



Ausgezeichnete Ideen

Sieben Unternehmen gewinnen den BGN-Präventionspreis 2018

Am 9. Oktober hieß es wieder „And the winner is ...“ bei der Verleihung des BGN-Präventionspreises. Die Preise gingen diesmal an Kaufland Fleischwaren Heiligenstadt, eks Evangelischer Krankenhaus Service, Privatbrauerei Hoepfner, Lübzer Brauerei – Carlsberg Company Deutschland, Coca-Cola, erlenbacher backwaren und ARYZTA Bakeries. Die Preisträger und ihre ausgezeichneten Ideen wurden in einer Feierstunde während der Arbeitsschutztagung in Mannheim vorgestellt und gewürdigt.

VON ELFI BRAUN UND DR. KLAUS KRODER

deenschmiede Betrieb: Viele clevere und innovative Lösungen zur Verbesserung von Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit kommen aus der betrieblichen Praxis. So auch die 150 Beiträge, die Mitgliedsunternehmen in den Wettbewerb um den BGN-Präventionspreis schickten. Nachfolgend die prämierten Best-Practice-Beispiele. Nachmachen ist ausdrücklich erwünscht.

Kaufland Fleischwaren: Kippvorrichtung am Müllpresscontainer

Bis zu 40 Kilogramm schwere Säcke mit Folienabfällen auf einer Laderampe über ein Sicherheitsgelenk hieven und in einen Müllpresscontainer werfen: Diese anstrengende, rückenbelastende Arbeit fiel bis vor Kurzem bei der Kaufland Fleischwaren Heiligenstadt GmbH & Co. KG täglich mehrmals an. Wer will da ausschließen, dass das Gelenk nicht doch einmal demontiert wird, um sich das Hochheben der schweren Säcke zu ersparen?

Das schwere Heben ist heute passé. Dank einer sicheren und ergonomischen Lösung, die Abfall- und Sicherheitsbeauftragte Kerstin Hoffmann und Sicherheitsfachkraft Karl-Josef Meinhardt mit den Kollegen der Schlosserei entwickelten und umsetzten: eine Kippvorrichtung, vergleichbar mit der bei Altkleidercontainern.

Die Unterkante der Kippmulde ist bei der Aufnahme der Säcke auf gleicher Höhe wie der Transportwagen. Die Säcke werden einfach rübergeschoben und anschließend durch Schwenken der Mulde in den Presscontainer befördert. In Ruhestellung verbleibt die Muldenöffnung in Richtung Presse gewandt. Die Muldenaußenwand ist somit gleichzeitig Absturzsicherung zum Pressenschacht. Die anderen Kaufland-Fleischwaren-Werke sind dabei, die überzeugende Arbeitshilfe ebenfalls einzuführen.



Karl-Josef Meinhardt (l.) und Kerstin Hoffmann von Kaufland Fleischwaren in Heiligenstadt freuen sich über die Auszeichnung. Hier bei der Preisübergabe mit Stefan Mallwitz vom BGN-Vorstand.

eks Evangelischer Krankenhaus Service: der Nudelsiebheber

3.500 Essen kochen die Mitarbeiter der eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH in Bad Zwischenahn täglich. An Nudeln oder Reis sind das pro Arbeitsgang 50 und mehr Kilogramm im Kochkessel – und das mehrmals am Tag. Diese Mengen nach dem Kochen mit Sieben aus dem Kessel herauszuheben, sie zum Abkühlen in einen weiteren Kochkessel mit kaltem Wasser zu geben und daraus erneut herauszuheben ist körperlich anstrengend und auch zeitintensiv.



v. l. n. r.: Walter Klank, Hartmut Meyer, Michael Klein und Susanne Paulsen von eks nahmen den BGN-Präventionspreis vom alternierenden BGN-Vorstandsvorsitzenden Dirk Ellinger entgegen.

Rückenschonender und schneller stehen Nudeln und Reis als Cook-&-Chill-Produkte in der eks-Küche bereit, seitdem man dort den Nudelsiebheber einsetzt. Es handelt sich um ein großes Sieb von nahezu Kochkesseldurchmesser, das per Knopfdruck mit einer elektrischen Hebevorrichtung bewegt wird. Diese ist an einem schwenkbaren Tragarm befestigt und so über alle Kochkessel verfahrbar. Das Sieb lässt sich ganz einfach über die eingebaute Bodenklappe entleeren. Küchenchef Daniel Richter: „Die körperliche Belastung durch das Heben und mühsame Ausschöpfen entfällt. Die Kochkessel sind schneller wieder einsetzbar und Wasser sparen wir auch noch.“

Privatbrauerei Hoepfner: der „Heinzelmann“

Er bläst in der Karlsruher Brauerei aus den liegenden Lagertanks nach dem Leerdrücken das CO₂ heraus – und senkt somit das Risiko einer lebensgefährlichen Kohlendioxidvergiftung: der „Heinzelmann“. Es handelt sich um einen umfunktionierten Industriesauger, der nicht zum Saugen, sondern zum Ausblasen eingesetzt wird. Eine Idee von Braumeister Peter Bucher. Lorient lässt grüßen.

Das Gerät saugt aus dem Raum Luft an und bläst sie über die Spritzkopfleitung ins Tankinnere. Dort wird das Luft-CO₂-



Dierk Kraushaar, Vorsitzender der BGN-Vertreterversammlung (r.), gratulierte Christoph Herm (l.) und Peter Bucher (M.) von der Privatbrauerei Hoepfner zum BGN-Präventionspreis 2018.

Gemisch zusammen mit den Heferesten über den Auslauf am Tankboden in die angeschlossene Gelägerleitung gedrückt. Durch sie gelangt das Gemisch in einen ausgedienten Tank, der als Abscheider für Hefereste dient. Von dort geht es schließlich über eine Leitung am Domanschluss weiter ins Freie.

Bei einer Gebläseleistung von ca. 2.600 Liter pro Minute ist je nach Tankgröße die CO₂-Konzentration im Tank bereits nach ein bis zwei Stunden auf unter 4 % gesunken. Durch den Einsatz des „Heinzelmanns“ ist das Risiko einer CO₂-Vergiftung erheblich reduziert – ebenso wie die CO₂-Belastung der Raumluft in den Kellern. Das Freimessen vor dem Einstieg in einen Tank bleibt natürlich weiterhin Pflicht.

Lübzer Brauerei: Alternative zum Gelenkhakenschlüssel

In der Getränkeproduktion sind sie DAS Universalwerkzeug: die Gelenkhakenschlüssel zum Lösen und Festziehen der Nutmuttern von Milchrohrverschraubungen. Der Haken an diesem Hakenschlüssel: Er rutscht unter Kraftanwendung schon mal ab, was zu Verletzungen führen kann. So auch in



Christian Zimmer (l.) und Hannes Müller (M.) von der Lübzer Brauerei – Carlsberg Supply Company Deutschland GmbH freuen sich über den BGN-Präventionspreis. Überreicht hat ihn der Vorsitzende des BGN-Präventionsausschusses Jörg Eßenburg (r.).

der Lübzer Brauerei, einem Unternehmen der Carlsberg-Gruppe Deutschland. Nachdem auch gezielte Trainings des Schlüsseleinsatzes keine Verbesserung brachten, schloss Braumeister Christian Zimmer daraus: „Kein geeignetes Werkzeug für diese Arbeiten.“

Der Werkzeugmarkt aber bietet bisher keine Alternative zum Gelenkhakenschlüssel an. Deshalb beauftragte das Unternehmen ein Ingenieurbüro, einen exakt passenden Sicherheitsschlüssel zu entwickeln, der nicht abrutschen oder verkanten kann. Nach einer Reihe von Prototypen und Tests war das ultimative Modell gefunden: ein formschlüssiger Sicherheitsschlüssel mit vier einrastenden Nutzapfen. Auf diese Weise werden z. B. bei einer 100er-Nutmutter vier von sechs Nuten für die Übertragung des Drehmoments genutzt. Der Griff ist gekröpft ausgebildet, wodurch auch an eng verbauten Muttern genug Platz zum Arbeiten bleibt.

Das Unternehmen hat den robusten Schlüssel, der vollständig aus V4A 1.4408 gefertigt ist, für alle Einsatzorte in passenden Größen herstellen lassen. Eine finanzielle Investition in ein Spezialwerkzeug mit einer jahrzehntelangen Lebensdauer, das ein großes Plus an Sicherheit bringt.

Coca-Cola: Planspiel Arbeitssicherheit für Führungskräfte

Im Spiel Fehler machen und daraus lernen, um in der Praxis Fehler zu vermeiden: Das ist das Ziel eines Planspiels Arbeitssicherheit für Führungskräfte der Coca-Cola European Part-



BGN-Vorstandsvorsitzender Hans-Ulrich Fäth (r.) überreichte Matthias Hickstein, Hans-Georg Piller und Uwe Schüttler (v. l. n. r.) von Coca-Cola European Partners Deutschland den BGN-Präventionspreis 2018.

ners Deutschland GmbH. Entwickelt haben es die beiden Safety Manager Uwe Schüttler und Hans-Georg Piller. Besonderer Anreiz: Das Planspiel ist ein Wettbewerb, in dem es um Spaß und Gewinnen geht.

Simuliert wird ein Zeitraum von zwei Jahren mit je drei Phasen, wobei die Führungskräfte im zweiten Jahr schneller und effektiver agieren müssen. Zunächst konkurrieren vier Gruppen um den sichersten Produktionsstandort. Gewinner ist das Team mit der niedrigsten Unfallrate. Ähnlich wie beim Monopoly gibt es Ereigniskarten und Maßnahmenkarten. Bei der Umsetzung der Maßnahmen gilt es, das vorgegebene Limit für die personellen und finanziellen Ressourcen einzuhalten. Eine zusätzliche Erkenntnis: das T-O-P-Prinzip beachten.

Ereigniskarten enthalten Unfälle, Behördenbesuche, Audits oder andere Ereignisse wie z. B. einen Brand. Das Team mit der niedrigsten Unfallrate nach zwei Jahren gewinnt das Spiel.

Bisher haben mehr als 700 Führungskräfte beim Planspiel mitgemacht. Das Planspiel ist mit überschaubarem Aufwand auf andere Unternehmen übertragbar.

erlenbacher backwaren: Springstäbe als Mitnehmer am Transportband

23 Millionen Kuchen, Torten und Desserts produziert die erlenbacher backwaren GmbH im hessischen Groß-Gerau im Jahr. An einer Produktionslinie werden Tablettts mit Sahneschnitten in Schüben von Transportstäben – sogenannten Mitnehmern – vorwärts gedrückt. Die Metallstäbe sind bisher quer zur Transportrichtung an den Förderketten angebracht. Beim Eingriff zwischen die laufenden Mitnehmer bestand eine große Verletzungsgefahr für Hände und Arme.

Die ständig und gut laufende, aber nicht mehr dem Stand der Technik entsprechende Anlage durch eine neue zu ersetzen, hätte hohe Kosten bedeutet. Doch wie ließ sich die bestehende Anlage so umrüsten, dass diese Gefahrenquelle ausgeschaltet wurde? Die zündende Idee hatte Walter Thellmann, Leiter der Elektrotechnik und Instandhaltung: Die fest installierten Mitnehmerstäbe wurden durch solche ersetzt, die mit Federklemmen in den Förderketten fixiert sind. Tritt



v. l. n. r.: Walter Thellmann, Jens Wilkenhohanns, Marleen Kuhnert und Gerd Heuel von erlenbacher backwaren freuen sich über die Auszeichnung. Hier bei der Preisübergabe mit Karl-Heinz Löhrr, alternierender Vorsitzender der BGN-Vertreterversammlung.

nun an einem Mitnehmerstab ein Widerstand auf, z. B. durch eine ins Transportband hineingreifende Hand oder einen Arm, dann wird der Stab aus seiner Halterung gehoben und springt heraus. Zu schweren Verletzungen kann es nicht mehr kommen.

ARYZTA Bakeries Deutschland: Brandschutz an einer Fettbackanlage

3.000 Liter Öl fasst die Frittierwanne der Fettbackanlage der ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH im thüringischen Nordhausen. Das Problem: Für ein solch großes Ölvolumen gibt es auf dem Markt keine zertifizierte, automatische Löschanlage, die der Sachversicherer aber fordert. Tatsächlich



Armin Juncker, alternierender Vorsitzender des BGN-Präventionsausschusses (r.), gratulierte Viorel Juretcu (l.) und Marcus Weidauer (M.) von ARYZTA Bakeries Deutschland zum BGN-Präventionspreis.

gelöscht werden kann mit derzeit angebotenen Löschanlagen eine brennende Fettbackanlage mit bis zu 1.200 Liter Frittieröl.

Gemeinsam mit den zuständigen Behörden, der BGN und dem Sachversicherer entwickelte man am „runden Tisch“ bei ARYZTA als Alternative ein Brandschutzkonzept mit einer Vielzahl an Sicherheitsmaßnahmen. Die Hauptmaßnahme: Die komplette Fettbackanlage ist baulich eingehaust. Das Frittieröl wird nur indirekt über einen Wärmetauscher mittels Thermoöl erhitzt. Sowohl die Temperatur des Thermoöls als auch die des Frittieröls werden getrennt geregelt und überwacht. Für beide Öle gibt es bei definierten Grenzen eine automatisch wirksame Abschalteneinrichtung. Geregelt und überwacht werden ferner der Öldruck sowie die Funktionen von Befüllpumpen, Motoren, Lüfter und Brenner.

Mit den umgesetzten Maßnahmen ist ARYZTA in Nordhausen im Brandschutz sehr gut aufgestellt. Allerdings sind derartige Maßnahmen immer im Einzelfall zu prüfen. Sie können nicht grundsätzlich auf vergleichbare Frittieranlagen übertragen werden. Der Einzelfall und eine gemeinsame Lösungsfindung sind entscheidend. []

[Ausführliche Berichte über die prämierten Ideen und Projekte folgen in den nächsten Ausgaben von akzente.]