

zur Selbstverständlichkeit zu machen. Ältere engagieren sich eher für Lerninhalte, die in einem Bezug zu ihrem Arbeitsplatz und ihrem Berufsleben stehen. In intergenerativen Lerngruppen profitieren sie von ihrer Berufserfahrung und können diese fördernd einbringen. Geht es um Erlernen neuer Techniken, wie die der elektronischen Datenverarbeitung so haben sich generationengetrennte Schulungen bewährt. Ältere sind bei solchen Lerninhalten häufig gehemmt, wenn sie auf deutlich jüngere treffen.

Lernen und Flexibilität können nur dann erfolgreich zur glaubwürdigen Leitlinien im Unternehmen werden, wenn Qualifikationen langfristig, transparent, individuell und zielorientiert aufgebaut werden und eine Perspektive für den Einzelnen und das Unternehmen absehbar ist. Individuell passende Entwicklungswege müssen geplant und vereinbart werden. Dazu kann der Betriebsarzt sowohl den einzelnen Beschäftigten als auch das gesamte Unternehmen beraten. □

- [1] Ilmarinen, Tempel, 2002.
 [2] „Alter und Gesundheit“ Spezialanalyse 2004 AOK, Institut für Betriebliche Gesundheitsförderung BGF GmbH, Köln 2005.
 [3] Maintz 2002.
 [4] www.web-reha.de und www.deutsche-rentenversicherung-rheinland.de [08. 03. 2009]
 [5] Giesert, Wendt, 2007, [www.ergo-online.de/html/gesundheitsvorsorge/ eingliederungsmanagement/ DGB-Eingliederungsmanagement.pdf](http://www.ergo-online.de/html/gesundheitsvorsorge/eingliederungsmanagement/DGB-Eingliederungsmanagement.pdf) [08. 03. 2009]; Schriftenreihe Bundesarbeitsgemeinschaft für Rehabilitation, 2004, www.bar-frankfurt.de/upload/Arbeitshilfe_Wiedereingliederung_222.pdf [08. 03. 2009]
 [6] BGAG-Report 1/2001./
 [7] In: Richenhagen, 2003, S. 14.
 [8] Quelle: Tuomi u. A., 2001. www.arbeitsfachigkeit.net [08. 03. 2009]
 [9] Ilmarinen, Tempel, 2002.
 [10] Schmidt, 2006. [http://www.bildungsforschung.org/ Archiv/2006-02/weiterbildungsverhalten/](http://www.bildungsforschung.org/Archiv/2006-02/weiterbildungsverhalten/) [08. 03. 2009]

Für Sie gelesen

Berufskrankheiten: Hoffnung für Bäcker mit Asthma?

fzm – Das Bäckerasthma ist die häufigste arbeitsbedingte Atemwegserkrankung. Wenn es erst einmal zu einer Allergie gekommen ist, lässt sich ein Berufswechsel langfristig kaum verhindern. Viele Erkrankungen könnten jedoch durch vorbeugende Maßnahmen am Arbeitsplatz vermieden werden, berichten Arbeitsmediziner in der Fachzeitschrift „DMW Deutsche Medizinische Wochenschrift“ (Georg Thieme Verlag, Stuttgart. 2011).

Jedes Jahr müssen mehr als 500 Bäcker und Konditoren umschulen, weil sie eine Allergie auf Mehlstaub oder andere Backprodukte entwickelt haben. Selbstständige Bäcker, die oft schon seit mehreren Generationen eine Familientradition fortführen, stellt dies vor große wirtschaftliche und oft auch psychosoziale Probleme, berichten Dr. Alexandra Preisser und Kollegen vom Zentralinstitut für Arbeitsmedizin und Maritime Medizin in Hamburg. Die Arbeitsmediziner dort betreuen seit Längerem eine Gruppe von 14 Bäckern, die trotz eines Bäcker-Asthmas ihren Beruf weiter ausüben möchten. Zehn davon benutzen am Arbeitsplatz eine Atemschutzmaske, sechs backen mit staubarmem Mehl und elf wenden außerdem staubarme Arbeitstechniken an, berichtet Dr. Preisser. Vielen gehe es dank der Maßnahmen besser, beschwerdefrei sei jedoch keiner. Dr. Preisser: Bis auf einen müssen alle regelmäßig Medikamente gegen ihr Asthma einnehmen, fünf haben eine deutliche Verengung der Atemwege, bei anderen liegt eine Überempfindlichkeit der Atemwege vor. Eine abschließende Bewertung sei noch nicht möglich, so die Medizinerin. Nach den bisherigen wissenschaftlichen Erkenntnissen müssten die Chancen einer Besserung der Beschwerden oder einer Genesung allerdings gering eingeschätzt werden. Auch nach Aufgabe der Tätig-

keit würde nur jeder dritte Bäcker beschwerdefrei.

Der Verlauf des Bäckerasthmas unterscheidet sich nicht von anderen Allergien. Am Anfang steht eine laufende Nase und eine Bindehautentzündung am Auge. Dr. Preisser: Bei 30 bis 50 Prozent kommt es dann früher oder später zum eigentlichen Asthma. Die Ursache für die hohe Anfälligkeit der Bäcker liegt in der hohen Staubkonzentration in der Backstube. Neben dem Mehlstaub enthält er oft noch andere Allergene aus Backmittelzutaten wie Backhefe, Eipulver oder Gewürzen. Aber auch die Alpha-Amylase aus Pilzen sowie Mehlmilben und Mehlmotten könnte zum Auslöser werden. Liegt einmal eine Sensibilisierung vor, lassen sich die Beschwerden kaum noch vermeiden, erläutert Dr. Preisser.

Gefährdet sind vor allem Personen, die auch gegen andere Stoffe allergisch sind. Die Arbeitsmedizinerin rät deshalb allen Jugendlichen, die bereits an Asthma leiden, dringend von einer Bäckertätigkeit ab. Aber auch die Bäckereien können helfen, die Entstehung von Berufskrankheiten zu vermeiden. Durch geeignete Maßnahmen, wie die räumliche Trennung der Produktionsräume von Bereichen mit Mehlstaubbelastung oder die Verwendung von Mehlsilos anstelle Sackware, könnten die Staubkonzentration um die Hälfte gesenkt werden. Dr. Preisser: Diese Maßnahmen sind sehr effizient. Eine Abnahme der Asthmaerkrankungen um ein bis zwei Drittel stelle sich allerdings erst nach etwa zehn Jahren ein. □

A. M. Preisser et al.:
Das Asthma des Bäckers – Diagnostik, Therapie, Prävention.
 DMW Deutsche Medizinische Wochenschrift 2011; 136 (13): S. 637–641