

report

1 3 1 0 3

BGN-Nachrichten für Backbetriebe

AUSGABE 4.08



Dann zapfe ich das Bier vom Rolli aus

Detelef Wiedemann führt seine Ein-Mann-Kneipe trotz Querschnittlähmung weiter / Die BGN half | **Seite 2**



Das Gebert-Verfahren

Trennmehl ohne Feinstaub | **Seite 3**

Gebert Yöntemli



Bald staubt's hier nicht mehr

Innenleben des Rotationsmischers

Die Einheit wird einfach an die bestehende Siloanlage angekoppelt.



Mehlbenetzung macht Brot besser und die Backstubenluft nahezu staubfrei / BGN-Präventionspreis 2008

Kein Mehlstaub mehr in der Backstube und das Problem Bäckerasthma würde sich in Luft auflösen. Gute Aussichten hierfür verspricht ein neues Verfahren: die Mehlbenetzung. Was hat es damit auf sich? Das Prinzip der Mehlbenetzung ist einfach, der Effekt enorm: Das Mehl wird vor der eigentlichen Teigherstellung mit Wasser benetzt. Das geschieht bei der Dosierung in einem

Rotationsmischer. Bei der anschließenden Verarbeitung ist das benetzte Mehl jetzt praktisch staubfrei: beim Dosieren bzw. Umschütten in die Bottiche und beim Kneten selbst. Messungen der BGN ergaben beim Kneten eine Verringerung der einatembaren Mehlstäube um bis zu 98%. Das ist nicht der einzige Vorteil der Mehlbenetzung. Ein Bäcker (siehe S. 3), der das Verfahren längere Zeit testete, kam zu folgenden Ergebnissen: Die Teige lassen sich besser

verarbeiten. Die Knetzeiten sind kürzer. Die Teige lassen sich leichter aus dem Knetter entnehmen. Die Teigausschube ist höher und die Gärtoleranz verlängert. Die Teige können ohne Qualitätseinbußen länger verarbeitet werden. Weizenteige sind wesentlich wolliger und maschinengängiger. Weizenbrot und -brötchen haben ein besseres Aroma. Sie schmecken besser und das Porenbild ist feiner. Alfred Joerrens von der BGN-Prävention hat die Entwicklung begleitet und ist

begeistert: „Die Mehlbenetzung wird in Zukunft viel dazu beitragen, den Mehlstaub in der Backstube zu verringern und damit den Verbleib gut ausgebildeter Fachkräfte im Backgewerbe zu ermöglichen.“ Entwickelt hat das Mehlbenetzungsverfahren das IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH aus Nuthetal. Die BGN zeichnete das Institut jetzt mit dem BGN-Präventionspreis 2008 aus.

> Mehr Infos zur Mehlbenetzung: Fon 0231 17634-5601 oder 0911 40079-0

NACHRICHTEN

Wer gehört zum Büro?

... diese Frage müssen viele Betriebe beantworten, wenn sie Ende des Jahres den Lohnnachweis an die BGN ausfüllen. Wer als Büromitar-



beiter gilt, ist im Gehaltstarif 2008 genau festgelegt. Detaillierte Hinweise enthält die Beilage dieser report-Ausgabe „Der Bürobereich: Erläuterungen zum Nachweis von Entgelten im Lohnnachweis 2008“.

Die Gewinner

Die BGN hat 7 Mitgliedsbetriebe mit ihrem Präventionspreis 2008 ausgezeichnet. Die Gewinner freuen sich über Preisgelder zwischen 3.500 und 6.500 EUR. Einer der Preisträger ist das IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH. Die



BGN zeichnete das Institut für die Entwicklung eines Verfahrens zur Mehlbenetzung aus (siehe links). Die Preisverleihung fand am 8. Oktober 2008 anlässlich der BGN-Arbeitsschutztagung in Heidelberg statt.

> Mehr zur Preisverleihung und den Preisträgern: www.bgn.de, Shortlink = 823
Einen Bericht über die Arbeitsschutztagung finden Sie unter www.bgn.de, Shortlink = 824

Unfallversicherungsmodernisierungsgesetz

– das neue Gesetz zur Modernisierung der gesetzlichen Unfallversicherung (UVMG) bringt eine Reihe von Neuerungen für die Betriebe. Ausführlich zum UVMG: www.bgn.de, **Shortlink = 816**
Siehe dazu auch: Neues Jahr – neue Meldepflicht (Seite 4 dieser report-Ausgabe).

Datenumzug – EDV-Umstellung bei der BGN

Die BGN führt zum Jahresende eine neue, zukunftssichere EDV ein. Während der Umstellung wird der gesamte Datenbestand überspielt: rund 370.000 Unternehmen mit 3 Millionen Versicherten sowie rund 1,5 Millionen Versicherungsfälle. In dieser Zeit können wir nicht auf die Daten zugreifen. Verzögerungen in der Bearbeitung sind unvermeidlich. Wir werden die Verzögerungen so kurz wie möglich halten. Wir bitten um Verständnis.



Sichtbar ist, wer reflektiert

In der Dunkelheit steigt das Risiko, als Fußgänger, Jogger oder Radfahrer nicht gesehen zu werden. Dafür mitverantwortlich: Die Sicht der Autofahrer ist im Dunkeln eingeschränkt. Rund 90% der Fahrer, die an Nachtunfällen mit Fußgängern beteiligt waren, gaben an: „Ich habe den Fußgänger zu spät gesehen.“

Retroreflektierende Materialien machen Fußgänger und Radfahrer im Dunkeln sichtbar: z. B. Sohlenblitze, Reflektorbänder und -anhänger, Warnwesten. Ein dunkel gekleideter Fußgänger ist im Abblendlicht eines Autos aus ca. 25 m Entfernung sichtbar und mit retroreflektierendem Material aus 140 m.

> www.bgn.de, Shortlink = 822





Hier reift, was Bäckern nutzt

Bäckermeister Hans Gebert hilft der BGN bei der Entwicklung und Erprobung praxistauglicher Lösungen zur Verhinderung von Bäckerasthma

Hans Gebert ist Bäcker aus Leidenschaft und ein leidenschaftlicher Tüftler. Seine Backstube im unterfränkischen Gnodstadt ist keine gewöhnliche Backstube. Sie ist Versuchslabor der BGN. Immer wieder stehen hier ungewöhnliche Aufbauten und Maschinen herum. Hier werden sie auf ihre Wirksamkeit und Praxistauglichkeit getestet. Und hier werden sie auch immer wieder für den Einsatz im Backstubenalltag optimiert.

Angefangen hatte alles vor vielen Jahren, als Hans Geberts Probleme

mit Mehlstaub begannen. Er erinnert sich: „Eines Nachts wachte ich auf, weil ich kaum noch Luft bekam. Da wusste ich: Ich muss dringend etwas unternehmen. Denn ich will auf jeden Fall Bäcker bleiben.“ Hans Gebert wandte sich an die BGN. Er erzählt: „Ich war bereit, alles auszuprobieren, was helfen würde. Hauptsache, ich konnte Bäcker bleiben.“ Die BGN nahm ihn beim Wort.

Hans Gebert nahm am BGN-Präventionsprogramm für Bäcker mit Bäckerasthma teil, die im Beruf bleiben wollen. Darüber hinaus banden ihn

die BGN-Forscher fortan in die Entwicklung und Erprobung betriebsbezogener Maßnahmen zur Mehlstaubreduzierung ein. Seitdem hat Hans Gebert ihnen viele Male seine Backstübentür geöffnet. Es macht ihm großen Spaß, Neues auszuprobieren und aus Bäckersicht zu beurteilen.

Dabei geht er sehr kritisch ans Werk. Schließlich soll etwas herauskommen, das allen Bäckern nutzt. Gebert: „Was in der Praxis wirklich taugen soll, muss einfach anzuwenden sein.“ Und weil er es oftmals zunächst mit sprin- gen Prototypen zu tun hat, ist sein

Forschungsdrang kaum zu bremsen. Er entwickelt Ideen, bringt Verbesserungsvorschläge ein.

Edgar Röhl von der BGN-Prävention weiß: „Ohne diese Praxiserfahrungen wären wir oft auf dem Holzweg gewesen. Wir brauchen solche kritischen praktischen Anwendungen in der Backstube, um dem Bäckerhandwerk Lösungen anbieten zu können, die wirklich taugen.“ Hans Gebert ist froh, dass die BGN diesen Weg der Praxiserfahrungen geht. Er selbst profitiert sehr von dieser Zusammenarbeit: „Ohne die BGN wäre ich nicht dort, wo

BGN-Grundlagenforschung in Geberts Backstube

Hans Gebert leistete mit seinen kritischen Praxistests einen wichtigen Beitrag zur Grundlagenforschung der BGN. Sie lieferten Erkenntnisse für praxistaugliche Lösungen in den Bereichen:

- Klima/Lüftung in der Backstube
- Staubarme Arbeitsweisen in der Backstube
- Mehlstaubabsaugung
- Mehlbenetzung (siehe dazu auch Artikel auf S. 1)

Zurzeit in der Erprobung: die Verwendung von Nano-Tüchern in der Backstube.

ich heute bin.“ Immer noch ein leidenschaftlicher Bäcker.

Gebert Yöntemi

Çok ince taneçikli tozu olmayan serpmeye un

İnce taneçikli toz yapmayan serpmeye un elde etmek için nemli unu tekrar kurutmak: Bu fikir, Tahin İşleme Enstitüsü ile (İGV) BGN (Yiyecek Maddeleri Meslek Sigortası) tarafından üzerinde birlikte çalışılan nemlendirme yöntemine dayanarak geliştirilmiştir. Şimdiye kadar yapılan kurutma çabaları henüz memnun edici bir sonuç getirmemişti. Hans Gebert bu fikri duymuştu ve artık yerinde duramıyordu. Tozsuz serpmeye un – bu astımı olan her fırıncı için büyük bir gelişme olurdu. Ve Hans Gebert'in aklına bir fikir geldi: Nemli unu aldı ve fırına koydu.

Bunun için önce taze nemlendirilmiş unu aldı ve bir fırın sacı üzerine elekti. Sacı takriben 1 cm yükseklikte unla doldurduktan sonra fırına verdi. Fırandaki nemli unu birkaç dakika 300°C'de kuruttu. Son olarak kurutulmuş unu tekrar elekten geçirdi.

Hans Gebert anlatıyor: „Ben kendimi kobay olarak kullandım ve unu havaya saçtım. Sonuç harikaydı: Tekrar kurutulmuş una karşı artık alerjik reaksiyon göstermiyorum.“ Hans Gebert'in kendi vücudu üzerinde artık gözlemlendiği etkiyi BGN tarafından yapılan toz ölçümleri de destekliyor. Yeniden kurutulmuş un neredeyse hiç ince taneçikli toz içermiyor. Ve fırıncılar da ince tozun olmadığı yerde un tozuna karşı alerjik reaksiyon göstermiyorlar.

BGN görevlisi Edgar Röhl Gebert'in deneylerine refakat etti ve sonuçtan dolayı oldukça coşkuluydu: „Tekrar kurutulmuş serpmeye un, ince tozsuz hamur yoğununa olanağı sağlıyor. Bu, un nemlendirme işlemi ile birlikte hamur yoğunlaşma esnasında fırıncıların maruz kaldığı aşırı nemlenmesi ve ondan korunma açısından oldukça önemli bir gelişmedir.“ diyen Röhl „Üzünler arasında artık saygıyla Gebert Yönteminden bahsedilmektedir“ diyerek sözlerini bağladı. Tekrar kurutulmuş serpmeye unun, gelecekte endüstriyel olarak üretilmesi ve böylece her fırıncının kullanımına sunulması öngörülmüyor.



Das Gebert-Verfahren

Trennmehl ohne Feinstaub

Benetztes Mehl wieder trocknen, um ein staubarmes Trennmehl zu erhalten: Diese Idee entwickelte sich aus dem Verfahren der Mehlbenetzung, bei dem die BGN und das Institut für Getreideverarbeitung (IGV) zusammenarbeiteten (siehe S. 1). Bisherige Trocknungsversuche hatten noch kein zufriedenstellendes Ergebnis gebracht.

Hans Gebert hörte von der Idee und sie ließ ihm keine Ruhe. Staubarmes Trennmehl – das wäre für

jeden Bäcker mit Bäckerasthma ein echter Fortschritt. Und dann hatte Hans Gebert einen Einfall: Er packte das benetzte Mehl in den Backofen.

Dazu nahm er zunächst frisch benetztes Mehl aus der Benetzungsanlage und siebte es auf ein Backblech. Als das Blech gleichmäßig ca. 1 cm hoch gefüllt war, schob er es in den Backofen. Dort trocknete das benetzte Mehl für einige Minuten bei ca. 300°C. Zum Schluss siebte er das trockene Mehl noch einmal. Und dann wurde es spannend.

Hans Gebert erzählt: „Ich habe mich selbst als Versuchskaninchen genommen und das Mehl



geworfen. Es war fantastisch: Bei dem zurückgetrockneten Mehl reagiere ich nicht mehr.“ BGN-Staub-Messungen bestätigten, was Hans Gebert am eigenen Leib diesmal nicht zu spüren bekam: Das zurückgetrocknete Mehl enthält fast keinen Feinstaub mehr. Und wo kein Feinstaub ist, reagiert der Bäcker auch nicht allergisch auf Mehlstaub.

Edgar Röhl von der BGN hat Geberts Versuche begleitet und ist begeistert: „Das zurückgetrocknete Trennmehl ermöglicht eine feinstaubarme Teigaufbereitung. Zusammen mit der Mehlbenetzung beim Teigmachen ist das ein Durchbruch bei der Vorbeugung und Verhinderung von Bäckerasthma.“ Und Röhl fügt hinzu: „In Fachkreisen spricht man mittlerweile anerkennend vom Gebert-Verfahren. Herr Gebert zeigte den Weg auf, wie einfach ein staubarmes Trennmehl hergestellt werden kann.“

Zurückgetrocknetes Trennmehl soll in Zukunft industriell hergestellt werden und somit für alle Bäcker verfügbar sein. Hans Gebert ist überzeugt: „Allein mit zurückgetrocknetem Mehl kann der Bäcker schon viel für sich erreichen.“ Was man mit benetzten Mehlen noch machen kann, will Hans Gebert als nächstes ausprobieren.



Hans Gebert ist überzeugt: „Allein mit zurückgetrocknetem Mehl kann der Bäcker schon viel für sich erreichen.“ Was man mit benetzten Mehlen noch machen kann, will Hans Gebert als nächstes ausprobieren.