

report^{3.18}

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller

Gastronom Johannes
Christian Winkelser:
**„Das Prämienvorfahren hilft
uns, über den Tellerrand
hinauszuschauen“**





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

so manche von Ihnen mögen bei dem Thema Fortbildung denken: „Oh je, auch noch dafür Zeit freischaufeln, wie soll das gehen? Und ist das überhaupt notwendig?“ Ich kann verstehen, dass sich mancher Unternehmer eines Kleinbetriebs, in dem alle Hände und Köpfe gebraucht werden, solche Fragen stellt. Gegenfrage: Ist es nicht gerade mit dünner Personaldecke umso wichtiger, dass das Personal fit ist, um den täglich hohen Einsatz zu meistern?

Die Anforderungen an Betriebe und Mitarbeiter im Gastgewerbe nehmen zu: starker Wettbewerb, hoher Kostendruck und gestiegene Erwartungen von Gästen erfordern täglich einen hohen Einsatz des gesamten Personals. Solche Anforderungen können auch schon mal zur hohen Belastung werden. Das kann auf Kosten von Motivation, Gesundheit und Leistungsfähigkeit gehen. Die Kunden merken es dann an nachlassender Qualität der Produkte und Dienstleistungen. Erfolgreiche Gegenmaßnahme: Der Betrieb investiert in Können, Wohlbefinden und Arbeitsfreude seiner Mitarbeiter. Zufriedene, gesunde Mitarbeiter sind Voraussetzung für zufriedene Kunden.

Und hierbei bieten wir Ihnen kompetente und tatkräftige Hilfe an – und zwar oft gar nicht mal so weit entfernt von Ihrem Betrieb: Unsere Seminare für Unternehmer, Mitarbeiter und Auszubildende aus Kleinbetrieben führen wir nämlich in verschiedenen Regionen durch. In unseren Seminaren geht es darum, Ihre vorhandenen Stärken und Potenziale und die Ihres Teams weiter zu aktivieren und zu optimieren sowie neue Entwicklungen kennenzulernen, um sie im Wettbewerb zu nutzen. Außerdem sind unsere Seminare ein Ort, um Erfahrungen mit anderen Betrieben auszutauschen.

Zusammen mit dieser report-Ausgabe erhalten Sie wieder das neue Programm unserer regionalen Seminare für Kleinbetriebe. Seit vielen Jahren nutzen Betriebe dieses vielfältige Fortbildungsangebot. Jedes Jahr werden es mehr. Sie schätzen die kurzen Wege, den überschaubaren Zeitrahmen von einem oder einem halben Tag, unsere Themen und den Austausch mit Kollegen. 2017 haben 6.532 Teilnehmer insgesamt 287 regionale Seminare in 14 Regionen besucht.

Schauen Sie mal rein in das Programm. Ich bin sicher, es gibt darin Themen, die Sie oder Ihre Mitarbeiter interessieren könnten und für die es sich lohnt, sich einen Tag freizuschaufeln.

Ihre

Isabel Dienstbühl, Präventionsleiterin der BGN

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff, Werner Fisi, Birgit Loewer-Hirsch, Andrea Weimar (BGN), Elfi Braun (BC GmbH), Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: BGN (S. 6); Oliver Behrendt, SW MEDIA, Oberhausen (S. 6); Philip Haarmann, Münster (S. 8); Picture Alliance: Marius Becker (S. 9); Fotolia: v.poth (S. 11), Mangostar (S. 10); Friso Gentsch (S. 9); Oliver Rüter, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 7); privat (S. 4, 5); SW MEDIA, Oberhausen (S. 12)

Verlag: BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Wiesbaden

Gestaltung: Agentur 42, Bodenheim

Druck und Versand: Bonifatius GmbH, Paderborn

© BGN 2018 ISSN 2191-8767

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.



Gesund und leistungsfähig in der Spülküche

Heiß, feucht, laut, rutschig, haut- und rückenbelastend muss nicht sein / Tipps für gut gestaltete Arbeitsplätze und sichere Abläufe

Gesundheitsschädliche oder ätzende Reinigungs- und Desinfektionsmittel, schweres Geschirr und schwere Töpfe, Glas- und Geschirrbruch, hohe Luftfeuchte, nasse oder verschmutzte Fußböden, herumliegende Schläuche, Lärm: Das alles

sind mögliche Belastungen und Gefährdungen in der Spülküche. Praktikable Lösungen und Tipps zur Gefährdungs- oder Belastungsminimierung enthält die Checkliste.

CHECKLISTE: SICHER & GESUND ARBEITEN IN DER SPÜLKÜCHE

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Geräte und Arbeitsmittel sind so angeordnet, dass sie ergonomisch günstig und leicht zu bedienen sind. | <input type="checkbox"/> In einem Hautschutzplan ist festgelegt, wann die Beschäftigten welche Schutzhandschuhe tragen müssen und wann sie Pflege- oder Schutzcreme auftragen sollen. Zur Händereinigung steht eine pH-hautneutrale Flüssigseife bereit.
Tipp: Baumwollunterziehhandschuhe wirken einer Feuchtigkeitsbildung unter den Schutzhandschuhen entgegen. |
| <input type="checkbox"/> Das Ein- und Ausräumen der Spülmaschine ist so gestaltet, dass Belastungen durch Verdrehen der Wirbelsäule und Zwangshaltungen verhindert werden. | <input type="checkbox"/> Das Raumklima in der Spülküche ist angenehm und führt nicht zu Erkrankungen der Beschäftigten:
→ Feuchte- und Stofflasten werden möglichst nahe an der Entstehungsstelle erfasst und abgeführt.
→ Es ist eine ausreichende Be- und Entlüftung der Spülküche vorhanden, die eine mögliche Schimmelbildung verhindert oder verringert und für ein gesundes Raumklima sorgt.
→ Zugluft wird vermieden. |
| <input type="checkbox"/> Zum Schutz gegen Schnittverletzungen durch Geschirr- oder Glasbruch, beim Reinigen von Messern und Küchengeräten stehen geeignete schnitthemmende Schutzhandschuhe bereit. Die Beschäftigten sind angewiesen, diese zu benutzen. | <input type="checkbox"/> Die Beschäftigten tragen geeignete rutschhemmende Schuhe. Zum Schutz vor Fußverletzungen bei herabfallendem schwerem Kochgeschirr werden Sicherheitsschuhe bereitgestellt. |
| <input type="checkbox"/> Es sind Vorkehrungen getroffen, die Beschäftigten vor Gehörschäden durch Lärm zu schützen:
→ An Arbeitsplätzen mit einem Lärm-Expositionspegel von 80 dB(A) und mehr steht geeigneter Gehörschutz bereit. Den Mitarbeitern wird arbeitsmedizinische Vorsorge angeboten.
→ Ab 85 dB(A) wird die Gehörschutz-Tragepflicht umgesetzt; arbeitsmedizinische Vorsorge wird veranlasst.
→ Geschirr, Besteck, Körbe etc. werden möglichst lärmarm abgelegt oder abgesetzt.
→ Beim Kauf von Geschirrwagen wird auf lärmarme Räder geachtet. | <input type="checkbox"/> Zur Vermeidung von Stürzen sind Schlauchaufroller installiert. Nicht mehr benötigte Wasserschläuche werden immer aufgerollt. |

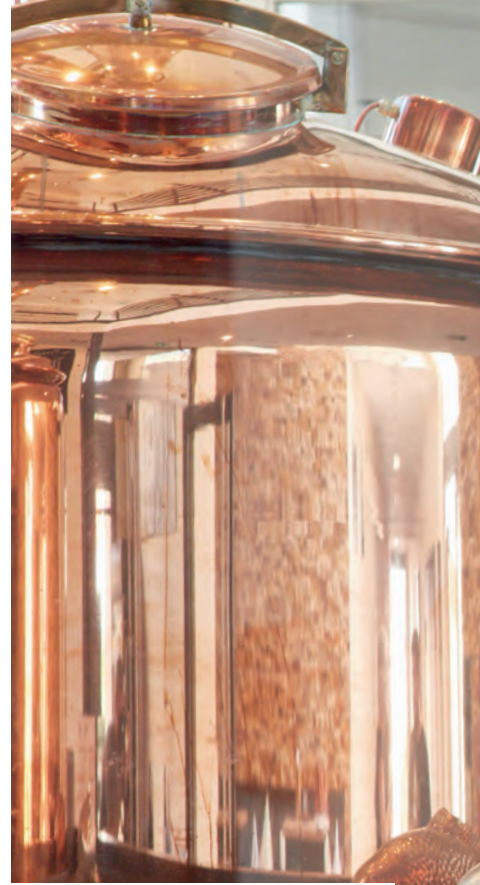


Das Prämienverfahren ist eine tolle Möglichkeit, uns selbst auf den Prüfstand zu stellen und direkt zu erkennen, wo noch Handlungsbedarf besteht. Dass es dafür dann noch Geld zurück gibt, ist doppelt schön.

Arbeitsschutz ist ein fordernder Teil unserer Arbeit. In einer alternden Gesellschaft ist es noch wichtiger, die Gesundheit der Mitarbeiter zu schützen und Kosten durch Ausfälle zu minimieren.«



Jan-Thorsten Gluth / Geschäftsführer der Gluth Systemgastronomie e. K. mit 11 McDonald's Restaurants, 390 Beschäftigte



„Es hilft uns, über den Tellerrand hinauszuschauen“

Stimmen zum Prämienverfahren 2017 / 14.352 Betriebsstätten sind „Prämierter Betrieb 2017“. Die BGN hat sie für ihren sehr guten Arbeitsschutz ausgezeichnet und mit Geldprämien von insgesamt rund 9,1 Mio. Euro belohnt. Rund 1,96 Mio. Euro davon gingen an 1.035 prämierte Unternehmen des Gastgewerbes mit 3.323 Betriebsstätten. Das Brauhaus Goldener Engel in Ingelheim am Rhein hat zum dritten Mal erfolgreich am Prämienverfahren teilgenommen.

Die Gesundheit und Sicherheit seiner 40 Mitarbeiter sind Johannes Christian Winkelser (Bild oben rechts), Inhaber des Brauhauses Goldener Engel in Ingelheim, sehr wichtig. Deshalb kümmert er sich darum, die Arbeitsprozesse sicher und belastungsarm zu gestalten. Er erzählt: „Unsere Mitarbeiter, insbesondere die älteren, sehen und honorieren das. Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen tragen zur Zufriedenheit der Mitarbeiter und damit zur Mitarbeiterbindung bei. Wir haben eine sehr geringe Fluktuation.“

Das führt der Unternehmer auf verschiedene Maßnahmen zurück. Ein paar Beispiele: Alle Mitarbeiter im Brauhaus Goldener Engel haben eine 5-Tage-Woche, wobei jeder auch mal am Wochenende arbeitet. Zusammen mit der Krankenkasse bietet Johannes Christian Winkelser Rückenschulurse an. Ein Orthopäde berät seine Mitarbeiter in Sachen Heben und Tragen. Das Servicepersonal erhält Schulungen in Kundenkommunikation, was die Souveränität im Umgang mit Gästen erhöht.

Über das Prämienverfahren sagt er: „Es hilft uns, über den Tellerrand hinauszuschauen und noch sensibler für das Thema Arbeitsschutz zu werden.“ Aus dem Prämienbogen stammt die Idee, seinen Mitarbeitern einen Ersthelfer-Kurs vor Ort im Betrieb anzubieten: „15 Mitarbeiter haben teilgenommen und alle waren voll bei der Sache. Als ein Gast einen Schwächeanfall hatte und eine Krankenschwester unter den Gästen helfen wollte, hatten unsere Ersthelfer schon vorbildlich geholfen. Das kommunizieren sie dann auch stolz nach draußen.“ Gerne verbindet Johannes Christian Winkelser eine Sicherheitsschulung auch mit einem Event. So hat er z. B. ein Fahrsicherheitstraining für die Mitarbeiter am Nürburgring organisiert.

Mit seinen Maßnahmen setzt der Ingelheimer Gastronom und Braumeister vieles aus dem Prämienbogen bereits um. Nur wenige Punkte fehlten ihm noch, um die Prämie zu bekommen. Er hatte



sie bald zusammen: „Manchmal sind es ja Kleinigkeiten, die mehr Sicherheit bringen wie die Sicherheitsmesser zum Aufschneiden von Kartonagen. Diese Messer kosten nur wenige Euro mehr als herkömmliche. Die Schnittverletzungen sind damit zurückgegangen.“ Johannes Christian Winkler ist überzeugt, dass Betriebe mit gutem Arbeitsschutz weniger Unfälle und Ausfälle haben. Unfälle und Ausfälle bedeuten hohe Kosten. Das Prämienverfahren gibt Anregungen, den Arbeitsschutz weiter zu optimieren und damit Kosten einzusparen.

1,96 MIO. EURO AN GASTGEWERBE

Rund 1,96 Mio. Euro Geldprämie hat die BGN an 3.323 Betriebsstätten der Gastronomie und Hotellerie mit 80.400 Vollbeschäftigten (= rechnerische Größe) gezahlt. In Wirklichkeit profitieren deutlich mehr Beschäftigte vom guten bis sehr guten Arbeitsschutz der prämierten Betriebe der Gastronomie und Hotellerie.



Wir sind stolz, „Prämierter Betrieb“ zu sein. Das ist nach innen und außen ein positives Signal. Mitarbeiter möchten heute in einem Betrieb arbeiten, in dem man sich aktiv um Arbeitssicherheit kümmert. Sichere Arbeitsbedingungen bedeuten weniger Unfälle, zufriedener Mitarbeiter, geringere Kosten und weniger Stress. Das Prämiengeld setzen wir für Schulungsmaßnahmen und Weiterbildung ein.«



Peter Gemeinhardt / Geschäftsführer der Landhotel Klingerhof Betriebs GmbH, Hösbach/Unterfranken, 30 Beschäftigte

Gesunde Hände – weniger Fehlzeiten

INTERNET-FORTBILDUNG ZUR HAUTGESUNDHEIT

Hauterkrankungen sind mit 86 % die am häufigsten angezeigte Berufskrankheit im Gastgewerbe (2017: 1.012 Fälle). In 90 % der Fälle leiden die

In diesen 6 Wochen können Sie – wann immer Sie Zeit finden – einzelne Seminarinhalte online durcharbeiten. Insgesamt brauchen Sie ca. 2 bis 3 Stunden.

Konkret geht es darum, wie Sie mögliche Hautgefährdungen am Arbeitsplatz erkennen, geeignete Maßnahmen zum Hautschutz umsetzen, einen Hautschutzplan erstellen und Unterweisungen zum Hautschutz durchführen. Beste Voraussetzungen, um Hauterkrankungen in Ihrem Betrieb entgegenzuwirken und damit meist lange Fehlzeiten oder im schlimmsten Fall eine Berufsaufgabe zu vermeiden.

Übrigens: Eine gesunde Haut ist auch die Grundvoraussetzung, um Hygienemaßnahmen der Hände überhaupt richtig anwenden zu können. Für die erfolgreiche Seminarteilnahme gibt es 4 Prämiempunkte.

Infos/Anmeldung:
<http://hautschutz.fsa.bgn-akademie.de>

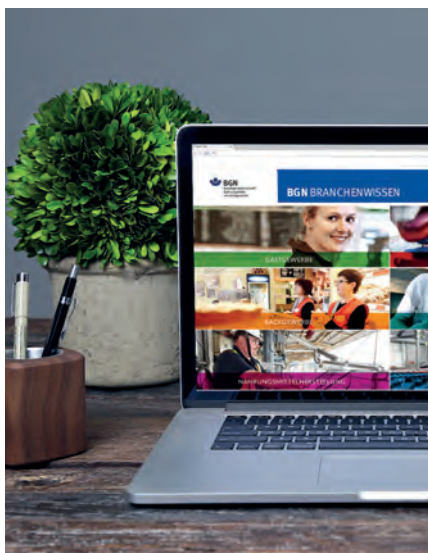


Betroffenen an einem Handekzem. Was Sie in Ihrem Betrieb zur Gesunderhaltung des wichtigsten „Werkzeugs“ Ihrer Beschäftigten tun können, erfahren Sie jetzt im BGN-Online-Seminar „Hautschutz im Betrieb“. Es startet am 10. September und läuft bis 19. Oktober.

Jetzt im Internet

BGN-BRANCHENWISSEN

Viele Betriebe kennen und schätzen die jährlich aktualisierte BGN-DVD als das Standardwerk für ihren betrieblichen Arbeitsschutz mit Praxishilfen, Fachinfos und Rechtstexten. Neu seit der aktuellen Ausgabe 2018/2019: Die Inhalte der DVD sind im Internet verfügbar.



www.bgn-branchenwissen.de

Sie können jetzt zwischen verschiedenen Nutzungsangeboten auswählen:

- Online- und Offline-Version (Download) für PCs
- Laufend optimierte Online-Version für Tablets & Smartphones



Warnung vor Benutzung

FETTBRANDLÖSCHER DES TYPIS MONO F60

Die BGN warnt **dringend** vor der Benutzung von Fettbrandlöschern des Typs Mono F60. BGN-Brandschutzexperte Gerhard Sprenger erklärt: „Es besteht der begründete Verdacht, dass ein Mono-F60-Löschler nicht das Originallöschmittel enthält. In diesem Fall ist er zur Fettbrandbekämpfung völlig ungeeignet und würde beim Einsatz zu lebensbedrohlichen Brandverletzungen führen.“

Die BGN hat mehrere dieser in Betrieben vorgefundenen Löschler von Sachverständigen überprüfen lassen: Nur einer war in Ordnung. Sprenger: „Wegen der Ungewissheit, ob ein Mono-F60-Löschler das richtige Löschmittel enthält oder nicht, warnen wir generell vor der Benutzung dieses Löschers. Betriebe sollten ihn sofort entfernen.“

Man erkennt den Löschler an seinem ungewöhnlichen Griff und der Löschanze. Er enthält den Schriftzug des ehemaligen Herstellers Werner oder auch „GERMANIA“.

Fragen? Rufen Sie unsere Hotline an:
0621 4456-3517



Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“

NEUE BGN-APP

Welchen Stellenwert haben Sicherheit und Gesundheit in Ihrem Unternehmen und wie sind Sie hier im Vergleich zu anderen Unternehmen Ihrer Branche aufgestellt (Benchmark)? Das alles können Sie jetzt mit einem neuen Selbstcheck in Form einer Web-App herausfinden.

Bearbeitung und Auswertung des Checks dauern ca. 30 Minuten. Der Check besteht aus 8 kurzen Checklisten (jeweils 4 bis max. 7 Fragen) für verschiedene Betriebsgrößen und fragt folgende Themen ab:

- ❖ Wahrnehmung von Arbeitssicherheit und Gesundheit im Betrieb
- ❖ Standards und Vorgaben in den Bereichen Arbeitssicherheit und Gesundheit
- ❖ Maßnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheit



komm mit mensch

- ❖ Arbeitsgestaltung
- ❖ Partizipation und Kooperation
- ❖ Kommunikation
- ❖ Führungsverantwortung
- ❖ Soziale Unterstützung durch die Führungskraft

Im Anschluss an die Bearbeitung schlägt Ihnen die App Angebote und Maßnahmen zur Verbesserung von Gesundheit und Sicherheit vor. Die App ist ein Angebot der BGN zur kommitemensch-Kampagne.

- ❖ App: www.bgncheck.de
- ❖ www.bgn.de/kommitemensch



Nicht verwechseln

SICHERER UMGANG MIT SCHWIMMBAD-CHEMIKALIEN

Schon beim Mischen kleinster Mengen von Chlorbleichlauge (Natriumhypochlorit-Lösung) und Säure wird giftiges Chlorgas freigesetzt, das Reizungen und Verätzungen der Atemwege verursacht. Das kann auch mit den Chemikalien für die Schwimmbadwasserbereitung passieren. Nämlich dann, wenn man versehentlich den Kanister mit dem Chlorungsmittel (Lauge) mit dem des pH-Senkens (Säure) verwechselt und z. B. einen Säurerest in den Laugenkanister füllt.

Nicht immer haben die verschiedenen Chemikalienkanister unterschiedliche Farben wie auf diesem Bild. Oft haben alle Kanister die gleiche Farbe und damit ist die Verwechslungsgefahr groß. Deshalb:

- ❖ Unbedingt die Etiketten lesen, bevor ein Kanister geöffnet, entleert oder befüllt wird.
- ❖ Wenn möglich, unterschiedlich gefärbte Kanister vom Lieferanten/Hersteller verlangen. Ein rechtlicher Anspruch besteht jedoch nicht.
- ❖ Reste vermeiden, Kanister kippen, damit auch der letzte Rest von der Sauglanze entnommen wird.





Schnelle Hilfe in der Krise

BGN kümmert sich um traumatisierte Beschäftigte nach Amokfahrt / Vielen sind die Bilder vom April dieses Jahres noch präsent. Sie erinnern an die Amokfahrt im Außenbereich des Restaurants „Großer Kiepenkerl“ in der Münsteraner Altstadt. Zwei Menschen wurden getötet. Viele erlitten körperliche und psychische Verletzungen – auch Mitarbeiter des Restaurants und umliegender Mitgliedsbetriebe. Die BGN bot allen umgehend professionelle Hilfe an.

Innehalten vor der Rückkehr in den Alltag: Nur wenige Tage nach der Amokfahrt in unmittelbarer Nähe ihres Arbeitsplatzes nahmen die Mitarbeiter des „Großen Kiepenkerl“ auf eigenen Wunsch ihre Arbeit wieder auf. Zuvor hatten sie sich noch einmal am Ort des Geschehens versammelt und der Opfer gedacht. Auch sie, die die schreckliche Tat und/oder ihre Folgen mit angesehen haben, gehören zu den Opfern.

BGN-Team setzt umgehend unbürokratische Hilfe in Gang

Mit den ersten Meldungen setzten sich die Mechanismen der Opferschutzorganisationen in Gang. Auch die BGN half. Dort ist man auf sogenannte Großschadensereignisse gut vorbereitet. Die ersten Abstimmungen liefen schon am Wochenende. Am Montagmorgen nahm ein BGN-Krisenteam die Arbeit auf und leitete alle notwendigen Schritte ein: u. a. Kontaktaufnahme zu einem psychologischen Dienst zwecks schneller psychologischer Betreuung, Einrichtung eines Krisentelefon, Kontaktaufnahme mit dem Unternehmen und Information über die Hilfe der BGN, Information über das BGN-Hilfsangebot in den sozialen Medien, Ermittlung

INFO

Wissenswertes und Ansprechpartner enthält der Flyer: „Wenn die Seele verletzt ist: Psychische Probleme nach Arbeitsunfall und Überfall – Die BGN hilft“, www.bgn.de, Shortlink = 1632



Ein Mann war am 7. April mit einem Kleinbus in die Menschen im Außenbereich des Restaurants gerast. Zwei Menschen wurden getötet, viele erlitten körperliche und psychische Verletzungen.



Trauer und Fassungslosigkeit bei Mitarbeitern des Restaurants „Großer Kiepenkerl“ in der Münsteraner Altstadt nach der Amokfahrt.

aller Mitgliedsbetriebe im Umfeld des Tatorts, um auch ihren Mitarbeitern umgehende psychologische Hilfe anzubieten.

Am Montagmittag war bereits ein BGN-Beratungsteam aus Reha- und Präventionsexperten und einer Psychologin vor Ort. Sie boten den Inhabern und Mitarbeitern der direkt betroffenen Betriebe ihre Hilfe an. Die persönliche Präsenz der BGN und das Angebot schneller Hilfe nahmen hier alle sehr positiv auf.

Bis zum späten Nachmittag hatte das Beratungsteam auch die umliegenden rund 20 Mitgliedsbetriebe besucht und mit den Mitarbeitern über die Ereignisse gesprochen und erste Fragen geklärt. Positiv überrascht von dieser unbürokratischen Vorgehensweise nahmen sie die angebotene Unterstützung gern in Anspruch.

In den folgenden Tagen kam das Krisenteam der BGN regelmäßig zusammen, um sich über den aktuellen Stand auszutauschen und das weitere Vorgehen abzustimmen. Thorsten Becker, Teamleiter des zuständigen Reha-Managements in der BGN-Bezirksverwaltung in Dortmund: „Das eingerichtete Krisentelefon war jederzeit für die Sorgen und Nöte aller Beteiligten erreichbar.“

Seine Kollegin Petra Meissner nahm als zuständige Reha-Managerin Kontakt zu allen Versicherten auf, die medizinische Hilfe in Anspruch genommen haben. Sie betreute sie bis zu ihrer Genesung intensiv weiter. Sie koordinierte die einzelnen Heilverfahren individuell und stand während der gesamten Zeit Betroffenen und Behandlern zur Seite. Auch bei zukünftigen Fragen bleibt das Reha-Management der BGN weiterhin ihr Ansprechpartner.

BGN-Hilfe krisenerprobt

Aus den Erfahrungen der Attentate von München und Berlin hat die BGN eine Vorgehensweise bei Großschadensereignissen entwickelt, damit schnell gehandelt und vor allem schnell geholfen werden kann. Dies hat sich im Fall der Amokfahrt von Münster bewährt.

Thorsten Becker: „Auch die schnelle Hilfe der Notfallseelsorger vor Ort und die Weiterbetreuung in einer Fachklinik haben reibungslos funktioniert. Niemand möchte, dass sich solch schreckliche Ereignisse, in welcher Form auch immer, wiederholen. Doch jeder sollte wissen, dass die BGN auch für diese besondere Art von Arbeitsunfällen ein zuverlässiger Partner ist und sich um schnelle Hilfe kümmert.“



Vier Tage nach der Amokfahrt öffnete das Restaurant „Großer Kiepenkerl“ wieder – auf Wunsch der Mitarbeiter. Die BGN hat ihnen nach dem traumatischen Erlebnis schnell und unbürokratisch geholfen.

ZAHLEN: GASTGEWERBE & SCHAUSTELLER

Rund **2,51 Mio.** Beschäftigte im Gastgewerbe waren 2017 bei der BGN versichert. (Alle BGN-Branchen 2017: rund 3,8 Mio. Versicherte)

BGN-Mitgliedsunternehmen GASTGEWERBE (inkl. Eisdielen)	205.462 (+0,4%)*
Betriebsstätten:	306.044 (+0,2 %)
Versicherte:	2.513.861 (+2,5 %)
Vollarbeiter:	1.100.444 (+3,1 %)

Gemeldete Unfälle:	80.291
Davon meldepflichtige Unfälle:	35.918
Anteil der meldepflichtigen Unfälle an den gemeldeten:	45 %
Arbeitsunfälle:	29.991 (-3,0 %)
Wegeunfälle:	5.927 (+1,3 %)
Häufigste Unfallart:	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle 29 %

Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK):	1.177
Am häufigsten angezeigte BK:	Hauterkrankungen 1.011 (= 86 %)
Anerkannte Berufskrankheiten insgesamt:	68
Am häufigsten anerkannte BK:	Hauterkrankung 35 (= 51 %)

* in Klammern Veränderungen zum Vorjahr

Vielen Versicherten mit beruflichen Hauterkrankungen kann die BGN mit einem speziellen Programm helfen, dass ihre beginnende berufliche Hauterkrankung aufgehalten wird und sogar ganz zurückgeht. Damit kann eine Berufsaufgabe verhindert werden.

BGN-Mitgliedsunternehmen SCHAUSTELLER	1.779 (-1,2%)*
Betriebsstätten:	2.995 (+0,5 %)
Versicherte:	6.854 (-4,1 %)
Vollarbeiter:	2.656 (-4,1 %)

Gemeldete Unfälle:	300
Davon meldepflichtige Unfälle:	124
Anteil der meldepflichtigen Unfälle an den gemeldeten:	41 %
Arbeitsunfälle:	120 (-0,8 %)
Wegeunfälle:	4 (-)
Häufigste Unfallart:	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle 50 %

Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK):	1
--	----------

* in Klammern Veränderungen zum Vorjahr

BGN-AUSGABEN 2017

Rund **1,3 Mio.** Euro pro Kalendertag gab die BGN 2017 für Entschädigungsleistungen aus. Das sind jede Stunde 54.615 Euro und 910 Euro jede Minute. Insgesamt waren es rund **478 Mio. Euro.**

Fast die Hälfte, nämlich 225,6 Mio. Euro, waren Rentenzahlungen an Unfallverletzte und Menschen mit Berufskrankheit. Weitere Posten: Kosten für Heilbehandlung (180,9 Mio. Euro), Verletztengeld (38,8 Mio. Euro) sowie Teilhabe am Arbeitsleben und in der Gemeinschaft (24,6 Mio. Euro).

Fortbildung zeitsparend und flexibel

ONLINE-SEMINARE

Online-Seminare haben den Vorteil, dass man frei entscheiden kann, wo, wann und wie viel auf einmal man lernen möchte. Im Herbst bietet die BGN nachfolgende Online-Seminare an. Der Zeitaufwand für ein Seminar beträgt insgesamt ca. 2 bis 3 Stunden. Für die erfolgreiche Teilnahme gibt es 4 Punkte beim BGN-Prämienverfahren.



❖ Sicher und gesund im Gastgewerbe – für Kleinbetriebe

10. September bis 19. Oktober
 Infos/Anmeldung: www.gastgewerbe.bgn-akademie.de

❖ Verkehrssicherheit: Sicher unterwegs mit dem Transporter

1. Oktober bis 9. November
www.verkehrssicherheit.bgn-akademie.de

❖ Sicher und gesund für Schausteller und Zirkusbetriebe (NEU)

15. Oktober bis 23. November
www.schausteller.bgn-akademie.de

❖ Allgemeine Infos zu Online-Seminaren der BGN:
bgn-akademie.de

Gerechterer Beitrag durch moderne Konditionen

2019: NEUER GEFAHRTARIF UND NEUES RABATTSYSTEM



Die Vertreterversammlung der BGN hat im Juni 2018 neue, moderne Konditionen für die zukünftige Berechnung des BGN-Beitrags beschlossen. Dazu gehören der neu geordnete Gefahrarif sowie ein neues Rabattsystem, die beide – vorbehaltlich der Genehmigung der Aufsichtsbehörde – am 1.1.2019 in Kraft treten werden.

Im neuen Gefahrarif sinkt die Gefahrklasse für das Gastgewerbe von derzeit 3,87 auf 3,33 und der Schausteller von 24,43 auf 18,15. Weitere Faktoren der Beitragsberechnung sind der Beitragsfuß und die Lohnsumme. Eine niedrigere Gefahrklasse führt nicht zwangsläufig zu einem niedrigeren Beitrag.

Gefahrarif 2019: Verursacherprinzip stärker berücksichtigt

Die Neuordnung des Gefahrarifs der BGN schafft mehr Gerechtigkeit. Denn entscheidend für die Gefahrarifstelle einer Branche/Gewerbegruppe ist jetzt stärker als bisher die von ihr tatsächlich verursachte Belastung. Belastung – das sind die Ausgaben der BGN für Unfälle und Berufskrankheiten in dieser Branche.

Die Gefahrarif-Neuordnung im Einzelnen:

→ Der Gefahrarif 2019 gilt für alle BGN-Branchen. Der bisher noch separate Gefahrarif der Fleischwirtschaft wurde integriert.

→ Verschiedene Branchen/Gewerbegruppen, die man heute anhand ihrer Produkte oder eingesetzten Technik kaum noch unterscheiden kann, wurden zu gemeinsamen Gewerbegruppen



zusammengefasst. Die bisherige Zusammenfassung von Gewerbegruppen mit verwandten Technologien, aber teilweise sehr unterschiedlichen Belastungen, wurde abgeschafft.

→ Eine Gefahrarifstelle enthält nun Gewerbegruppen mit ähnlicher Belastung. Die Abweichungen von der durchschnittlichen Belastung der Tarifstelle betragen maximal 10 Prozent.

In welcher Gewerbegruppe Ihr Unternehmen zukünftig zu finden sein

wird, darüber gibt eine alphabetische Liste oder die Suche in unserer Datenbank Auskunft: www.bgn.de/gefahrarif

Neues Rabattsystem: Die Guten werden belohnt

Sie kennen das von Ihrer Autoversicherung: Je länger Sie unfallfrei fahren, desto höher der Schadenfreiheitsrabatt – und desto niedriger Ihr Beitrag. Wer besonders viele Unfälle verschuldet hat, kann in Malusklassen eingestuft werden. In der untersten Klasse muss ein Versicherungsbeitrag mit teilweise hohem Aufschlag bezahlt werden.

Nach diesem Prinzip arbeitet das neue System der BGN. Berücksichtigt werden meldepflichtige und nicht meldepflichtige Unfälle, Betriebswegeunfälle, jedoch keine Wegeunfälle und Berufskrankheiten. Bewertet werden Kosten sowie Schwere der Unfälle über einen Zeitraum von zwei Jahren. Wie das neue Beitragsberechnungssystem genau funktioniert, lesen Sie im nächsten report.

→ Erklärfilm zum neuen Gefahrarif



TERMINE

BGN-Arbeitsschutztagung

9./10. Oktober 2018 in Mannheim

mit Verleihung des BGN-Präventionspreises 2018. Tagung für Mitgliedsbetriebe und Dienstleister. Programm,

Infos und Anmeldung:

www.bgn.de

Shortlink = 1268



evenord

13./14. Oktober 2018 in Nürnberg

Innovationsmesse für Fleischerei und Gastronomie. Die BGN empfängt Sie in Halle 12.0, Stand 12-428.

Arbeitsschutz Aktuell 2018

23.–25. Oktober 2018 in Stuttgart

Arbeitsschutz-Messe mit Kongress. Besuchen Sie die BGN am Gemeinschaftsstand der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung J1.020. Kostenlose Eintrittskarten für die Messe können BGN-Mitgliedsbetriebe im Internet abrufen:

www.bgn.de

Shortlink = 1619

Geben Sie dort diesen Gutscheincode ein: AA18_BGN



Street Food Convention

14./15. November 2018 in Nürnberg

Besuchen Sie den Stand der BGN und am Donnerstag den Vortrag von Rolf Schwebel über sicherheitstechnische Anforderungen und ausgewählte Präventionsmaßnahmen im Food Truck.

25. Erfurter Tage

6.–8. Dezember 2018

Wissenschaftliches Symposium „Prävention von arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und Erkrankungen“

...> www.erfurter-tage.de

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

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Jutta Budesheim-Heil, Sicherheitsfachkraft beim Mineralbrunnen RhönSprudel in Ebersburg-Weyhers gewann bei der letztjährigen Verkehrssicherheits-Schwerpunktaktion „Risiko-Check Wind & Wetter“ den 3. Preis. Der Gewinn war ein Satz hochwertiger Winterreifen inklusive Montage. Wir gratulieren.



RISIKO CHECK

Emotionen im Straßenverkehr

Fatal emotional

UK/BG/DVR-SCHWERPUNKTAKTION MIT GEWINNSPIELEN

Wer kennt nicht die aufsteigende Wut im Bauch, wenn ein anderer Fahrer drängelt oder einen behindert, oder auch das Gefühl von Kraft und Überlegenheit beim Beschleunigen? Emotionen wie Ärger, Frust, Wut, Aggression, Angst, Kummer bis hin zur Euphorie wirken sich auf unser Verhalten im Straßenverkehr aus. Sie können dann gefährlich werden, wenn wir uns von ihnen zu unbedachten Handlungen hinreißen lassen. Wenn wir z. B. selbst zur Behinderung oder Gefahr für andere Verkehrsteilnehmer werden.

Die diesjährige Verkehrssicherheitsaktion Risiko Check „Emotionen im Straßenverkehr“ macht auf die Gefahren gefühlsgesteuerten Verhaltens im Straßenverkehr aufmerksam. Und sie zeigt auf, wie man mit Emotionen im Straßenverkehr umgehen kann. Auf der Aktionsseite im Internet und in Broschüren für

Auto-/Motorradfahrer, Radfahrer/Fußgänger sowie Transporter-/Lkw-Fahrer findet man dazu Infos und Tipps.

Die Aktion mit zwei Gewinnspielen läuft vom 1. Juni 2018 bis 28. Februar 2019.

Online-Gewinnspiel:

www.risiko-check-emotionen.de

Zu gewinnen gibt es ein Notebook „2-in-1-System“, einen QLED-Fernseher, Smartphones u. v. m.

Printmedien-Gewinnspiel in den Broschüren zur Aktion

Der Hauptpreis ist ein zweiwöchiger Wellness-Aktiv-Urlaub mit Halbpension für zwei Personen in einem Vier-Sterne-Hotel auf Sylt. Der zweite Preis ist ein Pedelec.

...> Infos zur Aktion und Printmedien mit Gewinnspiel anfordern: www.bgn.de, Shortlink = 1621 oder verkehrssicherheit@bgn.de

...> Aktionsseite: www.risiko-check-emotionen.de