



Kurzbeschreibung-Branchenlösung	Ausgestellt durch: SBC, Daniel Jakob
	Datum: 20.12.2016
	Revision: 2016

Bezeichnung der Branchenlösung	Trägerschaft
«Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe»	SBC, SPKPV Hotel & Gastro Union

Wirtschaftsgruppen Versicherungsgruppen		Branche Betriebe	Verband Mitglieder	BRALÖ- Teilnehmer
Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe Tarife gültig ab 01.01.2016 Prämientarif: BU 8.27 ‰ Prämientarif: NBU 18.39 ‰	Anzahl Betriebe ≥ 100 MA	128		
	Anzahl Betriebe 20 – 99 MA	467		
	Anzahl Betriebe 0 – 19 MA	1221		
	Total Betriebe	1816	1551	
	Anzahl Beschäftigte	40 274		850

Kontaktadresse SBC Seilerstrasse 9 3011 Bern	Tel.-Nr. 031 388 14 14 Fax-Nr. 031 388 14 24 d.jakob@swissbaker.ch	EKAS- Genehmigung	Zuständiges Durchführungsorgan
		15.10.1997	EKAS

Vermittlungs- und Kontaktstelle ASA
SBC, Seilerstrasse 9, 3011 Bern

Abkürzungen	SBC Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBKPV Schweizerischer Bäckerei-Konditorei-Personal-Verband, Partner von Hotel & Gastro Union, Gewerkschaft Syna
--------------------	---



Konzept der Branchenlösung			
Leitsatz – Absicht – Philosophie	<p>gesunde und sicherere Arbeitsplätze in unserer Branche weitere Senkung von Berufserkrankungen (Asthma/Haut), Unfällen und Kosten in den Unternehmungen, einschliesslich Prämien Mit der Branchenlösung verfügen die Betriebe über ein praxisbezogenes Hilfsmittel zu Sicherstellung und Aufbau einer nachhaltigen Sicherheitskultur. laufende Sensibilisierung der Branche und deren Mitarbeitenden/Lernenden zu Themen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes Minimierung der psychosozialen Risiken in unserem Berufsfeld durch ein gutes Arbeitsklima, das von hoher Wertschätzung den Mitarbeitenden gegenüber geprägt ist</p>		
Zielsetzung	<p>Berufserkrankungen Reduktion von Bäckerasthma/Hautirritationen Senkung der Berufserkrankungen auf unter 40 Fälle/Jahr Sensibilisierung/Schulung/laufende Fortbildung der SiBe/Betriebsverantwortlichen zu aktuellen Themen wie Ergonomie, psychosoziale Risiken usw.</p> <p>Verhindern von Berufserkrankungen durch frühzeitige Aufklärung und Information von Berufsinteressierten bei Verdacht auf eine Pollenatopie, Einleitung einer fachärztlichen Eignungsabklärung (Allergologen/Pneumologen), dies vor Beginn der beruflichen Grundbildung</p> <p>Information der Arbeitswelt zur Förderung von sorgfältigen Arbeitsweisen externe ASA-Audits in den Betrieben Umgang mit sensibilisierenden Stoffen im beruflichen Alltag (Arbeitshygiene) frühzeitige Hilfe und Beratung für Betroffene Präventionsprogramm Entwicklung zeitgemässer Informationsmittel für die Praxis Reduktion der Feinstaubbelastung in den Betrieben</p> <p>Unfälle Reduktion der Unfallhäufigkeit um 20 % Reduktion der Unfallschwere um 10 %</p>		
Sicherheitsorganisation	<p>Liniovorgesetzte Geschäftsleitung Ziele setzen Erfolgskontrolle durchführen</p> <p>Indikator: Reduktion der Ausfalltage durch Krankheit oder Unfall</p>	<p>Sicherheitsdienste Anpassung und Umsetzung der ASA-Leitlinie gemäss Online-Lösung/Handbuch, Stand 2016 Kommunikation im Unternehmen</p> <p>Aus- und Fortbildungskurse in den Regionen und der brancheneigenen Fachschule</p>	<p>Mitarbeiter die Gefahren am Arbeitsplatz kennen die Sicherheitsvorkehrungen kennen und richtig anwenden die Weisungen einhalten PSA kennen, richtig anwenden und tragen jährliche Instruktion periodische Kontrolle</p>
Ausbildung, Information, Instruktion	<p>Zielgruppe Unternehmer SiBe Mitarbeitende Fachlehrer Berufsbildner</p>	<p>Dauer ASA-Grundkurs für SiBe 1 Tag ASA-Grundkurs für Berufsprüfung 1½ Tage ASA-Fortbildungskurs ½ Tag (4 Lektionen) ASA-Kurs für Berufsbildner ½ Tag 2 Lektionen</p>	<p>durch ASA-Spezialisten ASA-Spezialisten ASA-Spezialisten ASA-Spezialisten und Arbeitsmediziner</p>
Sicherheitsregeln, Sicherheitsstandards	gemäss der Branchenlösung für das Berufsfeld Bäckerei-Konditorei-Confiserie		



Gefahrenermittlung, Risikobeurteilung, wichtigste Risiken	Die Gefahrenermittlung erfolgt in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie auf der Basis von Checklisten, was sich in den vergangenen Jahren in der Praxis bestens bewährt hat.
Zusammenfassung der Risikoanalyse	Mit der Revision der Verordnung des WBF wurde die Gefahrenanalyse basierend auf Anhang 2 der Jugendschutzverordnung überarbeitet. Mehl- und Backmittelstäube, Atemwegs- oder Hauterkrankungen Hautirritationen (Ekzeme) chemische Stoffe (Lauge, Alkohol) Ausgleiten, Stolpern, Stürzen, Schnittverletzungen Unfallverhütung an Maschinen und mit Lieferfahrzeugen Quetschungen, Verbrennungen, «Bäckerkaries» Arbeiten bei Hitze und Kälte, Nacharbeit psychosoziale Risiken, Mobbing, Burnout, sexuelle Belästigungen, Alkohol/Drogen Bein- und Rückenprobleme, Heben und Tragen von Lasten Schwangerschaften
Massnahmenplanung, Realisierung	ab 2000 Ausbildung der SiBe (Grundkurs) 2006 Fortbildungskurse für SiBe (SiFa/Arbeitsmediziner) 2012 Fortbildungskurs für SiBe (Online-Lösung neue Erkenntnisse) 2016 Fortbildungskurs für SiBe – tabletfähige ASA-BRALÖ; laufender KOP/Ergonomie
Notfallplanung	in ASA-Handbuch/Online-Lösung als Konzept vorhanden, laufender Prozess
Mitwirkung	SiBe/alle Mitarbeitende Trägerschaften/Paritätischer ASA-Ausschuss/ASA-Fachkommission
Gesundheitsvorsorge	Gesundheitsförderung durch BGM, Aufklärung, Prävention gutes Arbeitsklima und Freizeitaktivitäten
Kontrolle, Audit	Die ASA-Dokumentation steht den Betrieben seit 2000 zur Verfügung. 2011 Überarbeitung auf webbasierter Online-Lösung interne Audits- und Erfolgskontrollen durch die SiBe der Betriebe externe Audits durch den SBC, Arbeitshygieniker (d, f)
Weitere besondere Aspekte oder nicht kontrollpflichtige Themen	Freizeitsicherheit, Mobbing, Burnout, Stress Ergonomie am Arbeitsplatz
Dokumentation	ASA-BRALÖ Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Anmerkungen

In den vergangenen Jahren konnte unsere Branche sowohl bei den BU wie den NBU einen Rückgang verzeichnen, was sich erfreulicherweise auch in einer Prämienenkung für unsere Berufsgruppe bemerkbar macht. Der Rückgang darf als positives Signal für die Anstrengungen der Branche in den vergangenen Jahren rund um Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewertet werden.