

REPORT

WELCOME

WE ARE

OPEN

PLEASE COME IN

**Kompetenzzentrenmodell:
Speziell für Schausteller**

**BGN-Online-Akademie:
Flexible Fortbildung**

LUFTQUALITÄT IM GASTRAUM

IST DIE LUFT REIN?



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

in den meisten Ländern, Kreisen und Städten sind die Inzidenzen so niedrig, dass man sagen kann: Der Höhepunkt der Corona-Pandemie scheint vorerst überschritten, wir können alle Schritt für Schritt zu einer Normalität zurückkehren. Die lang herbeigesehnte Sommersaison ist in vollem Gange und überall dort, wo Hotels und Gastronomie geöffnet sind und die niedrigen Inzidenzen stabil bleiben, sind Freude und Erleichterung auch bei den BGN-Mitgliedsbetrieben groß. Allerdings zeigen die Aus-

bruchsgeschehen der vergangenen Wochen, dass die Delta-Variante Fehler oder Unachtsamkeiten im Hygienekonzept nicht verzeiht. Wir müssen weiterhin wachsam sein und unser Wissen aktuell halten.

ohne dass der Wohlfühlfaktor für alle Anwesenden sinkt, erläutern wir auf den Seiten 6 und 7.

Wie hat die Pandemie Ihre Arbeit verändert? Das wollten wir in einer Umfrage wissen. Rund 530 Beschäftigte aus BGN-Mitgliedsbetrieben machten mit und gaben interessante Einblicke in ihre vom Coronavirus sowie der fortschreitenden Digitalisierung geprägte Arbeitswelt. In dieser und den folgenden Report-Ausgaben stellen wir Ihnen die Ergebnisse zu den Themenblöcken „Arbeiten unter COVID-19“, „Arbeiten im Homeoffice“ und „Digitalisierung der Arbeit“ vor – los geht's auf Seite 9.

Seit vielen Jahren schreibt das Kompetenzzentrenmodell der BGN seine ganz eigene Erfolgsgeschichte bei der arbeitsmedizinischen und sicherheitstechnischen Betreuung von Kleinbetrieben. Unser KPZ-Modell kommt sogar so gut an, dass es in der Welt der Berufsgenossenschaften schon Nachahmer gefunden hat. Was es bietet und wie auch Sie daran teilnehmen können, steht auf den Seiten 10 und 11.

”
**NUTZEN SIE UNSERE
SEMINARANGEBOTE –
KOSTENLOS UND DIGITAL**
“

Auch wenn wir die Pandemie dank Impfungen und Corona-Tests besser in den Griff bekommen, ist es besonders in Gasträumen nach wie vor wichtig, dass die Luft frei von Viren ist. Der einfachste und kostengünstigste Weg zu diesem Ziel ist die natürliche (Dauer-)Lüftung. Doch diese Option fällt für viele Gastronomiebetriebe in den kälteren Monaten, die nun vor der Tür stehen, aus naheliegenden Gründen weg: Weder Ihre Beschäftigten noch Ihre Gäste schätzen einen zugigen und unterkühlten Gastraum. Mit welchen Mitteln Sie dort die Lüfthygiene erhöhen können,

Viel Spaß beim Lesen

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Werner Fisi, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag), Administration: Sybille Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: ijeab (S. 1), NDABCREATIVITY (S. 6), Wellnhofer Designs (S. 7), VectorMine (S. 9) Chakka (S. 10); BGN (S. 2, 4, 5, 6, 7, 12); Oliver Rütter (S. 3); Bruch (S. 8)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2021 ISSN 2193-9373

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf alle Geschlechter, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

MEHLSTAUBALLERGIE VERMEIDEN

PIZZA, PANADE, PRÄVENTION

Getreidemehlstaub und die Vermeidung einer Mehlstauballergie sind gängige Themen in der Backstube. Aber in der Küche? Auch dort kann das Problem auftreten. Gut zu wissen, wie Sie im Gastronomiebetrieb damit umgehen.



Dr. Peter Rietschel

Wenn Beschäftigte aus einem Backbetrieb in die Küche wechseln, können sie aufgrund ihrer Vorbelastung im neuen Arbeitsumfeld wieder die alten Probleme mit Mehlstaub bekommen. Beispielsweise beim Panieren von Schnitzeln, bei der Aufbereitung von Teigfladen zu einer Pizza oder der türkischen Variante, einem Lahmacun. Hier greifen die gleichen Präventionsmaßnahmen wie in der Backstube.

Gleicher Geschmack, geringere Belastung

Besonders einfach und kostengünstig ist es, natives Mehl durch staubarmes hydrothermisch verändertes (HT-)Mehl zu ersetzen. Dessen Vorteile als Trennmittel bei der Aufbereitung von Teiglingen sind aus Backbetrieben bestens bekannt und belegt. Versuche haben darüber hinaus gezeigt, dass es problemlos auch für Panaden eingesetzt werden kann: Mit HT-Mehl panierte Schnitzel zeigten nach dem Braten weder geschmacklich noch farblich Unterschiede zu Schnitzeln, die mit herkömmlichem

Weizenmehl paniert worden waren – die Belastung der Beschäftigten ist beim HT-Mehl aber viel geringer.

Weniger Staub, weniger Sensibilisierung

Warum? HT-Mehle werden in der Mühle mithilfe von Feuchtigkeit und Hitze behandelt. Dieses Verfahren bindet den Feinanteil, wodurch sie im Gebrauch weniger Staub freisetzen. Gleichzeitig verändern sich die Oberflächeneigenschaften der Mehlpartikel, die sensibilisierende Wirkung sinkt. Weil HT-Mehle keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, gelten sie außerdem als „Clean Label“-Produkte. Sie werden auf Basis von Weizen und Roggen sowie in verschiedenen Qualitäten und Feinheiten produziert – nur zum Backen selbst sind HT-Mehle wegen ihrer reduzierten Enzymaktivität nicht geeignet. ■

”

**HT-MEHLE SETZEN
WENIGER STAUB FREI**

“

!

Eine Liste der HT-Mehl-Anbieter finden Sie hier:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1792



ONLINE-SEMINAR

GESUNDHEITSVERTRÄGLICHE ARBEITSZEITEN

Im Online-Seminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ können Teilnehmende aus den BGN-Branchen ihr Wissen zu diesem Thema vertiefen und auffrischen – einschließlich der aktuellen rechtlichen Regelungen wie beispielsweise des Arbeitszeitgesetzes. Außerdem wird hier die Berücksichtigung der Arbeitszeitgestaltung in der Gefährdungsbeurteilung verdeutlicht und die Seminarteilnehmenden erfahren, wie sie verschiedene

Arbeitszeitmodelle in der betrieblichen Praxis anwenden können.

Seminarinhalte:

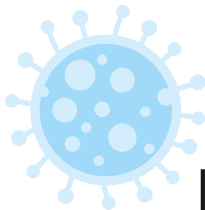
- Rechtsgrundlagen kennen und anwenden
- Anforderungen in der Gefährdungsbeurteilung
- Arbeitszeitmodelle
- Auswirkungen ständiger Erreichbarkeit
- Nacht- und Schichtarbeit
- Besonderheiten im Gastgewerbe

Wann? 18.10.2021 bis 26.11.2021

Die Gesamtbearbeitungsdauer beträgt sechs bis acht Stunden. Diese Zeit kann innerhalb des Bearbeitungszeitraums flexibel eingeteilt werden.

Weitere Infos und Anmeldung zum Online-Seminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1546



BERUFSKRANKHEITEN

BERUFSRISIKO COVID-19

Im Zusammenhang mit COVID-19 erhalten die Träger der gesetzlichen Unfallversicherung Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK) sowie Arbeitsunfallmeldungen – so auch die BGN. Eine COVID-19-Erkrankung kann grundsätzlich einen Versicherungsfall darstellen, wenn sie infolge einer nachweislich beruflich erworbenen Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 eingetreten ist. Ob die jeweiligen Voraussetzungen zur Anerkennung vorliegen, muss im Einzelfall geprüft und bewertet werden.

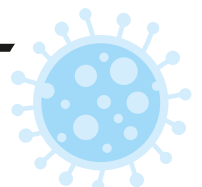
Die Mehrheit der bislang den Trägern der Unfallversicherung gemeldeten Fälle entfällt auf die Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW) sowie auf die Unfallkassen, denn die Anerkennung als BK ist vor allem für Beschäftigte im Gesundheitswesen, in der Wohlfahrtspflege und in Laboratorien möglich. Außerdem kann eine BK auch bei Beschäftigten

anerkannt werden, die bei ihrer Tätigkeit der Infektionsgefahr in ähnlichem Maße wie die genannten Berufsgruppen ausgesetzt sind.

Folglich hat die BGN im Wesentlichen Arbeitsunfallmeldungen und – den besonderen Arbeitsbedingungen geschuldet – den Schwerpunkt hier in der Fleischwirtschaft. Die BGN hat bislang 5.487 Unfallmeldungen erhalten, wovon 1.063 Versicherungsfälle anerkannt wurden. Von den 67 BK-Verdachtsanzeigen wurden drei BKs anerkannt (Stand 30.06.2021).

Nähere Informationen, beispielsweise zu den „Schritten im Verdachtsfall“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1799



DGUV INFORMATION 205-001

BETRIEBLICHEN BRANDSCHUTZ OPTIMIEREN

Jährlich wendet die BGN für die Behandlung von circa 900 brandverletzten Personen über 1.000.000 Euro auf. Dabei werden Verletzungen meist durch die direkte Einwirkung der Flammen auf ungeschützte Körperbereiche, durch die Auswirkungen brennender Kleidung sowie Vergiftungen durch Rauchgase verursacht. Dem betrieblichen Brandschutz kommt daher zur Verhütung von Arbeitsunfällen und Sachschäden eine große Bedeutung zu. An alle dafür zuständigen Personen richtet sich die DGUV Information 205-001 „Betrieblicher Brandschutz in der Praxis“ – insbesondere an Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungskräfte, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Brandschutzbeauftragte, Sicherheitsbeauf-

tragte und Beschäftigte. Sie bietet Hilfestellungen und Empfehlungen für den baulichen Brandschutz, für technische und organisatorische Maßnahmen und für das Verhalten aller Akteurinnen und Akteure im Brandfall.



Die DGUV Information zum Download:

→ www.dguv.de, Webcode: p205001



Die Praxishilfe „Wissen kompakt: Ergonomie“ finden Sie online:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1790

WISSEN KOMPAKT

ERGONOMIE FÜR JEDEN BETRIEB

Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze tragen langfristig dazu bei, dass Beschäftigte dauerhaft gesund, zufrieden und leistungsfähig bleiben – für Unternehmen wird dieses Thema ein immer wichtigeres Handlungs- und Gestaltungsfeld. Suchen Sie ergonomische Lösungen für einen konkreten Arbeitsplatz oder benötigen Sie Ansatzpunkte, um das Thema Ergonomie in Ihrem Betrieb voranzubringen? Dann sind Sie auf der Ratgeberseite „Wissen kompakt: Ergonomie“ der BGN genau richtig. Branchenbezogen finden Sie hier praxistaugliche Lösungen, die Sie direkt in Ihrem Betrieb einbringen und umsetzen können.

LUFTQUALITÄT IM GASTRAUM

IST DIE LUFT REIN?

Dank Impfungen und Corona-Tests bekommen wir die Pandemie besser in den Griff, verschwunden ist SARS-CoV-2 aber nicht. In Innenbereichen ist und bleibt nach Expertenmeinung das Risiko einer Ansteckung am höchsten. Deswegen ist es besonders in Gasträumen wichtig, dass die Luft frei von (oder zumindest arm an) Viren ist. Das können Sie auf mehreren Wegen erreichen.



Stefan Layh

Sie hier zusätzlich immer vor und nach der Nutzung – in diesem Fall: der Öffnung für Gäste – ausgiebig.

Wie oft, wann genau und wie lange lüften?

Antworten liefern der BGN-Lüftungsrechner und unsere Lüftungs-App:

→ www.bgn.de/lueftungsrechner

→ www.bgn.de/lueftungs-app

Desinfektion durch Kaltvernebelung: für Gasträume ungeeignet

Derzeit werden **Kaltvernebelungsanlagen** stark beworben, um in Restaurants die Ansteckung durch virenhaltige Raumluft und kontaminierte Oberflächen zu reduzieren. Bei diesem Verfahren werden desinfektionsmittelhaltige Wirkstoffe wie Wasserstoffperoxid oder Chlor in Form von kleinsten Tröpfchen (Aerosolen) ungezielt in die Raumluft vernebelt – dauerhaft bei Anwesenheit von Gästen und Beschäftigten. So sollen SARS-CoV-2-Viren, die infizierte Personen ausatmen, direkt in der Luft abgetötet werden. Problematisch: Die verwendeten Desinfektionsmittel sind immer Gefahrstoffe, die auf die Schleimhäute in Augen und Atemtrakt anwesender Personen reizend wirken – zudem ist nicht sichergestellt, dass die gängigen Anwendungskonzentrationen Virenaerosole abtöten. Die BGN rät – ebenso wie die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA), die Kommission Innen-

Natürliches (Stoß-)Lüften: wirksam, aber nur bedingt praktikabel

Wer im Gastraum keine technischen Hilfsmittel zur Verfügung hat, muss in regelmäßigen Zeitabständen „natürlich“ lüften – nach bestimmten Regeln. Das gewährleistet eine virenarme Luft, hat aber besonders in den kälteren Monaten einen offensichtlichen Nachteil: Es zieht im Raum, viel Wärme geht verloren. Weil ein unterkühlter Gastraum weder Ihren Beschäftigten noch den Gästen auf Dauer zuzumuten ist, kommt eine Dauerlüftung durch leicht geöffnete Fenster bei niedrigen Außentemperaturen nicht infrage. Besser eignet sich da schon das Stoßlüften, wobei auch hier in der kalten Jahreszeit der Wohlfühlaspekt für Ihre Gäste leidet: Öffnen Sie für einen schnellen Luftaustausch alle Fenster und Türen komplett. Faustregel: Im Winter sollten Sie drei Minuten stoßlüften, im Frühjahr und Herbst fünf Minuten, im Sommer zehn Minuten. Wie für alle Innenbereiche, in denen sich mehrere Personen aufhalten, gilt auch für Ihren Gastraum: Lüften





2

DAUERLÜFTEN ERHÖHT DIE LUFTHYGIENE – UND SENKT DEN WOHLFÜHLFAKTOR

raumlufthygiene beim Umweltbundesamt und die Arbeitsschutzbehörden der Länder – dringend von der Kaltvernebelung bei Anwesenheit von Personen ab.

Raumluftechnische Anlagen:

Frischluft hilft, Umluft kann schaden

Unverbrauchte Außenluft in den Raum bringen und verbrauchte Luft nach draußen abführen – so funktionieren **Frischlufthanlagen**. Während der Pandemie gilt auch für Ihren Gastraum die Faustregel: Betreiben Sie Frischlufthanlagen möglichst großzügig. So werden potenziell freigesetzte Viren nach außen verdrängt, wo die Virenlast sich schnell verdünnt und ungefährlich wird, und die Infektionsgefahr drinnen vermindert.

Umlufthanlagen bereiten einen Teil der Abluft – je nach Modell – durch Erwärmung, Kühlung oder Filterung auf und leiten sie in den Raum zurück. Das spart Kosten und Energie, ist aber in Corona-Zeiten keine ideale Lösung. Problematisch: Die meisten Umlufthanlagen befreien die Luft nicht von Viren, sondern bewegen sie quasi im Kreis – einschließlich der Virenlast, die mit der Zeit anwachsen kann. Deswegen sollten Sie während der Pandemie Umlufthanlagen in Ihrem Gastraum nur dann nutzen, wenn eine ausreichende Umluftreinigung durch Feinfilter (mindestens Klasse F9 oder ISO ePM1 80 %) oder UVC-Entkeimung gewährleistet ist.

Luftreiniger und Entkeimer:

Ozon und Strahlung vermeiden

Wenn Ihr Gastraum nicht mit genügend Außenluft – die auch ungefiltert als virenfrei gilt – versorgt werden kann, können Luftreiniger im Um-

luftbetrieb (Sekundärluftreiniger) helfen. Das Produktangebot ist vielfältig, empfehlenswert sind aber nur zwei Varianten:

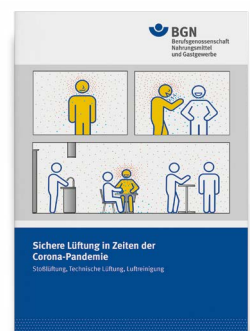
Filternde Luftreiniger befreien die Raumluft von Partikeln und damit auch von Viren. Faustregel: Nutzen Sie möglichst HEPA-Filter der Klasse H13 oder H14, dann hat die gefilterte Luft anschließend in puncto Hygiene in etwa Außenluftqualität. Außerdem zu bedenken: Weil die Luftreiniger viel leisten müssen, werden sie teilweise relativ laut – das kann in Ihrem Gastraum stören.

UVC-Entkeimer zerstören die DNA der Viren mit UVC-Strahlung und können so auch das Coronavirus unschädlich machen – damit das funktioniert, muss die Strahlungsdosis vom Hersteller richtig bemessen sein. Wichtig zu wissen: Manche Modelle erzeugen aus dem Luftsauerstoff Ozon. Für Ihren Gastraum und alle anderen Räume, in denen Personen anwesend sind, kommen ausschließlich ozonfreie Strahler infrage! ■

1 | Im Gastraum soll man sich wohlfühlen, nicht frieren. Deswegen ist Lüften im Herbst und Winter nur bedingt möglich.

2 | Bei niedrigen Außentemperaturen können technische Hilfsmittel die Lufthygiene drinnen verbessern. Die verschiedenen Varianten haben bestimmte Vor- und Nachteile.

Noch mehr Informationen zum Thema bietet die 28-seitige BGN-Broschüre „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“:
→ www.bgn.de, Shortlink: 1796



BGN-ONLINE-AKADEMIE

FLEXIBLE FORTBILDUNG

In der Pandemie haben es viele BGN-Mitgliedsbetriebe schwer – auch in der Schaustellerbranche. Ein Traditionsbetrieb aus Düsseldorf hat die harte Zeit sinnvoll genutzt: Zwei Beschäftigte nahmen ein Weiterbildungsangebot der BGN wahr – digital, zeit- und ortsunabhängig.

 **Silke Tiedemann**

Schon seit 1848 gibt es den Schaustellerbetrieb Oscar Bruch jr., Riesenräder betreiben die Düsseldorfer seit 1896. Zur historischen Einordnung: Erst ein Jahr später wurde im Wiener Prater das wohl berühmteste Riesenrad der Welt errichtet. Aktuell hat Oscar Bruch jr. drei Riesenräder in seiner Flotte – die wurde 2020 allerdings durch die Pandemie lahmgelegt wie so viele Schaustellergeschäfte.

”
**FÜR FRAGEN HABEN DIE TUTOREN
DER BGN EIN OFFENES OHR**
“

Unabhängig von Zeit und Ort

Diese lähmende Zeit nutzten zwei Mitarbeiter: Sie absolvierten die Ausbildung zum Sicherheitsbeauftragten Teil 1 – coronakonform und digital über die BGN-Online-Akademie. Hier können Teilnehmende unter tutorieller Betreuung Seminarinhalte zeit- und ortsunabhängig erarbeiten. So konnten die beiden Rumänen die Fortbildung sogar von ihrem Heimatland aus absolvieren.

Folgende Themen wurden bearbeitet:

- Aufgaben des Sicherheitsbeauftragten
- Arbeitsschutzorganisation

- Grundlagen der Gefährdungsbeurteilung/Erkennen von Gefährdungen
- Brandschutz/Erste Hilfe
- Ergonomie am Büroarbeitsplatz
- psychische Belastung

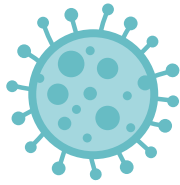
Die Begleitung und Betreuung sowohl im Betrieb durch Unternehmertochter Wiebke Bruch als auch seitens der BGN, deren Tutoren immer ein offenes Ohr für Fragen haben, halfen den rumänischen Teilnehmern, das Seminar erfolgreich zu bearbeiten und abzuschließen. Visuell aufbereitete Lernmodule erleichterten das Verständnis zusätzlich. Dank des flexiblen Angebots konnten die beiden Beschäftigten von Oscar Bruch jr. die pandemiebedingt „freie“ Zeit nutzen – ganz im Sinne einer qualifizierten Arbeitsschutzorganisation für den Moment, wenn sich die Riesenräder endlich wieder drehen. ■

Infos und Anmeldung zum „Basisseminar für Sicherheitsbeauftragte – Teil 1 (online)“:

➔ www.bgn.de, Shortlink: 1729

Alle aktuellen Seminarangebote – für Sie als Mitgliedsbetrieb der BGN kostenfrei und mit Zertifikat:

➔ www.bgn.de/seminare



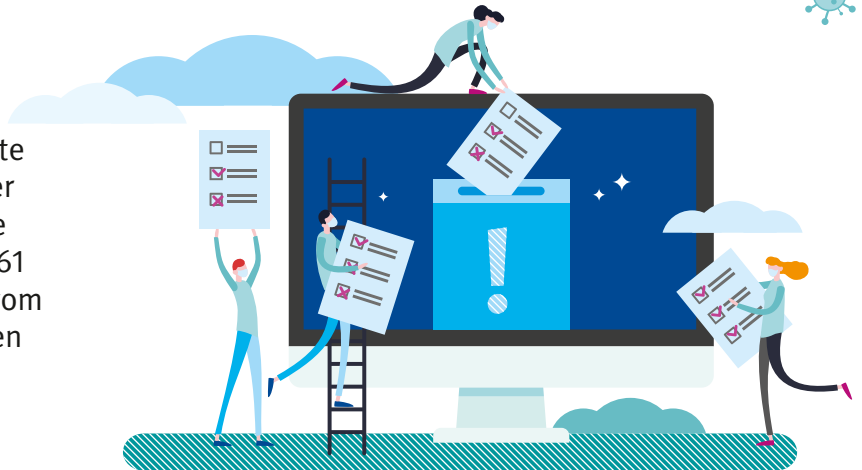
ARBEITEN IN DER PANDEMIE

KLEINE BETRIEBE, GROSSE SORGEN

„Wie hat sich Ihre Arbeit in Zeiten der COVID-19-Pandemie verändert?“, wollte die BGN Anfang März wissen. Bei einer Befragung gestatteten 530 Versicherte – davon 57 aus der Gastronomie und 61 aus der Hotellerie – Einblicke in ihre vom Coronavirus sowie der fortschreitenden Digitalisierung betroffene Berufswelt.



Dr. Sonja Lehmann



Die aktuelle Stimmung

Bei rund 60 Prozent der Befragten kam es durch COVID-19 zu einigen oder erheblichen Störungen im Geschäftsbetrieb. Von starken Beeinträchtigungen berichteten gehäuft vor allem die Beschäftigten in der von Lockdowns gebeutelten Gastronomie (90 Prozent) und Hotellerie (95 Prozent). Das geht auch an den Beschäftigten nicht spurlos vorbei: Rund 30 Prozent sind hier eher oder sehr besorgt, wobei in beiden Branchenbereichen das Ausmaß der Sorgen tendenziell mit der Größe des Betriebs abnimmt.

Flexibilität der Arbeit

Bei rund einem Viertel der Beschäftigten aus der Gastronomie (Hotelgewerbe: die Hälfte) hat Corona zu einer Zunahme der zugestandenen zeitlichen Flexibilität bei der Arbeit geführt. Auch die örtliche Flexibilisierung der Arbeit wurde für viele derjenigen, die in der Gastronomie überwiegend oder ausschließlich an einem Büroarbeitsplatz arbeiten, größer: 43 Prozent arbeiten mindestens mehrmals die Woche von zu Hause aus – vor der Pandemie war das nur bei knapp 30 Prozent der Fall (Hotellerie: 31 statt vorher 17 Prozent).

Wünsche der Betriebe

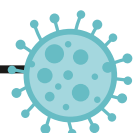
Auf die Frage, wie die BGN ihre Mitgliedsbetriebe und Versicherten in der aktuellen Situation unterstützen kann, wurden folgende Wünsche häufig genannt:

- mehr Online-Seminare und Webinare
- Untersuchungen über die Auswirkungen der Corona-Maßnahmen auf die Mitglieder
- Hilfe bei der Umsetzung der Corona-Verordnung
- Hilfen zur psychischen Belastung durch Corona
- Bereitstellen visueller Hilfsmittel (Aufkleber etc.)
- Beitragsstundungen und Vorschussanpassungen



Vieles davon kann die BGN bereits erfüllen. Neben Studien wie dieser zu den Auswirkungen von COVID-19 erarbeiten wir derzeit auch Online-Seminare und ermöglichen Beitragsstundungen. Mehr Informationen:

→ www.bgn.de/corona



KOMPETENZZENTRENMODELL DER BGN

SCHAUSTELLERBETRIEBE OPTIMAL BETREUEN

Das Kompetenzzentrenmodell – kurz: KPZ-Modell – der BGN ist seit vielen Jahren ein Erfolgsmodell. Mit seiner Hilfe können sich Kleinbetriebe durch regionale externe Dienstleister der BGN arbeitsmedizinisch und sicherheitstechnisch betreuen lassen. Früher hieß das Ganze „Branchenmodell“. Jetzt gibt es eine neue Spezialistengruppe für Schausteller.



Rolf Jungebloed, Holger Roth

Für Betriebe, die sich für diese Betreuungsform qualifiziert haben, ist das KPZ-Modell eine maßgeschneiderte und kostengünstige Lösung, um den gesetzlichen Verpflichtungen des Arbeitssicherheitsgesetzes nachzukommen. Sie werden bei Bedarf sicherheitstechnisch und arbeitsmedizinisch betreut – darum kümmern sich regionale externe Dienstleister der BGN. Erfahrungsgemäß ist diese Beratung sinnvoll und bildet mit der Basisqualifikation, die in der Regel über einen Fernlehrgang erfolgt, eine wichtige Einheit.

Auf Schausteller zugeschnitten

Die Bedürfnisse der Schaustellerbetriebe unterscheiden sich in einigen Punkten von Unternehmen anderer Branchen. So haben sie zum

Beispiel aufgrund ihrer überregionalen Reise-tätigkeit oft Beratungsbedarf weit entfernt von ihrem eigentlichen Betriebssitz. Außerdem können die Fahrgeschäfte in der Regel nur auf Festplätzen im aufgebauten Zustand angesehen werden und nicht zu Hause beziehungsweise im Winterquartier. Diesen Besonderheiten ist die BGN in der Vergangenheit dadurch begegnet, dass sich Schausteller auf ihrer Reise auch an die für die jeweilige Region zuständigen KPZ-Dienstleister wenden konnten und nicht nur an diejenigen, die für die Heimatadresse des Betriebssitzes zuständig sind. Diese Regelung gilt weiterhin.

An seine Grenzen stieß dieses Vorgehen, wenn Folgetermine erforderlich waren und der Schau-



SPEZIALISTEN FÜR JEDE REGION

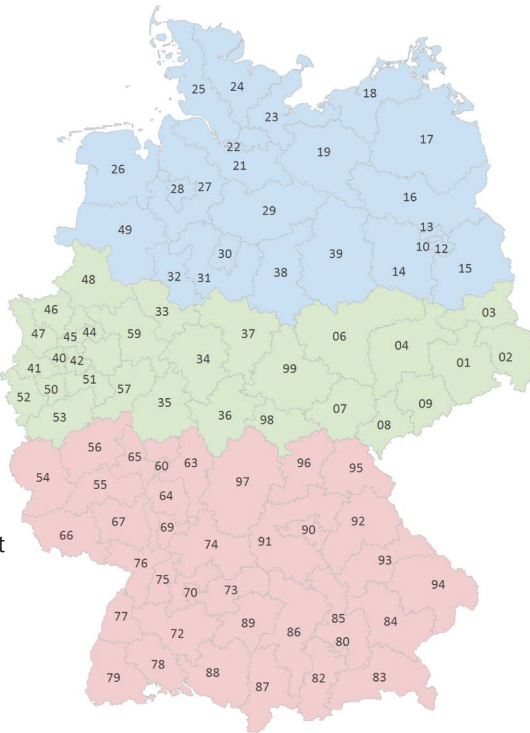
Die Übersichtskarte zeigt die Tätigkeitsgebiete der einzelnen Personen, die Sie unter den rechts genannten Kontaktdaten erreichen. Das Angebot gilt für alle Schaustellerbetriebe, die sich bereits mittels Fernlehrgang oder Online-Seminar „Sicher und gesund im Schaustellergewerbe“ für die Teilnahme am Kompetenzzentrenmodell qualifiziert haben.

Sollten Sie am Fernlehrgang noch nicht teilgenommen haben, können Sie dies jederzeit tun:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1783

Für das nächste Online-Seminar
(Termin: 04.10.2021 bis 12.11.2021)
können Sie sich hier anmelden:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1794



NORD

Team Fabian Struve
fabian.struve@asikoo.de
Olaf Schwägermann
olaf.schwaegermann@asikoo.de

MITTE

Artur Schulz
a.schulz@neueweg-gmbh.de
Thomas Voßen
thomas.vossen@outlook.de
Bert Göthel
b.goethel@thumedi.com

SÜD

Team Rudolf Brauchle
r.brauchle@ib-brauchle.de
Artur Schulz
a.schulz@neueweg-gmbh.de

BUNDESWEIT

Oliver Katzenberger-Apel
o.katzenberger-apel@thumedi.com

stellerbetrieb zu diesem Zeitpunkt bereits in eine andere Region weitergezogen war. Theoretisch wäre also immer ein anderer Dienstleister zuständig gewesen, weshalb einzelne Dienstleister im Einzelfall und bei Bedarf auch schon überregional im Einsatz waren – alles in allem eine sehr aufwendige und komplizierte Beratungsleistung.

Experten für die Branche

Um das zu ändern und eine noch bessere Betreuung zu gewährleisten, rief die BGN Anfang des Jahres eine kleine Gruppe von KPZ-Dienstleistern ins Leben, die sich als ausgewiesene Spezialisten um die arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung der Schaustellerbetriebe kümmern werden. Sie haben für ihre

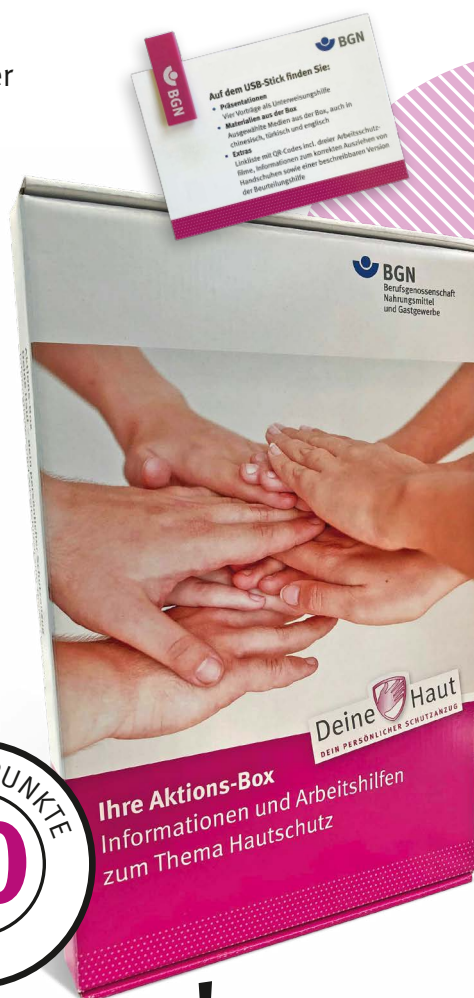
Betreuungsaufgaben deutlich größere Zuständigkeitsregionen (siehe Karte im Infokasten), sodass die BGN für die einzelnen Schaustellerbetriebe eine auf Dauer angelegte persönlichere Betreuung sicherstellen kann. Zudem wird durch die Spezialisierung ein regelmäßiger, themenbezogener Erfahrungsaustausch ermöglicht, das spezielle Branchenwissen stetig erweitert und das zielgruppengerechte Beratungsangebot weiter verbessert. Selbstverständlich werden auch alle anderen KPZ-Dienstleister von diesem Wissen profitieren, damit auch sie Beratungsanfragen schnellstmöglich kompetent nachkommen können. Die Schaustellerexperten behalten allerdings zumindest indirekt „die Fäden in der Hand“. ■

GESUNDE HAUT

DIESE BOX BRINGT PRÄMIENPUNKTE

Die BGN-Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ bietet dank des beiliegenden USB-Sticks voller Hintergrundinformationen jetzt noch mehr: Präsentationen als Unterweisungshilfe, Materialien in Fremdsprachen und QR-Codes zu Arbeitsschutzfilmen.

An vielen Arbeitsplätzen ist die Haut zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Häufiges Händewaschen und -desinfizieren ist in Zeiten von Corona besonders wichtig, belastet die Haut jedoch zusätzlich. Die **Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“** enthält viele Tipps, wie die Haut auch bei der Arbeit intakt und damit belastbar bleibt. Betriebe, die die Materialien der Aktions-Box zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.



Bestellen Sie die Aktions-Box inklusive USB-Stick!

Per Mail: deinehaut@bgn.de

Online: → www.bgn.de, Shortlink: 1803