



Kurzbeschreibung-Branchenlösung	Ausgestellt durch: SBC
	Datum: Mai 2021
	Revision: Oktober 2022

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

Wirtschaftsgruppen Versicherungsgruppen		Branche Betriebe	BRALÖ-Teilnehmer
Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe Tarife gültig ab 1.1.2021 Prämientarif: BU 8.27 ‰ Prämientarif: NBU 18.39 ‰	Anzahl Betriebe ≥ 100 MA	152	
	Anzahl Betriebe 50 – 99 MA	57	
	Anzahl Betriebe 10 – 49 MA	475	
	Total Betriebe bis 9 MA	585 davon 61 nicht ASA-unterstellt FB (2021)	
	Anzahl Betriebe (Stand Nov. 2020)	1334	

Kontaktadresse SBC Seilerstrasse 9 3011 Bern Postfach 3001 Bern	Tel.-Nr. 031 388 14 14 Fax-Nr. 031 388 14 24 info@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>Alle SBC-Mitgliederbetriebe Bäckerei-Confiserie sind seit 1.1.2020 der EKAS-Branchenlösung Nr. 6 für das Bäcker-Confiserie-Gewerbe unterstellt, dies mit der Absicht, über das gesamte Berufsfeld betrachtet eine Sicherheitskultur zu schaffen.</p> <p>Senkung von Berufserkrankungen (Asthma/Haut), Unfällen und Kosten in den Unternehmungen, einschliesslich Prämien</p> <p>Mit der Branchenlösung verfügen alle Betriebe über ein praxisbezogenes Instrument zu Sicherstellung und Aufbau einer nachhaltigen Sicherheitskultur.</p> <p>laufende Sensibilisierung der Branche und deren Mitarbeitenden/Lernenden bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</p>
Zielsetzung	<p>Berufserkrankungen Förderung und Verbesserung der Sicherheitskultur in der Branche Reduktion von Berufserkrankungen und Senkung der Nichteignungsverfügungen (NEV) auf unter 30 Fälle/Jahr Sicherstellung der Aus- und Weiterbildung der Sicherheitsbeauftragten (SiBe) der Betriebe</p> <p>Förderung der Zusammenarbeit mit den Spezialisten der Arbeitssicherheit, u.a. im betrieblichen Gesundheitsmanagement, Minimierung der psychosozialen Risiken in den Betrieben wie Mobbing, Diskriminierung, sexuelle Belästigung, Suchtmittel am Arbeitsplatz Sensibilisierung, Aufklärung und Verbesserung der ergonomischen Arbeitssituation (Arbeitsplätze), Risikominimierung bei der Gefahr von übertragbaren Krankheiten, dies durch frühzeitige Aufklärung, Information und Instruktion</p> <p>Risikominimierung einer möglichen Berufserkrankung, dies durch Sensibilisierung und Aufklärung der Berufsinteressierten, bereits auch in der Schnupperlehre sowie vor Stellenantritt aller Mitarbeitenden einer Bäckerei-Confiserie</p> <p>stufengerechte Schulung und Information bezüglich allergenen Stoffen am Arbeitsplatz (arbeitshygienische Aspekte, Verhalten und persönliche Vorkehrungen im beruflichen Alltag), Flyer und Aufklärung an den Berufsschulen und in den Betrieben</p> <p>bei Verdacht einer erhöhten Atopie auf Pollen, Einleitung einer zeitnahen Beratung sowie Abklärung durch einen Facharzt (Allergologen/Pneumologen)</p> <p>Planung und Durchführung von externe ASA-Audits in den Betrieben, Umgang mit PSA sowie mit sensibilisierenden Stoffen im beruflichen Alltag (Arbeits-hygiene), Beurteilung der ASA-Umsetzung in den Abteilungen inkl. Kontrolle der Dokumentation (Einführung/Instruktion)</p> <p>Weiterentwicklung von Informationsmitteln für die tägliche Praxis, aufgrund von Rückmeldungen von der Basis, Reduktion der Feinstaubbelastung in den Betrieben durch Aufklärung und vorsichtige Arbeitsweise</p> <p>Weniger Unfälle und Berufserkrankungen im Berufsfeld Bäckerei-Confiserie und Verkauf/Detailhandel Unterstützung und Förderung der Betriebe für eine gute Sicherheitskultur</p>



Sicherheitsorganisation	Linienvorgesetzte Geschäftsleitung Ziele setzen Erfolgskontrolle durchführen Indikator: Reduktion der Ausfalltage durch Krankheit oder Unfall	Sicherheitsdienste Anpassung und Umsetzung der ASA-Leitlinie gemäss Online-Lösung, Stand 2021 Kommunikation im Unternehmen Aus- und Fortbildungskurse in den Regionen und der brancheneigenen Fachschule	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
Ausbildung, Information, Instruktion	Zielgruppe Unternehmer SiBe Mitarbeitende Fachlehrer Berufsbildner	Dauer ASA-Grundkurs für SiBe 1 Tag ASA-Fortbildungskurse ½ Tag (4 Lektionen) ASA-Kurs für Berufsbildner ½ Tag 2 Lektionen	durch ASA-Spezialisten ASA-Spezialisten ASA-Spezialisten und Arbeitsmediziner
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	Mehl- und Backmittelstäube, Atemwegs- oder Hauterkrankungen Hautirritationen (Ekzeme) chemische Stoffe (Lauge, Alkohol) Ausgleiten, Stolpern, Stürzen, Schnittverletzungen Unfallverhütung an Maschinen und mit Lieferfahrzeugen Quetschungen, Verbrennungen Arbeiten bei Hitze und Kälte, Nacharbeit psychosoziale Risiken, Mobbing, Burnout, sexuelle Belästigungen, Alkohol/Drogen Bein- und Rückenprobleme, Heben und Tragen von Lasten Mutterschutz/Schwangerschaft		
Massnahmenplanung, Realisierung	ab 2000 Ausbildung der SiBe (Grundkurs) ab 2000 ASA-Kurs für Berufsbildner 2018 Fortbildungskurs für SiBe 2020 Anpassung der Schutzkonzepte/Pandemiepläne COVID-19, laufende Aktualisierung und Information an die SiBe 2020 Projekt Ergonomie (Flyer 2021/Fortbildung ab 2022) 2022 Fortbildung SiBe «Unfall – kein Zufall» Informationsflyer suva zu Berufskrankheiten, Bäckerasthma		
Notfallplanung	Sicherheitsorganisation/Notfallplanung sind in der ASA-Branchenlösung als Konzept vorhanden, laufender Prozess letzte Anpassungen 2021		
Mitwirkung	Geschäftsleitung/Sicherheitsbeauftragte SiBe/Mitarbeitende Trägerschaft/Paritätischer ASA-Ausschuss/ASA-Fachkommission Hotel & Gastro Union		
Gesundheitsvorsorge	Gesundheitsförderung durch betriebliche Gesundheitsförderung und Gesundheitsmanagement, Aufklärung, Prävention gutes Arbeitsklima und Freizeitaktivitäten		
Kontrolle, Audit	Die ASA-Dokumentation steht den Betrieben seit 2000 zur Verfügung. 2020 Überarbeitung der Online-Lösung, Betriebsbegehungen/Audits- und Erfolgskontrollen durch die SiBe der Betriebe		
Weitere besondere Aspekte oder nicht kontrollpflichtige Themen	Ergonomie in der Bäckerei-Confiserie inkl. Verkauf		
Dokumentation	ASA-BRALÖ Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband		