

REPORT

Integrationspreis
2019

Prämienverfahren

MESSER IN DER FLEISCHGEWINNUNG

SCHNEIDEN, SÄGEN, STECHEN



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: javi_indy (S. 1), 4zevar (S. 5); Franz-Gustav Winkler (S. 3, 8, 9); Andreas Arnold (S. 6); BGN (S. 10/11); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 12)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2020 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.

DRUCKKOCHKESSEL

HEKTIK UND UNWISSENHEIT FÜHREN ZU UNFALL



Arbeiten am Druckkochkessel sind nicht ungefährlich. Wie wichtig eine gründliche Unterweisung und die Beachtung der wichtigsten Schutzmaßnahmen sind, zeigt folgender Arbeitsunfall.

 Dipl.-Ing. Franz-Gustav Winkler

Zwei Mitarbeiter eines Fleischereibetriebs brauchen zur Weiterarbeit dringend die Schwarten aus dem Druckkochkessel. Sie gehen zum Gerät, öffnen das Entspannungsventil, das den erhitzten Dampf über einen Schlauch in einen bereitgestellten Wassereimer leitet, und warten ungeduldig auf den Abbau des Drucks. Die Männer glauben, dass ein Überdruck von „nur“ 0,2 bar harmlos ist – ohne zu wissen, dass bei diesem Druck noch 105 °C herrschen –, und öffnen mit vereinten Kräften den Deckel. Dieser springt auf, die dabei entstehende Dampfblase spuckt Dampf, heißes Wasser und gekochte Schwarten heraus und überschüttet die beiden Mitarbeiter damit. Diese Explosion erfolgte so schnell und heftig, dass beide keine Chance zur Flucht hatten. Nur der Einsatz eines Rettungshubschraubers und eines Spezialistenteams bewahrte die beiden Männer vor tödlichen Folgen.

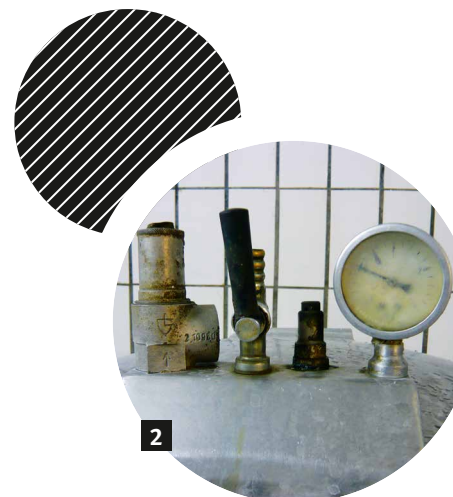
Sicherheitseinrichtungen am Druckkochkessel

Dieser Unfall hätte durch die Beachtung bestimmter Schutzmaßnahmen verhindert werden können. Das Bedienungspersonal von Druckkochkesseln muss wissen, dass das im Kessel unter Druck erhitzte Wasser deutlich über 100 °C heiß ist. Wird der Deckel bei auch nur geringem

Überdruck von beispielsweise 0,2 bar geöffnet, entlädt sich schlagartig die überschüssige Energie in Form einer Dampfblase.

Um zu wissen, wie hoch der Druck im Inneren des Kessels ist, reicht ein Blick auf das Manometer. Erst wenn der Druck auf „0“ steht, darf der Kessel geöffnet werden. Bei Schnellverschlüssen ist der Öffnungsvorgang in mehrere Schritte unterteilt. Zuerst wird das Entspannungsventil geöffnet, dann eine weitere Verriegelung. Bei noch anstehendem Restdruck sorgt eine Fangvorrichtung dafür, dass der Deckel nicht aufspringen kann. Austretender Dampf wird durch ein Prallblech abgeleitet.

Generell müssen vor Beginn der Arbeit an Druckkochkesseln die Sicherheitseinrichtungen wie Sicherheitsventil, Manometer, Entspannungsventil, Dichtung und Schnellverschlüsse auf Funktion überprüft werden. Bei Auffälligkeiten muss der Unternehmer Schutzanweisungen geben oder die Arbeit unter Druck bis zur Beseitigung der Störung unterbinden. Druckkochkessel müssen regelmäßig einer inneren, einer äußeren und einer Druckprüfung einschließlich Funktions- und Zustandsprüfungen durch Spezialisten unterzogen werden. ■



1 | So geht es richtig:
Durch Hineinschieben des Griffs (1) wird das Entspannungsventil geöffnet und erst dann wird die Blechfahne am Öffnungsring (2) freigegeben. Die Fangeinrichtung (3) verhindert das schnelle Öffnen des Öffnungsrings.

2 | So nicht: Manometer kaum lesbar, Sicherheitsventil unbrauchbar



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 Gehaltstabelle 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%



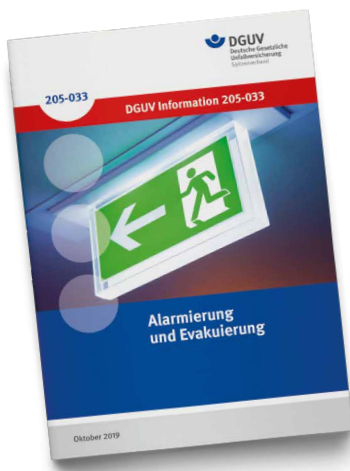
ZUSCHLAG

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





SCHNEIDEN, SÄGEN, STECHEN

MESSER IN DER FLEISCHGEWINNUNG

Das Messer ist eines der ältesten menschlichen Werkzeuge und eigentlich ganz einfach aufgebaut. Ein Griff zum Halten, eine Klinge zum Schneiden und ein verbindendes Element, das alles zusammenhält. Bis heute haben sich daraus eine Menge unterschiedlichster Spezialwerkzeuge entwickelt.

 Dipl.-Ing. Franz-Gustav Winkler

In der Schlachtung kommt als eines der ersten Werkzeuge zunächst das Stechmesser zum Einsatz. Mit ihm wird nach der Betäubung des Tieres der Entblutestich gesetzt. Weil hierbei der Kraftstoß in Richtung der Klingenspitze geführt wird, muss durch eine rutschhemmende Gestaltung des Messergriffs und ein zusätzliches Element am Griff verhindert werden, dass die Hand auf die Klinge abrutscht.

Das Enthäutemesser zeichnet sich durch eine Klinge mit relativ langer, zur Spitze hin gekrümmter Schneide aus. Diese hat keine oder eine nur gering ausgeprägte Spitze.

Damit kann einerseits ein weicher, ziehender Schnitt die Haut vom Tierkörper trennen, andererseits ist gewährleistet, dass eine Beschädigung des Tierkörpers oder der Haut möglichst vermieden wird. Auch hier ist ein rutschhem-

mender Griff wichtig, da die Arbeitsumgebung nass und fettig ist und die Fixierung des Messers in der Hand des Benutzers schwierig macht.

RUTSCHHEMMENDE GRIFFE BEI MESSERN EXTREM WICHTIG

Beim Ausnehmen des Tierkörpers ist es aus hygienischen Gründen wichtig, keine inneren Organe zu verletzen und damit das Innere des Tierkörpers zu verschmutzen. Dazu verwendet man ein Gekrö-

semesser, das statt einer Spitze eine deutliche Verdickung aufweist, an der eine nach innen gekrümmte, sichelförmige Schneide anschließt.

Gefahrloses Arbeiten möglich

Bei all diesen Messern stellt sich zunächst die Frage, ob bei der entsprechenden Arbeit tatsächlich eine Spitze notwendig ist. Ist sie entbehrlich, wird bereits durch die Auswahl eines geeigneteren Werkzeugs die Wahrscheinlichkeit eines Stichts geringer. Ist nun auch noch der Griff rutschhemmend gestaltet, ergonomisch der Hand angepasst und so ausgeformt, dass ein Abrutschen auf die Klinge sicher verhindert wird, ist ein gefahrloses Arbeiten möglich.

Messer in der Produktion

Bevor einzelne Fleischteile bearbeitet werden, müssen die Knochen ausgelöst werden. Bei diesen Ausbeinarbeiten wird das Messer so geführt, dass die Klinge aus der Kleinfingerseite der Faust herausragt und der Schnitt meistens in Richtung des Körpers erfolgt. Weil bei dieser Arbeit nicht auf eine Messerspitze verzichtet werden kann, müssen hier Persönliche Schutzausrüstungen (PSA) getragen werden. Um deren Schutzfunktion zu gewährleisten, darf die Messerspitze aber nicht zu spitz sein. Ihr Standardmaß ist eine Breite von mindestens acht Millimetern, die 20 Millimeter hinter der Messerspitze gemessen wird. Am einfachsten ermittelt man dieses Sicherheitsmaß mit einer entsprechenden Schablone. Diese kann als

Messer-Prüflehre von der BGN bezogen werden (Quelle: <https://medienshop.bgn.de> › Suchwort „Messer-Prüflehre“). Die Klinge eines Ausbeinmessers sollte außerdem nicht zu lang sein, da sonst ein zu hoher Kraftaufwand erforderlich wird. Die meisten Messer verwendet man in der Produktion mit einem ziehenden Schnitt. Eine entsprechende Verdickung am Griffende verhindert auch hier ein Abrutschen.

Messer im Verkauf

An den meisten Arbeitsplätzen im Verkauf ist eine Messerspitze überflüssig. Das setzt natürlich voraus, dass die lange, gerade Klinge, die man braucht, um einen gleichmäßig ziehenden Schnitt zu setzen, auch wirklich scharf ist. Damit wird ein gleichmäßiges Schnittbild auf der Ware erreicht. Auch hier muss durch die Gestaltung des Messergriffs ein Abrutschen auf die Klinge verhindert werden.

Gerade im Verkauf ist es wichtig, nicht benötigte Messer so abzulegen, dass sie weder bei der Arbeit behindern noch mit der Schneide oder Spitze in einen Arbeitsbereich hineinragen. Deshalb sind geeignete Ablegeeinrichtungen ein absolutes Muss.

Bei Berücksichtigung all dieser Sicherheitsmaßnahmen sowie angepasster, ergonomisch optimierter Arbeitsplätze sollten beim Umgang mit Messern Stich- oder Schnittverletzungen vermeidbar sein. ■

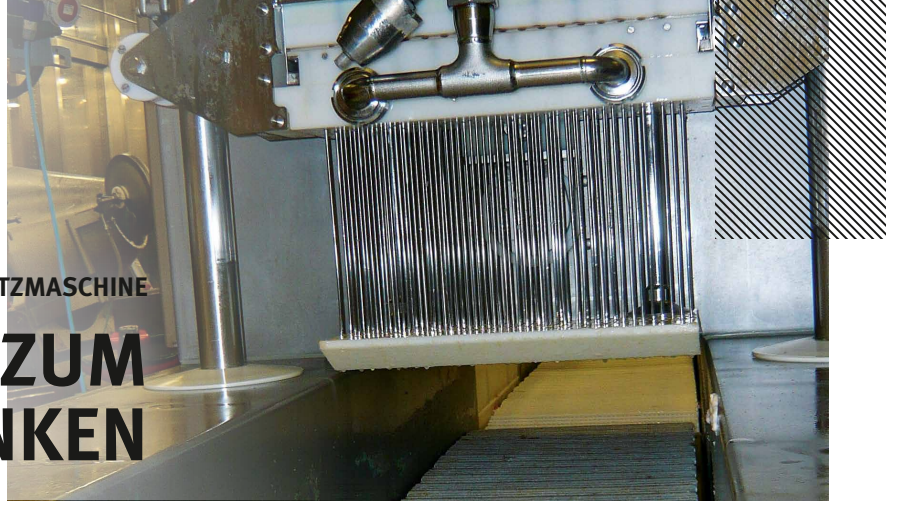
! DGUV Information 212-864 „Auswahl von Schnitt- und Stichtschutz bei der Verwendung von Handmessern in der Nahrungsmittelwirtschaft“,

→ www.bgn.de,
Shortlink 1113



DIE PÖKELSPRITZMASCHINE

VOM FLEISCH ZUM SCHINKEN



Pökeln ist ein altbewährtes Verfahren um Fleisch einerseits haltbar zu machen, andererseits geschmacklich aufzuwerten. Dazu gibt es mehrere Verfahren: das Trocken- und das Nasspökeln.

Maschinelles Nasspökeln

Bei diesem Verfahren wird über Injektionsnadeln eine mit Pökelsalz versetzte Lake in das Fleisch gedrückt. Dieser Vorgang findet in der Pökelspritzmaschine statt. Über ein Förderband werden die Fleischteile unter die Station mit den Injektionsnadeln transportiert, die sich absenken und dabei die Lake ins Fleisch hineindrücken.

Gefahren

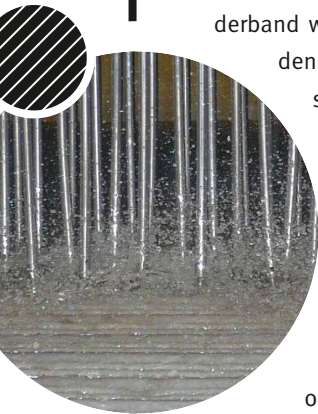
Wer in die laufende Maschine hineingreift, läuft Gefahr, in den Bereich der sich absenkenden Nadeln zu gelangen. Stichverletzungen und damit verbundene Injektionen von Pökellake und anhaftendem Fremdeiweiß in den Hand-Arm-Bereich können die Folge

sein. Das sind typische Verletzungen bei Reinigungsarbeiten und der Beseitigung von Zuführstörungen. Weil Pökelspritzmaschinen relativ schmal und hoch sind, können außerdem besonders die ortsveränderlichen Geräte beim Transport leicht umkippen.

Schutzmaßnahmen

Sowohl auf der Eingabe- als auch der Ausgabeseite der Maschine befinden sich gekoppelte Klappen, die – sobald sie angehoben werden – die Maschine anhalten. Dabei ist aber zu berücksichtigen, dass von der Eingabe- oder Ausgabeseite recht kurze Schutzmaße zwischen den gekoppelten Klappen und der Gefahrstelle den Zugriff zur Nadelstation nur erschweren, ihn aber nicht unmöglich machen. Dies setzt natürlich ein bedächtiges Arbeiten und eine Unterweisung über das richtige Rüsten, Reinigen und Arbeiten mit der Maschine voraus.

Gegen Unfälle beim Umstellen der Maschine hilft eine zweite Person, die die rollende Maschine seitlich gegen Umkippen stabilisiert.



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 schaffen 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.

INNERBETRIEBLICHE SCHULUNGEN

INTERESSE FÜR ARBEITSSCHUTZ WECKEN

Die Fleischerei Weingärtner in Ettlingen ist ein echter Familienbetrieb, in dem alle Familienangehörigen mitarbeiten. Bereits vor einigen Jahren wurde dort der Wunsch geäußert, die angestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Sachen Arbeitsschutz und Hygiene zu schulen. Und zwar am besten vor Ort, direkt in der Fleischerei. Der zuständige Ansprechpartner bei der BGN signalisierte: „Gute Idee, das machen wir. Wir kommen zu euch.“ Dieser erstmaligen Schulung vor fünf Jahren folgten im Laufe der nächsten Jahre insgesamt fünf weitere Schulungen, in denen neben den klassischen Arbeitsschutzthemen wie „Umgang mit Ladenmaschinen“, „Heben und Tragen“, „Hautschutz“, „Stolpern, Rutschen, Stürzen“ auch die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene-Verordnung behandelt wurde. Durch die insgesamt überschaubare Zahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer – jedes Mal circa 20 Personen – lernte man sich im Lauf der Jahre kennen und schätzen. Bei den Schulungen herrscht eine ausgesprochen entspannte Atmosphäre, die es den Beschäftigten der Fleischerei leicht macht, sich aktiv einzubringen, Fragen zu stellen oder nachzuhaken. Neben dem Betriebsbetreuer der BGN besuchten in den letzten Jahren auch andere Referenten die Fleischerei und referierten zu spezielleren Themen wie „Stress im Verkauf“ oder Anfang dieses Jahres zu „Schutz des Ersthelfers vor Infektionen“. Arbeitsmediziner Dr. Karl-Ernst Albrecht weckte mit diesem Thema angesichts der ersten Coronavirus-Infektionen besonders großes Interesse.



“
WIR
KOMMEN
ZU EUCH
“

Arbeitsmediziner und Fleischermeister Dr. Karl-Ernst Albrecht erklärt der Belegschaft die Schutzmaßnahmen für den Ersthelfer bei Erste-Hilfe-Leistungen.

Mittlerweile gehören diese Schulungsveranstaltungen zum Standardprogramm der Fleischerei Weingärtner und sind bei den Beschäftigten sehr beliebt. Auch gut zu wissen: Die Schulungen bringen im Prämienverfahren der BGN Punkte, sodass der Betrieb auch einen wirtschaftlichen Zusatznutzen hat. Wer Interesse an einer solchen BGN-Inhouse-Schulung für seine Beschäftigten hat, kann sich an seinen betrieblichen Ansprechpartner wenden oder bei der BGN direkt an die Ausbildungsabteilung. Voraussetzung sind allerdings mindestens 15 bis 20 Teilnehmer und Teilnehmerinnen.

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 wiederinzugliedern.“ 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.