

report^{4.19}

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller



Kontrolle und
Prüfung von
Flüssiggas-
Flaschenanlagen
Wer macht was?

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



haben Sie schon einmal von Ingo Spreier, Sebastian Russo und Werner Markert gehört? Es sind Mitarbeiter in Mitgliedsbetrieben der BGN, die einen schweren Arbeitsunfall hatten und seitdem mit bleibenden körperlichen Einschränkungen oder Behinderung zurechtkommen müssen. Dieses Schicksal teilen sie mit vielen anderen. Das Besondere bei den drei Genannten: Ihre Arbeitgeber haben sich auf außergewöhnliche Weise engagiert. Sie haben ihnen eine Weiterbeschäftigung ermöglicht, die ihre dauerhafte körperliche Einschränkung berücksichtigt. Dazu waren zum Teil erhebliche Anstrengungen nötig. Unser Reha-Management hat sie dabei mit finanziellen und Sachleistungen sowie individuellen Lösungsvorschlägen unterstützt.

Ich habe Ingo Spreier, Sebastian Russo, Werner Markert und ihre Arbeitgeber von der Hochwald-Sprudel GmbH, vom Walther Schoenenberger Pflanzensaftwerk und von der Friedrich Neckermann GmbH in diesem Sommer getroffen. Anlass war die Verleihung unseres Integrationspreises an diese drei Unternehmen. Ich war beeindruckt von der Fürsorge, sozialen Verantwortung und dem vorbildlichen Engagement dieser Betriebe. Sie geben einem wertvollen Mitarbeiter und Menschen in einer schwierigen Lebenssituation das Gefühl, sein Schicksal mit ihm gemeinsam zu schultern. Und sie geben ihm eine berufliche Zukunft.

INFO

Die Geschichten von Ingo Spreier, Sebastian Russo und Werner Markert erfahren Sie unter:
www.bgn.de, Shortlink = 1674

Der Beruf trägt zur Persönlichkeitsbildung eines Menschen bei und sichert seine Existenz. Arbeit zu haben ist ganz wichtig. Das gilt besonders, wenn das Leben nach einem schweren Unfall auf einmal ganz anders verläuft. Ich würde mir wünschen, dass mehr Arbeitgeber dem Beispiel der Verantwortlichen bei Hochwald-Sprudel, beim Walther Schoenenberger Pflanzensaftwerk und bei der Friedrich Neckermann GmbH folgen. Arbeitgeber, die auch außergewöhnliche Ideen entwickeln, wie sie einem bewährten Mitarbeiter mit bleibenden Beeinträchtigungen dauerhaft eine berufliche Perspektive im gewohnten sozialen Umfeld geben können. Arbeitgeber, die ihre soziale Verantwortung ernst nehmen und den Menschen in den Vordergrund rücken. Das macht sie zu attraktiven Arbeitgebern für die eigene Belegschaft und für potenzielle neue Mitarbeiter.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest sowie ein wirtschaftlich erfolgreiches und für alle gesundes Jahr 2020.

Klaus Marsch

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: Adobe Stock: momius (S. 9), Yaroslav Astakhov (S. 10), Monika Wisniewska (S. 8); BGN (S. 3, 5, 11); Christof Mattes, Wiesbaden (S. 11); Oliver Rütter, Wiesbaden (Titel, S. 2, 4, 6, 7, 8, 9); Marcus Scheidel, Erfurt (S. 3); sw media, Oberhausen (S. 5)
Cartoon: Ralf Butschkow, Berlin (S. 12)

Verlag: BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Ingelheim

Gestaltung: Agentur 42, Bodenheim

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

And the winner is ...

Azubi-Team-Challenge im Arbeitsschutz / azubi:web und BGN prämiieren Nachwuchskräfte aus Köln, Erfurt und Berlin.



Platz 2: Victor's Residenz-Hotel in Erfurt



Platz 1: Mövenpick Hotel in Berlin



Platz 3: Dorint Hotel An der Messe in Köln

Unter dem Motto „Gesund kann jeder!“ hatten azubi:web* und die BGN zu einer Team-Challenge für Auszubildende aus der Hotellerie und Gastronomie aufgerufen. Aufgabe: Im Betrieb auf die Themen Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz aufmerksam machen – und das so kreativ wie möglich. Aus 23 Einsendungen wählte die Jury drei herausragende Wettbewerbsbeiträge aus.

Platz 3: Dorint Hotel An der Messe in Köln

Die 28 Azubis des Kölner Dorint Hotels An der Messe schickten ihren Fotoroman „Was tust du nur, Angelika?“ in den Wettbewerb. Platz 3 hieß es am Ende. Gezeigt werden typische Gefahren im Arbeitsalltag wie die Getränkekiste als Trittersatz, die Unachtsamkeit beim Arbeiten mit Messern oder das Mischen verschiedener Chemikalien, ergänzt durch beeindruckende Statistiken.

Platz 2: Victor's Residenz-Hotel in Erfurt

Platz 2 erreichten 10 Azubis des Victor's Residenz-Hotels in Erfurt. Sie erarbeiteten auf Grundlage von Arbeitsplatzbegehungen eine Checkliste „Ergono-

mie“. Damit lassen sich alle Arbeitsplätze im Hotel u. a. im Hinblick auf Beleuchtung, Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit, Tischhöhe, Sitzhöhe, Arbeitsplatzgröße, Lärmpegel, Abstand zum Bildschirm sowie Bildschirmgröße begutachten. Darüber hinaus gibt es Hinweise zum richtigen Sitzen, Stehen und Tragen von Lasten, zu Ordnung am Arbeitsplatz und einfache Gymnastikübungen.

Platz 1: Mövenpick Hotel in Berlin

Den 1. Platz gewannen 17 Azubis vom Mövenpick Hotel Berlin mit ihrem Lehrfilm Arbeitsschutz. Er handelt von den beiden Praktikanten Alicia und Cem, die an ihrem Probetag Aspekte sicheren Arbeitens in den Abteilungen Einkauf, Rezeption, Restaurant, Housekeeping, Küche und Administration kennenlernen. U. a. geht es um richtiges Heben und Tragen, richtiges Sitzen und Erste Hilfe. Der Film kann sehr gut für Sicherheitsunterweisungen genutzt werden.

INFO

* azubi:web ist ein ausbildungsbegleitendes Lernsystem für Auszubildende. Es wird zurzeit von knapp 700 Unternehmen eingesetzt und hat bisher über 12.000 Azubis in der Gastronomie erreicht.

Gut gewappnet bei Gewalt und Übergriffen

EIN BGN-SEMINAR IN IHRER REGION



Im Gastgewerbe sind Übergriffe leider keine Seltenheit mehr. Dabei geht es nicht nur um Extremereignisse wie Überfälle, sondern auch um verbale und sexuelle Belästigungen. Für Betriebe mit direktem Kundenkontakt wird es daher immer wichtiger, sich mit dem Thema Gewalt und Übergriffe auseinanderzu-

setzen. Denn die Folgen können schwer und langwierig sein.

Die BGN bietet dem Gastgewerbe Unterstützung in Form eines Seminars in der Region an. Es dauert 5 Stunden und richtet sich an Unternehmer, Führungskräfte, Ausbilder und interessierte Beschäftigte im Service. Besprochen

wird u. a., mit welchen Maßnahmen man Gewaltsituationen vorbeugt, wie man sich während und auch nach einer Gewaltsituation richtig verhält und wie man nach Übergriffen mit betroffenen Beschäftigten richtig umgeht.

Der Seminarbesuch bringt 10 Prämiempunkte. Weitere 10 Prämiempunkte gibt es, wenn der Betrieb die Gefährdungen im Umgang mit Kunden systematisch beurteilt und Vorsorgemaßnahmen umsetzt, insbesondere die Beschäftigten im richtigen Handeln unterweist (siehe Prämienvogen, Bonusblock J).

Termine im 1. Quartal 2020:

Augsburg	25.02.2020
Dresden	16.01.2020
Frankfurt/Oder	19.02.2020
Fulda	05.03.2020
Hannover	21.01.2020
Koblenz	09.03.2020
Magdeburg	04.03.2020
Neuss	20.01.2020
Saarbrücken	24.03.2020
Tübingen	20.01.2020

➔ Online-Anmeldung und weitere Termine in 2020:
www.regionale-seminare.de

Sichere Fußböden

ASI AKTUALISIERT

Rutschfeste Schuhe allein sind noch kein Garant für festen Boden unter den Füßen. Material, Oberflächenbeschaffenheit und Verschmutzungsgrad des Fußbodens sind genauso wichtig, wenn es um die Vermeidung von Rutschunfällen geht.

Was bei der unfallsicheren Gestaltung von Fußböden wichtig ist, kann man in der gleichnamigen Arbeitssicherheitsinformation der BGN (ASI 4.40) nachlesen. Sie liegt jetzt in komplett überarbeiteter Fassung vor.

Darin geht es u. a. um die Auswahl geeigneter Bodenbeläge, die baulichen Anforderungen an Fußböden sowie um Reinigung und Pflege. Hilfreiche Hinweise gibt es auch für Betriebe, die einen neuen Fußboden planen. Ein richtig geplanter Fußboden senkt das Unfallrisiko und auch die Unterhaltungskosten. Schauen Sie mal in die ASI rein.



➔ ASI 4.40 „Unfallsichere Gestaltung von Fußböden“
in der Medien-App lesen (App herunterladen über Google Play, App Store)
Download oder DIN-A5-Broschüre anfordern

(für beides auf Warenkorb klicken):
www.bgn.de, Shortlink = 1665
oder <https://mediashop.bgn.de>



Wie geht optimaler Hautschutz?

JETZT AKTIONS-BOX ANFORDERN

PRÄMIENPUNKTE
10
BGN



Die Hände sind unser wichtigstes Werkzeug und sie sind 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



www.bgn-branchenwissen.de

ARBEITSSCHUTZ ONLINE UND MOBIL



DVD war gestern. Das komplette BGN-Branchenwissen für den betrieblichen Arbeitsschutz im Gastgewerbe und für Schausteller 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 Gastgewerbe und Schausteller, jeweils ca. 800 MB) herunterladen, die ebenfalls regelmäßig aktualisiert wird. Eine für mobile Endgeräte optimierte Fassung ermöglicht zudem jederzeit den Zugriff auch unterwegs.

➔ www.bgn-branchenwissen.de



Die Reihenfolge ist entscheidend

UNFALL MIT REINIGUNGSMITTELKONZENTRAT

Beim Verdünnen von Reinigungsmittelkonzentraten mit Wasser muss unbedingt die richtige Reihenfolge beim Zusammenschütten der Flüssigkeiten eingehalten werden: erst Wasser, dann das Konzentrat. Der Unfall von Anna K. zeigt, was sonst passiert.

Anna K. hatte den Eimer bis zur Hälfte mit dem Konzentrat eines stark basischen Rauchharzentferners gefüllt. Anschließend wollte sie eine gebrauchsfertige Verdünnung herstellen. Als sie Wasser in das Konzentrat schüttete, kam es zu einer stark exothermen Reaktion: Das ätzende Reinigungsmittel spritzte aus dem Eimer heraus und traf Anna K. auf dem Arbeitskittel, den Ärmeln des Pullovers, im Gesicht, am Hals und Dekolleté.

Dank des schnellen Handelns einer Kollegin erlitt Anna K. keine schweren Verätzungen. Sie spülte der Verletzten sofort die Augen aus, half ihr beim Ausziehen der Kleidung und stellte sie unter die Notdusche. Dem Rettungsdienst gab

man den Reinigungsmittelbehälter zur Information der Ärzte mit.

Wie es richtig geht

Die Gefährdungsbeurteilung zeigt die Gefahren im Umgang mit Reinigungsmittelkonzentraten auf. Daraus leiten sich die notwendigen Schutzmaßnahmen ab. Alle Beschäftigten, die mit den Konzentraten umgehen, sind unterwiesen. Sie kennen die Gefahren und wenden folgende Schutzmaßnahmen an:

- ➔ Bei der Entnahme von Laugenkonzentraten aus Vorratskanistern eine Dosiereinrichtung verwenden.
- ➔ Bei der Arbeit mit Reinigungsmittelkonzentraten zwingend persönliche Schutzausrüstungen (PSA) tragen: Gesichtsschutz, Augenschutz,



Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Stiefel.

- ➔ Vor dem Herstellen der Gebrauchslösung die Herstellerangaben zum Mischungsverhältnis lesen und diese unbedingt einhalten. Dabei gilt immer die Reihenfolge: **erst das Wasser, dann das Konzentrat.**

Wer macht was?

Kontrolle und Prüfung von Flüssiggas-Flaschenanlagen / Flüssiggas ist extrem entzündbar, was zwingend eine fachgerechte Verwendung erforderlich macht. Dazu gehört auch, dass die vorgeschriebenen Kontrollen und Prüfungen durchgeführt werden. Was muss kontrolliert, was muss geprüft werden und wer darf das machen? Ein Überblick.



KONTROLLE

WER kontrolliert?

Unterwiesene, zuverlässige Beschäftigte. Sie wissen:

- wie man Flüssiggasflaschen richtig und gefahrlos wechselt und
- wie man Flüssiggas-(Flaschen)anlagen sicher betreibt: richtige Außerbetriebnahme der Flüssiggasanlage, richtiges Verhalten bei Störungen, Gefahren und Brand, erforderliche Schutzmaßnahmen, richtige Beförderung von Flüssiggasflaschen in Kraftfahrzeugen, Beachtung der Betriebsanweisung(en).
- Nutzen Sie die **Betriebsanweisungen** „Wechsel von Flüssiggasflaschen“ und „Flüssiggas-Flaschenanlagen“ (auch in Rumänisch) zur Unterweisung Ihrer Beschäftigten, die mit der Flüssiggasanlage arbeiten.



WELCHE Kontrolle WANN?

• Dichtheitskontrolle:

mit einem schaumbildenden Mittel, z. B. Leckgas-suchspray, an der Verbindung Flaschenabsperrentil/ Druckregelgerät bzw. Hochdruckschlauch

- nach jedem Flaschenwechsel
- nach dem erneuten Anschluss einer bereits in Gebrauch befindlichen Flüssiggasflasche

• Sichtkontrolle:

Sind Schlauchleitungen oder andere Teile wie z. B. die Druckregleinrichtung beschädigt? Sichtkontrollen werden **arbeitstäglich** vor der Inbetriebnahme durchgeführt.

- Betriebsanweisungen und Formular Unterweisungsnachweis: www.bgn.de, Shortlink = 1667
- NEU: Robuste DIN-A4-Bildkarte „Richtiges Wechseln von Flüssiggasflaschen“ (Bild oben), erhältlich im BGN-Medienshop (kostenlos anfordern oder Download), www.bgn.de, Shortlink = 1668

ALLES AUF EINEN BLICK

Wissen kompakt: Flüssiggasanlagen

Auf dieser BGN-Internetseite finden Sie umfangreiche Infos zu Flüssiggasanlagen, u. a. Hinweise zu Prüfungen, eine Prüfer-Datenbank, Fragen + Antworten, Beratungshilfen, Merkblätter, Betriebsanweisungen, Fachartikel, Seminare und Vorschriften.

- www.bgn.de, Shortlink = 1666

PRÜFUNG

WER darf prüfen?

Nur eine „zur Prüfung befähigte Person“ darf die Prüfung Ihrer Flüssiggasanlage durchführen. Stellen Sie sicher, dass die zur Prüfung befähigte Person (Prüfer), die Sie beauftragen, auch die Anforderungen zur Prüfung von Flüssiggasanlagen in der Gastronomie/im Schaustellerbetrieb erfüllt (Rechtsgrundlage mit den Anforderungen: TRBS 1203, Absatz 4.2 und Anhang 2).

Fordern Sie zu Ihrer Absicherung eine entsprechende Bestätigung des Fachbetriebs, der den Prüfer entsendet. Nach durchgeführter Prüfung stellt dieser eine Prüfaufzeichnung aus – für Sie ein Nachweis, dass Sie Ihre gesetzlichen Pflichten erfüllen.

WAS wird geprüft?

- Sichere Installation und Aufstellung der Flüssiggasanlage
- Dichtheit und sichere Funktion

WANN wird geprüft?

- Vor der ersten Inbetriebnahme einer Flüssiggasanlage und nach Austausch von Ausrüstungsteilen,

z. B. Druckregleinrichtungen, Gasströmungswächter oder Schlauchbruchsicherungen, Rohr- oder Schlauchleitungen, Verbrauchseinrichtungen

• Wiederkehrende Prüfung;

Höchstfristen nach Betriebsicherheitsverordnung Anhang 3, Abschnitt 2:

- Ortsveränderliche Flüssiggasanlagen wie Heizstrahler, Katalytofen, Anlagen in fliegenden Bauten sowie Anlagen in oder an Fahrzeugen: mindestens alle 2 Jahre
- Ortsfeste Flüssiggasanlagen wie stationärer Herd, Kocher oder Grill: mindestens alle 4 Jahre

- Ausführliche Infos zu Prüfungen, Prüfern, Ihrer Qualifikation sowie eine Prüfer-Datenbank (PLZ-Suche): www.bgn.de, Shortlink = 1666

HILFREICH

Seminar „Professionelles Betreiben von Flüssiggasanlagen“

2./3. März 2020 im BGN-Ausbildungszentrum Reinhardbrunn

Mehr Infos, Seminarinhalte & Anmeldung:

- www.bgn.de, Shortlink = 1669

Rechtsgrundlagen

Technische Regeln für Betriebssicherheit (TRBS)

- TRBS 1201 „Prüfungen und Kontrollen von Arbeitsmitteln und überwachungsbedürftigen Anlagen“
- TRBS 1203 „Zur Prüfung befähigte Personen“ www.bgn.de, Shortlink = 1670
- Betriebsicherheitsverordnung (BetrSichV)

BGN-Seminare 2020

PROGRAMM IST ONLINE / FRÜHZEITIG ANMELDEN

BGN-VERSICHERT

31.200

Euro beträgt ab 1.1.2020 die **Mindestversicherungssumme** für die **Unternehmerversicherung**/freiwillige Versicherung bei der BGN (bisher 30.000 Euro). Alle bestehenden Versicherungen mit der bisherigen Mindestversicherungssumme werden automatisch auf die neue umgestellt. Die Höchstversicherungssumme beträgt weiterhin 84.000 Euro.



Das Programm der BGN-Seminare 2020 ist online. Die Buchung der Aus- und Weiterbildungsseminare in den BGN-Ausbildungszentren ist in vollem Gange. Wie jedes Jahr ist die Nachfrage groß.

Besonderheit: Die Termine der **Basisseminare im Unternehmermodell** werden gestaffelt veröffentlicht (Oktober und Dezember 2019, März 2020), damit wir Ihnen über das gesamte Jahr freie Seminarplätze anbieten können.

Wir empfehlen grundsätzlich, sich frühzeitig anzumelden. Alle Seminare haben eine begrenzte Teilnehmerzahl.

Alle Seminare/alle Termine 2020:
www.bgn.de, Shortlink = 1376



„Damit muss ich doch nicht zum Arzt!“

APROPOS: WAS TUN BEI LEICHTER VERLETZUNG?



Ein Mitarbeiter hat sich bei der Arbeit in den Finger geschnitten. Es ist eine kleine Schnittverletzung. „Damit muss ich doch nicht zum Arzt!“, denkt er. Liegt er damit richtig oder falsch? Und wie handelt man bei einer Unfallverletzung im Betrieb eigentlich richtig?

Versicherte müssen dann einen Durchgangsarzt aufsuchen, wenn Art und Umfang der Unfallverletzung eine ärztliche Versorgung erforderlich machen. Dies ist der Fall, wenn ein verantwortungsbewusster Laie feststellen muss, dass die Verletzung ärztlich überprüft werden sollte. Dies gilt unabhängig davon, ob die Verletzung eine Arbeitsunfähigkeit bedingt oder nicht.

Auf jeden Fall muss der Betrieb jedes Unfallereignis dokumentieren (Meldebuch, früher Verbandbuch). So kann bei eventuellen Folgebeschwerden der Arbeitsunfall nachgewiesen werden.

Regionale Betreuung bei Arbeitsunfall & Berufskrankheit

BGN-BEZIRKSVERWALTUNGEN NEU GEORDNET

Bei Arbeitsunfall, Wegeunfall und bei Verdacht auf eine Berufskrankheit hilft die BGN ihren Versicherten schnell und zuverlässig von sieben Standorten aus: den BGN-Bezirksverwaltungen in Berlin, Dortmund, Erfurt, Germering/München, Hannover, Mainz und Mannheim.

Welche Bezirksverwaltung zuständig ist, richtet sich nach dem Wohnort (PLZ) des verletzten oder erkrankten Versicherten. Die Zuständigkeitsbereiche der einzelnen Bezirksverwaltungen wurden jetzt neu geordnet. Die Neuordnung gilt seit dem 15. Oktober 2019 und führt mancherorts zu Verschiebungen in der Betreuung. Wichtige Änderung: Für Versicherte der Fleischwirtschaft ist ab sofort nicht mehr ausschließlich die Bezirksverwaltung in Mainz zuständig, sondern einer der sieben regionalen Standorte.

www.bgn.de, Shortlink = 1660



Sichern Sie sich Ihre Prämie 2019

JETZT NOCH PUNKTE SAMMELN



Zum Jahreswechsel endet das Prämienv erfahren 2019. Noch bleibt Zeit, die eigenen Chancen auf eine Prämie zu prüfen und Prämienpunkte zu sammeln.

Welche Maßnahmen Prämienpunkte bringen, steht im aktuellen Fragebogen und Erläuterungsbogen für Ihre Branche auf unserer Internetseite. Sie werden feststellen, dass Sie eine Reihe von Maßnahmen auch noch „last minute“ umsetzen können.

Alle Infos zum Prämienv erfahren:
www.bgn.de, Shortlink = 1386

2019-Prämie bequem im Extranet beantragen

ORIGINALBOGEN AB 1.1.2020 ONLINE AUSFÜLLEN

Sowohl alte Hasen als auch Newcomer beim BGN-Prämienv erfahren 2019 können ihre Prämie für dieses Jahr schnell und bequem im BGN-Extranet beantragen. Dort stehen ab 1.1.2020 die Original-Prämienbögen für die einzelnen Branchen zur Verfügung.

Inzwischen haben alle Mitgliedsunternehmen ihre Zugangsdaten für das BGN-Extranet. Sollten Sie diese nicht mehr zur Hand haben, können Sie sie auf der Extranet-Startseite neu anfordern.

Natürlich können Sie den Original-Prämienbogen auch in Papierform abgeben. Bereits prämierte Betriebe bekommen den Originalbogen automatisch zugeschickt. Betriebe, die zum ersten Mal am Prämienv erfahren teilnehmen, sowie Betriebe, die bisher mit ihrer Teilnahme noch nicht erfolgreich waren, müssen den Originalbogen aktiv anfordern:

- Web-Formular ausfüllen: www.bgn.de, Shortlink = 1579
- Anrufen: 0621 4456-3636
- E-Mail schicken: praemienverfahren@bgn.de
- Den Extranet-Zugang finden Sie auf der BGN-Homepage oben rechts (Login).





Online zum Betriebsarzt gehen

Arbeitsschutzbetreuung der Zukunft per Videosprechstunde / Schnelle Terminvereinbarung, kurzfristige Unterstützung und weniger Kosten durch den Wegfall von Anfahrtswegen: Diese Vorteile könnte ein Betrieb haben, der sich per Videokonferenz arbeitsmedizinisch und sicherheitstechnisch betreuen lässt. BGN und ASD*BGN testen zurzeit Einsatz und Nutzung von Online-Videosprechstunden in einem Pilotprojekt.

Über eine verschlüsselte Internetverbindung per Videokonferenz mit einem Betriebsarzt oder einer Sicherheitsfachkraft sprechen und so ihr Know-how direkt vor Ort im Betrieb nutzen: Möglich ist das in einer Online-Videosprechstunde. Angeboten wird sie von der BGN und ihrem arbeitsmedizinischen und sicherheitstechnischen Dienst (ASD*BGN).

Während der zurzeit laufenden Pilotphase können allerdings nur ausgewählte Betriebe die Videosprechstunde nutzen. Es handelt sich um Betriebe, die ihre Arbeitsschutzbetreuung dem ASD*BGN übertragen haben und in dessen Auftrag von der B.A.D. Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH betreut werden. Und zwar in den B.A.D.-Gesundheitszentren Bonn, Darmstadt, Dortmund, Bochum, Münster und Neunkirchen/Saar.

Wie die Online-Videosprechstunde genutzt werden kann

Die Online-Videosprechstunde bietet sich an, wenn Unternehmer oder Beschäftigte bei Sicherheits- oder Gesundheitsschutzproblemen Beratung brauchen oder wenn sich der Unternehmer bei der Unterweisung unterstützen lassen möchte. Auch die Nachbesprechung nach Umsetzung einer Maßnahme kann Anlass einer Online-Videosprechstunde sein. Eine weitere Anwendungsmöglichkeit ist die ärztliche Verlaufskontrolle und Nachsorge z. B. bei Hautproblemen. Auch lässt sich die Online-Videosprechstunde zur Teilnahme an Sitzungen des Arbeitsschutzausschusses sowie an Gesprächen zum Betrieblichen Eingliederungsmanagement nutzen.

Online-Videosprechstunden sollen in Zukunft flächendeckend eine sinnvolle Ergänzung zur herkömmlichen Betreuung sein. Sie können dazu beitragen, Unternehmer und Beschäftigte zeitnah und effizient zu unterstützen. Das Pilotprojekt soll Aufschluss darüber geben, inwieweit durch die Einsparung von Fahrtwegen arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Ressourcen besser genutzt werden können. Ob die Betriebe der BGN-Branchen die Videosprechstunden annehmen, wird das Projekt zeigen. ➔ Mehr Info: www.asd-bgn.de

Werden Sie Gewinner

BEIM BGN-PRÄVENTIONSPREIS 2020 ODER



BGN Präventionspreis

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 noch **bis 31. Januar 2020**.

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

Rudolf Brauchle ausgezeichnet

ENGAGIERTES BGN-KOMPETENZZENTRUM

Sicherheitsfachkraft Rudolf Brauchle (r.) wurde für sein außergewöhnliches Engagement in der Kompetenzzentren-Betreuung des BGN-Branchenmodells mit der Silbernen Ehrenmedaille der BGN ausgezeichnet. Holger Roth vom BGN-Präventionsmanagement (l.) überreichte ihm im Oktober die höchste Auszeichnung der BGN.

Rudolf Brauchle ist Inhaber eines Ingenieurbüros, das sich auf die sicherheitstechnische Beratung und Betreuung von Betrieben spezialisiert hat. Im Auftrag der BGN bietet er als regionales Kompetenzzentrum BGN-Mitgliedsbetrieben Unterstützung bei allen Fragen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an. Das macht er nun schon 17 Jahre lang, seit dem Start des BGN-Branchenmodells.

Seit Anbeginn seines BGN-Kompetenzzentrums engagiert sich Rudolf Brauchle mit großem Einsatz und Kreativität, u. a. Kleinstbetriebe des Gast- und Schaustellergewer-



bes für das für sie vorteilhafte Branchenmodell zu gewinnen und im Arbeitsschutz besser zu machen. Ein erster Schritt ist meist, den Unternehmer bei der Gefährdungsbeurteilung zu unterstützen.

Er sagt: „Wir wollen die Betriebe für den Arbeitsschutz sensibilisieren, indem wir ihnen aufzeigen, warum sichere und gesunde Arbeitsbedingungen wertvoll und vorteilhaft für sie sind.“ Über die Beratung der Kleinstbetriebe hinaus hat er gerade zusammen mit der BGN bebilderte Unterweisungshilfen für Schaustellerbetriebe entwickelt.

...❖ **KPZ-Beratung: Unternehmer und Beschäftigte aus Betrieben, die am BGN-Branchenmodell teilnehmen, erhalten im BGN-Kompetenzzentrum in ihrer Nähe kostenlose Hilfe.**

Kompetenzzentrum-Suche: www.bgn.de, Shortlink = 383



Wir wünschen
Ihnen eine schöne
Weihnachtszeit
und ein erfolg-
reiches Jahr 2020.
Ihre BGN

TERMINE

Internationale Grüne Woche
17.–26. Januar 2020 / Berlin

71. DSB-Delegiertentag
23.–26. Januar 2020 / München

ISM
2.–5. Februar 2020 / Köln

FRUIT LOGISTICA
5.–7. Februar 2020 / Berlin

BIOFACH + VIVANESS
12.–15. Februar 2020 / Nürnberg

INTERGASTRA & GELATISSIMO
15.–19. Februar 2020 / Stuttgart
BGN-Stand in Halle 3, Stand 3E65

INTERNORGA
13.–17. März 2020 / Hamburg
BGN-Stand in Halle B6, Stand 512

ProWein
15.–17. März 2020 / Düsseldorf

Hackerangriff auf Kleinbetrieb

WIE SICH BETRIEBE SCHÜTZEN KÖNNEN

Auch kleine Betriebe sind vor Hackerangriffen nicht gefeit. Längst geht es nicht mehr nur darum, dass Firmenrechner mit Ransomware – einer Erpressungssoftware – infiziert werden. Vielmehr sind zunehmend auch Herstellungsmaschinen Ziel von Hackerangriffen.

Stellen Sie sich folgendes Szenarium vor: In einer kleinen Bäckerei wird die Folienschweißeinheit einer Verpackungsmaschine gezielt angegriffen, was zum Brand führt. Die Maschine ist mit dem Internetrouter verbunden, da sie eine Fernwartungsfunktion hat. Wie sich insbesondere kleine Unternehmen vor solchen Angriffen schützen können, darüber informiert die Broschüre „Cyber Security im Kleinbetrieb“ der Internationalen Vereinigung für Soziale Sicherheit (IVSS). Die Broschüre gibt es kostenlos im BGN-Medienshop.



...> Broschüre anfordern oder Download:
<https://medienshop.bgn.de> (Suchbegriff: cyber)