

## **„Gesundheitsmanagement ist Gemeinschaftssache“**

Stellvertretend für WAGO durften Astrid Burschel, Leiterin des Bereichs „Environment, Health & Safety“, und ihre Mitarbeiterin Anna-Lena Hohlfeld, betriebliche Gesundheitsmanagerin, gemeinsam mit Betriebsarzt Dirk Krämer den „Corporate Health Award“ entgegennehmen. Im Interview erklären sie, wie man erfolgreiches Gesundheitsmanagement im Unternehmen etabliert und geben einen Ausblick in die Zukunft.

### **Warum ist es so wichtig, das Gesundheitsmanagement strategisch im Unternehmen zu verankern?**

Astrid Burschel: „Wir betrachten den Gesundheitsbegriff ganzheitlich über alle Unternehmensebenen hinweg und etablieren das Thema in allen Kernprozessen. Nur so kann es uns gelingen, das Gesundheitsmanagement nachhaltig im gesamten Unternehmen fest einzubinden und ein gemeinsames Gesundheitsbewusstsein zu schaffen. Dabei stehen wir auch im Austausch mit unseren internationalen Gesellschaften, denn Gesundheit ist ein Thema in der gesamten WAGO-Welt. Vor dem Hintergrund der demographischen Entwicklung und dem steigenden Fachkräftebedarf hat das Gesundheitsmanagement natürlich auch eine Komponente, die unsere Attraktivität als Arbeitgeber steigert – sowohl nach außen als auch durch die Bindung nach innen. Viel wichtiger ist es aber, unserer Verantwortung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerecht zu werden – damit sie den Arbeitsalltag gesund und fit meistern können.“

### **Doch wie gelingt das konkret?**

Anna-Lena Hohlfeld: „Durch Sensibilisierung auf allen Ebenen; denn Gesundheitsmanagement ist Gemeinschaftssache. Schon für unsere Azubis gibt es das Seminar „Gesund und fit durch die Ausbildung“. Und gerade die Führungskräfte sind für uns eine wichtige Zielgruppe, denn sie müssen wir dazu befähigen, das Thema ins Unternehmen zu tragen. Dafür gibt es u. a. unser Seminar „Gesund führen“ mit verschiedenen Bausteinen.“

### **Der Corporate Health Award ist ein großer Meilenstein. Wie lange braucht man, um so etwas zu erreichen und was gehört dazu?**

Astrid Burschel: „Wir haben 2011 mit dem Thema gestartet – gerade die Arbeitssicherheit hatte schon vorher eine große Bedeutung – aber vor sieben Jahren haben wir mit einer ganzheitlichen Ausrichtung begonnen. Zum Glück konnten wir dann mit Frau Hohlfeld ab 2012 jemanden gewinnen, die sich nach ihrem Public-Health-Studium und einem Praxissemester bei uns voll auf dieses Thema konzentrieren konnte und die wissenschaftliche Expertise mitbrachte.“

Anna-Lena Hohlfeld: „Ich bin als betriebliche Gesundheitsmanagerin zertifiziert und habe mich gefreut, dass ich hier bei WAGO die Chance bekommen habe, das Projekt von Anfang an zu begleiten und zu steuern. Ich habe dann noch berufsbegleitend meinen Master in „Prävention und Gesundheitsmanagement“ absolviert. Prävention ist auch ein Aspekt, der uns bei WAGO besonders wichtig ist: Angebote zu schaffen, die die Gesundheit schützen und fördern.“

Astrid Burschel: „Für WAGO war klar, dass sich dieses Thema nicht mit aufmerksamkeitsstarken Einzelaktionen umsetzen lässt, sondern dass es eine nachhaltige strategische Implementierung mit den richtigen Werkzeugen braucht. Dazu gehört es auch, eine Datenbasis zu schaffen, um daraus Maßnahmen abzuleiten, wie etwa eine psychische Gefährdungsbeurteilung, eine Altersstrukturanalyse oder die individuelle Bewertung von Krankenständen im Unternehmen.“

### **„Aber die spannenden Einzelaktionen gibt es auch?“**

Anna-Lena Hohlfeld: „Natürlich. Wir versuchen, immer wieder neue interessante Angebote zu schaffen – und das generationengerecht, das ist uns bei der gesamten Betrachtung der

Gesundheitsaspekte besonders wichtig. So gibt es vor allem für die jüngere Zielgruppe die Global Challenge, bei der 100 Tage lang mindestens 10.000 Schritte pro Tag gemacht werden sollten. Ältere Kolleginnen und Kollegen sind davon natürlich nicht ausgeschlossen, aber wir merken, dass dieser sportliche Wettkampf verknüpft mit einer digitalen Reise eher bei der Generation X & Y auf Interesse stößt – und das auch in unseren internationalen Werken, die hier begeistert mitmachen. Wir setzen auch auf technische Innovationen, wie z. B. Exoskelette. Alters- und altersgerecht, das ist das Stichwort, unter dem unsere Aktionen stehen.“

### **Und wie sieht ihr Angebotsspektrum aus?**

Anna-Lena Hohlfeld: „Wir kategorisieren unsere Maßnahmen in verhaltens- und verhältnisbezogen. Erstere betreffen konkret die individuellen Gesundheitsressourcen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die wichtigsten Schwerpunkte, die wir hier sehen sind Bewegung, Stress und Ernährung. Diese unterstützen wir zum Beispiel durch Yoga, gesunde Ernährungsangebote, Betriebssportgruppen oder auch durch den Einsatz des brainLight-Massagesessels, der kostenlos genutzt werden kann. Verhältnisbezogene Maßnahmen beziehen sich auf die Rahmenbedingungen, die wir schaffen etwa mit der organisatorischen Struktur, unseren eigenen Betriebsarztpraxen, ergonomische Arbeitsplatzgestaltung oder auch Duschen und Umkleidebereiche, um die aktive Mittagspause möglich zu machen.“

Astrid Burschel: „Dabei geht es natürlich zum einen darum, die Mittel zu stellen, wie etwa höhenverstellbare Schreibtische. Viel wichtiger aber ist die Sensibilisierung zur Nutzung unserer Angebote und zu Verhaltensänderungen. Dabei ist es wichtig, besonders zielgruppenspezifisch vorzugehen und die richtigen Fragen zu stellen, um die Bedürfnisse genau zu kennen. Deshalb machen wir regelmäßig Umfragen in der Belegschaft, z. B. unsere Generationsbefragung, um herauszufinden, wie wir wen am besten erreichen und unterstützen können.“

Anna-Lena Hohlfeld: „Wir haben gute Erfahrungen mit standardisierten Fragebögen etwa zur psychischen Gefährdungsbeurteilung gemacht, die wir dann schnell und umfassend auswerten können. Dann ist es aber auch wichtig, in den direkten Dialog zu gehen und in Workshops mit den verschiedenen Teams gemeinsam Lösungsansätze für Belastungen zu entwickeln.“

### **Und was nutzen Sie selbst von diesen Angeboten?**

Anna-Lena Hohlfeld: „Wir sind als Team bei der Global Challenge dabei – da sollte man ja auch mit gutem Beispiel vorangehen. Für die Entspannung nehme ich den brainLight-Massagesessel wirklich gern in Anspruch.“

### **Das klingt alles wirklich gut, aber es gibt doch sicher auch Hürden, mit denen Sie zu kämpfen haben?**

Astrid Burschel: „Ja, natürlich läuft nicht immer alles reibungslos. Ein großes Thema ist die Kommunikation und Information. Die Produktion erreichen wir nicht auf den gleichen Wegen, wie die Verwaltung; da müssen wir genau schauen, wie wir unser Angebot an den Mann oder die Frau bringen. Und in einem Schichtbetrieb sind uns schon Grenzen gesetzt, was die Teilnahme an Angeboten angeht. Aber davon lassen wir uns nicht aufhalten!“

Anna-Lena Hohlfeld: „Und selbst wenn alle topinformiert sind, heißt das nicht automatisch, dass jeder auch mitzieht. Wer sich auch privat mit seiner Gesundheit beschäftigt, ist leicht zu überzeugen, aber es gibt auch diejenigen, die wir nicht direkt erreichen. Das ist völlig normal und vielleicht gibt es dann doch die eine oder andere Aktion, mit der wir auch diese Kolleginnen und Kollegen begeistern.“

### **Wie sehen die Pläne für die Zukunft aus und welche gesellschaftlichen Trends beobachten Sie?**

Astrid Burschel: „Wir möchten uns noch stärker dem Thema Sport widmen, das für uns auch immer eine Frage der Möglichkeiten und des Raumes ist. Deshalb können wir uns gut vorstellen, einen eigenen Vitality-Raum zu schaffen, mit verschiedenen Angeboten – vom Pilates-Kurs, über Kraft- und Ausdauergeräte bis hin zum Tischkicker.“

Anna-Lena Hohlfeld: „Eins der großen Gesundheitsthemen in den kommenden Jahren ist das Schlafverhalten, das natürlich auch zunehmend von der digitalen Welt beeinflusst wird. Hier gilt es, anzusetzen und Angebote zu schaffen, wie z. B. die Sensibilisierung für Anzeichen einer schlechten Schlafhygiene oder wie das individuelle Schlafverhalten an Schichtarbeit angepasst werden kann.“

**Und zum Schluss: Was ist ihr persönlicher Gesundheitstipp? Wie überwinden Sie Ihren inneren Schweinehund oder welche Tricks haben Sie im Alltag?**

Astrid Burschel: „Nutzen Sie jede Gelegenheit zur Bewegung und integrieren Sie sie in Ihren Alltag. Nehmen Sie z. B. das nächste Mal lieber die Treppe statt den Aufzug oder die Rolltreppe oder führen Sie Ihre Telefonate im Stehen oder Gehen. Legen Sie zwischendurch auch immer wieder Kurzpausen ein, an denen Sie z. B. eine Runde raus an die frische Luft gehen.“

Anna-Lena Hohlfeld: „Mein persönlicher Gesundheitstipp: Achten Sie bewusst auf Ihren Schlaf und schlafen Sie ausreichend, denn während dieser Zeit erholen sich sämtliche am Vortag geforderten Strukturen des Körpers. Ein geregelter Tagesablauf mit festen Essens- und Zubettgehzeiten und Entspannungsritualen vor dem Schlafengehen, wie z. B. Achtsamkeitsübungen, autogenes Training oder Meditationen, lässt sie leichter und schneller zur Ruhe kommen. Auch Bewegung hilft den Stress des Tages abzubauen und fördert die anschließende Entspannung und Nachtruhe.“

BU: Von rechts: Anna-Lena Hohlfeld und Astrid Burschel, haben das WAGO-Gesundheitsmanagement gemeinsam auf den Weg gebracht.

Zeichen (inkl. Leerzeichen): 8.941

Veröffentlichung: Minden, den 26. November 2018

**Pressekontakt:**

WAGO Kontakttechnik GmbH & Co. KG

Tina Nolting

Corporate Marketing

Communication

Phone: +49 571 887 - 77689

Fax: +49 571 887 - 877689

E-Mail: [tina.nolting@wago.com](mailto:tina.nolting@wago.com)

Hansastraße 27

32423 Minden

Deutschland

[www.wago.com](http://www.wago.com)

## **„Wir machen es einfach, sich gesund zu ernähren“**

Anna Dera hat 2014 als Praktikantin im „WAGO Health Management“ begonnen und parallel zu ihrer Werkstudententätigkeit ein BWL-Studium abgeschlossen. Heute ist sie die „Hüterin“ des WAGO-Betriebsrestaurants und Schnittstelle zum Caterer „Genuss & Harmonie“. Wo hier das Thema „Gesundheitsmanagement“ ins Spiel kommt und was für sie die schönsten Momente ihrer Arbeit sind, berichtet sie im Interview.

### **Bei der typischen Kantine in einem großen Industriebetrieb denkt man jetzt nicht zuerst an Gesundheit. Was ist bei WAGO anders?**

„Es gibt diesen schönen Spruch: Du bist, was du isst. Wir haben 2016 unser neues Betriebsrestaurant in Minden eröffnet und dabei auch bewusst den Caterer gewechselt. Bei der Planung dieses Großprojekts waren uns nämlich vier Aspekte bei den Gerichten besonders wichtig: Sie sollten frisch, nachhaltig, regional und gesund sein. Dafür werden allein 120 kg Obst und Gemüse pro Tag frisch verarbeitet. Mit dem richtigen Verpflegungsangebot machen wir es den Kolleginnen und Kollegen einfach, sich den gesamten Tag gesund zu ernähren und nicht im typischen Mittagstief zu versinken. Und das hört auch bei den Meetings nicht auf – statt Gebäck kommen bei uns jetzt Kerne, Nüsse, getrocknetes Obst oder Smoothies auf den Tisch.“

### **Klingt gesund, aber kommt das auch wirklich bei allen gut an?**

Sehr sogar! Heute gehen im Betriebsrestaurant jeden Tag rund 550 Essen über den Tisch. Grundsätzlich ist es wichtig, die Belegschaft einzubeziehen; deshalb haben wir auch vor dem Neubau eine groß angelegte Umfrage gestartet, um alle Bedarfe und Wünsche zu kennen. Gute Qualität und der Verzicht auf Convenience waren dabei sehr gefragt. Wir schaffen Angebote und schärfen das Bewusstsein, ohne jemanden zu bevormunden – und das Konzept geht auf.

### **Sind Pizza und Pommes damit vom Speiseplan verbannt?**

„Natürlich nicht. Wir haben immer noch die Klassiker im Programm. Und es gibt bei uns sogar einen eigenen Konditor, der die tollsten Leckereien zaubert. Es geht ja auch nicht darum, auf Süßes oder eine Currywurst zu verzichten, sondern ein breites Angebot mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu schaffen und stärker für das eigene Ernährungsverhalten zu sensibilisieren. Ein handgemachtes Stück Kuchen schmeckt nun mal viel besser als der übliche Schokoriegel, den man überall bekommt. So genießt man deutlich bewusster.“

### **Welche gesunden Sachen finden sich denn auf Ihrem Speiseplan?**

Es gibt zum Beispiel unseren Vital-Counter. Dort bieten wir Gerichte mit einer Kaloriengrenze von 650 kcal. Außerdem bieten wir Low-Carb-Gerichte, eine Salatbar – bei der wir sogar die Dressings und Toppings selbst frisch herstellen und vieles mehr für die bewusste Ernährung. Schon zum Frühstück gibt es mit Smoothies, Müsli und frischem Joghurt – neben den klassischen Brötchen eine ausgewogene Auswahl.

### **Ernährung unterliegt ja auch vielen Trends und persönlichen Vorlieben. Wie reagieren Sie darauf?**

Wir möchten so flexibel und individuell wie möglich sein – genau wie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter es nun mal auch sind – deshalb gibt es jeden Tag mindestens ein vegetarisches oder oft auch veganes Gericht und Add-on-Lösungen, bei denen Fleisch und Käse optional hinzukommen. Unsere Köche sind alle über das gesamte Angebot informiert und können immer Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beantworten. Wir schauen uns sehr regelmäßig an, welche Gerichte gut laufen. Gerade das vegetarische Angebot funktioniert super – das hatten wir so gar nicht

erwartet. Wir testen aber auch immer wieder Neues wie Bowls oder eine Sushi-Woche, bisher mit großem Erfolg.

**Bei so viel Genuss auf der Arbeit machen Sie sich da keine Sorge, dass die Familie daheim zu kurz kommt?** „Nein gar nicht, denn die Familie hatten wir von Anfang an mit im Blick, denn uns ging es mit dem neuen Konzept auch darum, einen Beitrag zur Work-Life-Balance zu leisten. Deshalb haben wir einen Partner gesucht, mit dem wir auch gemeinsame Events und Aktionen wie Themenwochen starten können – und ihn mit Genuss & Harmonie auch gefunden. So kann nicht nur abends Essen für die Familie mit nachhause genommen werden, mit unserem „Family & Friends Dinner“ gibt es auch Termine, bei denen alle gemeinsam bei WAGO essen. Da kommt keiner zu kurz.

**Das klingt ein bisschen verrückt: abends essen gehen in einer Betriebskantine? Wird das angenommen?**

Betriebsrestaurant, bitte! Auf diese Bezeichnung legen wir viel Wert. Das „Family & Friends Dinner“ ist ein regelmäßiges Highlight. Dann haben wir schon mal 300 Gäste von der Oma bis zum Säugling im Haus. Für den Nachwuchs gibt es sogar noch weitere Angebote, bei denen unser Konditor wieder mit ins Spiel kommt: Höhepunkt im Jahr ist das gemeinsame Weihnachtsbacken mit den Kindern der Belegschaft. Wir nutzen unser Betriebsrestaurant außerdem für Teambuildingmaßnahmen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ‚WAGO-Familie‘ können bei Kochkursen hinter die Kulissen schauen, gemeinsam ganze Menüs zaubern und dabei auch noch etwas über gesunde Ernährung erfahren. „Colourful ist Powerful“, nennt sich zum Beispiel eins der Angebote. Und ich konnte dabei schon feststellen, dass ein selbstgemachter Schokopudding mit Chia-Samen auch ziemlich gut schmeckt.“

**Apropos gut schmeckt, was ist Ihr Lieblingsgericht? Und gibt es auch ein Lieblingsprojekt?**

„Der Ceasar Salad ist mein Favorit – den gibt es ganz klassisch, aber auch mal in spannenden Variationen. Und beim Kinderbacken gibt es so tolles Feedback, sodass ich mich dieses Jahr schon richtig darauf freue. Im letzten Jahr hat der Kindergarten, den wir eingeladen haben, sogar ein Lied als Dankeschön gesungen. Und als ein kleines Mädchen beim Blick aus dem Fenster auf die fallenden Schneeflocken sich mit „Jetzt ist Weihnachten“ gefreut hat, dann gibt es kaum ein schöneres Lob.“

BU: Anna-Dera hat das Projekt „Neues Betriebsrestaurant“ von Anfang an begleitet.

Zeichen (inkl. Leerzeichen): 5.805

Veröffentlichung: Minden, den 26. November 2018

**Pressekontakt:**

WAGO Kontakttechnik GmbH & Co. KG

Tina Nolting

Corporate Marketing

Communication

Phone: +49 571 887 - 77689

Fax: +49 571 887 - 877689

E-Mail: [tina.nolting@wago.com](mailto:tina.nolting@wago.com)

Hansastraße 27

32423 Minden

Deutschland

[www.wago.com](http://www.wago.com)

## **„Wir sind Ansprechpartner für alle Belange“**

Dirk Krämer ist Facharzt für Allgemein-, Betriebs- und Sportmedizin. Seit 2014 ist er für die WAGO-Standorte Minden und Sonderhausen als festangestellter Betriebsarzt gemeinsam mit seinen Assistentinnen Silvia Summann, Inken Sönnichsen-Hinrichs und Babett Herold verantwortlich. Das Unternehmen kannte er zu diesem Zeitpunkt schon gut – bereits seit 2004 betreute er WAGO als externer Arzt.

### **Welche Vorteile bietet eine eigene Praxis bei WAGO?**

„Die Entscheidung für eine eigene betriebsärztliche Praxis bei WAGO hatte zwei Gründe: Einerseits konnte man so der ständig anwachsenden Mitarbeiterzahl und den damit erhöhten Anforderungen an den Arbeitsschutz gerecht werden. Ein anderer wesentlicher Beweggrund war die Schaffung eines weiteren Bausteins für das betriebliche Gesundheitsmanagement. So sind wir nun in der Lage, zeitnah die betrieblichen Arbeitsschutzinhalte an den Standorten sowohl in Minden als auch in Sonderhausen zu gewährleisten und uns ebenso den Entwicklungen und Herausforderungen der modernen Arbeitswelt im Hinblick auf ein funktionierendes Gesundheitsmanagement zu stellen.“

Für die Kolleginnen und Kollegen bedeutet die eigene Betriebsarztpraxis bei WAGO kurze Wege, präsente Ansprechpartner und fachliche Kompetenz zu allen Fragen des präventiven individuellen und kollektiven Gesundheitsschutzes.“

### **Was unterscheidet die Arbeit des Betriebsmediziners vom klassischen Hausarzt?**

„Rein gesetzlich betrachtet, werden die Kernaufgaben des Betriebsarztes durch das Arbeitsschutzgesetz geregelt und nicht, wie im haus- und fachärztlichen Bereich, durch das Sozialgesetzbuch V. Im Klartext heißt das: Der niedergelassen Haus- und Facharzt übernimmt die kurative Versorgung und Behandlung der Patienten nach den Gesichtspunkten der Krankenkassen, der Betriebsarzt berät und untersucht Arbeitnehmer zur Vermeidung von möglichen arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren.“

### **Wie sieht das bei WAGO aus?**

„Bei WAGO ist das etwas anders. Mein Aufgabenbereich geht über den eines klassischen Betriebsarztes hinaus und mir ist es möglich, zahlreiche zusätzliche medizinische Versorgungsleistungen anzubieten. Die Grenzen zwischen kurativer und betriebsärztlicher Versorgung verschwimmen hier häufig – wovon die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter profitieren. Wir möchten es ihnen ohne großen logistischen Aufwand ermöglichen, Krankheiten zu entdecken und zu verstehen. Deshalb bieten wir wöchentliche allgemeinärztliche Sprechstunden an, die von Kolleginnen und Kollegen mit akuten und chronischen Erkrankungen wahrgenommen werden können. Beratungen zu medizinischen Versorgungsleistungen finden ebenfalls statt. Dies betrifft vermehrt auch Gespräche und Hilfen bei seelischen Erkrankungen, die oftmals aus Zeitgründen in der hausärztlichen Praxis nicht genügend behandelt werden können. Unsere präventivmedizinischen Gesundheitsleistungen sind häufig umfangreicher als die hausärztlichen Vorsorgeangebote. Wir erbringen sie unter anderem in Form von Gesundheitsaktionen direkt in der Abteilung. Ein Beispiel hierfür ist die Möglichkeit zur präventiven Labordiagnostik.“

Unsere Praxisausstattung entspricht der einer internistisch/allgemeinmedizinischen Hausarztpraxis. Allerdings können wir keine Krankmeldungen ausstellen. Die Digitalisierung ist in unserer Praxis schon sehr weit fortgeschritten, alle erhobenen Befunde und medizinischen Daten sind digital erfasst und können bei Bedarf auch digital an unsere Mitarbeiter oder ärztliche Kollegen übermittelt werden. Wir sehen uns als Unterstützung der Fach- und Hausärzte. Wir haben glücklicherweise auch ausreichend Zeit, um intensiv zu beraten, können als Ansprechpartner für alle Belange fungieren und gegebenenfalls an Spezialisten verweisen.“

### **Was gehört noch zu Ihren Aufgaben?**

„Gemeinsam mit meinem Team befasse ich mich mit medizinischen und präventivmedizinischen Themen, mit klassischen betriebsärztlichen Aufgaben sowie Inhalten, die sich aus Projekten und Aufgabenstellungen anderer Fachbereiche ergeben. Die medizinischen Themen umfassen im

Wesentlichen arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen, präventive Check-Ups, Sprechstunden, saisonale Gripeschutzimpfungen, Impfberatungen und Impfleistungen für Auslandsreisen. So sind wir auch als anerkannte Gelbfieberimpfstelle des Landes NRW zertifiziert. Zusätzlich übernehmen wir während der Dienstzeiten am Standort notfallärztliche Versorgung. Wir schulen außerdem die Notfallkompetenz von Wachschatz, Betriebsfeuerwehr und ausgewählten Ersthelfern, um die Gesundheit im Notfall bestmöglich schützen zu können. Die Planung und Umsetzung von Gesundheitsaktionen gehören auch zum Angebot. Klassische betriebsärztliche Tätigkeiten sind die Teilnahme an Arbeitsschutzausschusssitzungen, Betriebsbegehungen, Beurteilung von Arbeitsplätzen im Hinblick auf Ausstattung, Ergonomie und Schichtrhythmen sowie die Unterstützung bei Gefährdungsbeurteilungen.“

Außerdem begleiten wir die Wiedereingliederung am Arbeitsplatz und das betriebliche Eingliederungsmanagement. Gerade hier sind oft Gespräche mit Hausarzt, Facharzt, Krankenkassen und Führungskraft zu leisten, um einen sinnvollen Wiedereingliederungsprozess zu gestalten. Zusätzlich erfolgen Beratungen von Führungskräften zu medizinischen Fragestellungen bei Um- oder Versetzungsanliegen oder sonstigen spezifischen Abteilungsfragen.“

### **Was gefällt Ihnen bei Ihrer Arbeit am besten?**

„Die Möglichkeit, Arbeitsbedingungen und Umgebungen zum Wohle der Kolleginnen und Kollegen mitzugestalten und sie durch Prävention zu einem gesundheitsförderlichen Verhalten zu motivieren, empfinde ich als sehr erfüllend und spannend. Die Sprechstunden werden gut angenommen, das zeigt uns, dass wir mit diesem Angebot bei der Belegschaft richtig liegen. Um so ein breites Angebot wie unseres zu ermöglichen, braucht es natürlich vertrauensvollen Freiraum und die entsprechende Unterstützung – alles das bietet mir WAGO.“

### **Wie sehen die Pläne für die Zukunft aus?**

„Im Rahmen unseres Gesundheitsmanagements sind wir in die Fort- und Ausbildung der Führungskräfte, Teamkoordinatoren, Gesundheitsbeauftragten und in der Führungskräfteentwicklung eingebunden. Dort unterstützen wir mit Vorträgen und Workshops. Ich glaube, in diesem Angebot steckt noch viel Potenzial. Das Konzept, Führungskräfte zu „Gesundheitsbotschaftern“ zu entwickeln, werden wir zukünftig sicher noch weiter ausbauen. Ein weiterer Fokus liegt auf unserer jüngsten Zielgruppe, den Azubis und Studierenden, hier können wir mit Prävention viel erreichen. Wichtige zukunftsweisende Themen wie die demographische Entwicklung, alters- und altersgerechte Arbeitsplätze vor allem im Hinblick auf Ergonomie und Prävention und die Herausforderungen der Digitalisierung haben wir ständig im Blick.“

BU: Von rechts: Anna-Lena Hohlfeld und Astrid Burschel, haben das WAGO-Gesundheitsmanagement gemeinsam auf den Weg gebracht.

Zeichen (inkl. Leerzeichen): 6.857

Veröffentlichung: Minden, den 26. November 2018

### **Pressekontakt:**

WAGO Kontakttechnik GmbH & Co. KG

Tina Nolting

Corporate Marketing

Communication

Phone: +49 571 887 - 77689

Fax: +49 571 887 - 877689

E-Mail: [tina.nolting@wago.com](mailto:tina.nolting@wago.com)

Hansastraße 27

32423 Minden

Deutschland

[www.wago.com](http://www.wago.com)