

report^{3.19}

Zeitschrift für Bäckereien und Konditoreien



Christina Stiewe,
Karin und Ralph Bauder:

„Erst waren wir
skeptisch, doch es
lohnt sich sehr“

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



etliche Unternehmen nutzen auch ihren Arbeitsschutz zum Imagegewinn. Beste Beispiele sind die bisher fast 50 Gewinner beim BGN-Präventionspreis oder bei unserem Azubi-Förderpreis „Querdenker“. All diese prämierten Unternehmen zeigen, wie viele kreative Köpfe in den Betrieben mithelfen, die Qualität der Arbeit zu verbessern. Mit ihren Ideen haben sie neue Lösungen kreiert, wie sichere und gesundheitsgerechte sowie zuverlässige und störungsfreie Arbeitsabläufe gestaltet werden können.

Langfristig erfolgreich und wettbewerbsfähig können wir in Deutschland nur mit höchster Qualität und Produktivität sein. Eine Grundlage dafür sind Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit. Sichere Maschinen und Anlagen, gesundheitsgerechte Arbeitsplätze sowie ausgewogene Belastungen und Beanspruchungen sind Voraussetzungen, dass Führungskräfte und Beschäftigte auch langfristig produktiv und motiviert arbeiten. Die Praxis beweist: Ein Betrieb, der gut im Arbeitsschutz ist, ist auch gut im Wettbewerb.

INFO

Alle ausgezeichneten Unternehmen, ihre Ideen sowie Infos rund um den Präventionspreis finden Sie unter: www.bgn-praeventionspreis.de

Gibt es auch in Ihrem Unternehmen innovative Problemlösungen, vorbildliche und wegweisende Maßnahmen und Konzepte, die Ihren betrieblichen Arbeitsschutz noch besser machen? Dann sollten Sie beim BGN-Präventionspreis 2020 von sich reden machen. Nehmen Sie teil, werden Sie Präventionspreisgewinner. Nutzen Sie den Preis zum Imagegewinn und profitieren Sie von unseren Preisgeldern.

Parallel zum Präventionspreis 2020 läuft auch wieder unser Azubi-Wettbewerb. Hier suchen wir bewusst Querdenker mit neuen Ideen und Blickwinkeln sowie anderen Herangehensweisen an den Arbeitsschutz. Fordern Sie das unverstellte Denken Ihrer Auszubildenden heraus, um spannende Arbeitsschutzprojekte umzusetzen.

Die Bewerbungsfrist für den Präventionspreis 2020 und für den Azubi-Förderpreis „Querdenker“ startet am 1. Oktober 2019.

Ich freue mich über Ihre interessanten Vorschläge und Ideen.

Ihre

Isabel Dienstbühl, Präventionsleiterin 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: Adobe Stock: AboutLife (S. 4), baranq (S. 4); Christof Mattes, Wiesbaden (S. 9); Oliver Rüter, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4, 5, 6/7, 8, 10/11); privat (S. 6, 7); Varvara Smirnowa (S. 9); SW MEDIA (S. 8, 12)

Verlag: BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Ingelheim

Gestaltung: Agentur 42, Bodenheim

Druck: Bonifatius GmbH, Druck – Buch – Verlag, Paderborn

© BGN 2019 ISSN 2191-8775

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.



Über oder unter 4 mg/m³?

Die Mehlstaubkonzentration in der Backstube entscheidet über die Art der arbeitsmedizinischen Vorsorge

Bei Beschäftigten, die Mehlstaub ausgesetzt sind, muss sich jeder Arbeitgeber entweder um eine arbeitsmedizinische Angebotsvorsorge kümmern oder eine Pflichtvorsorge veranlassen. Die Art der Vorsorge hängt davon ab, wie mehlstaubvermeidend in seiner Backstube gearbeitet wird. 4 mg/m³ – das ist der gesetzlich festgelegte Grenzwert für Mehlstaub (ArbMedVV). Es kann davon ausgegangen werden, dass ein Betrieb diesen Grenzwert einhält, wenn er mehlstaubreduzierende Maßnahmen, die sogenannten Basismaßnah-

men, (siehe S. 5) durchführt. In diesem Fall braucht der Arbeitgeber keine Messungen der Mehlstaubkonzentration durchführen zu lassen und auch keine arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge für die Beschäftigten zu veranlassen. Es genügt die Angebotsvorsorge (siehe Kasten).

Die Basismaßnahmen sind in der ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“ und in der DGUV Information 213-705 „EGU Mehlstaub in Backbetrieben“ beschrieben.

ARBEITSMEDIZINISCHE VORSORGE „MEHLSTAUB“ – EIN ÜBERBLICK

Mehlstaubkonzentration – wie hoch?	≤ 4 mg/m ³	> 4 mg/m ³
Welche Vorsorge?	Angebotsvorsorge Der Arbeitgeber muss diese Vorsorge jedem einzelnen Beschäftigten schriftlich (Brief/E-Mail) anbieten. Der Mitarbeiter kann entscheiden, ob er das Angebot annehmen oder ablehnen möchte – ohne Nachteile für ihn. Bei jährlicher Angebotsvorsorge gibt es 6 Prämienpunkte. 	Pflichtvorsorge Der Arbeitgeber muss diese Vorsorge veranlassen. Er darf nur Beschäftigte in der Backstube arbeiten lassen, die an der Pflichtvorsorge teilgenommen haben.
Welcher Arzt?	Betriebsarzt oder Arzt mit Gebietsbezeichnung „Arbeitsmedizin“ oder „Betriebsmedizin“. Er stellt Bescheinigung über Art, Anlass und nächsten Vorsorgetermin aus.	
Vorsorgekartei	Der Arbeitgeber führt eine Vorsorgekartei, die alle durchgeführten Vorsorgen enthält.	
Fristen	<ul style="list-style-type: none"> → Vor Aufnahme der Tätigkeit → Nach 6 Monaten → Spätestens 36 Monate nach der letzten Vorsorge 	
Rechtsgrundlage	Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV)	

→ Mehr Infos: „EGU Mehlstaub in Backbetrieben“ und die ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“ unter www.mehlstaub-nein-danke.de

Online-Seminare



HERBST-TERMINE

Online-Seminare ermöglichen individuelles und selbstgesteuertes Lernen. Sie können während der Seminarlaufzeit den Lernstoff und die Zeiten Ihrer Weiterbildung dabei selbst einteilen. Die Teilnahme an einem Online-Seminar bringt 10 Prämienpunkte. In diesem Herbst finden drei Online-Seminare für Ihre Branche statt.



Hautschutz im Betrieb

2. September bis 11. Oktober

➤ Anmeldung/Info: <https://ilias.fsa-akademie.de>

Starker Rücken im Betrieb – Prävention von Rückenschmerzen

2. September bis 11. Oktober

➤ Anmeldung/Info: www.ruecken.bgn-akademie.de

Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten

4. November bis 13. Dezember

➤ Anmeldung/Info: <https://ilias.bgn-akademie.de>

Betriebe nutzen BGN-Selbstcheck

RUND 1.000 ANWENDUNGEN PRO MONAT



Der BGN-Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“ wird gut angenommen. Jeden Monat nutzen ca. 1.000 Unternehmer aus allen BGN-Branchen den als Web-App konzipierten Check. Damit finden sie heraus, wie ihr Betrieb in Sachen Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist (siehe auch S. 11).

Wer den Selbstcheck durchführt, kann auch an einem **Benchmarking** teilnehmen und seinen Betrieb mit anderen Betrieben aus der Branche vergleichen. Diese Möglichkeit nutzten bisher gut 200 Betriebe. Der Selbstcheck ist ein Angebot der BGN zur kommitmenschkampagne.

Zurzeit führt die BGN Online-Befragungen zum Selbstcheck durch. Wer bei den Befragungen mitmacht, nimmt automatisch an einer Gewinn-Verlosung teil.

➤ BGN-Selbstcheck: www.bgncheck.de

➤ Kampagne und Materialien: www.bgn.de/kommitmenschk

komm **mit** mensch

Gesunde Mitarbeiter – zufriedene Kunden

NEUES SEMINARPROGRAMM 2019/2020

Die neue Saison 2019/2020 der regionalen Seminare der Reihe „Gesunde Mitarbeiter. Zufriedene Kunden.“ startet im Oktober. Für jeden, ob Unternehmer, Mitarbeiter, Auszubildender oder Quereinsteiger, sind interessante Themen dabei. Das Programmheft mit allen Themen, Terminen und Veranstaltungsorten liegt dieser report-Ausgabe bei.

Wer darüber hinaus über die regionalen Seminarangebote und weitere BGN-Fortbildungsmöglichkeiten auf dem Laufenden bleiben möchte, kann den „BGN-Newsletter für Kleinbetriebe“ abonnieren.



➤ Newsletter anfordern: www.bgn.de, Shortlink = 975

➤ Das Programm 2019/2020 und weitere Infos online: www.regionale-seminare.de



Mit Basismaßnahmen staubarm arbeiten

AUF DER (RECHTS-)SICHEREN SEITE



Es gibt eine Reihe einfacher Maßnahmen, sogenannte Basismaßnahmen, mit denen sich die Atemwegsbelastung in der Backstube deutlich verringern lässt. Ein Betrieb, der die Basismaßnahmen (= Stand der Technik) umsetzt,

- ❖ erreicht eine angenommene Mehlstaubkonzentration bis zu $3,5 \text{ mg/m}^3$,
- ❖ erfüllt somit seine Ermittlungspflicht und das Minimierungsgebot (§ 7 Gefahrstoffverordnung),
- ❖ braucht keine Mehlstaubmessungen durchzuführen und
- ❖ muss keine arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge für seine Beschäftigten veranlassen (siehe hierzu S. 3).

Nachfolgend die wichtigsten Basismaßnahmen:

Mehlentnahme aus dem Silo

Überdruckanlagen: Durch Leckagen in der Anlage oder im Filtertuch kann die Atemluft rund um die Silowaage mit Mehlstäuben angereichert werden. Deshalb: Kontrollieren und reinigen Sie den Bereich oberhalb der Silowaage regelmäßig. Beheben Sie festgestellte Leckagen umgehend.

Unterdruckanlagen: Hier wird die Atemluft am Arbeitsplatz nicht belastet.

Mehlentnahme an der Silowaage

Stellen Sie eine staubarme Zugabe von Mehl aus der Silowaage in einen Knetbottich oder anderen Behälter sicher. Dazu

- ❖ Silowaage und Knetbottich dicht miteinander verbinden und z. B. durch eine geeignete Absaugung sicherstellen, dass die verdrängte Luft möglichst wenig Mehlstaub in die Arbeitsumgebung freisetzt, oder
- ❖ einen möglichst bis zum Bottichboden reichenden Füllschlauch benutzen bzw. diesen nah am Bottichrand führen, um große Fallhöhen zu vermeiden.

Die Knetmaschinen müssen so beschaffen sein und so betrieben werden, dass möglichst wenig Mehlstaub austritt. Stellen Sie Folgendes sicher:

- ❖ Die Bottiche haben einen dicht schließenden Deckel.



- ❖ Der Deckel hat lediglich eine Arbeitsöffnung und z. B. bei Hubknetern zusätzlich eine Öffnung für das Knetwerkzeug.
- ❖ Es wird immer nur im kleinsten Gang angeknetet.
- ❖ Backmittel werden staubarm zugeführt, z. B. in granulierter, flüssiger oder pastöser Form. Das verhindert, dass die Atemluft mit Backmitteltaub angereichert wird.

Teigaufarbeitung

Zur Teigaufarbeitung staubarme Trennmittel wie Weizendunst, Hartweizengrieß, hydrothermisch behandelte Mehle (HT-Mehle, Bild unten), Wasser oder Öl einsetzen. Stärke ist wegen der großen Staubentwicklung nicht als Trennmittel zu empfehlen.



Wer natives Mehl als Trennmittel verwendet, muss das Mehl

- ❖ auflegen und verreiben oder
- ❖ mit einem Sieb auftragen oder
- ❖ mit einer für Lebensmittel geeigneten Rolle auftragen.
- ❖ KEIN Einstauben mit Mehl durch Handwurf!

Unterweisung

Mindestens einmal jährlich werden die Beschäftigten zum staubarmen Arbeiten unterwiesen. Unterweisungsunterlagen und Erklärfilme finden Sie unter: www.mehlstaub-nein-danke.de

- ❖ Die Basismaßnahmen sind in der ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“ und in der DGV Information 213-705 „EGU Mehlstaub in Backbetrieben“ enthalten. Downloads: www.mehlstaub-nein-danke.de



Der Arbeitsschutz hat im Backhaus Lünig in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen. Es ist uns ein wichtiges Anliegen, unseren Mitarbeitern sichere Arbeitsplätze zu bieten und für gesunde Arbeitsbedingungen zu sorgen. Um einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess im Arbeitsschutz sicherzustellen, nutzen wir den Austausch mit unseren Mitarbeitern und seit 2018 auch den Maßnahmenkatalog des Prämienverfahrens.»



Daniel Funck / Qualitätsmanager bei der Backhaus Lünig GmbH in Bingen, 748 Beschäftigte



„Erst waren wir skeptisch, doch es lohnt sich sehr“

Stimmen zum Prämienverfahren 2018 / 9,8 Mio. Euro Prämie hat die BGN für das Jahr 2018 an rund 15.000 Betriebsstätten ausgeschüttet. Rund 1,63 Mio. Euro davon teilen sich 6.259 Betriebsstätten des Backgewerbes. Die Bäckerei Bauder im hessischen Dietzenbach gehört dazu. report hat bei den Bauders und weiteren Kollegen aus der Branche nachgefragt, warum sie am BGN-Prämienverfahren teilnehmen.



Bei Durchsicht des Prämienbogens wurde uns klar, dass wir aus dem Stand heraus eine nicht unerhebliche Punktzahl erreichen. Unsere externe Sicherheitsfachkraft hat uns dann motiviert, die noch fehlenden Punkte in Angriff zu nehmen. Von den durchgeführten Maßnahmen und unserem guten Arbeitsschutz profitiert jeder Mitarbeiter und die ganze Firma: durch geringere Ausfallzeiten von Mensch und Maschine, durch zufriedene, gesunde Mitarbeiter und eine reibungslose, sichere Produktion.»



Ottilia Erlewein / Geschäftsführerin der Schnitzer Produktions GmbH Bäckerei in Offenburg, 117 Beschäftigte

„Bäckermeister Ralph Bauder, seine Frau Karin und Mitarbeiterin Christina Stiewe, Sicherheitsbeauftragte im Unternehmen, sind vom BGN-Prämienverfahren begeistert. Die familiengeführte Bäckerei mit rund 200 Mitarbeitern und 20 Filialen hat 2018 zum ersten Mal daran teilgenommen. Karin Bauder erzählt: „Erst waren wir skeptisch, ob sich Zeit und Energie lohnen, sich mit dem Prämienfragebogen zu beschäftigen und mitzumachen. Heute wissen wir, es lohnt sich sehr. Der ganze Betrieb hat sich daraufhin intensiv und aktiv mit Arbeitsschutz befasst.“

Ralph Bauder fährt fort: „Unseren Mitarbeitern ist heute bewusster als früher, wie wichtig der Arbeitsschutz für ihre Gesundheit und ihr Wohlergehen ist. Das Prämienverfahren ist eine super Möglichkeit, um den Arbeitsschutz weiter voranzubringen. Denn Arbeitsschutz ist kein Selbstläufer. Der Prämienfragebogen liefert Anregungen, wie wir unser Arbeitsschutzniveau weiter verbessern können.“ Denn er weiß: Eine sichere Arbeitsumgebung ist für Mitarbeiter heute sehr wichtig und trägt zu





v. l. n. r.: Karin Bauder, Christina Stiewe und Ralph Bauder
von der Bäckerei Bauder in Dietzenbach

ihrer Zufriedenheit bei und „nur gesunde, motivierte Menschen und intakte Maschinen können gute Qualität herstellen“.

Der Vorschlag, am Prämienv erfahren der BGN teilzunehmen, kam von der Sicherheitsbeauftragten Christina Stiewe. Sie erzählt: „Das Prämienv erfahren macht auf eine Vielfalt von BGN-Angeboten aufmerksam, die wir gut nutzen können. So haben z. B. Mitarbeiter erstmals regionale Seminare der BGN zum Hautschutz besucht und an Online-Seminaren teilgenommen.“ Außerdem wurde die Idee eines Gesundheitstages aufgegriffen.

Bäckermeister Bauder hat auf hydrothermisches Trennmehl und auf flüssiges statt pulverisiertes Malz umgestellt. In der Fettbäckerei hat er den Arbeitsablauf geändert, um das Fettmanagement zu verbessern. Sein Resümee: „Durch das Prämienv erfahren beschäftigen wir uns strukturierter mit Arbeitsschutz. Wir binden die Mitarbeiter stärker ein, was bei ihnen gut ankommt.“ Im Rahmen der nächsten Schulungen wird er alle über die Prämierung im Arbeitsschutz informieren.



Die Prämie ist eine feine Sache. Aber wichtiger ist es, durch immer besseren Arbeitsschutz Arbeitsunfälle zu vermeiden. Denn das spart uns viel mehr Geld, als wir an Prämie bekommen – und auch Zeit.«

Günther Mühlhäuser / Inhaber der Bäckerei – Konditorei Mühlhäuser in Heubach, 220 Beschäftigte



Die Auszeichnung spornt die Bauders an. Sie haben den Ehrgeiz, beim nächsten Mal noch mehr Prämienpunkte zu erreichen. Das Prämien geld wollen sie für Fahrsicherheitstrainings und betriebsinterne Rückentrainings verwenden.

Dranbleiben

UNTERNEHMERMODELL

Zum Pflichtprogramm des Unternehmermodells gehört, dass sich der Unternehmer regelmäßig fortbildet. Nur dann kann er weiterhin an diesem kostensparenden Betreuungsmodell für seinen Betrieb teilnehmen.

Wann zur Fortbildung?

Die Fortbildung steht an, wenn die Teilnahme am Basisseminar (= Grundqualifizierung) fünf Jahre zurückliegt. Das trifft inzwischen auf eine ganze Reihe von Unternehmern zu.



Keine Fortbildung – und dann?

Wenn ein Unternehmer kein Fortbildungsseminar besucht, droht ihm der Ausschluss aus dem Unternehmermodell. Ausschluss bedeutet: Sein Betrieb fällt wieder unter die Regelbetreuung. Diese wird dann automatisch vom Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD*BGN) durchgeführt, wenn kein Nachweis eines externen Dienstleisters über die Regelbetreuung vorliegt. Die Regelbetreuung ist kostenpflichtig.

Im Herbst findet das Fortbildungsseminar „Informationen nutzen und weitergeben“ an zwei Terminen im BGN-Ausbildungszentrum in Mannheim statt. Beim ersten Termin gibt es bereits eine Warteliste:

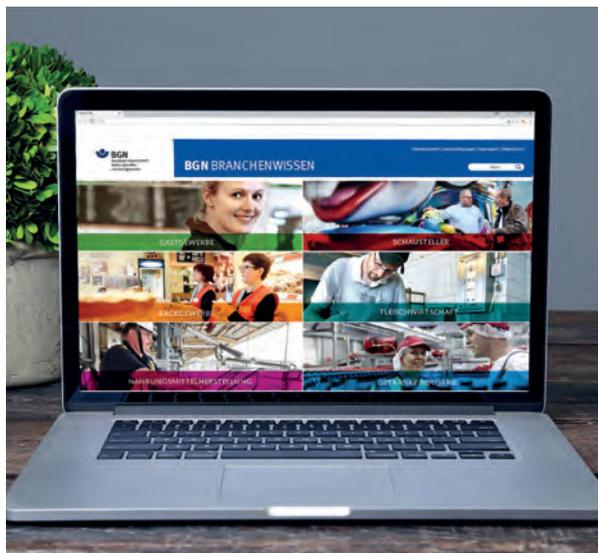
30.09./01.10.2019 (Warteliste) oder
 11.11./12.11.2019

➤ Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1172
 ➤ Fragen zu Unternehmermodell oder Fortbildung?
 Fon 0621 4456-3333 oder E-Mail an unternehmermodell@bgn.de

ARBEITSSCHUTZ ONLINE UND MOBIL

DVD war gestern. Das komplette BGN-Branchenwissen für den betrieblichen Arbeitsschutz im Backgewerbe ist online.

Die branchenspezifischen Praxishilfen, Fachinfos und Rechtstexte gibt es als **Online-Version**, die laufend aktualisiert wird. Außerdem können Betriebe eine **Offline-Version** (Download-Paket Backgewerbe, ca. 800 MB) herunterladen, die ebenfalls regelmäßig aktualisiert wird. Eine für mobile Endgeräte optimierte Fassung ermöglicht zudem auch unterwegs jederzeit den Zugriff.



➤ www.bgn-branchenwissen.de



BACKGEWERBE 2018 IN ZAHLEN

470.102

Beschäftigte im Backgewerbe waren 2018 bei der BGN versichert. (Alle BGN-Branchen 2018: rund 3,9 Mio. Versicherte)

BGN-Mitgliedsunternehmen BACKGEWERBE:	13.986 (-3,4 %)*
Betriebsstätten:	47.949 (-1,9 %)
Versicherte:	470.102 (-0,2 %)
Vollarbeiter:	315.961 (-0,5 %)

Gemeldete Unfälle:	23.827
Davon meldepflichtige Unfälle:	11.230
Anteil der meldepflichtigen Unfälle an den gemeldeten:	47,1 %
Arbeitsunfälle:	9.287 (-2,6)
Wegeunfälle:	1.943 (-9,5 %)
Häufigste Unfallart:	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle 33 %

Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK):	1.016
Am häufigsten angezeigte BK:	Hauterkrankungen 506 (= 50 %)
Anerkannte Berufskrankheiten insgesamt:	172
Am häufigsten anerkannte BK:	Atemwegserkrankungen 144 (= 84 %)

Vielen Versicherten mit beruflichen Hauterkrankungen kann die BGN mit einem speziellen Programm helfen, dass ihre beginnende berufliche Hauterkrankung aufgehalten wird und sogar ganz zurückgeht. Damit kann eine Berufsaufgabe verhindert werden.

* in Klammern Veränderungen zum Vorjahr

Ausgezeichnetes Engagement

BGN-INTEGRATIONSPREIS VERLIEHEN

Drei Unternehmen erhielten für ihr Engagement um die Wiedereingliederung verunfallter und schwer verletzter Mitarbeiter nach Arbeitsunfällen den BGN-Integrationspreis 2019.



Im Rahmen einer Feierstunde in Potsdam wurden das Walther Schoenenberger Pflanzensaftwerk aus Magstadt, der Schlacht- und Zerlegebetrieb Friedrich Neckermann in Aub und Hochwald Sprudel in Schwollen ausgezeichnet. Sie alle haben sich ihrer sozialen Verantwortung gestellt und gemeinsam mit dem Reha-Management der BGN individuelle Lösungen erarbeitet, um einem Mitarbeiter nach schwerem Arbeitsunfall eine Perspektive zu bieten.

Für Klaus Marsch, Hauptgeschäftsführer der BGN, sind die Fälle vorbildlich, weil alle Beteiligten an einem Strang gezogen haben: „Arbeitgeber und BGN haben hier konstruktiv zusammengearbeitet, wobei das Engagement der Betriebe außergewöhnlich war. Wir wünschen uns mehr solche Arbeitgeber, die sich ihrer sozialen Verpflichtung erinnern. Gerade deshalb haben wir diesen Integrationspreis ins Leben gerufen.“

Der BGN-Integrationspreis ist mit jeweils 5.000 Euro dotiert und steht unter der Schirmherrschaft des Sängers Adel Tawil. Er ist der Präsident der ZNS – Hannelore Kohl Stiftung.

➤ Mehr Infos zu den Preisträgern: www.bgn.de, Shortlink = 1000

Werden Sie Gewinner

BEIM BGN-PRÄVENTIONSPREIS 2020 ODER



BEIM AZUBI-FÖRDERPREIS

Sie haben eine gute Idee oder eine praktikable Lösung zur Verbesserung des Arbeitsschutzes in Ihrem Betrieb? Dann machen Sie mit beim nächsten BGN-Präventionspreis oder beim Azubi-Förderpreis „Querdenker“. Sie können bis zu 10.000 Euro gewinnen. Insgesamt stehen 50.000 Euro bereit.

Der Bewerbungszeitraum für beide Preise läuft vom **1. Oktober 2019 bis 31. Januar 2020.**

Mehr Infos, alle bisher prämierten Ideen und ausgezeichneten Unternehmen sowie die Bewerbungsunterlagen finden Sie unter: www.bgn-praeventionspreis.de



Miteinander reden ist Gold

Durch gute Kommunikation Sicherheit und Gesundheit voranbringen / Ärgerlich: Missverständnisse und verloren gegangene Informationen führen immer wieder zu Missstimmung und Störfällen. Mögliche Folgen: Prozesse werden langsamer oder geraten ins Stocken. Die Qualität der Produkte leidet. Es drohen gesundheitliche Risiken oder Unfälle. Unzufriedenheit und Ärger machen sich breit. Deutlich besser geht es, wenn man offen und verlässlich miteinander redet.

Information und Kommunikation sind ganz wichtig, damit es im Betrieb gut läuft. Doch in der Hektik des beruflichen Alltags kommt die Kommunikation leider immer wieder zu kurz. Dabei sind gute Gespräche oft der Schlüssel zur besseren Abstimmung von Abläufen, Projekten und Erwartungen. Und sie führen zu einem insgesamt netteren Umgangston und einem angenehmeren Miteinander.

Kommunikation funktioniert dabei nicht als Einbahnstraße, sondern immer im Dialog. Dann fördert sie eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Doch wie kann eine gute Kommunikation zu mehr Sicherheit und Gesundheit im Betrieb beitragen? Nachfolgende Tipps helfen weiter.

Regelmäßig informieren

Viele Beschäftigte wünschen sich, regelmäßig über aktuelle Entwicklungen im Unternehmen informiert zu werden. Informieren Sie alle mindestens einmal jährlich über wichtige Entwicklungen, Ziele

und Strategien. Sprechen Sie regelmäßig über sicherheits- und gesundheitsbezogene Aktivitäten in Ihrem Betrieb.

Verlässliche Kommunikationswege schaffen

Nicht nur in Krisen- oder Notsituationen, sondern auch bei der alltäglichen Kommunikation sind abgestimmte und verlässliche Kommunikationswege wichtig. Damit stellen Sie sicher, dass die benötigten Informationen genau dort ankommen, wo sie gebraucht werden. Verbesserungen der Kommunikation sind ein fester Punkt bei Teambesprechungen.

Möglichkeiten für einen informellen Austausch schaffen

Kommunikation ist auch, wenn Sie zwischendurch beim Kaffee ein paar Details zu aktuellen Themen besprechen oder im Team die letzte Besprechung nachbereiten. Beziehen Sie dabei alle Beteiligten ein.



komm **mit** mensch

ANGEBOTE ZUM THEMA KOMMUNIKATION

www.bgn.de/kommmitmensch

Die BGN hat auf ihrer Aktionsseite alle Angebote zur Kampagne „kommmitmensch“ zusammengestellt.

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

www.bgncheck.de (siehe auch S. 4)

In 30 Minuten können Sie mit kurzen Checklisten herausfinden, wie Ihr Betrieb beim Thema Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist. Nach der Bearbeitung und Auswertung des Checks gibt die App Tipps, wie man hier besser werden kann.



Aktions-Box „kommmitmensch“

Wenn Sie den Selbstcheck durchgeführt haben, können Sie die Aktions-Box mit Materialien und Medien u. a. zum Thema Kommunikation anfordern. Damit sichern Sie Ihrem Betrieb zudem 10 Bonuspunkte beim Prämienverfahren.



Probleme und Ideen auf Augenhöhe besprechen

Geben Sie wichtige Informationen regelmäßig und gut verständlich weiter. Beziehen Sie Sicherheit und Gesundheit ganz selbstverständlich mit ein. Zudem sollten Sie mehr fragen, als Sie sagen, und noch mehr aufmerksam zuhören. Mit einer solchen Kommunikation zeigen Sie Offenheit und Respekt und fördern die Kommunikation.

Kommunikation ist mehr als reden

Man kann nicht nicht kommunizieren. Wir kommunizieren also immer: mit Sprache, aber auch mit Körpersprache und durch unser Verhalten – mit unseren Taten oder Unterlassungen. Deshalb: **Kommunizieren Sie selbst so, wie Sie es sich von Ihrem Gegenüber wünschen.** Für die Kommunikation über Sicherheit und Gesundheit heißt das konkret: Alle sprechen ganz selbstverständlich das an, was auffällt und wo eine Veränderung notwendig ist.

Medien

- Karten-Set „Einwandfrei! Erfolgreiche Kommunikation im Betrieb“
 - CD „Einwandfrei! Ein Hörstück für alle, die Sicherheitsgespräche führen“
 - Tischaufsteller „5 Tipps für eine gute Besprechung“
 - Immerwährender Kalender „Wertschätzende Führung“
- Erhältlich im BGN-Medienshop:

→ www.bgn.de, Shortlink = 1649

Präventionspreis 2020

Bewerben Sie sich mit gelungenen Beispielen guter Kommunikation ab Oktober beim BGN-Präventionspreis 2020:

→ www.bgn-praeventionspreis.de

Seminare

→ In Ihrer Region: www.regionale-seminare.de

→ In den Ausbildungszentren: www.bgn.de, Shortlink = 986

Kostenlose A+A-Eintrittskarten

SICHERHEITSBEAUFTRAGTE

Am **Mittwoch, 6. November 2019**, findet auf der A+A der **Tag der Sicherheitsbeauftragten** statt. Mitgliedsbetriebe erhalten für diese Sonderveranstaltung kostenlose Eintrittskarten ausschließlich bei der BGN, die den Eintrittspreis übernimmt.

Die Teilnahme am Sicherheitsbeauftragtag gilt als Fortbildung. Eintrittskarten verbindlich anfordern: ausbildung@bgn.de

TERMINE

Südback

21.–24. September 2019 / Stuttgart

Südback Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, BGN-Stand: Halle 8, Stand 8D82

Anuga

5.–9. Oktober 2019 / Köln

Mit Anuga Bread & Bakery

A+A 2019

5.–8. November 2019 / Düsseldorf

Weltweit größte Messe für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin mit internationalem Kongress.

Besuchen Sie die BGN am DGUV-Gemeinschaftsstand in Halle 10, Stand-Nr. D59. Unsere Schwerpunktthemen: Sichere Flüssiggasanlage und die kommittensch-Kampagne. Am DGUV-Gemeinschaftsstand gibt es erstmals eine „Sprechstunde Sicherheit und Gesundheit“. Hier können Sie zu unterschiedlichen Themen mit Experten und Messebesuchern diskutieren.

... Infos unter: www.aplusa.de

26. Erfurter Tage

5.–7. Dezember 2019

Wissenschaftliches Symposium „Prävention von arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und Erkrankungen“

... www.erfurter-tage.de

„Wo bist du gerade?“

DVR/UK/BG-SCHWERPUNKTAKTION MIT GEWINNSPIEL



Kontrollverlust am Steuer? Bei etwa jedem sechsten Unfall mit Verletzten oder Getöteten in Deutschland hat der Fahrer die Kontrolle über sein Fahrzeug verloren – ohne, dass andere dazu beigetragen haben.

Bei diesen sogenannten Fahrnfällen kommt es immer wieder aufgrund unkontrollierter Fahrzeugbewegungen zum Zusammenstoß mit anderen Verkehrsteilnehmern. Mit fatalen Folgen. 2018 kamen bei Fahrnfällen 1.130 Menschen ums Leben, rund 65.000 wurden verletzt, davon über 18.500 schwer.

Warum verlieren Menschen die Kontrolle über ihr Fahrzeug? Mögliche Ursachen sind Abgelenktsein, psychische Belastungen und Beanspruchungen, Selbstüberschätzung oder Unerfahrenheit im Umgang mit dem Auto, Lkw, Bus oder Fahrrad. Um diese Ursachen geht es bei der diesjährigen Schwerpunktaktion von

Deutschem Verkehrssicherheitsrat (DVR), Unfallkassen und Berufsgenossenschaften (UK/BG).

Medien und Materialien

Die Aktionsseite im Internet enthält Filme, Seminarmaterialien und 15-Minuten-Präsentationen. Bei der BGN können Sie die Aktionsbroschüre, Poster, Faltblätter sowie einen Aufsteller anfordern (siehe unten).

Mitmachen und gewinnen!

Beim Online-Gewinnspiel können Sie eine zweiwöchige Yoga-Wellness-Reise nach Teneriffa für 2 Personen gewinnen. Außerdem ein Pedelec, einen Kurzurlaub für 2 Personen inklusive Pedelec-Leihe für 2 Tage, einen Airbag-Fahrradhelm, WLAN-Lautsprecher u. v. m.

... Aktionsseite mit Infos, Filmen, Präsentationen:
www.wo-bist-du-gerade.de

... Aktionsmedien bei der BGN anfordern:
www.bgn.de, Shortlink = 1003
oder verkehrssicherheit@bgn.de