

report^{2.19}

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller



Professionell
grillen mit Gas

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



heute richte ich mich einmal an Sie als Arbeitgeber. Wissen Ihre Beschäftigten, wie viel Gutes Sie ihnen mit Ihrem BGN-Beitrag bieten? Natürlich sind zunächst einmal Sie selbst umfassend bei Unfällen und Berufskrankheiten Ihrer Beschäftigten abgesichert, denn wir, Ihre BGN, übernehmen für Sie die Leistungspflicht und damit die Kosten.

Sie zeigen mit Ihrem BGN-Beitrag aber auch, wie sehr Ihnen die Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten am Herzen liegt. Aber sind sich Ihre Beschäftigten dieser Tatsachen überhaupt bewusst? Wissen sie, welche Leistungen ihr Arbeitgeber über die BGN für sie erbringt? Kennen Ihre Beschäftigten das umfassende BGN-Präventionssystem, mit dessen Hilfe Sie ihnen eine sichere und gesundheitsgerechte Arbeit ermöglichen, basierend auf modernsten Lösungen, Erfahrungen und Forschungen?

Wissen Ihre Beschäftigten, dass Sie ihnen über die BGN eine Komplettversorgung und Absicherung bei Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten bieten? Dass sich die BGN kümmert, um die medizinische Heilbehandlung und die Wiedereingliederung bei schweren Verletzungen? Dass die BGN finanzielle Entschädigung übernimmt, und zum Beispiel eine Rente oder, wenn die tarifvertragliche Lohnfortzahlung ausgelaufen ist, Verletzengeld zahlt?

Wissen Ihre Beschäftigten, dass sie selbst keinen eigenen Beitrag für diese Leistungen bezahlen, weil sie bereits von Ihnen finanziert sind und die gesetzliche Unfallversicherung deshalb auch nicht auf ihrer Lohnabrechnung erscheint? Damit ihnen all diese Leistungen bewusst werden, die ihr Arbeitgeber ihnen über die BGN ermöglicht, bieten wir Ihnen nun eine Versichertenkarte an, die Sie an Ihre Beschäftigten weitergeben können.

Mit der Versichertenkarte versorgen Sie Ihre Beschäftigten mit allen Angaben zu ihrem Versicherungsschutz, die sie im Falle eines Arbeits- oder Wegeunfalls beim Arzt brauchen. Händigen Sie ihnen die neue BGN-Versichertenkarte aus. Zeigen Sie ihnen, dass sie dank Ihnen und Ihrer Mitgliedschaft in der BGN rundum geschützt sind.

Bestellen Sie Ihre Versichertenkarten für Ihre Belegschaft bei uns. Über die Karten können Sie Ihre Wertschätzung und den Schutz für Ihre Beschäftigten sichtbar machen.

Herzlichst

Direktor der BGN

IMPRESSUM

Herausgegeben von: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, www.bgn.de, 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

Fotos: BGN (S. 5, 7, 9); DGUV (S. 12); Oliver Rütter, Wiesbaden (S. 2, 3, 4, 5, 6/7, 12); Stock.adobe.com: contrastwerkstatt (bearbeitet, S. 9), FineBokeh (S. 4), Kalim (Titel), momius (S. 9), Paolese (S. 9), photocrew (S. 8), Phovoir (S. 8); Zentrum für Bewegungstherapie, Erfurt (S. 10/11)

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.

Die Schuhfrage

Welche Schuhe sind im Gastgewerbe geeignet?
/ Das ist eine der häufigsten Fragen an die Mitarbeiter der BGN-Prävention.



Welche Schuhe sind nicht geeignet?

INFO

Infos zu Auswahl, Beschaffung, Bereitstellung und Benutzung geeigneter Schuhe enthält die DGUV Regel 112-991 „Benutzung von Fuß- und Knieschutz“.

Welche Schuhe geeignet sind, hängt davon ab, welche Tätigkeiten man ausführen muss und welche Gefährdungen und Belastungen es dabei gibt. Diese ermittelt der Arbeitgeber im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung.

Eigenschaften geeigneter Schuhe

Es gibt einige Grundanforderungen an Schuhe im Gastgewerbe. Schuhe, die diese Anforderungen erfüllen, sind in den Bereichen Service, Verwaltung, Rezeption und Zimmerservice in der Regel ausreichend. Diese Schuhe

- haben einen ausreichend festen Sitz am Fuß,
- sind mindestens im vorderen Bereich vollkommen geschlossen,
- haben einen Fersenhalt oder sind auch hinten geschlossen,
- haben rutschhemmende Sohlen und Absätze,
- haben Absätze mit einer ausreichend großen Auftrittfläche und mäßiger Höhe,
- haben ein ausgeformtes Fußbett.

Rutschhemmende Sohlen sind besonders in Restaurant-, Kantinenküchen und Imbissbetrieben wichtig. Denn dort besteht eine erhöhte Rutsch- und Sturzgefahr durch verschmutzte und nasse Fußböden.

Bei Fußverletzungsgefahr Sicherheitsschuhe

Bei Tätigkeiten mit der Gefahr von Fußverletzungen muss der Arbeitgeber geeignete Sicherheitsschuhe zur Verfügung stellen. Hierzu zählen z. B. Arbeiten mit großen Behältern in der Topfspüle, der Umgang mit Gabelhubwagen oder Außenarbeiten wie Rasenmähen und Schneefräsen.

Sind Mitarbeiter mit Tätigkeiten unterschiedlicher Gefährdung betraut – z. B. mit Verwaltungsarbeiten, Arbeiten in der Küche und dem Transport schwerer Lasten –, dann ist bei der Wahl geeigneter Schuhe die größte Gefährdung maßgeblich. Denn ein mehrfacher Schuhwechsel während eines Arbeitstages ist unrealistisch. Die Mitarbeiter sind verpflichtet, geeignete Schuhe und falls erforderlich Sicherheitsschuhe zu tragen. Das gilt auch bei warmen Temperaturen.

Wer zahlt die Schuhe?

Sicherheitsschuhe sind persönliche Schutzausrüstung (PSA). Die Kosten für diese PSA muss ausschließlich der Arbeitgeber tragen. Anders bei den Schuhen mit den oben beschriebenen Grundanforderungen: Diese muss der Arbeitgeber nicht bezahlen. Tut er es trotzdem, weil ihm Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten wichtig sind, belohnt ihn die BGN mit 10 Prämienpunkten.



Beim Einfüllen kam die Stichflamme

SCHWERE VERBRENNUNGEN DURCH BIO-ETHANOL-TISCHFACKEL



Über schwere Verbrennungsunfälle mit Bio-Ethanol-Kaminen liest man immer wieder in der Zeitung. Dazu kann es auch beim Umgang mit Bio-Ethanol-Tischfackeln kommen. Wenn man beim Befüllen Fehler macht.

Eine Servicekraft in einem Hotel wollte bei zwei Tischfackeln Bio-Ethanol nachfüllen. Als sie die erste Fackel auffüllte, schoss ihr plötzlich eine Stichflamme entgegen. Sie erlitt Verbrennungen ers-

ten bis dritten Grades an Stirn und Ohr, am Brustkorb, am ganzen linken Arm und an der Hand. Sie wurde drei Wochen stationär behandelt und danach noch sehr lange ambulant – inklusive einer Psychotherapie. Sie fiel viele Wochen im Betrieb aus.

Eine Kollegin, die direkt neben ihr gearbeitet hatte, erlitt Verbrennungen an beiden Armen, am rechten Ohr und im Gesicht. Sie verbrachte zwei Wochen im Krankenhaus und war danach noch lange arbeitsunfähig.

Zu einer Stichflamme kommt es, wenn man das Ethanol in eine noch brennende oder – wie in diesem Fall – in eine noch nicht abgekühlte Fackel nachfüllt. Die Fackeln hatte eine Eventfirma für eine Veranstaltung zur Verfügung gestellt. Es wurde versäumt, die Hotelmitarbeiterin über die Ge-

fahren im Umgang mit Ethanol-Fackeln zu informieren und in der sicheren Handhabung zu unterweisen. Auch gab es keine Gefährdungsbeurteilung.

Der Unfall ereignete sich im Juni 2018. Bis April 2019 betrug die Behandlungskosten für beide Verletzten zusammen 50.640 Euro.

Übeltäter Sonne

GEFÄHRDUNGEN BEI ARBEITSPLÄTZEN IM FREIEN

Wer viel im Freien arbeitet, hat ein höheres Hautkrebsrisiko. Bestimmte Formen des weißen Hautkrebses, die durch die UV-Strahlung der Sonne begünstigt werden, können als Berufskrankheit (BK 5103) anerkannt werden. Tritt bei einem Versicherten, der regelmäßig mehrere Jahre bei der Arbeit der Sonne ausgesetzt war, eine dieser Hautkrebsformen auf, hat er Anspruch auf Überprüfung seines Falls durch die Berufsgenossenschaft.

Gefährdet sind alle im Freien arbeitenden Beschäftigten – vor allem von März bis Oktober jeweils zwischen 10:30 und 15:30 Uhr. Das kann Schausteller, Hotelgärtner, Greenkeeper, Servicekräfte in der Außengastronomie sowie Beschäftigte in Freizeitparks betreffen.

Arbeitgeber müssen die UV-Strahlung der Sonne an Arbeitsplätzen im Freien bei der Gefährdungsbeurteilung berücksichtigen, geeignete Schutzmaßnahmen festlegen und die Beschäftigten über mögliche Gefahren sowie die richtige Anwendung der Schutzmaßnahmen unterweisen.



Mehr Infos finden Sie unter

www.machmit-hautfit.de und in den beiden Flyern für Arbeitgeber und Beschäftigte
im Medienshop bestellen oder herunterladen (neu): www.bgn.de, Shortlink = 977

Die sichere Alternative zur Leiter

FAHRGERÜSTE BEIM DEKORIEREN VON SÄLEN UND FESTZELTEN



Fahrgerüste bestehen aus vorgefertigten Teilen, die bei Bedarf schnell zusammengebaut werden können.

Zum Dekorieren von Festzelten und Veranstaltungsräumen oder bei Haus- technicarbeiten wird oft ein Fahrgerüst eingesetzt. Falsch verwendet kann es leicht umkippen – mit schweren Unfallfolgen für das Personal. Um Unfälle zu verhindern, muss man einiges beachten. Das beginnt schon beim Kauf eines Fahrgerüsts. Denn nur, wenn das Fahrgerüst für den Einsatzzweck passt, kann es auch sicher verwendet werden.

Berücksichtigen Sie beim Kauf also den Einsatzzweck, die erforderliche(n) Arbeitshöhe(n) und örtlichen Gegebenheiten. Prüfen Sie außerdem, ob Ballastgewichte oder Abstützungen erforderlich sein können. Diese sind oft nicht im Lieferumfang enthalten und müssen dann zusätzlich beschafft werden.

Sichere Montage

- ❖ Das Fahrgerüst immer gemäß der mitgelieferten Aufbau- und Verwendungsanleitung aufbauen.
- ❖ Nur unterwiesene Beschäftigte, die die Aufbau- und Verwendungsanleitung lesen und verstehen können, mit dem Fahrgerüsteininsatz betrauen.
- ❖ Ganz wichtig: Darauf achten, ob die ab einer bestimmten Höhe erforderlichen Ballastgewichte oder Abstützung montiert werden müssen.
- ❖ Die vor Absturz schützenden Geländer immer vollständig montieren.

Sicherer Einsatz

- ❖ Das Fahrgerüst niemals verfahren, wenn sich eine Person auf dem Gerüst befindet. Auch wenn dies noch so praktisch erscheinen mag. Das Risiko, dass das Fahrgerüst dabei umkippt, ist zu groß.
- ❖ Viele Fahrgerüste neigen aufgrund ihres Schlankheitsgrads beim Verschieben bereits unbeladen zum Kippen. Daher immer nur in Längs- oder Diagonalrichtung schieben.
- ❖ Bevor das Fahrgerüst bestiegen wird, alle Rollen festsetzen.
- ❖ Immer nur auf der Innenseite hinaufsteigen. Auf keinen Fall außen am Gerüst klettern – Kippgefahr.
- ❖ Während des Arbeitens auf dem Fahrgerüst keine Querkräfte aufbringen, die die Arbeitsbühne zum Kippen bringen könnten.

Werden diese Regeln beachtet, dann steht einer sicheren Verwendung des Fahrgerüsts nichts entgegen.

Update ASI Getränkeschankanlagen

ARBEITSSICHERHEITSINFORMATION ÜBERARBEITET

Die Arbeitssicherheitsinformation „Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen“ wurde komplett überarbeitet. Es geht darin um sicheres Arbeiten an und im Bereich von Getränkeschankanlagen mit Druckgasversorgung. Hierbei können Gefährdungen auftreten, die Unternehmer und Mitarbeiter unbedingt kennen müssen.

Die ASI möchte ihnen Handlungssicherheit geben. Konkret werden die Themen Schankgase, Gefährdungsbeurteilung, Unterweisung, Druckgasflaschen, Druckminderer, Gaswarnanlagen und Prüfung von Schankanlagen behandelt.

- ❖ Download ASI 6.80: www.bgn.de, Shortlink = 531
- ❖ oder als Broschüre (ASI 6.80) anfordern: medienbestellung@bgn.de





Professionell aufgestellt

Fachgerechte Ausrüstung und Verwendung flüssiggasbeheizter Geräte / Flüssiggas ist schnell verfügbar und mobil einsetzbar. Deshalb wird es auf Volksfesten, Märkten, in Food Trucks, Imbisswagen und beim Catering gerne und häufig eingesetzt. Flüssiggas ist aber auch leicht entzündbar, was zwingend eine fachgerechte Verwendung erforderlich macht.

Kaufen und benutzen Sie nur Gasgeräte, die für den gewerblichen Einsatz in Deutschland geeignet sind. Nur diese gewährleisten einen dauerhaft sicheren Betrieb. Beachten Sie auch immer die Angaben des Geräteherstellers zur bestimmungsgemäßen Verwendung – wie zur notwendigen Be- und Entlüftung der Räume oder im Fahrzeug.

Ausrüstungsteile eines gewerblich genutzten Geräts

Egal ob Neuanschaffung oder schon viele Jahre in Betrieb: Ihre Flüssiggasanlage muss folgende Ausrüstungsteile haben:

→ Eine **Flammenüberwachung** (z. B. Zündsicherung) am Gasgerät (Bild 1). Sie verhindert eine gefährliche Ansammlung unverbrannten Gases. Denn sie sperrt automatisch die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Gasflamme erlischt.

→ Eine Schlauchleitung (Bild 2), die den betrieblichen Beanspruchungen standhält und deren Anschlüsse (z. B. Überwurfmutter) bereits werkseitig fest in den Schlauch eingebunden sind.

→ Die Schlauchleitung darf maximal 40 cm lang sein. Muss sie betriebsbedingt länger sein, ist eine **Schlauchbruchsicherung** (Bild 3) erforderlich. Sie verhindert, dass bei Beschädigungen oder beim Lösen der Schlauchleitung Gas austritt, und schließt den Gasdurchgang ab.

→ Eine **zweistufige Sicherheitsdruckregleinrichtung** (Bild 4). Sie schützt das angeschlossene Gasgerät vor einem unkontrollierten bzw. zu hohen Druck. Steht die gesamte Flüssiggasanlage oder zumindest das Gasgerät in einem Raum bzw. im Gebäude, wird zusätzlich eine **thermische Absperr-einrichtung** in der Gasleitungsanlage benötigt. Diese kann in der Druckregleinrichtung, in der Leitungsanlage oder in einem Absperrventil integriert sein.

Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4



Unfallschwerpunkt Flaschenwechsel

Beim Wechsel der Flüssiggasflasche bzw. vor Inbetriebnahme der Gasanlage gehen Sie wie folgt vor:

❖ Flüssiggasflaschen mit 5 und 11 kg Füllgewicht haben im Entnahmestutzen des Absperrventils einen schwarzen **Gummidichtring** (Bild 5). Kontrollieren Sie diesen Dichtring vor jedem Anschluss an die Druckregeleinrichtung. Der Dichtring kann durch häufige Montagen beschädigt oder verloren gegangen sein. Nur mit einem technisch einwandfreien Dichtring ist eine dichte Verbindung möglich.

❖ Die Abdichtung gegen den Dichtring erfolgt, indem bei Druckregelgeräten mit Flügelmutter diese mit Handkraft an das Absperrventil angeschraubt wird (Drehrichtung nach links!). Achtung: Zur Herstellung einer dichten Verbindung dürfen Sie keine Zange benutzen, weil das dadurch aufgebrachte Drehmoment zur Beschädigung des Dichtrings und damit zu Undichtigkeiten führen kann.

Tipp: Besorgen Sie sich im Fachhandel eine Montagehilfe, die genau auf die Flügelmutterkontur passt und mit der sich das optimale Drehmoment beim Festschrauben erreichen lässt.

❖ Für Flüssiggasflaschen mit 5 kg, 11 kg und 33 kg Füllgewicht gibt es auch Druckregelgeräte mit eingangsseitigem **Kombinationsanschluss** (Bild 6). Sie haben einen Dichtring (weiß) am Druckregelgerät, der unbeschädigt sein muss. Druckregelgeräte mit Kombinationsanschluss werden mittels Werkzeug fest an das Absperrventil der Flasche montiert (Drehrichtung nach links!).

❖ Nachdem die Anschlussverbindung steht, muss sie immer unter Betriebsdruck auf Dichtheit kontrolliert werden. Das erfolgt vorsichtig bei geöffnetem Flüssiggasflaschen-Absperrventil und geschlossener Geräteabsperrarmatur mit einem schaubildenden Mittel (z. B. Lecksuchspray) (Bild 7).

Bild 5



Bild 6



Bild 7



Lassen Sie sich bei Bedarf immer von einem Fachmann beraten. Das kann ein Verkäufer von Profi-Gasgeräten, ein qualifizierter Prüfer für gewerbliche Flüssiggasanlagen oder die für Ihren Betrieb zuständige Aufsichtsperson der BGN sein.

❖ Mehr Infos zum Thema Flüssiggas:
www.bgn.de, Shortlink = 754
Inkl. der Arbeitssicherheitsinformation
„Sichere Verwendung von Flüssiggas auf
Märkten, Volksfesten sowie in stationären
Betrieben“ (ASI 8.04)

Arbeitsschutz im Hotel

FÜR PERSONALLEITUNGEN

Die Organisation eines guten Arbeitsschutzes im Hotel fällt oft in den Aufgabenbereich der Personalleitung. Hier lau-



fen alle Stränge zusammen, sodass viele wesentliche Aspekte des Arbeitsschutzes von dort auf den Weg gebracht werden können.

Die BGN bietet Personalleitungen jetzt ein Seminar an, das ihnen die Grundlagen des organisatorischen Arbeitsschutzes vermittelt und sie für die konkrete Arbeit fit macht. Themen sind u. a. gesetzliche Grundlagen des Arbeitsschutzes, die sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung des Betriebs, Organisation der Ersten Hilfe inkl. Dokumentation, Gefährdungsbeurteilung, Unfallanzeige/Unfallstatistik, Unterweisung sowie Aspekte der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsmanagements.

Zeit/Ort: 23.–25.10.2019 im BGN-Ausbildungszentrum Reinhardtsbrunn

➔ Mehr Infos/Anmeldung:
www.bgn.de, Shortlink = 980

VIELE STURZUNFÄLLE

Rund

7.700

Sturzunfälle bei der Arbeit haben Betriebe des Gastgewerbes 2018 an die BGN gemeldet. Damit sind sie mit 26,3 % die zweithäufigste Unfallart. Sie bedeuten Personalausfall, Störungen im Betriebsablauf und wirtschaftliche Einbußen.

Stabiler Beitrag 2018 – Vorschüsse sinken

NIEDRIGSTE UNFALLZAHL SEIT 10 JAHREN

Die bei der BGN versicherten Branchen können auf eine positive Entwicklung im vergangenen Jahr zurückblicken. Die Lohnsumme der Unternehmen im Bereich Nahrungsmittel stieg um 5,6 Prozent auf rund 41 Mrd. Euro. Gleichzeitig blieben die Ausgaben der BGN auf dem Vorjahresniveau. In der Gesamtheit bleibt der Beitrag für das Jahr 2018 stabil. Dagegen sinken die Vorschüsse für das Beitragsjahr 2019 in der Durchschnittsgefährdungskategorie um 2,5 Prozent.

Die Zahl der 2018 gemeldeten Unfälle (insgesamt 188.899) ist so niedrig wie seit zehn Jahren nicht mehr (-3,5 Prozent gegenüber 2017). Ebenfalls rückläufig sind die gemeldeten Berufskrankheiten (-4 Prozent).

2018 gab die BGN 478,5 Mio. Euro für Entschädigungsleistungen aus, was dem Vorjahresniveau entspricht. Größter Ausgabenposten waren die Renten (228 Mio. Euro) gefolgt von Ausgaben für Heilbehandlung (169 Mio. Euro) sowie Verletzungsgeld (52 Mio. Euro).



Sie haben noch keine Aktions-Box „Hautschutz“?

JETZT KOSTENLOS BESTELLEN

Die Hände sind unser wichtigstes Werkzeug und an vielen Arbeitsplätzen häufig Belastungen ausgesetzt. Mit der Zeit können daraus Hautschäden entstehen. Wie man die Haut bei der Arbeit intakt und damit belastbar hält, möchte die BGN ihren Versicherten mit der Aktion „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ näherbringen.

Dazu hat sie Arbeitshilfen und Tipps in eine Aktions-Box gepackt. Betriebe, die die Materialien der Aktions-Box zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.



Aktions-Box bestellen
➔ Mail: deinehaut@bgn.de
➔ Web: www.bgn.de/deinehaut
oder direkt über QR-Code



Arbeitsschutz in der Küche

ALLES WESENTLICHE AUF EINEN BLICK



An alle Betriebe, die eine Küche betreiben, richtet sich die neue „Branchenregel Küchenbetriebe“. Darin sind alle Anforderungen aus Arbeitsschutzvorschriften und -regeln als konkrete Handlungsempfehlungen hinterlegt.

Aufbau und Inhalt orientieren sich an den küchentypischen Arbeitsplätzen und Tätigkeiten unter besonderer Berücksichtigung des Unfall- und Belastungsgeschehens. Praktikable Lösungen für Gefährdungen und Belastungen werden anhand beispielhafter, konkreter Maßnahmen aufgezeigt. Sie sind somit auch eine gute Grundlage für die Gefährdungsbeurteilung und direkt umsetzbar.

Die neue Branchenregel unterstützt Unternehmer sowie Sicherheits- und Gesundheitsschutz-Akteure dabei, sichere und gesunde Arbeitsbedingungen umzusetzen. Beschäftigten hilft sie, sicher und gesundheitsbewusst zu arbeiten.

Download: www.bgn.de, Shortlink = 111

BGN-Extranet für alle

GESCHÄFTSPROZESSE ONLINE ABWICKELN

Ende Juni erhalten alle Unternehmen, die bisher noch nicht das BGN-Extranet nutzen, ihre Zugangsdaten per Post. Damit haben sie die Möglichkeit, bestimmte Geschäftsprozesse mit der BGN online abzuwickeln. Das spart ihnen Zeit und sie erhalten direkten Zugriff auf wichtige Informationen der BGN.

Das können Unternehmen online im BGN-Extranet erledigen:

- Beitragsbescheide, Konto und Fälligkeiten einsehen
- Unbedenklichkeitsbescheinigung anfordern
- Unfallmeldung abgeben, Unfallbelastung einsehen
- Prämienverfahren bearbeiten
- Den Extranet-Zugang finden Sie auf der BGN-Homepage oben rechts (Login)
- Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1285



JETZT BESTELLEN

Neu: BGN-Versichertenkarte für Ihre Beschäftigten

Die BGN hat jetzt eine Versichertenkarte eingeführt, die Unternehmen ihren Beschäftigten aushändigen können. Unternehmen, die das Angebot in Anspruch nehmen und die Karte verteilen, machen damit ihre Wertschätzung und ihr Engagement für ihre Beschäftigten sichtbar. Sie sichern mit ihren alleinigen Beiträgen zur Berufsgenossenschaft ihre Beschäftigten komplett gegen die Folgen von Arbeitsunfällen, Wegeunfällen und Berufskrankheiten ab.

Oft wissen die Beschäftigten nicht, zu welcher Berufsgenossenschaft sie gehören. Diese Information steht ihnen jetzt mit der Versichertenkarte zur Verfügung. Zum Beispiel fragt bei einem Arbeits- oder Wegeunfall der behandelnde Durchgangsarzt nach der zuständigen Berufsgenossenschaft. Alle hier notwendigen Angaben sind auf der Versichertenkarte vermerkt.



Die Versichertenkarte gibt es in zwei Varianten: als kostenlose Standardkarte oder als kostenpflichtige Variante „Standard Plus“, z. B. mit Personalisierung und Firmenlogo.

Infos & Bestellung: www.bgn.de/versichertenkarte



Kranker Rücken – was tun?

Trotz Wirbelsäulenerkrankung weiterarbeiten – ein BGN-Modellprojekt hilft dabei / Bandscheibenbedingte Erkrankungen der Lendenwirbelsäule haben vielfältige Ursachen. Auch langjähriges Heben und Tragen schwerer Lasten und/oder häufiges Arbeiten in extremer Rumpfbeugehaltung können zu ihrer Entstehung oder Verschlimmerung beitragen. Im schlimmsten Fall müssen Betroffene ihre Arbeit aufgeben. Das BGN-Modellprojekt „Prävention von Wirbelsäulenerkrankungen“ bietet ein Therapieprogramm, das helfen kann, trotz Wirbelsäulenerkrankung im Beruf zu bleiben.

Man kann selbst eine Menge tun, um der Entstehung, dem Wiederaufleben oder der Verschlimmerung einer bandscheibenbedingten Erkrankung der Lendenwirbelsäule entgegenzuwirken. Wie das geht, lernen Betroffene während eines einwöchigen Therapieaufenthalts im Zentrum für Bewegungstherapie in Erfurt. Ziel ist es, ihre körperliche und psychomentele Belastbarkeit wieder herzustellen und/oder zu verbessern. Teilnehmen können BGN-Versicherte, die den Verdacht einer Berufskrankheit (siehe Kasten) angezeigt haben oder die Entstehung einer bandscheibenbedingten Erkrankung frühzeitig verhindern möchten.

Beim Therapieprogramm in Erfurt durchlaufen die Teilnehmer unterschiedliche Module. Daran schließt sich eine wohnortnahe Nachbehandlung von 20 Einheiten Physio-/Sporttherapie an. Bei Bedarf ist auch eine Beratung zur Umsetzung einer rückenfreundlichen Arbeitstechnik und Arbeitsplatzgestaltung vorgesehen.

Ein Fallbeispiel

Ein 62 Jahre alter Versicherter leidet seit den 1990er-Jahren unter Rückenschmerzen. Nach langjähriger Arbeit in der Gastronomie verbunden mit dem Heben und Tragen schwerer Lasten sowie Arbeiten in Zwangshaltungen der Wirbelsäule wurde 2014 eine bandscheibenbedingte Erkrankung bestätigt. 2017

stellte der Versicherte einen Antrag auf Anerkennung einer Berufskrankheit (BK 2108). Ein BK-Feststellungsverfahren wurde eingeleitet. Da der Versicherte unbedingt seine Tätigkeit fortsetzen wollte, prüfte die BGN-Bezirksverwaltung die Voraussetzungen für die Teilnahme am Modellprojekt und meldete ihn in Erfurt an.

Die medizinische Untersuchung ergab belastungsabhängige Schmerzen der Lendenwirbelsäule mit Ausstrahlung in den linken Oberschenkel, ein geringer Ruheschmerz, sowie eine eingeschränkte Beweglichkeit der Wirbelsäule. Die anschließende Therapie wurde in Gruppen von 3 bis 4 Teilnehmern durchgeführt – ergänzt durch eine individuelle Einzelbetreuung in der Physiotherapie. Schwerpunkte waren die Kräftigung der tiefen, wirbelsäulenstabilisierenden Muskulatur, Funktionsgymnastik sowie die Verbesserung der Beweglichkeit durch Faszientraining.

Im Modul Ergonomietraining ging es um Besonderheiten im Arbeitsablauf und spezielle Ausgleichsübungen für Tätigkeiten am Arbeitsplatz. Schwerpunkte in der Trainingstherapie waren Koordination und Kräftigung. Neben intensivem Training an medizinischen Trainingsgeräten, Koordinations- und Herz-Kreislauf-Trainings gab es auch regenerierende und entspannende Phasen. In Seminaren ging es um Ernährung, den Zusammenhang von Schmerzen und Stress sowie um notwendige Verhaltensänderungen, um die Belastbarkeit des Rückens dauerhaft zu stärken.

Im Verlauf der Therapiewoche gingen die Schmerzen des 62-Jährigen deutlich zurück. Koordination und Wahrnehmung des eigenen Körpers wurden verbessert. Auch nahm er Erkenntnisse aus den Angeboten zu Ernährung, Bewegung, Entspannung und Psyche mit und erkannte die Bedeutung einer dauerhaften Lebensstiländerung. Er verließ Erfurt mit einem speziell zusammengestellten Heimübungsprogramm von Krankengymnastik und Trainingstherapie. Konsequentes Verhalten und viele kleine Dinge, die sich gut in den Tag integrieren lassen, sorgen für eine nachhaltige Wirkung und im Optimalfall für beschwerdefreies Arbeiten im bisherigen Beruf.



BGN - MODELLPROJEKT

Prävention von Wirbelsäulenerkrankungen

Wer teilnehmen kann: zwei Wege ins Programm

- Antrag auf Anerkennung einer Berufskrankheit (BK 2108) bei der zuständigen Bezirksverwaltung der BGN
- Anmeldung als Präventionsfall beim Gesundheitsschutz der BGN (s. u.)

Teilnahmevoraussetzungen

- Mindestens siebenjährige Tätigkeit als Koch, Servicekraft, Versand-/Ausfahrer

Ausnahmen

Operationswürdige Befunde, akutes Wurzelreizsyndrom oder allgemeine Kontraindikationen für Trainingsbelastung innerhalb einer medizinischen Rehabilitation

BGN übernimmt Kosten

- Reisekosten und Verdienstaufschlag an Unternehmer
- Hotelunterbringung und Verpflegung
- Behandlungskosten

Fragen?

- Zum Therapieprogramm: Annette Schorcht, leitende Ärztin im Zentrum für Bewegungstherapie/FSA GmbH
Fon 0361 262440 / annette.schorcht@fsa.de
- Zur Prävention von Wirbelsäulenerkrankungen:
Dr. Heide Zielisch, BGN-Gesundheitsschutz Potsdam
Fon 0331 64958 41, heide.zielisch@bgn.de
- Mehr Infos zum Therapieprogramm: www.zfb-erfurt.de

„Dreh deinen Film ...“

TERMINE

Öffentliche Sitzung der BGN-Vertreterversammlung
27. Juni 2019 / Potsdam
10 Uhr im Kongresshotel Potsdam

InterTabac

20.–22. September 2019 / Dortmund
Internationale Fachmesse für Tabakwaren und Raucherbedarf

Anuga

5.–9. Oktober 2019 / Köln

A+A 2019

5.–8. November / Düsseldorf
Weltweit größte Messe für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin mit internationalem Kongress. Besuchen Sie die BGN am DGUV-Gemeinschaftsstand in Halle 10, Stand-Nr. D59.

Infos unter: www.aplusa.de

BEITRÄGE GESUCHT

Die kommitmensch-Kampagne veranstaltet bei der A+A 2019 ein Film & Media Festival. Gesucht werden Videos, Blogger-Beiträge oder auch Spots. Einsendeschluss ist der 30. Juli 2019.

Mehr Infos: www.kommitmensch.de



Einfach auflegen ist so retro

NEUER KOMMITMENSCH-CLIP



Rot oder grün? Um diese eine Frage geht es im neuen Clip „Der Feierabend“ der kommitmensch-Kampagne. Er zeigt, was passiert, wenn jemand Hilfe braucht und niemand sich die Zeit nimmt zu helfen, weil er oder sie gerade auf dem Sprung in den Feierabend ist. Fazit des Films: Ein paar kurze, klare Worte können manchmal das große Chaos abwenden. Um ohne Störungen, Belastungen und Ärger effektiv zusammenarbeiten zu können, müssen wir miteinander reden und notwendige Informationen weitergeben.

Video auf YouTube



RÜCKSICHT MIT RÜCKBLICK

Kennen Sie den „Holländischen Griff“? Die meisten von uns kennen ihn wahrscheinlich nicht. In den Niederlanden ist das anders. Dort lernen ihn künftige

„Holländischer Griff“ schützt Radfahrer

Autofahrer in der Fahrschule und wenden ihn beim Aussteigen aus dem Fahrzeug an: Sie öffnen die Fahrertür mit der rechten(!) Hand.

Dabei dreht der Oberkörper nach links und der Blick geht automatisch nach hinten. Herannahende Radfahrer werden rechtzeitig gesehen. So sollen „Dooring-Unfälle“ – das sind Kollisionen von Radfahrern mit geöffneten Fahrertüren – vermieden werden. Dooring-Unfälle machen zwar nur sieben Prozent aller Unfälle mit Pkw- und

Radfahrerbeteiligung aus, aber die Folgen sind oft schwerwiegend. Jeder Fünfte dieser Unfälle führt zu schweren Verletzungen – immer wieder mit Todesfolge.

Die Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz macht mit der Aktion „Mehr Rücksicht mit Rückblick“ auf die unterschätzte Gefahr von Autotüren für Radfahrer aufmerksam. Ein Aufkleber soll helfen, an den richtigen Handgriff zu denken. Die Unfallkasse Berlin unterstützt die Aktion mit dem Video „Was ist der ‚Holländische Griff‘ und wie funktioniert er?“

Schauen Sie das Video an, probieren Sie den Griff aus und machen Sie ihn zu Ihrer Routine – er kann Leben retten.

Video auf YouTube

