

# date

Das Info-Magazin

Ausgabe 05|2025

**neodisher® MediClean advanced –**  
*Interview mit dem*  
**Alfried Krupp Krankenhaus**

**Öko? Logisch!**  
**Die grüne Seite** *von Dr. Weigert*

**KRINKO-Empfehlungen**  
**zur Aufbereitung von**  
*flexiblen Endoskopen*

**SMARTE Küche in der Mensa**  
*Wilhelmstraße in Tübingen*

# Effiziente Reinigung und Nachhaltigkeit in der AEMP

## Alle Themen dieser Ausgabe im Überblick:

**2** Interview: Effiziente Reinigung  
und Nachhaltigkeit im  
Alfried Krupp Krankenhaus

**4** Unsere Grüne Seite –  
Nachhaltigkeit bei Dr. Weigert

**6** Aufbereitung von flexiblen  
Endoskopen

**8** SMARTER gehts nimmer –  
Mensa Wilhelmstraße  
Tübingen

**10** Interview mit den Küchenchefs  
Rudi Gaiser und Philipp Fritz

**12** WFHSS-Kongress 2024 &  
weitere Messehighlights

**14** NEWS – Dr. Weigert  
aktuell & persönlich

In der Zentralen Sterilgutversorgungsabteilung des Alfried Krupp Krankenhauses in Essen werden jährlich etwa 50.000 wiederverwendbare Medizinprodukte aufbereitet und sterilisiert. Wie sich der Arbeitsaufwand durch die Einführung eines neuen Reinigungsmittels reduzieren lässt, erläutert Monika Dominik-Wehrauch, Organisatorische Leitung der Zentralen Sterilgutversorgungsabteilung am Alfried Krupp Krankenhaus.

*update: Was waren die Hauptgründe dafür, dass das Alfried Krupp Krankenhaus sich für die Einführung von neodisher® MediClean advanced entschieden hat?*

**Monika Dominik-Wehrauch:** Vor allem logistische Gründe haben für die Entscheidung eine Rolle gespielt. Große Gebäude, die im Umgang und Wechsel bisher sehr aufwändig waren, sollten ersetzt werden. Durch das Hochkonzentrat neodisher® MediClean advanced sollte zudem der Zyklus des Wechsels reduziert werden. Die niedrigere Dosierung des Konzentrats sowie die vollständige Restentleerung der Fässer haben zudem positive wirtschaftliche und Nachhaltigkeits-Aspekte. Nicht zuletzt war jedoch auch die zu erwartende verbesserte Reinigungsleistung ausschlaggebend. Hier sahen wir ein großes Potential, den Aufbereitungszyklus zu optimieren, wie beispielsweise bisherige notwendige manuelle Vorreinigungs- und Nachreinigungsprozesse zu minimieren.



©Alfried Krupp Krankenhaus

*update: Können Sie uns bitte etwas dazu sagen, wie Sie das Reinigungsmittel im Betrieb getestet haben?*

**Dominik-Wehrauch:** In der Abteilung wurde das Produkt in einer Testphase mit Testinstrumentarium in einem Reinigungs- und Desinfektionsgerät (RDG) über einen Zeitraum von vier Wochen getestet. Hierbei wurden u.a. der Verbrauch und die Reinigungsleistung im Vergleich zum bestehenden Reinigungsverfahren dokumentiert, um die mögliche Implementierung des Produkts unter Einhaltung der im Rahmen des Qualitätsmanagements etablierten Prozessüberwachung zu evaluieren. Nach erfolgreicher Testphase mit entsprechenden zufriedenstellenden Ergebnissen erfolgte im Rahmen der Validierung die schrittweise Umstellung auf alle RDG.

**update: Wie wird das Mittel jetzt eingesetzt?**

**Dominik-Weihrauch:** An dieser Stelle ist hervorzuheben, dass die Umstellung nicht nur für die Reinigungs- und Desinfektionsgeräte stattfinden konnte, sondern die Anwendung ebenso für die manuelle Vorreinigung, die Behandlung im Ultraschallbad sowie die Containerwaschanlagen erfolgen konnte. Somit wird nur ein Produkt in der Abteilung anstelle verschiedener Produkte einheitlich verwendet, was wiederum eine Arbeiterleichterung darstellt.

**update: Wie zufrieden sind Sie, jetzt knapp sechs Monate nach der Umstellung, mit den Reinigungsergebnissen? Woran machen Sie die Ergebnisse fest?**

**Dominik-Weihrauch:** Sehr zufrieden. Die Reinigungsergebnisse sind wie erhofft. Die Nachreinigung von Instrumenten ist kaum noch erforderlich. Hier zeigte sich schnell eine Reduzierung der Anzahl an Instrumenten, die nachbehandelt werden müssen. Auch die manuelle Vorreinigung konnte bei gleichzeitigem Erhalt der Reinigungsleistung reduziert werden. Positiv fällt die Reinigungsleistung zudem in der Haptik der Instrumente auf. Sie sind deutlich wahrnehmbar glatter und weisen einen höheren Glanz auf.



*Im Alfried Krupp Krankenhaus werden jährlich etwa 50.000 wiederverwendbare Medizinprodukte in einem RDG (Reinigungs- und Desinfektionsgerät) aufbereitet*

**update: Welche Rückmeldungen haben Sie bisher von Ihrem Team zur Einführung und Anwendung des Konzentrats erhalten?**

**Dominik-Weihrauch:** Die Rückmeldung seitens der Mitarbeitenden sind bisher durchweg positiv. Die Umstellung von 500 l-Containern auf kleinere 220 kg-Fässer wird als deutliche Erleichterung wahrgenommen. Im Vergleich zum vorherigen Produkt fällt zudem positiv auf, dass es geruchsneutral ist. Hier melden die Mitarbeitenden eine Verbesserung der Arbeitsumgebung. Auffällig ist im Team ebenfalls die Reinigungsleistung, was sich für die Mitarbeitenden insbesondere im Arbeitsaufwand niederschlägt. Geringerer Aufwand in der Vor- und Nachreinigung wird positiv aufgefasst.

*Vielen Dank für das Gespräch, Frau Dominik-Weihrauch!*

*Christian Penke  
Produktmanager Medizin*



*Zur Person von  
Monika Dominik-Weihrauch*

Monika Dominik-Weihrauch sammelte nach ihrer Ausbildung zur Krankenschwester Erfahrungen auf chirurgischen Stationen sowie in der Endoskopie, gefolgt von 19 Jahren Tätigkeit in der OP-Pflege, fundiert durch die Fachweiterbildung im Operationsdienst. Zusatzqualifikationen folgten als Medizinische Dokumentationsassistentin mit Praxisbezug zu klinischen Studien und Weiterbildungen im Bereich Hygiene und der Fachkunde zur Aufbereitung von Medizinprodukten. Die Modulare Weiterbildung zur Qualitätsmanagement-Auditorin runden ihr Profil ab. Seit 2020 ist Dominik-Weihrauch Organisatorische Leitung der Zentralen Sterilgutversorgungsabteilung am Alfried Krupp Krankenhaus.



Dipl.-Chem. Stefanie Küpper  
Nachhaltigkeitsbeauftragte

# Nachhaltige Verpackungen – kein leichtes Thema

**A**lle Dr. Weigert Gebinde sind aus 100 % recycelfähigen Kunststoffen hergestellt. Aber nicht aus recycelten Kunststoffen – warum eigentlich nicht?

Wir verwenden ausschließlich UN-zertifizierte Kanister. Kein Hersteller bietet derzeit vollumfänglich UN-zugelassene Kanister mit Rezyklatanteil an. Zudem kann seitens der Kanister-Hersteller nicht ausgeschlossen werden, dass die gegebenenfalls im Rezyklat enthaltenen Reststoffe eine Auswirkung auf den Füllinhalt haben könnten. Aus diesem Grund werden bei Dr. Weigert insbesondere für Medizinprodukte nur Behälter aus „Virgin Material“ verwendet.

Dennoch schreitet die Entwicklung bei der Herstellung von Kanistern und der Verwendung von recyceltem Kunststoff voran. Es gibt Blasverfahren, bei dem Gebinde aus drei Schichten hergestellt werden. Die innere Schicht, die mit dem Produkt in Berührung kommt, chemisch resistent sein muss und den Inhalt des Kanisters schützt, besteht aus Neuware (Polyethylen), die mittlere Schicht besteht aus recyceltem Material, um die Umweltbelastung zu reduzieren. Sie dient auch zur strukturellen Verstärkung. Die äußere Schicht muss UV-beständig und robust sein, um den Kanister vor äußeren Einflüssen zu schützen. Diese besteht wiederum aus neuem Kunststoff (Polyethylen).

Unser Materialeinkauf tauscht sich permanent mit den verschiedenen Kunststoffgebilde-Herstellern aus, damit wir immer auf dem neuesten Stand der Technik sind und schnell handeln können. Und selbstverständlich führt Dr. Weigert die Rücknahme und Verwertung seiner Gebinde gemäß dem Verpackungsgesetz (VerpackG) durch.

*Dr. Weigert erhält als erstes Unternehmen den Top Packaging Award von EKO-PUNKT*

Mit dem Top Packaging Award will EKO-PUNKT, das Duale System von REMONDIS, Unternehmen auszeichnen, die ihre Verpackungen auf den Prüfstand gestellt, Materialzusammensetzungen optimiert, Recyclingfähigkeiten gesteigert oder übermäßiges Verpackungsmaterial reduziert haben. Kurzum: Die ein besonderes Verpackungsengagement bewiesen haben.



**Stefan R. Munz** von Eko-Punkt (links im Bild) übergibt die Top Packaging Award 2024-Urkunde an **Martin Kern** (Leitung Einkauf bei Dr. Weigert, rechts im Bild)





### Erfolgreiches Verpackungsrecycling erfordert richtige Mülltrennung

Nur mit konsequenter Mülltrennung kann Verpackungsrecycling gelingen. 2023 wurden in Deutschland mehr Verpackungen recycelt, doch Herausforderungen bleiben. Während Metalle, Papier und Kunststoffe die Recyclingquoten erreichten, wurden Glas- und Getränkekartons nicht vollständig recycelt – zu viel landet im Restmüll.

Fehlwürfe erschweren das Recycling und erhöhen die Kosten. Richtig entsorgte Verpackungen sparen jedoch jährlich rund 2 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> ein. Ab 2030 müssen alle Verpackungen recyclingfähig sein und recycelte Rohstoffe enthalten. Verbraucherinnen und Verbraucher spielen eine Schlüsselrolle für eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft.

Quelle: <https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/verpackungsrecycling-gelingt-nur-richtiger>

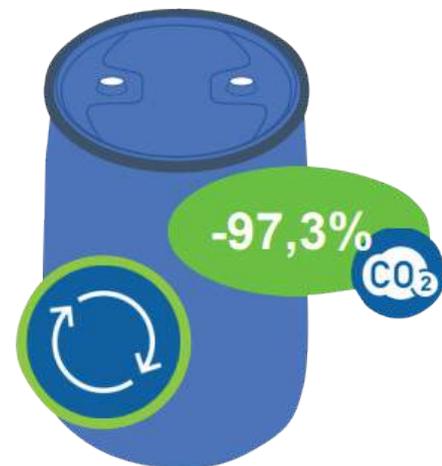
*„Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, den Verpackungskreislauf so weit wie möglich zu schließen“, sagt Martin Kern, Einkaufsleiter bei Dr. Weigert. „Die Überprüfung sämtlicher Verpackungen war ein erster wichtiger Schritt, um uns einen Überblick zu verschaffen, wo wir aktuell stehen und an welchen Stellen wir noch nachbessern können. Auf Basis der Analyse-Ergebnisse konnten wir konkrete Maßnahmen definieren, die wir anschließend priorisiert haben und nun Schritt für Schritt umsetzen werden.“*

Laut EKO-PUNKT zeichnet sich Dr. Weigert „in vorbildlicher Weise durch die konsequente Umsetzung einer umfassenden, nachhaltigen Verpackungsstrategie aus, die darauf abzielt, den Verpackungskreislauf so weit wie möglich zu schließen – und zwar für das gesamte Sortiment. Angefangen von der Bestandsaufnahme (Überprüfung sämtlicher Verpackungen), über die Definition von Maßnahmen zur Optimierung der Recyclingfähigkeit bis hin zur Priorisierung und konsequenten, schrittweisen Umsetzung der Maßnahmen. Damit beweist Dr. Weigert, dass das Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit sehr ernst nimmt und aus echter Überzeugung handelt.“ Der EKO-PUNKT Top Packaging Award wurde 2024 erstmals vergeben.

### Rekonditionierte Fässer

Seit dem 1. Juni 2024 nutzt Dr. Weigert rekonditionierte Fässer, die in einem validierten Reinigungs- und Überprüfungsprozess für uns aufbereitet werden. Der Start erfolgte mit neodisher® Alka 220, seit 2025 werden auch neodisher® Alka 240 und neodisher® Alka 280 in aufbereiteten Fässern ausgeliefert. Aktuell sind bereits 860 dieser umweltfreundlichen Behälter im Umlauf.

Ein einzelnes Fass aus HDPE wiegt 8,58 kg – eine Menge Kunststoff, die durch den Einsatz rekonditionierter Fässer eingespart wird. Dadurch reduziert sich der CO<sub>2</sub>-Ausstoß um beeindruckende 97,3 %. Das langfristige Ziel von Dr. Weigert ist es, die CO<sub>2</sub>-Emissionen weiter zu senken. Die Anzahl der wiederaufbereiteten Fässer soll auf rund 2.500 pro Jahr verdoppelt werden. Damit könnten jährlich bis zu 39 Tonnen CO<sub>2</sub> sowie 21.450 kg HDPE eingespart werden – ein bedeutender Schritt in Richtung nachhaltiger Ressourcennutzung.



*Durch rekonditionierte Fässer reduziert sich der CO<sub>2</sub>-Ausstoß um 97,3 % im Vergleich zur Produktion eines neuen Fasses*

# DEGEA *live* – die neuen KRINKO-Empfehlungen zur Aufbereitung flexibler Endoskope

Im Dezember 2024 berichteten Experten in einem Webinar über die Neuerungen der Anlage 8 zur KRINKO-Empfehlung, welche die Endoskopaufbereitung betreffen. Die überarbeitete Anlage ersetzt die KRINKO-Endoskop-Empfehlung von 2002 und integriert neue Themen, wie die Anforderungen an flexible Endoskope.

Laut Prof. Dr. rer. nat. Heike Martiny, TechnischeHygiene Berlin, erleichtert die modulare Struktur der Empfehlung die Anwendung. Wichtige Schritte in der Aufbereitung, wie Bürsten oder Trocknen, werden durch validierte Methoden und Studien unterstrichen. Auch die Personalqualifikation zeigt Verbesserungen.

Die neue Anlage betont, dass manuelle Verfahren die gleichen Ergebnisse wie maschinelle Prozesse liefern müssen. Zudem wurden neue Grenzwerte eingeführt, wie die „Warngrenze“ ( $> 100 \mu\text{g}$  Restprotein), die ein Frühwarnsystem für Abweichungen darstellt. Bei der Prozesskontrolle sollen mikrobiologische Prüfmethode die Qualität sicherstellen. Auch die Anforderungen an Lagerung und Trocknung wurden präzisiert, wobei validierte Lösungen entscheidend sind.

Die Akzeptanzkriterien für Produktkontrollen wurden angepasst, einschließlich der mikrobiellen Reduktion und des Restproteingehalts. Die Anlage 8 gilt als Fortschritt für klare Standards in der Endoskopaufbereitung.

Der vollständige Artikel wurde im März 2025 in der endoNEWS veröffentlicht:



Das Dr. Weigert Webinar finden Sie auch als Video-on-Demand unter folgendem Link:



Marcel Jung  
Produktmanager Endoskopie



# neodisher® MediClean advanced – jetzt auch für *Endoskope und HF-Instrumente*

Dr. Weigert ist wegweisend, wenn es um innovative Aufbereitungs- und Anwendungs- verfahren geht. Die stetige Weiterentwicklung unserer Produkte findet im engen Austausch zwischen Kunden und Forschungsabteilung statt. Das offene Ohr nah am Anwender und seine Erfahrungswerte bildeten die Basis für unsere neueste Innovation für die maschinelle Instrumentenaufbereitung: **neodisher® MediClean advanced**. Der erfolgreiche Feldtest bei vielen Kunden sowie das zahlreiche, durchweg positive Feedback belegten, dass sich das Produkt neben den bereits bestehenden Anwendungen bestens für die maschinelle Endoskopaufbereitung und die manuelle Vorreinigung von Instrumenten der Hochfrequenzchirurgie eignet.

## Eigenschaften:

- Hochkonzentrat mit besonders starker Reinigungsleistung bei geringem Produktbedarf
- Nachhaltigkeit durch Ressourcenschonung
- Exzellente Materialverträglichkeit und damit materialschonend – auch für flexible Endoskope geeignet

## Anwendungsbereich:

- Für die maschinelle Reinigung von thermostabilen und thermolabilen Instrumenten, inklusive MIC- und Mikroinstrumente, **flexible Endoskope**, Dentalinstrumenten, Anästhesie-Utensilien, Containern u. v. m.
- Für die manuelle Reinigung von thermostabilen und thermolabilen Instrumenten im Tauch- oder Ultraschallbad
- Geeignet zur manuellen und maschinellen Reinigung von da Vinci-EndoWrist und anderen Instrumenten der roboterassistierten Chirurgie
- Manuelle Vorreinigung von Instrumenten der Hochfrequenzchirurgie (HF-Instrumente)

Anwendungsempfehlungen:	
Maschinelle Reinigung von thermostabilen und thermolabilen Instrumenten	1–3 ml/l (0.1–0.3%)*, 35–60°C, 5–15 min**
Maschinelle Reinigung von Containern aus eloxiertem Aluminium	1–2 ml/l (0.1–0.2%)*, 35–50°C, 3–5 min**
Maschinelle Reinigung von Instrumenten der roboterassistierten Chirurgie	2–3 ml/l (0.2–0.3%)*, 40–60°C, 10–30 min***
Maschinelle Reinigung von flexiblen Endoskopen	2–3 ml/l (0.2–0.3%)*, 35–55°C, 5–10 min**
Manuelle Reinigung von thermostabilen und thermolabilen Instrumenten im Tauch- und Ultraschallbad	1–10 ml/l (0.1–1%)*, max. 40°C, 5–30 min**
Manuelle Reinigung von Instrumenten der roboterassistierten Chirurgie im Tauch- und Ultraschallbad	5–10 ml/l (0.5–1%)*, max. 40°C, 5–10 min**/**
Manuelle Reinigung von flexiblen Endoskopen und endoskopischem Zubehör im Tauch- und Ultraschallbad	1–10 ml/l (0.1–1%)*, max. 40°C, 5–10 min**
Manuelle Vorreinigung von HF-Instrumenten	50–100 ml/l (5–10%)*, max. 40°C, 5–15 min**



## neodisher® MediClean advanced – die Vorteile auf einen Blick:

- Ein Hochkonzentrat für AEMP und Endoskopie
- Exzellente Materialverträglichkeit
- Weniger Kanisterwechsel
- Gesteigerte Nachhaltigkeit durch Ressourcenschonung
- Geeignet für die Vorreinigung von HF-Instrumenten

## Interessiert?

Dann sprechen Sie Ihren neodisher® Fachberater zum Thema Endoskopaufbereitung an. Oder besuchen Sie uns auf einem der kommenden Kongresse.

neodisher® Fachberater:  
<https://www.drweigert.com/de/ansprechpartner-und-vertrieb/neodisher-vertrieb-national/ausdienst>



neodisher® MediClean advanced:  
<https://www.drweigert.com/de/produkte-system-loesungen/produkte/neodisher-mediclean-advanced>



\* die Dosiermenge ist vom Verschmutzungsgrad abhängig

\*\* die Einwirkzeiten sind von der Wasserqualität, dem Verschmutzungsgrad und der Reinigungsmechanik abhängig

\*\*\* die Aufbereitungsempfehlungen des Medizinprodukteherstellers entsprechend den Anforderungen der DIN EN ISO 17664 und die Verfahrensprüfungen sind zu berücksichtigen





## SMARTER gehts nimmer in der Mensa Wilhelmstraße

**E**in Besuch in der Mensa Wilhelmstraße Tübingen. Ist es nicht beruhigend, dass in diesen unruhigen Zeiten Dinge weiterhin bewahrt und gepflegt werden? So geschehen mit der Mensa Wilhelmstraße, die nach fünfjähriger Renovierung im November letzten Jahres Wiedereröffnung feiern konnte. Dabei ist das Mensa-Gebäude im Rahmen der Tübinger Stadtgeschichte keinesfalls alt. Es wurde Mitte der 60er Jahre vom Architekten Paul Baumgarten errichtet, der fast zeitgleich auch das Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe planen und realisieren konnte.

Beide Bauwerke haben eine moderne Glas- und Stahlfassade und eine klare und sachliche Anmutung. Das denkmalgeschützte Gebäude sollte zunächst abgerissen werden, bevor man sich doch für die Sanierung entschied.

Rudi Gaiser, der seit 23 Jahren die Mensaleitung innehat, führt uns durch die lichtdurchfluteten Essensbereiche der Mensa. Die riesigen Glasfronten geben den Blick auf die umliegenden Gebäude und den an diesem Tag strahlend blauen Himmel frei. Für Rudi Gaiser ist natürlich die neue Küche und der neue Ausgabebereich ebenso wichtig wie die ‚Optik‘. Was nutzt der schönste Ausblick im Speisebereich, wenn man die Speisen nicht vernünftig produzieren kann.

**Neue Küche, intelligente Lösungen**  
Und sie müssen gut produziert werden, wenn man über 3.000 Essensteilnehmer pro Tag versorgen will. Dabei ist auch dem designierten Nachfolger Philipp Fritz wichtig, dass es trotz herausfordernder Rahmenbedingungen gelungen ist, weiterhin

günstige und hochwertige Menülinien zu kreieren (siehe auch Interview mit R. Gaiser und P. Fritz auf Seite 10+11). Mit insgesamt 50 Personen, darunter einige Teilzeitstellen, werden vielfältige und auch sehr schmackhafte Speisen zubereitet. Letzteres lässt sich u.a. daran ablesen, dass der Essensabfall deutlich zurückgegangen ist, was sowohl unter wirtschaftlichen als auch unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten zu begrüßen ist.

In Begleitung des neodisher® Fachberaters Timo Meister können wir einen Blick in die Spülküche werfen. Dort stehen zwei überbreite Porzellan-Bandspülmaschinen und zwei weitere Besteck- und Tablett-Spülmaschinen, die durch eine vollautomatische Besteckförderung und Bestecksortierung ergänzt werden. In den Semesterferien kann jeweils eine Maschine ausgeschaltet werden, so dass Energie und Wasser gespart werden. Hinzu kommen noch eine Topf- und Behälterspülmaschine sowie eine weitere Spülmaschine in der Cafeteria.





Das **weigomatic® compact SMART** kann an der Wand (linkes Bild) oder direkt an der Maschine installiert werden (rechtes Bild)



Die Steuer-, die Klarspül- und die Ausspüleinheit des **weigomatic® compact SMART** können separat voneinander platziert werden



Verteilung der Pouch-Produkte auf zwei **neomatik® smart BOXen**

An allen Maschinen wurde ein weigomatic® compact SMART-Dosiergerät installiert, was zahlreiche Vorteile bietet. Durch die dezentrale Installation wird kein zentraler Dosiererraum mit den entsprechenden Dosierleitungen benötigt. Des Weiteren kann überall das gleiche Reiniger-Gebinde (5 kg Pulver-Kartusche) und die gleiche Klarspüler-Flasche (2 L) mit den gleichen Produkten zum Einsatz kommen. Das reduziert die Komplexität bei der Warenbestellung und erhöht die Bedienerfreundlichkeit. Als geschlossenes System punktet das weigomatic® compact SMART auch in Bezug auf die Arbeitssicherheit. Zudem arbeitet das Dosiersystem dank integrierter Leitfähigkeitssteuerung äußerst wirtschaftlich, ohne dabei etwas von seiner Leistungsfähigkeit einzubüßen.

#### **Maximale Flexibilität**

Diese Installationen an verschiedenen Maschinen und Maschinentypen sind deshalb möglich, weil das Gerät modular aufgebaut ist. Ein weiterer großer Pluspunkt des weigomatic® compact

SMART. Nicht nur kann es an der Wand oder direkt an der Maschine installiert werden, sondern es ist auch möglich, die Steuer-, die Klarspül- und die Ausspüleinheit separat voneinander zu platzieren. Sollte die Waschtankzone der Maschine nicht breit genug für das Gesamtgerät sein, so kann wie in Tübingen die Ausspüleinheit in Tanknähe und die Steuereinheit an einer passenderen Stelle montiert werden. Die modulare Bauweise ermöglicht so die maximale Flexibilität sowohl in Bezug auf die räumlichen Gegebenheiten vor Ort, als auch in Bezug auf die vorhandenen Maschinentypen.

#### **Einfach, sicher, effizient**

In Tübingen kommt zudem ein weiteres smartes Dosiersystem zum Einsatz, nun für die manuelle Reinigung. Das neomatik® smart POUCH ist ein besonders platzsparendes System, das aus mindestens einem Zumischgerät neomatik® ZMW compact und einer neomatik® smart BOX (Pouch-Behälter) und den dazugehörigen Produkten im Gebindebeutel (Pouch) besteht. Es kann je nach Bedarf noch beliebig erweitert

werden. Möglich wird so die einfache Herstellung von gebrauchsfertigen Anwendungslösungen. In Tübingen nutzt man den Fußboden- und den Intensivreiniger, den Entkalker und den Desinfektionsreiniger. Die hochkonzentrierten Pouch-Produkte sind in diesem Fall auf zwei neomatik® smart BOXen verteilt. Per Knopfdruck entsteht durch das neomatik® ZMW compact-Gerät die besagte Anwendungslösung, wobei das Zumischgerät hierfür lediglich einen Wasseranschluss benötigt, um das zuvor definierte Mischverhältnis von Konzentrat und Wasser herzustellen. Dabei gewährleistet das geschlossene System eine hohe Arbeitssicherheit. Die 1,8 L-Beutel minimieren den Verpackungsmüll und sorgen dafür, dass keine schweren Gebinde mehr getragen werden müssen. All dies kommt bei den Anwendern sehr gut an.

*Frank Stühlmeyer  
Produktmanager Küche*

# Update im Gespräch mit Rudi Gaiser & Philipp Fritz



**Rudi Gaiser**, Leitung der Mensa Wilhelmstraße Tübingen & sein Nachfolger **Philipp Fritz** im Gespräch mit der update

## **Update:**

Herr Gaiser, Sie können auf ein langes Berufsleben zurückblicken, was hat sich geändert?

## **Rudi Gaiser:**

Wenn ich zurückblicke – vor 33 Jahren habe ich alles noch von der Pike auf gelernt. Wir haben das Fleisch noch selbst abgezogen, ausgebeint und zerlegt – heute kaum vorstellbar. Es gibt nun mehr vorgefertigte Produkte, der Personaleinsatz ist geringer und Zeitersparnis ist ein großes Thema. Zudem wird das Berufsbild des Kochs immer differenzierter und vielschichtiger. In der heutigen Systemgastro muss zum Beispiel ein Koch mit Leitungsfunktionen auch Managementaufgaben übernehmen.

Aber ich will mich nicht beschweren, der Fortschritt ist nicht aufzuhalten, und es besteht immer die Gefahr, dass man nach all den Jahren etwas eingefahren ist und wenn du nicht stetig an dir arbeitest, auch auf eine gewisse Weise betriebsblind wirst. Deshalb ist der Wandel zu jungen dynamischen Kollegen auch an der Zeit und notwendig. Ich bin sehr glücklich dass wir mit Herrn Fritz einen jungen, aber sehr kompetenten Kollegen für uns gewinnen konnten, und ich „meine Mensa“ in gute Hände weitergeben darf.

## **Update:**

Stichwort Generationenumbruch. Herr Fritz, Sie werden die Mensaleitung übernehmen. Eine sehr große Herausforderung?

## **Philipp Fritz:**

Nun, zunächst mal eine Herausforderung, auf die ich mich freue. Ich bin Rudi Gaiser sehr dankbar, dass er mich in vielen Dingen einarbeitet und begleitet, so dass ich nicht ins ganz kalte Wasser geworfen werde. Aber sicherlich, neben den persönlichen Herausforderungen sind die Rahmenbedingungen nicht immer ganz einfach.

## **Update:**

Welche Bereiche sind damit gemeint?

## **Philipp Fritz:**

Das fängt mit dem Personal und der Personalsuche an, d.h. mit der Frage, ob wir ausreichend und gut qualifiziertes Personal finden. An den Kassen und den Ausgabebetresen zum Beispiel muss man kommunizieren können, da wird eine gewisse Sprachkompetenz verlangt. Dann das Thema Lieferschwierigkeiten. Bekommen wir die Ware in ausreichender Menge zum avisierten Termin geliefert. Nicht überraschend müssen wir uns mit den Preisen und der Preisgestaltung



beschäftigen. Rohstoffe und Nahrungsmittel werden teurer und das vor dem Hintergrund der gestiegenen Ansprüche bei den Studierenden an das Menü. Und dann das große Thema Kennzeichnung; welche Allergene, welche Zusatzstoffe müssen deklariert werden. Aber letztendlich freue ich mich aufs Kochen und auf das, was wir Schönes auf den Teller bringen können. Das ist die eigentliche Motivation.

**Update:**

Herr Gaiser, also ein guter Zeitpunkt, um den Staffelstab weiter zu reichen?

**Rudi Gaiser:**

Ich glaube, dass ich eine gut geordnete Mensa übergeben kann. Während der Umbauphase mussten wir mit einem Provisorium Vorlieb nehmen, konnten dort aber 2.000 Essensteilnehmer versorgen. Da hat das Team sehr gute Arbeit geleistet. Mit dem Umzug in die neue Küche haben wir weitere gute neue Köche gefunden. Inzwischen läuft die Zubereitung weitestgehend störungsfrei und wir sind schon stolz darauf, ein sehr leckeres und vielfältiges Essensangebot präsentieren zu können. Wir haben verschiedene Menülinien, darunter auch eine vegane Linie, dazu ein Salat- und Gemüsebuffet. Weiterhin haben wir selbst hergestellte Pasta

mit zwei verschiedenen Saucen und jeden Mittwoch eine selbst belegte Pizza. Aber ja, die von Philipp Fritz genannten Herausforderungen sind da.

**Update:**

Das gilt auch für das Thema Hygiene?

**Rudi Gaiser:**

Jede Küchenleitung weiß, wie zentral Hygiene ist, da gibt es keine zwei Meinungen. Wenn da irgendetwas schief läuft, dann ist das keine Herausforderung mehr, sondern meist ein Problem. Und deshalb bin ich überzeugt, dass ein persönlicher Ansprechpartner in Hygienefragen wertvoll und notwendig ist. Man kann dann Dinge im Vorfeld besprechen, es wird regelmäßig nach dem Rechten geschaut und wenn etwas nicht passt, dann kommt der Servicemitarbeiter eben vorbei. Ich kenne die Firma Dr. Weigert schon sehr lange, habe schon mit dem Vorgänger von Timo Meister zusammengearbeitet und kann sagen, dass die Betreuung wirklich immer gut war und weiterhin ist. Angefangen bei den Hygiene-Schulungen bis zur Überprüfung der Reinigungsleistungen unserer Bandspülmaschinen. Timo Meister weiß, was er macht, das ist top; zudem passen Produkte und Wirtschaftlichkeit – wir sind zufrieden.

**Update:**

Zum Abschluss noch eine Frage zur Esskultur und zum Lieblingsessen.

**Philipp Fritz:**

Also ich mag Schmorgerichte, zum Beispiel Spätzle mit Kalbsbäckchen und Gemüse. Oder auch Rindsrouladen. Ich bin der festen Überzeugung, dass für eine schmackhafte Zubereitung auch in Zukunft Köche gebraucht werden. Das kann man nicht automatisieren oder durch einen Roboter ersetzen.

**Rudi Gaiser:**

Um die Esskultur ist es gar nicht so schlecht bestellt. Es wird bewusster gegessen, Qualität setzt sich durch. Mein Lieblingsgericht kommt aus dem Schwabenländle, saure Kutteln mit Bratkartoffeln. Eben gute Esskultur.

**Update:**

Vielen Dank für die Einblicke und für das Gespräch.

*Frank Stühlmeyer  
Produktmanager Küche*



*Dr. Bastian R. Wulff im Dialog mit interessierten Messebesuchern*

## WFHSS Kongress 2024 in Santiago de Chile

Vom 20. bis zum 23. November 2024 fand der 25. Weltkongress der World Federation for Hospital Sterilisation Sciences (WFHSS) mit über 1.300 Teilnehmern aus aller Welt im Metropolitan Convention & Event Center in Santiago de Chile statt.



*Dr. Matthias Tschoerner referiert auf der Konferenz über durch Wasserinhaltsstoffe verursachte Oberflächenveränderungen auf chirurgischem Instrumentarium*

Im Mittelpunkt der Fachmesse standen neue Produkte, Technologien und Innovationen aus dem Bereich der Medizinprodukteaufbereitung ebenso wie ein umfangreiches wissenschaftliches Programm mit Vorträgen, Workshops, Poster-Session und Diskussionsrunden. Dr. Weigert war sowohl im Ausstellungsbereich mit einem Stand vertreten als auch mit zwei wissenschaftlichen Beiträgen. Dr. Matthias Tschoerner präsentierte in seinem Vortrag im Rahmen der Konferenz zum Thema Reinigung und Desinfektion im vollbesetzten Plenarsaal des Kongresscenters Untersuchungen zu Oberflächenveränderungen bei chirurgischem Instrumentarium, die durch Wasserinhaltsstoffe verursacht werden. Zudem wurden die vor kurzem veröffentlichten Forschungsergebnisse aus der Abteilung Innovation zum Einfluss der Antrocknungszeit von Blut auf die Resultate bei der Instrumentenaufbereitung in Form eines Posters vorgestellt.

Aber auch an unserem Messestand herrschte rund um die Uhr reger Betrieb. Es wurde deutlich, dass die Produkte von Dr. Weigert und die damit verbundenen hierzulande gültigen Standards und Anforderungen in Lateinamerika vielerorts als Maßstab für die

ideale Aufbereitungspraxis angesehen werden. Entsprechend groß waren das Interesse und der Enthusiasmus der zahlreichen Besucher an unserem Stand. Überrascht waren wir auch von der großen Anzahl an tiefgehenden technischen und chemischen Fragen zu unseren Produkten und Anwendungen, die dazu führten, dass die eine oder andere spontane Schulung zu Grundlagen der Reinigungschemie, Energiesparprogrammen oder den Vorteilen enzymatischer Reiniger vor Ort improvisiert wurde.

Abseits des Kongresses hatten wir die Möglichkeit, die AEMP des lokalen Krankenhauses Hospital del Trabajador Santiago zu besuchen, das von unserem chilenischen Vertriebspartner P&E betreut wird und für die Aufbereitung mit hervorragenden Ergebnissen neodisher® MediClean advanced einsetzt. Dadurch wurde unser Besuch in Chile zusätzlich zu einem für uns sehr erfolgreichen Kongress durch interessante Einblicke in die örtliche Aufbereitungspraxis abgerundet.

*Dr. Bastian R. Wulff  
Leitung Innovation & Spezielle Projekte*

# Weitere Messe-Highlights im Rückblick

## IDS Köln

Fünf Tage IDS, unzählige Eindrücke. Menschen, die sich für das Beste in der Dentalbranche einsetzen. Gespräche, die nachhallen. Hygienekompetenz aus einer Hand ist gefragt – das haben wir bei jedem Austausch gespürt. Unser Team hat gezeigt, wie sich mit unseren neodisher® Konzepten und -Produkten erstklassige Ergebnisse erzielen lassen, gleichzeitig das sensible Material geschont wird und der Einsatz sich nachhaltig auszahlt. Und Sie haben uns gezeigt, dass Innovation vor allem eines braucht: Vertrauen. Danke dafür. Falls doch noch eine Frage offengeblieben ist, sprechen Sie gerne Ihren neodisher® Fachberater aus Ihrer Region an:

<https://lmy.de/Vminn>



Das Team von links nach rechts: **Ilona Reifenrath, German Beck, Magdalena Galazka, Marcel Junge, Marc Becker, Antje Golembiewski**

## Lounges in Karlsruhe

LOUNGES 2025 sind vorbei – und was sollen wir sagen? Es war eine großartige Veranstaltung! Drei Tage lang haben wir intensive Gespräche geführt, neue Kontakte geknüpft und viele bekannte Gesichter wiedergesehen. Wir sind begeistert darüber, wie groß das Interesse an effizienten Reinigungslösungen wie neomoscan® ist! Ein herzliches Dankeschön an alle Besucher für den offenen Austausch in Bezug auf unsere Lösungen. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal! Falls Sie noch Fragen zu neomoscan® haben, melden Sie sich gerne bei dem neomoscan® Fachberater aus Ihrer Region:

<https://lmy.de/DuYpx>



**Jeannette Becker-Edeigba** stand den Messebesuchern beratend zur Seite

# Dr. Weigert *aktuell*

## Fördermitglied im Verband der Fachplaner Großküchen

Wir freuen uns neues Fördermitglied im VdF zu sein, dem Verband der Fachplaner und der Planer-Experten für Großküchen. Der VdF hat sich als größter deutscher Planerverband zur Aufgabe gemacht, die Qualitätssicherheit und die Transparenz bei der Planung von Großküchen sicherzustellen. Dazu trägt u.a. der Fachkundenachweis des VdF bei. Dieser Nachweis ist ein aussagefähiges Qualifizierungstool und damit ein geprüfter Beleg für einen guten Planer. Für die Auftraggeber bedeutet das auch, dass die VdF-Qualifizierung freier Fachplaner eine objektive Beratung und Neutralität ohne Einfluss von Handelsinteressen sicherstellt. Dr. Weigert freut sich den VdF insbesondere mit seiner Expertise im Bereich der Dosiertechnik unterstützen zu können. So bietet Dr. Weigert u.a. für gewerbliche Geschirrspülmaschinen jeder Größe die passende Dosierlösung. Angefangen bei der Planung, über die Installation bis hin zum Betrieb von zentralen und dezentralen Dosieranlagen unterstützt Dr. Weigert Planer und Kunden. Daher freuen wir uns auch, im Juni 2025 auf der VdF-Mitgliederversammlung in Leipzig Dr. Weigert und die Dosier-Lösungen vorstellen zu dürfen.



**Chemische Fabrik Dr. Weigert  
GmbH & Co.KG  
Förderndes Mitglied**

## Wir sind Teilnehmer des UN Global Compact!



Wir freuen uns bekannt geben zu können, dass Dr. Weigert der Global Compact-Initiative der Vereinten Nationen beigetreten ist – einer freiwilligen Initiative für die Entwicklung, Umsetzung und Offenlegung verantwortungsvoller Geschäftspraktiken. Mit dieser Ankündigung ist Dr. Weigert stolz darauf, sich Tausenden von anderen Unternehmen weltweit anzuschließen, die sich verpflichtet haben, verantwortungsbewusst zu handeln, um die Welt zu schaffen, die wir uns alle wünschen.

Der UN Global Compact ist ein Aufruf an Unternehmen auf der ganzen Welt, ihre Tätigkeiten und Strategien an zehn allgemein anerkannten Prinzipien in den Bereichen Menschenrechte, Arbeit, Umwelt und Korruptionsbekämpfung auszurichten und Maßnahmen zur Unterstützung der Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) zu ergreifen. Der UN Global Compact wurde im Jahr 2000 ins Leben gerufen und ist mit mehr als 20.000 Unternehmen in über 160 Ländern und mehr als 60 Global Compact-Netzwerken die größte Nachhaltigkeitsinitiative der Welt.



## Water for Ukraine e.V.

Die Organisation *Water4Ukraine* engagiert sich für die Wiederherstellung der Wasserversorgung in der Ukraine, die durch den Krieg stark beschädigt wurde. Sie sammelt dringend benötigtes technisches Material wie Fahrzeuge, Notstromaggregate, Pumpen und andere Hilfsgüter, um die Infrastruktur vor Ort zu reparieren. Seit ihrer Gründung hat die Initiative Sachspenden im Wert von etwa fünf Millionen Euro sowie Geldspenden in Höhe von 300.000 Euro gesammelt.

Die Hilfsgüter werden in Konvois transportiert, wobei die Organisation eng mit lokalen Wasserwerken zusammenarbeitet. *Water4Ukraine* wird von über 50 kommunalen Eigenbetrieben, Unternehmen, Kirchen und Religionsgemeinschaften unterstützt.

Dr. Weigert unterstützt die Organisation *Water4Ukraine* mit Spenden, um die beschädigte Wasserversorgung in der Ukraine wiederherzustellen. Mit ihrem Engagement trägt die Firma Dr. Weigert dazu bei, technische Hilfsgüter bereitzustellen und die lebenswichtige Infrastruktur vor Ort zu reparieren.

## Ein Jahr Zusammenarbeit zwischen neomoscan® und LOLAB



Am 01.02.2024 begann die strategische Zusammenarbeit zwischen dem Chemikalienhändler Lohmann Laborservice GmbH – kurz LOLAB – und der Dachmarke neomoscan® von Dr. Weigert. Der Geschäftsbereich neomoscan® bietet Industriekunden aus der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikbranche individuelle Systemlösungen rund um das Thema Hygiene. Dabei beziehen die Kunden oft große Mengen an Prozesschemikalien aus Hamburg. Aber was, wenn nicht?

Für kleine Mengen haben wir als Hersteller nicht die notwendige Logistik und sind daher auf Händler – wie z.B. LOLAB – angewiesen. Seit nun mehr einem Jahr gibt es für neomoscan® eine flexible Lösung, den Chemikalienhändler LOLAB aus Marxen, 20 Kilometer südlich von Hamburg. Bereits vor 2024 gab es eine Zusammenarbeit zwischen LOLAB und Dr. Weigert und daraus entwickelte sich die Idee, das Geschäft gemeinsam weiter auszubauen. LOLAB vertreibt seit 1997 Laborchemikalien und hat über die Labore auch Zugang zu Industriekunden der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikbranche. Zudem verfügt LOLAB über ein eigenes Gefahrostofflager. So entstand der Gedanke die neomoscan®-Kunden, die regelmäßig Kleinstmengen (unterhalb von 500 kg pro Bestellung) beziehen, aus einem bestandsgeführten Lager in Marxen zu beliefern und die Vertriebskapazitäten der Firma LOLAB für die Akquise weiterer Kunden zu nutzen.

Nach einem Jahr zählen wir fast 40 gemeinsame Kontakte und über 20 kaufende Kunden, Tendenz steigend.

# Dr. Weigert *live* erleben.

Besuchen Sie uns. Für aktuelle Informationen zu Messen und Veranstaltungen **scannen Sie bitte den QR-Code** oder gehen Sie auf unseren Veranstaltungskalender unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de)



## Wir drucken umweltfreundlich: Unsere update ist nachhaltig.

Der Forest Stewardship Council (FSC) ist eine internationale Organisation, die sich für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Bewirtschaftung der Wälder einsetzt. Ziel von FSC ist es, die Wälder der Welt zu schützen und zu bewahren, indem die Prinzipien nachhaltiger Forstwirtschaft gefördert werden. Diese umfassen den Schutz der Umwelt, die Berücksichtigung der sozialen Bedürfnisse der Menschen und die wirtschaftliche Tragfähigkeit.

Das Siegel "Klimaneutral" bedeutet, dass die Treibhausgasemissionen eines Unternehmens oder Produkts so weit wie möglich reduziert und die verbleibenden Emissionen durch Maßnahmen wie Aufforstung oder die Unterstützung von Klimaschutzprojekten ausgeglichen werden. Dies trägt dazu bei, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu minimieren und den Klimawandel zu bekämpfen.



Und für noch mehr Nachhaltigkeit: Die update können Sie auch per E-Mail erhalten. Melden Sie sich einfach bei unserem Newsletter an!



## Das Info-Magazin

### Impressum

#### Herausgeber

Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG  
Mühlenhagen 85 • D-20539 Hamburg  
Tel.: +49-40-7 89 60-0 • [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de)

#### Redaktion

Linda Heitplatz  
[linda.heitplatz@drweigert.de](mailto:linda.heitplatz@drweigert.de)

#### Produktion/Druck

Druckerei Langebartels+Jürgens  
Wördemanns Weg 58 • D-22527 Hamburg  
[www.eurodruck-hh.de](http://www.eurodruck-hh.de)



**DR. WEIGERT**  
Hygiene mit System