

REPORT



KAFFEERÖSTMASCHINEN

MIT SORGFALT GERÖSTET

Integrationspreis
2019

Prämienverfahren



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

heute halten Sie die neue Ausgabe unserer Zeitschrift Report in den Händen. Neu ist nicht nur der Inhalt, sondern auch das Konzept. Viele Jahre betreute der Wiesbadener BC Verlag unsere Zeitschrift gestalterisch und redaktionell und sorgte dafür, dass Sie, liebe Leserinnen und Leser, immer gut informiert sind. Für die jahrelange vertrauensvolle und erfolgreiche Arbeit möchten wir uns hier, sicherlich auch in Ihrem

Namen, bedanken. Seit Anfang des Jahres liegt die Verantwortung für Report nun in neuen Händen. Der Universum Verlag zeichnet nun verantwortlich für Gestaltung und Redaktion. Gemeinsam mit dem auf Arbeitssicherheit- und Gesundheitsschutz spezialisierten Verlag haben wir ein neues Konzept entwickelt, das Sie sicherlich auf den ersten Blick schon gesehen haben: Unsere Titelseite ist großflächiger, im – sicht- und wahrnehmbaren – Fokus stehen Menschen. Menschen wie Sie, Unternehmerinnen und Unternehmer, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder Akteure des betrieblichen Arbeitsschutzes.

Der Innenteil folgt dem Grundprinzip „Layout vor Text“. Die redaktionellen Seiten sind deutlich luftiger und leichter gestaltet, großformatige Bildwelten, prägnante Grafiken und Illustrationen lockern nicht nur unser Magazin auf, sondern machen noch mehr Lust auf das Lesen der Inhalte. Auch hier haben wir Hand angelegt und tragen damit den veränderten Lesegewohnheiten Rechnung. Mit der neuen Redaktion wird sich auch der Stil unserer Texte ändern, Beiträge werden kompakter, Wissen und Informationen noch schneller und deutlicher vermittelt. Damit schaffen wir noch mehr Relevanz für Ihre Themen, für das, was Sie interessiert – oder was Sie wissen sollten. Denn Report ist und bleibt eines: Das Magazin für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Ihrer Berufsgenossenschaft.

Haben wir mit unserem neuen Report Ihren Geschmack getroffen? Lassen Sie uns wissen, was Ihnen gefällt, was Sie vermissen oder was wir noch besser machen können. Schreiben Sie uns unter report@bgn.de oder rufen Sie uns an (0621 4456-1573). Unsere Redaktion freut sich über Lob, Kritik und sonstiges Feedback.

Viel Spaß beim Lesen

Michael Wanhoff,

Leiter Kommunikation der BGN

”

**NOCH MEHR
RELEVANZ FÜR
IHRE THEMEN**

“

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Werner Fisi, Birgit Loewer-Hirsch, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefanie Richter, Julia Höhn (Universum Verlag), Administration Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Shutterstock: mavo (S. 1), Denizo71 (S. 3); 4zevar (S. 5), Kzenon (6/7); Oliver Rüter (S. 8); Patrick Dyrba (S. 8); BGN (S. 7, 10/11); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 9, 12)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2020 ISSN 2191-8767

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.

DGUV REGEL 110-003 „BRANCHE KÜCHENBETRIEBE“

AUFS WESENTLICHE KONZENTRIERT

Kompakt zusammengefasst bietet die Branchenregel „Küchenbetriebe“ Unternehmen und Beschäftigten ganz konkrete Hilfestellung, für gesundes und sicheres Arbeiten.

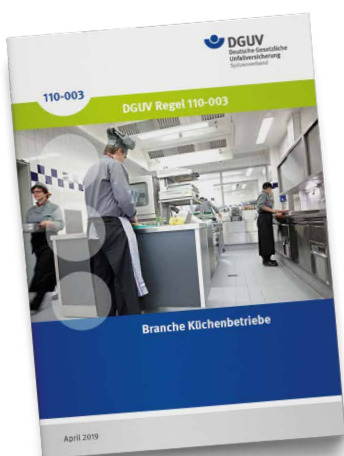
Die Branchenregel richtet sich an alle Unternehmen, die eine Küche betreiben, etwa Restaurants, Gaststätten, Imbissbetriebe und die Systemgastronomie sowie Küchen in Schulen, Heimen und Krankenhäusern. Sie ersetzt die Regel „Arbeiten in Küchenbetrieben“ (DGUV Regel 110-002 und -003, vormals BGR/GUV-R 111).

Die Branchenregel berücksichtigt alle für die Branche relevanten staatlichen Regeln und Vorschriften (z.B. Arbeitsstättenrecht, Betriebssicherheits- und Gefahrstoffrecht, Organisationspflichten) sowie die Regelwerke der Unfallversicherungsträger. Das Kompendium dient Unternehmen als Hilfestellung, diese Vorschriften und Regelungen konkret anzuwenden und ihre Aufgaben beziehungsweise Arbeitsschutzverpflichtungen sicher zu erfüllen. Unternehmer, Beschäftigte sowie die Sicherheits- und Gesundheitsschutzakteure erhalten einen Überblick über alle Anforderungen, die sie beachten müssen. Und das passgenau für ihre Branche.

Aufbau und Inhalt der Regel orientieren sich an den küchentypischen Arbeitsplätzen und Tätigkeiten. Die Inhalte folgen beispielhaft dem

Produktionsablauf in einer Küche und berücksichtigen dabei besonders auch mögliche und bekannte Unfallrisiken und Belastungen.

Mit einer praxisnahen Sprache und treffenden Bildern werden Gute-Praxis-Beispiele und Gefährdungssituationen dargestellt. Konkrete beispielhafte Präventionsmaßnahmen beschreiben zudem praktikable Lösungen für Gefährdungen und Belastungen. Daher hat diese Regel einen weiteren Nutzen: Sie kann bei der vorgeschriebenen Gefährdungsbeurteilung und Unterweisung der Beschäftigten gute Dienste leisten. So umfasst die Branchenregel „Küchenbetriebe“ die wichtigsten Präventionsmaßnahmen, um die gesetzlich vorgeschriebenen Schutzziele für das Unternehmen und seine Belegschaft zu erreichen. ■



Die DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ können Sie als PDF herunterladen unter

→ www.bgn.de, Shortlink 111

oder bestellen unter

→ www.bgn.de, Shortlink 1700



DRAN DENKEN!

BEITRAGSAUSGLEICHS- VERFAHREN NEU GEREGET

Seit 2019 gilt für alle bei der BGN versicherten Unternehmen und freiwillig Versicherten das neue Beitragsausgleichsverfahren. Im Beitragsbescheid für das Jahr 2019, der im April 2020 allen Unternehmen und freiwillig Versicherten zugeht, findet das Verfahren erstmals Anwendung. Das bedeutet, die früheren Verfahren haben keine Auswirkungen mehr auf die Beitragserhebung 2019.

Alle Unternehmen starten mit der BAV-Klasse 6 (kein Nachlass und kein Zuschlag) und können für 2019 aufgrund der in der Satzung festgelegten Übergangsregelungen einen Nachlass von bis zu 6 Prozent erhalten. Dazu muss die Eigenbelastung um mindestens 50 Prozent unter der Durchschnittsbelastung der entsprechenden Gehaltstarifstelle liegen. Ist die Eigenbelastung mehr als 20 Prozent schlechter als die Durchschnittsbelastung, so ist der Zuschlag für 2019 auf maximal 3 Prozent begrenzt.

In den Folgejahren wird diese Begrenzung schrittweise aufgehoben, bis die Regelungen für das Beitragsausgleichsverfahren ohne Einschränkungen Gültigkeit erlangen. Das wird bei der Beitragsfestsetzung für das Jahr 2023 im Frühjahr 2024 der Fall sein.

Bei Fragen wenden Sie sich gern an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Service-Centers unter der Telefonnummer 0621 4456-1581.

→ Weitere Informationen und einen Film, der das neue Verfahren anschaulich darstellt, finden Sie auch auf unserem Internetportal www.bgn.de unter dem Shortlink 1633.

ÜBERGANGSREGELUNG FÜR 2019



NACHLASS

6%



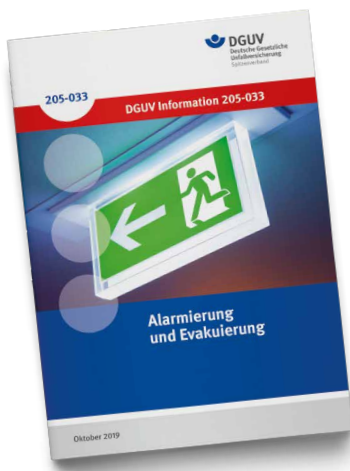
ZUSCHLAG

3%



NEUE DGUV INFORMATION

HANDLUNGSHILFE „ALARMIERUNG & EVAKUIERUNG“



Brände, Gefahrstoffaustritte, Amoktaten usw. können eine Alarmierung mit Evakuierung des Betriebs auslösen. Dann müssen alle betroffenen Personen den gefährdeten Bereich sofort sicher und schnell verlassen.

dabei, im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung die notwendigen Maßnahmen für die Alarmierung und Evakuierung zu ermitteln. Außerdem zeigt sie beispielhafte Lösungswege auf.

Mit der neuen DGUV Information 205-033 „Alarmierung und Evakuierung“ gibt es insbesondere für Unternehmer kleiner und mittelständischer Betriebe dazu eine Handlungshilfe. Sie unterstützt die Verantwortlichen im Betrieb

→ **Bestellen/Download:**
www.bgn.de, Shortlink 1702

ENDSPURT BEIM PRÄMIENVERFAHREN

PRÄMIE 2019 BEQUEM IM EXTRANET BEANTRAGEN

Betriebe, die für ihre gute betriebliche Prävention im Jahr 2019 eine Prämie bei der BGN beantragen möchten, müssen bis zum 31. März 2020 den Prämiantrag stellen. Am schnellsten geht das via BGN-Extranet. Dort stehen seit 1. Januar 2020 die Original-Prämienbögen für die einzelnen Branchen zum Ausfüllen bereit.

Natürlich können Sie den Original-Prämienbogen auch in Papierform abgeben. Bereits prämierte Betriebe haben den Originalbogen automatisch zugeschickt bekommen. Betriebe, die zum ersten Mal am Prämienverfahren teilnehmen, sowie Betriebe, die mit ihrer Teilnah-

me bisher 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)

STICHTAG

31. MÄRZ 2020



KAFFEERÖSTMASCHINEN

KAFFEE: MIT SORGFALT GERÖSTET

Es duftet herrlich. Gerade wird die große, gusseiserne Röstmaschine erneut mit den zartgrünen Kaffeebohnen befüllt. Erst durch das Rösten erhalten die Bohnen ihr unverwechselbares Aroma und ihre dunkle Farbe.

 **Dipl.-Ing. (FH) Christian Markmann-Lange**

Je nach Rohkaffee, Dauer und Temperatur der Röstung kann der Röstmeister ganz verschiedene, charakteristische Nuancen des Kaffees herauskitzeln – eine echte Kunst. Und der Trend zum handwerklich gerösteten Kaffee steigt. In Deutschland gibt es rund 700 Kaffeeröstereien, um die 650 sind eher kleine Unternehmen, manche auch nur Ein- bis Zweimannbetriebe, deren Besitzer aufgrund ihrer Kaffeeliebe das Hobby zum Beruf gemacht haben. Viele kleine und kleinste Röstereien sind erst in den letzten Jahren entstanden.

Staubbelastung nicht unterschätzen

Beim Röstvorgang muss sich der Röstmeister neben seinem Geruchs- und Geschmackssinn auch auf sein Gehör verlassen können. Denn nach dem „First Crack“, wenn die Kaffeebohnen aufplatzen und das sie umgebende Silberhäutchen sich löst und abfällt, beginnen die Minuten, die über den Röstgrad und damit den Geschmack entscheiden. Da man nicht in die Maschine hineingucken kann, geben allein das Geräusch des Aufknackens der Bohnen und die Erfahrung des Kaffeerösters Aufschluss darüber, wie weit der Röstvorgang fortgeschritten ist.

Kaffeerösten ist ein Handwerk, bei dem alle Sinne, Erfahrung und viel Sorgfalt gefordert sind. Bei aller Begeisterung für das Naturprodukt Kaffee und Freude am Genuss darf die Sicherheit

nicht aus dem Fokus geraten. Denn, wie so oft, liegt der Teufel im Detail und ist vielen Röstern vielleicht gar nicht bewusst.

Die beim „First Crack“ abfallenden Häutchen werden zum großen Teil durch eine Absaugvorrichtung aus der Rösttrommel entfernt. Auf ihrem Weg in den Zyklon passieren sie ein Rohrsystem, ebenso auf dem Weg aus dem Kühlsieb heraus. Bei diesem ganzen Herumgewirbel werden viele der Häutchen faktisch zu Staub zermahlen. Diese Mischung aus Staub und anderen Resten setzt sich an den verschiedensten Stellen in den Abluftrohren ab, was deren Durchmesser verengen kann. Verhindern lassen sich diese Ablagerungen auch bei sorgfältigstem Arbeiten nicht, denn der Absauganlage sind physikalische Grenzen gesetzt.



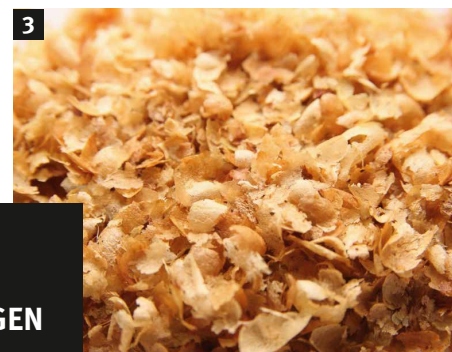
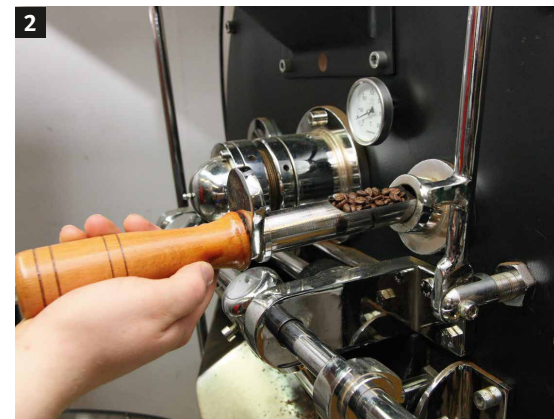
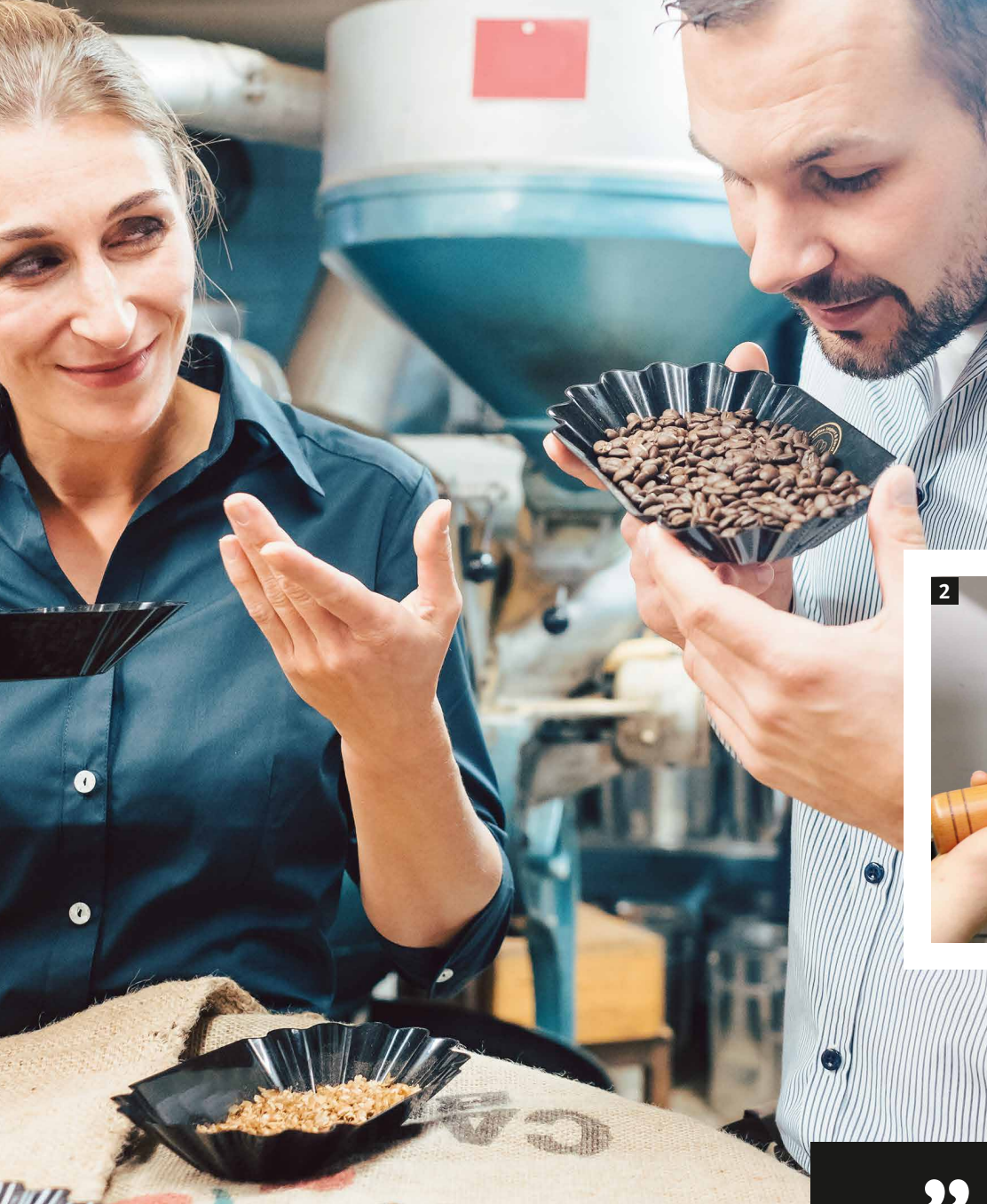
Wer Kaffee röstet, verlässt sich nicht nur auf seine gute Nase. Alle Sinne und viel Erfahrung sind gefordert.



Viele Röstanlagen werden mit Flüssiggas betrieben. Diese Anlagen müssen regelmäßig und umfassend nach DGUV Grundsatz 310-005 überprüft werden. Denn sie gelten als gewerblich betriebene Flüssiggasanlagen, für die andere Prüfgrundsätze gelten als etwa für privat betriebene.

„Leider ist die falsche und damit unvollständige Prüfung gewerblicher Flüssiggasanlagen kein Einzelfall“, weiß BGN-Flüssiggasexperte Thomas Real und rät: „Wenn Sie Ihre Flüssiggasanlage prüfen lassen, sprechen Sie beim Prüfer vorher den richtigen Prüfgrundsatz an.“

➔ **Prüfer-Datenbank, Prüfgrundsätze und weitere Infos finden Sie online in „Wissen kompakt: Flüssiggasanlagen“, www.bgn.de, Shortlink 754**



”
**ABLAGERUNGEN
 SIND EINE
 BRANDLAST.**
 “

Klar ist aber auch: Ablagerungen in den Rohren bedeuten eine ernst zu nehmende Brandlast im gesamten Abluftsystem der Röstanlage. Bei einer Überhitzung kann es im schlimmsten Fall zu einem Brand kommen, der sich über die gesamte Röstanlage und den Kamin erstreckt, angefacht durch die verbauten Ventilatoren, die eigentlich die Abluft nach außen befördern sollen. Ein Entstehungsbrand kann dann nur noch mit einem Feuerlöscher der Brandklasse A bekämpft werden.

Wird die Anlage regelmäßig gewartet und die Abluftrohre auf Verschmutzung überprüft, kann ein solches Szenario verhindert werden. Dazu müssen alle mit Staub belasteten Elemente in

sinnvollen Intervallen gewissenhaft und planvoll gereinigt werden.

Eine Brandlast kann sich dann kaum entwickeln, was auch dem Aufbau einer explosionsfähigen Atmosphäre effektiv entgegenwirkt. Darüber sollten alle Beschäftigten regelmäßig informiert werden, etwa durch Schulungen und Unterweisungen.

Ist das Veredeln von Kaffeebohnen auch eine echte Handwerkskunst – zur wahren Meisterschaft bringt es nur, wer nicht nur auf das Kaffeerösten selbst, sondern auch auf das Instandhalten seiner Röstanlage Sorgfalt, Fachkenntnis und Übung verwendet. ■

1 | Die Bohnen des Rohkaffees sind grünlich gefärbt ...

2 | ... beim Rösten werden sie dunkel – jetzt heißt es: Aufpassen!

3 | Beim „First Crack“ lösen sich die Silberhäutchen von den Kaffeebohnen ab. Sie werden abgesaugt – aber ein Teil verbleibt immer im Rohrsystem der Röstmaschine.



BETRIEBSSICHERHEIT VON ABLUFTANLAGEN

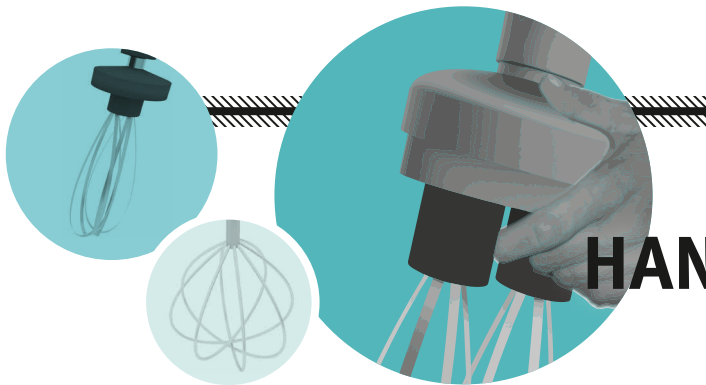
SAUBER!

Abluftanlagen von Küchen müssen bei professionellem Kochbetrieb eine ganze Menge Koch- und Backdunst schlucken, der auch Fette enthält („Wrasen“). Ein großer Teil davon wird von den Aerosolabscheidern in der Haube abgefangen. Feine Anteile gehen aber durch und verschmutzen mit der Zeit das gesamte Abluftsystem. Das führt zu Brand- und Hygienrisiken, schlechter Luft für die Nachbarn und gefährdet die Betriebssicherheit der Anlage. Abhilfe schaffen nur regelmäßige Inspektionen aller abluftführenden Bauteile. Wenn nötig, müssen sie fachgerecht gereinigt werden. Wer allerdings diese Reinigung unsachgemäß durchführt, setzt sich Risiken aus, etwa durch Chemikalien, Hochdruckreiniger, heißes Wasser. Deshalb ist es sicherer, diese Arbeit spezialisierten Dienstleistern zu überlassen.

Welche Reinigungstechniken es für die Luftleitungen, Ventilatoren und weiteren Aggregate gibt und worauf dabei besonders zu achten ist, kann im Entwurf der VDI-Richtlinie 2052 Blatt 2 nachgelesen werden. Das Blatt 3 enthält ein Konzept zur Schulung aller Personen, die im Betrieb und der Instandhaltung von Küchenabluftanlagen tätig sind.



Herausgeber der Richtlinie ist die VDI-Gesellschaft Bauen und Gebäudetechnik (VDI-GBG); zu bestellen unter → www.vdi.de/2052



FÜR DIE PRAXIS

HANDLUNGSANLEITUNG HANDRÜHRGERÄTE

Manche Handrührgeräte weisen eine Einzugsstelle zwischen den Führungshülsen der beiden Rührbesen auf – eine echte Gefahrenstelle! Denn in diese Lücke können die Finger hineingezogen werden, was schwere Quetschungen zur Folge haben kann. Eine neue Handlungshilfe der BGN zeigt den sicheren Umgang mit Handrührgeräten und trägt so dazu bei, derartige Unfälle zu vermeiden.

Die Praxishilfe ist nach mechanischen und elektrischen Gefährdungen gegliedert und mit vielen anschaulichen Bildern versehen. Sie gibt dem Anwender praxisorientierte Anregungen, mit welchen Maßnahmen er einen sicheren und leichteren Betrieb von Hand-

rührgeräten ermöglichen und damit Unfälle vermeiden kann. Der tabellarische Aufbau der Handlungshilfe erleichtert es dem Unternehmer, die Hinweise und Empfehlungen als Grundlage für eine Betriebsanweisung zu nutzen. Ebenfalls kann er sie bei den jährlichen Unterweisungen der Beschäftigten als Praxishilfe verwenden.

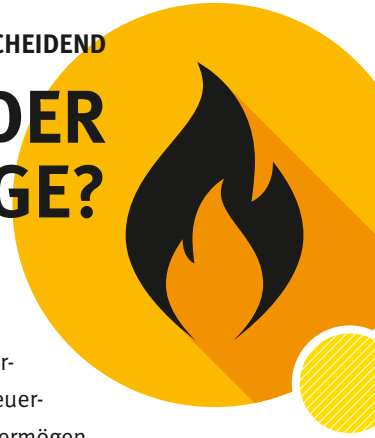


Handlungshilfe Handrührgeräte

→ www.bgn.de; Shortlink 1612

FÜLLMENGE ENTSCHEIDEND

FETTBRAND – FEUERLÖSCHER ODER LÖSCHANLAGE?



Geraten Öl oder Fette in Brand, ist schnelles und effektives Handeln gefragt. Welche Löscheinrichtung zur Fettbrandbekämpfung benötigt wird, ist abhängig von der Füllmenge des jeweiligen Geräts (wie Fritteuse, Wok, Fettbackgerät). Befinden sich mehrere mit Fett oder Öl gefüllte Geräte in einem Abstand von weniger als 60 Zentimetern nebeneinander, so werden ihre Füllmengen addiert.

→ **Füllmenge von bis zu 50 Litern:** Hier braucht man mindestens einen Feuerlöscher (z. B. Brandklasse F), der zum Löschen von Fett- und Ölbränden geeignet ist. Wichtig: Zur Sicherheit 25 Prozent Löschmittelreserve einplanen!

→ **Füllmenge über 50 Litern:** Hier ist grundsätzlich eine stationäre Feuerlöschanlage erforderlich. Deren Wirksamkeit muss immer vom Errichter beziehungsweise Hersteller nachgewiesen und dies schriftlich dokumentiert sein.

→ **Füllmenge von bis zu 100 Litern:**

Unter Umständen kann auf eine stationäre Löschanlage verzichtet werden, wenn ersatzweise geeignete Feuerlöscher mit ausreichendem Löschvermögen einschließlich 25 Prozent Löschmittelreserve bereitgehalten werden. Eine in der Handhabung der Feuerlöscher geübte schriftlich benannte Person muss bei Benutzung der Geräte anwesend sein.

Weitere Informationen: DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ → **Download PDF: Shortlink 111, Bestellung: Shortlink 1700**

DGUV Regel 110-004 „Arbeiten in Backbetrieben“ → **www.bgn.de, Shortlink 1074**

ASI 9.30 BRANDSCHUTZ IM KLEINBETRIEB

MASSGESCHNEIDERT FÜR KLEINE BETRIEBE



Pro Jahr werden in Deutschland circa 200.000 Brände verzeichnet, das sind 23 pro Stunde. Dabei stirbt, statistisch betrachtet, jeden Tag ein Mensch bei einem Brand oder an dessen Folgen. Jeden Tag verletzen sich circa 17 Menschen bei Bränden so stark, dass sie Folgeschäden davontragen. 40 Prozent der Betriebe mit schweren Brandereignissen schaf-

fen danach nicht wieder den Neustart. Genügend Gründe also, um dem Thema Brandschutz die nötige Beachtung zu schenken. Die ASI 9.30 befasst sich vornehmlich mit dem vorbeugenden Brandschutz im Kleinbetrieb. Dabei werden Dinge behandelt, die der Betrieb tun kann, um das Risiko eines Brandes signifikant zu verringern beziehungsweise im Fall eines Brandes den Schaden so gering wie möglich zu halten. Bei der Erstellung dieser ASI flossen viele Erkenntnisse aus der täglichen Zusammenarbeit der BGN-Aufsichtspersonen beziehungsweise -Experten mit BGN-Betrieben ein.

Der Schwerpunkt dieser Arbeitssicherheitsinformation liegt ganz klar auf dem organisatorischen Brandschutz. Teile des anlagentechnischen und baulichen Brandschutzes werden, wenn angebracht, ebenfalls betrachtet. Der abwehrende Brandschutz stellt dagegen verständlicherweise nur ein Randthema dar.

Abgerundet wird die Broschüre durch eine Muster-Checkliste für die Brandverhütungsschau. Sie dient als praxisnahes Hilfsmittel für die Überprüfung des betrieblichen Brandschutzes im Betrieb.

ASI 9.30 IN DER BGN-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://medienshop.bgn.de>**

FRIEDRICH NECKERMANN GMBH ERHÄLT BGN-INTEGRATIONSPREIS 2019

ARBEITSPLATZGARANTIE NACH SCHWEREM UNFALL



Betriebsschlosser Werner Markert hat seine Stelle gekündigt, doch kurz darauf wird er bei einem Arbeitsunfall schwer verletzt. Was macht sein Arbeitgeber? Der verhält sich ausgezeichnet.

 Michael Wanhoff

Von links: Geschäftsführer Jürgen Förster und Ulrike Neft von der Personalabteilung der Friedrich Neckermann GmbH, Werner Markert, Jens Jürgen Huber vom BGN-Reha-Management.

Seit vielen Jahren arbeitet Werner Markert als Betriebsschlosser bei der Friedrich Neckermann GmbH, einem Schlacht- und Zerlegebetrieb im unterfränkischen Aub. Sein Arbeitgeber schätzt ihn und seine Arbeit, aber Werner Markert möchte sich beruflich verändern und kündigt zum Monatsende. Dann passiert das Unvorstellbare: Noch vor dem Arbeitgeberwechsel hat er einen schweren Unfall.

Es ist Montag, der 23. Mai 2016. Werner Markert führt Wartungsarbeiten an einer Kratzmaschine durch. Er kennt die Anlage zum Brühen und Enthaaren von Tierkörpern wie kein anderer, weiß um die Gefahren und hat sie vorschriftsmäßig stillgesetzt. Ein Kollege bemerkt nicht, dass Markert an der Maschine arbeitet und schaltet sie wieder ein.

Die rotierenden Wellen ziehen den Betriebschlosser in die Maschine. Mit komplexen Wirbelsäulenverletzungen, offenen Frakturen, mehreren Rippenbrüchen und zahlreichen Fleischwunden wird er ins Universitätsklinikum Würzburg gebracht, sofort operiert und intensivmedizinisch versorgt. Ein Finger der rechten Hand muss amputiert werden.

Es folgen Wochen stationärer Behandlung, Wundheilungsstörungen und weitere Operationen. Zwar beginnt BGN-Reha-Managerin Bettina Mentges nach kurzer Zeit die ersten Reha-Maßnahmen zu planen. Doch es kommen weitere Aufenthalte und wiederholte Eingriffe dazwischen. Erst neun Monate nach dem Unfall beginnt Werner Markert mit Arbeits- und Belastungsproben. In seinem alten Betrieb.

Soziale Verantwortung ernst nehmen

Die Situation nach dem Unfall war für Werner Markert äußerst schwierig. Darüber waren sich alle Beteiligten einig. Ulrike Neft aus der Neckermann-Personalabteilung betont: „Herr Markert ist uns immer ein wertvoller Mitarbeiter gewesen. Er ist auf einen Arbeitsplatz angewiesen. Deshalb haben wir ihm angeboten, seine Kündigung aufzuheben.“

Geschäftsführer Jürgen Förster betont, dass in dieser Situation ganz klar die soziale Verantwortung im Vordergrund stand. Er sagt: „Als Arbeitgeber hat man eine Fürsorgepflicht. Wir wollten ihm die notwendige Sicherheit geben und haben ihm einen Arbeitsplatz garantiert. Auch für den Fall, dass er als Betriebsschlosser nicht mehr voll einsatzfähig sein würde.“ So kommt es schließlich auch.

Vom Betriebsschlosser zum Lkw-Fahrer

Besonders die Verletzungen an Händen und Rücken machen Werner Markert zu schaffen. Zu seiner Entlastung wird ein weiterer Betriebs-

schlosser eingestellt. Werner Markert: „Ich hatte unendlich viel Reha. Da hat man als BG-Patient enorme Vorteile. Aber irgendwann war klar: Als Schlosser arbeiten, das geht nicht mehr.“

Als sich endgültig herausstellt, dass er in seiner bisherigen Tätigkeit nicht wieder voll belastbar sein wird, sucht Neckermann nach Alternativen. Auf seine langjährige Berufserfahrung will man keinesfalls verzichten. Heute arbeitet er als Lkw-Fahrer – in Vollzeit. Wenn ihm seine unfallbedingten Beeinträchtigungen Probleme bereiten, kann er ein bis zwei Tage freinehmen.

Außergewöhnliches Engagement des Betriebs

„Das Engagement des Betriebs ist außergewöhnlich“, urteilt Jens Jürgen Huber vom BGN-Reha-Management: „Es wäre problematisch gewesen, Herrn Markert auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt wiederenzugliedern.“ Und Werner Markert ist froh, „dass sich die Berufsgenossenschaft und mein Betrieb die ganze schwere Zeit über so um mich gekümmert haben. Ihnen verdanke ich viel. Vor allem, dass ich noch hier arbeiten kann.“ ■



” **BEI DER REHA
HAT MAN
ALS BG-PATIENT
ENORME
VORTEILE.** “



SOZIALE VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) zeichnet in regelmäßigen Abständen Unternehmen aus, die sich in vorbildlicher Weise für die Wiedereingliederung von Mitarbeitern stark machen, die schwere Arbeitsunfälle hatten und Behinderungen davontrugen.

→ Mehr Informationen unter www.bgn.de, Shortlink 1674

KENNEN SIE DIE REGELN?

MIT DEM E-SCOOTER SICHER UNTERWEGS

Der neueste Player im Straßenverkehr: der E-Scooter. Doch seit letztem Sommer vergeht kaum eine Woche ohne Meldungen über Unfälle mit zum Teil erheblichen Verletzungsfolgen.

Hält man sich an einige Regeln, lässt sich das Unfallpotenzial verringern.



WIE?

E-Scooter müssen über eine Lenk- oder Haltestange verfügen und dürfen bauartbedingt maximal 20 km/h erreichen. Sie müssen eine Leistungsbegrenzung haben und Mindestanforderungen bezüglich Bremsen, Licht und elektrotechnischer Sicherheit erfüllen. Außerdem muss eine Haftpflichtversicherung bestehen.

WO?

Auf Radwegen oder auf der Straße. Keinesfalls auf dem Gehweg. E-Scooter müssen vorhandene Radwege auch dann benutzen, wenn kein Schild mit blauem Fahrradsymbol auf diesen Weg hinweist. Ebenso müssen „geteilte“ Wege benutzt werden. Sie sind mit einem blauen Schild mit Fußgänger- und Fahrradsymbol gekennzeichnet.



WER?

Jeder ab dem 14. Lebensjahr. Eine Prüfung ist nicht notwendig. Beim Fahren unter Alkoholeinfluss gelten die Regeln wie für Pkw. Helmpflicht besteht nicht. Angesichts des sehr hohen Sturzrisikos und der relativ hohen Geschwindigkeit ist eine Helmnutzung jedoch sehr ratsam. Aufgrund der geringen Größe und schmalen Silhouette der Scooter sollten Nutzer außerdem auf gute Sichtbarkeit achten: helle Kleidung sowie fluoreszierende und reflektierende Elemente.



Wer diese Punkte beachtet, fährt sicherer. Ein erhebliches Restrisiko bleibt jedoch.