

Kooperationspartner	BGN AOK Nordost
Projekttitel	Regionale Arbeitsschutzprogramme der BGN (RAP)
Projektdauer	seit 1998
Betrieb / Bildungsstätte	Das Projekt richtet sich an Betriebe aus dem Hotel- und Gastgewerbe, des Bäcker- und Konditorenhandwerks und der Fleischwirtschaft.
Zielgruppe	- Klein- und Kleinstbetriebe der o.g. Branche - Lehrer und Azubis
Kooperationspartner KV	AOK Nordost
Kooperationspartner UV	BGN
Ausgangslage / Motivation	Die Anforderungen an Klein- und Kleinstbetriebe der Nahrungsindustrie und deren Mitarbeiter sind hoch: starker Wettbewerbsdruck, hoher Kostendruck, neue gesetzliche Anforderungen, die aktive Nutzung neuer Medien (z.B. Internet), etc. Die Geschwindigkeit der Marktveränderung wächst ständig. Dies zeigt sich auch an den steigenden Erwartungen der Gäste an Qualität. All dies sind Faktoren, die hohe Ansprüche an Unternehmer und Mitarbeiter stellen. Im ungünstigsten Fall führen sie zu hohen Belastungen, beeinträchtigen die Motivation der Mitarbeiter, deren Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Hierunter leidet oft auch die Qualität der Produkte und Dienstleistungen. Gerade in der Hotellerie und Gastronomie, der Dienstleistungsbranche schlechthin, ist der Zusammenhang zwischen der Gesundheit der Beschäftigten und der Qualität sehr eng. Deshalb lohnen sich Investitionen in Können, Wohlbefinden und Arbeitsfreude derjenigen, die hier arbeiten. Im Rahmen der gemeinsamen Kooperation von BGN und AOK Nordost erfolgt eine praktische Unterstützung bei der Bewältigung der Aufgaben in den Bereichen Gesundheit, Arbeitssicherheit und Qualität.

<p>Präventionsaktivitäten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Durchführung von Beratungen, Qualifizierungen und Seminaren für Führungskräfte, Mitarbeiter und Azubis aus den beschriebenen Branchen - Durchführung von Beratungen, Projekttagen, Qualifizierungen und Seminaren für Azubis und Lehrerinnen und Lehrern an berufsbildenden Schulen - Zusammenarbeit im Rahmen des GDA-Projekts: "MSE und Psyche in der Hotellerie und Gastronomie" - Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen von gemeinsamen Besuchen von Innungsveranstaltungen, Branchentagen und Wirtestammtischen
<p>Ergebnisse und Nutzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kostenneutrale und praxisnahe Qualifizierungsangebote für die Unternehmen und deren Führungskräfte, Mitarbeiter und Auszubildenden • Wettbewerbsvorteile für den Betrieb durch gesunde, zufriedene und leistungsfähige Mitarbeiter und Führungskräfte • Regionale Ansprechpartner, die zeitnah und unbürokratisch weiterhelfen • Kurze Wege zu Information und Beratung • Die Möglichkeit, die Angebote aktiv mitzugestalten durch Teilnahme in den Projektsteuerungsteams
<p>Ansprechpartner / weitere Informationen</p>	<p>Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Eleonore-Prochaska-Strasse 11, 14480 Potsdam, Tel. 0331 6495843, mirko.degener@bgn.de, www.bgn.de Dr. Mirko Degener AOK Hessen, Friedrichsplatz 14, 34177 Kassel Ulrike Fischer, Tel.: 0561/ 7892-281, ulrike.fischer@he.aok.de BKK Akademie, Am alten Feld 30, 36199 Rotenburg</p>