Wat is er voor jouw bakkerij beschikbaar op het gebied van Veilig & Gezond Werken?

NBC
Daar neem je kennis van!

Veilig Werken

Risico-inventarisatie & -evaluatie (RI&E)
- Gratis branchetool
- Stappenplan voor risico's en verbeteracties

Arbocatalogus Industriële bakkerijen
- Praktische oplossingen voor wettelijke arboverplichtingen
- Direct toepasbare maatregelen

ATEX-handleiding
- Richtlijnen en praktische maatregelen
- Stappenplan voor explosieveilig werken



Stofvrij Werken



Stofbeheersing
- Informatie over stofbeheersing
- Stofbeheersingsplan
- Maatregelen voor minder blootstelling
- Praktische animatie video's voor medewerkers

Allergieonderzoek
- 4-jaarlijkse controle op meelstofallergie
- Informatie over allergenen en allergie

Gezond Werken

Fysieke belasting
- Trainingen op de werkvloer
- Video's over veilig en gezond lichaamsgebruik

Nachtwerk & onregelmatige diensten
- Magazine met praktische tips
- Draaischijf met advies voor slaap, voeding en beweging



Psychosociale arbeidsbelasting
- Informatie over werkdruk, pesten, agressie en discriminatie

Leefstijl & welzijn
- Informatie over mantelzorg en werk, stoppen met roken, overgang en werk en financieel welzijn



Vitaliteitsregelingen

Helpdesk
- Bevestiging van aanmeldingen
- Antwoord op vragen over de regelingen

Online informatiebijeenkomsten
- Praktische informatie voor medewerkers en leidinggevenden

NBC ondersteunt jouw bakkerij met kennis, praktische tools, trainingen en persoonlijke ondersteuning over veilig en gezond werken.

Heb je een vraag of wil je één van deze informatiemiddelen ontvangen, bekijk de website of neem contact met ons op: www.bakbekwaam-industrie.nl, veiligengezond@nbc.nl of bel 0317 471223.

Gefinancierd door: Stichting Sociaal Fonds Industriële Bakkerij