… zur wissensWert „Gastgewerbe 2018“

im BGN Ausbildungszentrum
Reinhardsbrunn

DEHOGA THÜRINGEN

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

Werbeblock

Kassenrollen zum Vorzugspreis

Der Gastronom dokumentiert mit einem
exzellenten Bonausdruck für den Gast, seine Mitgliedschaft
im DEHOGA.

Artikel – Nr. 56180 – 70192 DEHOGA Thüringen
Zum Einsatz kommt ein Thermopapier von 55 gr./m²
Breite 80 mm
Länge 80 m
Rückseitendruck – königsblau Logo u. Symbole
Schriftzug DEHOGA
1 Karton 30 Stck. - **Preis 31,95 €**

Mehr unter:
http://dehoga-thueringen.de/rahmenvertrag/kreditkarten/kassenrollen/

DEHOGA THÜRINGEN

Werbeblock

Wenn der Betriebsprüfer kommt – Aufzeichnung und Buchführung

Das Seminar ist vor allem an Inhaber und Führungskräfte
in der Gastronomie und Hotellerie gerichtet.
Erlernen Sie die wichtigsten Grundlagen und interessante
Kniffe, um Ihr Unternehmen in finanziellen Belangen richtig
einordnen und führen zu können.

Seminarinhalte:
Handels- und steuerrechtliche Grundlagen
Kassenführung
Aufbau & Umsetzung des Rechnungswesens
Umsatzsteuer
Betriebsprüfungen im Gastgewerbe

Termin: 15.02.2018 - 09:00 bis 13:30 Uhr
90,00 € (104,00 €) inkl. MwSt. pro Person für Mitglieder (Nichtmitglieder)

mehr unter www.gastgewerbe-bildung.de

DEHOGA THÜRINGEN

Werbeblock

Deckungsbeitrag - Praxisseminar mit Lamm

Inhalte:
Einkauf und Lieferung
Fleischteile und ihre Wertermittlung
Verwendung der Fleischteile
Attraktive Angebotsbeispiele
Preiskalkulationen
Vorproduktion und Regeneration
Verkostung

Termin: 26.02.2018 - 09:00 bis 15:00 Uhr
150,00 € (180,00 €) inkl. MwSt. pro Person für Mitglieder (Nichtmitglieder)

mehr unter www.gastgewerbe-bildung.de

DEHOGA THÜRINGEN

Werbeblock

Der richtige Preis für meine Leistung, wie kalkuliere ich meine Angebote

Inhalte:
Preisgestaltung
Allgemeine Kostenerfassung
Kunden und Gäste kategorisieren
Kalkulation von Speisen
Frühstückspreis
Zimmerpreise und Arrangements

Termin: 01.03.2018 - 09:00 bis 13:30 Uhr
90,00 € (104,00 €) inkl. MwSt. pro Person für Mitglieder (Nichtmitglieder)

mehr unter www.gastgewerbe-bildung.de

DEHOGA THÜRINGEN

IHK Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Herzlich willkommen
zur
Informationsveranstaltung

Zertifikatslehrgang
Vegetarische/r Koch/Köchin
VEK 18001

16.04.2018 bis
27.04.2018

D704 V: 1.1

TÜV PROFI CERT 73 150 1081

IHK Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Weiterbildung lohnt sich

Sie fördert **Karrierechancen** - und erhöht die Aussicht auf eine Gehaltserhöhung.

Das ist das Ergebnis der repräsentativen TNS-Infratest-Studie "Weiterbildungstrends in Deutschland 2016", an der 300 Personalverantwortliche beteiligt waren.

D704 V: 1.1

TÜV PROFI CERT 73 150 1081

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

87 % der Personaler sagten, Weiterbildung fördere definitiv den beruflichen Aufstieg, für 78 % war sie Anlass für eine Gehaltssteigerung bei den Arbeitnehmern - allerdings mit einer Einschränkung:

Entscheidend sei die <u>Eigeninitiative des Mitarbeiters</u>, sich beruflich weiterbilden zu wollen. Für 83 % der Befragten war das ausschlaggebend. Geht es um die Einstellung neuer Mitarbeiter, schauen gar 77 % auf diese **Eigeninitiative.**

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Dieser Lehrgang hat insgesamt 80 Unterrichtsstunden.

Der Unterricht findet zwei Wochen jeweils 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM statt.

16. Januar 2018

IHK Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Zielgruppen

Fachkräfte im Gastgewerbe:

Köche, Caterer, Mitarbeiter einer Küche, Aus- und Weiterbildende und Auszubildende, die ihren Gästen oder Patienten mehr bieten wollen als "Standardgerichte"

16. Januar 2018

D704 V: 1.1

TÜV PROFI CERT 73 150 1081

IHK Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Inhalte des Unterrichts

- Erwartungen des vegetarischen Gastes
- Hauptgruppen des Vegetarismus
- Trends in der vegetarischen und veganen Küche
- Lebensmittelkunde / Speisevielfalt
- die "Verwandlung" traditioneller Gerichte in alternative, vegetarische oder vegane Varianten
- vom Tellergericht über das Grillfest bis zum Buffet: kreative Speisefolgen und Speisekartengestaltung
- vegetarische Ernährung bei bestimmten Krankheits-bildern
- die Zubereitung vieler vegetarischer und veganer Speisen
- und natürlich VERKOSTEN!

D704 V: 1.1

TÜV PROFI CERT 73 150 1081

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Der Abschluss - wann und wie?

Ein zweiteiliger Lehrgangsinterner Test:

1. Multiple-Choice-Fragen zur Theorie (schriftlich)
2. Gemeinsames Planen, Vorbereiten und Kochen eines vegan/vegetarischen Buffets für circa 50 Gäste.

(voraussichtlich am 3. Mai 2018)

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Smoothies, Brote, Suppen, Aufstriche, vegane „Fleischgerichte“ und Desserts

D704 V: 1.1

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Ihr Lehrgangsort

DEHOGA Thüringen
KOMPETENZZENTRUM
Witterader Weg 3
Erfurt

D704 V: 1.1

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Die Anmeldung
erfolgt über die IHK-Erfurt-Homepage

www.erfurt.ihk.de

Die Kosten:

1.350,00 € incl. Warenkorb

D704 V: 1.1

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Woher kommt finanzielle Unterstützung?

Unter bestimmten Voraussetzungen unterstützt die **Bildungsprämie**.

Dazu berät Sie Anja Kästner.

IHK Erfurt
Arnstädter Straße 34, 99096 Erfurt
Tel.: 0361 34 84-150
E-Mail: kaestner@erfurt.ihk.de

D704 V: 1.1

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Fragen, Probleme, Anmeldung:

Industrie- und Handelskammer Erfurt
Arnstädter Straße 34
99096 Erfurt

Lehrgangsbetreuung:

Kristin Gräfin v. Faber-Castell
Aus- und Weiterbildung der IHK
Tel.: 0361 3484-148, E-Mail: faber-castell@erfurt.ihk.de

Arlette Mengs
DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM gGmbH
Tel.: 0361 59078-14
E-Mail: arlette.mengs@dehoga-thueringen.de

D704 V: 1.1

IHK Industrie- und Handelskammer Erfurt

Aus- und Weiterbildung

Jeder Mensch ist dazu bestimmt,
ein Erfolg zu sein,
und die Welt ist dazu bestimmt,
ihm dies zu ermöglichen.

Unbekannt

Danke für Ihre Aufmerksamkeit
und
auf Wiedersehen am 16. April 2018 im
Zertifikatslehrgang!

D704 V: 1.1

TÜV PROFI CERT 73 150 1081

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Dirk Ellinger
Vorsitzender des Vorstandes der BGN
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA THÜRINGEN e.V.

BGN

Die Berufsgenossenschaft

ist die **gesetzliche Unfallversicherung** für **Hotellerie und Gastronomie** – und Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie.

Versichert sind **alle** Arbeitnehmer (Pflichtversicherung).
Unternehmer nur **freiwillig**.

Die BGN in Zahlen (2016) Gastgewerbe

- 197.633 Unternehmen
- 1.048.962 Vollarbeiter
- 36.458 meldepflichtige Unfälle
- 422 neue Unfallrenten
- 18 neue BK-Renten

Unfallentschädigungen:	234 Mio. Euro
Renten:	220 Mio. Euro
Bilanzsumme	1,54 Mrd. Euro

Gastgewerbe Thüringen 2016

- 4642 Unternehmen
- 8466 Betriebsstätten

- 635 Arbeitsunfälle
- 146 Wegeunfälle
- 34 Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheiten

Entschädigungsleistungen 2016: 1,964 Mio Euro

BGN

Die Berufsgenossenschaft

Aufgabe der BGN ist es, Arbeits-und Wegeunfälle und Berufskrankheiten zu **verhüten**

-> Prävention

Wenn sie jedoch passiert sind, dann zu **entschädigen**

->Kompensation, Rehabiltation

BGN

Kernfrage

Warum muss

ich

in der **BG** sein **???**

Unfälle? Bei mir nicht …

… bei mir auch nicht!

Die wichtigste Antwort

Ablösung der Unternehmerhaftpflicht

Der Unternehmer muss **nicht selbst für die Folgen von Arbeitsunfällen haften**!

Die BGN befreit ihn von **allen** Ansprüchen – wie eine Haftpflichtversicherung.

Beiträge zur Berufsgenossenschaft

Die BG finanziert sich durch ein **Umlageverfahren.**

Für das Jahr 2016 konnte die BGN **zum siebten Mal in Folge den Beitrag für die Hotellerie und Gastronomie senken**, das bedeutet: Bis zu 2,6 % weniger Beitrag als im Vorjahr

Beiträge zur Berufsgenossenschaft

Lohnsumme Ihres Unternehmens
x
Beitragsfuß 0,302 EUR für 100,00 EUR Entgelt
x
Gefahrtarif 3,87 HOGA
=
Ihr Beitrag

Beitragseinzug

Früher: **2 x im Jahr** (15. Mai und 15. November)
Seit 2015: **6 x im Jahr** kleinere Beiträge.
SEPA-Mandat

Effekte:

BGN ist näher am Beitrag = **weniger Ausfälle**
BGN kann Betriebsmittel absenken = **Beitragssenkung**
Schneller und einfacher Einzug

Die freiwillige Unternehmerversicherung

Eine leistungsstarke **Versorgung bei Arbeitsunfall**, **Wegeunfall** und **Berufskrankheit**

Versicherungssumme	**Ihr Jahresbeitrag**
mindestens 28.800 €	364,46 €
höchstens 72.000 €	911,16 €

… und was kostet **Ihr Auto**?

Die freiwillige Unternehmerversicherung

Leistungen (Auswahl) bei 72.000 Vers.Summe:

- Verletztengeld pro Tag: 160,- €
- Monatliche Vollrente: 4000,- €
- 100% Kostenübernahme für Medizinische Versorgung und Heilbehandlung
- Berufliche Existenzsicherung
  Soziale Wiedereingliederung

www.unternehmerversicherung.info

Prävention: Weniger Unfälle, weniger Beitrag

Spezialisten für **Arbeitssicherheit** und **Gesundheitsschutz**

Präventionserfolg: Die **Unfallhäufigkeit** konnte in den vergangenen 30 Jahren um 60 Prozent **gesenkt** werden, gleichzeitig **sanken die Beitragssätze**.

Das Prämienverfahren

Unternehmen, die gut im Arbeitsschutz sind, haben nachweislich **weniger Arbeitsunfälle** und somit **weniger unfallbedingte Ausfälle**. Ihre Beschäftigten sind **leistungsfähiger** und arbeiten **motivierter**.

Wer **über das gesetzliche Mindestmaß** hinaus Arbeits- und Gesundheitsschutz betreibt, kann eine **Prämie** erhalten.

Das Prämienverfahren

Prämie: pro Arbeitnehmer 25 Euro, mindestens jedoch 100 Euro („echte Prämie“, keine Verrechnung mit dem Beitrag)

Mitmachen kann jedes Unternehmen, auch Kleinbetriebe. Die prämienwirksamen Maßnahmen wurden in **Branchenbögen** zusammengefasst. Wer mindestens 80 % der Maßnahmen umsetzt, erhält die Prämie.

Im Jahr 2016 erhielten **102 gastronomische Unternehmen aus Thüringen** eine Prämie.

Die Gefährdungsbeurteilung

Gesetzliche Pflicht für jeden Arbeitgeber seit Mitte der 90er Jahre (kommt **nicht** von der BG).

Gefährdungen, Risiken und unnötige Belastungen frühzeitig erkennen und ggfs. Maßnahmen einleiten.

BGN hilft: Handlungsanleitung mit Checklisten (als Heft oder download), Beratungen.

Selbstverwaltung

Die BGN hat ein **hochprofessionelles Management**.
Früher Behörde, heute **Dienstleister**.

Im **Vorstand** und der **Vertreterversammlung** sitzen **Ihre Kolleginnen und Kollegen** und sorgen u.a. dafür, dass mit Ihren Geldern wirtschaftlich und effizient umgegangen wird.

Zu guter Letzt

Es bereitet **Freude**, sich ehrenamtlich für unser Gewerbe zu engagieren.

Danke für Ihr Vertrauen in meine Kollegen und mich.

Danke für Ihr Vertrauen in **Ihre** Berufsgenossenschaft.

Unsere heutigen Themen

TOP 1 BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN

TOP 2 Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene
Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe

TOP 3 Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung

TOP 4 Zentrum für Bewegungstherapie

TOP 5 Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?

TOP 6 Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis
Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt

TOP 7 Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider

TOP 8 Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren

TOP 9 Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

Unsere heutigen Themen

TOP 1 BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN

TOP 2 Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene
Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe

TOP 3 Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung

TOP 4 Zentrum für Bewegungstherapie

TOP 5 Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?

TOP 6 Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis
Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt

TOP 7 Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider

TOP 8 Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren

TOP 9 Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Alle Chemikalien unterliegen vor dem Inverkehrbringen grundsätzlich der Einstufungs- und Kennzeichnungspflicht. Indem gefährliche Stoffeigenschaften identifiziert und durch Gefahrensymbole gekennzeichnet werden, sollen Mensch und Umwelt beim Umgang mit Chemikalien vor nachteiligen Auswirkungen geschützt werden.

Die detaillierten Informationen sind im BGN – Portal unter:

http://ghs.portal.bgn.de/9867/28437?wc_lkm=9936

Die GHS-Verordnung führt ein neues System zur Einstufung und Kennzeichnung von Stoffen und Gemischen ein. Neben den neuen Piktogrammen - rotumrandete auf der Spitze stehende weiße Quadrate mit einem schwarzen Symbol statt der bekannten orangefarbenen Gefahrensymbole - wird es weitere Änderungen geben.

Quelle: global harmonisierte System zur Einstufung und Kennzeichnung von Chemikalien

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Am 1. Juni 2017 sind alle Übergangsfristen abgelaufen. Dann dürfen nur noch Chemikalien mit der neuen Kennzeichnung verkauft werden.

Ab dann müssen für alle relevanten Chemikalien die neuen Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen vorliegen.

Was heißt CLP?
CLP ist die Abkürzung für classification, labelling and packaging, deutsch: Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung. Gemeint ist die sogenannte CLP-Verordnung, die das Global Harmonisierte System (GHS) ab 2009 in Europa eingeführt hat. Die CLP-Verordnung behandelt physikalisch-chemische, Gesundheits- und Umweltgefahren und legt eine einheitliche Kennzeichnung für verschiedene Zielgruppen, wie Arbeitnehmer, Verbraucher, Transport- und Erste Hilfe-Personal fest. Stoffe und Gemische werden in derselben Verordnung behandelt.

Quelle: global harmonisierte System zur Einstufung und Kennzeichnung von Chemikalien

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Der Arbeitgeber muss sicherstellen, dass den Beschäftigten vor Aufnahme der Tätigkeit eine schriftliche Betriebsanweisung zugänglich gemacht wird.

Die Betriebsanweisung ist in einer für die Beschäftigten verständlichen Form und Sprache abzufassen. Sie ist an geeigneter Stelle an der Arbeitsstätte - möglichst in Arbeitsplatznähe - zugänglich zu machen.

Betriebsanweisungen sind arbeitsplatz-, tätigkeits- und stoffbezogene verbindliche schriftliche Anordnungen und Verhaltensregeln des Arbeitgebers an Beschäftigte. Sie dienen dem Schutz vor Unfallgefahren, Gesundheits-, Brand- und Explosionsgefährdungen sowie dem Schutz der Umwelt bei Tätigkeiten mit Gefahrstoffen.

Seite: 1/7

Sicherheitsdatenblatt
gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

Druckdatum: 07.08.2015 Versionsnummer 5 überarbeitet am: 07.08.2015

ABSCHNITT 1: Bezeichnung des Stoffs bzw. des Gemischs und des Unternehmens

1.1 Produktidentifikator
Handelsname: Eco-Clean Fettlöser

1.2 Relevante identifizierte Verwendungen des Stoffs oder Gemischs und Verwendungen, von denen abgeraten wird
Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
Verwendung des Stoffes / des Gemisches: Reinigungsmittel

1.3 Einzelheiten zum Lieferanten, der das Sicherheitsdatenblatt bereitstellt
Hersteller/Lieferant:
Caramba Bremen GmbH
Bergedorfer Straße 6-8
D-28219 Bremen

Quelle: TRGS 555 Betriebsanweisung und Information der Beschäftigten

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Betriebsanweisungen umfassen folgende Inhalte:

1. Arbeitsbereiche, Arbeitsplatz, Tätigkeit
2. Gefahrstoffe (Bezeichnung)
3. Gefahren für Mensch und Umwelt
4. Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln
5. Verhalten im Gefahrenfall
6. Erste Hilfe
7. Sachgerechte Entsorgung.

Quelle: TRGS 555 Betriebsanweisung und Information der Beschäftigten

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Der Arbeitgeber hat nach § 6 Absatz 12 GefStoffV ein Verzeichnis der im Betrieb verwendeten Gefahrstoffe zu führen, in dem auf die entsprechenden Sicherheitsdatenblätter verwiesen wird. Das Verzeichnis muss allen betroffenen Beschäftigten und ihrer Vertretung zugänglich sein.

Ferner hat der Arbeitgeber nach § 14 Absatz 1 GefStoffV sicherzustellen, dass die Beschäftigten Zugang zu allen Sicherheitsdatenblättern über die Stoffe und Gemische erhalten, mit denen sie Tätigkeiten ausüben.

Der Zugang zu den Sicherheitsdatenblättern kann den Beschäftigten in schriftlicher, digitaler Form oder mit anderen Informationssystemen ermöglicht werden. Über die Art und Weise des Zugangs sollte der Arbeitgeber die Beschäftigten im Rahmen der Unterweisung inform

Quelle: TRGS 555 Betriebsanweisung und Information der Beschäftigten

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Unterweisung

Der Arbeitgeber hat sicherzustellen, dass die Beschäftigten anhand der Betriebsanweisung über alle auftretenden Gefährdungen und entsprechenden Schutzmaßnahmen, vor Aufnahme der Beschäftigung und danach mindestens einmal jährlich sowie wenn sich Betriebsanweisungen inhaltlich geändert haben, arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogen mündlich unterwiesen werden.

Dies sollte schriftlich dokumentiert werden.

Quelle: TRGS 555 Betriebsanweisung und Information der Beschäftigten

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Seite: 1//

Sicherheitsdatenblatt
gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH)

caramba ...das wirkt!

Druckdatum: 07.08.2015 Versionsnummer 5 überarbeitet am: 07.08.2015

ABSCHNITT 1: Bezeichnung des Stoffs bzw. des Gemischs und des Unternehmens

1.1 Produktidentifikator

Handelsname: Eco-Clean Fettlöser

1.2 Relevante identifizierte Verwendungen des Stoffs oder Gemischs und Verwendungen, von denen abgeraten wird
Keine weiteren relevanten Informationen verfügbar.
Verwendung des Stoffes / des Gemisches: Reinigungsmittel

1.3 Einzelheiten zum Lieferanten, der das Sicherheitsdatenblatt bereitstellt

Hersteller/Lieferant:
Caramba Bremen GmbH
Bergedorfer Straße 6-8
D-28219 Bremen

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Caramba Bremen GmbH
gedruckt am:
07.08.2015

Betriebsanweisung
gemäß § 14 GefStoffV

Arbeitsbereich:
Arbeitsplatz:
Tätigkeit:

Gefahrstoffbezeichnung

Eco-Clean Fettlöser

Gefahren für Mensch und Umwelt

Verursacht Hautreizungen.
Verursacht schwere Augenschäden.
Produkt enthält: Natriummetasilikat-5-hydrat

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln

Auf sehr gute Be- und Entlüftung des Arbeitsplatzes achten.
Nicht rauchen, essen und trinken in Arbeits- und Lagerräumen. Auch keine Lebensmittel, Getränke oder Tabak aufbewahren.
Jede Störung sofort dem Vorgesetzten melden. Reparaturen sachgerecht und mit Vorsicht durchführen. Rohrleitungen müssen vollständig entleert werden.
Zerbrechliche Gefäße mit der Substanz nur unter Verwendung eines Überbehälters (z.B. Plastikeimer mit Griff) transportieren.

Verhalten im Gefahrfall

Im Falle einer Brandbekämpfung betriebliche Anweisungen genau einhalten.
Kleine Brände mit CO2- oder Pulverlöscher bzw. mit Wassersprühstrahl löschen.
Wenn möglich mit viel Wasser verdünnen.

Erste Hilfe

Betroffene Haut gründlich mit Wasser und Seife waschen. Bei großflächigen Hautbenetzungen sofort mit Notbrause spülen und benetzte Kleidung vorsichtig entfernen.
Nach Augenkontakt sofort mehrere Minuten mit Wasser spülen und unverzüglich zum Augenarzt bringen.
Nach Verschlucken reichlich Wasser trinken, falls vorhanden mit Aktivkohle-Zusatz. Erbrechen möglichst verhindern. Bei Bewusstlosigkeit Lagerung in stabiler Seitenlage. Arzt hinzuziehen bzw. aufsuchen.
Nach Einatmen für Frischluft, Ruhe und Wärme sorgen. Gegebenenfalls Arzt verständigen.

Sachgerechte Entsorgung

Verschüttete Flüssigkeit mit Universalbinder aufsaugen und ebenso wie Abfälle in verschlossenen Gefäßen der zuständigen Stelle zur Entsorgung übergeben. Kleine Mengen dürfen mit Wasser verdünnt in die Kanalisation gelangen.

---

erstellt:
(Datum, Unterschrift)

Bilderquelle: Eigene.

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Rahmenvertrag Fachgroßhandel Witzki & Grimm - Drei Prozent Nachlass für Mitglieder des DEHOGA Thüringen e.V.

Witzki und Grimm sind Vertragsgroßhändler des Chemiefabrikanten TEGEE für das Land Thüringen. Bei Witzki&Grimm erhalten Gastronomieprofis alles aus einer Hand, die Serviceleistungen umfassen:

- Erstellung von Reinigungs- und Hygieneplänen nach Bedarf
- Schulung der Mitarbeiter im Umgang mit Spezialreinigungsprodukten vor Ort
- Einbau von Dosiergeräten z.B. für Geschirrspülautomaten und deren Wartung (Kauf oder Miete)
- Montage und Tausch von Wasserfil

WITZKI&GRIMM
REINIGUNGS- UND PFLEGEPRODUKTE
GLANZ PERSÖNLICH +

Ihr Ansprechpartner für innovative Spendersysteme

Witzki & Grimm GmbH
T: +49 (0) 361 4224 111
F: +49 (0) 361 3459 429
E: hallo@witzki-grimm.de
W: www-witzki-grimm-shop.de

DEHOGA THÜRINGEN

Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue GHS VO

Bilderquelle: DEHOGA Thüringen

DEHOGA THÜRINGEN

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

TOP 6 Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis

BGN
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Geschäftsbereich Prävention Sicherheit
Außenstelle Erfurt

Probedruck

BGN - 68136 Mannheim

DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM gGmbH
Witterdaer Weg 3
99092 Erfurt

Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:
Unser Zeichen: TM 77010537598
(bitte stets angeben)
Ihr Ansprechpartner: Yves Rottmann
Telefondurchwahl: 0361 4391-4820
Mobil:
Telefax: 0800 1977553-16260
E-Mail: Yves.Rottmann@bgn.de

Datum: 01.02.2018

Besichtigung am 25.01.2018

Berichtsnummer: U182613 - 361303422
Mitgliedsnummer: 77010537598
Besichtigungsort: 99092 Erfurt, Witterdaer Weg 3

Anwesende: Herr Ellinger, Geschäftsführer
Frau Ludwig, Unternehmensbeauftragte
Herr Rottmann, Aufsichtsperson

Sehr geehrter Herr Ellinger,
sehr geehrte Frau Ludwig,

wir bedanken uns für den offenen und konstruktiven Terminablauf in Ihrem Haus.
Bei der Beratung und Besichtigung wurden Mängel festgestellt, die zu Unfällen bzw. Gesundheitsgefährdungen führen können. Des Weiteren wurde über die Fortschreibung und Aktualisierung Ihrer Gefährdungsbeurteilung gesprochen und entsprechende Maßnahmen festgehalten.
Wir bitten Sie daher auch in Ihrem Interesse, die nachfolgend genannten Maßnahmen zur Beseitigung von Unfall- und Gesundheitsgefahren so schnell wie möglich durchzuführen.

DEHOGA THÜRINGEN

TOP 6 Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis

1. Der Unternehmer hat einer ausreichenden Anzahl von Versicherten (Brandschutzhelfer) mit Feuerlöscheinrichtungen vertraut zu machen. Hierfür sind fachkundige Unterweisungen und praktische Übungen im Umgang mit Feuerlöscheinrichtung notwendig. Die notwendige Anzahl von Brandschutzhelfern ergibt sich aus der Gefährdungsbeurteilung. Ein Anteil von 5 Prozent der Beschäftigten ist in der Regel ausreichend.
   Eine größere Anzahl von Brandschutzhelfern kann z. B. bei erhöhter Brandgefährdung erforderlich sein. Bei der Anzahl der Brandschutzhelfer sind auch Schichtbetrieb und Abwesenheit einzelner Beschäftigter, z. B. Fortbildung, Ferien, Krankheit und Personalwechsel, zu berücksichtigen.
   Nähere Informationen zur Ausbildung und Befähigung von Brandschutzhelfern beinhaltet die beiliegende DGUV Information 205-023 Brandschutzhelfer.
   DGUV Vorschrift 1 (BGV A1) §§ 4 und 22(2) i. V. m. ArbStättV §3a(1) und ASR A2.2 Ziffer 6.2 und 6.3
2. Im Rahmen Ihrer Gefährdungsbeurteilung sind die Büroarbeitsplätze u.a. auf die klimatischen Bedingungen zu beurteilen.
   Das Wohlbefinden der Versicherten, Ihre Leistungsfähigkeit und auch die Sicherheit am Arbeitsplatz werden durch das Raumklima mitbestimmt.
   Die per Email weitergeleitete DGUV Information 215-520 "Klima im Büro" hilft Ihnen die Gefährdungsbeurteilung zu erweitern und entsprechende Maßnahmen abzuleiten (Anhang Seite 21).
   DGUV Vorschrift 1 (BGV A1) § 2 i. V. m. ArbStättV §3a(1) und Anhang Ziffern 3.5 und 3.6
3. Zum 1. Januar 2018 wurde das Mutterschutzrecht neu geregelt.
   Ziel der Neuregelung ist es, eine verantwortungsvolle Abwägung zwischen dem Gesundheitsschutz für eine schwangere oder stillende Frau und ihr (ungeborenes) Kind auf der einen und der selbstbestimmten Entscheidung der Frau über ihre Erwerbstätigkeit auf der anderen Seite zu gewährleisten. Deswegen wurde ein Schwerpunkt auf die Beurteilung der Gefährdung am Arbeitsplatz und der sich daraus ergebenden Maßnahmen gelegt.
   Unter www.bgn.de und dem Shortlink: 1588 finden Sie wichtige Infromationen und Hilfestellungen, um Ihre Gefährdungsbeurteilung auf das Mutterschutzrecht zu erweitern.
   DGUV Vorschrift 1 (BGV A1) § 2 i. V. m MuschG § 10

DEHOGA THÜRINGEN

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Das Prämienverfahren der BGN

Branche Gastgewerbe

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Geschäftsbereich Prävention

BGN

Die BGN führt jährlich ein Prämienverfahren durch

Unternehmen ,die im Arbeitsschutz mehr machen als gesetzlich vorgeschrieben ist, können dafür mit einer Geldprämie belohnt werden.
Über 6 branchenspezifische Prämienbögen besteht Zugang zum Prämienverfahren für alle Mitgliedsbetriebe der BGN. In diesen Prämienbögen sind einzelne Präventionsmaßnahmen aufgeführt, die es in den Betrieben umzusetzen gilt.

Weitere Eckdaten:

- Prämienauszahlung bei Erreichen von 80 % der Prämienpunkte (ohne Bonusblock)
- Auszahlung vom Beitrag getrennt
- Punkte des Bonusblocks können zur Erreichung der Hürde genutzt werden
- Prämie = 25 € X Anzahl rechnerische Vollbeschäftigte
- Mindestprämie 100 €
- Maximalprämie 100.000 €

Nutzen für die Betriebe des Gastgewerbes

Kurzfristig
- Thematisierung des Arbeitsschutzes
- Standortbestimmung

Mittelfristig
- Image
- Fachkräftegewinnung
- Mitarbeiterbindung
- Wettbewerbsfähigkeit

Langfristig
- Weniger Arbeitsunfälle
- Weniger Berufskrankheiten
- Geringere Ausfallzeiten
- Sinkende Kosten

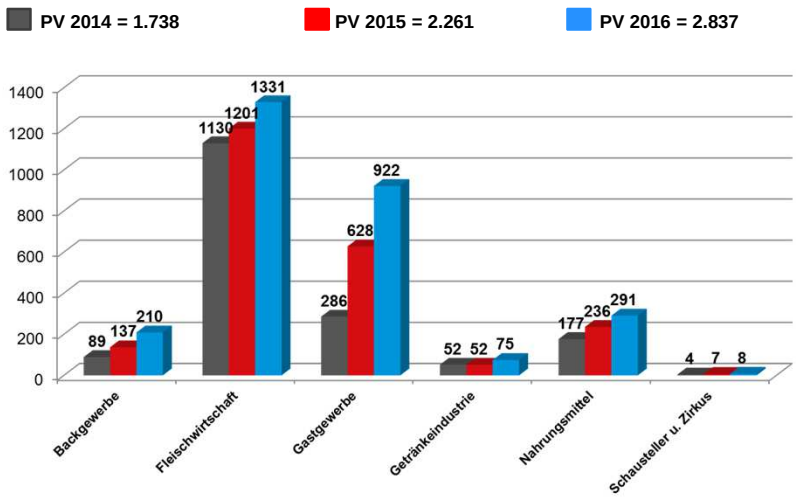
BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Rückblick:
Bilanz Prämienverfahren 2014-2016

- Jährlich wachsende Teilnehmerzahlen
- Erhöhte Anzahl an umgesetzten Einzelmaßnahmen in den Betrieben
- Steigende Prämienausschüttungen in allen Branchen

Prämierte Unternehmen nach Branchen (Vergleich 2014-2015-2016)

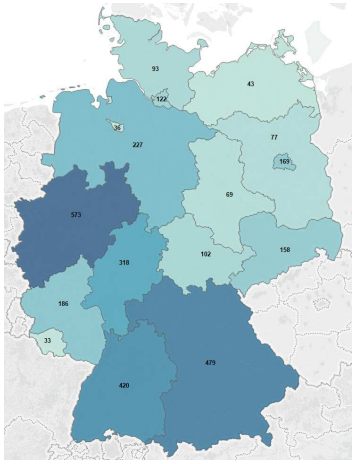
BGN



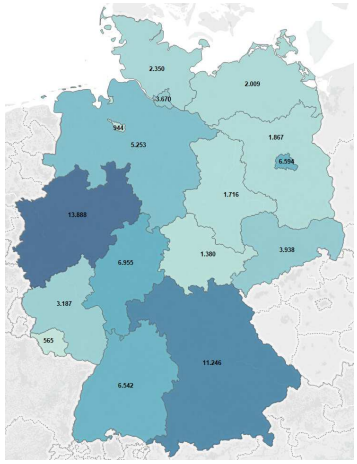
Hauptunternehmen (HU) = Betriebsstätten(BS) Prämienjahr 2016

GEWERBE	HU	BS-Endauswertung
Gastgewerbe	922	3.105
Backgewerbe	210	4.882
Schausteller	8	9
Fleischwirtschaft	1.331	4.014
Nahrungsmittel	291	454
Getränkeindustrie	75	129
Gesamt	2.837	12.593

Teilnehmende Betriebsstätten - Gastgewerbe

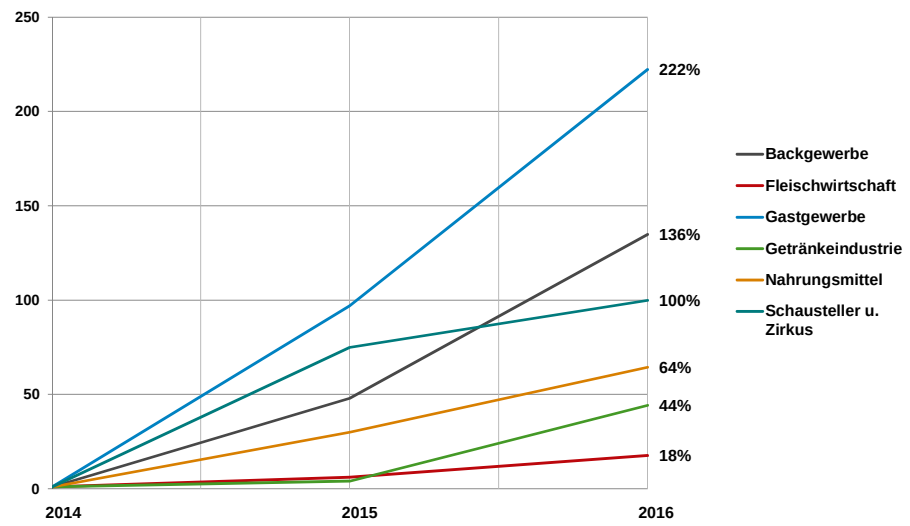


Betriebsstätten

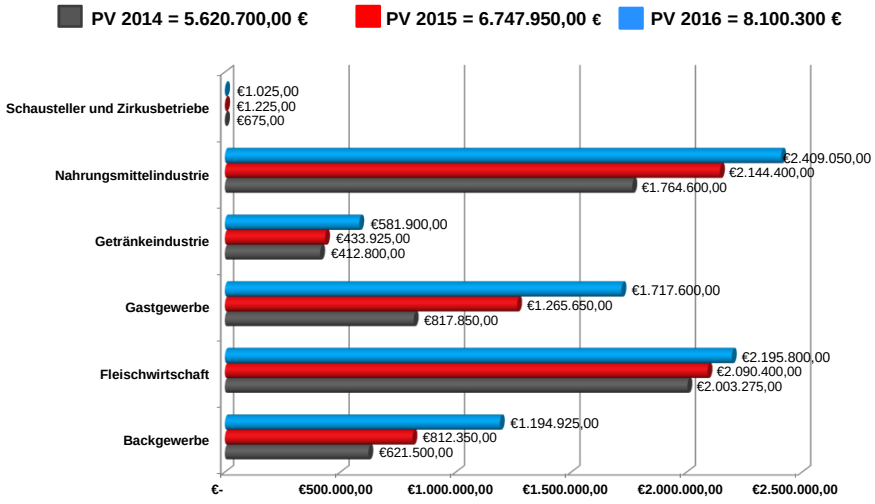


Vollbeschäftigte

Prämierte Betriebe nach Branchen-HU (Veränderung prozentual 2014-2016)



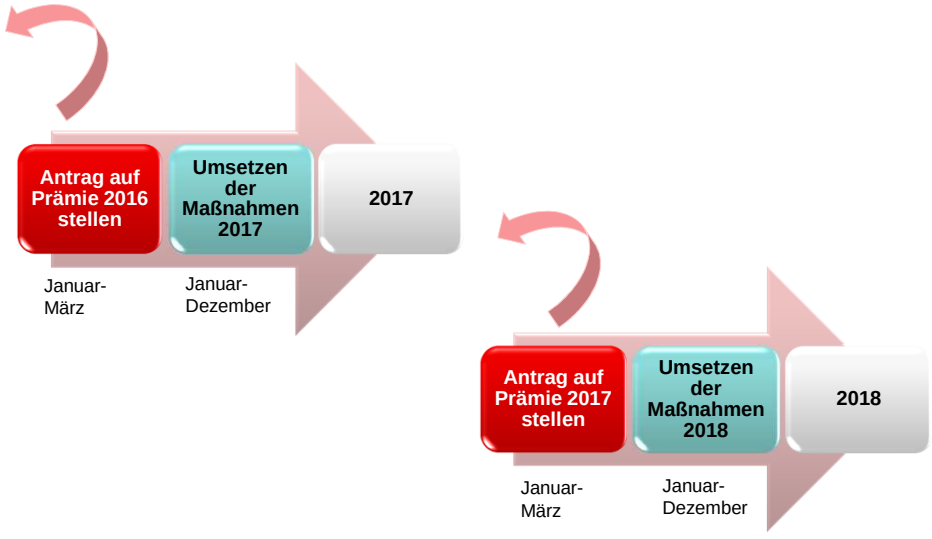
Vorläufige Prämie – Branche (Vergleich 2014-2015-2016)



Prämienverfahren 2017

1. • Maßnahmen 2017 überprüfen
2. • Bei genügend Prämienpunkten Antragsunterlagen 2017 abfordern
3. • Bis 31.03.2018 ausgefüllten Antrag für 2017 bei der BGN einreichen

Prämienverfahren 2017/2018



Aktuell: Prämienverfahren 2018

Hier finden Sie alle Informationen zum aktuellen Prämienjahr 2018

www.bgn.de / Shortlink: 1386

Unser Tipp!

Kontrollieren Sie die Erreichung der Punkte anhand der Maßnahmenplanung

Beschreibung	Download
Info-Fragebogen	Download
Erläuterungsbogen	Download
Modellprojekte	Download
Historie zum BGN-Präventionspreis	Download
Maßnahmenplanung	Download
ASA-Check	Download

Wer unterstützt Sie bei der BGN?

Prämienverfahren - Organisation

Sabine Weide/
Katharina Schaaf

Hotline: 0621-4456 3636
E-Mail: Praemienverfahren@bgn.de

Prämienverfahren – Branchenkoordination Gastgewerbe

Rolf Schwebel
E-Mail: r.schwebel@bgn.de

Unsere heutigen Themen

TOP 1	BGN - Partner der Betriebe im Gastgewerbe - Dirk Ellinger Vorstandsvorsitzender der BGN
TOP 2	Getränkeschankanlagen von Sicherheit bis Hygiene Rolf Schwebel BGN – Branchenkoordinator Gastgewerbe
TOP 3	Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen – neue Gefahrenstoffverordnung
TOP 4	Zentrum für Bewegungstherapie
TOP 5	Von Hygiene bis Arbeitsschutz – welche Belehrungen sind notwendig?
TOP 6	Gefährdungsbeurteilung leicht gemacht – Umsetzung in der betrieblichen Praxis Yves Rottmann –TAD BGN Erfurt
TOP 7	Alles Müll? – Von Gewerbeabfallverordnung bis DIN Fettabscheider
TOP 8	Von der BGN profitieren – Fahrsicherheitstraining, Ersthelferschulung, Prämienverfahren
TOP 9	Sonstiges

DEHOGA THÜRINGEN

TOP 9 Sonstiges

Die Zahl der meldepflichtigen Arbeitsunfälle je einer Million geleisteter Arbeitsstunden (ohne Landwirtschaftliche Berufsgenossenschaft) ist seit dem Jahr 2007 kontinuierlich und deutlich von 16,9 auf 13,9 (-18 Prozent) im Jahr 2016 gesunken (vgl. Tabelle 1). Differenzierungen nach anderen angeforderten Merkmalen liegen nicht vor.

Tabelle 1: Entwicklung der Arbeitsunfälle der gewerblichen Berufsgenossenschaften und der UVT der öffentlichen Hand je 1 Mio. Arbeitsstunden ab 2007

UV-Träger	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
BG Rohstoffe und chemische Industrie	12,8	12,3	11,0	12,0	11,8	12,1	11,8	11,7	11,7	11,7
BG Holz und Metall	29,3	29,3	25,6	26,6	27,1	25,9	24,7	25,3	23,5	23,7
BG Energie Textil Elektro Medienerzeugnisse	12,6	13,1	12,6	13,7	13,1	12,9	12,2	11,8	11,7	11,7
BG der Bauwirtschaft	41,9	41,8	41,5	41,6	40,1	37,2	37,0	35,8	35,3	35,2
BG Nahrungsmittel und Gastgewerbe	29,2	30,4	26,6	25,1	23,8	23,8	23,2	22,5	22,2	21,8
BG Handel und Warenlogistik	15,3	15,6	15,9	16,8	17,0	15,6	15,9	15,2	14,6	14,6
BG Verkehrswirtschaft Post-Logistik Telekommunikation	24,2	24,3	23,3	27,2	26,8	26,0	25,7	25,1	27,1	27,6
Verwaltungs-BG	10,7	10,3	9,4	9,9	9,4	8,7	8,4	8,3	8,1	8,0
BG für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege	9,1	9,2	9,2	9,8	9,8	9,7	9,8	10,2	10,1	10,4
Gewerbliche Berufsgenossenschaften zusammen	**17,4**	**17,3**	**16,0**	**16,6**	**16,3**	**15,5**	**15,2**	**15,0**	**14,6**	**14,6**
Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand	**13,1**	**12,6**	**12,3**	**13,0**	**9,7**	**9,5**	**9,6**	**9,4**	**9,5**	**9,3**
Gesamt	**16,9**	**16,6**	**15,5**	**16,1**	**15,4**	**14,8**	**14,5**	**14,3**	**14,0**	**13,9**

Quelle: Referat Statistik, Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Sonderauswertung vom 11.01.2018

DEHOGA THÜRINGEN

TOP 9 Sonstiges

BGN
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

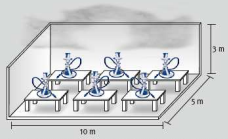
Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden

Gefahr durch Kohlenmonoxid (CO)

Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars zeigen: hier kann es zu gefährlichen Kohlenmonoxid-Vergiftungen kommen! Einige Bars mussten wegen solcher Vorfälle schon schließen.

Damit Sie die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter, Ihrer Gäste und auch Ihre eigene Gesundheit nicht gefährden, sollten Sie bestimmte Dinge beachten.

Vergiftungsgefahr durch Kohlenmonoxid



Ohne Lüftung erzeugen 6 Shishas in einem 150 m³ großen Raum in einer Stunde eine Kohlenmonoxidkonzentration von 180 mg/m³.

Glühende Kohlen von Shisha-Pfeifen erzeugen Kohlenmonoxid (CO). Das ist ein extrem giftiges Gas. Es ist unsichtbar und geruchlos und unterbindet den Sauerstofftransport im Blut. Seine Wirkungen beginnen mit Kopfschmerzen, dann folgen Schwindel und Bewusstlosigkeit. Man spricht dann von einer Rauchgasvergiftung, im schlimmsten Fall mit Todesfolge.

Ab 180 mg Kohlenmonoxid pro Kubikmeter Raumvolumen können diese Symptome auftreten.

Zur Sicherheit von Mitarbeitern darf daher die durchschnittliche Konzentration von 35 mg/m³ pro Arbeitsschicht nicht überschritten werden.

Die Broschüre im Download: http://www.bgn.de/446/60399/1

DEHOGA THÜRINGEN

Bilderquelle: eigene

Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit
und Ihre Fragen !!!
Bilderquelle: eigene