

# report<sup>1.19</sup>

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller

**Prima Klima statt  
dicke Luft**

**Gesund & leistungs-  
fähig mit wirksamer  
Küchenlüftung**

**Liebe Leserinnen, liebe Leser,**



*das Jahr 2019 ist für uns digital gestartet: Wir haben unsere Internetseite [www.bgn.de](http://www.bgn.de) nicht nur überarbeitet, sondern von Grund auf neu konzipiert und programmiert. Die Website erstrahlt nun in einem neuen, modernen Design und ist responsiv gestaltet. Das bedeutet: Sie erkennt, von welchem Endgerät sie aufgerufen wird, und passt sich diesem automatisch an. Die Startseite ist bewusst übersichtlich gehalten, die Rubriken sind in unsere drei großen Tätigkeitsbereiche unterteilt. Einer davon ist „Prävention & Arbeitshilfen“. Hier haben wir unsere Angebote sowohl nach Themen als auch nach Branchen sortiert.*

*Insgesamt ist unser Internetauftritt schlanker, moderner und übersichtlicher geworden. Er ist deutlich stärker auf die Belange unserer Mitglieder und Kunden ausgerichtet als früher. Und: Die neue Suchfunktion erhielt besonderes Augenmerk in unserer Planung. Sie liefert nun übersichtlich die Ergebnisse, die Sie erwarten.*

*Unser Expertenwissen der Bereiche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz haben wir in ein eigenes Angebot überführt, das Sie sicherlich von unserer BGN-DVD kennen. Auch hier gibt es eine Neuerung: Die DVD geht in unserer neuen Präventions-Website [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de) auf. Dort finden Sie alle Informationen nach Branchen und Betriebsgrößen geordnet. Selbstverständlich können Sie die Inhalte auch herunterladen, sodass Sie auf das BGN-Kompodium auch offline zurückgreifen können.*

*Besuchen Sie uns auf unserer neuen Website und geben Sie uns gerne Feedback!*

*Herzlichst*

Direktor der BGN

---

## IMPRESSUM

---

**Herausgegeben von:** Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, [www.bgn.de](http://www.bgn.de), [info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)

**Verantwortlich:** Klaus Marsch, Direktor der BGN

**Redaktion:** Michael Wanhoff, Werner Fisi, Birgit Loewer-Hirsch, Andrea Weimar (BGN), Elfi Braun (BC GmbH), Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, [report@bgn.de](mailto:report@bgn.de)

**Fotos:** GRVBE, Bochum (S. 10/11); Oliver Rütter, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4, 5, 6/7, 8, 9, 11); Runter vom Gas (S. 12); [stock.adobe.com](http://stock.adobe.com): Dirima (S. 12), Ralf Geithe (S. 5), [nakophotography](http://nakophotography.com) (S. 4), Andrey Popov (S. 4), Vukovits Martin (S. 4); SWR (S. 5)

**Verlag:** BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Wiesbaden

**Gestaltung:** Agentur 42, Bodenheim

**Druck und Versand:** Bonifatius GmbH, Paderborn

© BGN 2019 ISSN 2191-8767

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

*In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.*

---



## Ihre neue Seite: [www.bgn.de](http://www.bgn.de)

**BGN-Internetangebot – jetzt moderner und übersichtlicher** / Die Internetadresse [www.bgn.de](http://www.bgn.de) ist die zuverlässige Quelle, wenn es um sicheres und gesundes Arbeiten im Gast- und Schaustellergewerbe, um Fragen zu Ihrer Mitgliedschaft oder zu Versicherungsleistungen geht. Mit neuem Konzept und neuer Programmierung ist die Website jetzt nutzerfreundlicher als vorher.

**D**er Griff zu PC, Laptop, Tablet oder Smartphone ist selbstverständlich, wenn wir Informationen suchen. Die neu konzipierte Internetseite hat die zentralen Informationen und Serviceangebote der BGN für Unternehmer und Beschäftigte verschlankt und verbessert. Zudem ist die Darstellung der neuen Website für jede Form von Endgerät optimiert. Das ermöglicht sowohl PC- als auch Tablet- und Smartphone-Nutzern eine schnelle Orientierung.

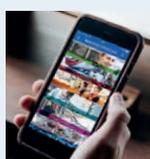
### **www.bgn.de – unsere Online-Angebote für Sie**

- Lesen Sie auf der Startseite unsere aktuellen Informationen, z. B. zu Ihrer BGN-Versicherung/Mitgliedschaft, Ihrem BGN-Beitrag oder auch Arbeitsschutz-News.
- Finden Sie auf den ersten Blick alle Kontaktinfos, auch zum Melden eines Unfalls.
- Nutzen Sie die präzise Suchfunktion, die Ihnen schnelle und aussagekräftige Treffer zu Ihren Schlagwörtern liefert.
- Gehen Sie über den Menüpunkt „Prävention & Arbeitshilfen“ zu Themen, die Sie interessieren, oder direkt zu Ihrer Branche. Dort finden Sie jetzt das Branchenwissen, das Sie bisher von der BGN-DVD kannten (siehe Bild rechts).

### BGN-BRANCHENWISSEN



Wenn es um Sicherheit und Gesundheit im eigenen Betrieb geht, ist es wichtig, der Quelle vertrauen zu können. Wer hier Verantwortung trägt, setzt auf das zuverlässige Branchenwissen der BGN. Jetzt online auf der neuen BGN-Internetseite verfügbar – auch mit Downloadpaket für Ihre Branche: das BGN-Branchenwissen.



Direkter Zugriff mit dem Smartphone oder Tablet auf unsere Arbeitsschutzinformationen und Praxishilfen für Ihre Branche: [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



# Online-Fortbildungen im Frühjahr

## IN WENIGEN STUNDEN MEHR ARBEITSSCHUTZWISSEN

Fortbildung ohne den Ort wechseln zu müssen. Flexibel in der Zeiteinteilung. Zeitbedarf von nur wenigen Stunden innerhalb von 6 Wochen. Austausch mit anderen Fortbildungsteilnehmern und BGN-Dozenten: All diese Vorteile haben Teilnehmer eines BGN-Online-Seminars. Bei erfolgreicher Teilnahme gibt es zudem 4 Prämienpunkte. In diesem Frühjahr laufen 3 Seminare.



### Sicher unterwegs mit dem Transporter



Hier geht es um Ladungssicherung, Umgang mit Zeitdruck, rückenfreundlich sitzen und heben, Notfallmanagement. Interessierte Auslieferungsfahrer, Tourenplaner und Unternehmer können sich zwischen dem 4. März und 12. April in Sachen sicheres Ausliefern mit dem Transporter fortbilden. Noch schnell einsteigen.

➤ Mehr Infos und Online-Anmeldung:  
[www.verkehrssicherheit.bgn-akademie.de](http://www.verkehrssicherheit.bgn-akademie.de)

### Sicher und gesund im Gastgewerbe

In diesem Seminar geht es um die Eckpunkte der Organisation des Arbeitsschutzes im Betrieb. Das Seminar kann zwischen dem 20. Mai und 28. Juni besucht werden. Zeitaufwand: 2 bis 3 Stunden.

➤ Mehr Infos und Online-Anmeldung:  
[www.gastgewerbe.bgn-akademie.de](http://www.gastgewerbe.bgn-akademie.de)

### Sicher und gesund in der chinesischen Kleingastronomie

Hier erfahren Unternehmer und Führungskräfte, was sie in Sachen Arbeitsschutz umsetzen müssen. Die Inhalte stehen in Deutsch und Chinesisch zur Verfügung. Das Seminar kann zwischen dem 29. April und 7. Juni online besucht werden.



➤ Infos zu Seminarinhalten & Anmeldung:  
[www.kleingastronomie.bgn-akademie.de](http://www.kleingastronomie.bgn-akademie.de)

## Tipps zum Überfallschutz

### AKTUALISIERTE ASI ZU AKTUELLEM THEMA



Beschäftigte im Gast- und Schaustellergewerbe werden immer häufiger beleidigt, bedroht oder gar angegriffen. Für Betriebe wird es immer wichtiger, sich mit diesem Thema auseinander-

zusetzen und Maßnahmen der Gewaltprävention anzugehen. Eine gerade aktualisierte Arbeitssicherheitsinformation (ASI) zu diesem Thema liefert Informationen und hilfreiche Tipps zu technischen, baulichen und organisatorischen Maßnahmen gegen Überfälle. Außerdem enthalten: Verhaltensregeln während eines Überfalls, eine Musterbetriebsanweisung und ein Fahndungsblatt für eine Täterbeschreibung.

➤ ASI „Gewalt- und Extremereignisse am Arbeitsplatz“ (Bestell-Nr. 9.02) anfordern: [medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de) oder Download unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 531

Zum Thema „Gewaltprävention“ bietet die BGN auch 1-Tages-Seminare in verschiedenen Regionen an:

➤ [www.regionale-seminare.de](http://www.regionale-seminare.de)

## Hilfreich bei der Küchenplanung

### BGN-PRAXISHILFE AKTUALISIERT

Unternehmer, die bei Neubau, Umbau oder Modernisierung ihres Betriebs auch die Küche neu gestalten, finden in der aktualisierten Arbeitssicherheitsinformation (ASI) „Küchenplanung“ hilfreiche Hinweise. Auch für Architekten und Küchenplaner enthält die ASI Daten und Fakten, die sie bei der Planung von Neu- und Umbauten unbedingt beachten sollten. Es geht dabei um soziale, hygienische, sicherheits-



technische und ergonomische Belange. Informiert wird auch zu Anforderungen an die Raumgröße, Verkehrswege, Lüftung und Beleuchtung bis hin zur Hygiene.

➤ ASI „Küchenplanung“ (Bestell-Nr. 0.10) anfordern: [medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de) Download unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 531

# Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten

SEMINAR IM MAI UND OKTOBER

Auch in diesem Jahr können sich Unternehmer und Führungskräfte des Gastgewerbes wieder in Sachen gesundheitsverträgliche Arbeitszeitgestaltung fortbilden. Die BGN bietet hierzu ein Seminar an zwei Terminen und Orten an: im Mai in Mannheim, im Oktober in Potsdam.

Teilnehmer des Seminars lernen verschiedene Arbeitszeitmodelle kennen. Sie werden fit im Arbeitszeitrecht gemacht und üben den Umgang mit einem Instrument zur Dienstplangestaltung. Wer möchte, kann vorab Dienstpläne aus seinem Betrieb einsenden, die dann besprochen werden.



Das Seminar richtet sich insbesondere an Teilnehmer aus Kleinbetrieben. Aber auch Verantwortliche aus größeren Betrieben können Nutzen daraus ziehen. Die BGN übernimmt die Seminar-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten.

❖ Seminar „Arbeitszeiten im Gastgewerbe gesundheitsverträglich gestalten“

27.–29. Mai 2019 in Mannheim

15.–17. Oktober 2019 in Potsdam

❖ Mehr Infos & Anmeldung:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 970

# Gaswarngerät reicht als Schutz nicht aus

SHISHA-BARS BRAUCHEN EINE WIRKSAME LÜFTUNGSANLAGE

Wenn viele Shisha-Pfeifen geraucht werden, steigt die Kohlenmonoxid-Konzentration (CO) an. Nur eine wirksame Lüftungs-

anlage verhindert, dass Gäste und Beschäftigte dadurch gefährdet werden. Shisha-Bars brauchen deshalb eine korrekt dimensionierte Lüftungsanlage.

Diese lebenswichtige Schutzmaßnahme kann nicht durch ein CO-Gaswarngerät ersetzt werden. Rolf Schwebel von der BGN-Prävention erklärt: „Wenn ein Gaswarngerät Alarm auslöst, ist die gefährliche Konzentration immer noch im Raum vorhanden. Und das heißt: Alle Pfeifen sofort aus, alle unverzüglich raus aus dem Raum und/oder alle Fenster und Türen zum Stoßlüften öffnen. Das funktioniert aber meistens nicht.

Deshalb darf die Gaskonzentration erst gar nicht so hoch ansteigen.“

Fachleute der BGN haben ermittelt, wie die technische Lüftung bemessen sein muss, um Personen im Gastraum vor Vergiftung zu schützen. Darüber informiert ein Flyer der BGN detailliert. Ein Gaswarngerät kann nur zusätzlich Sicherheit bieten. Hier reichen preisgünstige Geräte aus.

❖ Flyer „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“ anfordern:  
[medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de)  
Download unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink = 4586



Gastraum mit Lüftungsanlage



## Prima Klima statt dicke Luft

**Gesund und leistungsfähig mit einer wirksamen Küchenlüftung /** In der Küche geht es rund. Herd, Fritteuse und Kombidämpfer laufen im Dauerbetrieb. Die Luft wird zunehmend heißer und stickiger. Dem Küchenpersonal schwirrt der Kopf. Die Mitarbeiter haben immer mehr Mühe, sich zu konzentrieren. Doch dicke Luft und schlappe Mitarbeiter müssen nicht sein. Eine wirkungsvolle Be- und Entlüftung kann Abhilfe schaffen.

---

### INFO

---

Auslegung und Bau von Küchenlüftungen sind grundsätzlich anspruchsvolle Aufgaben für Fachfirmen. Sie orientieren sich an den Vorgaben der VDI-Richtlinie 2052 oder der DIN EN 16282.

**I**n Kantinen- und Restaurantküchen herrscht oft dicke Luft. Hitze, Feuchtigkeit sowie reizende und sogar gesundheitsgefährdende Stoffe, die beim Kochen, Braten und Frittieren freigesetzt werden, erschweren das Atmen und führen zu Leistungsabfall, Ermüdung und Erschöpfung. Arbeitsfehler nehmen zu. Die Unfallgefahr steigt. Auf Dauer drohen dann sogar ernsthafte Erkrankungen des Küchenpersonals.

Wenn es also immer wieder riecht, zieht und heiß ist, ist die Küchenlüftungsanlage nicht richtig dimensioniert, falsch positioniert, schlecht eingestellt oder unzureichend gewartet. In diesem Fall sollten Sie dringend etwas unternehmen. Gehen Sie den Ursachen, warum Ihre Be- und Entlüftung nicht wirksam arbeitet, auf den Grund. Die nebenstehende einfache Checkliste hilft Ihnen dabei.

## CHECKLISTE KÜCHENLÜFTUNG

Überprüfen Sie Ihre Küchenlüftungsanlage. Wenn Sie alle Kästchen angekreuzt haben, sieht es gut aus. Wenn nicht, dann sollten Sie für Abhilfe sorgen. Unterstützung erhalten Sie von Fachfirmen oder auch von der BGN. Fon 0621 4456-3517

- Stehen alle Kochgeräte unter Ablufthauben oder Abluftdecken?
- Sind über den Kochgeräten mit erhöhter Brandgefahr flammendurchschlagsichere Aerosolabscheider (Bauart A in DIN 18869-5) angeordnet? Reine Gestrückfilter sind nicht zulässig.
- Haben die Hauben einen umlaufenden seitlichen Überstand von mindestens 20 cm (bei Neuanlagen 30 cm) oberhalb der Geräte? Oberhalb von Türen z. B. von Heißluftdämpfern sind mindestens 40 cm erforderlich (neu: 60 cm).
- Steigt der Wrasen ohne Störungen durch Querströmungen senkrecht auf und wird von der Abluftanlage vollständig erfasst und abgeführt?
- Wird beim Frontcooking mit modernen Düsenplatten zur Wrasenerfassung gearbeitet?
- Ist für zugfrei nachströmende, gefilterte und gegebenenfalls beheizte Zuluft gesorgt – vorzugsweise nach dem modernen Prinzip der Schichtenströmung mithilfe großflächiger Quellluftdurchlässe?
- Ist die Küche frei von Feuchtigkeitsniederschlägen und Schimmel an Decken, Wänden und Fenstern?
- Werden die Aerosolabscheider täglich überprüft und bei Bedarf gereinigt?
- Wird die komplette Abluftanlage halbjährlich geprüft und ggf. gereinigt?
- Werden alle Komponenten der Zuluftanlage mindestens jährlich geprüft und bei Bedarf gereinigt (Zuluftfilter vierteljährlich)?
- Liegt die Raumlufttemperatur in der Regel zwischen 17 und 26 °C? Ausnahmen: im Hochsommer oder bei besonderen Kochgeräten

### Abluftanlagen mit UV-C-Strahlern

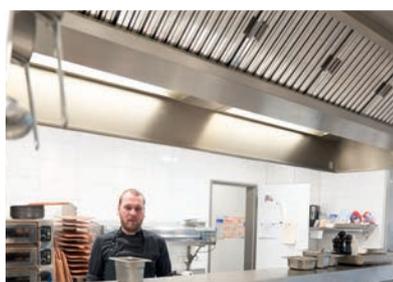
Bei diesen Abluftanlagen ist zusätzlich zu prüfen:

- Tritt nirgends sichtbares Blaulicht aus Spalten in den Arbeitsbereich aus?
- Wird die UV-Anlage automatisch mit der Lüftung ausgeschaltet?
- Werden die UV-Lampen automatisch ausgeschaltet bei Entnahme von Aerosolabscheidern? Vorsicht: Niemals ohne Schutzbrille in die eingeschalteten UV-Lampen schauen.
- Ist in der Küche kein Ozon zu riechen?
- Garantiert der Lieferant die Konformität mit der Norm DIN EN 16282-8?

## DIE OPTIMALE KÜCHENLÜFTUNGSANLAGE

Woran man sie erkennt:

- Auch bei voller Betriebsauslastung der Kochgeräte herrschen keine belastenden Bedingungen am Arbeitsplatz der Beschäftigten.
- Der Betrieb der Lüftungsanlage fällt weder durch Lärm noch durch Zugeffekte unangenehm auf. Die Wrasen steigen über den Kochgeräten durch die Thermik senkrecht nach oben und werden vollständig von der Abluftanlage erfasst und abgeführt.



# BGN-Gutscheine für Fahr- sicherheitstrainings

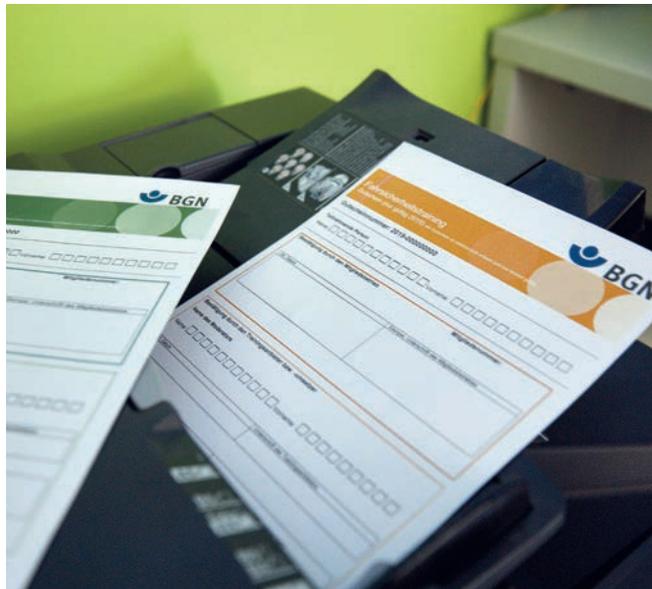
ONLINE BESTELLEN – SELBST AUSDRUCKEN

Betriebe, die ihren Mitarbeitern ein Fahrsicherheitstraining oder ein Eco Safety Training (= sicher und kraftstoffsparend fahren) ermöglichen möchten, erhalten hierfür Teilnahme-Gutscheine bei der BGN. Neu seit 1.1.2019: Es gibt jetzt einheitliche Gutscheine für beide Trainings: Jeder Gutschein hat einen Wert von maximal 75 Euro pro Person und Training. Eventuell anfallende Mehrkosten kann die BGN nicht übernehmen.

Betriebe können Gutscheine online (siehe unten), per E-Mail oder telefonisch bei der BGN anfordern. Die gewünschte Anzahl wird dann als E-Mail-Anhang geschickt, und die Gutscheine können einzeln ausgedruckt werden. Größe und Farbe des Ausdrucks spielen keine Rolle. Jeder Gutschein trägt eine elektronisch erfasste Nummer und kann nur einmal mit der BGN verrechnet werden.

Nur vollständig ausgefüllte Gutscheine sind gültig. Sie können ausschließlich bei DVR-zertifizierten Trainings eingesetzt werden. Die Teilnehmer geben ihren Gutschein am Trainingstag beim Trainer ab, der damit mit der BGN abrechnet.

➤ Mehr Infos und Online-Gutscheinbestellung: [www.sicher-unterwegs-bgn.de](http://www.sicher-unterwegs-bgn.de)



## Adel Tawil ist Schirmherr des BGN-Integrationspreises

GUTE BEISPIELE GESUCHT / BEWERBUNGSSCHLUSS 31.3.2019

Der BGN-Integrationspreis steht unter einer prominenten Schirmherrschaft: Adel Tawil, Präsident der ZNS – Hannelore Kohl Stiftung, hat das Amt übernommen und begrüßt das En-

gagement der BGN: „Der BGN-Integrationspreis hat eine wichtige Funktion: Er steht als Symbol für das außergewöhnliche Engagement von Arbeitgebern, die Beschäftigungsfähigkeit ihrer Mitarbeiter zu erhalten.“

Im Sommer 2016 erlitt Adel Tawil einen schweren Badeunfall, bei dem er sich eine Mehrfachfraktur des Halswirbels zuzog, eine Verletzung, die vielfach zu Querschnittlähmung oder dem Tod führen kann. Er wurde nach Berlin ausgeflogen und von Spezialisten der Charité behandelt. Neun Monate dauerte die Rehabilitation. Seit dieser Zeit gelten sein Interesse und sein soziales Engagement vornehmlich Unfall- opfern mit Verletzungen des zentralen Nervensystems und der Verbesserung ihrer Lebenssituation und Lebensqualität.

### Der BGN-Integrationspreis

Mit dem Integrationspreis 2019 möchte die BGN positive Beispiele für das Gelingen der Integration von Menschen mit Behinderung auszeichnen und publik machen. Ziel ist es zu verdeutlichen, dass auch Menschen trotz ihrer Behinderung einen wertvollen Beitrag für das Unternehmen leisten können und der Nutzen von Integration für beide Seiten gegeben ist.

Der Preis ist mit insgesamt 15.000 Euro dotiert. Es werden maximal drei Preise vergeben. Bewerben können sich bis zum 31.3.2019 alle Mitgliedsbetriebe der BGN. Besonders erwünscht sind Beispiele aus kleinen und mittleren Betrieben.

➤ Infos und Bewerbungsfragebogen: [www.bgn-integrationspreis.de](http://www.bgn-integrationspreis.de)



# Prämierter Betrieb werden

GELDPRÄMIE DER BGN SICHERN

Zurzeit ist wieder Prämienzeit. Betriebe, die sehr gut im Arbeitsschutz sind, können noch bis 31. März 2019 bei der BGN für das Jahr 2018 eine Geldprämie und die Auszeichnung „Prämierter Betrieb Arbeitsschutz“ beantragen. Sie brauchen dafür den Original-Fragebogen für ihre Branche (s. u.) und ihre 11-stellige Mitgliedsnummer. Den ausgefüllten Originalbogen reichen Sie ausgefüllt bei der BGN ein.

## Zum ersten Mal Prämienverfahren: Original-Fragebogen anfordern

Neue Teilnehmer und alle, die bisher nicht erfolgreich waren, müssen sich den Originalbogen besorgen:

- Web-Formular ausfüllen: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1648 oder
- Anrufen: 0621 4456-3636 oder
- E-Mail schicken: [praemienverfahren@bgn.de](mailto:praemienverfahren@bgn.de)
- Oder Originalbogen direkt im BGN-Extranet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de), oben rechts: Login) ausfüllen

Rund 9,1 Millionen Euro hat die BGN an Geldprämien für das Jahr 2017 an insgesamt 14.352 Betriebsstätten ausgeschüttet.

- Mehr Infos zum Prämienverfahren: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1386



## report & mehr fürs Tablet

### BGN-MEDIEN-APP

Einen schnellen Zugriff auf die BGN-Zeitschriften report und akzente, auf Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) der BGN, das aktuelle Jahrbuch Prävention, die Ausbildungsbroschüre 2019 sowie auf Erklärfilme bietet die BGN-Medien-App (Android und iOS). Sie können gewünschte Ausgaben aufrufen, eine Ausgabe oder einzelne Artikel als PDF per E-Mail an Ihren PC schicken und archivieren. Download über Appstore oder Playstore (Suche: BGN)

Playstore

Appstore



## An der richtigen Adresse

### NACH ARBEITSUNFALL ZUM DURCHGANGSARZT

Wenn ein Unfall bei der Arbeit oder auf dem Arbeitsweg vermutlich zu einer Arbeitsunfähigkeit führt, schaftliche Rehabilitation sicherzustellen – zum Nutzen des Verletzten und des Betriebs. Je effektiver die



dann muss der Verletzte einen Durchgangsarzt (D-Arzt) aufsuchen.

Durchgangsarzte sind Fachärzte für Chirurgie oder Orthopädie mit besonderen Kenntnissen und Erfahrungen auf dem Gebiet der Unfallmedizin. Sie werden von den Unfallversicherungsträgern bestellt. Ziel ist, eine optimale und wirt-

Behandlung, desto eher kann ein Verletzter an seinen Arbeitsplatz zurückkehren.

Die Adresse des D-Arztes sollte im Betrieb ausgehängt sein – am besten neben den Infos zur Ersten Hilfe.

- Online-D-Arzt-Suche: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 973



## Gesund und erfolgreich führen

**Führungskräfte als Vorbild und Impulsgeber** / Schritt für Schritt Sicherheit und Gesundheit als Werte in das Denken und Handeln aller verankern: Das ist das Ziel der kommittensch-Kampagne. Nachfolgend Tipps und Hinweise, wie Sie als Führungskraft eine sichere Arbeitsgestaltung und gesunderhaltendes Verhalten leben und fördern.

**W**er führt, prägt den Stellenwert von Sicherheit und Gesundheit eines Betriebs. Wertschätzung kann die Basis für gesundheitsgerechte Führung sein. Viele Führungskräfte wissen das. Sie engagieren sich über die gesetzlichen Vorgaben hinaus, indem sie Sicherheit und Gesundheit sowohl zu ihrem persönlichen Anliegen als auch zu einem wichtigen Ziel für alle im Betrieb Beschäftigten erklären. Die persönliche Haltung gegenüber den Mitarbeitern im Betrieb spielt dabei eine große Rolle. Aber wie funktioniert das ganz konkret?

### Fairness und Vertrauen

Behandeln Sie Ihre Mitarbeiter fair und sorgen Sie für Chancengleichheit. Zeigen Sie im Arbeitsalltag aufrichtige Anerkennung und Wertschätzung. Das Wichtigste, was Sie als Führungskraft tun können, ist, sich aufrichtig für Ihre Mitarbeiter zu interessieren. Sie kennen Ihre Mitarbeiter am besten und wis-

sen, wer wie viel Vorgaben braucht sowie Verantwortung übernehmen kann und will. Seien Sie ansprechbar, wenn es Fragen gibt.

### Verantwortung übernehmen

Wenn Sie führen, tragen Sie eine wichtige Verantwortung für die Ihnen unterstellten Personen. Dazu gehört, dass Sie kritische Belastungssituationen vorausschauend ermitteln, Maßnahmen ableiten und auf ihre Wirksamkeit hin überprüfen. Zeigen Sie Interesse an Ihren Mitarbeitern. Besprechen Sie eine gezielte Förderung und ermöglichen Sie durch Hinweise auf Karriere- bzw. Weiterbildungsmöglichkeiten die Weiterentwicklung des Mitarbeiters.

### Informationen weitergeben

Wertschätzung zeigt sich auf vielen Ebenen, z. B. auch indem Sie Informationen an die betreffenden Personen unverzüglich weitergeben. Bauen Sie Sicherheit und Gesundheit in kleinen Blöcken in den

# komm **mit** mensch

## BGN-ANGEBOTE ZUM THEMA FÜHRUNG

### Aktionsseite [www.bgn.de/kommitmensch](http://www.bgn.de/kommitmensch)

Auf unserer Aktionsseite haben wir alle Medien und Angebote zur Kampagne „kommitmensch“ zusammengestellt.

### Zum Einstieg: Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“ (Web-App)



Finden Sie mit diesem 30-Minuten-Check heraus, wie Ihr Betrieb in Sachen Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist. Dazu bearbeiten Sie einige kurze Checklisten, u. a. auch mit Fragen zum Thema Führung.

Nach Bearbeitung der Checklisten erhalten Sie eine Auswertung und Vorschläge

für Maßnahmen zur Verbesserung der Gesundheit und Sicherheit im Betrieb.

➔ App: [www.bgncheck.de](http://www.bgncheck.de)



betrieblichen Alltag ein, z. B. als festen Punkt in regelmäßigen Besprechungen oder bei der Übertragung einer Aufgabe.

### Potenzial Ihres Teams nutzen

Beziehen Sie Ihre Mitarbeiter so oft wie möglich ein. Sammeln Sie Ideen und Verbesserungsvorschläge, egal ob persönlich oder in einer anonymen Ideenbox. Nehmen Sie die Meinung Ihrer Mitarbeiter ernst, sie sind Ihre Experten vor Ort.

### Feedback geben

Versuchen Sie mindestens einmal im Monat ein konkretes Feedback zu geben. Seien Sie dabei ehrlich und konstruktiv und denken Sie daran, dass das Verhältnis von positiver zu negativer Rückmeldung etwa 3:1 betragen sollte, damit Kritik akzeptiert werden kann.

### Auf sich selbst achten und Vorbild sein

Bevor Sie von anderen verlangen, sich sicher und gesund bei der Arbeit zu verhalten, sollten Sie zunächst einen Blick auf das eigene Verhalten richten: Verhalten Sie sich so, wie Sie es auch von den Mitarbeitern erwarten?

### Unterstützen lassen

Verantwortungsvolle Führungskräfte kennen ihre eigenen Grenzen. Sie sind in der Lage, sich selbst Hilfe zu organisieren und diese auch anzunehmen. Holen Sie sich Unterstützung, wenn Sie nicht weiterwissen.

### Aktions-Box „kommitmensch“



Nach Auswertung des Selbstchecks (s. o.) haben Sie die Möglichkeit, bei der BGN eine individuell für Ihren Betrieb zusammengestellte Aktions-Box „kommitmensch“ zu bestellen. Damit sichern Sie sich auch noch 10 Bonuspunkte beim Prämienv erfahren.



### Seminare

➔ Gesunder Chef und gesunde Mitarbeiter – wie Führung auf Gesundheit wirkt (Blended Learning)

Online-Phase: 14. Oktober bis 15. November 2019

Präsenzphase: 4.–6. Dezember 2019

Infos: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1645

➔ Regionales 1-Tages-Seminar:

Erfolgsfaktor Führung – Zufriedene Gäste und Kunden durch gesunde und motivierte Mitarbeiter

01.04.2019 Magdeburg | 09.04.2019 Dresden

30.04.2019 Kaiserslautern | 13.05.2019 Hamburg

13.05.2019 Köln | 20.05.2019 Hannover | 06.08.2019 Berlin

Anmeldung bitte spätestens 14 Tage vorher.

Mehr Infos und Anmeldung: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 974 oder [www.regionale-seminare.de](http://www.regionale-seminare.de)



# Runterschalten

NEUES VON „RUNTER VOM GAS“

## TERMINE

**Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe**  
25.–28. April 2019 in Stuttgart

### Tag der Verkehrssicherheit

**15. Juni 2019**

Deutschlandweiter Aktionstag in verschiedenen Großstädten

Infos: [www.tag-der-verkehrssicherheit.de](http://www.tag-der-verkehrssicherheit.de)

**Öffentliche Sitzung der BGN-Vertreterversammlung**  
27. Juni 2019 in Potsdam



Einen Gang runterschalten – bevor es zu spät ist: Das ist die schockierende Message eines neuen Videospots „Beauty Salon“ der Kampagne „Runter vom Gas“.

Hintergrund: Viele Verkehrsteilnehmer nehmen Stress und Zeitdruck mit ins Auto und lassen sich dazu verleiten, Regeln zu missachten und sich rück-

sichtslos zu verhalten: schnell noch bei „Orange“ über die Ampel oder riskant überholen. Stress erhöht das Unfallrisiko. Wohin das führen kann, zeigt der Videospot.

Video auf YouTube:  
Runter vom Gas,  
Spot „Beauty Salon“



# Erfolgreich mit Stress umgehen

## KOSTENLOSE BGN-FORTBILDUNG IN IHRER REGION

Viele Beschäftigte im Gastgewerbe kennen stresstypische Belastungen: starker Zeitdruck, Schichtarbeit, Wochenendarbeit, extreme Arbeitsverteilung, fast gleichzeitig zu erledigende Aufgaben oder der Umgang mit schwierigen Gästen.

Unternehmer und Führungskräfte fühlen sich durch die Verantwortung für das Unternehmen und die Mitarbeiterführung immer wieder stark gefordert. Wer diese Bedingungen über längere Zeiträume als starke Beanspruchungen erlebt und keinen notwendigen Ausgleich schafft, der gerät irgendwann in die Stressfalle. Und das führt zu Beeinträchtigungen von Gesundheit und Leistungsfähigkeit.

In dem 1-Tages-Seminar „Erfolgreicher Umgang mit Stress“ lernen Unternehmer, Führungskräfte, Mit-

arbeiter und Auszubildende, Belastungen im Berufsalltag zu reduzieren und gleichzeitig persönliche Strategien zur Stressbewältigung aufzubauen. Sie erhalten hilfreiche Hinweise, wie sie sich selbst, Mitarbeiter und Kollegen entlasten. Die Teilnahme bringt 10 Prämienpunkte.

**Termine im Frühjahr** (bitte spätestens 14 Tage vorher anmelden):

Jeweils von 9 bis 17 Uhr

01.04.2019 Cottbus

02.05.2019 Berlin

02.05.2019 Düsseldorf

06.05.2019 Magdeburg

07.05.2019 Karlsruhe

29.05.2019 Berlin

04.06.2019 Ulm

Mehr Infos und Anmeldung:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 971 oder  
[www.regionale-seminare.de](http://www.regionale-seminare.de)

