

■ Projekt der Bäckerei Scherpel Brot:

Arbeitsfähigkeit 2010: Gesundheitsförderung und altersgerechter Einsatz von Mitarbeitern

Die Arbeit im Bäckerhandwerk gehört trotz Maschineneinsatz zu den Tätigkeiten mit besonderen Belastungen durch schwere körperliche Arbeit und ungewöhnliche Arbeitszeiten. In Unternehmen mit zahlreichen Filialen kommen Belastungen durch Koordinationsaufgaben oder Zeitdruck hinzu. Weil für die Arbeit in Bäckereien qualifizierte und erfahrene Kräfte gebraucht werden und weil es mit dem Nachwuchs des Bäckerhandwerks seit Jahren schlecht bestellt ist, startet beim nordrheinwestfälischen Bäcker Scherpel Brot im April 2003 das Projekt: "Arbeitsfähigkeit 2010". Ziel ist es, die Arbeitsfähigkeit aller Mitarbeiter durch gezielte Gesundheitsförderungsmaßnahmen zu erhalten und besonders ältere Arbeitnehmer leistungs-, neigungs- und belastungsgerecht einzusetzen.

"Ende letzten Jahres", berichtet die Scherpel + Malzer Betriebsratsvorsitzende Ruth Heimann, "haben wir beschlossen, gezielt etwas für Gesundheit und Leistungsfähigkeit unserer Mitarbeiter zu tun." Gründe hierfür waren einerseits der hohe Krankenstand, andererseits die Tatsache, dass die durchschnittliche Dauer der Betriebszugehörigkeit deutlich angewachsen ist. Angesichts von Belastungen wie langes Stehen, Heben Ziehen, Stapeln, Schieben und Drehen schwerer Gegenstände ist es nicht überraschend, dass - nicht nur ältere - Mitarbeiter besonders unter Erkrankungen des Muskel- und Skeletapparates leiden.

Die Konsequenz daraus: Durch "Arbeitsfähigkeit 2010" sollen diese Belastungssituationen verringert und untersucht werden, wie ältere Mitarbeiter ihre besonderen Fähigkeiten einbringen können, ohne solchen Belastungen ausgesetzt zu sein.

Diese Fähigkeiten liegen für Ruth Heimann auf der Hand; vor allem zeichnen sich die älteren Kolleginnen und Kollegen durch fachliche Erfahrung, soziale Kompetenz und durch besondere Zuverlässigkeit aus. Weil sie diese Fähigkeiten vorleben, setzt man bei Scherpel schon heute auf altersgemischte Teams. "Jung und Alt respektieren einander bei der Arbeit; dadurch entsteht eine Atmosphäre, bei der sich die Ideen der Jungen mit dem Erfahrungsschatz der Älteren ergänzen. Dass die Jüngeren den Älteren die "leichteren" Aufgaben neiden, befürchtet Heimann nicht." Wenn jeder nach seinen Fähigkeiten eingesetzt und das auch begründet wird, kommt eine Diskussion über vermeintliche Privilegien gar nicht auf."

Im Rahmen des auf 18 Monate angelegten Projekts stehen zunächst Arbeitsplatzbegehungen und Befragungen der Mitarbeiter auf dem Plan. Die Betriebsrätin geht davon aus, dass sich 80 Prozent der Mitarbeiter aktiv an dem Projekt beteiligen. Dafür Sorge die treibende Rolle des Betriebsrats; zudem wird durch die Einbindung der Abteilungsleiter, der Arbeitssicherheitsfachkraft und die Beauftragung externer Berater - Arbeitsmediziner, ein Soziologe und eine Beratungsagentur - dokumentiert, dass die Unternehmensleitung hinter dem Projekt steht.

Schon heute ermöglicht das Weiterbildungsangebot den Mitarbeitern, sich für andere und zusätzliche Aufgaben zu qualifizieren. Dieses Angebot wird im Rahmen des Projekts bedarfsgerecht ergänzt: "Der auf Fragen einer alter(n)sgerechten Arbeitswelt spezialisierte Arbeitsmediziner Dr. Tempel führt die Ergebnisse zusammen, auf deren Grundlage alle Beteiligten diskutieren und nach Lösungen suchen."

Dabei könnten durchaus Aufgaben definiert werden, die über die Projektlaufzeit hinausgehen. "Unser Ziel heißt schließlich Arbeitsfähigkeit 2010, deshalb bleibt es eine ständige Aufgabe, Mitarbeiter entsprechend ihres Alters und ihrer Befähigung im Betrieb zu halten. Nur so kann das Unternehmen ihre Potentiale nutzen und sicherstellen, dass Arbeitszufriedenheit und Motivation so hoch sind, dass unsere Mitarbeiter bis zum Rentenalter mit Freude und erfolgreich arbeiten."

Lesetipps

Informationen zum Thema "Gesundheit im Bäckerhandwerk": FB 884: Gesunde Betrieb und gesunde Mitarbeiter im Bäckerhandwerk, Dortmund 2000; FB 899: Betriebliche Gesundheitsförderung im Bäckerhandwerk in der Region, Dortmund 2000

Zu beziehen über NW Verlag, Postfach 101110, 27511 Bremerhaven

Die Sonderschrift "Arbeitsbuch für Betriebsinhaber des Bäckerhandwerks" ist kostenlos über die BAuA zu beziehen. (www.baua.de)

Zum Weiterlesen: Juhani Ilmarinen, Jürgen Tempel: "Arbeitsfähigkeit 2010, hrsg. von Marianne Giesert für das DGB Bildungswerk, VSA Verlag, Hmaburg 2002, Preis: 20,40 Euro.

Ausgabe 02/2003 der Zeitschrift "Die BKK" mit Beiträgen zum Thema "Ältere Arbeitnehmer" (ab Mitte Mai auch auf unserer Homepage www.bkk.de/gesundheit/gesundheitsfoerderung/medien), Einzelheft zum Preis von 5 Euro kann bestellt werden bei Tel. 0201/179-1141
Beratung zum Thema alter(n)sgerechte Arbeitsbedingungen (kostenpflichtig): juergen.tempel@t-online.de
arbeitsleben@aol.com