

REPORT

Reinigungsmittel:
Sicher sauber

Kompetenzzentrenmodell:
Gut beraten und betreut

GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG

PSYCHISCHE BELASTUNG



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die Auswirkungen der Flutkatastrophe im Juli bedrohen in den betroffenen Gebieten viele Existenzen. Nicht nur Privathaushalte, sondern auch Bäckereien, Konditoreien, Fleischereibetriebe, das gesamte Gastgewerbe und die Schausteller. Diese Betriebe sind bei uns – der BGN – versichert und wir wollen möglichst unbürokratisch helfen.

Weil der Arbeits- und Gesundheitsschutz in Krisenzeiten besonders wichtig ist, versuchen wir Ihnen weiterhin in jedem Report einen interessanten Themenmix anzubieten. In dieser Ausgabe beschäftigen wir uns unter anderem mit der Berücksichtigung der psychischen Belastung in der Gefährdungsbeurteilung, die das Arbeitsschutzgesetz seit 2013 explizit fordert. Auf den Seiten 6 und 7 erklärt Cateringchef Christian Rzczewsky, wie er dieses Thema angepackt hat, vor dem viele Betriebe noch zurückschrecken.

”

**DIE BGN HILFT VON
DER FLUTKATASTROPHE
BETROFFENEN BETRIEBEN
UNBÜROKRATISCH.**

“

beim Wiederaufbau oder bei erforderlichen Sanierungen und geben gern weitere Hilfestellungen. Melden Sie sich bei uns!

Direkt nach der Flutkatastrophe haben wir für betroffene Betriebe, die Fragen zu ihren Beiträgen haben, eine Hotline unter → **0621 4456-1581** eingerichtet. Sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Beratung speziell zu Fragen des Wiederaufbaus oder der Sanierung gibt es unter der Rufnummer → **0621 4456-3517**.

Damit die Unternehmen in den Katastrophengebieten wieder auf die Beine kommen, stehen auch die Aufsichtspersonen der BGN bereit: Unsere Fachleute beraten in Fragen zu Sicherheit und Gesundheitsschutz

Auf Seite 9 finden Sie den dritten Teil unserer Umfrageserie „Arbeiten 4.0 in den BGN-Branchen“: Wir geben einen Überblick, wie die Befragten die Digitalisierung ihrer Arbeit bewerten und welche Vor- und Nachteile sie wahrnehmen.

Wie das Kompetenzzentrenmodell der BGN auch Ihrem Kleinbetrieb zu einer praxisgerechten und gleichzeitig kostengünstigen Betreuung im arbeitsmedizinischen und sicherheitstechnischen Bereich verhelfen kann, lesen Sie auf den Seiten 10 und 11.

Viel Spaß mit dieser Ausgabe!

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation 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 (Leitung), Werner Fisi, Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag), Administration: Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: Minerva Studio (S. 1, 6), fizkes (S.4), VectorMine (S. 9), Seventyfour (S. 10), WayHome Studio (S. 12); BGN (S. 2, 5); Franz-Gustav Winkler (S. 3), Artur Schulz (S. 7); Oliver Rüther/BGN (S. 8)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2021 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.



SPECK- ODER WÜRFELSCHNEIDER

HÄPPCHENWEISE

Egal ob Gulasch, Streifen für Wurstsalat oder Speckwürfel: All das kann man natürlich auch von Hand schneiden – wenn man die nötige Zeit übrig hat. Aber spätestens, wenn größere Mengen benötigt werden, lohnt der Einsatz eines Speck- oder Würfelschneiders.

 Franz-Gustav Winkler

Diese Maschinen gibt es sowohl als Ausführung für das Handwerk als auch für die Industrie. Die Funktion ist aber immer die gleiche: Durch einen Zuführschacht wird die Ware auf ein Gattermesser gedrückt – eine Klinge läuft vertikal, eine zweite horizontal – und dabei in die gewünschte Form geschnitten. Die eingestellte Länge des Vorschubes entscheidet darüber, ob Würfel oder Streifen herauskommen. Durch die Maschenweite der Gattermesser lässt sich die Größe der Würfel bestimmen. Ist die Ware durch diesen Messersatz hindurchgedrückt, schneidet ein Sichelmesser die Ware in ihre endgültige Form. Aufgefangen wird das Produkt in einem Behälter.

Gefahrstellen und Schutzmaßnahmen

Gefahr droht hier durch den Vorschubstempel, der bei defekter Schutzeinrichtung Fingeramputationen verursachen kann. Auslaufseitig stellt der komplette Messersatz ein Risiko dar. Um den Zugriff zu den Messern zu verhindern, wird zum Beispiel bei Maschinen mit Kutterwagen die Position des Kutterwagens maschi-

nell abgefragt. Ist er eingeschoben, kann der Speck- oder Würfelschneider starten – andernfalls lässt er sich nicht starten. Die Maschine ist zudem so abgesichert, dass sie abschalten muss, sobald sie an einer beliebigen Stelle geöffnet wird. Das ist täglich vor Arbeitsbeginn zu prüfen. Beim Ein- und Ausbau der Gatter- und des Sichelmessers trägt man schnitthemmende Handschuhe. Der Messertransport erfolgt in einem geeigneten Gefäß, beispielsweise einer Eurokiste.

Wenn alles funktioniert, alle Öffnungsvorgänge die Maschine stillsetzen und man beim Handtieren mit dem Schneidsatz die erforderlichen Persönlichen Schutzausrüstungen verwendet, lässt sich mit dem Speck- oder Würfelschneider gefahrlos und äußerst effizient arbeiten – auch wenn es um größere Mengen geht. ■

1 | Und so arbeitet die Maschine: Die zu schneidende Ware (Wurst oder Fleisch) wird durch das Gattermesser gedrückt und dann durch das rotierende Sichelmesser abgeschnitten.

2 | Funktionieren alle Schutzvorrichtungen regelgerecht, schaltet die Speck- oder Würfelschneidemaschine sofort ab, wenn sie an einer beliebigen Stelle geöffnet wird.

MEHR ZUM THEMA

BGN-Broschüre „Prüfung von Arbeitsmitteln in der Fleischwirtschaft“

Kostenloser Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1746

STRAHLENBELASTUNG

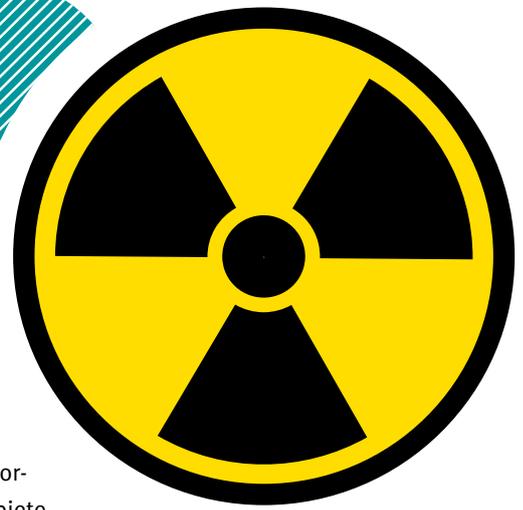
RISIKO DURCH RADON

Radon ist ein sehr bewegliches, radioaktives Edelgas, das aus dem Erdreich aufsteigt und sich beispielsweise in Kellern ansammeln kann. Es kann die Entstehung von

Lungenkrebs begünstigen. Der Schutz vor Radon ist inzwischen im Strahlenschutzgesetz und in der Strahlenschutzverordnung geregelt. Durch die Bundesländer wurden

Radon-Vorsorgegebiete ausgewiesen. In

Deutschland sind nur wenige Bereiche betroffen, die sich hauptsächlich im Bereich von Mittelgebirgen befinden: Erzgebirge, Harz, Thüringer Wald, Region Freiburg, nördliches Bayern. In diesen Vorsorgegebieten gelten erhöhte Anforderungen an den Schutz vor Radon insbesondere im Bereich Arbeitsschutz. Dort können auch Messungen der Radonbelastung in Betrieben notwendig sein.



Mehr Informationen und eine Übersicht über die Vorsorgegebiete:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1823



Ende September lud die BGN zur ersten Durchführung des Web-Seminars „Gesunder Start ins neue Ausbildungsjahr“ ein.

Hier erfahren Azubis, wie sie auf gesunde Weise im Beruf durchstarten können. Sie können mitbestimmen, über welche Gesundheitsthemen gesprochen wird, und sich bundesweit mit anderen Auszubildenden austauschen. Die Seminarinhalte decken alle gesundheitsrelevanten Bereiche von Bewegung und Ernährung über Entspannung und Sucht bis hin zu Schlaf ab.

Aufgrund der großen Nachfrage bietet die BGN nun weitere Termine an. Auch Berufsschulen nutzen diese Chance und vereinbaren mit uns klassenweise Web-Seminare. Teilnehmen können Interessierte über die Webinar-Soft-

ware „Edudip next“, den virtuellen Seminarraum betreten Teilnehmer über den Internetbrowser – dafür sind lediglich ein Computer/Laptop und ein Headset/Mikrofon nötig, eine Kamera wäre wünschenswert.

Wenn auch Sie Ihre Azubis im neuen Lebensabschnitt durch Tipps und Hilfen zum gesunden und sicheren Arbeiten unterstützen möchten, melden Sie sich bei uns entweder per Mail an → Roger.Giegriech@bgn.de oder telefonisch unter 0621 4456-3178.

BGN-WEB-SEMINAR

GESUNDER BERUFSSTART FÜR AZUBIS



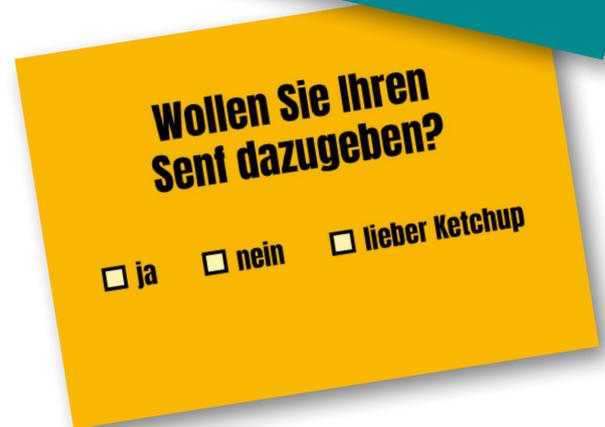
Mehr Informationen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1734

BGN-UMFRAGEPANEL

WIR BRAUCHEN SIE!

Die BGN möchte die Arbeitswelt sicher und gesundheitsgerecht gestalten – und zwar gemeinsam mit Ihnen! Teilen Sie Ihre Erfahrungen mit uns. Durch Sie erhalten wir Einblick in aktuelle Entwicklungen, erfahren, wo es Probleme gibt, und können dann bedarfsgerecht, schnell und praxisorientiert Hilfen und Produkte (weiter)entwickeln und Ihnen zur Verfügung stellen. Gestalten Sie mit uns zusammen die Arbeitswelt. Dafür haben wir ein Umfragepanel ins Leben gerufen. Dieses besteht aus Versicherten jeder Branche und jeder beruflichen Stellung: Unternehmer, Beschäftigte, Sifas, Sibes und Brand-schutzbeauftragte sowie alle Interessierten sind dort willkommen! Als Mitglied des Panels werden Sie zwei- bis dreimal im Jahr eingeladen, an einer Umfrage oder Studie von uns teilzunehmen. Ihren Aufwand honorieren wir mit attraktiven Prämien.



! Sie haben noch Fragen oder wollen sich direkt registrieren? Besuchen Sie uns unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1809

VERSICHERUNGSSCHUTZ

NEUREGELUNG FÜR MOBILE ARBEIT

Mit einer Gesetzesänderung wurde der Umfang des Versicherungsschutzes für Beschäftigte erweitert, die mobil arbeiten. Vor der Gesetzesänderung galt bereits, dass Beschäftigte bei mobiler Arbeit unter gesetzlichem Unfallversicherungsschutz stehen. Die Arbeitstätigkeit selbst und sogenannte Betriebswege, beispielsweise der Weg zum Drucker in einem anderen Raum, waren versichert. Wege im eigenen Haushalt, um beispielsweise Essen zu holen oder zur Toilette zu gehen, waren regelmäßig nicht versichert. Laut Gesetzesbegründung war diese Unterscheidung aufgrund des steigenden Stellenwerts mobiler Arbeitsformen nicht aufrechtzuerhalten. Nun besteht der

gleiche Versicherungsschutz bei mobiler Arbeit wie bei der Ausübung der Tätigkeit in der Unternehmensstätte.

Geändert hat sich auch der Versicherungsschutz auf den Wegen, um die Kinder in eine externe Betreuung zu bringen. Diese Wege waren bislang bei Beschäftigten im Homeoffice nicht versichert. Jetzt stehen auch sie auf dem direkten Hin- und Rückweg unter Versicherungsschutz. Laut Gesetzesbegründung sei dies auch im Unternehmensinteresse, um die neuen Beschäftigungsformen der eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter abzusichern.



GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG PSYCHISCHER BELASTUNGEN

ALS CHANCE NUTZEN

Seit Ende 2013 fordert das Arbeitsschutzgesetz explizit die Berücksichtigung der psychischen Belastung in der Gefährdungsbeurteilung. Bei dem Thema schrecken Betriebe und Beschäftigte gleichermaßen zurück: Viel zu persönlich und zu vage, denken viele. Cateringchef Christian Rzeczewsky hat das Thema trotzdem angepackt.

 **Interview: Martina Scharmentke, Susan Kutschbach**



Christian Rzeczewsky übernahm 2013 das Catering-Unternehmen der DGUV Hochschule in Bad Hersfeld. Mit seinem 14-köpfigen Team bewirbt er die Gäste auf dem Campus mit 120.000 Verpflegungseinheiten pro Jahr.

 **Report: Wie haben Sie reagiert, als die Sicherheitsfachkraft Ihres BGN-Kompetenzzentrums Ihnen für die Erfassung der psychischen Belastungen die BGN-Beurteilungshilfe in die Hand gedrückt hat?**

Christian Rzeczewsky: Offen gestanden dachte ich zuerst: Oh je, das braucht doch kein Mensch! Ich war also mehr als skeptisch. Aber weil ich bisher immer gut von der BGN beraten wurde, entschloss ich mich, das jetzt mal anzugehen.

 **Wie sind Sie vorgegangen?**

Ich wollte zuerst mal abklopfen, wo es hakt. Dazu habe ich gemeinsam mit Beschäftigten aus allen Bereichen anhand der BGN-Beurteilungshilfe verschiedene Aspekte unserer Arbeit besprochen. Es war spannend, wie locker und gleichzeitig ernsthaft wir über Teamarbeit, Arbeitsabläufe oder Informationsfluss reden und Ideen zur Verbesserung erarbeiten konnten. Als Chef habe ich neue Sichtweisen bekommen und mein Team fühlte sich ernst genommen.

 **Bei welchen Themen hat es denn gehakt?**

Obwohl wir ein gut strukturierter Betrieb sind, wurde deutlich, dass Aufgaben und Verantwortlichkeiten klarer



1

definiert werden müssen, damit sich die Mitarbeitenden nicht selbst überfordern. Außerdem wurde mir klar, dass ich Informationen zügiger an mein Team weitergeben muss. Im Großen und Ganzen ging es um die Punkte Kommunikation, Wertschätzung und Arbeitsorganisation.

4 Und wie gehen Sie jetzt bei der Umsetzung der Maßnahmen vor?

Einige Punkte konnten wir direkt klären und umsetzen. Für andere Maßnahmen, die mehr Planung und Zeit brauchen, zum Beispiel die Veränderung verschiedener Arbeitsabläufe, werden wir die etwas ruhigere Saison nutzen.

4 Warum lohnt es sich, das Thema Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen anzupacken?

Neben den konkreten Maßnahmen, die wir ableiten konnten, hatte das Vorgehen den Effekt, dass wir uns im Team nun viel mehr austauschen und Fehler offener ansprechen. Als Chef konnte ich die Hintergründe von Dingen erklären, mit denen die Mitarbeitenden unzufrieden sind, die ich aber nicht beeinflussen kann. Aus meiner Sicht eine absolute Win-win-Situation. Die investierte Besprechungszeit holt man durch reibungslosere Abläufe wieder rein – und ein gutes, motiviertes Team ist sowieso unbezahlbar!

4 Gab es bei Ihnen einen echten Aha-Effekt?

Ja, eine große Sache, die ich aus der Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen und konkret dem Einsatz der BGN-Beurteilungshilfe gelernt habe, ist eigentlich eine Selbstverständlichkeit, die aber im hektischen Arbeitsalltag zu oft hinten runterfällt: wie wichtig es ist, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einfach mal zuzuhören.

4 Haben Sie einen Tipp für andere Unternehmer? Worauf sollten diese achten, damit die Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen ein Erfolg wird?

”

**ES IST SO WICHTIG,
DEN KOLLEGEN EINFACH
MAL ZUZUHÖREN.**

“



2

Ich glaube, es ist schwierig, wenn man von „Psyche“ spricht. Der Begriff kann abschrecken, dann will sich niemand beteiligen. Hier muss ich als Chef deutlich machen, dass es mir darum geht, die Arbeitsbedingungen gemeinsam so zu gestalten, dass alle mit Freude dabei sind. Natürlich bleibt Arbeit auch Arbeit, aber keiner soll mit einem unguten Gefühl in den Betrieb kommen. Außerdem muss ich als Chef bereit sein, etwas anzunehmen und mein Verhalten zu hinterfragen. Wenn ich eine ehrliche Frage stelle, muss ich mit einer ehrlichen Antwort rechnen. Die kann auch wehtun. Aber wenn ich für mein Geschäft das Beste will, muss ich auch beim Negativen genau hinhören und bereit sein, etwas zu verändern. ■

1 | „Es geht um Kommunikation, Wertschätzung und Arbeitsorganisation“, sagt Cateringchef Christian Rzczewsky.

2 | Während Rzczewsky als Chef neue Sichtweisen kennenlernte, fühlte sich sein Team durch die gemeinsame Analyse anhand der BGN-Beurteilungshilfe ernst genommen.

!

MEHR ZUM THEMA

Neben den branchenspezifischen Beurteilungshilfen hat die BGN weitere Angebote, die Sie bei der Durchführung Ihrer Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen unterstützen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1520

Wollen Sie sich weitere Gefährdungen ansehen oder das Thema Gefährdungsbeurteilung insgesamt angehen? Hier gibt es passende Materialien und Angebote der BGN:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1474



UMGANG MIT REINIGUNGSMITTELN

SICHER SAUBER

Reinigungsmittel sind unerlässliche Helfer zur Beseitigung von Schmutz und Verunreinigungen. Doch was für Böden, Arbeitsflächen und Geräte gut ist, kann für Haut und Atemwege gefährlich sein – wenn bestimmte Nutzungsregeln nicht beachtet werden.



Stefan Layh

Richtig putzen:

So setzen Sie Reinigungsmittel ein

1. Das Präparat nach Dosiervorschrift des Herstellers verwenden.
2. Möglichst milde Produkte einsetzen.
3. Schärfere Präparate nur nutzen, wenn schwächere nicht ausreichen.
4. Warnhinweise des Herstellers beachten.
5. Schutzhandschuhe tragen – so lange wie nötig und so kurz wie möglich.
6. Stulpe des Handschuhs umklappen – so kann keine Flüssigkeit auf den Arm und in den Handschuh laufen.
7. Schutzhandschuhe wechseln, wenn sie innen feucht sind.
8. Bei Überkopparbeiten Schutzbrille und eventuell Gesichtsschutz tragen.

Clever kaufen:

So finden Sie das passende Präparat

- Fragen Sie Ihre Beschäftigten nach Erfahrungen mit den bisher eingesetzten Reinigungsmitteln – das gilt besonders für gesundheitliche Belastungen.
- Erkundigen Sie sich bei Lieferanten oder Herstellern nach Testergebnissen und Produktinformationen – so finden Sie umweltfreundliche und milde Reiniger.
- Vergleichen Sie die pH-Werte der Reinigungsmittel. Neutral ist ein pH-Wert von 7 – je weiter ein Produkt nach unten (sauer) oder oben (alkalisch) abweicht, desto aggressiver wirkt es auf Gesundheit und Umwelt.
- Achten Sie bei der Verpackung auf Mehrwegsysteme mit Nachfüllmöglichkeit. ■

MEHR ZUM THEMA

Weitere Infos zum sicheren Umgang mit Reinigungsmitteln inklusive Wissenstest bietet das „**Unterweisungskurzgespräch Reinigungsmittel**“. Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 7806

UMFRAGE „ARBEITEN 4.0 IN DEN BGN-BRANCHEN“

DIGITALE NEUE WELT



530 Beschäftigte gaben uns Anfang März Einblick in ihre Arbeitswelt. Im dritten Teil unserer Serie berichten wir über aktuelle Trends in den Mitgliedsbetrieben der BGN.

 Dr. Sonja Lehmann

Ständige Erreichbarkeit

Gut ein Drittel der Beschäftigten gibt an, dass ihre Vorgesetzten erwarten, dass sie außerhalb der regulären Arbeitszeit erreichbar sind. Rund 64 Prozent der Beschäftigten beugen sich dieser Erwartungshaltung und nehmen in ihrer Freizeit arbeitsbezogene Anrufe oder E-Mails entgegen.

Erzwungene Autonomie

79 Prozent der Befragten müssen immer öfter entscheiden, wie sie ihre Arbeit erledigen. 46 Prozent geben an, grundsätzlich mehr Entscheidungen selbst treffen zu müssen. Führungskräfte sind hierbei stärker betroffen. Darüber hinaus macht es einen Unterschied, wo gearbeitet wird: Zum einen stimmen Beschäftigte großer Unternehmen signifikant seltener zu als jene aus Betrieben mit bis zu 150 Beschäftigten. Zum anderen ist die Entscheidungsautonomie in der Gastronomie größer als in Hotellerie, Nahrungsmittelindustrie und Backgewerbe.

Arbeitsverdichtung

Rund 40 Prozent der Befragten geben an, immer weniger Zeit zur Erledigung einer Arbeitsaufgabe zur Verfügung zu

haben, was in der Folge zu einer Abnahme notwendiger Arbeitspausen führt. Zudem berichtet knapp die Hälfte der Beschäftigten, dass die Zeitabstände zwischen arbeitsintensiven Phasen immer kürzer werden.

Digitalisierung der letzten Jahre

Ein herausragendes Merkmal der neuen Arbeitswelt ist die vermehrte Nutzung digitaler Medien und Produkte. 74 Prozent der Beschäftigten berichten, dass sie in den letzten Jahren immer mehr technisches Equipment (Smartphone, Tablet, Computer, Maschinen etc.) bei der Arbeit verwenden müssen. 76 Prozent der Befragten geben an, dass sie verstärkt spezifische Software erlernen und anwenden müssen. ■

MEHR ZUM THEMA

Eine Zusammenfassung der Ergebnisse der Umfrage „Arbeiten 4.0 in den BGN-Branchen“ finden Sie online:
→ www.bgn.de, Shortlink: 1811



KOMPETENZZENTRENMODELL DER BGN

GUT BERATEN UND BETREUT

Arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung sind auch für Unternehmen in der Fleischwirtschaft Pflicht. Was das Gesetz vorgibt, können kleinere Betriebe mit dem Kompetenzzentrenmodell und größere mit dem Unternehmermodell der BGN umsetzen – praxisnah und kostengünstig.

 Robert Schlosser

Jeder Betrieb – ab einem Beschäftigten – muss sich arbeitsmedizinisch und sicherheitstechnisch betreuen lassen. Was der Gesetzgeber im Arbeitssicherheitsgesetz (ASiG) vorgibt, hat die BGN in der Unfallverhütungsvorschrift DGUV Vorschrift 2 umgesetzt. Neben der Regelbetreuung sind zwei alternative Betreuungsformen möglich: je nach Betriebsgröße das Unternehmermodell (11 bis 50 Beschäftigte) oder das Kompetenzzentrenmodell (KPZ-Modell) für kleinere Betriebe.

Klein, aber fein

Das KPZ-Modell der BGN steht exklusiv für Unternehmen mit durchschnittlich bis zu zehn Vollbeschäftigten pro Betriebsstätte offen. Das Besondere: Der Unternehmer oder die Unternehmerin muss keinen betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Spezialisten für eine regelmäßige Arbeitsschutzbetreuung einkaufen. Die Betreu-

ung erbringt im – sehr wahrscheinlichen – Bedarfsfall das zuständige KPZ. Der Bedarfsfall muss durch die Unternehmen eigenständig erkannt werden. Das betriebliche Arbeitsschutzwissen und die Expertenberatung bilden eine wertvolle Einheit. Das ist praxisgerecht und kostengünstig zugleich.

Kernthemen der KPZ-Arbeitsschutzbetreuung sind die Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung als Basisdokument des Arbeitsschutzes und die arbeitsmedizinische Vorsorge für die Beschäftigten. Grundlegend ist hier die Eigeninitiative des Unternehmers oder der Unternehmerin, die durch das Angebot des KPZ zur Beratung und Unterstützung ergänzt wird. Die BGN hat ein flächendeckendes Netzwerk regionaler Kompetenzzentren aufgebaut, an die sich die Teilnehmenden am KPZ-Modell kostenfrei wenden können.

”

KOSTENFREI: BUNDESWEITES NETZWERK VON REGIONALEN KOMPETENZZENTREN

“

Qualifizierung: immer personenbezogen

Für Betriebe der Fleischwirtschaft ist der Zugang zum KPZ-Modell und zum Unternehmermodell der gleiche: Die Qualifikation kann durch die Unternehmensführung selbst oder eine durch sie bestimmte bevollmächtigte Vertretung, die über betriebliche Entscheidungskompetenz im Arbeitsschutz verfügt, absolviert werden.

Die Qualifizierung erfolgt durch das Basisseminar. Anschließend erhält die teilnehmende Person ein Zertifikat, das zum einen zur Teilnahme am KPZ- beziehungsweise Unternehmermodell berechtigt und zum anderen als Nachweis der Qualifikation für die alternative Betreuung dient (z. B. bei Kontrollen der staatlichen Arbeitsschutzbehörden).

Wichtig: Die Qualifizierung ist personenbezogen und nicht übertragbar. Soll eine andere Person im KPZ- oder Unternehmermodell der BGN aktiv werden, muss die Qualifikation neu erworben werden.

Sowohl das KPZ- als auch das Unternehmermodell der Fleischwirtschaft bestehen aus drei Elementen:

1 Motivationsmaßnahme

Basisseminar: Ein dreitägiges Präsenzseminar in einem Ausbildungszentrum der BGN (z. B. in Friedrichroda/Reinhardsbrunn).

2 Informationsmaßnahmen

Der oder die Teilnehmende informiert sich kontinuierlich über relevante Arbeitsschutzthemen. Mögliche Informationsquellen sind die BGN-Zeitschriften Report und Akzente sowie der BGN-Internetauftritt (Branchenwissen).

3 Fortbildungsmaßnahmen – drei Optionen

- Alle drei Jahre ein eintägiges regionales Präsenzseminar.
- Alle fünf Jahre ein dreitägiges Präsenzseminar in einem Ausbildungszentrum der BGN (z. B. in Friedrichroda/Reinhardsbrunn).
- Alle drei Jahre ein digitales Web-Seminar (an zwei aufeinanderfolgenden Tagen; seit 2021 im BGN-Angebot). Hier erschließen sich die Teilnehmenden ortsunabhängig über das Internet ausgesuchte Arbeitsschutzthemen. Die gemeinsame Interaktion auch mit den Lernbegleitern prägt die Web-Seminare.

Die rechtzeitige Teilnahme an den Fortbildungsmaßnahmen ist die Voraussetzung für den Verbleib im KPZ- beziehungsweise Unternehmermodell. Die BGN informiert die Teilnehmenden schriftlich über anstehende Fortbildungsmaßnahmen, für das Einhalten der vorgegebenen Zeiteinheiten sind die Teilnehmenden verantwortlich. ■

!

NOCH FRAGEN ZUM KPZ- ODER UNTERNEHMERMODELL?

→ Per Mail: unternehmermodell@bgn.de
oder

→ Telefon: 0621 4456 3333

Mehr zum KPZ-Modell für Kleinbetriebe:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1537

Hier finden Sie Ihr Kompetenzzentrum:

→ www.bgn.de, Shortlink: 383

FORTBILDUNGEN UND SEMINARE

Termine: → www.bgn.de, Shortlink: 1172

Informationen: → Frau Grün

Mail: katja.gruen@bgn.de, Telefon: 06131 785-248

Weitere grundsätzliche Informationen zu den Betreuungsmöglichkeiten nach DGUV Vorschrift 2:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1718

NEUES DIGITALES LERNFORMAT

LERNEN TO GO



Die BGN hat ihre digitalen Qualifizierungs- und Fortbildungsangebote um das Format „Lern-Snacks“ erweitert. Auf der Microlearning-Plattform „BGN to go“ können Sie jetzt schon zwischen drei kurzen Lerneinheiten wählen – bald werden es mehr sein.

 Petra Ernzerhof

Sie wollen Ihren Beschäftigten erklären, wie sie ihren Gehörschutz richtig einsetzen, was beim Aufstellen einer Stehleiter zu berücksichtigen ist, oder Sie möchten die Präventionskultur im eigenen Betrieb voranbringen? Dann lohnt sich ein Blick auf die neue BGN-Plattform „BGN to go“ mit kurzen Lernangeboten, die alle nicht länger als fünf bis zehn Minuten Ihrer Zeit in Anspruch nehmen.

Interaktiv und nutzwertig

Die Lern-Snacks sind interessant und interaktiv gestaltet. Sie enthalten unter anderem Filme, Grafiken und Quizze. Die Lernenden bekommen sofort ein Feedback über ihre Lernfortschritte. Die Plattform startet mit den Themen „Werkzeuge für eine bessere Präventionskultur“, „Gehörschutz richtig einsetzen“ und „Umgang mit einer Stehleiter“. Das Angebot wird kontinuierlich erweitert.

Jederzeit und überall verfügbar

Alle Lern-Snacks wurden hauptsächlich für die Anwendung auf mobilen Endgeräten entwickelt. Das ermöglicht eine zeit- und ortsunabhängige Bearbeitung. Auf einem

Tablet können Sie beispielsweise den Lern-Snack zum richtigen Umgang mit einer Stehleiter mit zum Arbeitsplatz nehmen und vor Ort alles Wichtige ansprechen und erklären. Die Lerneinheiten lassen sich sehr gut in Unterweisungen integrieren, kleine Schritte motivieren und sichern schnelle Lernerfolge.

Der Zugang zu den Lern-Snacks ist ohne Anmeldung möglich, man kann sofort starten. Eine Empfehlung zu den bestmöglichen Endgeräten wird Ihnen auf dem Startbild des jeweiligen Lern-Snacks aufgezeigt. ■



Das Themenangebot der Lern-Snacks wird schnell wachsen.

Hier geht's zu „BGN to go“:

→ www.bgn-akademie.de/lern-snacks