

Neue Funktionen für die ePA-App

IKK classic integriert E-Rezept und Organspende-Erklärung in die eigene ePA-App

Versicherte der IKK classic können ab sofort elektronische Rezepte auch über die IKK classic ePA-App einlösen und verwalten. Seit der Einführung des E-Rezepts Anfang 2024 war für die rein digitale Einlösung von Rezepten die E-Rezept-App der gematik notwendig – diese ist nun für Versicherte der IKK classic nicht mehr erforderlich, kann aber bei Bedarf weiter genutzt werden. Außerdem können sich Versicherte über die IKK classic ePA-App auch im Zentralen Organspende-Register registrieren und die Meldung verwalten.

Oberstes Ziel der Digitalisierung ist es, Menschen den Zugang zum Gesundheitssystem zu erleichtern. Die Integration des E-Rezepts und der Erklärung zur Organspende in die IKK classic ePA-App sind ganz praktische Beispiele, wie das immer besser gelingt und wichtige Funktionen an einer Stelle gebündelt werden.

Über die IKK classic ePA-App kann auf eingestellte elektronische Rezepte zugegriffen werden. Die Versicherten entscheiden dann, ob sie das E-Rezept in einer Versand-Apotheke oder vor Ort einlösen wollen. Alternativ können digitale Rezepte weiterhin auch über die elektronische Gesundheitskarte (eGK) eingelöst werden.

Organspende-Erklärung

Die Registrierung im digitalen Organspende-Register ist ebenfalls unkompliziert: ePA-Nutzer können die Organspende-Erklärung im Online-Register hinterlegen, einsehen und jederzeit bearbeiten.

Um die beiden neuen Funktionen zu nutzen, müssen sich Versicherte nicht neu registrieren oder gesonderte Passwörter oder Codes vergeben. Einzige Voraussetzung ist die Aktivierung der IKK classic ePA-App. Wer die App noch nicht hat, kann diese im App-Store herunterladen und sich im IKK-Servicecenter oder per Postident-Verfahren registrieren. Im Anschluss erhalten Versicherte per Post die PIN für ihre Gesundheitskarte und können den Zugang zur ePA freischalten.

Weitere Informationen unter

BITTE HIER ANKLICKEN

oder über den QR-Code



Das Seminarangebot der IKK classic

Die IKK classic informiert Sie umfassend zu Themen rund um Sozialversicherungsrecht, Pflege, Gesundheit oder Management im Handwerk. Es lohnt sich, regelmäßig die Seminardatenbank der IKK classic zu besuchen.

Hier eine Auswahl unserer Seminare im 4. Quartal 2024:

■ 07.11.2024, 11 Uhr: Elterngeld und Elternzeit

In diesem Seminar geht es um die gesetzlichen Grundlagen der Elternzeit und die sozialversicherungsrechtliche Absicherung der Arbeitnehmerinnen. Ebenfalls werden die Regelungen zum Elterngeld sowie zum Elterngeld Plus mit Partnerschaftsbonus erklärt.

■ 14.11.2024, 11 Uhr: BEM – Betriebliches Eingliederungsmanagement

Das Seminar gibt Einblicke in das betriebliche Eingliederungsmanagement, seine gesetzlichen Grundlagen, seine Bedeutung und die Umsetzung in der Praxis.

■ ab 27.11.2024, 15 Uhr: Jahreswechsel 2024/2025

In den **Online-Jahreswechselfeminaren** der IKK classic, sowie in den entsprechenden **Präsenz-Seminaren im Januar 2025** erfahren Sie alles Wissenswerte über die wichtigsten Änderungen im Sozialversicherungs-, Steuer- und Arbeitsrecht plus Neuerungen aus der IKK classic. Anhand praxisnaher Beispiele zeigen wir, wie Sie die neuen Vorgaben am besten in Ihrem Betrieb umsetzen. **Nähere Infos zu diesen Seminaren finden Sie im Extra-Formular im Anhang.**

■ 28.11., 4. & 12. & 18.12.2024, 10 Uhr: Cannabis, Alkohol und andere Drogen am Arbeitsplatz

Die 4 Seminare, die **in Präsenz in Zwickau, Chemnitz und Aue, sowie einmal online** stattfinden, vermitteln eine Übersicht zu den verschiedenen Suchtmitteln & ihre Wirkungen und informiert, welche Möglichkeiten Sie als Arbeitgeber oder Führungskraft haben, einzugreifen oder ggf. im Bereich der Suchthilfe zu unterstützen.

Nähere Infos zu diesen Seminaren finden Sie im Extra-Formular im Anhang.

■ 04.12.2024, 18 Uhr: Mein Kind ist krank – Was tun?

In Seminar erfahren Sie, wie Sie auf die Krankheitszeichen Ihres Kindes, z.B. bei Fieber, Schnupfen und Husten, Erbrechen und Durchfall richtig reagieren. Sie lernen auch wichtige Alternativen (wie Hausmittel) im Vergleich und als Ergänzung zur klassischen Schulmedizin kennen.

Alle Seminare sind kostenfrei und können direkt online gebucht werden:

BITTE HIER ANKLICKEN

oder über den QR-Code



Weitere Informationen zur IKK classic bekommen Sie online unter www.ikk-classic.de oder persönlich in einem unserer Service-Center sowie telefonisch unter der kostenlosen IKK-Firmenkundenhotline 0800 045 5400.

Führungswerkstatt: Talentschmiede für Nachwuchskräfte

Umfangreiches Seminarprogramm der IKK classic bereitet Nachwuchskräfte aus dem Handwerk auf Rolle als Führungskraft vor

Gerade noch auf der Baustelle oder bei den Kunden im Einsatz, nun für die Unternehmensführung zuständig. Doch welche Eigenschaften muss man als frischgebackene Führungskraft eines Handwerksbetriebs eigentlich mitbringen? Hier setzt das neue Seminarprogramm "Führungswerkstatt" der IKK classic an. Es unterstützt Betriebe dabei, talentierte und motivierte Nachwuchskräfte auf ihre Rolle als Führungskraft vorzubereiten.

Als neue Führungskraft prasseln plötzlich lauter neue Anforderungen und Erwartungen zu den verschiedensten Themenkomplexen auf einen ein. Der Druck ist immens. Wie kann man den Einstieg erfolgreich gestalten? Wie setzt man klare Ziele und was ist eigentlich gute Führung? Die Führungswerkstatt beantwortet all diese und noch viele weitere Fragen. Sie besteht aus sechs unabhängig voneinander gestalteten und interaktiven Seminarmodulen, die von Sozialversicherungsexperten und Coaching-Profis durchgeführt werden. Die Themenkomplexe sind:

- Meisterhaft vorbereitet: Meisterkursvorbereitung
- Starke Führung, klare Kommunikation: Fit für die neue Führungsrolle
- Souverän ist das neue cool: Business-Knigge für Beschäftigte und Auszubildende
- In 7 Schritten zum perfekten Team - Talentwerker I: Fachkräfte gewinnen und halten
- Attraktiv für Azubis - Talentwerker II: Auszubildende gewinnen und binden
- Gemeinsam gesund bleiben: Erfolgsfaktor BGM

Kern jedes Moduls sind die ca. zweistündigen Online-Workshops, die für maximal 25 Teilnehmende konzipiert sind. Ein intensives Lernerlebnis, interaktives Lernen und persönlicher Austausch stehen hier im Mittelpunkt. Ergänzend zu den Seminaren werden zahlreichen Videos, Arbeitsblätter und Checklisten angeboten, mit denen man das Erlernte aus den Workshops individuell vertiefen und für die tägliche Praxis nutzen kann.

Die Workshops der Führungswerkstatt werden bis zum Frühjahr 2025 regelmäßig angeboten. Eine Teilnahme ist kostenfrei und kann über das Seminarportal der IKK classic gebucht werden.

Alle Termine sowie weitere Informationen zum Programm finden Sie hier:

BITTE HIER ANKLICKEN

oder über den QR-Code



Keine Angst vor der Darmspiegelung

IKK classic empfiehlt Koloskopie als zuverlässigste Methode zur Früherkennung von Darmkrebs und erweitert Regelvorsorge mit Zusatzangebot

Keine Frage: Es gibt sicher Angenehmeres als eine Darmspiegelung. Aber sie kann Leben retten.

Darmkrebs gehört zu den häufigsten Tumorleiden in Deutschland. Laut der Deutschen Krebsgesellschaft erkranken hierzulande jedes Jahr etwa 60.000 Menschen daran. Da Darmkrebs im frühen Stadium keine Beschwerden verursacht, bleibt er in vielen Fällen lange unerkannt. Doch es gibt auch gute Nachrichten: Dank Früherkennungsprogrammen, bei denen Darmkrebsvorstufen entdeckt und entfernt werden können, sinkt die Zahl der Erkrankungsraten bei Menschen ab 55 Jahren genauso, wie die Zahl derer, die an Darmkrebs sterben.

Alle gesetzlich Versicherten in Deutschland haben ab einem bestimmten Alter im Abstand von zehn Jahren Anspruch auf insgesamt zwei präventive Darmspiegelungen, auch Koloskopie genannt. Da Männer häufiger und meist früher an Darmkrebs erkranken als Frauen, können sie diese wichtige Früherkennungsuntersuchung ab 50 Jahren nutzen, Frauen ab 55 Jahren.

Tatsache ist: Die Darmspiegelung ist die zuverlässigste Methode zur Früherkennung von Darmkrebs. Was macht sie so wirksam? Darmkrebs entwickelt sich aus gutartigen Vorstufen, sogenannten Polypen. Dieses veränderte Gewebe kann die Ärztin oder der Arzt bereits bei der Darmspiegelung erkennen und sofort entfernen, sodass daraus gar nicht erst ein bösartiger Tumor entstehen kann. Selbst kleine Darmpolypen und Tumore können mit sehr hoher Sicherheit aufgespürt werden, lange bevor erste Symptome auftreten. Dabei ist die Koloskopie schonend und risikoarm. Nur in sehr seltenen Fällen kommt es zu Komplikationen. Die Untersuchung selbst dauert nur 20 bis 30 Minuten.

„Wer sich dennoch nicht zu einer Koloskopie durchringen kann, sollte alternativ unbedingt die Möglichkeit der jährlichen immunologischen Stuhl-Untersuchung nutzen“, informiert Aline Langer von der IKK classic in Zwickau. Diese ist für Frauen und Männer von 50 bis 54 jährlich und danach alternativ zur Darmspiegelung ebenfalls eine Kassenleistung. „Zusätzlich bezuschusst die IKK classic mit bis zu 75 Euro alle zwei Jahre einen immunologischen Stuhltest für Versicherte bis 50 Jahren, bei denen Risikofaktoren bestehen, die auf eine drohende Erkrankung hinweisen, beispielsweise bei Darmkrebserkrankungen naher Verwandter.“

Mehr Informationen zum Darmkrebs, Vorsorge, Früherkennung und Warnzeichen einer Erkrankung finden Sie hier:

BITTE HIER ANKLICKEN

oder über den QR-Code:



Das Handwerk ist, was es isst

Tipps für eine gesunde Ernährung

Die meisten Menschen essen zu viel, zu oft, zu schnell, zu fett, zu süß und zu salzig. Das bleibt nicht ohne Folgen: Eine ungesunde Ernährung begünstigt viele Krankheiten, wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, bestimmte Krebsarten oder Demenz. Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ist jeder sechste Todesfall in der europäischen Region auf eine ungesunde Ernährung zurückzuführen, bei den Todesfällen durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen sogar jeder dritte.

Dabei hält eine ausgewogene Ernährung nicht nur gesund, sondern auch fit. Gerade Handwerkerinnen und Handwerker können davon profitieren. Denn sie sind in der Regel den ganzen Tag aktiv, müssen meist körperlich anstrengende Tätigkeiten bewältigen und konzentriert sein. Dafür braucht der Körper ausreichend Energie – die richtige Ernährung ist der Schlüssel.

Zeit zum Essen einplanen

„Im Handwerk sind die Menschen einem hohen Termindruck ausgesetzt. Oft gibt es auch keine geeigneten Pausenräume oder Teeküchen, in denen Mahlzeiten aufgewärmt oder zubereitet werden können“, weiß Anke Hagemann, Ernährungsexpertin der IKK classic. „Da ist die Versuchung groß, zum Imbiss, Bäcker, Kiosk oder Supermarkt zu gehen.“

Pommes, Wurst oder Döner liegen nicht nur kurzfristig schwer im Magen und machen Körper und Geist müde, sondern können auf Dauer krank machen. „Deshalb ist es wichtig, sich bewusst zu machen, wie wir uns ernähren. Was wir täglich essen und trinken und wie viel Zeit wir für Bewegung einplanen, entscheiden wir selbst. Und schon kleine Veränderungen können Großes bewirken und zu einer Verbesserung unserer Ernährung und unserer Lebensqualität führen“, so die Ernährungsexpertin.

Gesunde Mahlzeiten

Für einen kraftvollen Start in den Tag ist ein Müsli das ideale Frühstück für Handwerkerinnen und Handwerker, außerdem ist es schnell zubereitet. Als langanhaltende Energiespender eignen sich Hafer- oder Dinkelflocken, zum Beispiel mit Joghurt und Obst. Alternativ ist ein Vollkornbrot die erste Wahl, belegt mit Käse, etwas Wurst oder Gemüse.

Für das Mittagessen ist die Vorbereitung entscheidend: Am besten bereitet man es schon am Abend für den nächsten Tag zu. Kohlenhydratreiche Lebensmittel wie Kartoffeln, Naturreis oder Vollkornnudeln mit Gemüse, etwas Fleisch oder Fisch sowie Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen oder Linsen sollten bei einer vollwertigen Mahlzeit nicht fehlen.

Außerdem wichtig: Viel trinken. Am besten Wasser, Tee oder verdünnte Fruchtsaftschorlen.

Zum Abendessen eignet sich ein Vollkornbrot mit Wurst oder Käse. Wer abends lieber warm isst, greift zu gekochtem oder gedünstetem Gemüse mit etwas Fleisch oder Fisch sowie einer kleinen Beilage.

GUT INFORMIERT.

Der Snack zwischendurch

Neben Obst wie Äpfeln, Mandarinen oder Bananen sind Nüsse mit ihrem pflanzlichen Eiweiß und den ungesättigten Fettsäuren ideale Energielieferanten für einen kleinen Snack zwischen den Mahlzeiten. Anke Hagemanns Tipp: "Ein gesunder Snack zwischendurch ist gut – man sollte aber darauf achten, nicht ständig zu essen. So bleibt der Blutzuckerspiegel stabil und die Konzentrationsfähigkeit erhalten".

Weitere Informationen gibt es hier:

[BITTE HIER ANKLICKEN](#)



„Alles geregelt“ mit dem Arbeitgeber-Podcast der IKK classic

Stets nah an den aktuellen Themen des Handwerks: Der Arbeitgeber-Podcast „Alles geregelt“ der IKK classic

Seit April 2024 erscheint regelmäßig "Alles geregelt", der Arbeitgeber-Podcast von Deutschlands größter Innungskrankenkasse. Über 200.000 Hörerinnen und Hörer waren seitdem dabei – eine sehr erfolgreiche Bilanz.

Moderator Kay Holm begrüßt dazu verschiedene Expertinnen und Experten, unter anderem Handwerks-Botschafterin Maren Kogge, Handwerksbotschafter Oliver Oettgen, Verlagsinhaber Daniel Wagner, IKK-Sozialversicherungsexperte Stefan Jung und den Arbeitsrechts-Experten und Anwalt Carsten Matthieß.

Die 30-minütigen Folgen werden stets am letzten Mittwoch im Monat auf allen bekannten Podcast-Plattformen veröffentlicht.

Hier geht es zum Podcast:

[HIER ANKLICKEN.](#)

oder über den QR-Code:



Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber können übrigens Themenvorschläge und Fragen gerne per E-Mail an allesgeregelt@ikk-classic.de schicken.

Risiko Hautkrebs: Zu wenige gehen zur Früherkennung

Hautkrebs maßgeblich durch das persönliche Verhalten beeinflusst – Erkrankungsrisiko steigt ab 35 Jahren

Seit 2015 nimmt die Anzahl der Hautkrebserkrankungen tendenziell zu. Dennoch nutzen zu wenige Menschen den kostenfreien Haut-Check ab 35 Jahren. Die bereits niedrige Teilnahmequote sank zwischen 2015 und 2022 um 22,54 Prozent. Ein Trend, der bereits vor Corona begann und sich durch die Pandemie verstärkte. Das ergab eine aktuelle Auswertung der Versichertendaten der IKK classic.

Gesetzlich Krankenversicherte ab 35 Jahren haben alle zwei Jahre Anspruch auf eine kostenfreie Hautkrebsfrüherkennungsuntersuchung. Im Inanspruchnahme-Zeitraum 2015/2016 nutzten nur 17,02 Prozent der Anspruchsberechtigten der IKK classic die Hautkrebsfrüherkennung. 2017/2018 gingen 16,28 Prozent zum Haut-Check. 2021/2022 waren es gerade noch 13,18 Prozent. Mit Blick auf die steigende Zahl von Hautkrebserkrankungen eine problematische Entwicklung. Früh erkannt, kann Hautkrebs in nahezu allen Fällen erfolgreich behandelt werden. Je später er entdeckt wird, desto geringer sind die Behandlungserfolge. Mehr als etwa 80 - 85 Prozent der anspruchsberechtigten Versicherten der IKK classic nutzten die Chance auf Früherkennung jedoch nicht regelmäßig.

Erkrankungsrisiko steigt ab 35 Jahren

Im Jahr 2023 erkrankten insgesamt 55.031 Versicherte der IKK classic an Hautkrebs. Das Erkrankungsrisiko steigt ab 35 Jahren deutlich und nimmt dann weiter zu. 2023 erkrankten im Alter von 0 bis 34 Jahren 573 Versicherte an Hautkrebs. Allein in der Altersgruppe der 35- bis 44-Jährigen waren es mit 1.591 Betroffenen bereits etwa dreimal so viele. Ab 75 Jahren ist das Erkrankungsrisiko am höchsten. 2023 wurde bei 9,14 Prozent (27.282) der bei der IKK classic Versicherten ab 75 Jahren Hautkrebs diagnostiziert.

Haut-Check machen – auch im Winter

Wie bei kaum einer anderen Krebserkrankung wird die Entstehung von Hautkrebs maßgeblich durch das persönliche Verhalten beeinflusst. Ein bewusster Umgang mit der Sonne und eine regelmäßige Hautkrebsfrüherkennungsuntersuchung tragen dazu bei, dass Hautkrebs gar nicht erst entsteht beziehungsweise frühzeitig erkannt und erfolgreich behandelt werden kann.

BITTE HIER ANKLICKEN

oder über den QR-Code



GUT INFORMIERT.

IKK classic
Regionaldirektion Chemnitz
Servicecenter Zwickau # Servicecenter Plauen # Servicecenter Auerbach/V.
Zwickau, 25.10.2024

Sie haben Fragen? Wir sind für Sie da.

Christian Messe

christian.messe@ikk-classic.de
0375 27484-13032
0171 6539141

Isabell Borack

isabell.borack@ikk-classic.de
03741 1607-13035
0171 2266739

Petra Dittes

petra.dittes@ikk-classic.de
03744 8305-13034
0171 2238912

Anke Mattheß

anke.matthess@ikk-classic.de
03741 1607-13033
0171 2243328