

report^{1.18}

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller



Vielfältige Angriffe
BGN-Aktion „Deine
Haut – dein persönlicher
Schutzanzug“

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



Sie halten die erste Ausgabe von report im Jahr 2018 in der Hand. Möge es ein erfolgreiches, vor allem aber gesundes und sicheres Jahr für Sie und Ihr Team sein.

Für dieses Jahr haben wir uns viel vorgenommen. Den Anfang macht unsere neue Aktion „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“. Hauterkrankungen zählen bei unseren Versicherten zu den häufigsten Problemen. Über die Hälfte der angezeigten Berufskrankheiten haben mit der Haut zu tun. Grund genug für uns, aktiv zu bleiben. Und ein guter Grund für Unternehmen, diesem Bereich eine besondere Beachtung zu schenken.

Eine weitere Kampagne startet im zweiten Quartal und wird uns die kommenden Jahre begleiten. Sie heißt „kommitmentsch!“ und hat das Ziel, Sicherheit und Gesundheit bei allen Entscheidungen und Abläufen als wichtigen Maßstab zu berücksichtigen – von allen Menschen und in allen Unternehmen und Einrichtungen. Die Kampagne, die von allen Berufsgenossenschaften und Unfallkassen getragen wird, setzt auf Aktionen, die Menschen verbinden und zum Mitmachen anregen.

Im Oktober vergibt die BGN im Rahmen der Arbeitsschutztagung den „BGN-Präventionspreis“. Leitgedanke des Preises ist, erfolgreiche Lösungen im Arbeitsschutz fördern und publik machen, herausragende Betriebe auszeichnen und alle Betriebe zu mehr Kreativität und Innovation im Arbeitsschutz motivieren. Der mit insgesamt 50.000 Euro dotierte Preis genießt deutschlandweit Beachtung und motiviert immer mehr Unternehmen, mit ihren Lösungen, Ideen oder Verbesserungen teilzunehmen.

Über all diese und selbstverständlich auch weitere Themen werden wir Sie im Laufe des Jahres in report informieren. Sollten Sie etwas vermissen oder redaktionelle Anregungen haben, freuen wir uns über Ihr Feedback. Schreiben Sie uns an report@bgn.de.

Herzlichst

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: BGN (S. 5, 8); Bildschön Fotografie, Potsdam (S. 9); Fotolia: animaflorea (S. 12), Daniel Berkmann (S. 8), nakophotography (S. 10), Aleksey Nikonchuk (S. 7), Picture-Factory (S. 12), WavebreakmediaMicro (S. 6); iStock: Eugeneonline & sahilu (S. 7); picture alliance/Vukovits Martin (S. 10); Oliver Rüther, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 10, 11); Zarges (S. 6)

Verlag: BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Wiesbaden

Gestaltung: Agentur 42, Bodenheim

Druck und Versand: Bonifatius GmbH, Paderborn

© BGN 2018 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.



Wann Schutz, wann Schaden?

Die Notwendigkeit flüssigkeitsdichter Schutzhandschuhe immer prüfen / Als persönliche Schutzausrüstung schützen flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe bei bestimmten Tätigkeiten vor Hautschäden an den Händen. Zu langes und zu häufiges Tragen aber kann nach hinten losgehen und der Haut schaden.

Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe schützen die Hände vor hautgefährdenden Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel – außerdem vorm Aufquellen bei langem Wasserkontakt. Werden sie zu lange am Stück getragen, fangen die Hände darin an zu schwitzen. Dabei entsteht im Handschuh Staunässe, die der Haut auf Dauer ebenfalls schadet. Feuchtigkeit ist nämlich mit Abstand die häufigste Hautgefährdung.

Vor dem Tragen flüssigkeitsdichter Schutzhandschuhe sollte man deshalb immer prüfen: Ist das Risiko für die Hautgesundheit mit Schutzhandschuhen geringer als ohne? Wenn ja, dann müssen sie getragen werden. Das ist der Fall bei

- Arbeiten mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit Chemikalien, z. B. Reinigen mit Spezialreinigern (in der Regel Schutzhandschuhe Kategorie 3) und bei
- Arbeiten mit einfachen Reinigungsmitteln, z. B. Geschirrspülen.

SCHUTZHANDSCHUHE RICHTIG BENUTZEN

Was Arbeitgeber wissen sollten:

- Jeder Mitarbeiter erhält eigene Schutzhandschuhe.
- Schutzhandschuhe müssen CE-Kennzeichnung haben.
- Form und Größe der Handschuhe müssen passen. Das erhöht die Trageakzeptanz und verringert die Unfallgefahr.
- Für eine bessere Schweißaufnahme sollten passende Unterziehhandschuhe aus Baumwolle bereitgestellt werden.

Was Mitarbeiter wissen sollten:

- Schutzhandschuhe nur so kurz wie möglich tragen – und nur während der hautgefährdenden Tätigkeit. **Dabei die Stulpen beim Tragen umschlagen.** Das verhindert, dass Flüssigkeit auf den Arm und in das Handschuhinnere gelangen kann.
- Handschuhe rechtzeitig wechseln, um Nässebildung auf der Haut zu minimieren. Gilt auch für Baumwoll-Unterziehhandschuhe.
- Defekte Schutzhandschuhe sofort aussortieren.
- Schutzhandschuhe vor dem Ausziehen eventuell unter fließendem Wasser reinigen und zum Trocknen aufhängen.
- Schutzhandschuhe nur über saubere und trockene Hände anziehen.
- Mehr Infos enthält die BGN-Broschüre „Hautschutz im Beruf“: www.bgn.de/deinehaut



Vielfältige Angriffe

BGN startet Aktion „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ / Die Hände sind an vielen Arbeitsplätzen unser wichtigstes Werkzeug und dort häufig zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Mit der Zeit können daraus Hautschäden entstehen. Wie man bei der Arbeit seinen „persönlichen Schutzanzug“ intakt und damit belastbar hält, möchte die BGN ihren Versicherten mit einer Aktion näherbringen. Dazu hat sie Infos und Tipps in eine Aktions-Box für Betriebe gepackt.

Erkrankungen der Haut sind einer der häufigsten Gründe für gesundheitliche Probleme im Gastgewerbe. Bei den angezeigten Berufskrankheiten aus dem Gastgewerbe nehmen die Hauterkrankungen mit 83 % sogar die Spitzenreiterposition ein.

Handekzeme entstehen, wenn die Haut ständig durch hautbelastende Tätigkeiten stark beansprucht und abgenutzt wird. Das führt dazu, dass die Hautbarriere gestört und die natürliche Erneuerungsfähigkeit der Haut überfordert ist. Der hauchdünne natürliche Schutzanzug wird löchrig.

Hauterkrankungen sind häufig langwierig. Für die Betroffenen bedeuten sie einen hohen Leidensdruck, für Arbeitgeber oft hohe Kosten aufgrund langer Arbeitsausfälle.

Was der Haut zusetzen kann

Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung im Gastgewerbe. Unter Feuchtarbeit versteht man

- ❖ Tätigkeiten, bei denen die Hände Arbeiten in feuchtem Milieu ausführen,
- ❖ Arbeiten, bei denen die Hände häufig gewaschen werden müssen,
- ❖ Arbeiten, bei denen feuchtigkeitsdichte Handschuhe getragen werden (durch Schwitzen entsteht Staunässe im Handschuh).

Weitere Hautbelastungen, die die Haut schädigen können, sind:

- ❖ Ungeschützter Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- ❖ Umgang mit aggressiven Lebensmittelinhaltsstoffen wie Essig, Fruchtsäuren, Gewürzen usw.



Deine Haut

DEIN PERSÖNLICHER SCHUTZANZUG

IHRE AKTIONS-BOX

Betriebe können **ab sofort** die **Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“** bei der BGN kostenlos anfordern. Sie enthält Medien und Arbeitshilfen, mit deren Hilfe Betriebe ihre Vorgehensweisen und Abläufe beim Hautschutz überprüfen und optimieren – und somit aktiv die Hautgesundheit ihrer Beschäftigten fördern und erhalten können.

Betriebe, die die Aktions-Box anfordern und die Materialien zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten zudem 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.



Inhalt der Aktions-Box

- ➔ Muster-Hautschutz- und Hygienepläne u. a. für das Küchenpersonal und für Reinigungskräfte
- ➔ Beurteilungshilfe „Hautschutz“ mit Checklisten zur Ermittlung der Hautbelastungen und zur Ausgestaltung des Hautschutz- und Hygieneplans
- ➔ Unterweisungskurzgespräch „Hautschutz“ in Comicform
- ➔ Aushang/Aufsteller „1 Minute für Ihre Haut“ mit Bildern zur richtigen Eincremetechnik
- ➔ Kundeninformation „Ohne Handschuhe – trotzdem hygienisch“
- ➔ 3 Broschüren: „Hautschutz im Beruf“ (u. a. mit Infos zu berufsbedingten Hauterkrankungen und Erläuterungen zu den einzelnen Präventionsmaßnahmen), „Fußgesund im Beruf“, „Arbeiten unter der Sonne“
- ➔ Infos zu Angeboten/Unterstützung der BGN bei beruflichen Hautproblemen
- ➔ Handschuhschablone zur Bestimmung der passenden Handschuhgröße
- ➔ Sonnenschutz fürs Auto
- ➔ Zeckenkarte und UV-Index-Karte



Aktions-Box anfordern

Bestellformular unter: www.bgn.de/deinehaut oder direkt über QR-Code

WEB & APP

Darüber hinaus empfehlen wir:

➔ www.bgn.de/deinehaut

BGN-Aktions-Seite mit vielfältigen Hautschutz-Informationen, u. a. mit allen Medien der Aktions-Box in digitaler Form, Tipps zur Schutzhandschuhauswahl, Präventionsangebote der BGN für Betriebe und für erkrankte Versicherte u. v. m.

➔ **App UV-Check**

Kostenloser Download (Google Play & iTunes); entwickelt vom Bundesverband der Deutschen Dermatologen e. V. und dem Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt

➔ **App Haut & Job**

Kostenloser Download (Google Play & iTunes); entwickelt von Fachverbänden und Unfallversicherungsträgern

- ➔ Extreme Temperaturbelastungen der Haut durch Hitze und Kälte
- ➔ Verwendung mechanischer Hilfsmittel bei der Handreinigung, z. B. Bürste oder Bimsstein

Gut geschützt und gepflegt – gut belastbar

Das Risiko einer Hautgefährdung lässt sich vermindern, wenn der Betrieb in Sachen Hautgesundheit gut aufgestellt ist. Durch die richtige Anwendung von Hygienemaßnahmen, einen konsequenten Hautschutz und regelmäßige Hautpflege lässt sich erreichen, dass die Haut belastbar und gesund bleibt.

Die BGN hat hierzu sehr detaillierte und hilfreiche Tipps und Materialien in der Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ zusammengestellt. Besorgen Sie sich eine.

Neues Mutterschutzgesetz

AUSWIRKUNGEN AUF DEN ARBEITSSCHUTZ



Zum 1. Januar 2018 wurde das Mutterschutzrecht neu geregelt. Ziel der Neuregelung ist es, eine verantwortungsvolle Abwägung zwischen dem Gesundheitsschutz für eine schwangere oder stillende Frau und ihr (ungeborenes) Kind auf der einen und der selbstbestimmten Entscheidung der Frau über ihre Erwerbstätigkeit auf der anderen Seite zu gewährleisten. Deswegen wurde ein Schwerpunkt auf die Beurteilung der Gefährdung am Arbeitsplatz und der sich daraus ergebenden Maßnahmen gelegt.

Die BGN hat die wichtigsten Neuigkeiten zum neuen Gesetz auf ihrer Website zusammengefasst. Neben Informationen zur Meldepflicht geht es auch um die Themen Gefährdungsbeurteilung und Beschäftigungsverbot. Einfach erklärt wird der Mutterschutz in zwei Filmen des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, die als Link auf der Seite zu finden sind.

➔ BGN-Infos zum Mutterschutzgesetz: www.bgn.de, Shortlink = 1588

Lange Leiter – breiter Fuß

NEUE BAUANFORDERUNG

Wer eine neue Leiter kauft, die als Anlegeleiter genutzt werden kann und länger als 3 Meter ist, sollte darauf achten, dass sie am Fußende eine Standverbreiterung (Quertraverse) besitzt. Sie erhöht die Seitenstabilität und Standsicherheit der Leiter.

Seit 1. Januar 2018 dürfen Hersteller nur noch Leitern mit Standverbreiterung ausliefern (neue DIN EN 131). Der Handel darf seine Lagerbestände an alten Leitern noch verkaufen. Auch dürfen vorhandene Leitern weiterbenutzt werden. Eine Nachrüstung mit einer Traverse wird empfohlen.

Behältertemperatur unterschätzt

UNFALL MIT HEISSER TOMATENSOSE



Verbrennungen zweiten Grades an Hals, Gesicht, Handgelenk und Hand, eine operative Versorgung des Handgelenks, Behandlungskosten von 11.150 Euro und vier Wochen krankgeschrieben: Das sind Folgen eines Küchenunfalls mit heißer Tomatensoße.

Die Tomatensoße war zusammen mit Hackbällchen in einem Kunststoffbehälter in einer Mikrowelle erhitzt worden. Beim Herausnehmen hatte die Küchenhilfe den Behälter auf eine Arbeitsplatte fallen gelassen, der heiße Inhalt war herausgespritzt.

Die Verletzte hatte den Behälter mit bloßen Händen angefasst und die Temperatur des Kunststoffbehälters unterschätzt. Wer einen über 86 °C heißen Kunststoffbehälter ungeschützt anfasst, verbrennt sich schon nach 1 Sekunde die Hände. Ein langer Hitzeschutzhandschuh bietet in solchen Fällen optimalen Schutz.



Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden

NEUER BGN-FLYER INFORMIERT BETREIBER

Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars nehmen zu. Betreiber von Shisha-Bars können sich jetzt in einem neuen BGN-Flyer informieren, wie sie ihre Beschäftigten und Gäste davor schützen können.

Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist dabei extrem wichtig. Dazu braucht eine Shisha-Bar eine leistungsfähige technische Lüftungsanlage. Leistungsfähig bedeutet im Gastraum: Pro Stunde und brennender Wasserpfeife müssen mindestens 130 Kubikmeter nach außen geschafft und durch Frischluft ersetzt werden. Das hat die BGN in Praxistests ermittelt. Der Flyer enthält Rechenbeispiele zum Luftaustausch. Die Lüftung über offene Fenster und Türen reicht in der Regel nicht aus.

Glühende Kohlen von Shishas erzeugen Kohlenmonoxid. Das Gas ist geruchlos und hochgiftig. Kohlenmonoxid bedeutet Lebensgefahr für Personal und Gäste, denn das Gas beeinträchtigt oder unterbindet den Sauerstofftransport im Blut. Die Folge sind Kopfschmerzen,



Schwindel, Übelkeit und Atemlähmung. Ohne ausreichend dimensionierte Lüftungsanlage kann in Shisha-Bars Lebensgefahr bestehen.

Flyer „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“ anfordern:
medienbestellung@bgn.de oder
 Download unter:
www.bgn.de, Shortlink = 1586

DIE ZAHL

961

Verbrennungsunfälle in Betrieben des Gastgewerbes wurden 2017 der BGN gemeldet. In all diesen Fällen waren die Verletzten drei Tage und länger arbeitsunfähig und fielen somit im Betrieb aus. In den meisten Fällen sind es Unachtsamkeit und ein Unterschätzen der Verbrennungsgefahr, die zum Unfall führen.

Heiße Töpfe, Behälter und Bleche haben eine hohe Wärmeleitfähigkeit und verursachen in ungeschützten Händen schon nach wenigen Sekunden Verbrennungen.

Mit dem Koffer unbemerkt eingeschleppt

PROBLEM BETTWANZEN – BGN-FLYER INFORMIERT

Als blinde Passagiere im Koffer eines Gastes eingeschleppt bereiten Bettwanzen Hoteliers zunehmend Probleme. Haben sie erst einmal Bettwanzen in ihrem Betrieb, kann der wirtschaftliche Schaden groß werden. Zudem können gesundheitliche Probleme bei den Beschäftigten auftreten, wenn der Unternehmer nicht schnell und konsequent handelt.

Ein neuer BGN-Flyer informiert, wie man einen Befall erkennt und wie man Bettwanzen erfolgreich wieder los wird – nämlich nur, wenn man einen professionellen Schädlingsbekämpfer einschaltet. Schauen Sie mal rein in den Flyer. Er enthält viele hilfreiche Tipps.

Flyer im Medienshop anfordern:
www.bgn.de, Shortlink = 1581



Es ist wieder Prämienzeit

ORIGINAL-PRÄMIENBOGEN BIS 31. 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 2017 – mit dem ausgefüllten Original-Prämienbogen. Letzter Abgabetermin: 31. März 2018

Bereits prämierte Betriebe bekommen den Original-Prämienbogen 2017 automatisch zugeschickt. Neue Teilnehmer am Prämienverfahren und alle, die bisher nicht erfolgreich waren, müssen ihn sich noch besorgen:

- 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 (Extranet-Zugang.
www.bgn.de > Login/Extranet (oben rechts) oder
<https://bgnextranet.cnuv.de>



Rund 8,1 Mio. Euro hat die BGN an Geldprämien für das Jahr 2016 an insgesamt 13.123 Betriebsstätten ausgeschüttet.

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

Gemeinsamer Gesundheitstag in 5-Sterne-Hotels

3 HÄUSER – 7 AKTIONEN – 445 MITARBEITER



Im Herbst 2017 fand der erste gemeinsame Gesundheitstag der zu einer Marketingallianz zusammengeschlossenen Düsseldorfer 5-Sterne-Hotels an der Kö, dem Steigenberger Parkhotel, dem Breidenbacher Hof und dem InterContinental Düsseldorf, statt. Die drei Hotels haben sich zum Ziel gesetzt, die Destination Düsseldorf samt Königsallee gemeinsam zu vermarkten. Dazu gehört u.a. auch, sich bei Personalthemen den Herausforderungen der Branche zu stellen. Im Bereich Gesundheit und Sicherheit bei der Arbeit arbeiten sie dazu eng mit der BGN zusammen, auf deren Initiative der Gesundheitstag zustande kam.

Die insgesamt 445 Mitarbeiter konnten an diesem Tag an insgesamt sieben auf die drei Häuser verteilten Aktionen teilnehmen: Workshops

zum besseren Umgang mit Stress, Beratungen und Tests im Lärmobil und am Hautschutzstand, kritische Verkehrssituationen im Fahrsimulator nachvollziehen, Schulung zur Rückengesundheit mit Quiz, Koordinationsübungen mit Pedalos bis hin zum Altersanzug, mit dem man am eigenen Körper die Bewegungseinschränkungen im Alter erleben kann.



Es war „ein spannender Mitarbeiter-Event mit einigen Action-Momenten, interessanten Informationen und auch einer gehörigen Portion Spaß“, heißt es dazu auf der Facebookseite des Breidenbacher Hofes. Von einem spannenden und ereignisreichen Tag mit vielen Mitarbeitern in Action und vielen Informationen berichtet das InterContinental auf Facebook.

„Der Chef ist nicht da“



Im Gespräch mit Aufsichtsperson Stephanie Schuster

Stephanie Schuster besichtigt seit 17 Jahren als BGN-Aufsichtsperson Mitgliedsbetriebe. Oft kommt sie, weil ein Unternehmer ihre fachliche Beratung angefordert hat oder weil sie vor Ort einen Arbeitsunfall untersucht. Dann hat sie einen Termin. Sie kommt aber auch unangemeldet. Dann möchte sie routinemäßig nach der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz im Betrieb schauen.

Sie kommen unangemeldet und dann?

Zunächst suche ich mir einen Ansprechpartner. Meistens ist das ja jemand von der Belegschaft. Ich zeige meinen Dienstausweis und erkläre den Grund meines Kommens. Wenn derjenige noch nie etwas von der BGN gehört hat, ist er verunsichert und fragt beim Chef nach.

Am häufigsten höre ich: „Der Chef ist nicht da. Ich bin nicht verantwortlich.“ Das mit der Verantwortung stimmt so nicht. Wer Ware annimmt, kassiert – also die Schicht leitet, ist verantwortlich. Er gilt als Vertreter, der mich bei meiner Betriebsbesichtigung begleiten muss. Am zweithäufigsten kommt übrigens die Frage: „Können Sie sich nicht anmelden?“

Wäre eine Terminvereinbarung denn nicht auch hilfreich?

Sicherlich. Aber ich besichtige an einem Tag mehrere Betriebe und weiß nie, wie lange eine Besichtigung dauert. Viele Unternehmer nutzen die Gelegenheit, Probleme und Sorgen anzusprechen, aber auch, um ihren Unmut über die BGN loszuwerden. Es wäre bedauerlich, ein solches Gespräch abbrechen zu müssen, um rechtzeitig zum nächsten Termin zu kommen.

Grundsätzlich muss sich eine Aufsichtsperson nicht anmelden. Sie hat ein Besichtigungsrecht.

Besichtigungsrecht bedeutet ...

... dass eine Aufsichtsperson während der Betriebs- und Geschäftszeiten ein Unternehmen besichtigen darf – ohne Wenn und Aber. Das ist eine wesentliche Befugnis der Aufsichtsperson. Generell verstehen wir uns aber als Partner der Mitgliedsunternehmen und bemühen uns um ein freundliches Miteinander und eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe. Wir sind unabhängige Fachberater für Arbeitssicherheit, die sich in der Branche gut auskennen und bei deren Inanspruchnahme dem Unternehmer keine zusätzlichen Kosten entstehen. Wir gucken aus einem anderem Blickwinkel.

Ich erlebe häufig aber auch, dass aufgeschobene Dinge oder Unkenntnis zu Arbeitsunfällen führen. Bei der Besichtigung spreche ich Mängel wie eine unzureichende Gefährdungsbeurteilung, fehlende Unterweisungen der Beschäftigten oder fehlende Prüfnachweise für Arbeitsmittel an und bespreche die Mängelbeseitigung. Manchmal muss ich dabei meine hoheitlichen Befugnisse als Aufsichtsperson ausüben und eine Anordnung treffen. Bei Nichtbeachtung droht ein Bußgeld.

Ein Beispiel: In einem Betrieb wird ein ätzender Grillreiniger zum Reinigen eingesetzt. Der Unternehmer weigert sich, Schutzhandschuhe und Schutzbrille für die Beschäftigten zur Verfügung zu stellen. In diesem Fall muss ich dann Druck machen. Schließlich geht es um die Gesundheit der Beschäftigten.

Pflichttermin im Unternehmermodell

FORTBILDUNG JETZT AUCH ONLINE MÖGLICH

Zum Pflichtprogramm des Unternehmermodells gehört die regelmäßige Fortbildung des Unternehmers. Unternehmer des Gastgewerbes können diese Fortbildung jetzt auch online absolvieren. Dazu bietet ihnen die BGN ein E-Learning-Seminar an, an dem sie entweder im Juni oder im November teilnehmen können.

Wann zur Fortbildung?

Die Fortbildung steht an, wenn die Teilnahme am Basisseminar (= Grundqualifizierung) fünf Jahre zurückliegt. Das trifft für eine ganze Reihe von Unternehmern zu. Sollten sie diesen Pflichttermin nicht wahrnehmen, droht ihnen der Ausschluss aus dem Unternehmermodell. Die Folge: Ihr Betrieb fällt wieder unter die Regelbetreuung. Die Betreuung wird dann automatisch vom Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD*BGN) durchgeführt. Sie ist kostenpflichtig.

Online-Seminar-Termine

4.-29. Juni 2018

5.-30. November 2018

Infos zu den Seminarinhalten & Anmeldung:
www.gastgewerbe.unternehmermodell.bgn-akademie.de

Alternativ: 2-tägiges Fortbildungsseminar in Mannheim (13./14. Juni) und Reinhardtsbrunn (29./30. Oktober)

Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1173

Fragen zu Unternehmermodell oder Fortbildung? Fon 0621 4456-3333



Arbeitsschutz in Großküchen

BGN-SEMINAR IN REINHARDSBRUNN

Welche besonderen Maßnahmen umfasst der Arbeitsschutz in einer Großküche und wie lässt sich die Arbeit dort noch sicherer und gesundheitsgerechter gestalten? Die BGN lädt Küchenleiter, Küchenmeister, Sicherheitsfachkräfte, Sicherheitsbeauftragte und Betriebsärzte ein, diese und weitere Fragen eingehend mit Fachleuten zu erörtern.

14.-16. Mai 2018 im BGN-Ausbildungszentrum Reinhardtsbrunn

Infos und Anmeldung: www.bgn.de, Shortlink = 1592



Arbeitsschutz im China-Restaurant

ONLINE-SEMINAR IN DEUTSCH & CHINESISCH



In Deutschland gibt es über 10.000 chinesische Restaurants. Was sie in Sachen Arbeitsschutz umsetzen müssen, möchte die BGN jetzt insbesondere Unternehmern und Führungskräften der chinesischen Kleingastronomie in einem Online-Seminar erläutern. Die Seminarinhalte stehen in Deutsch und Chinesisch zur Verfügung.

Vom **21. Mai bis 29. Juni 2018** kann das Seminar „Sicher und gesund in der chinesischen Kleingastronomie“ online besucht werden.

Infos zu den Seminarinhalten & Anmeldung: www.kleingastronomie.bgn-akademie.de

Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten



BGN-SEMINAR FÜR DAS GASTGEWERBE

Im letzten Jahr ist das neue BGN-Seminar „Arbeitszeiten im Gastgewerbe gesundheitsverträglich gestalten“ erfolgreich gestartet. In diesem Jahr werden aufgrund der Nachfrage zwei Termine angeboten: im Mai in Mannheim, im Oktober in Potsdam.



Die Teilnehmer lernen verschiedene Arbeitszeitmodelle kennen. Sie werden fit im Arbeitszeitrecht gemacht und üben den Umgang mit einem Instrument zur Dienstplangestaltung. Wer möchte, kann Dienstpläne aus seinem Betrieb einsenden, die dann besprochen werden.

Das Seminar richtet sich insbesondere an Unternehmer und Führungskräfte aus Kleinbetrieben. Aber auch Verantwortliche aus größeren Betrieben können ihren Nutzen daraus ziehen. Die BGN übernimmt die Seminar-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten.

Seminartermine

- 2.–4. Mai 2018 in Mannheim ➤ 16.–18. Oktober 2018 in Potsdam
- Weitere Infos und Anmeldung: www.bgn.de, Shortlink = 1590

STIMMEN ZUM SEMINAR 2017

Für meine tägliche Arbeit nehme ich mit ...

- ... „flexible Dienstzeiten besonders bei Großveranstaltungen einführen, um eine Planbarkeit für die Mitarbeiter zu erreichen“
Nadja Csizmeg, stellvertretende Hoteldirektorin, ACHAT Plaza, Frankfurt/Offenbach
- ... „Abläufe mehr reflektieren, genaueres Planen, offenes Umgehen mit Problematik“
Heiko Mirschel, Küchenchef, F+B, Hotel Schloss Romrod
- ... „die Erfahrungen der anderen Teilnehmer, Tipps zur Dienstplangestaltung“
Michael Bichler, technischer Leiter, Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern

Bei der Arbeitszeitgestaltung werde ich künftig besonders achten ...

- ... „auf die Teilzeitverträge, diese gegebenenfalls überdenken, um auslastungsstarke Zeiten (Messen und Großevents) besser abfedern zu können“ / *Nadja Csizmeg (s. o.)*
- ... „auf die ordentliche Gestaltung und teilweise neue Struktur der Dienstpläne“
Heiko Mirschel (s. o.)
- ... „auf mehr Gerechtigkeit in der Dienstplangestaltung“ / *Michael Bichler (s. o.)*

Erfolgsfaktor Führung

KOSTENLOSE FORTBILDUNG IN DER REGION

Im Gastgewerbe wird der Dienstleistungsgedanke großgeschrieben. Die Gäste wollen nicht nur bedient, sondern vielmehr freundlich behandelt werden und sich mit ihren Wünschen willkommen fühlen. Gelingt dies, kommen sie gerne wieder.

Wie Unternehmer und Führungskräfte ihre Mitarbeiter so führen, dass diese gerne und begeisterte Dienstleister sind, erfahren sie in dem BGN-Seminar „Erfolgsfaktor Führung – Zufriedene Gäste und Kunden durch gesunde und motivierte Mitarbeiter“. Im Mittelpunkt steht das Mitarbeitergespräch, das

auch praktisch erprobt wird. Weitere Seminarinhalte sind u. a. die Rolle der Führungskraft, Methoden der gesunden Führung, die Bedeutung von Führung als Erfolgsfaktor für das eigene Unternehmen sowie Facetten der Motivation.

TERMINE IM FRÜHJAHR 2018

Düsseldorf	8. Mai 2018
Dresden	25. April 2018
Karlsruhe	7. Mai 2018
Neuss	4. Juni 2018

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



TERMINE

Slow Food Messe
5.–8. April 2018 / Stuttgart

Tag der Verkehrssicherheit
16. Juni 2018

Deutschlandweiter Aktionstag in
verschiedenen Großstädten

Öffentliche Sitzung der
BGN-Vertreterversammlung
18. Juni 2018 / Erfurt

9 Uhr im Radisson Blu Hotel

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

Auf Kollisionskurs



HANDY-TIPPEN AUF DEM RAD

Beim Fahren eine Nachricht tippen oder lesen – das ist auf dem Fahrrad genauso verboten wie am Steuer eines Autos. Nicht nur, dass eine Hand zum Tippen oder Telefonieren vom Lenker abgezogen wird, auch die Aufmerksamkeit wandert weg vom Verkehrsgeschehen. Vorauschauendes Fahren Fehlanzeige. Dabei ist das Lesen des Verkehrs auf dem Fahrrad ohne Knautschzone besonders wichtig.

Und weil die Handybenutzung beim Radfahren so gefährlich ist, hat der Gesetzgeber das Bußgeld von 25 Euro auf jetzt 55 Euro erhöht. Das Handy während des Radfahrens in der Tasche lassen spart Geld und senkt das Unfallrisiko.

Sicherheitstraining für Radfahrer und E-Biker

NEUES ANGEBOT FÜR BETRIEBE / BGN ÜBERNIMMT KURSgebÜHR

25 Prozent der Arbeitswege- oder Dienstwegeunfälle, die der BGN 2016 gemeldet wurden, waren Fahrradunfälle. Die BGN möchte Betriebe dabei unterstützen, die Radfahrersicherheit ih-

rer Beschäftigten zu fördern und zu erhöhen. Dazu bietet sie seit diesem Jahr ein Fahrrad- und E-Bike-Seminar mit praktischem Training an und übernimmt die Kursgebühr.



Die Teilnehmer trainieren sicheres Fahrverhalten und den Umgang mit kritischen Verkehrssituationen. Sie bekommen viele Tipps und Infos, wie sie sich noch sicherer und souveräner mit dem Rad im Straßenverkehr bewegen. Das Seminar dauert 4 bis 5 Stunden (2 Stunden Theorie, 2 bis 3 Stunden praktisches Training).

Interessiert?

Interessierte Betriebe können ein Fahrrad-Seminar bei der BGN bestellen, wenn sie mindestens 8 Teilnehmer zusammenbekommen. Weitere Voraussetzung: Der Betrieb stellt eine befestigte Außenfläche von 15 x 35 m sowie einen Seminarraum mit Flipchart und Beamer zur Verfügung. Kleinbetriebe können sich mit Kollegenbetrieben zusammenschließen, um die geforderte Teilnehmerzahl zu erreichen.

Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1503
oder www.sicher-unterwegs-bgn.de

Kontakt: Fon 0621 4456-3419 oder -3423
verkehrssicherheit@bgn.de