



update

Das Info-Magazin
Ausgabe Mai 2022

- Freie Brau Union Bremen – alte Liebe frischer Durst
- Küchenkonzepte – über Gourmetleistungen, Digitalisierung & Hygiene
- neodisher® system ALPHA: Dosierlösung jetzt noch innovativer
- Rohstoff-Chemie Teil 4: Know-How aus dem Labor
- Ukraine Unterstützung – Initiativen unserer polnischen Tochtergesellschaft

Die Themen dieser Ausgabe

Freie Brau Union Bremen

Alte Liebe – frischer Durst

S. 2 & 3

Zwei ausgezeichnete Küchenkonzepte

Über Gourmetleistungen, Digitalisierung & Hygiene

S. 4 & 5

neodisher® system ALPHA –
Dosierlösung jetzt noch innovativer

S. 6

weigomatic® system ALPHA XS
Erfahrungsbericht

S. 7

Chemie direkt aus dem Labor

Teil 4: Konservierungsstoffe

S. 8

Ukraine Unterstützung

Initiativen von Dr. Weigert Polen

S. 9

NEWS –

Dr. Weigert nachhaltig & persönlich

S. 10 & 11

Termine –

Corona-bedingt keine verbindlichen Daten

Wir drucken Cradle to Cradle®

S. 12

Freie Brau Union Bremen – alte



© Union Brauerei Bremen; Standort Bremen Walle

Der Slogan „Alte Liebe – frischer Durst“ hält was er verspricht. Das Team von Freie Brau Union Bremen setzt auf eine 100-jährige Tradition der Union Brauerei gepaart mit frischen Ideen, transparenter Braukunst zum „Anfassen“ und überzeugt durch Qualität, Regionalität und vor allem Geschmack.

Die Vergangenheit

Doch erst seit 2015 wird im Gebäude der Union Brauerei wieder Bier gebraut. Zuvor wurde der Komplex über 50 Jahre lang zu anderen Zwecken genutzt, bevor die unabhängige und inhabergeführte Craft Bier Brauerei wieder mit dem Brauen beginnen konnte. Auf den ersten Blick ist zu erkennen: hier trifft die Vergangenheit auf die Moderne. Ein charmantes Backstein-

gebäude beherbergt nun ein modernes Sudhaus aus Edelstahl mit Gastronomie und Platz für Veranstaltungen.

Das Team

Fast von Beginn an dabei ist auch Dr. Carsten Eger, Brauingenieur und Biersommelier. Mit Herzblut, Leidenschaft und einem jungen Team wird hier Bier gebraut, Brauerei-Führungen organisiert und Veranstaltungen und Feiern ausgerichtet. Die Brauerei setzt nicht nur bei den Rohstoffen auf Nachhaltigkeit. Auch beim Personal wird ein offenes Miteinander gelebt und auf Kontinuität gesetzt. Zudem wird mit zwei Auszubildenden der „Nachwuchs“ gefördert.

Wachstum trotz Pandemie

Trotz der schwierigen Pandemiezeiten ist es erfreulich, dass die Freie Brau Union Bremen wirtschaftlich gut durch die Krise gekommen ist und sogar ein Wachstum im Ausstoß zu verzeichnen hat. Sicherlich auch ein Verdienst der im Betrieb penibel und diszipliniert eingehaltenen Corona-Regeln, so dass die Freie Brau Union Bremen in der gesamten Zeit der Pandemie von coronabedingten Produktionsausfällen verschont geblieben ist.

Wachstum trotz Pandemie

Trotz der schwierigen Pandemiezeiten ist es erfreulich, dass die Freie Brau Union Bremen wirtschaftlich gut durch die Krise gekommen ist und sogar ein Wachstum im Ausstoß zu verzeichnen hat. Sicherlich auch ein Verdienst der im Betrieb penibel und diszipliniert eingehaltenen Corona-Regeln, so dass die Freie Brau Union Bremen in der gesamten Zeit der Pandemie von coronabedingten Produktionsausfällen verschont geblieben ist.



© C. Heidmann; Restaurant am Standort Bremen Walle

Liebe - frischer Durst

FREIE BRAU **UNION** BREMEN

Die Produktqualität

Für eine gleichbleibend hohe Produktqualität ist ein hochwertiger Gesamtprozess notwendig. Dazu gehören effiziente Reinigungs- und Desinfektionskonzepte und optimal eingestellte Produktionsanlagen und -prozesse. Daher vertraute Carsten Eger auf die Hygienekompetenz der Chemische Fabrik Dr. Weigert, die er aus seinem vorherigen Berufsleben schon bestens kannte. Für eine aufstrebende Brauerei sind aber nicht nur Hygiene- und Qualitätsaspekte wichtig. Auch die Wirtschaftlichkeit der Hygieneabläufe muss stimmen, was in der Zusammenarbeit mit der Firma Dr. Weigert sehr zufriedenstellend realisiert werden konnte.



© C. Heidmann; Sudhaus am Standort Bremen Walle



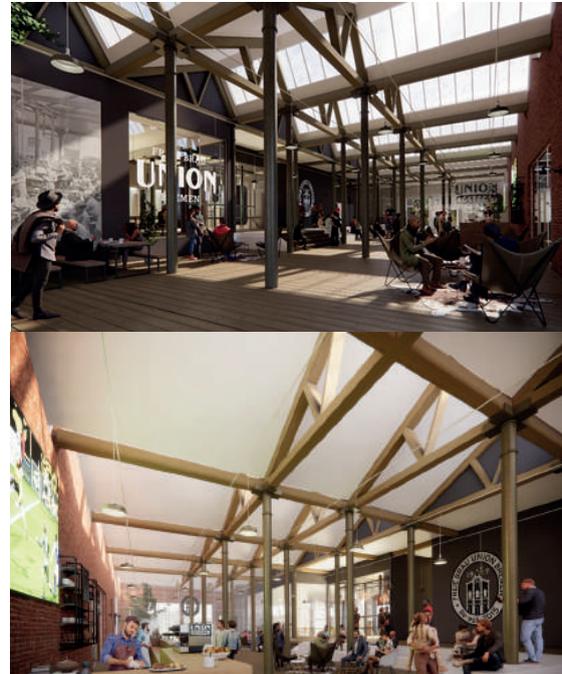
© C. Heidmann; Tanklager am Standort Bremen Walle

Die Partnerschaft mit Dr. Weigert

Dr. Weigert verantwortet bei der Freien Brau Union Bremen sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsprozesse: angefangen von der Reinigung und Desinfektion der Tanks, der Flaschenreinigungsmaschine bis hin zur Umfeldreinigung/-desinfektion und Personalhygiene. Dabei ergeben sich immer neue Herausforderungen. Zum Beispiel wird aktuell gemeinsam an einer Lösung gearbeitet, um die Flaschenreinigungsmaschine noch effizienter zu betreiben. Der Dr. Weigert Fachberater kommuniziert und kooperiert dafür eng mit dem Maschinenhersteller und den Brauerei-Spezialisten. Denn schließlich fallen die Optimierungsmöglichkeiten nicht vom Himmel, sondern müssen durch das Feintuning der Flaschenreinigungsmaschine und der Prozessparameter erarbeitet werden. Erst dann kann die Produktivität ohne Qualitätseinbußen gesteigert werden.

Die Zukunft (mit Dr. Weigert)

Zum Zukunftskonzept der Freien Brau Union Bremen gehört der Bau eines zweiten Standortes in Bremen Hemelingen. Die Planungen laufen mit Hochdruck, damit auf Teilen des Geländes der Silberwarenfabrik Wilkens in einem Effizienzhaus-Denkmal eine neue Brauerei und eine neue Gastronomie samt Veranstaltungsräumen entstehen können. Neben der Brauerei wird auch für Union Kaffee in den alten Produktionshallen zudem eine Kaffeerösterei errichtet. Als Termin für die Eröffnung dieser neuen Gastro-Brauerei und Rösterei ist 2023 vorgesehen. So werden nicht nur neue Arbeitsplätze und Produktionskapazitäten entstehen, sondern es stellen sich auch neue Hygieneaufgaben. Auch hier wird die Firma Dr. Weigert ihre Hygienekompetenz einbringen können und freut sich natürlich, weiterhin Teil der Erfolgsgeschichte sein zu können.



© Union Brauerei Bremen; Entwurf Eingangsbereich am Standort Bremen Hemelingen

Die Redaktion bedankt sich bei der Freien Brau Union Bremen und allen Beteiligten für die umfassenden Einblicke und Erklärungen und wünscht zur Eröffnung alles Gute.

M. Sc. Stefan Walter
Marketing & Produktmanagement

Zwei ausgezeichnete Küchenkonzepte

Über Gourmet-Leistungen, Digitalisierungsideen und die Frage des richtigen Hygienepartners

Im Folgenden geht es um zwei außergewöhnliche Großküchen, deren Gemeinsamkeit in der konsequenten Umsetzung einer im Prinzip einfachen Grundidee liegt: **Qualitativ hochwertiges Gemeinschaftsessen verbunden mit wirtschaftlichen Prozessabläufen.**

Ziele und Pläne

An sich ist es kein Geheimnis: wer etwas erreichen möchte, braucht Ziele. Und wer Ziele realisieren möchte, braucht einen Plan. Wir alle wissen jedoch um die sogenannten Mühen der Ebene und darum, dass das Ziel am Anfang zwar deutlich vor Augen steht, aber im Zuge der Arbeitsroutinen schnell zu verblässen droht. Auf der anderen Seite ist es oftmals der Alltagsstress, der uns daran hindert, darüber nachzudenken, ob wir wirklich noch das umsetzen, was wir uns vorgenommen haben. Wie also den Fallstricken entkommen? Die beiden Verantwortlichen für die Großküchen, die in dieser Update-Ausgabe vorgestellt werden, haben eines gemeinsam. Sie zeigen exemplarisch, wie wichtig ein klares Ziel ist, das man mit Leidenschaft verfolgt.

Kernkompetenz und Auszeichnungen

Im Fall von Ralf Meyer, der der Evangelischen Stiftung Augusta in Bochum als Küchenleiter vorsteht, war es die Idee, einen ‚Gourmet Menüplan‘ zu kreieren und umzusetzen, der die Gäste begeistert.



Gerichte aus der „Augusta-Küche“

In der Neuland-Zentralküche der Zieglerschen in Wilhelmsdorf mit ihrem Bereichsleiter Lothar Stütze (siehe auch die Update Mai 2018) sind es die Automatisierung und Digitalisierung in der Großküche, die seit Jahren vorangetrieben werden. Die dadurch erzielte Zeiteinsparung kommt wiederum dem Kerngeschäft, also der Speisenzubereitung zugute. Ziel war und ist also auch hier die qualitative Verbesserung des zubereiteten Essens.

Diese klare Zielorientierung und ihre Umsetzung blieb in beiden Fällen nicht ohne Anerkennung. 2019 wurde Lothar Stütze als GV-Manager des Jahres ausgezeichnet (Bereich Zentralküche), Ralf Meyer u. a. mit dem S&F Förderpreis 2011. Demnach: Gutes Konzept, gutes Essen! Also alles ganz einfach?

Das Team ‚mitnehmen‘ - Ideen vorleben

Wer wollte bestreiten, dass eine Großküche mit seinen Speiseplänen, dem Einkauf, den Warenein- und -ausgängen, den Hygieneanforderungen etc. ein sehr komplexes Gebilde ist. Und je komplexer die Zusammenhänge, umso mehr müssen die Arbeitsschritte und Prozesse nicht nur definiert, sondern auch kommuniziert werden. Eine klare Zieldefinition ist die Voraussetzung dafür, um ein Team richtig informieren und motivieren zu können. Sowohl

in Bochum als auch in Wilhelmsdorf merkt der Besucher, dass ein gemeinsamer „Spirit“ auch gelebt wird. Sowohl Lothar Stütze als auch Ralf Meyer betonen nicht nur die Bedeutung des Teamgedankens, sondern vermitteln im Gespräch auch die eigene Leidenschaft für das Projekt. Eine Voraussetzung, um das Team begeistern zu können.

Konzepte?

Man kann das Loblied der Zieldefinition und der Motivation zwar anstimmen, doch von alleine setzen sich die Ziele deshalb nicht um. Man braucht einen Plan, um wirklich weiter zu kommen. Der Ist-Zustand muss analysiert, neue Möglichkeiten eruiert, neue Maßnahmen und Wege müssen ausprobiert und festgehalten werden. Im Fall der Stiftung Augusta in Bochum hieß das zum Beispiel, dass neue Menülinien und ein neuer Menüplan erstellt werden mussten. Investitionen im sechsstelligen Bereich wurden getätigt, um u. a. eine Teigausrollmaschine, Spiralröster oder eine Schnitzelpresse zu kaufen. Weiterhin hat man geschaut - und schaut immer noch - wie man den Einfluss der temperierten Speisetransportwagen durch angepasste Garzeiten minimieren kann; oder was im Sinne der Qualitätssteigerung und der besseren Wirtschaftlichkeit selbst gefertigt werden kann (siehe das nachfolgende Interview).

Auch in Wilhelmsdorf wäre ohne gründliche konzeptionelle Vorarbeiten die Küche im jetzigen Zustand nicht vorstellbar. Bevor die Küche 2015 in Betrieb gehen konnte, war schon eine dreijährige (Vor)Planungsphase absolviert worden. Dabei wurde die gesamte Produktionsstruktur neu aufgesetzt. Dies bot die Möglichkeit, Automatisierungs- und Digitalisierungsprozesse gleich mitzudenken und zu implementieren. Dabei musste das Konzept immer wieder angepasst und verändert werden. Und vor allem, auch darauf weist Lothar Stütze immer wieder hin, ist gerade am Anfang ein hoher Einsatz von personellen Ressourcen notwendig, um die Digitalisierungsideen wirklich umsetzen zu können. Kurzum, ein umfassendes Konzept, eine konsequente Umsetzung und eine permanente Überprüfung der Zielvorgaben sind für den Erfolg entscheidend.

Wirtschaftlichkeit und Aufmerksamkeit

Jede Küche ist anders, jeder Träger ist anders, jedes Team und jede Leitung ist anders. Eine allgemeingültige Blaupause für eine gelingende kulinarische Qualitätsoffensive in der Gemeinschaftsverpflegung kann es nicht geben. Zudem spielt der wirtschaftliche Aspekt natürlich eine entscheidende Rolle. Die Tagespauschalen geben oftmals ein Limit vor, das keine großen ‚Sprünge‘ ermöglicht. Nichtsdestotrotz zeigen die beiden Beispiele auf je eigene Weise zwei Dinge: Erstens, was möglich ist, wenn man mit einer Leitidee beginnt und sich nicht von vornherein von den wirtschaftlichen Gegebenheiten beschränken lässt. Und zweitens, dass das Marketing, also das nach Außen-Tragen der eigenen Ideen und Leistungen ein wichtiger Bestandteil für die Akzeptanz und (finanzielle) Förderung solcher Projekte ist.

Hygienekonzepte und Serviceorientierung

Die Firma Dr. Weigert freut sich natürlich, mit ihren Reinigungs- und Desinfektions-Lösungen und den Vor-Ort-Serviceleistungen etwas zu diesen Projekten beitragen zu können.

In beiden Küchen sind Bandspülmaschinen im Einsatz, die von einer zentralen Dosieranlage aus mit Reinigern und Klarspülern versorgt werden. Dafür wurde eine entsprechende Steuerung mit den entsprechenden leistungsfähigen Membranpumpen von Dr. Weigert installiert, die bedarfsgerecht und wartungsarm die jeweiligen Maschinen versorgen. Durch den Einsatz von Fassware entfällt für das Personal der Handlungsaufwand, die Wirtschaftlichkeit wird erhöht und durch weniger Verpackungsmaterial die Umwelt geschont.

In Wilhelmsdorf werden sogar die Reinigungsprodukte für die Oberflächen- und Fußbodenreinigung von zentraler Stelle aus an die einzelnen, dezentralen Dosierstationen befördert. In Bochum sind für diese manuellen Produkte hochwertige Zumischsysteme mit einer Edelstahloberfläche installiert worden, die den Einsatz von Anwendungslösungen mittels einer Schlauchpistole in großflächigen Bereichen ermöglicht.

Aber an dieser Stelle soll noch etwas anderes betont werden. Für Dr. Weigert besteht der Qualitätsanspruch nicht nur darin, hochwertige Produkte herzustellen, sondern kundenspezifisch zu schauen, welche Produkte und Dosierlösungen am besten passen. Und mindestens genauso wichtig ist der Anspruch und das Versprechen, die gefundenen Hygienelösungen auch regelmäßig zu überprüfen und gegebenenfalls zu optimieren (siehe auch die nachfolgenden Interviews).

Ralf Meyer: Chef de Cuisine / Küchenleitung

Ev. Stiftung Augusta, seit 2009

Ev. Stiftung Augusta: Gründung 1864;

insgesamt 3 Einrichtungen mit 966 Betten,

110 Wohnplätzen, 24 Kurzzeitpflegeplätzen

Mitarbeiter in der Küche: 155

Essen: 1.200, z. Zt. coronabedingt weniger

Update im Gespräch mit Ralf Meyer

Im Eingangsbereich sieht man zahlreiche gerahmte Auszeichnungen und Fachartikel über Ihre Küche. Haben Sie darüber noch einen Überblick?

Ralf Meyer: Es sind inzwischen schon viele. Dazu kommen noch die Fernsehberichte und die Social-Media-Einträge. Das ist eine schöne Anerkennung für mein Team und auch für mich. Aber die mediale Aufmerksamkeit soll kein Selbstzweck sein. Ich werbe weiterhin für die Idee, dass gutes Krankenhausessen mit einem überschaubaren Budget möglich ist. Und natürlich werbe ich damit auch für die Augusta-Klinken.

Update: In einigen Berichten ist von der Gourmet-Krankenhaus-Küche oder auch vom Sternekoch im Krankenhaus die Rede, um die Qualität der Zubereitung zu betonen. Wir nehmen an, dass das Geheimnis des Erfolges nicht allein in der Kochkunst zu finden ist.



Fragen an Ralf Meyer und Lothar Stütze

Küchenleitung Ev. Stiftung Augusta in Bochum bzw. Bereichsleiter der Neuland Zentralküche der Zieglerschen in Wilhelmsdorf

Ralf Meyer: Wir sind wirklich stolz darauf, dass wir verschiedenartige Anforderungen neu zusammengedacht haben. Und dass wir kreative Lösungen gefunden haben. Unser Budget ist relativ gering. Trotzdem wollten wir die Qualität der Zubereitung und der Speisen auf Dauer hoch halten. Wenn wir Dinge selber machen, wie zum Beispiel Marmelade, Saucenfonds, Strudelteig etc. müssen diese Produkte besser schmecken als zugekaufte. Erster Teil der Aufgabe. Zweiter Teil: sie müssen auch günstiger sein. Und das funktionierte bei ganz vielen Dingen, bei denen man vorher dachte, dass sich das nicht rechnet. Zudem haben wir festgestellt, dass wir eine Menge Verpackungsmüll sparen, wenn wir statt abgepackter Ware zum Beispiel die Marmelade, die Butter oder den Joghurt in Porzellanschälchen servieren.

Update: Gab es Schwierigkeiten in der Umsetzung?

Ralf Meyer: Neue Wege bedeuten auch neue Hindernisse. Zum Beispiel mussten wir feststellen, dass bei der Zubereitung von Speisen unterschiedliche Zutatenmengen genutzt wurden, was die Qualität beeinflusst hat. Deshalb haben wir feste, bebilderte Rezepturen erstellt, an die wir uns strikt halten. Eine weitere Erfahrung ist, dass wir nur wirtschaftlich arbeiten können, wenn wir unseren Wareneinsatz auch zu 100 % zum Gast bringen. Nicht nur die Patienten, auch die Mitarbeiter müssen am Vortag ihre Bestellung aufgeben. Und auch die ‚Reserve-Essen‘ halten wir genau nach. Das heißt, wir entsorgen kaum Lebensmittel und sparen durch die Planung und Nachhaltung bis zu 10.000 Essen im Jahr ein. Weiterhin setzen wir auf frische Produkte, was zwar die Produktauswahl einschränkt. Aber auch hier gilt: Qualität vor Quantität.

Update: Um hier einzuhaken: auch Dr. Weigert passt in dieses Qualitäts-Konzept?

Ralf Meyer: Definitiv. Burkhard Haufschild, also der Dr. Weigert Servicemitarbeiter, hat die Verbrauchswerte der Bandmaschine reduzieren können, der hat sich da sehr engagiert. Die Dosieranlage für die Spülmaschine ist top. Aber auch die Zumischgeräte, die hier installiert wurden, sind im Vergleich von der Qualität her richtig gut. Von daher habe ich auch hier die Erfahrung aus meiner Küche machen können: Wirtschaftlichkeit und Qualität schließen sich nicht aus, im Gegenteil.

Herzlichen Dank an Ralf Meyer für das Interview!



Zentrale Dosieranlage mit Membranpumpen von Dr. Weigert in Bochum

Lothar Stütze: Bereichsleiter Küche Die Zieglerschen: gegründet vor mehr als 175 Jahren; u.a. Alten-, Behinderten-, Jugendhilfe
Mitarbeiter in der Küche: 44
(Fahrdienst: 9, Verteilerküchen: 44)
Essen: > 5.000 Essen pro Tag

Update im Gespräch mit Lothar Stütze

In der Update 05-2018 wurde die Neuland Zentralküche vorgestellt. Inzwischen ist der Standort weiter gewachsen. Ein großes und zentrales Thema war schon damals die Digitalisierung der Küchenprozesse. Wie ist der Stand der Dinge?

Lothar Stütze: Schön wäre es, wenn ich sagen könnte, wir wären jetzt fertig. Aber, die digitale Arbeit geht uns nicht aus. Wir haben nun zum Beispiel mit der Digitalisierung der Lieferscheine begonnen, um eine lückenlose Dokumentation und eine automatische Archivierung zu erhalten. Wir rechnen mit Einsparpotenzialen von bis zu 15.000€ im Jahr. Das geht nicht auf Knopfdruck. Aber ich bleibe dabei, dass ab einer bestimmten Betriebsgröße die Digitalisierung alternativlos ist.



Update: Gibt es Bereiche an denen die Vorteile der Digitalisierung besonders anschaulich werden?

Lothar Stütze: Wenn die digitalen Prozesse erstmal gut laufen, dann sind die Vorteile für alle Beteiligten meist schnell ersichtlich. Ich gebe mal ein Beispiel, das zeigt, dass wir ohne digitale Lösungen mittlerweile kaum arbeitsfähig wären. Unsere Warenwirtschaft haben wir fast vollständig digitalisiert. Einkauf, Wareneingang und Verbrauch werden erfasst, womit wir auch eine große Transparenz und Kostenkontrolle haben. Dies ist die eine Seite. Aber bei bis zu 500 Bestellpositionen pro Tag, verteilt auf bis zu 50 Bestellungen, würden wir ohne eine digitale Erfassung und Berechnung die Arbeit kaum bewältigen können, zumindest nicht mit der jetzigen Personalstärke.

Update: Mit welchen Bereichen sollte eine Küche beim Thema Digitalisierung anfangen?

Lothar Stütze: Auf Anfrage zeigen und erklären wir unsere Küche auch anderen Küchenleitungen. Ich bin dann doch erstaunt, dass für einige Besucher das Thema Digitalisierung im Küchenbereich Neuland zu sein scheint. In diesem Fall ist der „Digitalisierungs-Abstand“ natürlich besonders groß. Nun gibt es auch kleinere Digital-Projekte, wie zum Beispiel eine Software für das Fahrzeugmanagement. Trotzdem ist die Digitalisierung der zentralen Küchenaufgaben, ich sage mal, ergiebiger.

Update: Das klingt arbeitsintensiv. Gibt es auch positive Aspekte, macht Digitalisierung Spaß?

Lothar Stütze: Also ich habe durchaus eine Affinität zur digitalen Welt. Mich mit Programmen und digitalen Lösungen zu beschäftigen, macht mir schon auch Freude. Aber entscheidend ist

doch etwas anderes. Ich muss gerade in Zeiten der Personalknappheit meine Produktionsprozesse optimieren und automatisieren, damit ich mich auf das konzentrieren kann, was in einer Küche wichtig ist: gutes Essen zu kochen.

Update: Steht die Digitalisierung wirklich im Dienste der Esskultur? Oder geht es letztendlich nicht allein um Wirtschaftlichkeit?

Lothar Stütze: Ich würde das nicht als Entweder oder sehen. Wir haben einen Etat. Und wenn wir an einer Stelle etwas optimieren und einsparen, dann haben wir an anderer Stelle mehr Spielraum für bessere Lösungen. Ein weiteres Beispiel: Wir kochen im Cook & Chill-Verfahren. Wir haben inzwischen permanente QR-Codes auf GN-Behältern und GN-Deckeln. Ein weiterer etiketten-basierter QR-Code codiert den Inhalt der Behälter und wird nach Gebrauch abgespült. Zusammen mit dem Lieferschein können wir die Behälter kommissionieren und einer Anlieferungsstelle zuordnen. Die insgesamt 240 Kommissionen in der Woche, eine Kommission steht für eine Anlieferungsstelle, wären ohne diese Codes und die Scanner organisatorisch kaum zu bewältigen. Aber wir sind noch weiter gegangen. Über der Spülmaschine sind Kameras angebracht, die im Rücklauf die permanenten QR-Codes der Behälter und Deckel scannen und automatisch in den Bestand unserer Küche einbuchen. Damit haben wir einen guten Bestandsüberblick und können, so die Behälter ‚verloren‘ gehen, die Kosten verursachergerecht buchen.

Update: Same procedure as last time. Welche Rolle spielt die Firma Dr. Weigert in diesem Zusammenhang.

Lothar Stütze: Nun, same procedure: alles gut! Hygiene kann ich nicht mit digitalen Mitteln herstellen. Ich brauche Reinigungs- und Desinfektionsprodukte. Gerade in Pandemiezeiten weiß man dann, was ein verlässlicher Partner wert ist. Und auch das wiederhole ich gerne: Die Beratungen und Serviceleistungen des Dr. Weigert-Außendienstes sind herausragend. Und wir haben eine zentrale Dosieranlage, sowohl für die maschinellen und die manuellen Produkte. Und diese meldet per Mail, wenn die Reinigungsmittel im Fassgebinde nachbestellt werden müssen. Passt.

Auch hier Dank an Lothar Stütze für das Interview!

Dipl.-Sozialwiss. Frank Stühlmeyer
Marketing & Produktmanagement

Sowohl Ralf Meyer als auch Lothar Stütze haben ihre Küche und ihre Konzepte auch im Rahmen des Dr. Weigert Speed-Dating-Webinars vorgestellt. Zu finden im Webinar-Archiv unter:
<https://www.drweigert.com/de/aktuell/webinar-archiv>



Scanvorrichtung zur Erfassung der QR-Codes auf GN-Behältern / -Deckeln an der Spülmaschine in Wilhelmsdorf.

neodisher® system ALPHA – platzsparende Dosierlösung jetzt noch innovativer

Dr. Weigert Dosiersystem läuft effizient und sicher

neodisher® system ALPHA steht für innovative Dosiertechnik kombiniert mit (hoch-)konzentrierter Prozesschemie und vollumfänglichem Dr. Weigert Service. Das platzsparende System wurde von Dr. Weigert entwickelt, um den besonderen Bedürfnissen und täglichen Herausforderungen in der maschinellen Instrumentenaufbereitung in der AEMP eine optimale Lösung anzubieten.

Dr. Weigert entwickelt stetig weiter

Der Erfolg der ersten Generation zeigt, dass Dr. Weigert die Anforderungen auf Kunden-seite in allen Belangen erfüllt hat. Dieses positive Resultat hat Dr. Weigert zur kontinuierlichen Optimierung des Systems motiviert, damit die nächste Generation einer noch größeren Zielgruppe neue Potentiale für die maschinelle Aufbereitung bietet.

Die neue Dosiersystem-Generation weigomatic® system ALPHA X steht seit Januar 2022 in mehreren Ausbaustufen nicht mehr nur der AEMP, sondern auch der Endoskopie und niedergelassenen Endoskopie-Praxen zur Verfügung stehen.

weigomatic® system ALPHA X ist die richtige Wahl, wenn

- Sie planen Ihre AEMP oder Endoskopaufbereitung zu vergrößern oder neu zu bauen, aber der Platz für eine zentrale Dosieranlage mit Fässern fehlt.
- für Sie eine maximale Restentleerung der Gebinde bis zum fast letzten Tropfen wichtig ist.
- Sie eine RFID-gestützte Chargendokumentation zum transparenten Monitoring und zur Erhöhung des Qualitätsstandards wünschen.
- Sie die Prozesssicherheit erhöhen und die Ausfallzeiten durch eine automatische Gebindeleermeldung in Ihrer AEMP oder Endoskopieaufbereitung verringern möchten.
- Sie die Effizienz Ihrer internen Logistik durch einfache und schnelle Gebindevchsel steigern wollen.
- Sie sich absolute Gewissheit wünschen, dass immer die richtige Prozesschemie gemäß DIN EN ISO 15883-4 verwendet wird.

Überzeugender Praxistest

Das Israelitische Krankenhaus in Hamburg (IK HH) war vom Konzept der neuen Generation weigomatic® system ALPHA X, die auch in einer extra kleinen Variante XS zur Verfügung steht, überzeugt und willigte in einen dreimonatigen Praxistest ein. Dieser Praxistest ist nun abgeschlossen und erfreulicherweise wollte das Team aus der Endoskopieaufbereitung des IK HH das neue Dosiertechniksystem gar nicht mehr hergeben! Ein guter Anlass, vorbeizuschauen und nach den ersten neodisher® system ALPHA Erfahrungswerten zu fragen. Lesen Sie hierzu weiter auf der folgenden Seite.

Praxistest gefällig?

Wenn auch Sie die neue Dosiertechnik weigomatic® system ALPHA X testen möchten, vereinbaren Sie gern einen kostenlosen Beratungstermin mit Ihrem neodisher® Fachberater oder kontaktieren Sie uns unter: info@drweigert.de.



Die neue Generation weigomatic® system ALPHA X in drei Ausbaustufen (v.l.): weigomatic® system ALPHA X pro für AEMP und Endoskopien, weigomatic® system ALPHA XS für kleine Endoskopien und niedergelassene Endoskopie-Praxen, weigomatic® system ALPHA X pro als geschlossene Variante für AEMP und Endoskopien.

Einsatz des weigomatic® system ALPHA XS – Erfahrungsbericht des Israelitischen Krankenhauses in Hamburg



In der Abteilung Endoskopie im Israelitischen Krankenhaus Hamburg arbeitet man bereits seit mehreren Jahren mit einem Dr. Weigert Dosiersystem. Sowohl aus betriebswirtschaftlichen Gründen als auch aus Sicht des reibungslosen Arbeitsablaufs sind Arite Thiele (Strategischer Einkauf) und David Jesse (Leitung Endoskopie) mit dem weigomatic® system ALPHA XS zufrieden.

Im nachfolgenden Interview berichten sie uns von ihren Erfahrungen.

Herr Jesse, wie viele Endoskope bereiten Sie in Ihrer Einheit pro Tag auf?

David Jesse (DJ): Wir bereiten täglich 30 bis 40 Endoskope auf. Dabei handelt es sich um Gastro-, Kolo-, Duodeno- und Bronchoskope sowie um Endoskope für die Endosonographie.

Mit wie vielen RDG-E bereiten Sie die Endoskope auf?

DJ: Wir arbeiten mit vier RDG-E und verwenden die Prozesschemikalien neodisher endo® CLEAN und neodisher® endo SEPT GA (Glutaraldehyd). Alle vier RDG-E werden von einem Dosiersystem versorgt. Der Vorlagebehälter steht zwischen der ersten

und der zweiten Maschine und die Maschinen ziehen sich die Prozesschemikalien aus dem jeweiligen Vorlagebehälter.

Seit wann setzen Sie das weigomatic® system ALPHA XS ein?

DJ: Seit etwa fünf Monaten.

Frau Thiele, was hat Sie dazu bewogen, vom weigomatic® endoDOS, dem ersten Dosiersystem von Dr. Weigert für die Endoskopie, auf weigomatic® system ALPHA XS zu wechseln?

Arite Thiele (AT): Es waren zunächst rechtliche und betriebswirtschaftliche Gründe: Der Hauptgrund ist die verbesserte Vertausch-Sicherheit. Mit dem Transponder-system schließt das neue System den Einsatz falscher Prozesschemikalien aus. Es wurde auch bei Validierungen angemerkt, dass die Norm DIN EN 15883-4 ein System fordert, das über die Farbmarkierung hinausgeht. Zudem wollten wir eine vollständige Kanisterentleerung. Restmengen mussten verworfen werden, das verursacht unnötige Kosten. Außerdem ist die Entsorgung der Leergebinde teurer, wenn sie noch Prozesschemikalienrückstände enthalten.

Sind Sie mit der Handhabung zufrieden?

DJ: Die Arbeit mit dem weigomatic® system ALPHA XS läuft problemlos. Ich kann dem System 10 von 10 Punkten geben. Wir hatten nie eine „unberechtigte“ Fehlermeldung. Allerdings hatten wir auch nie den Fall, dass jemand die Kanister falsch eingestellt hatte, und deshalb eine Fehlermeldung kam. Besonders schätzen wir, dass die RDG-E ohne Unterbrechung weiterarbeiten können, auch wenn ein Kanister leer ist. Das Dosiersystem meldet in solchen Fällen einen leeren Kanister. Aber im Vorlagebehälter ist dann noch ausreichend Medium vorhanden. So haben wir mehr als eine Stunde Zeit, bis der Kanister wirklich gewechselt werden muss. Ohne das Dosiersystem hatten wir oft nach einer

Leerstandsmeldung einen Zeitverlust von 20 bis 25 Minuten. Manchmal hatten die Sauglanzen Luft angezogen und wir mussten erst ein Entlüftungsprogramm laufen lassen. Dies haben wir jetzt nicht mehr.

AT: Aus betriebswirtschaftlicher Sicht haben wir nun eine deutliche Prozessverbesserung. Es ist nicht notwendig, sich mit dem Zeitverlust nach einer Kanister-Leerstandsmeldung abzufinden. Wir haben einen Tagesbedarf an Kanistern direkt neben dem Dosiersystem stehen, so dass wir keine Wegezeiten beim Kanistertausch haben. Dieser kleine Vorrat kann einmal am Tag ohne Zeitdruck wieder aufgefüllt werden.

Sind die Kanister tatsächlich vollständig leer?

DJ: Die Restmenge ist gering. Wir schätzen, dass etwa 2 bis 3 ml im Kanister verbleiben. Dies ist wesentlich weniger als früher, wo wir manchmal 200 bis 300 ml Restmenge hatten.

Ist der Platzbedarf des Dosiersystems in Ordnung?

DJ: Alle vier RDG-E werden aus einem Dosiersystem versorgt. Das Dosiersystem steht in einem Unterschrank neben einem RDG-E, während wir die Vorlagebehälter möglichst nahe bei den RDG-E platziert haben. Wir konnten das System so unterbringen, dass es uns in der täglichen Arbeit nicht behindert.

Das Interview wurde im Oktober 2021 von Guido Merk, Key Account Endoskopie geführt.

Chemie-Reihe: Grundlagen unserer Rohstoffe

Teil 4: Konservierungsstoffe

Konservierungsmittel sind ein kleiner, aber sehr wichtiger Baustein bei der Formulierung von Wasch- und Reinigungsmitteln. Die Konservierung einer Rezeptur soll gewährleisten, dass diese über den ausgelobten Verwendbarkeitszeitraum stabil bleibt und nicht durch Fremdorganismen wie Bakterien oder Pilze kontaminiert wird.

Diese Kontaminationen können dann auftreten, wenn durch schlechte Betriebshygiene, häufiges Öffnen des Gebindes und/oder spezielle Dosiersysteme Mikroorganismen eingetragen werden und sich vor der Verwendung im Konzentrat vermehren. Makroskopisch kann sich das in Trübungen, schlechtem Geruch oder ggf. in einer Leistungsminderung der Formulierung zeigen.

Wenn der pH-Wert einer Rezeptur zwischen pH 3 bis 10 liegt, diese vornehmlich auf Wasser als Basis beruht und keine dezidiert biozid wirkenden Stoffe wie beispielsweise Ethanol enthält, muss sie konserviert werden. Da im professionellen Wasch- und Reinigungsmarkt die Mehrheit der Rezepturen stark alkalisch oder sauer ist, benötigen nur ca. 15 % aller Dr. Weigert-Rezepturen eine Konservierung zur Risikominimierung der Verkeimung. Während eine Rezepturentwicklung dazu dienen soll, eine avisierte Leistung im Sinne der Reinigung, Pflege, Materialschutz, Einstufung oder Desinfektionsleistung zu erfüllen, dient eine Konservierung nur der Haltbarmachung derselben. Sie erfährt deshalb in der Außendarstellung nur eine untergeordnete Aufmerksamkeit, stellt den Entwickler aber häufig vor erheblichen Formulierungsaufwand:

- Zum einen muss die Konservierung mit der Rezeptur kompatibel sein und darf die galenische Stabilität nicht beeinflussen. Trübungen, Separationen, Kälteverhalten, Farbveränderungen, Geruch oder andere, das Wesen der Rezeptur verändernde Eigenschaften, dürfen nicht auftreten.
- Das Konservierungsmittel muss in der Rezeptur auch im Kontext mit anderen Inhaltsstoffen stabil sein und seine Wirkung über den Verwendbarkeitszeitraum aufrechterhalten. Zur Prüfung der eigentlichen Leistung wird ein Konservierungsbelastungstest (KBT) in Anlehnung an DIN EN ISO 11930 durchgeführt, in dem die konservierte und gelagerte Rezeptur über mehrere Wochen regelmäßig mit

einem definierten Bakterien- und Pilz-Cocktail beimpft und die Inhibierung des Wachstums beobachtet wird. Bei Dr. Weigert sind wir in der Lage, diese Tests vor Ort in der Abteilung Mikrobiologie und Hygiene durchzuführen. Lagerung und Testdurchführung nehmen dabei mehrere Monate in Anspruch, bis eine belastbare Aussage über eine Rezepturkonservierung möglich ist.

- Konservierungsmittel unterliegen der Biozidprodukteverordnung EU 528/2012, wofür die Hersteller bei der Europäischen Chemikalienagentur ECHA umfangreiche Dossiers einreichen müssen. Der hohe Regulierungsaufwand bei insgesamt nur geringen Verbrauchsmengen hat in den letzten Jahren dazu geführt, dass sich die Anzahl der verfügbaren Konservierungsmittel in der EU nicht nur stark verkleinert hat, sondern dass es praktisch auch keine Innovationen mehr in dieser Stoffklasse gibt. Aufgrund des hohen Aufwandes im Verhältnis zum Ertrag rechnen sich für einen Anbieter von Gebindekonservierungern Herstellung und Entwicklung kaum. Diese politisch gewollten Hürden reduzieren den Freiheitsgrad des Formulierers erheblich, da es nur noch eine sich stetig verkleinernde Auswahl an kommerziell verfügbaren und regulativ abgesicherten Konservierungsmitteln gibt.

- Besonders zu beachten sind die Anwendungsbedingungen des auf der Rezeptur beruhenden Produktes. Ein Produkt in einem kleinen Gebinde mit hohem Durchsatz und geschlossener Entnahme über eine Dosierlanze stellt eine viel geringere Anforderung an die mikrobiologische Stabilität der Rezeptur dar, als ein Vorlagebehälter, der räumlich an einem warmen RGD steht und niemals leerläuft. Hier ist nicht nur eine besonders sorgfältige Konservierungsmittelauswahl notwendig, sondern auch eine kontinuierliche Überwachung und Reinigung des Vorlagebehälters, um das Kontaminationsrisiko klein zu halten.

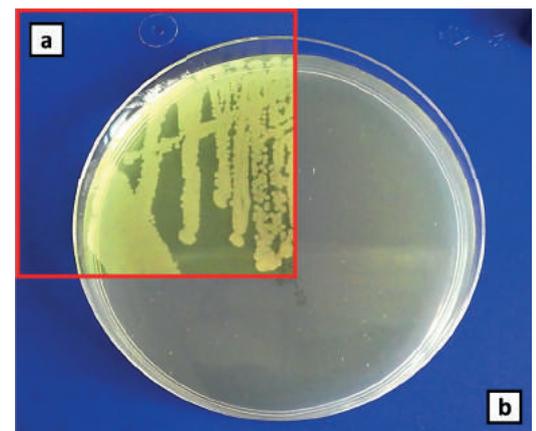
- Die Auswahl an geeigneten Konservierungsmitteln wird weiter eingeschränkt, wenn interne Vorgaben hinzukommen. So hat Dr. Weigert sich dazu bekannt, alle cancerogenen, mutagenen und reproduktionstoxischen Stoffe (sogenannte CMR-Stoffe) zu eliminieren. Das führt bei Konservierungsstoffen dazu, dass formaldehydabsplappende Stoffe, die über Jahrzehnte den Grundstock der Gebindekonservierung bildeten, bei Dr. Weigert nicht mehr

verwendet werden.

- Wie ausgeführt, dienen Konservierungsmittel der Abtötung bzw. Wachstumshemmung von unerwünschten Fremdorganismen. Dadurch besitzt diese Stoffklasse häufig per se eine GefahrstoffEinstufung. Da sich diese in den letzten Jahren weiter verschärft hat und Grenzwerte seitens der europäischen Chemikalienagentur ECHA kontinuierlich reduziert werden, erfahren konservierte Rezepturen zunehmend kritischere Kennzeichnungen. Damit kollidieren sie mit dem häufig geäußerten Wunsch nach Kennzeichnungsfreiheit eines Produktes. Da im Zweifelsfall die mikrobiologische Stabilität einer Rezeptur und damit ihr Nutzen für den Anwender höher zu bewerten ist, lassen sich konservierte Produkte dadurch häufig nicht ohne Gefahrstoffhinweise formulieren.

Kleines Volumen, geringe Aufmerksamkeit und Wertschätzung einerseits, sehr hoher Regulierungs- und Formulierungsaufwand andererseits. So lässt sich die Situation von Konservierungsmitteln kurz zusammenfassen. Es ist zu erwarten, dass die kritische Betrachtung von Konservierungsmitteln im öffentlichen Bewusstsein zunehmen und Einstufungsverschärfungen sowie Verfügbarkeitsprobleme weiter wachsen werden. Da es aber ohne Konservierungsmittel nicht geht, bleibt der Einsatz dieser wichtigen Stoffklasse auch für die Zukunft eine Herausforderung.

Dr. Matthias Springer
Leitung Forschung & Entwicklung



a) Keimwachstum ohne Konservierungsmittel
b) Keine Keimbelastung mit Konservierungsmittel

Unterstützung Ukraine – die Initiativen unserer polnischen Tochtergesellschaft

Vor etwa zwei Wochen hatten wir in einem Newsbeitrag darüber berichtet, dass sich unsere Kolleginnen und Kollegen bei Dr. Weigert Polska seit Anfang März intensiv in der Erstbetreuung der Flüchtlinge aus der Ukraine engagieren. Neben der Unterbringung von Flüchtlingen in ihren eigenen Wohnungen haben sie umgehend eine weitere Wohnung für Flüchtende angemietet und ausgestattet.

Dr. Weigert Deutschland hat sich spontan mit einer Spende beteiligt und auch alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu einer Beteiligung an der Unterstützungsaktion aufgerufen. Insgesamt ist aktuell ein Betrag von EUR 10.050 von den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt worden. Dieser Betrag wird von der Geschäftsleitung nun noch einmal verdoppelt.

In Abstimmung mit den Kolleginnen und Kollegen in Polen wird diese Summe zunächst für die Miete und die laufenden Kosten der seit dem 7. März angemieteten Wohnung eingesetzt. Unsere Kolleginnen und Kollegen in Polen haben die ca. 70 m² große Wohnung mit Möbeln usw. ausgestattet. Aktuell findet hier eine ukrainische Familie mit fünf Personen Unterkunft und Schutz. Die Familie Maiatskyi lebte

vor dem Krieg in der Nähe von Charkiw und spricht zu Hause Russisch. Der Vater Daniil ist Fotograf. Die Mutter Zoia kümmert sich um die drei Kinder, Yaroslav (23 Jahre mit Behinderung), Karyna (14 Jahre) und Mark (5 Jahre, gesundheitlich stark vorbelastet). Sie versuchen, weiter in die USA zu Verwandten zu fliehen, aber im Moment ist es in Polen unmöglich, die US-Botschaft zu besuchen. Wahrscheinlich ist es notwendig, einen Anwalt zu engagieren, der das US-Einwanderungsrecht kennt und sowohl Russisch als auch Englisch spricht.

Tomasz Kacprzak, der Manager der neodisher gastro group in Polen, hatte Übergangsweise Hanna Malynka Oleskivna mit ihrer erwachsenen Tochter Katia in seiner kleinen Wohnung untergebracht. Auch diese beiden leben nun in der angemieteten Wohnung. Die Mutter ist Anästhesistin und unsere Kolleginnen und Kollegen in Polen haben versucht, einen Job für sie zu finden. Einer unserer Kunden – ARS Medical aus Piła – hat ihr daraufhin eine Anstellung für 5 Jahre angeboten. Sie besucht nun einen Online-Polnisch-Sprachkurs für Ärzte, um diesen Job zu bekommen. Nach Abschluss des Sprachkurses

benötigt sie eine offizielle Genehmigung des polnischen Gesundheitsministeriums. Katia, ihre Tochter, studiert online 3D-Grafik an der Kiewer Universität Unsere polnischen Kolleginnen und Kollegen sind mit vielen weiteren Hilfs-Initiativen vernetzt, z.B. arbeitet Agnieszka Pogorzelska von der neodisher medical group zusammen mit Dr. Adam Domansiewicz, einem bekannten polnischen Chirurgen, der seine persönliche Unterstützung im Lemberger Krankenhaus angeboten hat. Er reist jedes zweite Wochenende nach Lemberg mit medizinischen Hilfsmitteln und Medikamenten, die für Operationen von Verwundeten notwendig sind.

Und diese Liste der Unterstützung geht weiter und weiter ... aktuell werden die von Dr. Weigert Deutschland gesammelten Gelder dort eingesetzt, wo unsere polnischen Kolleginnen und Kollegen den größten Bedarf sehen. Wer diese Initiativen weiterhin über Dr. Weigert unterstützen möchte, kann sich immer noch oder erneut beteiligen. In diesem Fall melden Sie sich gern bei uns.

Ulrike Thomas, Personalabteilung



Dr. Weigert nachhaltig



Dr. Weigert geht nachhaltig qualifiziert...

... in das Jahr 2022! Dr. Weigert hat in Ergänzung zu dem Umweltaudit 14001 ein „Team Nachhaltigkeit“ gegründet, um das Thema Nachhaltigkeit noch intensiver voranzubringen und um unsere Kunden in ihren Nachhaltigkeitsbemühungen bestmöglich unterstützen zu können. Ende 2021 hat sich unser „Team Nachhaltigkeit“ nach Diskussion und Analyse verschiedener Anbieter für das Rating unserer Nachhaltigkeitspraktiken bei der Agentur EcoVadis ausgesprochen. EcoVadis ist ein großer, weltweit agierender Anbieter von Nachhaltigkeitsratings/Strategien. Mehr als 90.000 Unternehmen zählen zu dem globalen Netzwerk. Mit vereinten Kräften und unter Einhaltung eines eng gesetzten Zeitrahmens wurden auf der EcoVadis Plattform ein Fragebogen mit 80 Hauptfragen und unzähligen Unterfragen beantwortet und 55 Dokumente hochgeladen.

Das Ziel des CSR (Corporate Social Responsibility)-Ratings von EcoVadis ist es, die Qualität des CSR-Management-systems eines Unternehmens zu bewerten. Die Bewertung konzentriert sich auf 21 Kriterien, die in vier übergeordnete Themenbereiche gegliedert sind:

- Umwelt
- Nachhaltige Beschaffung
- Faire Geschäftspraktiken
- Arbeitspraktiken und Menschenrechte

Die EcoVadis-Bewertung wurde mit dem erfreulichen Ergebnis einer Silber-Auszeichnung abgeschlossen. Dr. Weigert gehört damit zu den besten 25% der von EcoVadis bewerteten Unternehmen! Dies zeigt, dass Dr. Weigert mit seiner Nachhaltigkeitsstrategie schon wichtige Meilensteine erreicht hat. Zugleich ist es ein Ansporn, bei der Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele noch ehrgeiziger und ambitionierter vorzugehen. Daher wird dieses wegweisende Element zur Überprüfung und Darstellung unserer Nachhaltigkeitsstrategie auch in Zukunft ein wichtiger Baustein unserer Unternehmenspolitik sein.

Team Nachhaltigkeit: Jana Rieling, Sabrina Kastl, Anke Uhlmann, Martin Kern, Frank Stühlmeyer, Bernd Stranghöner, Dr. Matthias Otto

Nachhaltigkeitsbescheinigung

Mit dem Kauf rekondionierter IBC bei
A. Witt & Co. GmbH
hat die Firma
**Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co KG,
Hamburg**
im Jahr 2021
im Vergleich zum Bezug von werkneuen IBC
ca. **136.922,88 kg CO₂-Emissionen**
eingespart.

Einsparungsdaten:

1.182 t CO₂ rekonduzierter IBC (Lebenszyklus)
116,84 kg Energie pro CO₂-Emission pro IBC

Hamburg, 27.01.2022

WITT+CO Industrieverpackungen

UNWELT PARTNER SCHAFT HAMBURG

Nachhaltigkeitsbescheinigung für Rekonditionierung IBC

Durch den Wiedereinsatz zurückgekehrter gebrauchter Kunden-IBC konnten im Vergleich zum Bezug von werksneuen IBC 115,84 kg CO₂-Emissionen pro IBC eingespart werden. Sowohl die Abholung bei Kunden als auch die Reinigung und Überprüfung der IBC nach zwischen Dr. Weigert und AWICO festgelegten Kriterien hat sich über die letzten zweieinhalb Jahre sehr gut eingespielt. Der Anteil an rekonduzierten IBC, die bei Dr. Weigert wieder eingesetzt werden, liegt aktuell bei 40% Gesamtanteil. Insgesamt konnten dadurch im Jahr 2021 ca. 137 t CO₂-Emissionen eingespart werden. Bei Medizinprodukten werden weiterhin grundsätzlich nur fabrikneue IBC eingesetzt, um kein Risiko einzugehen.

Das in 2022 umzusetzende RECOBULK Konzept sieht vor, gebrauchten IBC, die eine Lebensdauer von zweieinhalb Jahren vom Herstellungsdatum übersteigen, zusätzlich neues Leben einzuhauchen. Hierzu wird AWICO als zertifizierter Rekonditionierungsbetrieb in Hamburg jenen IBC, die noch eine ansehnliche Palette und Gitterrahmen besitzen eine fabrikneue Blase einsetzen und die UN-Zulassung nach Funktionsüberprüfung auf weitere insgesamt fünf Jahre verlängern, von denen wiederum zweieinhalb Jahre genutzt werden.

Vorteile: Durch die weitere Verwendung eines funktionstüchtigen gebrauchten Gitterrahmens und des gebrauchten Palettenbodens entstehen keine zusätzlichen Emissionen. Die gebrauchten Innenbehälter werden in den Wirtschaftskreislauf zurückgeführt.

Weitere Informationen sind zu finden unter: www.awico.com

Wiederbewaldung des Bartelsdorfer Holzes bei Schwarzenbek

Deutschlands wichtigster Klimaschützer – der Wald – ist krank. Die letzten drei Trockensommer hatten extreme Auswirkungen auf die heimische Fichte. Als feuchtigkeitsliebende Baumart der kühleren Hochlagen befand sich die Fichte im Dauerstress. Der kleine und unscheinbare Borkenkäfer, der schon immer die Fichten befallen hat, konnte sich aufgrund der guten Witterung explosionsartig vermehren.

Der Käfer frisst sich durch die Wasser- und Zuckerleitbahnen im Baum, welcher dadurch verhungert und vertrocknet. Doch auch fast alle anderen wichtigen Baumarten weisen „Vitalitätseinbußen und Schadsymptome“ auf. Nur noch einer von fünf Bäumen weist keine erkennbaren Schäden an seiner Krone auf – der schlechteste Wert seit Beginn der Erhebungen im Jahr 1984.

Wir sind alle gefordert unsere Umwelt und das Klima zu schützen! In Zusammenarbeit mit der „Stiftung Unternehmen Wald“ pflanzte Dr. Weigert Eichen anstatt Weihnachtsgeschenke an Geschäftspartner zu versenden. Und übernimmt damit Verantwortung! Stärker denn je kam Zuspruch für diese Aktion von Mitarbeitern und Geschäftspartnern.

Quellen: Pflanzbericht: Stiftung Unternehmen Wald, GEO Waldbericht 2021



Dr. Weigert persönlich

Die Geschäftsleitung stellt sich vor

Nach 41 erfolgreichen Jahren hat Bernd Ziege zum Jahresbeginn 2022 seine Position als Geschäftsführer von Dr. Weigert niedergelegt. „Ich bin stolz auf das, was ich gemeinsam mit Ihnen in den vergangenen Jahrzehnten erreicht habe.“, so Bernd Ziege. „Der Rücktritt ist mir nach so langer Zeit nicht leichtgefallen, denn ich liebe dieses Unternehmen und die Zusammenarbeit mit den Menschen, die darin arbeiten.“ Mit diesen emotionalen Worten übergibt Bernd Ziege die Geschäftsführung von Dr. Weigert zum 1. Januar 2022 an seine Prokuristen Bernd Stranghöner und Piet H. Linthout, die ihn als langjährige Mitarbeiter des Unternehmens bereits summa summarum seit nunmehr 40 Jahren begleiten. „Diese bilden nach meiner Auffassung ein fantastisches Geschäftsleitungsteam, das mein ganzes Vertrauen hat und von dem ich sicher bin, dass es das Unternehmen weiterhin erfolgreich durch die Herausforderungen der Zukunft führen wird.“, so Bernd Ziege. Unterstützt werden die Geschäftsführer von Herrn Dr. Matthias Otto als Leitung der Produktion und des Qualitätswesens. Zusammen bilden die drei Führungskräfte das Team der Geschäftsleitung.

Bernd Ziege möchten wir auf diesem Wege für das Vertrauen in die Mitarbeitenden von Dr. Weigert, in die neue Geschäftsleitung und in die Zukunft des Unternehmens danken. Er wird dem Unternehmen als Hauptgesellschafter und Sprecher der Gesellschafter weiterhin eng verbunden bleiben.

Im Rahmen einer Videoansprache im Januar an alle Mitarbeitenden hat die Geschäftsleitung Ihre Ziele vorgestellt. „Die Steuerung von Dr. Weigert als erfolgreiches Familienunternehmen ist eine sehr verantwortungsvolle und interessante Aufgabe. Unsere Zielsetzung wird es sein, die vielen positiven Werte bei Dr. Weigert (wie z.B. Mitarbeiterorientierung, hohe Motivation der Mitarbeitenden, flache Hierarchien, Identifikation der Mitarbeitenden mit dem Unternehmen) zu erhalten und das Unternehmen



erfolgreich in die Zukunft zu führen.“, bekundet Bernd Stranghöner. Insbesondere der Förderung einer offenen und zielgerichteten Kommunikation soll besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Die bisherige Strategie und die Ziele wie die Sicherung der Arbeitsplätze, der Erhalt der wirtschaftlichen Selbstständigkeit sowie eine angemessene Kapitalrendite bleiben bestehen. „Das schaffen wir mit einer weiteren Fokussierung auf innovative Produkte und Systeme mit transparenten und effizienten Prozessen. Die vielen Chancen der Digitalisierung werden uns dabei weiter unterstützen.“, erläutert Piet H. Linthout.

Die neue Geschäftsleitung freut sich auf die Aufgabe, das gesamte Team von Dr. Weigert weiter erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Dr. Weigert Fitness Konzept 2022

Im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung haben wir mit Beginn des Jahres 2022 das Dr. Weigert Fitnesskonzept gestartet. Mit einem Zuschuss von bis zu 50 Euro pro Monat fördern wir dauerhaft sportliche Aktivitäten unserer Kolleginnen und Kollegen. Als gesunde Abwechslung zum beruflichen Alltag möchten wir die mentale und physische Gesundheit innerhalb der Belegschaft schützen und stärken.

Ziel ist es mit Bewegung einen Ausgleich zu fördern und so das Wohlbefinden innerhalb der Belegschaft langfristig zu steigern. Körperliche Beschwerden durch einseitige Bewegungsabläufe und häufiges Sitzen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und psychische Belastungen sind deutschlandweit die häufigsten Ursachen für krankheitsbedingte Ausfälle. Mit regelmäßigem Sport kann die Work-Life-Balance und damit ein ausgeglichener und gesunder Lebensstil gefördert werden. Anspannung wird abgebaut und Stress nachweislich reduziert.

Die Kolleginnen und Kollegen haben die freie Wahl: Ob das Fitnessstudio im Heimatort, der ortsansässige Fußballverein oder der Rudersportverein im Nachbarort. Neben Yoga, digitalen Fitnesskursen, Schwimmtraining, Tennisvereinen und Boulderhallen ist alles vertreten. Je nach Fitnessgrad kann der Zuschuss so individuell den eigenen Bedürfnissen entsprechend genutzt werden.



Auf Fallschirm-Springen, Tiefseetauchen und Downhill-Mountainbiking müssen die Kolleginnen und Kollegen allerdings verzichten. Risiko- und Extremsportarten sind von der Förderung ausgenommen. „Die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Kolleginnen und Kollegen liegen uns schließlich sehr am Herzen.“, so Piet H. Linthout, Geschäftsführer bei Dr. Weigert.

Veranstaltungen 2022

Wann?

Was?

Wo?

Aufgrund der anhaltenden Corona-Pandemie können wir an dieser Stelle keine verbindlichen Daten angeben.

Besuchen Sie für aktuelle Informationen zu Messen und Veranstaltungen unseren Veranstaltungskalender auf www.drweigert.com/de/aktuelles/veranstaltungen/ bzw. www.drweigert.com/de/aktuelles/messen



Wir drucken umweltfreundlich: Diese update ist nachhaltig!

Cradle to Cradle® ist ein von der Natur inspiriertes Designkonzept, bei dem Produkte nach den Prinzipien einer idealen Kreislaufwirtschaft geschaffen werden. Es beschreibt die sichere und potenziell unendliche Nutzung von Materialien in Kreisläufen.

Umweltfreundliche, mineralölfreie Druckfarben und Papier aus der Printarena pureline Produktlinie machen diese **update** zum **Cradle to Cradle® Druckprodukt**.

Produzieren nach Cradle to Cradle® Standard ermöglicht einen hochwertigen, innovativen Druck, ohne dabei Abfall im herkömmlichen Sinn zu erzeugen.

Ein Cradle to Cradle® Produkt wird so produziert, dass bereits im Vorwege an die Rückführung in den biologischen Kreislauf gedacht wird. Das heißt: Ein uneingeschränkt Cradle to Cradle® zertifiziertes Druckprodukt ist am Ende des Nutzungskreislaufes ein hochwertiger Nährstoff für die nächste Pflanzengeneration, frei von giftigen Schadstoffen.



Die update wurde gedruckt mit der Printarena pureline Produktlinie. Wir unterstützen damit die Initiative Healthy Printing.



Die **update** können Sie auch per E-Mail erhalten. Melden Sie sich einfach bei unserem Newsletter an!



Das Info-Magazin

Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG • Mühlenhagen 85 • D-20539 Hamburg
Tel.: +49-40-78960-0 • Fax: +49-40-78960-120 • info@drweigert.de • www.drweigert.de

