

report^{1.17}

Zeitschrift für Betriebe der Fleischwirtschaft



Unternehmer Gerd Ester:
**„Wir achten
auf gute Arbeits-
bedingungen“**

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



Gefährdungsbeurteilung: Den Begriff schon mal gehört haben die meisten. Viele Unternehmer wissen, dass sie gesetzlich vorgeschrieben ist. Was es damit auf sich hat und wie sie durchgeführt wird, wissen aber viele nur vage. Deshalb kommt die Gefährdungsbeurteilung in so manchem Kleinbetrieb immer noch nicht zum Zuge. Dabei ist sie ein ideales Instrument, mit dem alle betrieblichen Abläufe systematisch verbessert und die Arbeitsbedingungen sicher und gesundheitsgerecht gestaltet werden können. Vorausschauende und erfolgsorientierte Unternehmer finden in der Gefährdungsbeurteilung ein optimales Hilfsmittel.

Die BGN unterstützt die Unternehmen bei der Durchführung der Gefährdungsbeurteilung – z.B. mit Fortbildungsseminaren, mit branchenspezifischen Hilfen zur Gefährdungsbeurteilung bis hin zur Beratung durch unsere Aufsichtspersonen. Besondere Hilfe bieten wir Kleinbetrieben an, damit sie die Gefährdungsbeurteilung kennen- und nutzen lernen.

So bieten wir Unternehmen mit bis zu 10 Beschäftigten, die am Unternehmermodell teilnehmen, eine kostenlose Vor-Ort-Beratung zur Gefährdungsbeurteilung an. Die Beratung führen die von der BGN beauftragten sicherheitstechnischen und betriebsärztlichen Dienstleister der 52 regionalen Kompetenzzentren durch. Die Berater kennen die Gefährdungsschwerpunkte in den einzelnen Branchen genau. Sie wissen, wie Gefährdungen und Belastungen reduziert und wie Arbeiten gesundheitsgerecht und produktiv gestaltet werden können. In den letzten zehn Jahren haben unsere Kompetenzzentren über 80.000 Kleinbetriebe bei der Gefährdungsbeurteilung unterstützt.

Erfolgreiche Betriebe, in denen es rundläuft und in denen alle gesund und sicher arbeiten, tun etwas für ihren Erfolg. Sie analysieren Risiken vorausschauend und gestalten ihre Prozesse gründlich. Die Gefährdungsbeurteilung hilft ihnen, die Risiken zu erkennen und die Prozesse systematisch zu gestalten.

Nutzen Sie die Chancen der Gefährdungsbeurteilung. Und nutzen Sie als Kleinbetrieb im Unternehmermodell auch die Erfahrung und Unterstützungsangebote der Kompetenzzentren der BGN.

Ihre

A handwritten signature in blue ink that reads "J. Dienstbühl".

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 (BGN), Elfi Braun (BC GmbH) Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200 report@bgn.de

Fotos: BGN (S. 3, 7); Fotolia/Daniel Berkann (S. 11); Oliver Rüther, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Verlag: BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Wiesbaden

Gestaltung: Agentur 42, Bodenheim

Litho, Druck und Versand: apm, alpha print medien AG, Darmstadt

© BGN 2017 ISSN 2193-9373

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.

Gefährliche Spitze

Wird sie beim Handmesser überhaupt gebraucht? / Nein, bei den meisten Arbeiten in der Fleischwirtschaft ist die Messerspitze des Messers überflüssig. Die BGN empfiehlt deshalb, weniger gefährliche Messer mit abgerundeter Spitze zu benutzen. Die gibt es seit einiger Zeit im Handel.



Bild oben und unten: Handmesser mit abgerundeter Spitze



Messer sind in der Fleischwirtschaft unentbehrlich, aber nicht ungefährlich. Gefährlich ist vor allem ihre Spitze, vor der auch ein Schutzhandschuh aus Metallringgeflecht nicht hundertprozentig schützt.

BGN-Aufsichtsperson Hagen Wirth erklärt: „Viele Messer haben eine Spitze, die auch leicht die persönliche Schutzausrüstung durchdringen kann. Das kann nicht passieren, wenn man Messer mit abgerundeter Spitze verwendet – was übrigens in über 80 Prozent aller Tätigkeiten möglich ist.“ Nicht verzichtbar ist die Klingenspitze nur etwa beim Geflügelausbeinen oder beim Entblutestich in der Schlachtung.

Tests ergeben keine Nachteile

Die Empfehlung, Messer mit abgerundeter Spitze zu benutzen, basiert auf den Ergebnissen verschiedener Praxistests der BGN. Hagen Wirth: „Unsere Tests haben gezeigt, dass bei der Verwendung von Ausbeinmessern mit abgerundeter Spitze keinerlei Nachteile entstehen.“

Aber es gibt eine Reihe von Vorteilen: Die abgerundete, minimal verbreiterte Messerspitze kann nicht mehr die kleinen Öffnungen des Metallringgeflechts eines Handschuhs durchdringen – oder die Arbeitskleidung einfach durchstechen. Auch kann die abgerundete Spitze sich nicht in Knochen verhaken – eine Situation, in der sonst die Messerhand leicht abrutschen und in die Klinge geraten kann. Generell können Stichverletzungen vermieden werden.

Selbst Spitze anschleifen geht auch

Seit einigen Monaten sind Messer mit abgerundeter Spitze im Handel erhältlich. Hagen Wirth: „Es ist aber auch möglich, bei vorhandenen Handmessern die Spitze abzuschleifen. Ein Durchmesser von mindestens 2 Millimetern ist ausreichend.“

Rund ein Viertel aller Arbeitsunfälle in der Fleischwirtschaft sind Verletzungen mit Messern. Diese Unfallzahlen lassen sich mit einer leicht veränderten Messerspitze verringern.

INFO

Die BGN honoriert den Einsatz von Messern mit abgerundeter Spitze mit 6 Prämienpunkten.



„Wir achten auf gute Arbeitsbedingungen“

Unternehmer Gerd Ester nimmt dazu auch das kostenlose Beratungsangebot seines BGN-Kompetenzzentrums (KPZ) in Anspruch / Bei Fragen zur sicheren und gesunden Arbeitsgestaltung berät ihn KPZ-Sicherheitsfachkraft Oliver Katzenberger. Er hat den Unternehmer auch bei der Gefährdungsbeurteilung unterstützt.

Gerd Ester (Bild oben) und sein Bruder Uwe sind Inhaber der Feinschmecker-Metzgerei Ester im pfälzischen Bad Dürkheim. Die Qualität ihrer Produkte, das Image ihres Betriebs und die Zufriedenheit ihrer Mitarbeiter sind ihnen wichtig.

Gerd Ester, verantwortlich für die Bereiche Verkauf, Büro und Personal, erklärt: „Wir achten natürlich in erster Linie darauf, dass das Geschäft gut läuft. Und dabei achten wir auch auf gute

Arbeitsbedingungen, die auch die Bedürfnisse der Mitarbeiter berücksichtigen. „Hierbei machen wir vieles richtig, aber manchmal ist man auch betriebsblind.“ Deshalb sind ihm

Anregungen und Tipps immer willkommen, wenn es darum geht, was er in Sachen sicherer Arbeitsgestaltung und störungsfreier Betriebsabläufe verbessern kann.

Als Oliver Katzenberger (rechts im Bild S. 5) vom regionalen BGN-Kompetenzzentrum ihm anbot, ihn kostenlos bei der Gefährdungsbeurteilung zu unterstützen, nahm Gerd Ester dieses Angebot gerne an. Dabei handelt es sich um einen Service der BGN im Rahmen des Unternehmermodells (siehe Kasten). Er erzählt: „Die Gefährdungsbeurteilung schiebt man gerne vor sich her, weil sie einem so komplex und aufwendig erscheint. Deshalb war ich dankbar, als mir Herr Katzenberger seine Unterstützung anbot.“

Ein wertvoller und vertrauensvoller Berater

Und so bekam der Unternehmer Besuch von Sicherheitsfachkraft Katzenberger vom regionalen BGN-Kompetenzzentrum. Der Arbeitsschutzexperte kennt die Fleischbranche und er kennt die typischen Gefährdungs- und Belastungsschwerpunkte. Er erklärt: „Wir unterstützen die Unternehmer bei der Gefährdungsbeurteilung. Wir zeigen ihnen,

INFO

Mit der Gefährdungsbeurteilung lassen sich Betriebsabläufe systematisch verbessern. Sie gehört zu den Pflichten eines jeden Arbeitgebers.



SERVICE IM UNTERNEHMERMODELL

Kostenlose Beratung für Betriebe bis 10 Beschäftigte

Ein besonderer Service für Betriebe bis 10 Beschäftigte, die am BGN-Unternehmermodell* teilnehmen: Unternehmer und Mitarbeiter können sich kostenlos beraten lassen, wenn sie Fragen zum sicheren und gesundheitsbewussten Arbeiten haben. Die Beratung führen Fachleute eines BGN-Kompetenzzentrums durch.

In den deutschlandweit 52 regionalen BGN-Kompetenzzentren arbeiten Sicherheitsfachkräfte oder Betriebsärzte. Sie unterstützen den Unternehmer auf Wunsch auch bei der Gefährdungsbeurteilung. Die Kosten der Beratung übernimmt die BGN.

→ Online-Suche „Kompetenzzentrum“:
www.bgn.de, Shortlink = 1186



* Voraussetzung für die Teilnahme am Unternehmermodell ist, dass der Unternehmer sich in einem Basisseminar der BGN dafür qualifiziert hat (Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1342).



BERATUNG DES BGN-KOMPETENZZENTRUMS

Beratungsanlässe durch eine Sicherheitsfachkraft sind u. a.:

- Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung
- Planung, Errichtung und Änderung von Betriebsanlagen
- Grundlegende Änderung von Arbeitsverfahren / Einführung neuer Arbeitsverfahren
- Beratung der Beschäftigten über besondere Unfall- und Gesundheitsgefahren bei der Arbeit
- Brandgefahren

Beratungsanlässe durch einen Betriebsarzt sind u. a.:

- Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung
- Gehäuftes Auftreten gesundheitlicher Probleme, z. B. Haut- oder Hörprobleme
- Suchterkrankungen (Alkohol etc.), die ein gefahrungsfreies Arbeiten beeinträchtigen
- Beratung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge und Durchführung von **Angebotsvorsorge** (insbesondere Feuchtarbeit und Lärm)

wie sie systematisch und strukturiert die einzelnen Arbeitsbereiche und -abläufe auf Schwachstellen überprüfen können.“ Das Ergebnis dieser Überprüfung ist eine To-do-Liste. Darin ist festgehalten, was im Betrieb z. B. in Sachen Maschinensicherheit, Arbeiten mit Messern und Brandschutz verbessert werden kann.

Die Liste hat Gerd Ester inzwischen abgearbeitet. Den Kontakt zu KPZ-Sicherheitsfachkraft Katzenberger hat er aufrechterhalten. Schon einige Male war der Arbeitsschutzexperte seitdem wieder zur Beratung im Betrieb. Gerd Ester: „Herr Katzenberger ist für mich zu einem wertvollen und vertrauensvollen Berater geworden. Er sieht viele Betriebe und kann Tipps geben, wie man etwas gut machen kann. Und wenn die Mitarbeiter mitbekommen, dass uns eine gute und sichere Arbeitsgestaltung wichtig ist, dann sind sie auch offener, beim Arbeitsschutz mitzuziehen. Ich kann die Beratung durch das BGN-Kompetenzzentrum sehr empfehlen.“

Ein kurzzeitiger Schutz ist besser als gar keiner

AN BANDSÄGE METALLRINGGEFLECHTHANDSCHUH TRAGEN

Finger, die in das laufende Sägeband der Knochenbandsäge geraten, haben keine Chance, unversehrt davonzukommen. Zwangsläufig kommt es zu schweren Verletzungen bis hin zur Amputation von Fingergliedern.

Schutz für Finger und Hand bietet ein Metallringgeflechthandschuh – wenn auch nur für kurze Zeit. Doch diese Zeit reicht aus, die Finger vom Sägeband wegzuziehen, bevor das Sägeband das Metallringgeflecht des Handschuhs durchtrennt hat. Das zeigten Tests der BGN, bei denen ein Metallringgeflechthandschuh an das Sägeband gehalten wurde. Im Schutzhandschuh steckten sogenannte Dummy-Finger.

Mit dem Schutzhandschuh aus Metallringgeflecht können Verletzungen vermieden oder zumindest die Verletzungsschwere reduziert werden. Die BGN empfiehlt deshalb, beim Arbeiten an der stationären Knochenbandsäge die Hand am Schneidgut mit einem Metallringgeflechthandschuh zu schützen.

Das ergibt auf jeden Fall Sinn. Denn trotz richtigem Benutzen der Schutzeinrichtungen wie der höhenverstellbaren Schutzleiste oder der Andrück-



vorrichtung bleibt beim Arbeiten an der stationären Bandsäge ein hohes Restrisiko. Die Gefahrstelle am laufenden Sägeband ist während der Arbeit offen zugänglich. Wer seine Hand am Schneidgut mit einem Metallringgeflechthandschuh schützt, reduziert das Verletzungsrisiko erheblich. Die

Bis die Sägezähne das Metallringgeflecht durchtrennt haben, hat man längst die Finger vom Sägeblatt weggezogen.

Arbeitsschutzexperten aber mahnen: Diese zusätzliche Maßnahme sollte jedoch nicht zum leichtsinnigen Umgang mit diesen gefährlichen Maschinen führen.

BGN zahlt Ersthelferausbildung



ANMELDEFORMULAR BESORGEN UND EINREICHEN

Jeder Betrieb braucht ausgebildete Ersthelfer. Man kann sich schließlich bei einem Unfall nicht einfach darauf verlassen, dass sich schon jemand findet, der Erste Hilfe leistet. Was viele Betriebe nicht wissen: Die BGN übernimmt die Kursgebühren einer Ersthelferausbildung bei einer zugelassenen Ausbildungsorganisation.

Dazu muss der Betrieb den oder die teilnehmenden Beschäftigten bei der BGN anmelden – und zwar ausschließlich mit dem dafür entwickelten maschinenlesbaren Anmeldeformular (siehe unten). Die Grundausbildung zum betrieblichen Ersthelfer dauert einen Tag, früher waren es zwei.

In Unternehmen mit 2 bis 20 Beschäftigten ist ein anwesender Ersthelfer vorgeschrieben. Hat ein Betrieb mehr Ersthelfer als die gesetzliche Mindestzahl, ist das nur von Vorteil: Engpässe bei Urlaub oder Krankheit sind kein Thema mehr. Und die BGN belohnt das zudem mit 4 Punkten beim Prämienverfahren.

... Anmeldeformular für Kostenübernahme besorgen (Bitte BGN-Nummer der Betriebsstätte angeben): www.bgn.de, Shortlink = 1439 oder Fon 0621 4456-3222 oder E-Mail an ersthelferausbildung@bgn.de

Jetzt Aktions-Box anfordern

SICHER UNTERWEGS. RICHTIG TRANSPORTIEREN.

„Sicher unterwegs. Richtig transportieren.“ – ist das Thema der aktuellen BGN-Kampagne. Betriebe können eine Aktions-Box mit Praxishilfen und Medien anfordern. Die Materialien helfen dabei, die einzelnen Komponenten des Transportablaufs zu überprüfen und den Transport insgesamt zu optimieren. Die Aktions-Box enthält u. a.:

- ➔ Gefährdungsbeurteilung Straßenverkehr
- ➔ Leitfaden zur Ladungssicherung im Kleintransporter mit Best-Practice-Beispielen



- ➔ Gutschein für ein Fahrsicherheitstraining oder für ein Eco-Safety-Training (kraftstoffsparende Fahrtechniken lernen)
 - ➔ Unterweisungs-Kurzgespräche „Betriebsfahrten“, „Laden und sichern“ und „Alkohol“
 - ➔ Flyer zum Thema Sucht und Unterstützungsangebote der BGN
- Betriebe, die die Aktions-Box einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim Prämienverfahren.

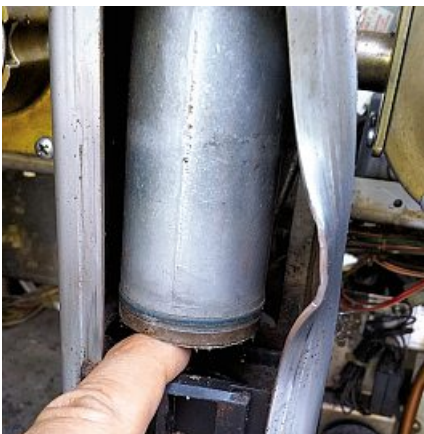


- ➔ Aktions-Box anfordern: www.sicher-unterwegs-bgn.de



Kaffeemaschine streikte, Unternehmer verliert Finger

EIGENMÄCHTIGE STÖRUNGSBESEITIGUNG: 5 WOCHEN ARBEITSUNFÄHIG



Ein Unternehmer quetschte sich den rechten Zeigefinger in einem Kaffeevollautomaten so schwer, dass der Finger amputiert werden musste. Er fiel 5 Wochen im Betrieb aus.

Hektik am frühen Morgen: Mit dem Kaffeevollautomat stimmte etwas nicht. Statt Kaffee kam nur noch gefärbtes Wasser heraus. Der Chef wollte die Störung schnell selbst beheben. Er ignorierte alle Sicherheitshinweise der Betriebsanleitung und öffnete eigenmächtig die Ma-

schine – ohne sie vom Strom zu trennen. An der Brüheinheit quoll gemahlener Kaffee über. Als er diesen mit dem Zeigefinger entfernen wollte, setzte plötzlich der Pressvorgang ein. Sein Finger wurde zwischen Presszylinder und Presswerk eingeklemmt und gequetscht. Erst die Feuerwehr konnte ihn befreien. Sie musste die Maschine zerschneiden, weil der Presszylinder fest saß.

Laut Hersteller kann der Pressvorgang ausgelöst werden, wenn ein be-

Dieses Foto zeigt nicht die Unfallmaschine, sondern dient ausschließlich der Illustration.

stimmter Druck und eine entsprechende Temperatur erreicht sind. Dann führt die Maschine eine Spülung durch. Vor jedem Eingriff in die Maschine muss sie vom Strom und Wassersystem getrennt und der Dampfdruck abgebaut werden. Servicetechniker – in deren Hände Wartung und Reparatur des Kaffeevollautomaten ausschließlich gehören – wissen das.



Nichts anbrennen lassen

Was alles zum Brandschutz im Betrieb gehört / Wenn ein Feuerlöscher gebraucht wird, ist vorher schon etwas falsch gelaufen. Wäre alles richtig gelaufen, würde es nicht brennen. Die Brandverhütung, also die Beseitigung möglicher Brandgefährdungen, ist die zentrale Aufgabe beim betrieblichen Brandschutz. Eine weitere ist eine gute Organisation der Brandbekämpfung und Gefahrenabwehr für den Ernstfall.

Brandgefahren stellen eine ernste Bedrohung für Leib und Leben der Menschen, aber auch eine Gefährdung der Existenz eines Betriebs dar.

Ein Brand kommt meist überraschend. Die Sorge um die Sicherheit der beschäftigten Menschen und die Sorge um den Betrieb erfordern die Durchführung von Brandschutzmaßnahmen.

Brandgefährdungen ermitteln und ausräumen

In der Metzgerei ist nicht viel erforderlich, um großen Schaden durch Feuer zu vermeiden. Entscheidend ist, dass der Unternehmer Brandschutz ernst nimmt und dahintersteht. Dazu checkt er alle Betriebsbereiche auf mögliche Brandgefährdungen (siehe Checkliste).

Anschließend überlegt er sich Maßnahmen, mit denen er diese Schwachstellen ausräumen kann. Viele dieser Maßnahmen sind Verhaltensmaßnahmen. Die Mitarbeiter müssen ein Gespür dafür entwickeln, was gefährlich und deshalb zu vermeiden ist. So gehört zum vorbeugenden Brandschutz auch

ZUM NACHSCHLAGEN

Wie viele Feuerlöscher brauche ich in meinem Betrieb? Berechnungsmodul Feuerlöscher

...➔ www.bgn.de, Shortlink = 1403 oder auf der BGN-DVD

Wissen kompakt „Brandschutz“

...➔ www.bgn.de, Shortlink = 778

DGUV Information „Brandschutz Helfer“

...➔ www.bgn.de, Shortlink = 887

Brandursache defekte Steckdose – 20.000

Euro Schaden | Es ist schon hell, als Fleischermeister Paul S. draußen die Zeitung aus dem Briefkasten holt. Plötzlich hat er einen stechenden Geruch in der Nase. Er wird intensiver, je weiter er durch den Flur Richtung Verkaufsraum geht. Der Unternehmer öffnet die Tür und sieht die Flammen.

Nach dem Löscheinsatz suchte die Feuerwehr nach der Brandursache. Bei einer



Steckdose, an die der Kühlschrank angeschlossen war, wurde sie fündig. Die Steckdose wies Schäden auf. Höchstwahrscheinlich führte ein Wackelkontakt dazu, dass es zur Erwärmung und schließlich zum Brand kam.

Instandsetzung und Umsatzeinbußen kosteten den Unternehmer rund 20.000 Euro. Heute ist er, was eine schadhafte Elektrik angeht, viel aufmerksamer.

eine Unterweisung der Mitarbeiter. Sie müssen wissen, worauf sie im Einzelnen achten und was sie tun müssen, um Brandgefahren zu vermeiden.

Im Ernstfall gut vorbereitet sein

Aber auch in Sachen Brandbekämpfung müssen die Mitarbeiter Bescheid wissen. Es reicht nicht aus, die vorgeschriebenen Feuerlöscher angeschafft zu haben. Die Mitarbeiter müssen wissen, wo die Feuerlöscher aufbewahrt werden. Und einige müssen sie auch bedienen können. Hierzu muss der Betrieb Brandschutzhelfer ausbilden lassen. Bei normaler Brandgefährdung sind das 5 Prozent der Belegschaft.

CHECKLISTE: BRANDSCHUTZ IN DER FLEISCHEREI

Haben Sie in Ihrem Betrieb mögliche Brandgefährdungen ermittelt und Maßnahmen zu deren Vermeidung getroffen? Zum Beispiel:

- Werden die Elektrogeräte regelmäßig auf Kabelschäden etc. überprüft? Schadhafte Steckdosen, Stecker und Schalter umgehend von einer Elektrofachkraft reparieren lassen. Sie sind eine sehr häufige Brandursache.
- Wird darauf geachtet, nicht zu viele Elektrogeräte über Mehrfachstecker an eine Steckdose anzuschließen?
- Wissen die Mitarbeiter, wo sich die Feuerlöscher befinden?
- Können die Mitarbeiter einen Feuerlöscher bedienen?
- Werden die Feuerlöscher spätestens alle zwei Jahre geprüft?
- Sind die Fluchtwege gekennzeichnet und wird darauf geachtet, dass sie nicht zugestellt sind?

In Betrieben mit Fritteuse

- Sind die Mitarbeiter angewiesen, dass sie eine eingeschaltete Fritteuse nicht alleine lassen?
- Wurden die Mitarbeiter unterrichtet, auf stark verschmutzte Fettfangfilter zu achten und sie zu reinigen?
- Wurden die Mitarbeiter angewiesen, Fettblöcke im der Fritteuse nicht zu schnell zu erhitzen, sondern besser in einem Topf vorzuschmelzen?
- Steht ein Feuerlöscher zur Verfügung, der auch zum Löschen von Fettbränden geeignet ist (Brandklasse F)?
- Wissen die Mitarbeiter, dass sie bei einem Fettbrand diesen speziellen Löscher benutzen müssen? Versuche der BGN hatten gezeigt: Feuerlöscher mit anderen Löschmitteln und Löschdecken sind bei Fettbrand ungeeignet.

Die traumatisierte Zeugin

BGN HILFT AUCH BEI PSYCHISCHEN PROBLEMEN VON UNFALLZEUGEN

Ina P. hat gesehen, wie ihr Kollege von einer Leiter stürzte und sich dabei schwer verletzte. Seitdem ist sie nicht mehr wie sonst. Immer wieder fühlt sie sich leer und hilflos. Sie kann kaum noch arbeiten. Schließlich kann sie ihre psychischen Probleme mit professioneller Hilfe überwinden. In die Wege geleitet hatte das die BGN, als man dort zufällig von Ina P.s Problemen erfahren hatte.

Was viele nicht wissen: Die BGN hilft bei einem Arbeitsunfall nicht nur den Verletzten. Sie hilft auch Unfallzeugen und Unfallbeteiligten, die durch den Unfall trauma-



tisiert sind. Eine seelische Verletzung, die infolge eines Unfalls auftritt, muss genauso wie eine körperliche Verletzung medizinisch abgeklärt, betreut und gegebenenfalls behandelt werden. Nur so kann man langfristigen gesundheitlichen und psychosozialen Beeinträchtigungen wirksam vorbeugen.

In jeder BGN-Bezirksverwaltung gibt es spezielle Ansprechpartner, die sich um Menschen mit einem unfallbedingten psychischen Trauma kümmern und einen schnellen Kontakt zu einem Psychologen herstellen.

➔ Telefonnummern/Adressen der Bezirksverwaltungen und Unfallanzeige-Formular: www.bgn.de, Shortlink = 455 oder direkt anklicken „Ein Unfall ist geschehen – was tun?“

Wahl der neuen Vertreterversammlung

SOZIALWAHL 2017 BEI BGN FRIEDENSWAHL

Alle sechs Jahre werden die Mitglieder der Vertreterversammlung der BGN im Rahmen der Sozialwahlen neu gewählt. Die Vertreterversammlung ist paritätisch besetzt, d.h. sie besteht aus je 28 Vertretern der Versicherten und Arbeitgeber der in der BGN versicherten Branchen. Bei der Sozialversicherungswahl wählen die Wählergruppen, also Versicherte und Arbeitgeber, ihre Vertreter getrennt. Dabei werden keine einzelnen Kandidaten, sondern Listen gewählt. Vorschlagsberechtigte Organisationen sind auf Versichertenseite die Gewerkschaften und auf Arbeitgeberseite deren Verbände.

Reicht eine Gruppe nur eine Vorschlagsliste ein, oder enthalten die Vorschlagslisten insgesamt nicht mehr Bewerber, als Mitglieder in die Vertre-

terversammlung zu wählen sind, finden keine Wahlhandlungen statt. Die in den Vorschlagslisten aufgeführten Bewerber gelten dann mit Ablauf des Wahltages, dem 31. Mai 2017, als gewählt. Diese sogenannten Friedenswahlen waren bisher bei den meisten Berufsgenossenschaften – auch bei der BGN – die Regel. Bei den Friedenswahlen wird davon ausgegangen, dass sich alle Organisationen und gegebenenfalls vorhandene freie Listen innerhalb einer Gruppe geeinigt haben, und dass damit eine ausreichende regionale und branchenmäßige Ausgewogenheit bei der Besetzung der Sitze in den Organen vorliegt.

Auch bei den Sozialversicherungswahlen 2017 wird es für die BGN wieder zu einer Friedenswahl kommen. Vom Wahlausschuss der BGN wurden in sei-

ner Sitzung am 22.12.2016 auf Versichertenseite eine zusammengelegte Liste der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und der DHV – Die Berufsgewerkschaft e.V. (DHV) sowie auf Arbeitgeberseite eine Liste der Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) zugelassen. Die in diesen Listen genannten Bewerber gelten somit mit Ablauf des Wahltages als gewählt. Das Wahlergebnis wurde unter der Rubrik Bekanntmachungen auf der Homepage der BGN (www.bgn.de) veröffentlicht.

Die erste Aufgabe der neuen Vertreterversammlung wird sein, in ihrer konstituierenden Sitzung im Oktober 2017 den Vorstand, bestehend aus je 15 Versicherten- und Arbeitgebervertreter, zu wählen.

Dranbleiben

UNTERNEHMERMODELL: PFLICHTFORTBILDUNG IM BLICK HABEN



Die regelmäßige Unternehmerfortbildung ist ein wesentlicher Bestandteil des Unternehmermodells. Für so manchen Unternehmer im Unternehmermodell steht sie in diesem Jahr an. Das sollte man im Auge behalten. 3 oder 5 Jahre nach Teilnahme am Basisseminar (= Grundqualifizierung) ist es soweit, je nachdem, welche Fortbildung ein Unternehmer wählt:

- Alle 3 Jahre eine eintägige Fortbildung als regionales Seminar
 - Alle 5 Jahre eine dreitägige Fortbildung in einem BGN-Ausbildungszentrum, meist Reinhardbrunn
- Liegt das Basisseminar oder die letzte Fortbildung 5 Jahre zurück, dann muss die Fortbildung schnellstmöglich absolviert werden – spätestens aber innerhalb einer Jahresfrist.

Keine Fortbildung – und dann?

Unternehmern, die diesen Pflichttermin nicht wahrnehmen, droht der Ausschluss aus dem Unternehmermodell. Die Folge: Ihr Betrieb fällt wieder unter die Regelbetreuung. Er wird dann automatisch an den kostenpflichtigen Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD*BGN) angeschlossen.

- Mehr Infos und alle Seminare (ein- und dreitägig): www.bgn.de, Shortlink = 1381
- Fragen? Fon 0621 4456-3333

Es ist Prämienzeit

ORIGINAL-PRÄMIENBOGEN BIS ENDE MÄRZ ABGEBEN

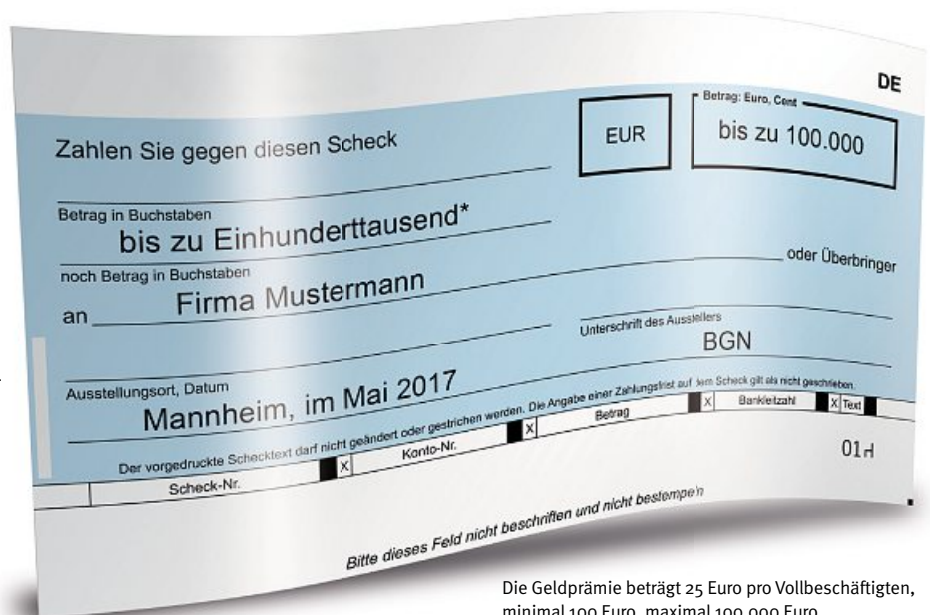
Ihr Unternehmen ist sehr gut im Arbeitsschutz. Dann könnte ein solcher Scheck die Belohnung dafür sein.

Beantragen Sie jetzt für Ihr Unternehmen die BGN-Prämie für das Jahr 2016 – mit dem ausgefüllten Original-Prämienbogen.

Bereits prämierte Betriebe bekommen den Original-Prämienbogen 2016 automatisch zugeschickt. Neue Teilnehmer am Prämienverfahren und alle, die bisher nicht erfolgreich waren, müssen ihn sich noch schnell besorgen:

Letzter Abgabetermin: 31. März 2017

- Web-Formular ausfüllen: www.bgn.de, Shortlink = 1434 oder
- Anrufen: 0621 4456-3636 oder
- E-Mail schicken: praemienverfahren@bgn.de
- Oder Originalbogen direkt im Extranet ausfüllen (Extranetzugang: www.bgn.de > Login/Extranet [oben rechts] oder <https://bgnextranet.cnuv.de>)



Die Geldprämie beträgt 25 Euro pro Vollbeschäftigten, minimal 100 Euro, maximal 100.000 Euro.

Rund 6,7 Millionen Euro hat die BGN an Geldprämien für das Jahr 2015 an insgesamt 2.345 Unternehmen ausgeschüttet.

- Mehr Infos zum Prämienverfahren: www.bgn.de, Shortlink = 1386

Erfolgreicher Umgang mit Reklamationen

KOSTENLOSE FORTBILDUNG IN DER REGION

Reklamationen von Kunden sind nicht das, was sich Servicekräfte im Verkauf spontan wünschen. Auch können sie nicht immer gut damit umgehen. Denn je nachdem, wie ein Kunde auftritt, kann die Situation schon mal stressig und belastend sein.

Wie man in der Fleischerei souveräner und kundenorientiert mit Reklamationen umgehen kann, das erfahren die Teilnehmer des BGN-Seminars „Erfolgreicher Umgang mit Reklamationen – Stressfreie Gesprächsführung für Mitarbeiter und Führungskräfte“.

Außerdem erfahren sie, wie sie Reklamationen nutzen, um die Beziehung zum Kunden zu stärken, um ihn von der Qualität des Hauses, des Produkts und des Service zu überzeugen. Anknüpfungspunkte sind jeweils Situationen aus dem Berufsalltag der Teilnehmer. Sie haben viel Gelegenheit, Erlerntes auszuprobieren und zu üben.

Das Seminar findet in verschiedenen Regionen Deutschlands statt. Es steht Führungskräften, Beschäftigten, Auszubildenden und Auszubildenden offen. Die Teilnahme ist kostenlos und bringt 10 Punkte beim BGN-Prämienverfahren.



TERMINE FRÜHJAHR 2017

Jeweils von 9 bis 17 Uhr, in Regensburg von 13 bis 17 Uhr

13. März 2017	Potsdam	24. April 2017	Leipzig
20. März 2017	Regensburg	16. Mai 2017	Saarbrücken
3. April 2017	Trier	16. Mai 2017	Brandenburg
24. April 2017	Kaiserslautern	12. Juni 2017	Berlin

Infos/Anmeldung: www.regionale-seminare.de oder Fon 0621 4456-3180

TERMINE

INTERNORGA

17.–21. März 2017 / Hamburg

Die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt – mit der FH-Nord, dem Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden (Eingang Süd OG). Besuchen Sie auch die BGN ebenfalls in Halle B6 am Stand 127.

Slow Food Messe

20.–23. April 2017 / Stuttgart

Markt des guten Geschmacks

Tag der Verkehrssicherheit

17. Juni 2017

Deutschlandweiter Aktionstag in verschiedenen Großstädten

Öffentliche Sitzung der BGN-Vertreterversammlung

29. Juni 2017 / Bremen

9 Uhr im ATLANTIC Grand Hotel

Links/Infos zu den Veranstaltungen:
www.bgn.de, Shortlink = 760

Vorsicht Lebensgefahr

VERKEHRSRISIKO HANDY-TIPPEN



Gerade noch eine WhatsApp-Nachricht getippt und dann ist ein Mensch tot, ein anderer schwer verletzt. Ein solcher Unfall ereignete sich 2014 auf einer schnurgeraden Landstraße in Baden-Württemberg. Eine damals 19-jährige Fahrerin fuhr ungebremst in zwei Radfahrer, weil sie durch das Tippen einer Textnachricht abgelenkt war.

Alarmierend viele Autofahrer werden durch das Tippen von Nachrichten auf Smartphones abgelenkt. Auf Autobahnfahrten ist das Handy-Tippen mit 5,8% sogar die häufigste Nebenbeschäftigung. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der Technischen Universität Braunschweig. Die Wissen-

schaftler hatten 2.000 vorbeifahrende Autos auf der A2 beobachtet.

Gerade bei den häufig langen und monotonen Fahrten auf der Autobahn ist die Versuchung offensichtlich groß, sich ablenken zu lassen, so die Forscher. Wer nur 5 Sekunden den Blick vom Verkehr abwendet, legt mit 130 km/h 180 Meter im Blindflug zurück.