

REPORT



**Fußbodenreinigung:
Putzen statt Rutschen**

**HT-Mehl:
Bäckerasthma verhindern**

BGN-BERATUNGSANGEBOT

**MEHR SICHERHEIT
IM KLEINBETRIEB**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

in den meisten Ländern, Kreisen und Städten sind die Inzidenzen so niedrig, dass man sagen kann: Der Höhepunkt der Corona-Pandemie scheint vorerst überschritten, wir können alle Schritt für Schritt zu einer Normalität zurückkehren. Die lang herbeigesehnte Sommersaison ist in vollem Gange und überall dort, wo Hotels und Gastronomie geöffnet sind und die niedrigen Inzidenzen stabil bleiben, sind Freude und Erleichterung auch bei den BGN-Mitgliedsbetrieben groß. Allerdings zeigen die Aus-

bruchsgeschehen der vergangenen Wochen, dass die Delta-Variante Fehler oder Unachtsamkeiten im Hygienekonzept nicht verzeiht. Wir müssen weiterhin wachsam sein und unser Wissen aktuell halten.

Einige profitieren jetzt auch von den Kenntnissen, die sie sich während der unfreiwilligen „freien“ Zeit in der Hochphase der Pandemie aneignen konnten – beispielsweise die Christ Party & Catering GmbH. Auf den Seiten 6 und 7 verraten die saarländischen Gastronomen, wie sie den Lockdown genutzt haben, um sich mithilfe des BGN-Beratungsangebots „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ in puncto Arbeitsschutz breiter und besser aufzustellen. Dieses und

viele weitere Seminarangebote zur Aus- und Weiterbildung stehen auch Ihnen weiterhin kostenlos zur Verfügung. Aktuelle Termine finden Sie online unter: [→ www.bgn.de/seminare](https://www.bgn.de/seminare)

Wie hat die Pandemie Ihre Arbeit verändert? Das wollten wir in einer Umfrage wissen. Rund 530 Beschäftigte aus BGN-Mitgliedsbetrieben machten mit und gaben interessante Einblicke in ihre vom Coronavirus sowie der fortschreitenden Digitalisierung geprägte Arbeitswelt. In dieser und den folgenden Report-Ausgaben stellen wir Ihnen die Ergebnisse zu den Themenblöcken „Arbeiten unter COVID-19“, „Arbeiten im Homeoffice“ und „Digitalisierung der Arbeit“ vor – los geht's auf Seite 9.

Dass eine Mehlstauballergie im Bäckerberuf jederzeit auftreten kann, hat auch Bäckermeister Tassilo Glöckler aus Oberbayern erfahren müssen. Wie staubarmes HT-Mehl ihm dabei geholfen hat, die gesundheitliche Belastung in seiner Backstube zu senken, erzählt der 30-Jährige im Interview auf den Seiten 10 und 11.

Viel Spaß beim Lesen

Michael Wanhoff
Leiter Kommunikation der BGN

”

**NUTZEN SIE UNSERE
SEMINARANGEBOTE –
KOSTENLOS UND DIGITAL**

“

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 (Leitung), Werner Fisi, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag), Administration: Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: Андрей Яланский (S. 1), Peter Atkins (S. 3), VectorMine (S. 9); BGN (S. 2, 4, 5, 8, 12); Christ Party & Catering GmbH (S. 6, 7); Tassilo Glöckler (S. 10); Oliver Rüter (S. 10)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2021 ISSN 2193-9373

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf alle Geschlechter, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

FUSSBODENREINIGUNG

PUTZEN STATT RUTSCHEN

Teig- und Kuchenreste, Wasser, Mehl und Fett auf dem Fußboden sind Rutschfallen – das zeigt die Unfallstatistik der BGN. Deswegen sollten Sie Verunreinigungen in der Backstube und anderen Arbeits- und Gehbereichen immer sofort vom Boden entfernen.

 Rolf Schwebel



Bodenreinigung: richtig, effizient, sicher

- Verschüttetes Wasser gleich aufwischen.
- Teig- und Kuchenreste sofort und gründlich entfernen.
- Um Fettverschmutzungen vollständig zu entfernen, muss die Reinigungsmittellösung warm genug sein und über dem Schmelzpunkt des Fettes liegen. Bei pflanzlichen Fetten reichen 40 Grad Celsius aus.
- Nicht zu viel Reinigungsmittel verwenden, immer die Dosierangaben des Herstellers beachten. Denn: Rückstände des Mittels, die auf dem Bodenbelag verbleiben, machen ihn glatt – vor allem, wenn der Boden anschließend feucht wird.
- Direkt nach der Reinigung die entstandene Feuchtigkeit beseitigen.
- Bei Pflegemitteln mit rutschhemmenden Beimengungen ist die richtige Dosierung besonders wichtig – sie verlieren durch Nässe ihre rutschhemmende Wirkung.
- Auf dem Boden angetrocknete Eiweißverschmutzungen sind hartnäckiger als Fett. Mit folgendem Trick lassen sie sich ent-

fernen: erst einweichen und nach ein paar Minuten wegwischen. Das Wischwasser sollte weniger als 40 Grad Celsius warm sein, sonst flockt und quillt das Eiweiß – dann besteht die Gefahr, dass nur das Eiweiß weggewischt wird.

- Bevorzugen Sie hautschonende Reinigungsverfahren mit keinem oder nur geringem Hautkontakt und den Einsatz von weniger hautbelastenden Stoffen. Stellen Sie die auf die eingesetzten Reinigungsmittel abgestimmten Schutzhandschuhe und Hautpflegemittel zur Regeneration der Hautbarriere bereit. Das Tragen von geeignetem Schuhwerk mit rutschhemmenden Sohlen ist selbstverständlich.
- Zeigen und erklären Sie Ihren Beschäftigten immer wieder die richtige und sichere Reinigung. ■

DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“, Abschnitt 3.7 sowie Abb. 3 „Muster Hautschutz- und Hygieneplan für Küchen“ (S. 15):

→ www.dguv.de, Webcode: p110003



ONLINE-SEMINAR



GESUNDHEITSVETRÄGLICHE ARBEITSZEITEN

Im Online-Seminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ können Teilnehmende aus den BGN-Branchen ihr Wissen zu diesem Thema vertiefen und auffrischen – einschließlich der aktuellen rechtlichen Regelungen wie beispielsweise des Arbeitszeitgesetzes. Außerdem wird hier die Berücksichtigung der Arbeitszeitgestaltung in der Gefährdungsbeurteilung verdeutlicht und die Seminarteilnehmenden erfahren, wie sie verschiedene

Arbeitszeitmodelle in der betrieblichen Praxis anwenden können.

Seminarinhalte:

- Rechtsgrundlagen kennen und anwenden
- Anforderungen in der Gefährdungsbeurteilung
- Arbeitszeitmodelle
- Auswirkungen ständiger Erreichbarkeit
- Nacht- und Schichtarbeit
- Besonderheiten im Gastgewerbe

Wann? 18.10.2021 bis 26.11.2021

Die Gesamtbearbeitungsdauer beträgt sechs bis acht Stunden. Diese Zeit kann innerhalb des Bearbeitungszeitraums flexibel eingeteilt werden.

! —
Weitere Infos und Anmeldung zum Online-Seminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1546

BERUFSKRANKHEITEN



BERUFSRISIKO COVID-19

Im Zusammenhang mit COVID-19 erhalten die Träger der gesetzlichen Unfallversicherung Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK) sowie Arbeitsunfallmeldungen – so auch die BGN. Eine COVID-19-Erkrankung kann grundsätzlich einen Versicherungsfall darstellen, wenn sie infolge einer nachweislich beruflich erworbenen Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 eingetreten ist. Ob die jeweiligen Voraussetzungen zur Anerkennung vorliegen, muss im Einzelfall geprüft und bewertet werden.

anerkannt werden, die bei ihrer Tätigkeit der Infektionsgefahr in ähnlichem Maße wie die genannten Berufsgruppen ausgesetzt sind.

Folglich hat die BGN im Wesentlichen Arbeitsunfallmeldungen und – den besonderen Arbeitsbedingungen geschuldet – den Schwerpunkt hier in der Fleischwirtschaft. Die BGN hat bislang 5.487 Unfallmeldungen erhalten, wovon 1.063 Versicherungsfälle anerkannt wurden. Von den 67 BK-Verdachtsanzeigen wurden drei BKen anerkannt (Stand 30.06.2021).

Die Mehrheit der bislang den Trägern der Unfallversicherung gemeldeten Fälle entfällt auf die Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW) sowie auf die Unfallkassen, denn die Anerkennung als BK ist vor allem für Beschäftigte im Gesundheitswesen, in der Wohlfahrtspflege und in Laboratorien möglich. Außerdem kann eine BK auch bei Beschäftigten

! —
Nähere Informationen, beispielsweise zu den „Schritten im Verdachtsfall“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1799



DGUV INFORMATION 205-001

BETRIEBLICHEN BRANDSCHUTZ OPTIMIEREN

Jährlich wendet die BGN für die Behandlung von circa 900 brandverletzten Personen über 1.000.000 Euro auf. Dabei werden Verletzungen meist durch die direkte Einwirkung der Flammen auf ungeschützte Körperbereiche, durch die Auswirkungen brennender Kleidung sowie Vergiftungen durch Rauchgase verursacht. Dem betrieblichen Brandschutz kommt daher zur Verhütung von Arbeitsunfällen und Sachschäden eine große Bedeutung zu. An alle dafür zuständigen Personen richtet sich die DGUV Information 205-001 „Betrieblicher Brandschutz in der Praxis“ – insbesondere an Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungskräfte, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Brandschutzbeauftragte, Sicherheitsbeauf-

tragte und Beschäftigte. Sie bietet Hilfestellungen und Empfehlungen für den baulichen Brandschutz, für technische und organisatorische Maßnahmen und für das Verhalten aller Akteurinnen und Akteure im Brandfall.



Die DGUV Information zum Download:

→ www.dguv.de, Webcode: p205001



WISSEN KOMPAKT

ERGONOMIE FÜR JEDEN BETRIEB

Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze tragen langfristig dazu bei, dass Beschäftigte dauerhaft gesund, zufrieden und leistungsfähig bleiben – für Unternehmen wird dieses Thema ein immer wichtigeres Handlungs- und Gestaltungsfeld. Suchen Sie ergonomische Lösungen für einen konkreten Arbeitsplatz oder benötigen Sie Ansatzpunkte, um das Thema Ergonomie in Ihrem Betrieb voranzubringen? Dann sind Sie auf der Ratgeberseite „Wissen kompakt: Ergonomie“ der BGN genau richtig. Branchenbezogen finden Sie hier praxistaugliche Lösungen, die Sie direkt in Ihrem Betrieb einbringen und umsetzen können.

Die Praxishilfe „Wissen kompakt: Ergonomie“ finden Sie online:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1790

BGN-BERATUNGSANGEBOT

PRÄVENTION UND PARTY

Beim BGN-Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ ist der Name Programm: Betriebe mit bis zu 50 Beschäftigten können sich hier systematisch mit selbst gewählten Präventionsthemen beschäftigen – im engen Austausch mit der BGN. Die Christ Party & Catering GmbH hat mitgemacht.

 Stefan Layh

”

DER GUTE AUS- TAUSCH HAT UNSEREN TEAMGEIST GESTÄRKT

“

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“, sagt Manuela Hesslinger, Prokuristin der Christ Party & Catering GmbH. Das Zitat stammt von François de La Rochefoucauld, einem französischen Schriftsteller aus dem 17. Jahrhundert – und es ist das Motto des Gastronomiebetriebs aus Dillingen an der Saar. „Wir tun viel dafür, uns mit individuellen Speisen und einem besonderen Service vom Mainstream abzusetzen.“ Die Catering-Spezialisten wissen, was sie wollen. Das gilt auch für die Abläufe im Betrieb. „Wir haben uns vorgenommen, das Thema Arbeitssicherheit weiter auszubauen“, erklärt Hesslinger. „Dafür konnten wir die Corona-Zeit, in der wir kaum Aufträge hatten, sinnvoll nutzen.“

16 Themenpakete zur Auswahl

Für den Catering-Betrieb mit rund 30 Beschäftigten kam das BGN-Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ wie gerufen. Wer es in Anspruch nehmen möchte,

erhält über sechs Monate hinweg verschiedene Arbeitspakete zu zentralen Themen im Arbeits- und Gesundheitsschutz. Die Schwerpunkte bestimmt das Unternehmen selbst, dafür steht ein Pool von 16 Themenpaketen zur Verfügung – von arbeitsmedizinischer Vorsorge über Ernährung, Hautschutz und Rückengesundheit bis hin zu Stressbewältigung und Suchtprävention. „Mit der Anmeldung hatten wir direkt eine Ansprechpartnerin aufseiten der BGN, die uns mit allen Informationen versorgt hat“, sagt Manuela Hesslinger und verweist auf diesen erfreulichen Nebeneffekt: „Die Teilnahme am Beratungsprogramm bringt uns obendrein 10 Punkte im BGN-Prämienverfahren.“

Die erste Aufgabe ist für jeden teilnehmenden Betrieb gleich: Unter dem Titel „Standortbestimmung und Arbeitspakete festlegen“ geht es um eine Bestandsaufnahme und die Ziele. „Dabei haben wir gemeinsam überlegt, wie unser Betrieb in Sachen Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist und welche Themen wir angehen wollen“, erklärt die Prokuristin. Die Wahl fiel auf



die Arbeitspakete „Erste Hilfe“, „Erstellen von Betriebsanweisungen“, „Betriebliches Eingliederungsmanagement“ und „Brandschutz“.

Hausaufgaben von der BGN

Jeden Monat schickte die BGN ein neues Themenpaket – Hausaufgaben inklusive. „Wir haben uns jedes Thema im Team vorgenommen und die Ergebnisse an unsere Projektbetreuerin bei der BGN geschickt“, so Manuela Hesslinger. „Sie hat uns während des gesamten Projekts unterstützt und sich regelmäßig gemeldet.“

Die Basis für den Erfolg aller Maßnahmen ist ein regelmäßiger Austausch im Betrieb. „Die Kolleginnen und Kollegen sind quasi die ganze Zeit über beteiligt. Auch unsere Fachkraft für Arbeitssicherheit stand mit Rat und Tat zur Seite.“ Dreier- oder Viererteams nahmen sich die einzelnen Arbeitspakete jeweils vor – unter Berücksichtigung der geltenden Corona-Regelungen. Einzelne Aufgaben wurden an die anderen Beschäftigten verteilt – so war nahezu die gesamte Belegschaft involviert.

„Extrem hilfreich war, dass die vorgegebenen Themen und die Aufgaben perfekt vorbereitet sind. Das lässt sich leicht abarbeiten und im Betrieb umsetzen“, sagt Manuela Hesslinger und zieht eine positive Bilanz, die sich auch im Ergebnis des Arbeitspakets „Abschließende Bewertung“ widerspiegelte. Mithilfe des Beratungsprogramms habe die Christ Party &

Catering GmbH einen roten Faden gefunden, um die Arbeitsschutzthemen mit Unterstützung der Beschäftigten strukturiert und effizient im Betrieb einzubringen und umzusetzen. Man habe beispielsweise gelernt, wie sich der Ausgangspunkt und die aktuellen Bedürfnisse präzise bestimmen lassen, wie regelmäßige Arbeitstreffen fruchten, auf welche Weise Ziele smart formuliert werden, wie sich daraus konkrete Maßnahmen ableiten und umsetzen lassen. „Wir haben unseren Blick für den Arbeitsschutz nochmals verschärft und einen großen Fortschritt in puncto Sicherheit und Gesundheit gemacht. Außerdem hat der gute Austausch mit den Beschäftigten unseren Teamgeist enorm gestärkt.“ Eine schöne Begleiterscheinung, die beweist, dass das Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ sogar mehr Positives bewirken kann, als die Teilnehmer sich anfangs vornehmen. ■

1 | Individuelle Speisen, besonderer Service: Die Christ Party & Catering GmbH will ihre Gäste verwöhnen.

2 | Um das Thema Arbeitssicherheit weiter auszubauen, kam das BGN-Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ wie gerufen.

BGN-BERATUNGSANGEBOT „SICHERHEIT UND GESUNDHEIT IM KLEINBETRIEB“

Das Angebot ist ein Produkt der aktuellen Präventionskampagne *kommit* mensch. Mehr Informationen unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1791

kommit mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.



Soziales Engagement wird beim BGN-Inklusionspreis belohnt: Harald Nolting, Geschäftsführer der BGN-Bezirksverwaltung in Berlin, überreicht Geschäftsführer Karl-Dietmar Plentz den Anerkennungspreis 2021.

BGN-INKLUSIONSPREIS

NEUE PERSPEKTIVEN

Als ein Mitarbeiter wegen Bäckerasthma seinen Beruf aufgeben musste, fand die Bäckerei und Konditorei Plentz einen Ausweg: Den Berufswechsel unter dem eigenen Dach unterstützte die BGN unbürokratisch – und würdigt das soziale Engagement des Arbeitgebers mit einem Anerkennungspreis im Rahmen des Inklusionspreises 2021.

 **Stefan Layh**

Der Bäckerei und Konditorei Plentz in Brandenburg war Steven Apelt schon sein ganzes Berufsleben verbunden: Aus einem Praktikum hatte sich der Berufswunsch Bäcker entwickelt, seit 2012 stand er als Geselle in der Backstube in Schwante. Aber tränende Augen und Dauerschnupfen zeigten schon bald, dass etwas nicht stimmte. Allen Bemühungen zum Trotz stand 2015 fest: Die Diagnose Bäckerasthma macht einen Berufswechsel nötig.

Weiterbeschäftigung trotz Erkrankung

Bei Plentz hatte man schon mehrmals für motivierte Beschäftigte in schwierigen Situationen neue berufliche Perspektiven geschaffen. Auch Steven Apelt und seine Berufserfahrung wollte der Betrieb auf keinen Fall verlieren – man sah seine Zukunft in einer Verwaltungstätigkeit.

Mit Unterstützung der BGN konnte im Betrieb

ein Ausbildungsplatz für Büromanagement geschaffen werden. Nachdem Steven Apelt die Umschulung erfolgreich abgeschlossen hat, bringt er sich nun in der Produktionsplanung, im Qualitätsmanagement und auch im Personal- und Finanzbereich ein. Die erforderlichen

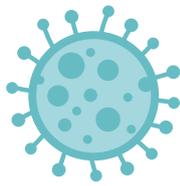
Fahrten zu den zahlreichen Filialen seines Arbeitgebers sind kein Problem – die BGN hat ihn beim Erwerb des Führerscheins finanziell unterstützt.

Hilfestellung durch die BGN

„Dieser Fall ist vorbildlich“, sagt Harald Nolting, Geschäftsführer der zuständigen BGN-Bezirksverwaltung in Berlin. „Unser Reha-Management hat den Menschen und individuelle Lösungen im Blick – ohne großen bürokratischen Aufwand. Hinzu kommt die konstruktive Zusammenarbeit mit den Arbeitgebern, die in diesem Fall bemerkenswert war.“ Die BGN wünsche sich mehr Arbeitgeber, die sich ihrer sozialen Verpflichtung bewusst sind, und möchte Lösungsansätze für Wiedereingliederungsmaßnahmen zugänglich machen und verbreiten. „Oft fehlt es gar nicht am Willen oder den notwendigen Strukturen, sondern am Wissen über die Möglichkeiten und Hilfestellungen“, so Nolting. „All das kann die BGN anbieten, um Integrationsprojekte zum Erfolg zu führen.“ ■

“
DIE BGN BIETET HILFE FÜR
INTEGRATIONSPROJEKTE AN
“

Mehr Informationen zum Thema Rehabilitation:
→ www.bgn.de, Shortlink: 1798

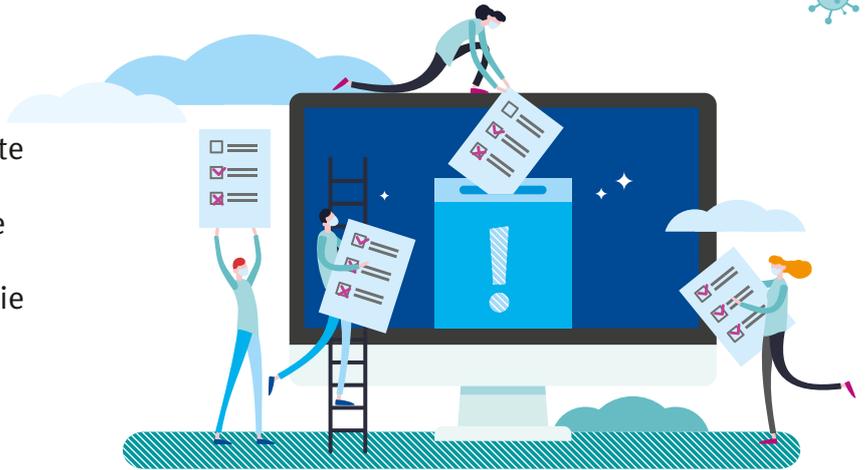


ARBEITEN IN DER PANDEMIE

KLEINE BETRIEBE, GROSSE SORGEN

„Wie hat sich Ihre Arbeit in Zeiten der COVID-19-Pandemie verändert?“, wollte die BGN Anfang März wissen. Bei der Befragung gestatteten 530 Versicherte – davon 29 aus dem Backgewerbe – Einblicke in ihre vom Coronavirus sowie der fortschreitenden Digitalisierung betroffene Berufswelt.

 **Dr. Sonja Lehmann**



Die aktuelle Stimmung

Im Backgewerbe kam es bei rund 66 Prozent der Befragten durch COVID-19 zu mäßigen bis erheblichen Störungen im Geschäftsbetrieb. Knapp ein Viertel der in dieser Branche Beschäftigten verfolgt die Entwicklung mit Sorge – das trifft umso mehr auf Befragte zu, die nicht an einem Büroarbeitsplatz arbeiten. Das Ausmaß der Sorgen nimmt dabei tendenziell mit der Größe des Betriebs ab.

Digitaler denn je

Rund die Hälfte der Befragten aus dem Backgewerbe berichten, dass die Pandemie den Einsatz neuer Technologien notwendig gemacht hat. Über 90 Prozent kommen gut mit der neuen Technik zurecht, Frauen und Männer gleichermaßen – wobei jüngere tendenziell etwas besser abschneiden als ältere Beschäftigte.

Mehr Arbeitsflexibilität

Knapp 14 Prozent der Befragten aus dem Backgewerbe gaben an, dass ihnen seit Beginn der Corona-Pandemie mehr zeitliche Flexibilität eingeräumt wird. Auch die örtliche Flexibilität der Arbeit nahm für viele zu:

Der Anteil der Beschäftigten, die mehrmals die Woche daheim arbeiten, stieg in Bäckereibetrieben von 21 Prozent auf 38 Prozent.

Wünsche der Betriebe

Auf die Frage, wie die BGN ihre Mitgliedsbetriebe und Versicherten in der aktuellen Situation unterstützen kann, wurden folgende Wünsche häufig genannt:

- mehr Online-Seminare und Webinare
- Untersuchungen über die Auswirkungen der Corona-Maßnahmen auf die Mitglieder
- Hilfe bei der Umsetzung der Corona-Verordnung
- Hilfen zur psychischen Belastung durch Corona
- Bereitstellen visueller Hilfsmittel (Aufkleber etc.)
- Beitragsstundungen und Vorschussanpassungen

! —
Vieles davon kann die BGN bereits erfüllen. Neben Studien wie dieser zu den Auswirkungen von COVID-19 erarbeiten wir derzeit auch Online-Seminare und ermöglichen Beitragsstundungen. Mehr Informationen:
→ www.bgn.de/corona





BÄCKERASTHMA VERHINDERN

EIN MEHL FÜR ALLE FÄLLE

Eine Mehlstauballergie kann im Bäckerberuf jeden und jede treffen – und zwar jederzeit. Bei Bäckermeister Tassilo Glöckler war es nach acht Jahren so weit. Im Report-Interview spricht der 30-Jährige darüber, wie er die Belastung in seiner Backstube erfolgreich reduzieren konnte: mit staubarmem HT-Mehl.

 **Siegfried Döbler**

Report: Herr Glöckler, was hat Sie veranlasst, HT-Mehl einzusetzen?

Tassilo Glöckler: Ich bin selbst Betroffener, denn ich reagiere auf Mehl allergisch. Im Rahmen des Bäckerpräventionsprogramms, an dem ich teilnehme, wurde mir die Verwendung von HT-Mehl von ärztlicher Seite empfohlen. Im sogenannten Technikseminar wurde meine Neugier weiter geweckt – daraufhin habe ich mir fest vorgenommen, das HT-Mehl auszuprobieren.

Wo setzen Sie HT-Mehl in der Backstube ein?

Wir verwenden das HT-Trennmehl zum Aufarbeiten der Teige am Tisch und auch an der Ausrollmaschine. Kurz gesagt: überall dort, wo von Hand gearbeitet wird.

War es eine große Umstellung für Sie und Ihre Beschäftigten?

Von meinem Vorhaben hatte ich keinem etwas gesagt, ich habe das Trennmehl einfach eines Nachmittags getauscht. Die Beschäftigten hatten es dann am nächsten Tag sofort bemerkt: HT-Mehl fühlt sich anders an und trennt wesentlich besser als normales Mehl. Aber alle hatten es schnell heraus, mit dem neuen Trennmehl zu arbeiten.

Was hat sich in Ihrem Betrieb geändert seit der Umstellung?

Wir haben die HT-Mehle vor gut anderthalb Jahren in der Bäckerei eingeführt und verwenden sie seitdem konsequent. Ich bin überzeugt von der Wirkung dieser Mehle und



Tassilo Glöckler

”

ICH WÜRDJE JEDEM BÄCKER- BETRIEB ZUR UMSTELLUNG AUF HT-TRENNMEHL RATEN

“

bemerke eine deutliche Erleichterung. Es ist auch festzustellen, dass allgemein weniger Staub in der Bäckerei produziert wird. Davon habe nicht nur ich selbst etwas, auch die Beschäftigten profitieren davon.

■ Hat sich die Umstellung auf Ihre Produkte ausgewirkt?

Nein, zumindest nicht negativ. Bei bemehlten Produkten würde ich sagen, die sehen schöner aus. Der Ausbund ist kräftiger – dank der besseren Trennwirkung.

■ Klingt nach einer Win-win-Situation ...

Ja, ich würde tatsächlich jedem Bäckerbetrieb raten, diese Umstellung durchzuführen. Auch denjenigen, deren Beschäftigte (noch) nicht von einer Mehlstauballergie betroffen sind. Das ist ein wesentlicher Beitrag zur Gesunderhaltung der Beschäftigten. Ich hatte in den ersten Jahren auch keine Beschwerden, das kam erst später. Wäre die BGN nicht gewesen, würde ich vermutlich immer noch kein HT-Trennmehl verwenden. ■



HT-MEHLE: WENIGER STAUB, WENIGER BELASTUNG

Die Mehlstaubbelastung in der Backstube lässt sich einfach und kostengünstig reduzieren: Ersetzen Sie natives Mehl durch staubarmes, hydrothermisch verändertes (HT-)Mehl. Warum? HT-Mehle werden in der Mühle mithilfe von Feuchtigkeit und Hitze behandelt. Dieses Verfahren bindet den Feinanteil, wodurch HT-Mehle im Gebrauch weniger Staub freisetzen. Gleichzeitig verändern sich die Oberflächeneigenschaften der Mehlpartikel, so sinkt die sensibilisierende Wirkung. Weil HT-Mehle keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, gelten sie als „Clean Label“-Produkte. Sie werden auf Basis von Weizen und Roggen sowie in verschiedenen Qualitäten und Feinheiten produziert.

Zur Liste der HT-Mehl-Anbieter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1792



BÄCKERASTHMA

Mehlstauballergie ist eine der häufigsten Berufskrankheiten – sie kann bereits nach kurzer Zeit, aber auch erst nach einigen Berufsjahren entstehen. Weil sie hauptsächlich Beschäftigte in Bäckereien betrifft, hat sich die Bezeichnung „Bäckerasthma“ eingebürgert. Häufig beginnt die Krankheit als „Bäckerschnupfen“ mit Fließschnupfen, Stockschnupfen, behinderter Nasenatmung, Niesen und Bindehautentzündungen während der Arbeit. Der Bäckerschnupfen wird häufig fälschlicherweise als harmlos betrachtet – jedoch droht Betroffenen ein sogenannter „Etagenwechsel“: Werden keine vorbeugenden Maßnahmen getroffen, entsteht auf diese Weise Bäckerasthma. Diese chronische Atemwegserkrankung kann zu erheblichen gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Atemnot, Husten und Erstickungsanfällen führen – und zur Berufsaufgabe.

ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“: → www.bgn.de, Shortlink: 1772

Hinweise zu Mehlstaubvermeidung im Backbetrieb, hydrothermisch behandeltem Mehl (HT-Mehl) und alternativen Gärutträgern: → www.mehlstaub-nein-danke.de

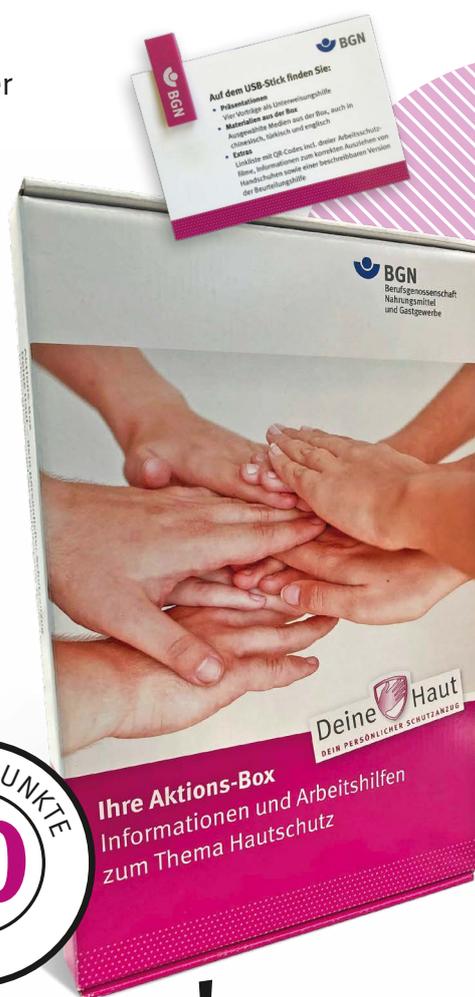
GESUNDE HAUT

DIESE BOX BRINGT PRÄMIENPUNKTE

Die BGN-Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ bietet dank des beiliegenden USB-Sticks voller Hintergrundinformationen jetzt noch mehr: Präsentationen als Unterweisungshilfe, Materialien in Fremdsprachen und QR-Codes zu Arbeitsschutzfilmen.

An vielen Arbeitsplätzen ist die Haut zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Häufiges Händewaschen und -desinfizieren ist in Zeiten von Corona besonders wichtig, belastet die Haut jedoch zusätzlich. Die **Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“** enthält viele Tipps, wie die Haut auch bei der Arbeit intakt und damit belastbar bleibt. Betriebe, die die Materialien der Aktions-Box zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.

PRÄMIENPUNKTE
10



Bestellen Sie die Aktions-Box inklusive USB-Stick!

Per Mail: deinehaut@bgn.de

Online: → www.bgn.de, Shortlink: 1803