

REPORT



**Teigteilmaschine:
Sicher auf den
Trichter kommen**

**BGN-Prämienverfahren:
Wenn Tradition
auf Prävention trifft**

FEHLERKULTUR

**GENAU HINSEHEN
LOHNT SICH**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wo gearbeitet wird, passieren Fehler – das lässt sich nie vollständig vermeiden. Schlimm ist das nicht immer, sondern auch eine große Chance. Entscheidend ist, welche Schlüsse wir daraus ziehen. Das Stichwort lautet Fehlerkultur, also der Umgang mit Fehlern und deren Folgen innerhalb eines Unternehmens. In einer offenen Fehlerkultur ohne Sanktionen werden Fehler als Lern- und Wachstumschance erkannt und Beschäftigte motiviert, gemachte Fehler zuzugeben.

”

**WENN WIR DIE RICHTIGEN
SCHLÜSSE DARAUS ZIEHEN,
BIETET JEDER EINZELNE FEHLER
IM BETRIEBSALLTAG DIE
CHANCE ZUR VERBESSERUNG.**

“

kommen Teigteile beziehungsweise Brotabwieger zum Einsatz. Leider kommt es bei der Arbeit an diesen Maschinen nicht selten zu Unfällen, die teils schwerwiegende Verletzungen an Händen und Fingern nach sich

ziehen – bis hin zu Amputationen. Eine Ursache: ältere Maschinen, die besonders im Gefahrenbereich des Trichters nicht den neuesten Sicherheitsvorgaben entsprechen. Dabei lässt sich das Unfallrisiko schon durch einfache Maßnahmen deutlich reduzieren. Wie das funktioniert, lesen Sie auf Seite 8.

Warum sich das auch für Sie lohnt und wie sich eine positive Fehlerkultur umsetzen lässt, erläutert unser Beitrag auf den Seiten 6 und 7.

Sicher am Trichter

Wo im Backbetrieb größere Teigmengen portioniert werden müssen,

ziehen – bis hin zu Amputationen. Eine Ursache: ältere Maschinen, die besonders im Gefahrenbereich des Trichters nicht den neuesten Sicherheitsvorgaben entsprechen. Dabei lässt sich das Unfallrisiko schon durch einfache Maßnahmen deutlich reduzieren. Wie das funktioniert, lesen Sie auf Seite 8.

Prävention und Prämien

Seit 2015 nimmt die Feinbäckerei Nolte aus dem nordhessischen Schwarzenborn am BGN-Prämienverfahren teil – aus guten Gründen und mit großem Erfolg auf mehreren Ebenen. Finanzielle Anreize, ein gutes Betriebsklima, hohe Arbeitssicherheitsstandards, bessere Arbeitsabläufe: Auf welcher vielfältigen Weise sein Unternehmen schon über Jahre hinweg von gelebtem Arbeitsschutz profitiert, erklärt Bäckermeister Olaf Nolte auf den Seiten 10 und 11.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Jürgen Schulin, Hauptgeschäftsführer der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag)

Bildredaktion: Giovanna Russo (BGN), giovanna.russo@bgn.de

Administration: Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: masterzphotofo (S. 1), Annabell Gsödl (S. 3), antto (S. 3), fenskey (S. 5), ytemha34 (S. 5), alisa_rut (S. 12); BGN (S. 2, 4, 8, 9); DGUV (S. 4); Feinbäckerei Nolte (S. 10–11)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2022 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.

NEUE CORONA-ARBEITSSCHUTZVERORDNUNG

INFEKTIONSSCHUTZ AM ARBEITSPLATZ

Die Bundesregierung rechnet für die kommenden Monate mit erneut steigenden Infektionszahlen. Eine Neufassung der Corona-Arbeitsschutzverordnung soll dazu beitragen, Beschäftigte vor einer Infektion am Arbeitsplatz zu schützen und das Risiko von krankheitsbedingten Arbeits- und Produktionsausfällen zu reduzieren.

 **Rolf Schwebel**

Die Neufassung der Corona-Arbeitsschutzverordnung gilt seit dem 1. Oktober 2022 und bis zum 7. April 2023. Sie enthält die bekannten, im Verlauf der Pandemie bewährten Maßnahmen des betrieblichen Infektionsschutzes.

Hinweis: Es kann bundeslandspezifische Regelungen geben, deren Geltungsdauer und Anforderungen über die Inhalte der Corona-Arbeitsschutzverordnung hinausgehen.

Betriebliche Gefährdungsbeurteilung als Basis

Die neue Verordnung verpflichtet Arbeitgeber, auf Grundlage einer Gefährdungsbeurteilung betriebliche Hygienekonzepte zu erstellen und die entsprechenden Coronaschutzmaßnahmen umzusetzen. Innerhalb der Gefährdungsbeurteilung müssen Arbeitgeber unter anderem das Angebot an Beschäftigte prüfen, geeignete Tätigkeiten in ihrer Wohnung auszuführen, wenn keine betriebsbedingten Gründe entgegenstehen. Außerdem müssen folgende Punkte geprüft werden:

- die Umsetzung der AHA+L-Regel an den Arbeitsplätzen
- die Verminderung der betriebsbedingten Personenkontakte, etwa durch Reduzierung der gleichzeitigen Nutzung von Räumen – etwa durch Homeoffice
- eine Maskenpflicht überall dort, wo technische und organisatorische Maßnahmen zum Infektionsschutz allein nicht ausreichen – zum Beispiel wenn der Abstand von 1,5 Metern zwischen zwei Personen nicht eingehalten werden kann
- Testangebote für alle in Präsenz arbeitenden Beschäftigten

Unabhängig von der Gefährdungsbeurteilung sollen Arbeitgeber die Beschäftigten dabei unterstützen, Impfangebote wahrzunehmen. ■



MEHR ZUM THEMA

Viele Informationen rund um die Coronapandemie sowie branchenspezifische Handlungshilfen der BGN wie etwa Maßnahmenpläne, Lüftungshinweise, Gefährdungsanalysen finden Sie online:

→ www.bgn.de/corona

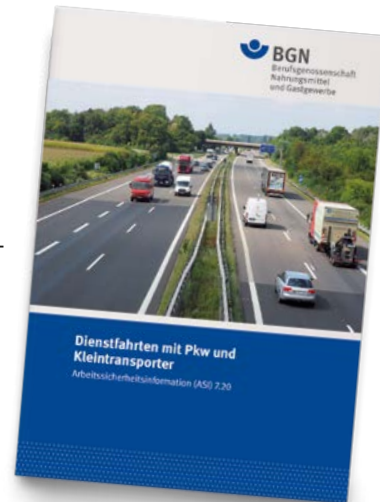
NEUE ARBEITSSICHERHEITSINFORMATION

DIENSTFAHRTEN MIT PKW UND KLEINTRANSPORTER

Fahrten im öffentlichen Straßenverkehr gehören in vielen BGN-Mitgliedsbetrieben zum Arbeitsalltag. Waren müssen ausgeliefert, Kunden besucht, Beschäftigte zu einem Event gebracht oder Hotelgäste vom Flughafen abgeholt werden. In Sachen Arbeitsschutz werden dienstliche Fahrten oft wenig beachtet, weil viele denken: Was auf der Straße passiert, lässt sich vom Betrieb aus nicht oder nur wenig beeinflussen. Dabei spielen Straßenverkehrsunfälle im betrieblichen Unfallgeschehen eine erhebliche Rolle und ziehen für die Betroffenen nicht selten ernste und langfristige Folgen nach sich.

Die neue Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 7.20 „Dienstfahrten mit Pkw und Kleintransporter“ unterstützt Sicherheitsverantwortliche bei der Prävention von Dienstwegeunfällen. Die ASI informiert über die grundlegenden Pflichten beim Betrieb von

Fahrzeugen, gibt Hinweise zur sicheren und ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes „Fahrzeug“ und informiert über eine gute betriebliche Organisation des Arbeitsfelds „Transport“. Zudem enthält die ASI eine Liste mit Unterweisungsthemen.



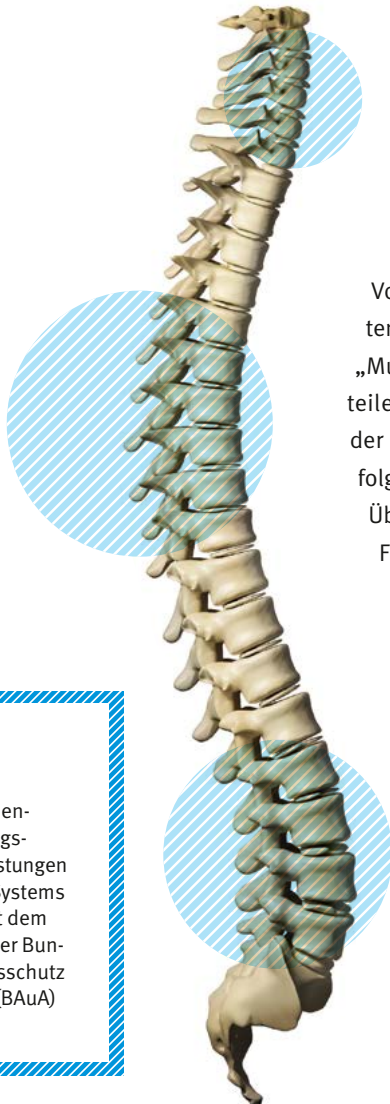
ASI 7.20 „Dienstfahrten mit Pkw und Kleintransporter“ zum Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1863

DGUV INFORMATION 208-033

MUSKEL-SKELETT-BELASTUNGEN

Vor dem Hintergrund längerer Lebensarbeitszeiten gibt die aktualisierte DGUV Information 208-033 „Muskel-Skelett-Belastungen – erkennen und beurteilen“ Anregungen und Hilfen, um die Gesundheit der Beschäftigten zu erhalten und damit auch den Erfolg der Betriebe langfristig zu sichern. Grund für die Überarbeitung der Schrift waren die Ergebnisse des Forschungsprojektes „MEGAPHYS – Mehrstufige Gefährdungsanalyse physischer Belastungen am Arbeitsplatz“. Insbesondere die neu definierten Belastungsarten, das Risikokonzept für gesundheitliche Beeinträchtigungen sowie die teilweise neu entwickelten Verfahren zur Beurteilung physischer Belastungen machten eine Aktualisierung der DGUV Information erforderlich.



HINWEIS

Die Checkliste zur orientierenden Gefährdungsbeurteilung bei Belastungen des Muskel-Skelett-Systems (Anhang 1) wurde mit dem Einstiegsscreening der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) abgeglichen.



Hier finden Sie die neue DGUV Information 208-033 „Muskel-Skelett-Belastungen – erkennen und beurteilen“ zum Download:

→ www.dguv.de, Webcode: p208033

DIGITALER SERVICE

BEITRAGSBESCHEIDE ONLINE VERFÜGBAR

Die BGN hat ihr digitales Angebot für Unternehmen erweitert. Bescheide stehen nun in digitaler Form im Extranet bereit. Damit setzt die BGN auf eine umweltfreundliche, schnelle und zeitgemäße Bereitstellung von Beitragsbescheiden. Der Vorteil liegt auf der Hand: Unternehmen können sich mit ihrer Extranet-Zugangskennung einloggen und die Teilnahme an der elektronischen Bescheidbekanntgabe beantragen. Nach Eingabe

der E-Mail-Adresse und entsprechender Bestätigung der Verifikationsmail werden Sie regelmäßig per E-Mail über die Verfügbarkeit neuer Bescheide im Extranet informiert. Diese können anschließend mit wenigen Klicks im Extranet heruntergeladen werden; der postalische Versand entfällt dann. Das Extranet der BGN bietet neben der neuen Funktion viele weitere digitale Vorteile.



Weitere Informationen:

→ www.bgn.de,
Shortlink: 1285



FAQs IM REHA-BEREICH

BIN ICH IN MEINER PAUSE VERSICHERT?

Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN vielfältige Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir

stellen Ihnen diejenigen vor, die am häufigsten gestellt werden. Dieses Mal geht es um den Versicherungsschutz während der Pausen.

Frage: Greift der gesetzliche Unfallversicherungsschutz auch während der Pausen?

Antwort: Wer arbeitet, muss auch Pausen machen. Nach spätestens sechs Stunden Arbeit sind laut Arbeitszeitgesetz 30 Minuten Pause vorgeschrieben. Bei mehr als neun Stunden sind es 45 Minuten. Wer glaubt, dass wegen der gesetzlichen Vorgaben die Pausen und die Tätigkeiten, die man währenddessen ausübt (z. B. Essen), von der gesetzlichen Unfallversicherung abgedeckt sind, liegt jedoch falsch. Die Sachlage ist kompliziert.

Nur Unfälle, die auf dem Weg zum Essen oder zum Einkauf von Lebensmitteln, die man dann auch schnell verzehrt, passieren, sind versichert. Diese Wege die-

nen nämlich der Erhaltung der Arbeitskraft und damit der Fortsetzung der betrieblichen Tätigkeit. Das gilt auch für die Mahlzeit zu Hause – und auf dem Weg dorthin. Wird jedoch vom Weg abgewichen oder dient der Einkauf – auch nur teilweise – privaten Zwecken, greift der gesetzliche Versicherungsschutz nicht mehr.

Der eigentliche Aufenthalt im Restaurant, der Kantine oder dem Supermarkt ist jedoch – im Gegensatz zum eben beschriebenen Hin- und Rückweg – nicht versichert. Die Nahrungsaufnahme gilt nämlich als private und somit unversicherte Tätigkeit, die dem persönlichen Lebensbereich zugerechnet wird.

Wege, die man in der Pause zurücklegt, zum Beispiel um Genussmittel wie Zigaretten zu kaufen, stehen grundsätzlich nicht unter Versicherungsschutz. Der Spaziergang in der Mittagspause hat ebenfalls privaten Charakter und steht deshalb ebenfalls nicht unter dem Schutz der gesetzlichen Unfallversicherung.


Fazit: Nur die direkten Wege zur Essensaufnahme oder zum Einkauf der Lebensmittel, die man gleich isst, sind versichert.

FEHLERKULTUR

GENAU HINSEHEN LOHNT SICH



„Gemeinsam aus Fehlern lernen“ ist ein wichtiger Baustein bei der betrieblichen Umsetzung der VISION ZERO. Dazu gehört auch, den Ursachen von Unfällen und Beinaheunfällen stets auf den Grund zu gehen.

 Ellen Schwinger-Butz, Dr.-Ing. Markus Hartmann

In eine betriebliche Unfall- beziehungsweise Fehleranalyse sollten immer auch Beinaheunfälle einbezogen werden. Zum Beispiel der Beinahesturz wegen noch feuchten Bodenbelags oder der Beinaheunfall an einer Maschine wegen einer fehlenden Schutzhaube. Oft ist es nur eine Frage des Zufalls, ob aus einem solchen Beinaheunfall ein richtiger geworden wäre. Sicherlich will niemand in seinem Betrieb etwas dem Zufall überlassen. Verantwortlich für betriebliche Unfallanalysen sind Unternehmerinnen, Unternehmer und Vorgesetzte. Unfallanalysen sind ein wesentliches Werkzeug der VISION ZERO, die Vision einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen.

Unfallanalyse nach Plan

Aus der Praxis ist bekannt, dass es den Beteiligten oft nicht leichtfällt, bei Unfällen und Beinaheunfällen die tatsächlichen Ursachen zu ermitteln. Es ist jedoch wichtig, sich diese ganz genau

anzusehen, um aus den Unfällen zu lernen und mit gezielten Maßnahmen den Betrieb sicherer zu machen. Aus diesem Grund hat die BGN eine Checkliste zur Unfallanalyse entwickelt (siehe Infokasten).

Diese Checkliste leitet Schritt für Schritt durch die betriebliche Unfallanalyse. Dabei werden betroffene Personen sowie Zeuginnen und Zeugen zum Unfallhergang befragt. Um die Ermittlung möglichst vollständig durchzuführen, werden alle relevanten Einflussfaktoren zusammengefasst, die zum Unfall geführt beziehungsweise dazu beigetragen haben könnten. Mithilfe eines interaktiven PDF-Dokuments ist die Checkliste so aufgebaut, dass aus der ausführlichen Analyse automatisch eine kurze Zusammenfassung erstellt wird. Außerdem lässt sich mit dem PDF-Dokument in wenigen Schritten ein betrieblicher Aushang erstellen.

”

**OFT IST ES NUR ZUFALL,
DASS AUS EINEM BEINAHE-
UNFALL KEIN RICHTIGER
WURDE.**

“



Tipps für die Gesprächsführung

Bei der Befragung der beteiligten Person sowie der Zeuginnen und Zeugen ist die Gesprächsführung genauso wichtig wie die Fragenliste.

Folgende Hinweise helfen Ihnen:

- 1** Die Unfalluntersuchung sollte so zeitnah wie möglich vor Ort erfolgen. Dann ist das Geschehen noch gut in Erinnerung und wertvolle Hinweise gehen nicht verloren.
- 2** Informieren Sie die zu befragende Person (Unfallopfer, Zeugin / Zeuge) zu Anfang über das Ziel des Gesprächs. Vermitteln Sie dabei, dass es nicht um Schuldzuweisungen, sondern um die Ermittlung der Unfallursachen geht. Und zwar mit dem Ziel, eine gefährliche Wiederholung auf jeden Fall zu vermeiden.
- 3** Wählen Sie – wann immer möglich – offene Fragestellungen („Warum sind Sie gestürzt?“) und vermeiden Sie Ja-/Nein-Fragen („War der Boden glatt?“). Es ist oft nötig, mehrfach nachzufragen, um zur eigentlichen Unfallursache zu gelangen („Warum sind Sie ausgerutscht? Warum war der Boden glatt? Warum werden gereinigte Böden nicht für Fußgängerinnen und Fußgänger gesperrt?“ etc.).
- 4** Suggestivfragen wie „Sind Sie nicht auch der Meinung, dass ...?“ sind tabu.

Umsetzung und Wirksamkeit

Für alle identifizierten Fehlerursachen müssen entsprechende Maßnahmen abgeleitet werden. Häufig ist auch für mehrere (Teil-)Ursachen eine gemeinsame Maßnahme passend.

Letztendlich sollte die Gefährdungsbeurteilung anhand der Ergebnisse der Unfallanalyse überprüft werden. Generell gilt, dass Maßnahmen, die auf technische Lösungen, Umstrukturierungen oder Änderungen der Vorgaben abzielen, besser und langfristiger wirken als solche, die am Verhalten einzelner Personen (z. B. dem Tragen von PSA) ansetzen.

Neben der Ableitung von Maßnahmen müssen Sie auch deren konsequente Umsetzung verfolgen. Erst wenn die Verantwortlichkeiten und Termine für die Maßnahmen festgelegt, dokumentiert und die Wirksamkeit nach Umsetzung der Maßnahmen überprüft wurde, ist die betriebliche Unfallanalyse vollständig abgeschlossen. ■



MEHR ZUM THEMA

Weitere Informationen zur BGN-Strategie:

→ www.bgn.de/vision-zero

Die Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen, ein Werkzeug der VISION ZERO, finden Sie hier zum Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1721

VISION ZERO.
NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

UNFALLSCHWERPUNKT TEIGTEILMASCHINE

SICHER AUF DEN TRICHTER KOMMEN



Viel zu oft kommt es im Backgewerbe zu Unfällen an Teigteilmaschinen. Die Folge sind Verletzungen an Händen und Fingern, die nicht selten zu Amputationen führen. Ein Kernproblem: alte Maschinen, die den neuesten Sicherheitsvorgaben nicht genügen.



Siegfried Döbler



Nur ein Beispiel von vielen: Weil der Teig am Edelstahltrichter eines Teigteilers (Brotabwieger) festklebte und nicht hinunter zum Messer rutschte, kletterte ein Bäckerimitarbeiter über ein Podest auf die Maschine, um von Hand nachzuhelfen. Als der Mann von oben in den Teigteiler griff, um den Teig nach unten zu drücken, rutschte er ab und fasste zu tief in den Trichter – bei laufender Maschine. Die Folge: eine schwere Handverletzung mit Teilamputation von Zeige-, Mittel- und Ringfinger. Die Kosten: circa 45.000 Euro.

Alte Maschinen, neue Vorschriften

Teigteilmaschinen sind sehr robust und langlebig, deswegen nutzen viele Backbetriebe noch heute Modelle aus den 1990er-Jahren und früher. Zur Absicherung der Gefahrstelle im Trichter dieser alten Maschinen wurden einst vorwiegend Schutzmaße herangezogen. Entsprechend der früher geltenden Unfallverhütungsvorschrift und Norm für Teigteilmaschinen musste die Gefahrstelle im Trichter in Summe – also horizon-

tal plus vertikal – mindestens 2.250 mm vom Standpunkt des Bedieners entfernt sein. Wie leicht sich dieses längst veraltete Schutzmaß umgehen lässt, bestätigen die regelmäßig gemeldeten Unfälle.

Einfache Maßnahmen reichen aus

Die gute Nachricht: Das Unfallrisiko im Trichter lässt sich durch simple Maßnahmen erheblich senken, etwa durch das Anbringen eines Schaltrahmens oder -schlauchs (siehe Abbildungen). Auch wenn sich das Umgehen des Schutzmaßes so nicht ausschließen lässt: Die Gefahrstelle im Trichter ist besser abgesichert und die Beschäftigten können die Maschine wenn nötig sofort stillsetzen.

Im Rahmen der Präventionsstrategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten“ wird die BGN konsequent auf Nachrüstungen bei Teigteilmaschinen ohne ausreichende Schutzmaßnahme am Trichter hinwirken. ■

1 | Einfache Schutzmaßnahme: allseitig umlaufender Schaltrahmen

2 | Senkt ebenfalls das Unfallrisiko am Trichter: allseitig umlaufender Schaltschlauch



MEHR ZUM THEMA

„Sicher arbeiten an Teigteiler & Co.“

➔ www.bgn.de, Shortlink: 1879

BETRIEBLICHES PRÄVENTIONSPROGRAMM

JUNG UND SICHER UNTERWEGS

Zeitnah zum Einstieg ins Berufsleben machen viele junge Menschen ihren Führerschein – und fahren dann selbst zum Arbeitsplatz oder zur Berufsschule. Das betriebliche Präventionsprogramm „Sicher in meiner Region“ unterstützt junge Beschäftigte dabei, unfallfrei ihr Ziel zu erreichen.

 **Joachim Fuß**

Die 18- bis 25-jährigen Verkehrsteilnehmenden sind mit dem Auto überproportional oft an Verkehrsunfällen beteiligt – und sie haben ein weitaus höheres Risiko, bei einem Unfall verletzt oder getötet zu werden, als ältere Verkehrsteilnehmende. In Bezug auf das beruflich bedingte Unfallgeschehen bedeutet das: Für junge Beschäftigte ist das Risiko, einen folgenschweren Unfall zu erleiden, im Straßenverkehr höher als im Betrieb. 2020 kamen bei Arbeits- und Dienstwegeunfällen im Straßenverkehr 60 junge Frauen und Männer ums Leben. Wie lässt sich dieses Risiko durch betriebliche Maßnahmen senken? Eine überzeugende Antwort gibt das Projekt „Sicher in meiner Region“ des Deutschen Verkehrssicherheitsrats (DVR) und der Berufsgenossenschaften.

Gefahrenstrecken vor der Haustür

Für das Projekt werden auf Basis polizeilich erfasster Unfälle mit jungen Autofahrerinnen und -fahrern deutschlandweit fortlaufend regionale Unfallschwerpunkte identifiziert. Diese Gefahrenstrecken werden mit realen Videoaufnahmen und animierten Sequenzen für ein von qualifizierten Referenten geleitetes Seminarangebot mit drei Modulen – zwei in Präsenz, eins online – aufbereitet. Der Rückgriff auf bekannte Gefahrenstrecken aus der „eigenen“ Region sowie die Kombination aus offline- und onlinebasiertem

Lernen sprechen junge Menschen besonders an. So sorgt das Seminar unter anderem für eine realistischere Risikowahrnehmung und senkt die Bereitschaft für aggressive Verkehrsverstöße.

Das Angebot richtet sich an junge Beschäftigte und Auszubildende im Alter von 16 bis 29 Jahren. Wenn Sie in Ihrem Betrieb etwas für die Verkehrssicherheit junger Mitarbeitender tun wollen, setzen Sie sich gern mit dem Sachgebiet Verkehrssicherheit der BGN in Verbindung. ■

NOCH FRAGEN?

BGN-Sachgebiet Verkehrssicherheit
Telefon: 0621 4456-3440
Mail: verkehrssicherheit@bgn.de

→ www.bgn.de, Shortlink: 1876

Alle Infos zum betrieblichen Präventionsprogramm „Sicher in meiner Region“:

→ www.sicher-in-meiner-region.de



BGN-PRÄMIENVERFAHREN

TRADITION TRIFFT PRÄVENTION



Seit dem 1. August 1932 versorgt die Feinbäckerei Nolte Kunden aus Schwarzenborn und der Umgebung mit ihren Backwaren. Seit 2015 nimmt das nordhessische Unternehmen am BGN-Prämienverfahren teil – aus guten Gründen und mit großem Erfolg. Warum das so ist, erklärt Olaf Nolte, der den Familienbetrieb in vierter Generation führt.

 Stefan Layh



Herr Nolte, wie geht es der Feinbäckerei Nolte mit gut 90 Jahren?

Olaf Nolte: Vielen Dank, uns geht es grundsätzlich gut. Mit 110 Beschäftigten betreiben wir im Umkreis von 25 Kilometern um unseren Hauptsitz in Schwarzenborn neun Fachgeschäfte, einen mobilen Fahrverkauf und einen Vortagsladen. Wir bieten ein Vollsortiment an – vom urigen Vollkornbrot über saftige Blechkuchen bis hin zur mehrstöckigen Hochzeitstorte.

In welchen Bereichen kommen Ihre Beschäftigten zum Einsatz?

Rund 85 Personen arbeiten in den stationären Verkaufsstellen. Am Produktionsstandort sind 25 Beschäftigte im Einsatz. Sie verteilen sich auf die Herstellung in Bäckerei und Konditorei, Verwaltung, Auslieferungsdienst und Reinigungskräfte.

Welche Rolle spielen Arbeitsschutz und Prävention in Ihrem Betrieb?

Diese Themen sind mit unseren täglichen Abläufen eng verwoben. Auch mit mehr als 100 Leuten sind wir immer noch ein Familienbetrieb: Man kennt sich, dadurch entstehen auch Wertschätzung und Fürsorge füreinander. Obwohl wir viele

Maschinen nutzen, haben wir es Tag für Tag mit Menschen zu tun – und die sollten immer im Mittelpunkt stehen.

Nehmen Sie deswegen am BGN-Prämienverfahren teil?

Richtig. Eine Zusatzmotivation war der finanzielle Anreiz, von den jährlichen Pflichtbeiträgen an die BGN etwas zurückzuholen. Als wir uns 2014 erstmals mit den Teilnahmemodalitäten befassten, war schnell klar: Das können wir aus dem Stand nicht erfüllen. Das hat uns angespornt, in Sachen Prävention zuzulegen. 2015 hat es dann geklappt: Die für die Teilnahme am BGN-Prämienverfahren geforderte Mindestpunktzahl haben wir um exakt einen halben Punkt übertroffen! Seitdem kommt Jahr für Jahr Arbeitsschutz-Know-how dazu.

Wie lief es im vergangenen Jahr: Wink wieder eine Prämie?

Ja, wir haben die Hürde sehr deutlich übersprungen. Unsere jährliche Prämie liegt inzwischen bei etwa 1.600 Euro. Mittlerweile sind wir so aufgestellt, dass uns die Teilnahme am BGN-Prämienverfahren wirklich leicht von der



Bäckermeister Olaf Nolte



NEHMEN SIE AM BGN-PRÄMIENVERFAHREN TEIL UND ...

- ... erhalten Sie bis zu 100.000 Euro Prämie (je nach Betriebsgröße)
- ... schaffen Sie eine positive Signalwirkung auf Kunden, Geschäftspartner und potenzielle Mitarbeitende
- ... verbessern Sie das Betriebsklima und die Arbeitszufriedenheit
- ... verringern Sie Arbeitsunfälle, Krankheitstage und Ausfälle

Hier erfahren Sie Schritt für Schritt, wie Sie am BGN-Prämienverfahren teilnehmen können:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1559

Blick in die Backstube: Alle Beschäftigten tragen dazu bei, dass die Feinbäckerei Nolte beim BGN-Prämienverfahren punktet.

von HT-Trennmehl, mit dem wir in der Backstube den Mehlstaub in der Luft reduzieren. Weil hier auch Staubschutzabdeckungen sowie Atemmasken helfen, bieten wir all das unseren Leuten an.

Haben sich die Präventionsmaßnahmen auf das Betriebsklima ausgewirkt?

Ja, mit Sicherheit. Wir versuchen permanent aus Unfällen, Beinaheunfällen und hohen Arbeitsbelastungen unsere Lehren zu ziehen: Nur wer aufmerksam ist für Fehler und Gefahren, kann sich in Sachen Arbeitsschutz auch verbessern. Das steigert automatisch den Komfort am Arbeitsplatz, die Sicherheit und die Arbeitszufriedenheit – so profitieren am Ende alle.

Hand geht. Die notwendigen Punkte sammeln wir in den Bereichen Arbeitsschutzorganisation, Aus- und Fortbildung, Transport- und Verkehr, Arbeitssicherheit, Gesundheit und Ergonomie. Das Gratulationsschreiben der BGN reiche ich an die Beschäftigten weiter, denn zu diesem Erfolg haben wir alle beigetragen.

Welche konkreten Maßnahmen haben Ihnen Punkte und Prämien gebracht?

Das ist breit gefächert. Mal haben wir für einen Büroarbeitsplatz einen ergonomischen Arbeitsstuhl angeschafft, der Haltungsschäden vorbeugt. Dann sorgen wir für eine vorbeugende Schädlingskontrolle mit Insektenschutzgittern, Mehlmottenfallen und Insektenvernichtern mit Neonlicht. Ein anderes Beispiel ist der Einsatz

Würden Sie das BGN-Prämienverfahren anderen Betrieben weiterempfehlen?

Ja. Mich überzeugt die Mischung aus finanziellem Anreiz und dem Antrieb, das Menschenwohl im Blick zu haben. Gesunde Menschen sind oft im Umgang unkomplizierter, glücklicher und natürlich auch leistungsfähiger. Als Chef wünsche ich mir das alles auch mit Blick auf meine Beschäftigten. ■

BESCHÄFTIGTE EINBEZIEHEN

GUTE IDEE

Mehr Arbeitssicherheit, größerer Erfolg, besseres Betriebsklima: Wer die Vorschläge und das Wissen seiner Beschäftigten nutzt, profitiert gleich mehrfach. Ein Weg zu dieser Win-win-Situation sind Ideen-Treffen.

Sie wollen Ihre Beschäftigten mehr einbeziehen und das vorhandene Know-how für effizientere, gesündere und sicherere Abläufe nutzen? Wie das funktioniert, erklärt die aktualisierte DGUV Information 206-007 „So geht’s mit Ideen-Treffen – für Wirtschaft, Verwaltung und Handwerk“. Diese praktische Hilfestellung richtet sich an Kleinbetriebe und auch größere Unternehmen, die sich die Ideen ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zunutze machen möchten – zum Wohle aller.

Probleme gemeinsam lösen

Im Mittelpunkt stehen die Ideen-Treffen: regelmäßige, nach einem festgelegten Muster ablaufende Besprechungen, bei denen Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungskräfte und Beschäftigte aktiv mitmachen. Ziel dieser Zusammenkünfte ist es, gemeinsam Lösungen für Aufgaben und Probleme im Betrieb zu finden, die alle Beteiligten mittragen können.

Neu in der überarbeiteten Fassung des Ratgebers sind die Anwendungsfelder „Mitarbeiterorientierte Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung“, „Maßnahmen nach einer Mitarbeitendenbefragung finden“ sowie „Sicherheit und Gesundheit gemeinsam leben“. Außerdem wurden die Moderationstipps im Hinblick auf typische und problematische Situationen nochmals erweitert. Nutzen auch Sie die Ideen und Potenziale, die in Ihrer Belegschaft schlummern!

MEHR ZUM THEMA

DGUV Information 206-007 „So geht’s mit Ideen-Treffen – für Wirtschaft, Verwaltung und Handwerk“ zum Download:

→ www.dguv.de,
Webcode: p206007

