

Wichtiger Hinweis! Bei einer Teilnahme an einem unserer Projekte sichern Sie sich 10 Prämienpunkte für drei Jahre in Folge.

**Prämienverfahren 2024 - Modellprojekte
gemäß Bonusblock C**

Projekttitlel	Branche	Ansprechpartner	Status
1. Gabelstapler mit Schocksensoren	Nahrungsmittel, Getränke, Fleischwirtschaft	Claudia Mattke - 0621/4456-3491 Claudia.Mattke@BGN.de Manuel Gehrke - 0511/23560-5449 Manuel.Gehrke@BGN.de	AKTIV
2. Aufstellung von Flüssiggasflaschenanlagen	alle Branchen	Rolf Schwebel 0152/56773139 rolf.schwebel@bgn.de	AKTIV
3. Referenzstichproben zur Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastung	alle Betriebe ab 50 Beschäftigten	Stefan Keller - 0621/4456-3138 stefan.keller@bgn.de	AKTIV
4. BBS mit der BGN - Sicherheit zur guten Gewohnheit machen	alle Branchen	Gabriele Biernath - 0621/4456-3102 gabriele.biernath@bgn.de	AKTIV
5. Einsatz von HT-Mehlen bei Brot- und Brötchenanlagen	Backgewerbe	Dr. Roland Sohmen - 0621/4456-3173 Siegfried Döbler - 0152/5677-3203 siegfried.doebler@bgn.de	AKTIV
6. DVR / UVT - Verkehrssicherheit - Schwerpunktaktion	alle Branchen	Joachim Fuß - 0621/4456-3440 joachim.fuss@bgn.de	AKTIV
7. Unfallschwerpunkt Intralogistik Nutzung der BGN-Intralog-App	Nahrungsmittelindustrie, Getränkeindustrie, Fleischwirtschaft	Jörg Bergmann - 0621/4456-3404 praemienverfahren@bgn.de	AKTIV
8. Sicherheit und Gesundheit bei der Speisenauslieferung	Gastgewerbe Fleischwirtschaft	Joachim Fuß - 0621/4456-3440 joachim.fuss@bgn.de	AKTIV
9. Prüfung der Flüssiggas- und Getränkeschankanlage	alle Branchen	Rolf Schwebel - 0152/56773139 rolf.schwebel@bgn.de	AKTIV
10. Manuelle Reinigungstätigkeiten – Schutz gegen Absturz	alle Branchen	Robert Schlosser - 0361/4391 4821 robert.schlosser@bgn.de	AKTIV
11. Unterweisen mit System - Nutzung der BGN-Vorlage „Unterweisungskurzgespräch“	alle, außer Gastgewerbe	praemienverfahren@bgn.de AP-Hotline - 0621/4456-3517	AKTIV
12. Nutzung der Dienstplan-App	Gastgewerbe	Constanze Nordbrock - 0621/4456-4686 constanze.nordbrock@bgn.de	AKTIV
13. Ermittlung der Mehlstaubexposition in Betrieben mit guter handwerklicher Praxis (EGU)	Backgewerbe	Dr. Hans Hüner - 0621/4456-3451 hans.huener@bgn.de	AKTIV
14. Mikrobiologische Routineanalysen in der Betriebs- und Versichertenberatung bei Hauterkrankungen	Backgewerbe	Dr. Roland Sohmen - 0621/4456-3173	AKTIV
15. Exposition gegenüber Rauchgasen in Räuchereien	Fleischwirtschaft, Fischindustrie	Dr. Matthias Weigl - 0621/4456-3603 matthias.weigl@bgn.de zuständige Aufsichtsperson	AKTIV
16. Kohlendioxid - Exposition beim Leerdrücken von Lagertanks	Getränkeindustrie	Dr. Matthias Weigl - 0621/4456-3603 matthias.weigl@bgn.de	AKTIV
17. Anwendung neuartiger technischer Lärminderungsmaßnahmen	alle Branchen	Ronny Herzog - 0621/4456-3285 ronny.herzog@bgn.de	AKTIV

18. Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden	Gastgewerbe	Dr. Matthias Weigl - 0621/4456-3603 matthias.weigl@bgn.de Dr. Peter Rietschel - 0621/4456-3450 peter.rietschel@bgn.de	AKTIV
19. Radfahren - sicher und gesund	alle Branchen	www.sicher-unterwegs-bgn.de Joachim Fuß - 0621/4456-3440 joachim.fuss@bgn.de	AKTIV
20. Optimierung berufsbezogener Mobilität / GUROM	alle Branchen	Joachim Fuß - 0621/4456-3440 joachim.fuss@bgn.de	AKTIV
21. Kulturdialoge: Prävention im Betrieb effektiv nutzen	alle Branchen	Ellen Schwinger-Butz - 0621/4456 3453 ellen.schwinger-butz@bgn.de Gabriele Biernath - 0621/4456-3102 gabriele.biernath@bgn.de	AKTIV
22. Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb	alle Branchen	Maren Albrecht - 0621/4456 3126 maren.albrecht@bgn.de	AKTIV
23 Cobots (kollaborierende Roboter)	alle Branchen	Dr. Oliver Schmitt - 0621/4456 3456 maschinensicherheit@bgn.de	AKTIV
24. Instandhaltung in der Arbeitswelt 4.0	alle Branchen	Stephan Huis - 0621/4456-3465 stephan.huis@bgn.de	AKTIV
25. Exoskelette in den BGN-Branchen	alle Branchen	Stephan Huis - 0621/4456-3465 stephan.huis@bgn.de	AKTIV
26. Absturzsicherung beim Besteigen und Arbeiten auf LKW-Ladeflächen	alle Branchen	Joachim Fuß - 0621/4456-3440 joachim.fuss@bgn.de	AKTIV
27. Sicheres Rangieren von LKWs auf Betriebsgeländen	alle Branchen	Joachim Fuß - 0621/4456-3440 joachim.fuss@bgn.de	AKTIV
28. Schlauchbeutelmaschinen Selbstcheck	Nahrungsmittelindustrie, Backgewerbe	Thomas Gangkofner - 0621/4456-3443 maschinensicherheit@bgn.de	AKTIV
29. Ergonomie-Workshop	alle Branchen	Stephan Huis - 0621/4456-3465 stephan.huis@bgn.de	AKTIV
Untersuchung des Abrollgeräusches unterschiedlicher industriell genutzter Klebebänder	alle Branchen	Markus Haas - 0621/4456-3620 markus.haass@bgn.de Ronny Herzog - 0621/4456-3285 ronny.herzog@bgn.de	AUSGEBUCHT
Industrie 4.0 und Arbeiten 4.0 in den Branchen der BGN	alle Branchen	Stephan Huis - 0621/4456-3465 stephan.huis@bgn.de	AUSGEBUCHT
Ergonomiekataster	alle Branchen	Stephan Huis - 0621/4456-3465 stephan.huis@bgn.de	AUSGEBUCHT
BGN-Internet-Forum zu Betrieblichem Gesundheitsmanagement	alle Branchen	Monika Müller - 0621/4456-3172 Verena Seehuber - 0621/4456-3141 bgn-akademie@bgn.de	AUSGEBUCHT
Feinstaubbelastung bei der Kieselgurfiltration	Getränkeindustrie	Dr. Matthias Weigl - 0621/4456-3603 matthias.weigl@bgn.de	AUSGEBUCHT
Nanomaterialien in pulverförmigen Zusatzstoffen der Lebens- und Futtermittelindustrie	Nahrungsmittelindustrie, Futtermittelindustrie, Getränkeindustrie	Dr. Susanne Hacke - 0621/4456-3614 susanne.hacke@bgn.de	AUSGEBUCHT
Ermittlung der Schallemission von Maschinen	alle Branchen	Markus Haas - 0621/4456-3620 markus.haass@bgn.de	AUSGEBUCHT
Branchenspezifische Umsetzung des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards	alle Branchen	praemienverfahren@bgn.de AP-Hotline - 0621/4456-3517	ABGESCHLOSSEN

Kurzbeschreibungen Modellprojekte der BGN

Prämienverfahren / Bonusfrage „C“

1. Gabelstapler mit Schocksensoren

Sind die Gabelstapler mit Schocksensoren ausgestattet, die den Gabelstapler nach einem Unfall stillsetzen oder in Langsamfahrt versetzen und ist ein Verfahren zum Umgang mit durch den Vorfall beschädigten Regalen festgelegt und gegenüber den Beschäftigten kommuniziert?

Um an dem Modellprojekt teilzunehmen, muss der Betrieb Unterlagen bei den Projektverantwortlichen einreichen, die belegen, dass die Gabelstapler über Schocksensoren verfügen. Ebenfalls muss die Verfahrensanweisung zum Umgang mit den stillgesetzten oder in Langsamfahrt versetzten Gabelstaplern sowie den beschädigten Regalen übermittelt werden.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen per E-Mail an: Claudia.Mattke@BGN.de oder Manuel.Gehrke@BGN.de

2. Aufstellung von Flüssiggasflaschenanlagen

Die Aufstellung von Flüssiggasflaschenanlagen ist klar geregelt. Die zum Entleeren angeschlossenen Flüssiggasflaschen sind nach folgender Priorität aufzustellen:

1. im Freien (z. B. im verschließbaren Flaschenschrank), wenn nicht möglich.
2. im separaten Aufstellungsraum (kein Arbeitsraum), wenn nicht möglich
3. im Arbeitsraum (z. B. Küche, Verkaufsbereich, Backstube).

Prämienpunkte gibt es, wenn die zum Entleeren angeschlossenen Flüssiggasflaschen im Freien aufgestellt werden, obwohl eine Aufstellung in den Betriebsräumen möglich wäre. Diese Aufstellung ist vor der Errichtung der Flüssiggasanlage mit Ihrer regional zuständigen Aufsichtsperson durchzusprechen. Die Kontaktdaten Ihrer zuständigen Aufsichtsperson finden Sie unter Aufsichtsperson suchen <https://bgn-branchenwissen.de/>

Durch die Aufstellung der Flüssiggasflaschen im Freien wird bei Undichtheiten die Brand- und Explosionsgefahr verringert und es können Unfälle infolge Gasaustritt vermieden werden. Besonders relevant sind immer die Belüftungsverhältnisse am Aufstellungsort. Diese sind im Freien günstiger gegenüber geschlossenen Räumen. In geschlossenen Räumen können bereits kleine Gasmengen zu gefährlicher explosionsfähiger Atmosphäre führen.

3. Referenzstichproben zur Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastung

Zur Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen können Fragebögen verwendet werden. In diesem aktuellen Projekt bietet die BGN interessierten Betrieben mit mehr als 50 Beschäftigten einen entsprechenden Fragebogen als Online-Befragung an. Der Betrieb erhält weiterhin eine betriebsspezifische, anonymisierte Auswertung der Befragungsergebnisse. Die BGN ist in diesem Projekt daran interessiert, Vergleichswerte für verschiedene Branchen zu erarbeiten. Die teilnehmenden Betriebe überlassen der BGN die anonymisierten Befragungsergebnisse ihrer Beschäftigten, um aus diesen Referenzwerte zu erstellen.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Stefan.Keller@bgn.de.

4. BBS mit der BGN - Sicherheit zur guten Gewohnheit machen

Sicheres Verhalten im Arbeitsalltag zur guten Gewohnheit machen! Das schreibt sich der verhaltensorientierte Arbeitsschutz auf die Fahne. Oft auch bekannt unter der Abkürzung BBS (für Behavior Based Safety) werden Erkenntnisse aus der Verhaltensforschung für das Gestalten von Arbeitssystemen genutzt. Das große Ziel ist das Etablieren sicherer Verhaltensweisen und gelebter Sicherheitskultur im Unternehmen.

Angepasst auf die betriebliche Situation und dortige Gegebenheiten werden auf der Basis der Gefährdungsbeurteilung zentrale betriebliche Verhaltensweisen sogenannte „Schlüsselverhaltensweisen“ erarbeitet und kommuniziert. Diese gelten dann für alle, die in diesem Arbeitsbereich/ Unternehmen arbeiten oder sich dort aufhalten. Ein wesentlicher Bestandteil dabei ist das Entwickeln eines betrieblichen Systems, welches regelmäßige Wahrnehmung und Rückmeldung zum tatsächlichen Verhalten, Kommunikation darüber und Wertschätzung für richtiges Verhalten befördert.

Wir beraten und begleiten Sie maßgeschneidert. Von der Information über BBS, bis zur intensiven Begleitung eines betrieblichen Projekts reicht die Bandbreite dieses Angebots – Sie entscheiden was passt.

Die Teilnahme an diesem Modellprojekt wird im BGN-Prämienverfahren anerkannt. Zehn Prämienpunkte erhalten alle Betriebe, die ein BBS-System mit Unterstützung der BGN erfolgreich einführen.

Nähere Informationen erhalten Sie unter E-Mail: bsgm@bgn.de / Tel. 0621 4456-3102.

5. Einführung von hydrothermisch behandelten Mehlen (HT-Mehl) zur Staubminderung und Verbesserung der Guten Hygienepraxis bei Brot-/ Brötchen-Anlagen in Bäckereien

Der Einsatz von HT-Trennmehlen ist eine anerkannte, wirksame Maßnahme zur Reduzierung der Mehlstaubbelastung bei der Herstellung von Backwaren.

Für die Akzeptanz bei der Einführung und Umstellung auf staubarme, hydrothermisch-behandelte Mehle (HT-Mehl) im Produktionsbetrieb sind eine Reihe von weiteren Aspekten, wie die Auswirkung auf die Produktqualität, die Qualitätsanforderungen im Produktionsprozess und Auswirkungen auf den wirtschaftlichen Betrieb von Anlagen zu betrachten.

In Rückmeldungen zur Reinigung und Produktqualität aus Mitgliedsbetrieben ist ein weiterer Vorteil von HT-Mehlen benannt worden. Eine begleitende mikrobiologische Untersuchung wird den Einfluss von HT-Mehlen als Trennmittel bei Brot-/ Brötchen-Anlagen auf die Hygiene untersuchen. Idealerweise wird eine Messung vor Ort, außerhalb den Produktionszeiten, vor Einführung und vergleichend nach Einführung von HT-Trennmehl durchgeführt.

Im Modellprojekt soll die Akzeptanz zum Einsatz von HT-Trennmehlen im Backbetrieb durch eine beratende Begleitung vorangebracht werden. Der Einsatz von HT-Mehlen wirkt sich nach dem Kenntnisstand der BGN insbesondere unter Gesundheitsaspekten positiv auf den Betrieb aus. Dies hat ebenfalls auch einen positiven Impuls für die gesamte Branche.

6. DVR / UVT - Verkehrssicherheit – Schwerpunktaktion

Die DVR / UVT-Schwerpunktaktion findet jährlich in einem Aktionszeitraum von Februar Dezember statt. In diesem Zeitraum erhalten Sie von uns entweder automatisch oder auf Bestellung ein Set mit Printmedien (Aktionsbroschüre / Info-Flyer mit Gewinnspiel / Fragebogen) und dem Hinweis, dass diese bei Bedarf auch nachbestellt werden können. Daneben können Sie im geringem Umfang Seminarunterlagen bei uns bestellen. Die Materialien sind auch auf der Web-Site der Schwerpunktaktion (www.schwerpunktaktion.de) downloadbar.

Voraussetzungen für Prämienpunkte-Vergabe sind:

- Sie haben die Seminar- und Vortragsmaterialien aus der jeweils aktuellen Schwerpunktaktion von DVR und BGN zur Unterweisung Ihrer Beschäftigten genutzt und die Unterweisung dokumentiert.
- Sie senden uns den ausgefüllten Fragebogen (dieser befindet sich im zugesandten Printmedienset oder wird auf Anforderung vom Sachgebiet Verkehrssicherheit zugesandt) zur umgesetzten Maßnahme mit Angaben über Anlass, Zeitpunkt, Zielgruppe und Teilnehmerzahl der umgesetzten Schulungs- bzw. Unterweisungsmaßnahme mit Unterschriftenliste per E-Mail (verkehrssicherheit@bgn.de) zu.

7. Unfallschwerpunkt Intralogistik / Nutzung der BGN-Intralog-App

Unfälle im innerbetrieblichen Transport und Verkehr verlaufen häufig schwer oder sogar tödlich. Die Web-Anwendung „BGN-Intralog“ (<https://bgn-intralog.de>) ermöglicht Ihnen, für vier besonders bedeutsame Problemfelder eine Risikobewertung für Ihren Betrieb durchzuführen. Anschließend können Sie Maßnahmen auswählen, mit denen das Risiko verringert werden kann.

Prämienpunkte erhalten Sie, wenn Sie diese Bewertung für mindestens eines der für Sie relevanten Problemfelder durchgeführt und durch betriebliche Maßnahmen ein angemessen niedriges Risiko erreicht haben. Das bedeutet, dass die „Risikoampel“ nach Auswahl und Umsetzung der Maßnahmen grün sein muss.

Als Nachweis senden Sie uns bitte den Ausdruck der ausgefüllten Maßnahmenliste (PDF-Datei) unter Angabe Ihrer Versicherungsnummer an praemienverfahren@bgn.de zu.

8. Sicherheit und Gesundheit bei der Speisenauslieferung

Neben spezialisierten Lieferdiensten, die nicht bei der BGN versichert sind, gibt es eine zunehmende Anzahl von Restaurants oder System-Gastronomie-Betrieben, die eine Anlieferung von Speisen anbieten. Die Auslieferungsfahrenden sind durch ihre intensive Teilnahme am Straßenverkehr und durch die Arbeit im Freien einem nicht unerheblichen Unfall- und Gesundheitsrisiko ausgesetzt.

Anforderung: Für den Bereich „Speisenauslieferung“ liegt eine Gefährdungsbeurteilung vor, die die Unternehmerinformation Auslieferungspersonal (Shortlink 1940) und die ASI 10.12.1 (Arbeitsbedingungen bei der Auslieferung von Speisen verbessern / Shortlink 1941) berücksichtigt. Insbesondere sind ausreichende Maßnahmen zur Verringerung des Verkehrsunfallrisikos (Fahrerunterweisung, Verkehrs-PSA, Fahrzeugmanagement) und zum Gesundheitsschutz der Fahrenden (wetterangepasste Kleidung, Einstellung bzw. Anpassung des Fahrdienstes bei widrigen Witterungsverhältnissen, Umgang mit Aggressionen) nachweislich umgesetzt

Um die Prämienpunkte zu diesem Modellprojekt zu erhalten, senden Sie uns Ihre Gefährdungsbeurteilung sowie die Nachweise über die Umsetzung wesentlicher Aspekte, die über die Grundanforderungen des Arbeitsschutzes hinausgehen, einfach per E-Mail an joachim.fuss@bgn.de zu. Bitte geben Sie einen Ansprechpartner und Ihre BGN-Versicherungsnummer an.

9 . Prüfung der Flüssiggas- und Getränkeschankanlage

Wiederkehrende sicherheitstechnische Prüfungen an Flüssiggas- und Getränkeschankanlagen sowie deren Dokumentation sind vorgeschrieben. Ebenso die Prüffristen und der Prüfumfang. Diese Prüfungen führen hierfür qualifizierte Prüfer durch, sog. „zur Prüfung befähigte Personen“. Durch die Prüfungen sollen Beschädigungen sowie Mängel rechtzeitig erkannt und behoben werden, damit es während des Betriebes nicht zu gefährlichen Situationen wie z. B. unbeabsichtigtem Gasaustritt kommen kann. Die Dokumentation der Prüfung in der speziellen Prüfbescheinigung (DGUV Grundsatz) gewährleistet Ihnen eine nachvollziehbare und überschaubare Dokumentation – auch gegenüber Behörden. Prämienpunkte gibt es, wenn anhand der speziellen Prüfbescheinigungen (DGUV Grundsätze) die Prüfung durchgeführt, die Prüfung in dieser Prüfbescheinigung dokumentiert wurde und die Anlage keine Mängel aufweist. Die Prüfbescheinigung muss unter Angabe der Unternehmensnummer per E-Mail an die zuständige Kontaktperson (s. BGN-Modellprojektliste) geschickt werden. Für Rückfragen seitens der Kontaktperson dürfen die Kontaktdaten (Person, Tel./E-Mail) aus dem Unternehmen nicht fehlen.

Die Prüfbescheinigungen stehen kostenfrei als Download zur Verfügung. Für Getränkeschankanlagen ist die Prüfbescheinigung (DGUV Grundsatz 310-008) unter dem Shortlink 1714 bzw. https://www.bgn-branchenwissen.de/daten/dguv/310_008/titel.htm verfügbar.

Für Flüssiggasanlagen

- in Fahrzeugen ist die Prüfbescheinigung (DGUV Grundsatz 310-003) unter dem Shortlink 1715 bzw. [DGUV Grundsatz 310-003 „Prüfaufzeichnung über die Prüfung von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken in oder an Fahrzeugen“](#)
- in stationären Betrieben (Gaststätten, Imbiss-, Back- und Fleischbetriebe etc.), in Fliegenden Bauten, auf Märkten und Volksfesten sowie für Heizstrahler etc. ist die Prüfbescheinigung (DGUV Grundsatz 310-005) unter dem Shortlink 1715 bzw. [DGUV Grundsatz 310-005 „Prüfaufzeichnung über die Prüfung von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken oder Flüssiggasverbrauchsanlagen zu Brennzwecken“](#) verfügbar.

Sie möchten die Prüfung veranlassen und suchen einen geeigneten Prüfer?
Prüfer für

- Flüssiggasanlagen sind unter https://www.bgn-branchenwissen.de/daten/bgn/modul/pruefungen_flgas/index.htm,
- Getränkeschankanlagen sind unter https://www.bgn-branchenwissen.de/daten/bgn/modul/pruefungen_gsa/index.htm verfügbar.

10. Manuelle Reinigungsstätigkeiten – Schutz gegen Absturz

Bei manuellen Reinigungsarbeiten, die von einem erhöhten Standplatz aus durchgeführt werden, besteht die Gefahr des Abstürzens bzw. Herunterfallens. Hinzu kommt, dass die Aufmerksamkeit der eingesetzten Beschäftigten dem Reinigungsvorgang gilt und daher die Absturzgefahr nur reduziert wahrgenommen wird.

Wirkungsvolle und bewährte technische Maßnahmen, zur Reduzierung dieses Absturzrisikos, sind beispielsweise der Einsatz von Podest-Leitern, (mobilen) Arbeitsplattformen oder Schiebegerüsten, die über einen Schutz gegen Absturz verfügen oder die Verwendung von langen Reinigungslanzen, die eine Reinigung vom Boden aus ermöglichen.

Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und Ihre Betriebsanweisung „Reinigung“ schreiben die Nutzung dieser technischen Maßnahmen verbindlich vor.

Um die Prämienpunkte zu diesem Modellprojekt zu erhalten, senden Sie uns eine kurze Beschreibung Ihrer getroffenen Maßnahmen, den Auszug aus der Gefährdungsbeurteilung, Betriebsanweisungen und Fotos der Reinigungsvorgänge per E-Mail an robert.schlosser@bgn.de zu (bitte mit Angabe Ihres betrieblichen Ansprechpartners und Ihrer BGN-Versicherungsnummer).

11. Unterweisen mit System / Nutzung der BGN-Vorlage „Unterweisungskurzgespräch“

Die Mindestanforderung: Der Unternehmer muss seine Beschäftigten unterweisen, welche möglichen Gefährdungen in ihren jeweiligen Arbeitsbereichen auftreten können und wie sie die Gefährdungen vermeiden und sicher arbeiten. Unterweisen muss er neue Beschäftigte vor dem ersten Arbeitsbeginn und alle anderen in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich). Pflicht ist auch die Dokumentation der durchgeführten Unterweisungen.

Prämienpunkte gibt es, wenn Sie ein betriebliches Organisationssystem (z. B. ein Datenbanksystem) einsetzen, das Ihnen die anstehenden Unterweisungen meldet, Unterweisungstermine organisiert und die Unterweisungsdokumentationen verwaltet.

Bei der BGN gibt es Unterweisungskurzgespräche (UKG) zu 30 Themen. Mit den Materialien können Sie themenbezogene Unterweisungen durchführen. Das Bildmaterial verdeutlicht Gefahrenschwerpunkte und arbeitet mit Bildern statt mit Worten. Was gelernt wurde können Sie am Ende jedes UKG mit einem kleinen Wissenstest überprüfen. Eine Dokumentationshilfe finden Sie ebenfalls am Ende der UKG.

Um die Prämienpunkte bei diesem Modellprojekt zu erhalten, senden Sie uns die ausgefüllten Dokumentationsseiten unter Angabe Ihrer Versicherungsnummer und der Art des im Unternehmen genutzten Organisationssystems einfach per E-Mail an praemienverfahren@bgn.de zu.

Hier geht es zu den UKG:

<https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/unterweisung/>

12. Nutzung der Dienstplan-App

Mit der neuen Dienstplan-Anwendung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) können gesundheitsverträgliche Dienstpläne erstellt werden. Einfach Betrieb, Schichten und Beschäftigte anlegen und auf den Wochendienstplan verteilen. Die Anwendung, die als App und Desktop-Version zur Verfügung steht, gibt sofort einen Hinweis, ob alles in Ordnung ist oder ob gegen Vorgaben verstoßen wird. Arbeitszeiten werden dokumentiert und darüber hinaus gibt es ein Info-Modul mit Hinweisen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz – etwa zum Thema Arbeitszeitgestaltung. Um Prämienpunkte zu erhalten, senden Sie uns einen Ausdruck Ihres Dienstplans unter Angabe Ihrer Versicherungsnummer einfach per E-Mail zu.

Kostenlos steht die BGN-Dienstplan-App im Google Play - oder Apple App Store zum Download bereit. Die Desktop-Version findet sich unter bgn-dienstplan.app

13. Ermittlung der Mehlstaubexposition in Betrieben mit guter handwerklicher Praxis (EGU)

(Empfehlungen Gefährdungsermittlung der Unfallversicherungsträger (EGU) nach der Gefahrstoffverordnung)

In der „EGU Mehlstaub“ werden alle Basismaßnahmen bezüglich Staubminimierung beschrieben, die den aktuellen Stand der guten Handwerkspraxis in Backbetrieben darstellen. Kernstück der EGU sind Mehlstaubmesswerte aus Bäckereien, in denen die genannten Basismaßnahmen weitestgehend erfüllt sind. Somit wird die Wirksamkeit der Maßnahmen belegt.

An einer Mehlstaubmessung für das Projekt „EGU Mehlstaub“ können Backbetriebe aus dem handwerklichen Bereich teilnehmen. Voraussetzung für die Teilnahme ist wie oben genannt die weitestgehende Umsetzung der Basismaßnahmen. Darunter verstehen wir beispielsweise die überwiegende Verwendung von HT-Trennmehl, insbesondere bei der manuellen Teigaufarbeitung.

Das erwartet Sie:

- Personengetragene Mehlstaubmessungen bei bis zu zwei Mitarbeitern;
- Ein ortsfester Messpunkt an den Knetmaschinen;
- Die Messungen finden schichtbegleitend ohne Einschränkung des Betriebsablaufs für eine Dauer von ca. 4 bis 6 Stunden statt.

Ihre Vorteile:

- Sie sehen wo Sie in puncto Mehlstaub stehen und erhalten einen Messbericht.
- Sie tragen zur Etablierung der Maßnahmen nach dem Gefahrstoffrecht bei.
- Das ist positiv für die gesamte Branche.
- Für die teilnehmenden Mitarbeiter: 50 Euro Aufwandsentschädigung für die personengetragene Messung.

14. Mikrobiologische Routineanalysen in der Betriebs- und Versichertenberatung bei Hauterkrankungen

Aus Gründen des Produktschutzes kommen im Verkauf zunehmend Handschuhe bei der Abgabe von Backwaren an die Kunden zum Einsatz. Das Handschuhtragen wird als Maßnahme getroffen, um die Hygiene beim Zusammenstellen der Waren zu verbessern. Viele Kunden wünschen sich dies ausdrücklich.

In der Praxis sind damit Belastungen für die Haut des Verkaufspersonals verbunden, die deren Gesundheit beeinträchtigen können und weitere Anforderungen zum Hautschutz an den Betrieb mit sich bringen.

Inwieweit die geübte Praxis geeignet ist, das Hygieneniveau zu steigern, soll in dem Modellprojekt untersucht werden. Gegenstand sind Handschuhe, die während einer Verkaufsschicht vom Personal in der Filiale getragen wurden. Die mikrobielle Besiedelung der Handschuhe und Hände wird analysiert. Für die Beurteilung wird auch eine einfache Erhebung des verkauften Backwarensortiments und die Begleitumstände beim Personal durchgeführt. Im Verkaufsraum selbst finden keine Probennahmen oder Messungen statt. Zum Vergleich sind auch Betriebe, die keine Handschuhe im Verkauf einsetzen wichtig. Hier wird die Übertragung indirekt gemessen, indem für einen ausreichenden Zeitraum Handschuhe ohne Verkaufstätigkeit getragen und zusätzlich Hand-Abklatsche genommen werden.

Ein einmaliger Messtermin ist in der Regel ausreichend. Sie müssen erfahrungsgemäß mit keinen weiteren Einschränkungen im Betriebsablauf rechnen.

15. Exposition gegenüber Rauchgasen in Räuchereien

Zur Darstellung des Räucherrauches werden zahlreiche Verfahren angewendet. Diese reichen von der Holzfeuerung mit anschließender Verschwelung bis hin zu den moderneren Verfahren der Glimmrauch-, Reiberauch- bzw. Dampfraucherzeugung. In Abhängigkeit dieser Methoden können verschiedene Gefahrstoffe in den Arbeitsbereich gelangen. Durch messtechnische Ermittlung zahlreicher Gefahrstoffe wie Kohlenmonoxid, Aldehyde, Benzo[a]pyren, Benzol, Feinstaub und Phenole erhofft sich die BGN im Rahmen vereinzelter BK-Ermittlungsverfahren, aber auch zu Fragen der Gefährdungsbeurteilung eine breitere Datengrundlage.

16. Kohlendioxid - Exposition beim Leerdrücken von Lagertanks

In der überarbeiteten Version der ASI 8.01 CO₂ in der Getränkeindustrie wird explizit eine „sichere Arbeitsweise“ vor dem Einsteigen in den Gärtank gefordert. Da in der Praxis die Tanks mit Gasen verschiedener Kohlendioxid Gehalte (von Luft bis zu reinem Kohlendioxid) leergedrückt werden, können nach dem Öffnen der leerdrückten Tanks am Mannloch lebensgefährliche Kohlendioxidkonzentrationen vorhanden sein. Diese Gefahr wird durch die „sichere Arbeitsweise“ gemäß ASI 8.01 unterbunden. Um den Abfall der Kohlendioxidkonzentration in Abhängigkeit der betrieblichen Randbedingungen zu ermitteln, möchte die BGN Messdaten bzw. Abklingkurven von Kohlendioxid sammeln, um die sichere Arbeitsweise mit Messwerten unterstützen.

17. Anwendung neuartiger technischer Lärminderungsmaßnahmen

Hauptanliegen bei diesem Punkt des Modellprojektes, ist der Erkenntnisgewinn beim Einsatz neuartiger, akustisch wirksamer Materialien (mikroperforierte bzw. strukturierte Bleche, Sandwichbleche, technische Textilien etc.). Dabei werden die betreffenden Elemente zunächst zur grundlegenden Eignung an entsprechend exponierter Stelle im Betrieb montiert. Es soll in erster Linie die Verträglichkeit mit den Umgebungsbedingungen beim Produktionsablauf, sowie Verschmutzungsgrad und die erforderliche Reinigung geprüft werden. Die Vorgehensweise wird seitens des Unternehmens dokumentiert und eine hygienische Eignung durch regelmäßige Abklatschtests protokolliert. Weitere Schritte zur Umsetzung konkreter Maßnahmen werden nachfolgend mit den BGN-Lärmexperten abgesprochen und in Kooperation zur fachgerechten Montage freigegeben.

Es gilt zu beachten, dass Maschinen für die Dauer der Montagearbeiten ggf. mehrfach kurzzeitig außer Betrieb zu nehmen sind. Evtl. ist zu Beginn der Probephase die Verfügbarkeit der betreffenden Maschinen oder Anlagen vorübergehend eingeschränkt.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Sinnhaftigkeit der Maßnahme bereits vorher dahingehend überprüft wird, ob Lärminderungspotentiale bestehen, da dies nicht bei allen Gegebenheiten der Fall ist.

Die Projektkapazitäten sind begrenzt. Daher besteht, wie bei allen Modellprojekten, kein Anspruch auf Teilnahme. Im Rahmen dieses Projektes werden Maßnahmen in begrenzten Teilbereichen umgesetzt, z.B. am Ein- oder Auslauf einer Maschine. Es werden keine Maßnahmen durchgeführt, die sich als Gesamtpaket, z. B. aus einem Lärminderungsprogramm nach LärmVibrArbschV, ergeben.

Wichtig ist insbesondere bei diesem Modellprojekt, dass eine fachliche Begleitung der Maßnahmen durch die BGN unerlässlich ist. Die Erkenntnisse werden veröffentlicht, um die Maßnahmen einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen (auf Wunsch anonymisiert).

18. Rauchgasvergiftungen in Shisha Bars vermeiden

Seit dem 15. Januar 2024 gilt an Arbeitsplätzen ein neuer Grenzwert für den Gefahrstoff Kohlenmonoxid (CO). Er ist von zuvor 30 ppm auf nunmehr 20 ppm gesenkt worden.

Er gilt auch für Shisha-Bars. Mit Lüftungsmaßnahmen allein ist diese Grenze kaum noch zu erreichen, wohl aber mit neuen Hilfsmitteln:

- einem elektrisch beheizten Aufsatz (www.aeon-shisha.com/nevo-pure-hmd)
- oder einem Katalysator (www.shishair.eu)
- oder One Cube Aufsätzen (verschiedene Anbieter)

Die BGN führt ein Modellprojekt durch, bei dem die genannten Verfahren im praktischen Einsatz in Shisha-Bars getestet werden, um deren Eignung für die Praxis zu prüfen und deren Minderungspotential von Kohlenmonoxid (CO) zu messen. Die Teilnahme an diesem Modellprojekt erfordert, dass der Betrieb seine Wasserpfeifen zumindest testweise auf eines der oben genannten CO-freien oder CO-armen Verfahren umstellt und Messungen der verbleibenden CO-Konzentration durch die Messstelle der BGN im realen Betrieb der Bar zulässt.

Siehe auch: Shisha-Flyer „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“.

19. Radfahren – sicher und gesund

Immer längere Staus, Fahrstress und Parkplatznot veranlassen immer mehr Arbeitnehmer, ihren Arbeitsweg mit dem Fahrrad oder dem Pedelec zurückzulegen. Fahrradfahren ist gesund und umweltfreundlich und innerhalb von Städten sind Räder auch nahezu gleich schnell wie Auto und ÖPNV. Pedelecs motivieren zudem viele Neu- und Ex-Radler zum Umstieg aufs Zweirad. Diesen positiven Aspekten steht aber ein höheres Verletzungsrisiko für Fahrradfahrende im Straßenverkehr entgegen.

Die BGN sieht das Radfahren als Mobilitätsalternative grundsätzlich positiv, möchte aber die Sicherheit weiter fördern.

Prämienpunkte erhalten Sie, wenn Sie in dem jeweiligen Prämienjahr ein Projekt zur Förderung des (sicheren) Radverkehrs in Ihrem Unternehmen umsetzen. Dieses Projekt sollte folgende Bausteine umfassen:

1. Der Betrieb setzt mindestens 1 Fahrrad-Seminar (die Kosten für den Trainer werden von BGN getragen) mit mindestens 8 Mitarbeitenden um. Kleinere Betriebe können sich dazu auch zusammenschließen (nähere Informationen zum Fahrrad-Seminar finden Sie auf www.bgn.de unter dem [Shortlink 1844](#)).
[Achtung: Shortlink verändert]
2. Zur Evaluation des Fahrrad-Seminars hat die BGN einen Fragebogen, um den Nutzen des Seminars für die Teilnehmer zu erfassen. Dieser soll von den Teilnehmern ca. 2 Wochen nach dem Seminar anonym ausgefüllt werden. Der Betrieb unterstützt die BGN bei dieser Befragung und fördert einen möglichst hohen (> 50 %) Rücklauf der Fragebögen. Bitte geben Sie für die Zusendung der Fragebögen schon bei der Bestellung des Fahrradseminars an, ob Sie sich auch an diesem Projekt des Prämienverfahrens beteiligen wollen.
3. Es werden darüber hinaus zusätzliche Maßnahmen zur Förderung des (sicheren) Radfahrens umgesetzt. Hinweise zu sinnvollen Maßnahmen können z.B. aus dem Handbuch „Fahrradfreundlicher Arbeitgeber - leicht gemacht“ des ADFC (Allgemeiner Deutscher Fahrrad Club) entnommen werden. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter <https://www.fahrradfreundlicher-arbeitgeber.de/beratung/handbuch/>
[Achtung der Link wurde verändert].
4. Zur Evaluation des Fahrrad-Seminars hat die BGN einen Fragebogen für die Seminarteilnehmer entwickelt, um den Nutzen des Seminars für die Teilnehmer zu erfassen. Dieser soll von den Teilnehmern einige Wochen nach dem Seminar anonym ausgefüllt werden. Der Betrieb unterstützt die BGN bei dieser Befragung und fördert einen möglichst hohen (> 50 %) Rücklauf der Fragebögen. Bitte geben Sie daher schon bei der Bestellung Fahrradseminars an, ob Sie sich damit auch am Prämienverfahren beteiligen wollen.

5. Der Betrieb setzt darüber hinaus zusätzliche Maßnahmen zur Förderung des (sicheren) Radfahrens um. Hinweise zu sinnvollen Maßnahmen können z.B. aus dem Handbuch „Fahrradfreundlicher Arbeitgeber - leicht gemacht“ des ADFC (Allgemeiner Deutscher Fahrrad Club) entnommen werden.
Nähere Informationen hierzu finden Sie unter <https://www.fahrradfreundlicher-arbeitgeber.de/>
6. Am Jahresende erfolgt eine Darstellung und Bewertung durch die betrieblichen Projektverantwortlichen.
7. Die Punkte 1 – 4 werden an die BGN zum Jahresende berichtet.

20. Optimierung berufsbezogener Mobilität / GUROM

Der Betrieb führt mit einem *wesentlichen Teil der Belegschaft** das Online-Befragungstool GUROM (www.gurom.de) zur Gefährdungsanalyse berufsbezogener Mobilität durch. GUROM erfasst Verkehrsrisiken im Arbeitszusammenhang (d.h. Arbeitswege, Dienstwege und Wege im innerbetrieblichen Verkehr). Der Zeitaufwand pro Mitarbeiter beträgt zwischen 10 und 20 Minuten (je nach angestrebter Analysetiefe). Die Mitarbeiter müssen Zugang zu einem internetfähigen Rechner haben bzw. erhalten.

* *Wesentlicher Teil der Belegschaft* heißt: Mindestens 50 % aller Mitarbeitenden oder mindestens 75 % der Mitarbeitenden eines ausgewählten Bereichs mit einer besonderen Verkehrsexposition (z.B. Auslieferer, Servicetechniker, Vertriebsaußendienst).

Nach Abschluss der Datenerhebung erfolgt die Erstellung eines Betriebsprofils durch eine Fachabteilung der Universität Jena. Dieses Profil enthält auch konkrete Handlungsvorschläge.

Die Prämienpunkte werden für die Durchführung des Projekts vergeben, wenn folgende Kriterien gegeben sind:

Eine für das Projekt verantwortliche Person ist benannt und die Zielgruppe (z.B. alle Mitarbeiter, Mitarbeiter mit Fahraufgaben) definiert.

- Die Maßnahme wird so geplant, dass eine hohe Teilnahmequote in der Zielgruppe erreicht wird.
- Das seitens der Universität Jena erstellte Betriebsprofil wird im Rahmen des Projekts bewertet und es werden darin genannte Maßnahmen umgesetzt
- das Projekt wird dokumentiert und die Dokumentation wird der BGN zur Verfügung gestellt.

Der Nutzen für den Betrieb:

Durch dieses Projekt kann eine nachhaltige Unfallprävention im Bereich beruflicher Mobilität erreicht werden. Zudem können die psychischen Belastungen, die mit beruflicher Mobilität in Zusammenhang stehen, reduziert werden. Das Projekt ist für Betriebe jeder Branche jeder Branche geeignet.

Wenn Sie an einer Durchführung interessiert sind, steht Ihnen das Sachgebiet Verkehrssicherheit der BGN gerne beratend zur Seite.

21. Kulturdialoge: Prävention im Betrieb effektiv nutzen

Die Methode der Kulturdialoge: Prävention wurde im Rahmen der Präventionskampagne kommmitmensch entwickelt. Mit Hilfe der Kulturdialoge denken die Teilnehmenden gemeinsam über die praktische Umsetzung der sechs Handlungsfelder (Sicherheit und Gesundheit, Kommunikation, Führung, Betriebsklima, Beteiligung, Fehlerkultur) in ihrem eigenen Betrieb nach und diskutieren, wie sicheres und gesundes Verhalten auf hohem Niveau funktionieren kann. Anhand eines 5-Stufen-Modells werden die Qualitätsmerkmale mit praktischen Problemlösungen in den Handlungsfeldern anschaulich. Die Kulturdialoge können in einem Arbeitsbereich oder auch bereichsübergreifend durchgeführt werden. Je nach betrieblicher Zielstellung und Situation werden dafür Teams zusammengestellt oder bestehende Gruppen genutzt. Im Rahmen der Dialoge werden Lösungen für betriebliche Probleme in den Handlungsfeldern entwickelt. Diese sollen über einen längeren Zeitraum regelmäßig stattfinden. Damit werden ein hoher Stellenwert und die praktische Bedeutsamkeit des Ziels „sicher und gesund arbeiten“ gefördert und etabliert. Die Kulturdialoge leisten auch einen wesentlichen Beitrag zur VISION ZERO, einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingten Erkrankungen.

Weitere Informationen zum Verfahren finden Sie auch unter diesem Link:
www.bgn.de, Shortlink: 1183

Wann passt die Methode der Kulturdialoge zu Ihrem Betrieb?

Besonders empfehlenswert ist der Einsatz der Dialogbox:

- ... wenn Sie das betriebliche Tun für Sicherheit und Gesundheit unter einem anderen Blickwinkel betrachten möchten.
- ... wenn Sie bereits verschiedene Wege zu mehr Sicherheit und Gesundheit im Betrieb beschreiten (AMS-Gütesiegel, Gesundheitsmanagement, Kennzahlensysteme, Qualifizierungsmaßnahmen, Aktionstage, Zielvereinbarungen...) und dennoch nicht so vorankommen, wie Sie gehofft haben.
- ... wenn Sie anhand konkreter Beispiele und mit Hilfe eines Modells Ihre "Kultur" der Sicherheit und Gesundheit erkennen und beschreiben und konkrete Ansätze für Veränderungen finden wollen.

10 Prämienpunkte erhalten die Betriebe, die betriebliche Multiplikatoren bei der BGN ausbilden lassen, die Methode danach eigenständig im Unternehmen durchführen und im Anschluss an einer Befragung zur Nachhaltigkeit der Methode teilnehmen. Die Projektkapazitäten sind begrenzt. Daher besteht, wie bei allen Modellprojekten, kein Anspruch auf Teilnahme.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:
Ellen Schwinger-Butz, BGN Mannheim, Telefon: 0621 4456-3453,
Mail: ellen.schwinger-butz@bgn.de

oder
Gabriele Biernath, BGN Mannheim, Telefon: 0621 4456-3102,
Mail: gabriele.biernath@bgn.de

22. Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb

Dieses Angebot will Unternehmen mit bis zu 50 Beschäftigten dabei unterstützen, Themen aus Sicherheit und Gesundheit stärker in Ihre Arbeitsabläufe und -prozesse zu integrieren. Es beinhaltet verschiedene Arbeitspakete, die die Betriebe für einen Zeitraum von einem halben Jahr monatlich wahlweise per Post oder per E-Mail erhalten. Zur Einführung und zum Abschluss bekommen alle Unternehmer/innen die gleichen Arbeitspakete. Zu Anfang soll der eigene Standpunkt zu den Themen Sicherheit und Gesundheit bestimmt werden, damit der eigene Fortschritt beim Abschluss des Projektes besser überprüft und sichtbar gemacht werden kann. Optionale Themen, die die Unternehmer/innen aus einem Pool von 17 Themen selbst wählen können sind z.B. Stressbewältigung, richtige Ernährung, Brandschutz oder Arbeitszeitgestaltung. Darüber hinaus werden ein Online-Portal sowie eine von der BGN eingerichtete Hotline angeboten, über die sich die Unternehmer/innen austauschen oder von Experten/innen beraten lassen können.

Bei Interesse an mehr Informationen oder an einer Anmeldung schreiben Sie eine Mail an kleinbetriebe@bgn.de oder rufen Sie uns an unter 0621 4456 3126.

10 Prämienpunkte erhalten die Betriebe, die alle sechs Arbeitspakete vollständig bearbeitet haben.

23. Cobots (kollaborierende Roboter)

Beim Einsatz kollaborierender Roboter, kurz Cobots, können Mensch und Roboter ohne trennende Schutzeinrichtungen direkt zusammenarbeiten. Die BGN hat Anforderungen für den sicheren Betrieb von Cobot-Applikationen zusammengestellt. Mit Hilfe einer Checkliste können Cobot-Applikationen auf sicherheitsrelevante Aspekte hin überprüft werden. Die Anforderungen für den sicheren Betrieb und die Checkliste finden Sie unter www.bgn.de , Shortlink 983.

Sie erhalten Prämienpunkte, wenn Sie die in den o.g. Handlungshilfen beschriebenen Maßnahmen umsetzen und uns anschließend per E-Mail an maschinensicherheit@bgn.de darüber informieren. Bitte teilen Sie uns auch mit, ob Sie weitere Informationen oder Unterstützung bei der Absicherung Ihrer Cobot-Applikation benötigen.

24. Instandhaltung in der Arbeitswelt 4.0

In der Arbeitswelt 4.0 verändern sich die Anforderungen an die Instandhaltung der Maschinen und Anlagentechnik: Die Instandhaltung muss die Funktionalität immer komplexerer Produktionsstrukturen mit einem stetig steigenden Automatisierungsgrad gewährleisten. 4.0-Technologien bieten jedoch auch neue und bessere Möglichkeiten die Instandhaltung durchzuführen und tragen somit auch zur Arbeitssicherheit bei.

Das Modellprojekt richtet sich an alle Mitgliedsbetriebe der BGN, die bereits innovative Instandhaltungslösungen einsetzen oder konkrete Vorhaben hierzu planen. Voraussetzung zur Teilnahme am Modellprojekt sind Anwendungen oder Unterstützungslösungen, welche die Instandhaltung sicherer gestalten und somit Arbeitsunfälle vermeiden oder das Risiko für Berufskrankheiten verringern.

Sofern Sie sich für eine Teilnahme entscheiden, wird zunächst telefonisch mit unseren Fachleuten geklärt, ob es sich um einen qualifizierten Sachverhalt handelt. Bei einem folgenden Vorort-Termin in Ihrem Unternehmen werden die Details besprochen. Ob vorhandene oder geplante Instandhaltungslösung, wir unterstützen Sie mit einer passenden Arbeitssicherheitsberatung.

Haben Sie bereits gute Erfahrungen mit ihrer Instandhaltungslösung gesammelt oder machen diese in einem erfolgreichen Pilotprojekt, werden wir die Erfahrungen gerne mit anderen Mitgliedsbetrieben der BGN teilen. Durch die Veröffentlichung, z.B. in einem Akzente-Artikel, können andere Betriebe von Ihrem Gute-Praxis-Beispiel lernen, was der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz zugutekommt.

Es werden 10 Prämienpunkte für drei Jahre in Folge vergeben, ab dem Jahr, in dem die Nachweise bei der BGN eingehen.

25. Exoskelette in den BGN-Branchen

In der Arbeitswelt 4.0 nehmen Automatisierungsgrad und Komplexität der Arbeit zu, Tätigkeiten mit hohen körperlichen Belastungen wird es jedoch auch weiterhin geben. Exoskelette sind eine momentan sehr präasente Lösung zur Belastungsreduzierung und können zum Gesundheitsschutz beitragen.

Das Modellprojekt richtet sich an alle Mitgliedsbetriebe der BGN, die bereits Exoskelette an körperlich belastenden Arbeitsplätzen einsetzen oder konkrete Vorhaben hierzu planen.

Sofern Sie sich für eine Teilnahme entscheiden, wird zunächst telefonisch mit unseren Fachleuten geklärt, ob es sich um einen qualifizierten Sachverhalt handelt. Bei einem folgenden Vorort-Termin in Ihrem Unternehmen werden die Details besprochen. Ob vorhandener oder geplanter Exoskelett-Einsatz, wir unterstützen Sie mit einer passenden Arbeitssicherheitsberatung.

Haben Sie bereits gute Erfahrungen beim Einsatz von Exoskeletten gesammelt oder machen diese in einem erfolgreichen Pilotprojekt, werden wir die Erfahrungen gerne mit anderen Mitgliedsbetrieben der BGN teilen. Durch die Veröffentlichung, z.B. in einem Akzente-Artikel, können andere Betriebe von Ihrem Gute-Praxis-Beispiel lernen, was der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz zugutekommt.

Es werden 10 Prämienpunkte für drei Jahre in Folge vergeben, ab dem Jahr, in dem die Nachweise bei der BGN eingehen.

26. Absturzsicherung beim Besteigen und Arbeiten auf Lkw-Ladeflächen

Beim Auf- und Abstieg auf Lkw-Ladeflächen kommt es häufig zu Unfällen. Durch Herabstürzen oder Abrutschen von den Stufen und Sprossen der Aufstiege verletzen sich Fahrer immer wieder. Typische Verletzungen sind Brüche an Knöcheln, Fersen-, Schien- und Wadenbein sowie Bänderrisse. Oft werden auch der Unterfahrerschutz, das Reserverad oder die Felge als (unzulässige) Aufstiegshilfe benutzt. Auf der Ladefläche selbst entstehen Verletzungen entweder durch einen Sturz auf oder von der Fläche.

Sie erhalten 10 Prämienpunkte, wenn Sie in Ihrem Betrieb die Problematik der Unfallverletzungen beim Auf- und Absteigen von Ladeflächen oder der Abstürze von der Fläche analysiert und daraus eine über die herstellerseitig vorhandene (oft mangelhafte) Aufstiegshilfe bzw. Absturzsicherung hinausgehende technische Lösung entwickelt haben und anwenden. Dabei kann es sich z.B. um gut zugängliche und sicher am Fahrzeug verstaute Leitern oder Tritte, verbesserte Haltegriffe, eine Absturzsicherung, verbesserte Rutschhemmung oder eine nachträglich fest verbaute Aufstiegshilfe, wie z.B. eine ausschwenkbare Trittstufe (ein Beispiel hierzu finden Sie auf: <https://www.diegoldenehand.de/praeventionspreis/sicherer-auftritt-auf-die-lkw-ladebordwand>) handeln.

Die Maßnahme soll in Ihrem Fuhrpark (weitgehend) flächendeckend umgesetzt sein. Zudem werden Ihre Fahrer oder Verlader regelmäßig über die besonderen Gefahren beim Aufstieg auf bzw. Abstieg von Ladeflächen unterwiesen. Zum Nachweis der Umsetzung dieser prämierungsfähigen Präventionsmaßnahme mailen Sie Ihre Lösung bitte an joachim.fuss@bgn.de. Die BGN ist an einer Erfolgsbewertung der Maßnahmen interessiert und bietet Ihnen dafür Unterstützung an.

27. Sicheres Rangieren von Lkw auf Betriebsgeländen

Durch eingeschränkte Sichtperspektiven ergeben sich im Fahrbetrieb von Lkw für ungeschützte Verkehrsteilnehmer erhebliche Gefahren (d.h. vor allem für Fußgänger und Radfahrer). Kommt es zu einem entsprechenden Unfall, so ist dieser für den Lkw-Fahrer zwar meist nicht mit einer physischen Verletzung oft aber mit einem psychischen Trauma verbunden, dessen Folgen manchmal bis zur Berufsunfähigkeit gehen.

Die Gefährdungen treten sowohl im öffentlichen Straßenverkehr als auch bei Fahrmanövern auf dem Betriebsgelände auf. Besonders kritische Vorgänge sind das Anfahren, das Abbiegen und das Rückwärtsfahren (z.B. an Rampen). Mittlerweile gibt es eine große Anzahl von Lösungen, die sowohl herstellerseitig als auch als Nachrüstlösungen angeboten werden. Dabei handelt es sich z.B. um Kamera-Monitor- oder radarbasierte Systeme.

Sie erhalten 10 Prämienpunkte, wenn Sie entweder im Rahmen der Beschaffung oder durch Nachrüstung Ihrer Transporter oder Lkw mit einem solchen (zusätzlichen) sicherheitsrelevanten System zum Schutz schwächerer Verkehrsteilnehmer und von Beschäftigten auf dem Betriebsgelände beitragen. Das Vorgehen muss auf einem nachvollziehbaren Sicherheitskonzept beruhen und dokumentiert werden. Senden Sie eine Dokumentation Ihrer Maßnahmen bitte an joachim.fuss@bgn.de.

Darüber hinaus ermöglichen Sie der BGN durch eine Befragung von Fahrern und / oder Fuhrparkverantwortlichen Probleme, Nutzen und Akzeptanz der eingesetzten Systeme zu ermitteln.

28. Schlauchbeutelmaschinen Selbstcheck

An vertikalen Schlauchbeutelform-, -füll- und -verschließmaschinen kommt es nicht selten zu Unfällen mit irreversiblen Schäden, schwerpunktmäßig an den Siegel- und Schneidwerkzeugen. Die Ursachen sind meist unzureichende oder manipulierte Schutzeinrichtungen und fehlende Betriebsarten zum Einrichten, Anfahren und zur Störungsbeseitigung. Das Sachgebiet Verpackung im Fachbereich Nahrungsmittel hat eine Checkliste zusammengestellt, mit der Schlauchbeutelmaschinen effizient auf ihren sicheren und gesundheitsgerechten Zustand überprüft werden können. Es wird beschrieben, wie die unterschiedlichen Risiken reduziert werden können. Die Checkliste steht auf der Internetseite des Sachgebiets Verpackung zur Verfügung: <https://www.dguv.de/fb-nahrungsmittel/sachgebiete/verpackung/publikationen/index.jsp>

Sie erhalten Prämienpunkte, wenn Sie Ihre Schlauchbeutelmaschinen mit o. g. Checkliste prüfen und bei Bedarf die dort beschriebenen Maßnahmen umsetzen und uns anschließend per E-Mail an maschinensicherheit@bgn.de über das Ergebnis und den Maßnahmenplan informieren.

29. Ergonomie-Workshop

Durch ergonomische Verbesserungen werden Belastungen von Beschäftigten verringert. Das betrifft sowohl körperliche Belastungen z.B. beim Heben und Tragen oder sich häufig wiederholenden Tätigkeiten als auch psychische Belastungen durch z.B. ungünstige Arbeitsaufteilung oder Schichtpläne.

Mit den Beurteilungshilfen der BGN (siehe Medienshop) haben Sie festgestellt, dass Belastungen vorliegen und Handlungsbedarf besteht.

Hier setzen wir mit einem Workshop in Ihrem Hause an. Themen sind die Vermittlung von Grundwissen zur Ergonomie, die Berücksichtigung ergonomischer Gefährdungen in der Gefährdungsbeurteilung und die Verringerung von Belastungen. Nach einer Begehung ausgewählter Arbeitsplätze werden vor Ort gemeinsam ergonomische Verbesserungsvorschläge erarbeitet. Am Ende des Workshops sind die Teilnehmenden in der Lage, Fragestellungen zur Ergonomie zu bearbeiten und wirken im Betrieb als Multiplikatoren.

Dauer: 6 Stunden

Voraussetzungen im Betrieb:

- Besprechungsraum, in kleinen Betrieben Besprechungsecke
- Teilnehmende: Fachkraft für Arbeitssicherheit, Führungskräfte, Beschäftigte

Wirksamkeitskontrolle: Nach dem Workshop hat der Betrieb 12 Monate Zeit, der BGN nachzuweisen (z.B. Auszug aus Gefährdungsbeurteilung, Fotos mit Kurzbeschreibung), dass an den besichtigten Arbeitsplätzen ergonomische Gefährdungen berücksichtigt wurden, entsprechende Maßnahmen abgeleitet und umgesetzt wurden.

Organisatorischer Hinweis: Es werden 10 Prämienpunkte für drei Jahre in Folge vergeben, ab dem Jahr, in dem die Nachweise bei der BGN eingehen.