



# Backbetriebe – effizient und sicher führen

## Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung

## Impressum

### Herausgegeben von

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim

### Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7 A  
10117 Berlin

### Texte:

Jörg Bergmann, Siegfried Döbler,  
Ferenc Ewert, Dr. Claus Hölzel,  
Alfred Joerrens, Marcus Miehle,  
Stephan Thomassohn (alle BGN),  
Heino Scharfscheer  
(Zentralverband des Deutschen  
Bäckerhandwerks e. V.)

### [www.bgn.de](http://www.bgn.de)

Version 4.0 | 2023  
ISBN 978-3-86825-357-3

### Bildnachweis

Oliver Rüter, Wiesbaden

### Realisation

Jedermann-Verlag GmbH,  
Heidelberg

### Druck

M + M Druck GmbH,  
Heidelberg

© BGN 2023

In diesem Leitfaden beziehen sich  
Personenbezeichnungen gleicherma-  
ßen auf Frauen und Männer, auch  
wenn dies in der Schreibweise nicht  
immer zum Ausdruck kommt.

### Postanschrift

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
Geschäftsbereich Prävention  
Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim

# Inhaltsverzeichnis

	<b>Backbetriebe – effizient und sicher führen</b>	
	Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung	4
<b>1</b>	<b>Ziele und Führung</b>	
	Erfolgreich führen und selbst gesund bleiben	5
<b>2</b>	<b>Organisation und Planung</b>	
	Die Arbeit vorausschauend planen – wesentlich für Arbeitsqualität und Effektivität	7
<b>3</b>	<b>Personaleinsatz und Information</b>	
	Die Beschäftigten so einsetzen, dass sie gerne und produktiv arbeiten	9
<b>4</b>	<b>Energieversorgung und Betriebstechnik</b>	
	Wirtschaftlich, sicher und umweltfreundlich	11
<b>5</b>	<b>Einkauf, Wartung und Instandhaltung</b>	
	Langfristig kostengünstig beschaffen, Störungen vermeiden	13
<b>6</b>	<b>Warenannahme, Silo und Lager</b>	
	Rohstoffe für die Produktion bereithalten	15
<b>7</b>	<b>Herstellung und Aufarbeitung von Teigen und Massen</b>	
	Fehlerfrei, gesundheitsgerecht und sicher produzieren	17
<b>8</b>	<b>Backen</b>	
	Qualitätsbewusst, effektiv und sicher arbeiten	19
<b>9</b>	<b>Versand und Auslieferung</b>	
	Produkte effektiv und sicher zur Kundschaft bringen	21
<b>10</b>	<b>Verkauf</b>	
	Leistungsbereite Beschäftigte, zufriedene Kundschaft	23
<b>11</b>	<b>Reinigung, Entsorgung, Abfallbehandlung</b>	
	Hygiene und Qualitätssicherung als Grundlage für wirtschaftlichen Erfolg	25

# Backbetriebe – effizient und sicher führen

## Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung

Der Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung „Backbetriebe – effizient und sicher führen“ bietet Informationen, Hilfen und Tipps für Unternehmerinnen und Unternehmer sowie andere betriebliche Führungskräfte.

Der Leitfaden richtet sich vor allem an handwerklich arbeitende Backbetriebe, ist aber auch für Führungskräfte größerer Betriebe anwendbar. Er ist nach den Themen gegliedert, die Backbetriebe fast jeden Tag beschäftigen, und beschreibt die gute Unternehmenspraxis.

Der Leitfaden ist von den Verbänden des Bäckerhandwerks und der Großbäckereien sowie der BGN – unter laufender Einbeziehung von Backbetrieben – entwickelt worden. Ziel ist es, einen gemeinsamen Branchenstandard für gute Arbeitsgestaltung und guten Arbeitsschutz in Backbetrieben zu setzen.

### Welchen Nutzen bietet der Leitfaden?

#### Gute Bäckereipraxis kennenlernen

Sie können erfahren, wie Backbetriebe ihre Arbeit erfolgreich organisieren und gestalten. Vielleicht finden Sie ja noch die eine oder andere Anregung. Außerdem unterstützt Sie der Leitfaden dabei, Ihren Betrieb für das BGN-Prämienverfahren optimal aufzustellen.

#### Tipps und Praxishilfen

Diese können Ihnen helfen, die Arbeit in Ihrem Betrieb systematischer und effektiver zu organisieren und mögliche Risiken frühzeitig zu erkennen und zu verringern. Sie finden Anregungen, Tipps und konkrete Hilfen für Themen, mit denen Sie täglich umgehen.

#### Rechtssicherheit

Wenn Sie die Inhalte des Leitfadens umsetzen, können Sie davon ausgehen, dass Sie die wesentlichen gesetzlichen Anforderungen im Arbeitsschutz und in der Arbeitsgestaltung einhalten.

### Praxishilfen zum Leitfaden

- Im Internet unter [www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914 finden Sie konkrete ergänzende Praxishilfen und Informationen zu den einzelnen Themen des Leitfadens.



# 1 Ziele und Führung

## Erfolgreich führen und selbst gesund bleiben

### Was bringt es mir?

- Weniger Probleme, Ärger und Stress
- Motivation und Leistungsbereitschaft der Beschäftigten
- Wirtschaftlichen Erfolg
- Erhalt der eigenen Gesundheit

### Wie mache ich es?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich im Bereich der Unternehmensführung, Arbeits- und Organisationsgestaltung bewährt haben:

- **Klare Ziele festlegen.** Sie legen möglichst genau fest, was unter Qualität, Sicherheit und Hygiene in Ihrem Unternehmen verstanden wird. Nur wer klare Vorgaben und Orientierungen hat, kann effektiv und wirtschaftlich arbeiten.
- **Alle über Ihre Ziele informieren.** Jeder in Ihrem Unternehmen weiß, was von ihm erwartet wird. Sie informieren über Ihre Vorstellungen von Qualität, Sicherheit und Hygiene in Ihrem Unternehmen – z. B. in Mitarbeitergesprächen, Betriebsversammlungen, Rundschreiben, Aushängen, Arbeitsanweisungen.
- **Eine Vertrauenskultur in Ihrem Unternehmen aufbauen und Aufgaben delegieren.** Wenn Sie Ihren Beschäftigten etwas zutrauen und ihnen vertrauen, werden diese sich engagieren und gut arbeiten. Wem von vornherein misstraut wird, der wird sich weniger für die Sache engagieren und Dienst nach Vorschrift machen. Sie delegieren auch wichtige Aufgaben, um die Beschäftigten mit in die Verantwortung zu nehmen und sich selbst für andere geschäftliche Aufgaben den Rücken frei zu halten.

*Formular „Verbesserungsvorschlag“  
nutzen*

- **Die wesentlichen Dinge kontrollieren, sich nicht im Unwichtigen verzetteln.** Sie kontrollieren die Arbeitsaufgaben, weil nur dann die Arbeit gut laufen wird. Dabei können Sie sich aber leicht verzetteln. Sie kontrollieren nur die wesentlichen Dinge – Sie überlegen bewusst, welche Kontrollen hilfreich sind und welche unsinnig.
- **Die Kompetenzen und Erfahrungen Ihrer Beschäftigten nutzen.** Keiner in Ihrem Unternehmen weiß besser, wo es bei der Arbeit klemmt und wo es Störungen und Probleme gibt, als Ihre Beschäftigten selbst. Sie nutzen dieses Wissen und beziehen dabei auch besonders die Erfahrungen und Kompetenzen der älteren Beschäftigten mit ein. Sie beteiligen Ihre Beschäftigten bei der Planung der Arbeiten und bei der Verbesserung der Abläufe.
- **Sie verhalten sich selbst als glaubwürdiges Vorbild.** Sie verhalten sich selbst als Vorbild, sonst wirkt das, was Sie einfordern, nicht glaubwürdig.
- **Sie kümmern sich auch um die persönlichen Belange Ihrer Beschäftigten.** Eine menschliche Atmosphäre macht den Beschäftigten die Arbeit leichter und führt zur Bindung an das Unternehmen. Sie legen Wert darauf, auch die persönlichen Interessen, Probleme und Vorlieben Ihrer Beschäftigten zu kennen. Ein nettes Wort, eine Frage an der richtigen Stelle können hilfreich sein. Diese Dinge gehen bei Ihnen im Alltagsstress nicht verloren.
- **Fachpersonal gewinnen.** Durch gute Arbeitsbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima gewinnen Sie das benötigte Fachpersonal und Auszubildende für die Backstube und den Verkauf. Die Ausbildung begleiten Sie aktiv und tragen so dazu bei, qualifizierten Nachwuchs für Ihre Bäckerei zu sichern.
- **Aus Fehlern lernen.** Unfälle oder Beinahe-Unfälle nehmen Sie zum Anlass, die Ursachen und Hintergründe zu untersuchen und Maßnahmen zu veranlassen, um dies zukünftig zu vermeiden.
- **Nur wenn Sie selbst gesund bleiben, bleibt Ihr Unternehmen erfolgreich.** Der Arbeitsdruck wird immer größer. Sie denken bewusst an Ihre eigene Gesundheit – Sie nutzen ein Zeit- und Projektmanagement, planen Termine für sportliche Betätigung ein und sorgen dafür, dass Sie genügend Zeit für Familie und Freundeskreis haben.

*Formblatt „Unfalluntersuchung“  
nutzen  
Checkliste „Mein Zeit- und Selbstmanagement“  
nutzen*

#### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Formular „Verbesserungsvorschlag“
- Formblatt „Unfalluntersuchung“
- Checkliste „Mein Zeit- und Selbstmanagement“



## 2 Organisation und Planung

### Die Arbeit vorausschauend planen – wesentlich für Arbeitsqualität und Effektivität

#### Was bringt es mir?

- Effektive und sichere Arbeitsabläufe durch systematische Planung und Organisation
- Weniger Störungen und Fehler
- Geplantes Handeln statt nachträglich Fehler beheben müssen
- Verringerung von Problemen durch klare Zuständigkeiten und gute Verzahnung der Abläufe

#### Wie mache ich es?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei einer systematischen Planung und Organisation bewährt haben:

- **Für alle transparent machen, wer welche Aufgaben und Zuständigkeiten hat.** Sie haben ausgehend von Ihren betrieblichen Prozessen festgelegt, welche Aufgaben und Arbeitsbereiche anfallen. Sie haben für jeden Arbeitsbereich festgelegt, wer für die Durchführung der Arbeiten verantwortlich und weisungsbefugt ist – ein Organigramm kann hier hilfreich sein. Sie nutzen die Möglichkeiten der Pflichtenübertragung zur Erfüllung der Aufgaben im Bereich Sicherheit und Gesundheit – siehe auch Personaleinsatz und Information.
- **Ziele und Inhalte der Arbeitsbereiche sind beschrieben.** Sie haben die Inhalte, Ziele und Anforderungen der jeweiligen Arbeitsbereiche beschrieben. Sie haben sich dabei auf die wesentlichen Arbeitsschritte und Ziele beschränkt. Eine schlanke Beschreibung spart Pflegeaufwand und fördert Mitdenken und Eigenverantwortung Ihrer Beschäftigten.

*Muster „Pflichtenübertragung“  
nutzen*

- GDA-ORGCheck nutzen*
- Zur Gefährdungsbeurteilung die Handlungshilfe „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“ (ASI 10.2) sowie ergänzend die Beurteilungshilfen „Körperliche Belastungen im Betrieb“ und „Psychische Gefährdungen im Betrieb“ nutzen*
- Muster „Alarmplan“ nutzen*
- Muster „Gefahrstoffverzeichnis“ und Anschreiben „Angebot arbeitsmedizinischer Vorsorge“ nutzen*
- **Die Arbeitsschutzorganisation prüfen.** Sie betreiben Arbeitsschutz mit Methode und überprüfen die Organisation von Sicherheit und Gesundheitsschutz systematisch, z. B. mit dem GDA-ORGCheck. So erkennen Sie die noch vorhandenen Mängel und Schwachstellen, die Sie dann gezielt beseitigen.
  - **Risiken systematisch ermitteln und beurteilen, Arbeitsprozesse entsprechend gestalten und ständig verbessern.** Sie beurteilen systematisch Prozesse, Abläufe und Arbeitsmittel nach ihren Risiken – z. B. unter den Aspekten Arbeitsschutz, Lebensmittelhygiene, Explosionsschutz. Auf der Grundlage der Gefährdungsbeurteilung legen Sie Maßnahmen fest, wie Schwachstellen und Gefährdungen zu beherrschen und Verbesserungen einzuleiten sind. Sie kontrollieren die Wirksamkeit der Maßnahmen.
  - **Nur sichere und geeignete Arbeitsmittel und Anlagen beschaffen.** Bei der Beschaffung von Arbeitsmitteln, Einrichtungen und Anlagen wird auf deren Qualität, auf gute Handhabbarkeit und auf den sicheren Zustand geachtet.
  - **Arbeitsmittel und Anlagen systematisch prüfen und instand halten.** Sie haben organisiert, dass Arbeitsmittel, Einrichtungen und Anlagen durch Prüfung und Instandhaltung dauerhaft sicher und funktionsfähig sind. Sie haben festgelegt, wer die Prüfungen durchführt und zu welchem Anlass bzw. in welchen Abständen. Sie kontrollieren, dass die Prüfungen auch tatsächlich durchgeführt und dokumentiert werden.
  - **Dienstleistungsfirmen und Dienstleistungen regelmäßig überprüfen.** Sie überprüfen regelmäßig die Qualität der Dienstleistungsfirmen, mit denen Sie zusammenarbeiten, und die Dienstleistungen, die Sie einkaufen. Das günstigste Angebot ist nicht immer das wirtschaftlichste.
  - **Vorkehrungen für Not- und Krisenfälle treffen.** Sie haben die notwendigen Maßnahmen zur Ersten Hilfe und zum Brandschutz umgesetzt. Dazu haben Sie einen Alarmplan erstellt und auch mit der Feuerwehr und anderen Rettungskräften abgestimmt. Sie haben das Notfallverhalten üben lassen.
  - **Die Betreuung und Beratung im Arbeitsschutz ist sichergestellt.** Sie haben sich für ein passendes Modell zur betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Betreuung Ihres Betriebs entschieden und sich gegebenenfalls selbst dafür qualifiziert. Oder Sie haben eine Fachkraft für Arbeitssicherheit und eine Betriebsärztin oder einen Betriebsarzt für die Betreuung bestellt. Die Beratung der Sicherheitsfachkraft und der Betriebsärztin beziehungsweise des Betriebsarztes oder Ihres Kompetenzzentrums nutzen Sie aktiv. Falls erforderlich, haben Sie Sicherheitsbeauftragte bestellt und einen Arbeitsschutzausschuss eingerichtet (bei mehr als 20 Beschäftigten), sodass Sie sich bei Fragen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz entsprechend unterstützen lassen können.
  - **Die notwendige Dokumentation führen.** Sie führen immer aktuell die notwendige Dokumentation im Arbeitsschutz und im Bereich Hygiene und Rückverfolgbarkeit, um Ihre gute Organisation nachweisen zu können – z. B. über die Gefährdungsbeurteilung, Unterweisung, Pflichtenübertragung, arbeitsmedizinische Vorsorge, Prüfung, Gefahrstoffverzeichnis, Explosionsschutzdokument, Eigenkontrollsystem, Warenströme.

### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Muster „Pflichtenübertragung“
- GDA-ORGCheck: [www.gda-orgacheck.de](http://www.gda-orgacheck.de)
- Check „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“ (ASI 10.2); Gefährdungsbeurteilung für handwerkliche Betriebe
- Beurteilungshilfe „Körperliche Belastungen im Betrieb“
- Beurteilungshilfe „Psychische Gefährdungen im Betrieb“
- Übersicht „Empfohlene Prüffristen“
- Muster „Alarmplan“
- Muster „Gefahrstoffverzeichnis“
- Anschreiben „Angebot arbeitsmedizinischer Vorsorge“



## 3 Personaleinsatz und Information

### Die Beschäftigten so einsetzen, dass sie gerne und produktiv arbeiten

#### Was bringt es mir?

- Motiviert arbeitende Beschäftigte
- Fähigkeiten und Erfahrungen der Beschäftigten werden für den Betrieb genutzt
- Zielgerichteter Personaleinsatz durch bewusste Berücksichtigung der Qualifikationen und Fähigkeiten der Beschäftigten

#### Wie mache ich es?

Die folgenden Hinweise beschreiben bewährte Maßnahmen, die zum motivierenden und leistungsgerechten Einsatz der Beschäftigten beitragen:

- **Arbeitsaufgaben konkret beschreiben.** Sie haben mit den Führungskräften und Beschäftigten konkret vereinbart – möglichst schriftlich in Arbeitsverträgen, Stellenbeschreibungen oder über eine Pflichtenübertragung –, welche Aufgaben sie haben. Dies umfasst Tätigkeiten, konkrete Arbeitsabläufe inklusive der kritischen Punkte, Weisungsbefugnisse, Verhalten bei Störungen usw. und berücksichtigt auch den Wechsel zwischen verschiedenen Arbeitsbereichen. Den Beschäftigten ist bewusst, dass sie eine Verpflichtung zu qualitätsbewusstem, sicherem und hygienischem Arbeiten haben und es auf ihre Beteiligung beim Lösen auftretender Probleme ankommt.
- **Beschäftigte ihren Fähigkeiten entsprechend einsetzen.** Sie setzen Ihre Beschäftigten entsprechend ihren fachlichen und persönlichen Fähigkeiten ein. Sie achten darauf, dass sie nicht dauerhaft über- oder unterfordert sind. Sie berücksichtigen dabei die körperliche Eignung – beispielsweise bei bestimmten Tätigkeiten wie Arbeiten im Lärm und Fahrtätigkeiten. Sie bieten Ihren Beschäftigten arbeitsmedizinische Vorsorge an bzw. veranlassen gegebenenfalls Pflichtvorsorge und dokumentieren dies. Sie berücksichtigen auch die Beschäftigungsbeschränkungen für Jugendliche oder werdende Mütter.
- **Die Beschäftigten haben alle notwendigen Arbeitsinformationen und sind unterwiesen.** Sie stellen sicher, dass die Führungskräfte und Beschäftigten alle notwendigen Informationen für die Erledigung ihrer Arbeitsaufgaben erhalten. Ihre Beschäftigten werden über sicheres, gesundes und hygienisches Arbeiten in ihren Arbeitsbereichen unterwiesen. Sie haben festgelegt, wer wann unterweist und wie die Unterweisung dokumentiert wird. Sie achten auch darauf, dass Teilzeitkräfte, Aushilfen und Beschäftigte von Leiharbeitsfirmen ebenfalls entsprechend ihren Aufgaben informiert und unterwiesen werden.

*Faltblatt „Arbeitsmedizinische Vorsorge“ beachten*

*Muster „Unterweisungs-Dokumentation“ nutzen*

*INQA-Selbstcheck  
„Demographi-  
scher Wandel“  
nutzen*

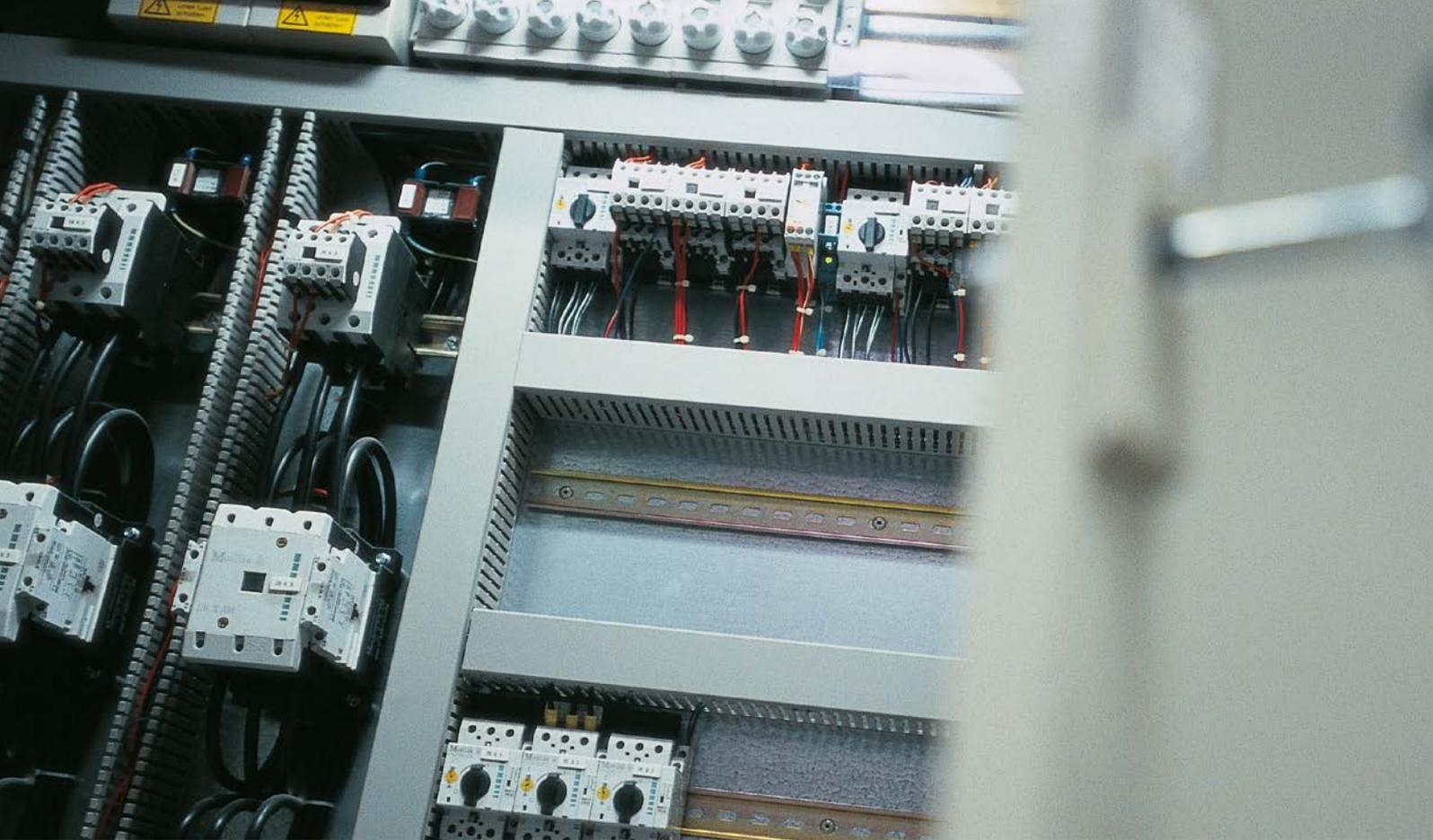
*Muster „Koordi-  
nation von Fremd-  
firmen-Arbeiten“  
nutzen*

*Tests und Praxis-  
hilfen zum Haut-  
schutz im BGN-  
Hautschutzportal  
„Themenseite  
Hautschutz“  
sowie Checkliste  
Hautschutz  
„Sicherheitscheck  
Hautbelastung  
Backgewerbe“  
nutzen*

- **Erfahrungen für Verbesserungen nutzen.** Sie nutzen die Erfahrungen Ihrer Beschäftigten zur Lösung von Problemen, Schwachstellen, unnötigen Belastungen und Störungen sowie für die laufende Verbesserung der Arbeitsprozesse. Sie haben festgelegt, welche Möglichkeiten es gibt, Verbesserungsvorschläge einzubringen und zu berücksichtigen. Der Verbesserungsprozess bietet auch die Chance, die Motivation Ihrer Beschäftigten zu erhöhen.
- **Berücksichtigen, dass sich die Altersstruktur Ihrer Belegschaft verändern wird.** Sie besitzen ein Konzept, wie Sie die Arbeitsfähigkeit aller Beschäftigten erhalten und die besonderen Fähigkeiten und Kompetenzen erfahrener Beschäftigter nutzen können.
- **Weiterbildung ermöglichen.** Sie haben den Bedarf und die Möglichkeiten für die Weiterbildung mit Ihren Beschäftigten gemeinsam besprochen und festgelegt. Sie ermöglichen Ihren Beschäftigten Weiterbildungen sowohl für fachliche als auch persönliche Fähigkeiten. Sie nutzen dafür überbetriebliche Angebote, z. B. der BGN, der Verbände, der Fachschulen, des Fachgroßhandels und der Hersteller.
- **Der Umgang mit Besucherinnen und Besuchern ist geregelt.** Sie haben Wege und Begleitung für sie geregelt, sodass deren Sicherheit sowie die betriebliche Sicherheit und Hygiene gewährleistet sind. Besucherinnen und Besucher werden anfangs über die Verhaltensregeln und gegebenenfalls besondere Gefahren informiert.
- **Effektive und koordinierte Zusammenarbeit mit Fremdfirmen sicherstellen.** Beim Einsatz einer Fremdfirma gewährleisten Sie die sichere und effektive Zusammenarbeit – durch Bestellung einer für die Koordination verantwortlichen Person und durch die Koordination der Arbeiten vor Ort.
- **Auch Beschäftigte von Zeitarbeitsfirmen beginnen informiert und eingewiesen.** Sie haben beim Einsatz von Beschäftigten von Zeitarbeitsunternehmen neben den finanziellen Modalitäten auch vertraglich geregelt, wie die Zeitarbeitnehmerinnen und -nehmer eingesetzt werden, welche Eignung und Qualifikation erforderlich ist, wer weisungsbefugt ist und wie sie unterwiesen werden. Die vertraglichen Regelungen umfassen auch die Verteilung der Rechte und Pflichten zwischen dem Zeitarbeitsunternehmen und Ihrem Betrieb – z. B. darüber, wer die notwendige persönliche Schutzausrüstung stellt.
- **Die wichtigen Arbeitsschutzvorschriften stehen zur Verfügung.** Die wesentlichen Vorschriften und Regeln (Gesetze, Verordnungen, Unfallverhütungsvorschriften, Regeln) stehen in Ihrem Betrieb im Volltext zur Verfügung – z. B. über das Internet [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de) oder als Offline-Version. Sie haben Ihre Beschäftigten hierüber informiert und ermöglichen ihnen den Zugang dazu.
- **An den Hautschutz wird gedacht.** Zum Schutz sowie zur Reinigung und Pflege der Hände stehen geeignete Handwasch-, Hautschutz- und Hautpflegemittel sowie geeignete Schutzhandschuhe zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt. Nutzen Sie die Online-Tests und -Praxishilfen der BGN zum Hautschutz ([www.machmit-hautfit.de](http://www.machmit-hautfit.de)).

**Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)**

- Faltblatt „Arbeitsmedizinische Vorsorge“
- Muster „Unterweisungs-Dokumentation“
- INQA-Check „Personalführung“: [www.inqa-check-personalfuehrung.de](http://www.inqa-check-personalfuehrung.de)
- Muster „Koordination von Fremdfirmen-Arbeiten“
- Checkliste Hautschutz „Sicherheitscheck Hautbelastung Backgewerbe“
- BGN-Hautschutzportal „Themenseite Hautschutz“ Shortlink 1856



## 4 Energieversorgung und Betriebstechnik

### Wirtschaftlich, sicher und umweltfreundlich

#### Was bringt es mir?

- Richtige Entscheidungen helfen, Energieverbräuche und -kosten zu reduzieren

#### Wie mache ich es?

- **Energiekosten erfassen.** Neben den Personalkosten ist der Energieverbrauch von Backöfen und Kühlanlagen ein wesentlicher Kostenfaktor in Backbetrieben. Die Energiekosten sind in den zurückliegenden Jahren schneller gestiegen als je zuvor. Energieverbräuche und -kosten können aber in jedem Unternehmen optimiert werden. Zur Verbesserung der Energieeffizienz ist es wichtig zu wissen, an welcher Stelle von welcher Energieform wie viel verbraucht wird.
- **Energiemanagement betreiben.** Ein systematisches Energiemanagementsystem (EnMS) hilft Ihnen, kritische Stellen in energieintensiven Betriebseinheiten ausfindig zu machen. Durch eine Gesamtbetrachtung aller Aspekte, wie beispielsweise
  - Abwärme aus Abgasen oder Schwaden,
  - Abwärme der Kälteanlagen,
  - Pufferbehälter für Prozesswärme,
  - Wärmeerzeugeranlagen für Warmwasser und Heizung von Sozial- und Büroräumen,
  - Verkaufsstellen,lassen sich Ihre Energiekosten unter Umständen erheblich senken. Es wird empfohlen, hierbei fachkundige, geschulte Energiefachleute einzubeziehen.

*Checkliste  
„Energieeinsatz in  
Backbetrieben“  
nutzen*

- **Moderne Technologien einsetzen.** Sie prüfen für Ihren Betrieb, wo der Einsatz moderner Technologien im Bereich Energieversorgung und Betriebstechnik erforderlich bzw. sinnvoll ist. Viele Hersteller bieten moderne Technologien an, die in Zusammenarbeit mit Bäcker- und Konditoreibetrieben entwickelt wurden. Beispielsweise können Anlagen der Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung oder die Wärmerückgewinnung im Produktionsbereich und/oder die Verwendung energiesparender Leuchtmittel (LED) in Produktion und Verkauf zur Verbesserung der Energieeffizienz beitragen.
- **Bei Investitionen Energieverbrauch berücksichtigen.** Bei Investitionsentscheidungen für neue Maschinen und Anlagen berücksichtigen Sie auch die Angaben der Hersteller zum Energieverbrauch.
- **Wasserverbrauch reduzieren.** Deutlich geringere Verbräuche können durch geeignete technische bzw. organisatorische Maßnahmen erreicht werden, z. B. mit
  - Sensoren an Handwaschbecken (dies dient gleichzeitig der Verbesserung der Personalhygiene) oder
  - Einsatz von Bodenreinigungsmaschinen.
- **Regelmäßige Wartungsmaßnahmen durchführen.** Eine konsequente Wartung Ihrer Maschinen und Anlagen trägt zu stabilen Produktionsprozessen und zu einem effizienten Energieeinsatz bei. Die Wartung z. B.
  - der Brenner der Backöfen,
  - der Entkalkung der Beschwadungseinrichtung,
  - von Dichtungen an Türen und Klappen der Öfen (Kontrolle und gegebenenfalls Austausch),
  - der Rauchgasklappen (Funktionsprüfung – bei Brennerstillstand schließend),
  - von Kühl-Oberflächen/Kühlrippen (Kontrolle bzw. Reinigung),
  - der Wärmeträgerölanlage bei Backöfen mit Thermoöldient zum einen dazu, dass die vorgeschriebenen Abgasemissionen eingehalten werden. Zum anderen lassen sich dadurch aber auch Primärenergie (Heizöl, Gas, Holzpellets, Elektroenergie) einsparen und hygienerechtliche Anforderungen einhalten. Außerdem dient die Wartung der Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten. Das Protokoll über die durchgeführte Kontrolle des Schornsteinfegerbetriebs ist zudem ein geeigneter Nachweis gegenüber der Sachversicherung.

### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Checkliste „Energieeinsatz in Backbetrieben“



## 5 Einkauf, Wartung und Instandhaltung

### Langfristig kostengünstig beschaffen, Störungen vermeiden

#### Was bringt es mir?

- Richtige Entscheidungen helfen, Kosten zu sparen
- Regelmäßige Prüfungen, Wartung und Instandhaltungen erhöhen die Verfügbarkeit und die Lebensdauer der Maschinen und Anlagen
- Weniger Störungen und Stillstände bedeuten auch geringere Unfallgefahr

#### Wie mache ich es?

- **Sichere Maschinen und Arbeitsmittel einkaufen.** Bei der Beschaffung von Maschinen und Anlagen achten Sie darauf, dass alle geltenden sicherheitstechnischen Anforderungen erfüllt sind (CE-Kennzeichnung). Vorzugsweise beschaffen Sie geprüfte Maschinen, Geräte und Anlagen (z. B. erkennbar am DGUV-Test-Zeichen oder am GS-Zeichen). Das wesentliche Entscheidungskriterium beim Kauf ist neben den Energieverbrauchsdaten (siehe Kapitel „Energieversorgung und Betriebstechnik“) die Funktionalität der Maschinen für den vorgesehenen Anwendungsfall. Sie entscheiden sich für die Leistungs- bzw. Durchsatzgröße, die Sie für den Einsatzzweck produktspezifisch ermittelt haben. Vor einer Investitionsentscheidung hat es sich bewährt, auch die Beschäftigten einzubeziehen, die zukünftig mit der Maschine arbeiten werden. Hierdurch wird erreicht, dass die vom Hersteller vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen auch akzeptiert oder für den speziellen Anwendungsfall vor der Inbetriebnahme angepasst werden können.

*Übersicht  
„Bedeutung von  
Prüfzeichen“  
nutzen*

*Checkliste „Ma-  
schineneinkauf“  
nutzen*

- **Die gleichbleibend gute Qualität der Rohstoffe ist sichergestellt.** Sie haben die erforderliche Qualität für die benötigten Rohstoffe genau festgelegt (Spezifikationen). Ihren Lieferfirmen geben Sie diese Spezifikationen bezüglich Herkunft und Qualität vor.
- **Bereits beim Produkteinkauf an den Gesundheitsschutz denken.** Bei der Wahl der Gebindegrößen für manuell zu handhabende Produkte (z. B. Sackware) berücksichtigen Sie die ergonomischen Aspekte bei der Lastenhandhabung. Gebinde mit mehr als 25 kg Gewicht werden nicht eingekauft.  
Bei der Beschaffung von Roh- und Hilfsstoffen wie Mehlen, Trennmehlen, Zusatzstoffen berücksichtigen Sie das Staubverhalten und tragen so zu einer Reduzierung der Staubentwicklung in der Backstube bei.  
Zu allen gelieferten Chemikalien (z. B. Reinigungsmittel) gehören Sicherheitsdatenblätter, die regelmäßig aktualisiert werden. Mithilfe dieser Sicherheitsdatenblätter erstellen Sie die entsprechenden Betriebsanweisungen und überprüfen sie regelmäßig.
- **Systematische und vorbeugende Wartung, Instandhaltung und Prüfung sind organisiert.** Damit stellen Sie sicher, dass Ihre Maschinen und Anlagen möglichst ständig verfügbar sind und eine hohe Lebensdauer haben. Hierzu nutzen Sie Instandhaltungspläne und führen Wartungsbücher für die einzelnen Maschinen. (Zum Teil werden diese von den Maschinenherstellern bereits mitgeliefert.) Gegebenenfalls haben Sie entsprechende Wartungsverträge abgeschlossen.
- **Für die Maschinen und Arbeitsmittel, die schädigenden Einflüssen unterliegen** (z. B. Alterung, Abnutzung, Verschleiß, Korrosion), haben Sie die erforderlichen Prüfzeiten festgelegt und auch, wer als zur Prüfung befähigte Person diese durchführt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden dokumentiert.
- **Die Prüfung von Sicherheitseinrichtungen an den Maschinen ist im Arbeitsablauf berücksichtigt und organisiert.** Sie lassen die Sicherheitseinrichtungen an Maschinen regelmäßig, d. h. mindestens einmal pro Schicht bzw. Arbeitstag, durchführen. Sollte während der Arbeit oder bei einer Überprüfung festgestellt werden, dass Sicherheitseinrichtungen nicht funktionsfähig oder manipuliert sind, veranlassen Sie eine umgehende Stillsetzung und sorgen dafür, dass der Mangel behoben wird. Erst nach Herstellung des sicheren Zustandes darf die Maschine wieder benutzt werden.

*Formulare  
„Wartungsplan  
für Maschinen  
und Geräte“ und  
„Prüfplan für  
Maschinen und  
Geräte“ nutzen*

*Übersicht  
„Empfohlene Prüf-  
fristen“ nutzen*

*Formular  
„Mängelmeldung“  
nutzen*

#### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Übersicht „Bedeutung von Prüfzeichen“
- Checkliste „Maschineneinkauf“
- Formular „Wartungsplan für Maschinen und Geräte“
- Formular „Prüfplan für Maschinen und Geräte“
- Übersicht „Empfohlene Prüfzeiten“
- Formular „Mängelmeldung“



## 6 Warenannahme, Silo und Lager

### Rohstoffe für die Produktion bereithalten

#### Was bringt es mir?

- Qualitativ hochwertige Produkte
- Effektive Prozesse durch geordnete Warenströme
- Schnelle Verfügbarkeit der Rohstoffe und Kostenersparnis
- Vermeidung von schweren Hebe- und Tragetätigkeiten
- Explosionsschutz

#### Wie mache ich es?

##### Allgemeine Hinweise

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei wirtschaftlicher und sicherer Arbeit bei der Warenannahme und -lagerung bewährt haben:

- **Die Rohstofflagerung und Ordnung im Lager sind gut durchdacht und organisiert.** Es müssen ausreichend Lagerkapazitäten vorhanden sein – mit kurzen Wegen zur Produktion. Das Lager wird entsprechend strukturiert und mit geeigneten Regalen und Lagereinrichtungen ausgestattet. Damit vermeiden Sie, dass Verkehrswege zugestellt und die Bewegungsflächen der Beschäftigten eingeengt werden. Hilfsmittel wie z. B. Sackkarren, Hubwagen oder Transportwagen werden zur Verfügung gestellt und ermöglichen einen schnellen und rückschonenden Transport.
- **Warenfluss ist optimal gestaltet.** Sie führen eine Wareneingangskontrolle durch und erstellen sich ein geeignetes Eigenkontrollsystem. Durch geeignete Maßnahmen wie Lagertemperatur, zulässige Lagerzeit sowie die erforderliche Trennung bestimmter Lebensmittel sorgen Sie dafür, dass diese nicht verderben können. Der Grundsatz „First in – First out“ soll zuerst beachtet werden.

*Checkliste „Atemwegsbelastungen verringern“ nutzen*

*Leitfaden „Explosionsschutzdokument für handwerkliche und kleine Backbetriebe“ (ASI 8.52) nutzen*

- **Sie haben festgelegt, wie die Waren behandelt werden:** z. B. Mindest- und Höchstbestände, Art der Warenlagerung, Umgang mit verdorbener Ware, verantwortlich festgelegte Kontrolle der Lagerung und Warenausgabe. Ein Wareneingangsbuch oder eine entsprechende Software helfen Ihnen beim Warenmanagement.
- **Belastungen durch Mehlstaub verringern.** Sie achten darauf, dass die Siloanlagen so weit wie möglich staubdicht sind. Bei der Annahme von Mehlen in Silos wird die entweichende Förderluft staubarm abgeführt, z. B. durch geeignete Filtersysteme oder Filtertücher oberhalb der Silos. Die Filter werden regelmäßig geprüft und bei Bedarf gereinigt.

Die staubarme Entfernung von Staubablagerungen – z. B. mit einem geeigneten Staubsauger, keinesfalls mit Kehren oder Abblasen – haben Sie in den Reinigungsplan aufgenommen. Die im Explosionsschutzdokument festgelegten Maßnahmen werden beachtet.
- **Mögliche Probleme bei der Mehllannahme vermeiden.** Sie stellen sicher, dass anliefernde Silofahrzeuge beim Befüllvorgang immer geerdet sind, um Explosionsgefahren durch elektrostatische Aufladungen zu vermeiden. Das Silo wird nur mit dem zulässigen Förderdruck befüllt (Typenschild des Silos beachten) und nicht überfüllt.

**Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)**

- Checkliste „Atemwegsbelastungen verringern“
- DGUV Information 213-705 „Empfehlungen Gefährdungsermittlung der Unfallversicherungsträger (EGU) nach der Gefahrstoffverordnung – Mehlstaub in Backbetrieben“
- Leitfaden „Explosionsschutzdokument für handwerkliche und kleine Backbetriebe“ (ASI 8.52)
- Themenseite „Mehlstaub, Bäckerasthma und Bäckerschnupfen“ [www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1629



## 7 Herstellung und Aufarbeitung von Teigen und Massen

### Fehlerfrei, gesundheitsgerecht und sicher produzieren

#### Was bringt es mir?

- Qualitätssicherung
- Atemwegsbelastungen werden reduziert
- Optimierte Arbeitsabläufe
- Sicher und ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze

#### Wie mache ich es?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei wirtschaftlicher und sicherer Arbeit in der Teigherstellung und -aufarbeitung bewährt haben:

#### Herstellung von Teigen und Massen

- **Für sichere und gesundheitsgerechte Arbeitsbedingungen sorgen.** Sie haben die Arbeitsbedingungen so gestaltet, dass Ihre Beschäftigten produktiv, sicher und gesundheitsgerecht arbeiten können. Diese sind über die richtigen Arbeitsweisen informiert.

*Checkliste „Atemwegsbelastungen verringern“ nutzen*

- **Belastungen durch Allergene reduzieren.** Die Rohstoffe werden staubarm in die Knetbottiche eingebracht. Dazu ist am Trichter der Siloanlage ein geeigneter, ausreichend langer Füllschlauch angebracht, der bis zum Boden des Kessels reicht. Oder: Die Mehlerntnahmestelle ist mit einer Punktabsaugung ausgestattet. Die entweichende Förderluft aus der Siloanlage wird staubarm abgeleitet. Bei der Eingabe von ganzen Säcken wird die Doppelschlitzmethode angewendet. Die Knetmaschinen werden nicht zu voll befüllt (Fassungsvermögen wird beachtet). Weitere Zutaten werden mit geeigneten Hilfsmitteln zugegeben. Dabei wird auf eine geringe Fallhöhe geachtet.
- **Der Knetprozess wird staubarm durchgeführt.** Die eingesetzten Knetmaschinen sind mit Staubschutzdeckeln ausgerüstet. Es wird immer im langsamen Gang angeknetet.
- **Optimierte Arbeitsabläufe sind festgelegt.** Die Zutaten für die Teigherstellung werden in geeigneten Behältern mit Deckel (z. B. Kleinkomponentensilo) bereitgestellt. Im Bereich der Teigherstellung entstehen zwangsläufig Staubablagerungen, die regelmäßig beseitigt werden. Hierzu sollten die Gerätschaften verfahrbar sein. Die Reinigung erfolgt vorzugsweise staubarm mit einem geeigneten Staubsauger.

### Aufarbeitung von Teigen und Massen

#### *Checkliste „Atemwegsbelastungen verringern“ nutzen*

- **Belastungen durch Allergene reduzieren.** Sie setzen staubarme Trennmittel, z. B. hydrothermisch behandelte Spezialmehle (HT-Mehle), Öl als Trennmittel oder Antihaftbeschichtungen bei der Teigaufbereitung ein. Sie achten darauf, den Handwurf zu vermeiden und setzen geeignete Hilfsmittel ein. Die Basismaßnahmen zur Mehlstaubreduzierung finden Beachtung. An Maschinen sind einstellbare Mehlstreuer sinnvoll. Indem Sie geeignete Gärgutträger (z. B. antihaftbeschichtete Gärguttücher, Gärgutträger oder Kunststoffdielen mit Antihaftoberflächen) einsetzen, können Sie in den meisten Fällen auf die Bestäubung der Gärgutträger verzichten.
- **Auf eine optimierte Arbeitsgestaltung wird geachtet.** Sie bemühen sich darum, manuelle Hebevorgänge so weit wie möglich zu vermeiden. Dies wird z. B. erreicht, indem Sie Hebekipper und Transportbänder einsetzen. Um Unfälle zu vermeiden, sind die Maschinen und Anlagen so aufgestellt, dass kurze Wegstrecken entstehen und sich die Laufwege nicht kreuzen.
- **Arbeitsplätze ergonomisch gestalten.** Die Arbeitsplätze sind so gestaltet, dass ein ermüdungsfreies und rückschonendes Arbeiten möglich ist, insbesondere dadurch, dass die Arbeitshöhe an die Körpergröße der Beschäftigten angepasst wird. Bei länger andauernden Tätigkeiten sollte sich die Höhe der Arbeitsfläche 10 bis 15 cm unterhalb des Ellenbogens befinden. Beim Heben und Tragen achten Ihre Beschäftigten darauf, nicht zu schwere Lasten zu heben. Falls erforderlich, werden Hilfsmittel verwendet oder die Last wird von zwei Personen bewegt. Häufige Drehbewegungen der Wirbelsäule beim Heben werden möglichst vermieden.
- **Transport und Zwischenlagerung der Teiglinge sind sicher und gesundheitsbewusst gestaltet.** Die Verkehrswege sind eben und ohne Stolperstellen gestaltet. Ausgleichsstufen an Kühl- oder Gärräumen werden durch entsprechende Rampen überbrückt. Bei längerem Aufenthalt in Tiefkühlräumen tragen die Beschäftigten geeignete Schutzkleidung inklusive Kopfbedeckung und Handschuhen.

#### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Checkliste „Atemwegsbelastungen verringern“



## 8 Backen

### Qualitätsbewusst, effektiv und sicher arbeiten

#### Was bringt es mir?

- Wirtschaftliche und sichere Arbeitsabläufe, weil geeignete und funktionsbereite Arbeits- und Hilfsmittel zur Verfügung stehen und die Prozesse geplant sind
- Qualitativ hochwertige Produkte
- Geringerer Reinigungsaufwand
- Geringere Belastung der Atemwege

#### Wie mache ich es?

- **Prüfung, Wartung und Reinigung der Arbeitsmittel sind festgelegt.** Sie erhöhen dadurch die Verfügbarkeit der Maschinen und Einrichtungen zum Backen und reduzieren bzw. vermeiden so Störungen und Stillstände.
- **Arbeitsbedingungen sind so gestaltet, dass produktiv gearbeitet werden kann.** Sie haben dafür gesorgt, dass Ihre Beschäftigten im Umgang mit den Maschinen und Einrichtungen zum Backen unterwiesen und geschult wurden. Dies umfasst insbesondere auch die Unterweisung über die Gefährdungen und das sichere und gesunde Arbeiten. Persönliche Schutzausrüstung wird zur Verfügung gestellt und von den Beschäftigten benutzt – z. B. beim Umgang mit Brezellaugen oder beim Hantieren mit heißen Backwaren, Formen, Blechen, Stikkenwagen usw.

*Formulare  
„Wartungsplan für  
Maschinen und  
Geräte“ und „Prüf-  
plan für Maschi-  
nen und Geräte“  
nutzen*

- **Arbeitsabläufe sind so gestaltet, dass produktiv gearbeitet werden kann.** Teigherstellung, Teigauflauf und die Gare der Teiglinge sind auf die Kapazität der Backstube abgestimmt. Sie verwenden Absetzvorrichtungen, bei denen die Teiglinge bereits auf Gare für die Herdbeschickung aufgesetzt werden. Idealerweise verwenden sie Absetzvorrichtungen aus Materialien, die aufgrund ihrer Beschaffenheit wenig Trennmehl erfordern.
- **Die Abzugsanlagen der Backöfen und oberhalb der Fettbackeinrichtungen sind ausreichend dimensioniert.** Ihre Abzugsanlage ist so beschaffen und dimensioniert, dass Wrasen aus dem Backofen oder den Fettbackgeräten möglichst gar nicht erst in den Atembereich der Beschäftigten gelangen können. Damit sorgen Sie für ein gutes und schadstofffreies Klima in der Backstube. Die Abzugseinrichtungen werden regelmäßig gereinigt und gewartet.
- **Maßnahmen gegen Stürzen und Ausrutschen sind getroffen.** Die Bodenbeläge im Bereich der Backöfen haben keine Stolperstellen, sind leicht zu reinigen und trotzdem ausreichend rutschhemmend. Sie sind für die bestehende Beanspruchung geeignet. Verunreinigungen und gleitfördernde Stoffe wie auf dem Boden liegendes Mehl, Krümel, Salz, Lauge, Wasser usw. werden sofort entfernt.
- **Fettbackgeräte werden sicher betrieben.** Sie sorgen dafür, dass die Fettbackgeräte und die zugehörigen Absauganlagen für Fettdünste regelmäßig überprüft werden. Fristen für die Prüfungen haben Sie festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen halten Sie schriftlich fest. Für den Brandfall stehen geeignete Feuerlöscher oder eine stationäre Löschanlage zur Verfügung. Heißes Fett/Öl wird ausschließlich in dafür geeignete Behälter abgelassen (ausreichend bemessen, standsicher, Tragegriffe, dicht schließender Deckel, Ausgussnase).
- **Der Umgang mit Flüssiggas erfolgt fachkundig.** Die eingesetzten Kleinflaschen-Flüssiggasanlagen wie beispielsweise Hockerkocher sind für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Die Flüssiggasanlage hat ein Druckregelgerät mit Überdrucksicherung und thermischer Absperrvorrichtung. Schläuche an den Flüssiggasanlagen, die länger als 40 Zentimeter sind, haben zusätzlich eine Schlauchbruchsicherung. Beim Flaschenwechsel achten Sie darauf, dass die Dichtungen unbeschädigt sind. Die Rändelmutter drehen Sie nur von Hand zu. Anschließend prüfen Sie unter Betriebsdruck die Dichtheit der Anlage mit einem dafür geeigneten Mittel (z. B. mit Leckspray, niemals mit einem Feuerzeug o. Ä.).

*Merkblatt  
„Arbeiten mit dem  
Fettbackgerät“  
nutzen*

*Merkblatt „Sichere  
Verwendung  
von Flüssiggas“  
nutzen*

#### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Formular „Wartungsplan für Maschinen und Geräte“
- Formular „Prüfplan für Maschinen und Geräte“
- Merkblatt „Arbeiten mit dem Fettbackgerät“ (inklusive Prüfaufzeichnungen)
- Merkblatt „Sichere Verwendung von Flüssiggas“



## 9 Versand und Auslieferung

### Produkte effektiv und sicher zur Kundschaft bringen

#### Was bringt es mir?

- Geringe Fehlerquoten und Rüstzeiten beim Kommissionieren und Beladen
- Optimale Ausnutzung der vorhandenen Kapazitäten
- Schneller und systematischer Zugriff auf die Waren
- Einhaltung der Lieferpläne
- Hohe Kundenzufriedenheit

#### Wie mache ich es?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei wirtschaftlichem und sicherem Arbeiten im Lager, beim Fuhrpark und beim Transport bewährt haben:

#### Versand

- **Effektive Abläufe im Versandbereich planen.** Sie sorgen dafür, dass die Expedition systematisch strukturiert ist. Das bedeutet: Aufteilung nach kühlpflichtigen und nicht kühlpflichtigen Warenarten und Produkten; klare Kennzeichnung der Stellflächen.
- **Für eine systematische Lagerorganisation sorgen.** Sie legen die Abläufe für die Be- und Entladung fest und kontrollieren, dass die vorgegebene Systematik eingehalten wird. Sie stellen sicher, dass die Wege im Lager bzw. in der Kommissionierung ausreichend bemessen, für Fahr- und Personenverkehr möglichst getrennt und die Lagerflächen gekennzeichnet sind. Sie sorgen dafür, dass die Wege frei gehalten werden, dass immer Ordnung im Lager herrscht und die maximalen Stapelhöhen eingehalten werden. Sie stellen Hilfsmittel zur reibungslosen Lagerung zur Verfügung (Rollwagen, Hubwagen und Sackkarren). Die Wege im Lager- und Versandbereich sind so gestaltet, dass niemand, insbesondere durch herabfallende und umfallende Gegenstände, gefährdet wird.

## Fuhrpark und Verladung

### Checkliste „Fahrzeugkontrolle“ nutzen

- **Die Qualität der eingesetzten Fahrzeuge ist Voraussetzung für einen unfallfreien Transport.** Sie sorgen dafür, dass nur technisch einwandfreie und geeignete Fahrzeuge eingesetzt werden. Dabei sind auch die Anliefer- und Parkbedingungen vor den Abladeplätzen zu beachten. Die Wartung der Fahrzeuge lassen sie gemäß den vom Hersteller vorgegebenen Intervallen in einer zugelassenen Fachwerkstatt durchführen.
- **Fahrten so planen, dass Ihre Produkte die Verkaufsstellen und Lieferkunden pünktlich und ohne Störungen erreichen.** Durch Ihre Routenplanung sorgen Sie dafür, dass Zeitdruck und Stress möglichst gering sind. Sie achten bei der Planung auf die zulässigen Lenk- und Ruhezeiten (Nachweis führen), aber auch auf die Be- und Entladebedingungen bei den Verkaufsstellen, Lieferkunden und auf das Verkehrsaufkommen und die Witterungseinflüsse.
- **Sie informieren Ihr Fahrpersonal, wie es sich sicher im Straßenverkehr verhält und so dazu beiträgt, ein positives Bild Ihres Betriebs in der Öffentlichkeit zu schaffen.** Sie informieren Ihr Fahrpersonal auch, wie es sich bei Unfällen und bei Pannen verhalten soll. Sie nutzen Schulungsmöglichkeiten zum sicheren und spritsparenden Fahren. Durch regelmäßige Kontrolle (saisonabhängig) der Routenplanung in Zusammenarbeit von disponierendem und fahrendem Personal lassen sich zusätzliche Optimierungen finden.

### Gefährdungsbeurteilung „Körperliche Belastungen im Versand“ nutzen

- **Schäden beim Transport vermeiden und gute Be- und Entladebedingungen schaffen.** Sie machen Ihrem Fahrpersonal klar, dass es auch die Verantwortung für die Ladung trägt, und unterweisen es entsprechend. Für den sicheren Transport stehen zur Verfügung: Mittel für die Ladungssicherung und Hilfsmittel für das Be- und Entladen wie Ladebrücken, Ladebleche, Sackkarren, Hubwagen oder Rollwagen. Die Transportsysteme (z. B. Blechträger, Rollwagen, Körbe, Kühlboxen) sind auf das Fahrzeug, die produktspezifischen Anforderungen und die Ladungssicherung abgestimmt.

## Auslieferung

### Infoblatt „Anforderung von Trainingskarten“ nutzen

- **Nur geeignetes Fahrpersonal einsetzen.** Sie überprüfen systematisch – vor Neueinstellungen und danach in regelmäßigen Abständen –, dass Ihre Fahrerinnen und Fahrer die erforderlichen Führerscheine besitzen. Beim Führen von Fahrzeugen mit mehr als 3,5 Tonnen Gesamtgewicht sind auch die aktuellen Qualifikationsnachweise für Berufskraftfahrer vorzulegen. Regelmäßige praktische Schulungen (Fahrsicherheitstrainings) steigern die Fahrsicherheit und die Wirtschaftlichkeit (Sprit sparen).

### Meldebogen „Unfall/Überfall“ nutzen

- **Auf Extremereignisse vorbereitet sein.** Sie haben Ihren Beschäftigten vermittelt, wie das richtige Verhalten bei Extremereignissen (z. B. schwerer Unfall, Überfall) ist. Dies umfasst sowohl die richtigen Verhaltensweisen während des Ereignisses als auch danach.

### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Checkliste „Fahrzeugkontrolle“
- Gefährdungsbeurteilung „Körperliche Belastungen im Versand“
- Infoblatt „Anforderung von Trainingskarten“
- Meldebogen „Unfall/Überfall“
- BGN-Verkehrssicherheitsportal „Themenseite Verkehrssicherheit“ Shortlink 1786



## 10 Verkauf

### Leistungsbereite Beschäftigte, zufriedene Kundschaft

#### Was bringt es mir?

- Zufriedene und treue Kundinnen und Kunden
- Reibungslose, effektive Abläufe
- Leistungsbereite und zufriedene Beschäftigte

#### Wie mache ich es?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei der Arbeitsgestaltung im Verkauf bewährt haben:

- **Abläufe im Verkaufsbereich sind klar strukturiert.** Sie haben die Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Arbeitszeit- und Pausenregelungen eindeutig festgelegt. Dies ist mit den Beschäftigten besprochen und vereinbart.
- **Beschäftigte sind informiert und geschult.** Sie haben Ihre Beschäftigten informiert (möglichst geschult), wie sie sich im Umgang mit der Kundschaft verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können. Den Beschäftigten wurden sowohl die richtigen Verhaltensweisen während als auch nach einer Gewalttat (z. B. Überfall) vermittelt.

*Sie können folgende Handlungshilfen nutzen: Checkliste „Verhaltensregeln während eines Überfalls“; Meldebogen „Unfall/Überfall“; Beurteilungshilfe „Psychische Gefährdungen im Verkauf“*

*Beurteilungshilfe  
„Körperliche Be-  
lastungen im  
Verkauf“ nutzen*

- **Geeignete Arbeits- und Hilfsmittel stehen zur Verfügung.** Die Beschäftigten sind im Umgang mit Arbeitsmitteln unterwiesen. Insbesondere sind sie über das sichere Arbeiten am Ladenbackofen, an der Brotschneidemaschine und am Kaffeeautomaten informiert und geschult. Es stehen Leitern und Tritte zur Verfügung, um gefahrlos Arbeiten an erhöhten Standorten durchführen zu können. Der oder die im Verkaufsbereich Verantwortliche achtet auf den mängelfreien Zustand der Arbeitsmittel und sorgt dafür, dass die erforderlichen Hilfsmittel und Einrichtungen auch verwendet werden.
- **Schutzausrüstung, Berufskleidung und Schuhwerk stehen zur Verfügung.** Sie stellen Ihren Beschäftigten die notwendige Persönliche Schutzausrüstung bereit – z. B. Ofenhandschuhe mit langen Stulpen und Chemikalienschutzhandschuhe für Reinigungsarbeiten. Sie achten auf angemessene Berufskleidung. Ihre Beschäftigten tragen geeignetes Schuhwerk, das ein rückschonendes, möglichst ermüdungsfreies Stehen und Gehen ermöglicht und Sturzunfälle vermeiden hilft.
- **An den Hautschutz wird gedacht.** Für Reinigungs- und Spülarbeiten von Hand stellen Sie Ihren Beschäftigten ein möglichst mildes Spülmittel zur Verfügung. Um Hautschädigungen zu vermeiden, stellen Sie geeignete Hautschutz- und -pflegemittel sowie Schutzhandschuhe bereit. Sie haben einen Hautschutzplan ausgehängt und Ihre Beschäftigten sind zum Hautschutzkonzept unterwiesen. Nutzen Sie hierzu die BGN-Praxishilfen zum Hautschutz.

*Checkliste „Haut-  
schutz“ und Aus-  
hang „Hand-  
schuhe im  
Verkauf“ nutzen*

**Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)**

- Checkliste „Verhaltensregeln während eines Überfalls“
- Meldebogen „Unfall/Überfall“
- Beurteilungshilfe „Psychische Gefährdungen im Verkauf“
- Beurteilungshilfe „Körperliche Belastungen im Verkauf“
- Checkliste „Hautschutz“
- Aushang „Handschuhe im Verkauf“



# 11 Reinigung, Entsorgung, Abfallbehandlung

## Hygiene und Qualitätssicherung als Grundlage für wirtschaftlichen Erfolg

### Was bringt es mir?

- Produktsicherheit, Sauberkeit und Hygiene im Betrieb
- Kostenersparnis durch fachgerechte Reinigung, Entsorgung und Verwertung
- Sicherheit und Gesundheit der dafür eingesetzten Beschäftigten

### Wie mache ich es?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei der Arbeitsgestaltung im Verkauf bewährt haben:

#### Reinigung

- **Geeignete Reinigungsverfahren auswählen und einsetzen.** Sie haben für jeden Betriebsbereich bzw. für jede Reinigungsaufgabe geeignete Reinigungsverfahren ausgewählt. In Bereichen, in denen Mehlstaub auftritt, wird staubarm gereinigt. Der Erfolg der Reinigung wird regelmäßig kontrolliert und dokumentiert.

*Muster „Reinigungsplan“  
nutzen*

### *BGN-Angebot im Internet „Suche und Download von Betriebsanweisungen für Gefahrstoffe“ nutzen*

### *Checkliste „Professionelle Schädlingsbekämpfung“ nutzen*

- **Umweltverträgliche und möglichst milde Reinigungsmittel einsetzen.** Sie setzen Reinigungsmittel ein, die ein möglichst geringes Gefährdungspotenzial für Beschäftigte und Umwelt haben. Gemeinsam mit Ihren Hersteller- und Lieferfirmen prüfen Sie, ob Stoffe verfügbar sind, die bei gleichem Reinigungsergebnis weniger gefährlich sind. Beispielsweise können ätzende oder wassergefährdende Reinigungsmittel häufig ersetzt werden durch Stoffe, die „nur“ gesundheitsgefährlich oder reizend sind.
- **Für fachgerechte und sichere Reinigung sorgen.** Sie haben in schriftlichen Betriebsanweisungen festgelegt, wie mit den Reinigungsmitteln umzugehen ist. Sie legen Wert darauf, dass die Reinigungsmittel genau nach Anweisung dosiert werden und nicht nach dem Prinzip „Viel hilft viel“. Die Beschäftigten werden anhand der Betriebsanweisungen über den richtigen Umgang mit den Reinigungsmitteln unterwiesen. Dabei werden insbesondere auch die Verwendung der benötigten Persönlichen Schutzausrüstung, der erforderliche Hautschutz und das Verhalten in Notfällen thematisiert.
- **Schädlinge gezielt bekämpfen.** Das Auftreten von Schädlingen wird systematisch überwacht (Monitoring). Grundlage für einen schädlingsfreien Betrieb ist eine funktionierende Reinigung und Basishygiene. Vorräte, Produkte und nicht verkaufte Restwaren werden sachgerecht und für Schädlinge unzugänglich gelagert. Bei Befall beauftragen Sie eine in der Schädlingsbekämpfung ausgebildete Fachkraft.

## Entsorgung und Abfallbehandlung

- **Abfall trennen.** Sie haben die Möglichkeit geschaffen, alle anfallenden Abfälle (Retourware, Kunststoffe, Glas, Papier und Pappe, Problemstoffe) möglichst sauber zu trennen und zu sammeln. Hierfür haben Sie ein geeignetes Abfalltrenn- und -sammelsystem eingerichtet – auch in den Filialen.
- **Restbrot zur Wiederverwertung in geeigneter Form sammeln und lagern.** Sie sammeln Restbrot, das gegebenenfalls wiederverwertet wird, von den übrigen Retouren getrennt. Das Restbrot wird kühl und trocken gelagert, um Schimmelbefall vorzubeugen.
- **Sammelbehälter geeignet aufstellen.** Sie haben die Abfallsammelbehälter so aufgestellt, dass es nicht zu Unfällen und Gesundheitsgefahren kommt. Abfallbehälter mit organischen Resten sind geschlossen und stehen an einem kühlen Ort außerhalb von Arbeitsbereichen. Sie werden regelmäßig geleert und gereinigt, um Schädlings- und Schimmelbefall zu verhindern. Müllcontainer sind außerdem so aufgestellt, dass die Beschäftigten nicht hineinstürzen können. Einrichtungen zur Erhöhung des Auftritts, z. B. Tritte oder Palettenstapel, werden entfernt. Stehen die Container unterhalb von Rampen, sind entsprechende Absturzsicherungen (Geländer) vorhanden.
- **Müllpressen sicher betreiben.** Sie haben Ihre Beschäftigten im sicheren Umgang mit Müllpressen unterwiesen. Insbesondere sind alle Beschäftigten darüber informiert, dass es verboten ist, während des Pressvorgangs in den Gefahrenbereich der Presse einzugreifen, dort nachzudrücken oder gar einzusteigen. Sie überprüfen regelmäßig, dass die vorhandenen Schutzeinrichtungen wie Zweihandschalter nicht manipuliert oder überbrückt werden.

### Praxishilfen im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink 1914)

- Muster „Reinigungsplan“
- Musterbrief „Anforderung eines Sicherheitsdatenblatts“
- Suche und Download von Betriebsanweisungen für Gefahrstoffe: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1068
- Checkliste „Professionelle Schädlingsbekämpfung“



**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de)