



Das Info-Magazin
Ausgabe Mai 2019

- Know-how kurz & knackig: die Dr. Weigert Tutorials
- Korrosionsstopp: Vorbeugung von Lochkorrosion
- Schlanker werden – Smarte Lösungen für die Profi-Küche
- Wir sind dabei! Dr. Weigert unterwegs

Die Themen dieser Ausgabe

Kurz & Knackig: Unsere Tutorials

Entfernung von Markerrückständen Seite 2
Entfernung von Etikettenrückständen Seite 3

Vorbeugung von Lochkorrosion – neodisher® PreStop mit neuer Rezeptur Seite 4

Dr. Weigert unterwegs: in Ulm beim USK Seite 5

Aus der Profi-Küche in Scheidegg

Schlanker werden mit weigomatic® compact SMART Seite 6
Im Dialog mit Küchenleiter Harald Donaubaer Seite 7

hygiene.de – das umfassende Informationsportal Seite 8

Dr. Weigert unterwegs: auf der Internorga in Hamburg Seite 9

NEWS –

Dr. Weigert aktuell & persönlich Seite 10 & 11

Termine Termine Termine – Alle Veranstaltungen auf einen Blick

Seite 12

Dr. Weigert Tutorials zum Schwerpunkt Laborglasaufbereitung:

Entfernung von Markerrückständen

Wer tagtäglich im Labor arbeitet weiß, dass Reinigung nicht gleich Reinigung ist – saubere und vor allem rückstandsfreie Laborgläser sind die Voraussetzung für ein sicheres und erfolgreiches Arbeiten im Labor. Aufgrund der vielfältigen Verschmutzungsarten im Laborbereich stellt eine rückstandsfreie und werterhaltende Reinigung eine besondere Herausforderung dar und führt zu speziellen Fragestellungen, wie zum Beispiel:

- Wie bereitet man empfindliche Materialien aus eloxiertem Aluminium auf?
- Wie werden gut haftende Etiketten rückstandslos von Laborgläsern entfernt?
- Wie wird Glaskorrosion vermieden?

Die Dr. Weigert Tutorial-Serie „Laborglasaufbereitung“ hält Tipps und Tricks für die Praxis bereit, wie typische Verschmutzungen auf Laborgläsern rückstandslos und effizient entfernt werden können.

Im ersten Tutorial geht es um die Frage, worauf es bei der Beschriftung von Laborgläsern zu achten gilt und wie hartnäckige Markerrückstände auf Laborutensilien richtig entfernt werden können.

Laborgläser werden häufig zur Kennzeichnung beschriftet. Hierfür stehen diverse Marker und Farben zur Verfügung, die aus unterschiedlichen Farbstoffen bestehen.



Nicht immer leicht zu entfernen: Markerrückstände

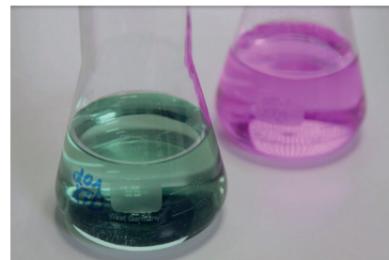
Die Rückstände dieser Farbstoffe lassen sich oft nur sehr schwer entfernen. Für eine möglichst rückstandslose Entfernung von Beschriftungen haben wir folgende Tipps für Sie:

Erstens:
Um Beschriftungen später besser entfernen zu können, empfehlen wir, statt schwarzer



Manche Farben lassen sich besser abreinigen - schwarz ist oftmals besonders hartnäckig

Marker blaue oder grüne zu verwenden, denn diese lassen sich erfahrungsgemäß einfacher entfernen.



Auch wenn es dafür vorgesehen ist: das Keramikfeld zur Beschriftung lieber meiden

Zweitens:
Bei älteren Laborgläsern sollten Sie immer direkt das Glas beschriften und nicht das eigentlich dafür vorgesehene Keramikfeld. Die raue Keramikschicht absorbiert die Farbpigmente, wodurch sich die Farbe schwieriger entfernen lässt!

Drittens:
Die Wahl der richtigen Prozesschemikalie sowie der richtigen Programmparameter ist hier maßgeblich für den Reinigungserfolg. Für die maschinelle Aufbereitung – besonders von schwarzen Markerschriftungen – eignet sich am besten ein alkalischer, tensidfreier Reiniger. Dr. Weigert empfiehlt für die maschinelle Aufbereitung die Verwendung von neodisher® LaboClean FLA und zur Neutralisation alkalischer Rückstände neodisher® N.

Entfernung von Etikettenrückständen

In dem zweiten hier vorgestellten Tutorial geht es um die rückstandslose Entfernung von Etiketten.

Jeder Labormitarbeiter hat diese Situation vermutlich schon einmal erlebt: Eine Analyse ist erfolgreich beendet, und nun müssen die Laborutensilien inklusive der aufgetragenen Etiketten – die oft sehr gut auf dem Glas haften – erst einmal gereinigt werden, bevor die Laborgläser erneut zum Einsatz kommen können.

Es gibt diverse Etikettenpapiere und -kleber, die sich unterschiedlich gut entfernen lassen. Oft zum Einsatz kommen beispielsweise Papieretiketten, die individuell beschriftet werden können.

Auch Gefahrenhinweis-Etiketten finden sich auf beinahe jedem Laborglas. Und das Arbeiten bei tiefen Temperaturen erfordert zum Beispiel den Einsatz von sehr kältestabilen Etiketten mit besonders guten Haftungseigenschaften (z.B. Kryoeetiketten für Temperaturen ab minus 18 °C oder tiefer).



Erst müssen die Etiketten gut haften, dann leicht zu entfernen sein

Die Auswahl der Etiketten richtet sich nach den jeweiligen Versuchsbedingungen vor Ort. Dies führt wiederum zu unterschiedlichen Aufbereitungsprozessen. Wichtig ist generell, dass die Etiketten bei den vorgesehenen Routinearbeiten auf dem Laborglas verbleiben und sich nicht vorzeitig ablösen. Aber leider lassen sich besonders gut haftende Etiketten hinterher auch schwerer rückstandslos entfernen, sodass bei der Wahl eines falschen Aufbereitungsprozesses oftmals Reste auf dem Laborglas und im Inneren des Reinigungs- und Desinfektionsgerätes (RDG) verbleiben.



Etikettenrückstände auf dem Laborglas und im RDG können im Voraus vermieden werden

Was dann unweigerlich folgt, ist die aufwändige manuelle Entfernung der Etikettenrückstände, sowohl auf dem Laborglas, als auch im RDG. Um solche unnötigen Nacharbeiten zu vermeiden, haben wir folgende Tipps:

Erstens:
Die Temperatur sollte so gewählt werden, dass die Ablösung unterstützt wird: Es werden mindestens 70 °C benötigt, um physikalische Effekte in Hinblick auf die Lösung des Klebers zu nutzen.

Zweitens:
Die Wahl der Prozesschemikalie: Ein Reiniger mit Tensiden begünstigt die Ablösung der Etiketten. Dr. Weigert empfiehlt für die maschinelle Aufbereitung die Verwendung von neodisher® LaboClean FM, und zur Neutralisation alkalischer Rückstände der Prozesschemikalie neodisher® Z oder neodisher® N, je nach Bedingungen vor Ort.

Die Etiketten werden durch die Prozess-



Mit ein paar Tipps & Tricks zu rückstandslos gereinigtem Laborglas

chemikalie nicht aufgelöst, sondern nur abgelöst. Dies führt dazu, dass sie sich im Maschineninneren, zum Beispiel im Sieb, ablagern. Die Entfernung sämtlicher Etikettenreste sollte vor dem Abkühlen der Maschine erfolgen. Die Etikettenreste auf dem Sieb lassen sich sehr leicht abspülen, solange das RDG noch warm ist. Sind die Etikettenreste auf dem Laborglas oder in der Maschine erst erkaltet, kommt es zu hartnäckigen Verklebungen.

Für die Auswahl der speziellen Prozesschemikalien und der entsprechenden Programmparameter sprechen Sie bitte Ihren neodisher® Fachberater an. Bei Bedarf entwickelt Ihnen die neodisher® Anwendungstechnik individuelle Lösungen für Ihre speziellen Anforderungen!

Linda Ertl
Marketing & Produktmanagement



Tutorials jetzt ansehen auf www.drweigert.com/de/tutorial_lab

Vorbeugung von Lochkorrosion auf chirurgischen Instrumenten: Neue, verbesserte Rezeptur von neodisher® PreStop

Werden chirurgische Instrumente nach dem Einsatz im OP in die Entsorgungscontainer abgelegt und nicht umgehend aufbereitet, entstehen lange Antrocknungszeiten. Diese erschweren nicht nur die nachfolgende Reinigung, sondern können auch zu Lochkorrosion führen.

Der Korrosionsstopp zur Vorbehandlung

neodisher® PreStop verhindert Lochkorrosion auf Edelstahlinstrumenten, die durch anhaftende Rückstände von Blut oder physiologischer Kochsalzlösung (NaCl-Lösung) entstehen kann. Der Sprühschaum dient der gezielten Vorbeugung von chloridinduzierter Lochkorrosion auf chirurgischen Instrumenten inkl. MIC-Instrumenten. Hierdurch wird der Instrumentenstahl vor irreparablen Schäden geschützt und für den Werterhalt des Instrumentariums gesorgt.

Im Laborversuch konnte nachgewiesen werden, dass eine Instrumentenstahloberfläche durch den Einsatz von neodisher® PreStop vor Korrosionen durch Kochsalzlösung geschützt wird.

Lange Antrocknungszeiten vermeiden

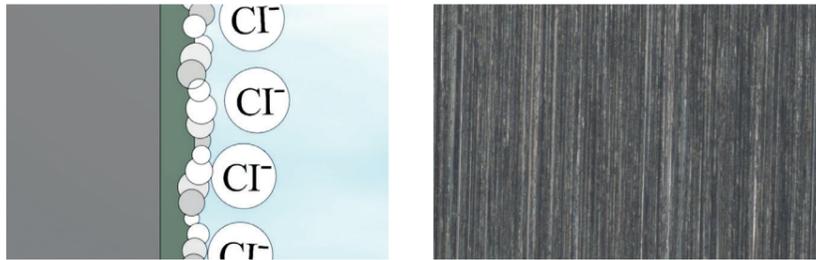
Für bestmögliche Ergebnisse wird neodisher® PreStop unverdünnt direkt nach der OP vollständig benetzend auf die im Entsorgungscontainer abgelegten chirurgischen Instrumente mit dem der Packung beigefügten Schaumprüher aufgebracht.

Selbsttätige Vorreinigung – schon im OP

Neben dem Korrosionsschutz bietet der Sprühschaum weitere Vorteile. Durch die neue, verbesserte Rezeptur mit enzymhaltigen Komponenten beginnt die Vorreinigung jetzt bereits selbsttätig im OP. Die Instrumente werden gleichzeitig feucht gehalten, wodurch die nachfolgende Reinigung erleichtert wird. Die eingespritzten Instrumente können bis zu 72 Stunden vor der weiteren Aufbereitung gelagert werden.



Das Schaubild (oben links) zeigt vereinfacht die Korrosionsentstehung durch Chlorid-Ionen, die z.B. im Blut oder physiologischer Kochsalzlösung (NaCl-Lösung) enthalten sind. Die Chlorid-Ionen greifen die Chromoxid-Schicht des Instrumentenstahls an, die diesen vor Korrosion schützt. So entstehen kleine Löcher an der Stahl-Oberfläche. Diese Schäden sind irreparabel.



neodisher® PreStop kann zur gezielten Vorbeugung von chloridinduzierter Lochkorrosion von chirurgischen Instrumenten inklusive MIC-Instrumenten verwendet werden. Es schützt den Instrumentenstahl vor irreparablen Schäden und sorgt für den Werterhalt des Instrumentariums.



Der Laborversuch belegt die Wirkung: Die Aufnahme links zeigt die Instrumenten-Oberfläche, auf die 6 Std. Kochsalzlösung (NaCl-Lösung) eingewirkt hat; die Aufnahme rechts die Oberfläche, auf die eine Kombination von neodisher® PreStop und NaCl-Lösung gleicher Konzentration 6 Std. eingewirkt hat.

Zusätzlich bieten wir unseren Kunden mit neodisher® PreStop ein Produkt an, welches das Wachstum von Mikroorganismen auf dem Instrumentarium während der Kontaktzeit hemmt. Anschließend wird neodisher® PreStop abgespült und das Instrumentarium wie gewohnt aufbereitet.

Personalschutz
neodisher® PreStop erhöht den Personalschutz im Umgang mit dem Instrumentarium.

Zudem ist neodisher® PreStop kein Gefahrstoff – Personalschutz und Umwelt sind uns wichtig!

Dr. rer. nat. Sandra Mühmel
Marketing & Produktmanagement

Schon gesehen?
Auch zu neodisher® PreStop gibt es ein anschauliches Tutorial!

Tutorial jetzt ansehen auf
www.drweigert.com/de/aktuelles/news



Dr. Weigert unterwegs: Beim Symposium für Krankenhausinfektionen in Ulm

Auch beim 13. Ulmer Symposium Krankenhausinfektionen vom 27.-29. März 2019 war Dr. Weigert wieder unübersehbar, samt Cocktailbar, vertreten.

Die 13 ist für den USK kein schlechtes Omen, sondern eher eine Glückszahl. Was einmal an der Uni Ulm entstand, ist mittlerweile so groß geworden, dass nur noch das Congress Centrum in Ulm ausreichend Platz für wieder einmal über 1500 Kongressteilnehmer und eine umfangreiche Industrieausstellung bietet. Auch Dr. Weigert war mit einem großen Stand bei dem im 2-Jahres-Rhythmus stattfindenden Kongress als Gold-Sponsor wieder maßgeblich beteiligt. Am Messestand wurde zweieinhalb Tage über Aufgaben, Fragestellungen und deren Lösungen rund um das Thema Instrumentenaufbereitung und Krankenhaushygiene informiert, diskutiert und gefachsimpelt. Im Rahmen der Sektion *Freie Vorträge – Reinigung und Desinfektion* unter Leitung von Prof. Walter Popp, hielt unser Bereichsleiter für Anwendungstechnik und Forschung & Entwicklung, Dr. Matthias Tschoerner, einen viel beachteten Fachvortrag mit dem Titel „Charakterisierung der durch Silikate und Titanoxide bedingten Oberflächenveränderungen an chirurgischen Instrumenten“. Um möglichst vielen Kongressteilnehmern die Gelegenheit zu geben, die Vorträge mitverfolgen zu können, wurden diese per Live Stream in einen weiteren Saal übertragen.

Am Abend des ersten Kongresstages waren dann zahlreiche Besucher von Dr. Weigert zu einem unterhaltsamen Abend in das KKC-Theater eingeladen, das gerade sein

20-jähriges Bestehen feiert, um dort eine sehr unterhaltsame „Best of Comedy Show“ zu erleben.

Doch bevor es an die Unterhaltung ging, hielt Dr. Florian Brill einen kurzweiligen Vortrag mit dem Titel „5 Sterne-Hotel für Bakterien – DER BIOFILM“.

Hier war die volle Aufmerksamkeit der Zuhörer gefragt, wurde die Erfolgskontrolle doch in Form eines Quiz durchgeführt, bei dem es kleine Preise zu gewinnen gab. Diese wurden am Veranstaltungsende an die glücklichen Gewinner übergeben.

Für gutes Essen und ein tolle Show gab es dann auch reichhaltigen Applaus.

Nachdem der zweite Kongresstag wieder zahlreiche Vorträge bereit gehalten hatte und die Industrieausstellung tagsüber für fachliche Informationsgespräche genutzt wurde, stand am Abend ein „Get together im Rahmen der Ausstellung“ für Kongressbesucher und Aussteller auf dem Programm.

Hier gab es am Dr. Weigert Stand die beliebten Cocktails unseres Barmixers Clive und Hintergrundmusik.

Gegen 19 Uhr stand dann mit dem Auftritt des Kammerchores „Les Passerelles“ noch einmal Kultur auf dem Programm.

Nach viel Applaus für den Chor entwickelte sich am Dr. Weigert Stand spontan eine kleine Standparty, auf der sogar noch getanzt wurde und viele Gäste länger verweilen ließ, als sie es geplant hatten. Wir werten das als Kompliment und sagen Danke dafür.

Der Freitag hielt noch einmal eine Reihe von Vorträgen parat, die trotz der zwei vorangegangenen, anstrengenden Tage sehr gut



Für gute Stimmung am Stand sorgten unter anderem unsere neodisher Verkaufsführer



Und für das leibliche Wohl hatte Dr. Weigert seinen beliebten Barmixer Clive am Stand

EPIDEMIOLOGIE
HYGIENEMASSNAHMEN
ANTIBIOTIKAPROPHYLAXE
**13. ULMER SYMPOSIUM
KRANKENHAUSINFektionen**
27.–29. MÄRZ 2019

Tagungsleitung
Prof. Dr. med. Steffen Stenger
Prof. Dr. med. Heike von Baum

www.krankenhausinfektionen-ulmer-symposium.de



PROGRAMM UND ABSTRACTS

Beim Ulmer Symposium dreht sich alles um Krankenhausinfektionen und entsprechende Hygienemaßnahmen, um diese zu unterbinden. Unter den Fachreferenten war auch Dr. Weigert durch Dr. Matthias Tschoerner vertreten.

besucht waren.

Und auch an unserem Stand gab es noch einmal zahlreiche Fachgespräche, bevor der Abbau am frühen Nachmittag beginnen konnte.

Wir danken den Organisatoren und unseren Mitarbeitern und sagen „Tschüss, bis 2021“.

Kurt Schaefer
Marketing & Produktmanagement



Am Dr. Weigert Stand wurde zweieinhalb Tage informiert, diskutiert und gefachsimpelt

Schlanker werden – die Vorteile eines modular aufgebauten Dosiersystems für die Profi-Küche in Scheidegg!

Die Fachklinik Prinzregent Luitpold in Scheidegg liegt im schönen Allgäu. Bei der Anfahrt zum Klinikum erhält man immer wieder einen Ausblick auf die beeindruckende Landschaft. Keine Frage, es gibt prosaischere Arbeitswege als den zur Fachklinik Prinzregent Luitpold. Und auch das Klinikum sieht von außen fast wie ein kleines Schloss aus.

So schön die Landschaft, so einladend die Architektur, so ernst die Probleme der jungen Patienten, die dort behandelt werden. Die 1912 gegründete Einrichtung der katholischen Jugendfürsorge kümmert sich um Kinder und Jugendliche, die mit Übergewicht, Diabetes oder auch psychosomatischen Problemen zu kämpfen haben. Ernährung und Fragen rund um das Essen bilden somit einen Behandlungsschwerpunkt der Klinik, was sich auch darin spiegelt, dass es eine Lehrküche gibt, in der mit den Kindern und Jugendlichen zusammen gekocht wird. Das Wissen um das Essen, um gesunde Zutaten, um die Zubereitung gesunder und gleichwohl schmackhafter Gerichte ist ein wichtiger Baustein, um die Ernährung der Kinder und Jugendlichen nachhaltig umzustellen.

Und natürlich spiegelt sich das Thema einer gesunden Ernährung auch in der Zentralküche wieder, in der der Küchenleiter Harald Donaubauber mit seinem Team für seine jungen Gäste die Speisen zusammenstellen und zubereiten muss.

Aufgrund der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DEG) wird zum Beispiel das Fleischangebot deutlich zurückgefahren. Während der Woche wird keine Frühstückswurst angeboten und es gibt Mittags immer ein vegetarisches Menü zur Auswahl. Elf Vollzeitkräfte sorgen dafür, dass täglich nicht nur die Klinikpatienten gut beköstigt werden, sondern auch die ortsansässigen Kitas mitversorgt werden.

Die Bandspülmaschine und die Herausforderung an die Dosiertechnik

Und wo gekocht wird, da muss auch gereinigt und gespült werden. Letzteres wird durch eine Bandspülmaschine erledigt, was an sich nicht weiter bemerkenswert ist, ebenso wenig wie die einmalige Versorgung dieser Maschine mit Reinigungs- und Klarspülmitteln aus einem zentralen Dosierraum im Keller. Allerdings erwies sich diese Situation auf Dauer als nicht befriedigend und das aus verschiedenen Gründen. Aufgrund der baulichen Situation, es handelt sich um ein historisches Gebäude, war die Anlieferung der Fässer in den Dosierraum äußerst schwierig und das Handling sehr umständlich. Zum anderen

konnten auch die Auflagen zum Umwelt- und Gewässerschutz nur sehr schwierig umgesetzt werden. Gesucht wurde daher eine Dosierlösung, die direkt an oder in der Nähe der Spülmaschine platzsparend angebracht werden sollte. Dabei waren weitere Gegebenheiten zu berücksichtigen. Die Bandmaschine steht im Spülraum mit ihrer Rückseite direkt an der Wand, so dass eine Installation eines Dosiergerätes an der Rückwand nicht möglich war. Zudem verhindert die Bauhöhe der Bandmaschine, dass ein Dosiersystem direkt auf der Maschine platziert werden kann. Schließlich gibt es auch kein größeres Frontseiten-Segment zwischen den aufschiebenden Türen der Waschtanks, an dem ein vollständiges Dosiersystem Platz findet.

Die Kunst der Trennung - Module machen's möglich

Der bisherige Hersteller der Reinigungsprodukte und der Dosieranlage hatte keine passende Lösung im Programm. Somit erhielt Dr. Weigert bzw. der regional zuständige neodisher® Verkaufsleiter Manfred Oppolzer die Möglichkeit, seine Ideen zu präsentieren, die schließlich zu überzeugen wussten. Mit dem neu konzipierten Dosiersystem weigomatic® compact SMART ist ein Dosiersystem verfügbar, das aufgrund seiner kompakten Bauweise sehr wenig Raum beansprucht. Nichtsdestotrotz ist selbst dieses Kompaktdosiersystem immer noch zu groß, um es mit allen Modulen an die Frontseite dieser Bandmaschine zu installieren. Doch durch den modularen Aufbau konnte hier eine ausgefeilte Lösung gefunden werden. Die Reiniger-Ausspüleinheit, die möglichst nah an den Waschtanks platziert werden sollte, um lange Dosierwege des ausgespülten Kompaktreinigers zu vermeiden, wurde separiert und samt Wasseranschluss an die Frontseite der Maschine gelegt. Die Steuer- und Klarspüleinheit konnte hingegen separat an das Kopfende der Maschine verlegt werden, wo sie gut zugänglich ist, ohne zu stören. Damit hat das weigomatic® compact SMART aber nur eine seiner Stärken ausgespielt. Als geschlossenes System bietet es hohen Personalschutz, ist einfach zu bedienen, hat ein hygienisches Design und eine integrierte Leifähigkeitssteuerung, die dafür sorgt, dass eine bedarfsgerechte Reini-



weigomatic compact SMART-Module: getrennt installiert, gemeinsam perfekt für der Dosierung

gerdosierung erfolgt. Damit arbeitet das ganze System äußerst wirtschaftlich. Der eingesetzte Intensivreiniger neodisher® compact 220 ist auch für Hartwasser gut geeignet und der Klarspüler neodisher® TN ist ein wahres Trocknungswunder, wenn es um die schnelle und streifenfreie Trocknung von Porzellan und Kunststoffgeschirr geht. Kurzum, neben der dosiertechnischen Problemlösung konnte auch eine verbesserte Reinigungs- und Trocknungsleistung erzielt werden und das bei einer äußerst wirtschaftlichen Dosierung.

Einfacher, aber besser

Die erfolgreiche Inbetriebnahme der Dosiertechnik an der Geschirrspülmaschine war ein weiteres Argument für die Umstellung der anderen Küchenreinigungs- und Desinfektionsprodukte auf Dr. Weigert. Während zuvor drei Anbieter für die Küchenhygiene zuständig waren, kommt nun ein gestrafftes Produktprogramm von Dr. Weigert zum Einsatz. Dazu gehören der hocheffiziente Desinfektionsreiniger neoform® K plus, der Hochleistungs-fettlöser caraform® active und der mit dem EU Ecolabel ausgezeichnete Allzweckreiniger caraform® flex, mit dem der Fußboden gereinigt wird.

Schlussendlich konnten so die Reinigungsprozesse optimiert und der Produkteinsatz verschlankt werden. Aber eine Sache möchte Manfred Oppolzer nicht verschlucken und das ist der Service. Denn gute Produkte und eine erstklassige Dosiertechnik, so Manfred Oppolzer, können ihre Stärken nur ausspielen, wenn die Hygieneprozesse regelmäßig überprüft und die Funktionsweise der Geräte sicher gestellt wird. Außerdem, um auf den Anfang zurückzukommen, ist die Anfahrt auch eine schöne.

Frank Stühlmeyer
Marketing & Produktmanagement



Gelebter Kundenservice: Manfred Oppolzer bei der Vorbereitung zur Titration

UPDATE IM DIALOG mit dem Küchenleiter Harald Donaubauber



Update: Sie arbeiten in einer Urlaubsregion, die Landschaft ist wunderschön. Hat das irgendeinen Einfluss auf die Arbeit?

Harald Donaubauber: Eigentlich nicht. In der Küche oder auch in meinem Büro hat man keinen großartigen Ausblick und wenn man konzentriert arbeitet, hat man keinen Kopf für andere Dinge. In jüngeren Jahren habe ich als Koch für sieben Jahre in Südafrika gearbeitet. Sagen wir mal so: da sind die klimatischen Bedingungen schon andere und wäre die Gesamtsituation in dem Land nicht kritischer geworden... Aber nein, die Region ist schön, aber für einen Arbeitgeber auch nicht einfach.

Update: Inwiefern?

Harald Donaubauber: In einer Urlaubsregion ist die Nachfrage nach Fachkräften in der Gastronomie natürlich hoch. Zudem sorgt die Nähe zur Schweiz dafür, dass viele Kräfte den sehr gut bezahlten Arbeitsplatz dort wählen. Dann haben wir noch Industrieunternehmen, zum Beispiel die Firma Liebherr, die ebenfalls Arbeitskräfte im großen Stil nachfragen.

Update: Was bedeutet das für Ihre Küche, wie gehen Sie mit dieser Situation um?

Harald Donaubauber: Zum Glück ist unser Team relativ stabil. Aber Einstellungen oder Rekrutierungen neuer Leute funktionieren inzwischen nur aufgrund persönlicher Kontakte, sonst kann man Abgänge gar nicht mehr kompensieren. Ich kann nur jedem Küchenleiter dazu raten, diese Art von Beziehungsmanagement sehr ernsthaft zu betreiben.

Update: Welche Trends oder Herausforderungen sehen Sie sonst noch auf die GV-Küchen zukommen?

Harald Donaubauber: Natürlich muss klar sein, welcher Budgetrahmen für die Küche und für ein Menü zur Verfügung steht. Mit dem Träger muss geklärt werden, welche Ansprüche bestehen und ob das mit den bereitgestellten Mitteln realisiert werden kann. Für mich ist entscheidend, dass ich dadurch anständig kochen kann und dass meine Erfahrungen und auch meine Forderungen Gehör finden. Dann gibt es auch keine Beschwerden über das Essen, was natürlich wiederum der Einrichtung zugute kommt. Andersherum gilt, etwas flapsig formuliert: wenn

eine Küche keinen Bock mehr hat, führt das relativ schnell zu Problemen und zur Idee des Outsourcings. Anschließend kommt meist ein Caterer und ob das immer der Weisheit letzter Schluss ist ...

Update: Umgekehrt gefragt: Welche Weisheit hat Sie dann zu Dr. Weigert geführt?

Harald Donaubauber: (lacht) Die Weisheit, dass man immer offen sein sollte für Neues. Sicherlich muss man funktionierende Dinge nicht ändern. Aber wenn Probleme auftauchen oder sich neue und bessere Lösungswege auftun, dann schau ich gerne genauer hin. Und durch das Problem mit unserem Dosierraum und der Dosieranlage habe ich genau das gemacht.

Update: Was hat Sie an Dr. Weigert überzeugt?

Harald Donaubauber: Die Lösung unseres Dosierproblems war sehr professionell und gut. Wenn man eine große Bandmaschine in der Spülküche stehen hat, soll und muss die natürlich richtig funktionieren. Und dann sieht man auf einmal, dass eine, ich sage mal, scheinbare Nebensächlichlichkeit wie die Dosierfrage zu größeren Problemen führen kann. Man ist anschließend froh, wenn eine Installations-Lösung für die Dosierung gefunden werden konnte. Und wenn auch die Spülresultate und die Wirtschaftlichkeit stimmen und sogar besser sind, dann kann man nicht meckern.

Update: Gibt es noch weitere Aspekte die in Bezug auf Hygiene eine Rolle gespielt haben bzw. spielen?

Harald Donaubauber: Es ist natürlich immer schön, wenn man einen Anbieter findet, von dem man alles aus einer Hand bekommt und sich das auch im Jahresvergleich rechnet. Wir beziehen jetzt nicht nur die Spülmittel von Dr. Weigert, sondern auch die anderen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Küche. Dabei muss ich persönlich sagen, dass der Fettlöser zum Beispiel super funktioniert und der Beste ist, den ich in meiner Karriere bisher verwendet habe. Wenn die Kippbratpfanne damit gesäubert wird, sind die Resultate top. Dazu kommt, dass die Betreuung durch Manfred Oppolzer ausgezeichnet ist. Ich kann mich, was die Spülresultate und die Hygiene angeht, 100% auf ihn verlassen. Bisher war die Entscheidung für Dr. Weigert also eine sehr weise Entscheidung.

An dieser Stelle ganz herzlichen Dank an Harald Donaubauber und sein Team für das Interview und die umfassenden Einblicke!

Glänzende Wirtschaftlichkeit für Ihr Geschirr: **weigomatic® compact SMART**



Äußerst wirtschaftlich

- Kartuschen-System mit hochkonzentrierten Reinigern; geringer Verbrauch, garantiert und nachweisbar
- Leitwertsteuerung für optimale und wirtschaftliche Dosierung



Beste Reinigungsleistung

- Für alle Gegebenheiten die passenden Produkte
- EU Ecolabel- und Hartwasser-Produkte
- Klarspüler für Kunststoffe uvm.
- Zeitgesteuerte Intensivreinigung mit Zusatzpower



Leichte Bedienbarkeit – hoher Personalschutz

- Geschlossenes System, keine Produktberührung
- Einfach und intuitiv zu bedienen
- Kartusche und Flaschen sind leicht zu tragen und einfach zu lagern
- Kennzeichnungsfreie Produkte



Noch mehr Vorteile? Noch mehr Vorteile!

Großes Produktportfolio
Für alle Herausforderungen



Modularer Aufbau
Installations-Flexibilität



Datenmanagement
Betriebsüberwachung



Platzsparend
Geringer Platzbedarf



Attraktives Design
Funktional & hygienisch



hygiene.de

Einfach zu merken, vielfacher Mehrwert

hygiene.de ist ein neu entstandenes, umfassendes Informationsportal für Interessenten und Kunden in den Bereichen Großküchen, lebensmittelverarbeitende Betriebe, Zu- und Abluft.

Wenn es um professionelle Hygiene geht, sind Spezialisten gefordert. So gibt es beispielsweise in der Lebensmittelindustrie ebenso wie in der Großküche maschinelle Reinigungsverfahren, die eine kompetente Beratung und Betreuung erfordern.

Ebenso gibt es dort aber auch hygiene-relevante Fragen nach Schädlingsfreihaltung oder nach raumlufttechnischen Anlagen. Aber Spezialisten können nicht alle Bereiche gleichermaßen abdecken, steht doch die jeweilige Kernkompetenz zu Recht im Fokus der Aufmerksamkeit.

Know-how kombinieren und Kompetenzen vereinen

Nach einigen vorangegangenen punktuellen Kooperationen zwischen Dr. Weigert und der Gesa Hygiene-Gruppe stellten beide Firmen

fest, dass sich ihre Kompetenzfelder perfekt ergänzen.

Während auf der einen Seite Dr. Weigert sich mit der Reinigung und Desinfektion in professionellen Anwendungsbereichen befasst, steuert die Gesa Hygiene-Gruppe Dienstleistungen in der Großküchenhygiene, der Schädlingsfreihaltung sowie bei der Zu- und Abluft bei.

Praxisgerechte, nachvollziehbare Lösungen für den Kunden

Für den Kunden liegt der Mehrwert auf der Hand. Aufeinander abgestimmt beraten die jeweiligen Experten zu Fragen rund um die professionelle Betriebshygiene und erarbeiten maßgeschneiderte Lösungen. Unkompliziert und professionell.

Um exemplarisch zu zeigen, wie diese Lösungen aussehen können und welche Vorteile für den Kunden daraus resultieren, werden auf der Website anhand von konkreten Fragen nachvollziehbare Praxislösungen gegeben – von der Kontrolle bis hin zur Wissensvermittlung:

- Kontrolle? Aber sicher!
- Status Quo? Wie sieht's bei Ihnen aus?
- Hygiene, wie viel davon brauchen Sie wirklich? Wir sagen es Ihnen!
- Optimale Prozesse? Wir optimieren mit Ihnen und für Sie!
- Wie geht das, wo steht das? Damit es auf Dauer automatisch gut geht!
- Nachhaltig arbeiten? Service, Schulung, ökologische Produkte – weil es auf die inneren Werte ankommt!
- Vorbeugender Brandschutz? Was ist zu tun? Wir sagen es Ihnen!
- Warum Freihaltung? Vorbeugung ist besser als Bekämpfung!
- Zu- und Abluft – Hygiene in Raumluftanlagen? Warum?
- Sie wissen es. Ihr Team auch? Hygiene verstehen!

Neugierig geworden? Einfach nachschauen auf www.hygiene.de

Dr. Weigert unterwegs zuhause:

Auf der Internorga in Hamburg

Hamburg, Hygiene, Heimspiel

„Fünf Tage, die mein Geschäft um Jahre nach vorne bringen“ hieß die Ankündigung auf den diesjährigen Internorga-Plakaten in Hamburg.

Wir können nicht sagen, wie viele der 96.000 Besucher auf der Leitmesse für die Gastronomie sich diesen Leitspruch zu eigen gemacht haben. Was wir auf jeden Fall sagen können, ist, dass Dr. Weigert, als Hamburger Unternehmen, sich bei seiner zweiten Internorga-Messeteilnahme in Folge etabliert hat.

Die zahlreichen Fachgespräche mit unseren Besuchern und unsere Fachberatungen haben uns gezeigt, dass wirtschaftliche und

verlässliche Hygienelösungen in der Profiküche verstärkt nachgefragt werden.

Viele Besucher informierten sich folgerichtig über das „weigomatic compact SMART“, das innovative Dosiersystem für das maschinelle Geschirrspülen. Seit seiner Markteinführung kommt es bei vielen Kunden mit großem Erfolg zum Einsatz (siehe auch Bericht auf S. 6-7).

Ebenfalls im Fokus standen Fragen zu nachhaltigen Hygiene-Prozessen und ökologischen Reinigern, aber auch zu der Reinigung von Kaffeemaschinen und Fragen zu der Website „hygiene.de“, einem Gemeinschaftsprojekt mit der der Gesa-Hygiene-Gruppe (siehe Bericht auf S. 8).

Das Messe-Fazit ist daher keinesfalls überraschend.

Dr. Weigert fühlt sich auf der Internorga gut „aufgehoben“, nicht nur weil Dr. Weigert in Hamburg beheimatet ist, sondern weil die Kunden-Resonanz und der Erfolg überzeugend ausgefallen sind. Daher ein Dankeschön an alle Besucher.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr!

Frank Stühlmeyer
Marketing & Produktmanagement



Große Attraktion: Auf dem Weigert-Messestand brachten die Funny Köche von „PicoBello“ den Besuchern auf kurzweilige und spielerische Art und Weise nahe, wie wichtig Hygiene in der Profi-Küche ist und welche Einsparpotenziale dort noch realisiert werden können.



Neben dem weigomatic compact SMART stellte Dr. Weigert auch die Produkte der eco edition vor – ganz im Trend zur Nachfrage nach ökologischen Reinigern.

Dr. Weigert aktuell

Überraschung aus China – Jim Chin präsentiert sein Produktprogramm

Große Überraschung auf der MEDICA 11-2018 auf dem Dr. Weigert Stand: Für den zweiten Tag der MEDICA in Düsseldorf hatte der Inhaber unseres Chinesischen Vertriebspartners Shanghai Honjo Medical Instrument Co., Ltd., Jim Chin, eine Überraschung versprochen. Zur Cocktailstunde löste er dann sein Versprechen ein und präsentierte sein neuestes Produktprogramm. Das spektakuläre daran war die grafische Gestaltung des Außenumschlages: das Cover des Produktprogramms ist in den Farben Schwarz, Rot und Gold angelegt. Die Deutschlandflagge repräsentiert die enge Verbundenheit und gute Zusammenarbeit zwischen Dr. Weigert und HonjoMed. Ein sichtlich stolzer Jim Chin übergab die ersten Exemplare im Beisein zweier seiner Teammitglieder an unsere Vertriebs- und Marketingleiter Bernd Stranghöner und German Beck. Auf diese gelungene Überraschung wurde mit einem Cocktail angestoßen und über die zukünftige Entwicklung des chinesischen Marktes gefachsimpelt.

Girls' & Boys' Day 2019

Auch in diesem Jahr hat Dr. Weigert wieder aktiv am Girls' und Boys' Day teilgenommen und für vier Schülerinnen und Schüler als Unternehmen seine Türen geöffnet. Die Mädchen und Jungs erhielten dabei Einblicke in die Tätigkeiten der Abteilungen Marketing, Export, Anwendungstechnik, Dosiertechnik, Mikrobiologie und durften zuletzt auch im Labor selbst aktiv werden. Da drehte sich dann ausnahmsweise nicht alles um die Produktentwicklung, sondern um die Magie der Chemie. Mit unseren Experten im Labor haben die Schülerinnen und Schüler spannende Versuche durchgeführt: So wurden Eier durch Sauerstoffentzug in eine Flasche gesaugt, mit Essig und Backpulver Luftballons aufgeblasen und Rotkohl als Indikator verwendet. Hätten Sie es gewusst? Rotkohlsaft ist eine Indikatorlösung und zeigt den pH-Wert einer Lösung an.

Wir hatten den Eindruck, dass unsere jungen Gäste ebenso viel Spaß im Unternehmen Ihrer Eltern hatten, wie die Mitarbeiter, die sie hierbei begleitet haben!

Dr. Weigert persönlich

Neues aus dem Trainee-Programm - im Zeichen der Qualität

Das Trainee-Programm bei Dr. Weigert steht für die fortlaufende Entwicklung von Nachwuchskräften, die den Anforderungen der professionellen Hygienebranche gewachsen sind. So wird auf eine quervernetzte und abteilungsübergreifende Ausbildung Wert gelegt. Im Rahmen meines Trainee-Programms bekam ich die Chance, eine dreimonatige Station im Qualitätswesen zu absolvieren. Zusammen mit der versierten Mentorin Frau Dr. Gitta Graubner starteten wir in das Abenteuer der Risikoanalyse von Medizinprodukten. Die Risikoanalyse ist unter Einhaltung der Medizinprodukterichtlinie unentbehrlich für die Zulassung der Medizinprodukte von Dr. Weigert und wird derzeit grundlegend überarbeitet. Die ideale Aufgabe für einen Trainee, denn die sogenannten Lebenszyklusphasen von der Entwicklung über die Produktion bis hin zur Anwendung und Entsorgung des Produkts werden bezüglich ihrer Risiken für Personen, Sachgüter und Umwelt analysiert. Der Mehrwert liegt auf der Hand: Zum einen konnte ich Erfahrungen aus früheren Stationen einbringen und zum anderen intensivierte ich prozessorientiertes Denken, ohne welches eine Risikoanalyse unmöglich wäre. Einen praktischen Einblick in das Qualitätswesen beurteile ich als absolute Bereicherung – nicht nur im Rahmen eines Trainee-Programms.

Hauke Themer

E-Learning

In diesem Frühjahr starten wir bei Dr. Weigert mit einer E-Learning Offensive. Digitale Unterweisungswege sind seit mehreren Jahren in vielen Bereichen eine effiziente Alternative zu Präsenztrainings. Besonders im Bereich Compliance Management haben sich unterschiedliche Formen der elektronischen Unterweisung und E-Learning etabliert. Der große Vorteil ist, dass Schulungen orts- und zeitunabhängig an einem Computer oder einem Terminal durchgeführt, Lern- und Schulungsinhalte schnell und einfach interaktiv vermittelt werden können. Die Lerninhalte werden jedem Mitarbeiter individuell zugewiesen. Schulungsmaterialien verbleiben anschließend im System und können jederzeit neu verwendet werden. Am Ende einer Unterweisung erfolgt eine Verständniskontrolle mit einem kleinen Test und individuell erstellten Fragesets. Dieses individuelle Lernen ist zeitgemäß und kann – weil selbstbestimmter – einfach auch Spaß machen.



Veranstaltungen 2019

Wann?	Was?	Wo?
09.05.'19	OMNILAB Labormesse	Leipzig
09.-11.05.'19	euvend & coffeena	Köln
10.-11.05.'19	Endoskopie-Live	Berlin
15.05.'19	EndoTreff	Herne
16.-18.05.'19	GASTRO STAR Tage	Hamburg
18.05.'19	SteriTreff	Erlangen
21.-22.05.'19	Freunde des Snack Forum	Hannover
21.05.-23.05.'19	LABVOLUTION	Hannover
23.05.'19	GFO Hygiene- und Infektiologietag	Troisdorf
25.05.'19	SteriTreff	Hannover
28.05.'19	Deggendorfer Hygienetag	Deggendorf
12.-13.06.'19	1. ttz Zukunftsforum	Bremerhaven
13.-14.06.'19	ÖGSV-Fachtagung	Hafnersee (AT)
15.06.'19	Rhein Ruhr Symposium	Bochum
19.-20.06.'19	SGSV-Kongress	Biel (CH)
06.07.'19	AEMP Treff	Freiburg
10.07.'19	5. AEMP Forum	Grünwald
13.-14.09.'19	Fach Dental	Leipzig
02.-04.10.'19	DGSV Kongress	Fulda
09.-11.10.'19	BZH Infektiologie- und Hygienekongress	Freiburg
26.10.'19	ZSVA Hygieneforum SH	Damp
30.10.-02.11.'19	WFHSS Congress	Den Haag (NL)
12.-14.11.'19	BrauBeviale	Nürnberg
18.-21.11.'19	MEDICA	Düsseldorf

Weitere Messen und Kongresse, mehr Informationen zu aktuellen Dr. Weigert Veranstaltungen und Anmeldungen auf www.drweigert.de > Aktuelles > Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Das Info-Magazin

Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG • Mühlentagen 85 • D-20539 Hamburg • Tel.: +49-40-7 89 60-0 • Fax: +49-40-7 89 60-120 • info@drweigert.de • www.drweigert.de