

„sicher g'sund“ bei Böhler Bleche

Mit der betrieblichen Gesundheitsförderung liegt Böhler voll im Trend

Betriebliches Gesundheitsmanagement mobilisiert Leistungspotenziale, die beiden Seiten nützen – den Beschäftigten und dem Unternehmen. Mit der kürzlich gestarteten betrieblichen Gesundheitsförderung „sicher g'sund“ liegt Böhler Bleche voll im Trend. Gesunde und sichere Arbeitsbedingungen sind nicht nur für die Belegschaft positiv. Motivierte und leistungsfähige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein nicht zu unter-

schätzender Wettbewerbsfaktor für den Betrieb.

Die Geschäftsführer Dr. Kügler und Mag. Mirtl entschlossen sich zum Start eines betrieblichen Projekts Gesundheitsförderung und engagierten Mag. Helmut Buzzi (Fa. VitaleBetriebe) als externen Projektkoordinator. Intern wird das Projekt von Ambros Tunner geleitet.

Sowohl die Belegschaftsvertretung als auch Arbeitsmediziner Dr. Götz brachten sich von Beginn sehr positiv ein und sorgten für den nötigen Rückenwind.

Am Beginn stand bereits im Herbst 2006 das „Wellness-Barometer“, bei dem die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen Fragebogen zu „Gesundheit & Wohlbefinden“ am Arbeitsplatz beantworten konnten.

Der Rücklauf von fast



Dr. Georg Götz (li) und Projektleiter Ambros Tunner (vorne Mitte) mit den neun engagierten Mitgliedern des Projektteams



Mag. Andreas Mirtl und DI Dr. Alfred Kügler und die Projektteammitglieder Wilfried Budl und Barbara Ulm (vlnr)

60% zeigte ebenso wie die Detailergebnisse großes Interesse am Thema.

Im nächsten Schritt wurde ein Projektteam gebildet, dessen Aufgabe es war, konkrete Maßnahmen vorzubereiten und die Belegschaft in das Projekt einzubeziehen. In persönlichen Gesprächen informierten sie die Kollegenschaft und nahmen deren Anregungen, Bedenken und

auch Wünsche entgegen.

Die ersten Vorschläge dieses Teams wurden bereits realisiert. Da bei der „Wellnes barometer“-Umfrage das Thema Stress eine wichtige Rolle gespielt hat, fand dazu der erste Vortrag statt. Weitere Aktivitäten z.B. zu den Themen Wirbelsäule, Ernährung und Betriebsklima sind in Planung. Sie werden im Lauf des Jahres nach und nach umgesetzt.