

DR. WEIGERT



Das Info-Magazin
Ausgabe November 2013

Weiter
denken.

- Grüezi! Dr. Weigert neu in der Schweiz
- Krankheitserreger C. difficile – Übertragung verhindern
- Praxisbericht: Bundeswehrzentrankrankenhaus Koblenz
- Echter Geschmack! Braukunst in der Ratsherrn Brauerei

Die Themen dieser Ausgabe

Grüezi!

Dr. Weigert Schweiz

Seite 2

Krankheitserreger Clostridium difficile

Hintergrund und Prävention

Seite 4

Glänzende Resultate
mit neodisher Alka plus

Praxisbericht aus dem Bundeswehr-
zentral Krankenhaus Koblenz

Seite 6

Ratsherrn Brauerei

Echter Geschmack aus Hamburg

Seite 8

NEWS –

Dr. Weigert aktuell und persönlich

Seite 10

Termine Termine Termine –

Alle Veranstaltungen auf einen Blick

Seite 12

Neu an Bord: Dr. Weigert Schweiz – Wir begrüßen die jüngste Tochter

„Hygiene mit System“ heißt es ab sofort
auch in der Schweiz!

Kundenorientierung hat bei Dr. Weigert,
oberste Priorität. Innovative, marktgerechte und wirtschaftli-
che Produkte und Dienstleistungen höchster
Qualität anzubieten, ist für uns selbstver-
ständlich – ebenso wie die stetige Weiterent-
wicklung und der Ausbau unseres Portfolios.
Die neodisher® Produktpalette und unsere
modernen Dosiertechniksysteme sind nur
zwei von vielen Beispielen.

**Nur wer seine Kunden
genau kennt, kann maß-
geschneiderte Lösungen
anbieten**

Kundenorientierung sehen wir insbeson-
dere auch darin, mit Ihnen einen jederzeit
partnerschaftlichen und konstruktiven
Austausch zu pflegen. So erfahren wir aus
erster Hand, welche Problemlösungen Sie
benötigen, und können diese für Sie „maß-
schneidern“.
Kurze Wege und kompetente Ansprechpart-
ner direkt vor Ort gehören für uns zwingend
zu einer perfekten Partnerschaft. Daraus
resultierte der Entschluss, eine eigene Nie-
derlassung in der Schweiz zu eröffnen:

Seit August 2013 finden Sie die Dr. Weigert
(Schweiz) AG in der Baarerstrasse 14, in
6300 Zug, Telefonnr. +41 561 32 90.
Weitere Infos finden Sie außerdem unter
www.drweigert.ch

Bereits einen Monat nach der Gründung war
die Dr. Weigert Schweiz AG im September
schon auf den ersten Fachkongressen ver-
treten:
auf dem 11. Nationaler Kongress der Schwei-
zerischen Vereinigung Endoskopiepersonal
(SVEP) in Basel, sowie auf der ILMAC, der
Fachmesse für Prozess- und Labortechno-
logie.

**Schweizer
Präzision
und Hygiene mit System –
das passt perfekt zusammen!**

Ab jetzt heißt es: kurze Wege, mehr Kundennähe und kompetente
Vor-Ort-Beratung. Denn Dr. Weigert hat eine Niederlassung in der
Schweiz eröffnet. Wenn Sie sich also z.B. für **neodisher®**
interessieren, sprechen Sie ab jetzt direkt mit dem Hersteller.

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zukunft in der
Schweiz mit unseren neuen Schweizer
Kollegen und Kunden.

Grüezi! Ab sofort ist Dr. Weigert auch in der Schweiz
vertreten. Denn Kundennähe nehmen wir gern wörtlich.
Mehr Infos: www.drweigert.ch

Mit dieser Anzeige begrüßt die Dr. Weigert Schweiz AG ihre Kunden in der Herbst-Ausgabe des
„forum“, der Fachzeitschrift von der Schweizerischen Gesellschaft für Sterilgutversorgung SGSV

Mit Gründung der Schweizer Niederlassung
ist Dr. Weigert außer in Deutschland nun-
mehr in acht weiteren europäischen Län-
dern direkt für Sie vor Ort vertreten, um eine
bestmögliche, direkte Kundenbetreuung mit
kurzen Wegen und schneller Handlungsmög-
lichkeit zu gewährleisten.

Dr. Weigert ist mit eigenen Niederlassun-

gen in Deutschland, Österreich, in den
Niederlanden, der Schweiz, in England,
Polen, Frankreich, Spanien und Ungarn vor
Ort. In vielen weiteren Ländern sind wir mit
unseren Vertriebspartner für Sie vertreten.
Diese finden Sie unter www.drweigert.de >
Dr. Weigert International.



Nicht nur in Europa, auch weltweit sind wir für Sie durch internationale Vertriebspartner, mit
denen wir eine jahrzehntelange, enge Zusammenarbeit pflegen, vertreten.

Weitverbreitet und hochansteckend:

Clostridium difficile in Einrichtungen des Gesundheitswesens

Hintergrund

Der Krankheitserreger Clostridium difficile ist ein Bakterium, das sich nur unter Ausschluss von Sauerstoff vermehren kann (obligat anaerob). Durch seine Fähigkeit Sporen zu bilden, kann es auch bei Anwesenheit von Sauerstoff lange Zeiten überdauern (aerotolerant). C. difficile kann nahezu überall in der Umwelt (z.B. im Boden, in Oberflächenwasser) vorkommen und hat seinen natürlichen Lebensraum zudem im Darm von Mensch und Tier. Der Erreger wird hauptsächlich bei Kleinkindern nachgewiesen und nur selten bei gesunden Erwachsenen (< 5 %). Bei im Krankenhaus stationierten Menschen steigt die Nachweisrate jedoch auf bis zu 40 %.

Allein durch seine Anwesenheit löst C. difficile keine Erkrankung aus. Bei mit Antibiotika behandelten Patienten kommt es jedoch immer wieder zu Durchfallerkrankungen, die durch C. difficile verursacht werden. Der Erreger produziert Toxine, die die Darmzellen schädigen und bei immungeschwächten Menschen zu verschiedenen Krankheitsbildern führen können.

Das Krankheitsbild tritt fast immer in Verbindung mit einer Antibiotikatherapie auf

Typische Symptome einer durch Clostridium difficile hervorgerufenen Erkrankung sind wässrige bis blutig-schleimige Durchfälle, Fieber und krampfartige Bauchschmerzen. In seltenen Fällen kann eine sogenannte Pseudomembranöse Kolitis auftreten, die zu einer Perforation des Darms und einer Sepsis führen kann. Treten diese Komplikationen auf, kann die Krankheit tödlich verlaufen.

Bei einem von 100 antibiotisch behandeltem Patienten muss mit einer Clostridium-difficile-Infektion (CDI) gerechnet werden. Außerhalb der Krankenhäuser ist die CDI deutlich seltener. Vermutliche Ursachen für diesen Unterschied sind der vermehrte Einsatz von Breitspektrumantibiotika, der längere Zeitraum der antibiotischen Therapie, und der kombinierte Einsatz mehrerer Antibiotika im Krankenhaus.

Die Anzahl und Schwere der Erkrankungen nehmen zu. Den Veröffentlichungen des Robert Koch-Institut ist zu entnehmen, dass seit dem Jahr 2003 weltweit nicht nur eine Zunahme der Inzidenz der C. difficile-Infektionen

sondern auch der Schwere der Erkrankung zu verzeichnen ist. In Deutschland ergab eine Analyse der Entlassungsdiagnosen einen deutlichen Anstieg der Infektionen bis zum Jahre 2006. Im Zusammenhang mit Clustern, die zunächst in Nordamerika und dann auch in Europa einschließlich Deutschland auftraten, wurde ein neuer epidemischer (seuchenartig auftretender) Stamm mit besonderen Virulenz-Eigenschaften, das heißt mit erhöhter Infektionskraft, beobachtet.

Übertragungswege

Der Darmkeim wird über den Stuhl des Menschen ausgeschieden. Die Übertragung kann durch direkten oder indirekten Kontakt über Hände oder kontaminierte Gegenstände, zum Beispiel Toiletten, Steckbecken, Bettwäsche, Bettgestelle, Telefonhörer etc. erfolgen. Hier spricht man von fäkal-oraler Übertragung. **Der Erreger wird durch orale Aufnahme der bakteriellen Sporen übertragen.** Symptomatische Patienten scheiden große Mengen von Bakterien/Sporen mit ihrem flüssigen Stuhl aus. Somit können die Sporen direkt oder indirekt auf andere Personen übertragen werden, beispielsweise beim Kontakt mit dem infizierten Patienten, den kontaminierten Händen des Pflegepersonals oder indirekt über kontaminierte Oberflächen der Umgebung des Erkrankten.

Präventionsmaßnahmen: Hände, Flächen, Steckbecken, flexible Endoskope

Zur Prävention der Weiterverbreitung sind verschiedene Maßnahmen vorgesehen. Dazu zählt natürlich auch die zügige Umsetzung von Hygienemaßnahmen durch geschultes Personal.

Händehygiene

Unverzichtbar ist die sorgfältige Händehygiene nach direktem Patientenkontakt, Kontakt mit erregerehaltigem Material oder kontaminierten Flächen sowie nach Ablegen der Handschuhe vor Verlassen des Zimmers. Grundsätzlich wird für die Pflege von Patienten mit CDI das Tragen von Handschuhen empfohlen. Bei sichtbarer Verschmutzung der nicht geschützten Haut erzielt das Waschen der Hände

die wesentliche Reduktion der Erregersporen. Aufgrund der Unempfindlichkeit der Sporen gegen alkoholische Händedesinfektionsmittel wird insbesondere vor der Zubereitung von Speisen/Sondenkost neben einer Händedesinfektion eine Händewaschung empfohlen. Hierfür eignet sich beispielsweise die Waschlotion **triformin® wash** aus dem Hause Dr. Weigert. Dabei werden die Hände wie üblich zuerst mit einem alkoholischen Händedesinfektionsmittel, zum Beispiel mit **triformin® medDIS** desinfiziert. Anschließend werden die (trockenen) Hände gründlich gewaschen und getrocknet. Die Regeln der Händedesinfektion vor der Durchführung von Maßnahmen an (anderen) Patienten bleiben davon unberührt.

Flächendesinfektion

Für die Desinfektion und Reinigung von Flächen wird die tägliche Wischdesinfektion der patientennahen Flächen, die Handkontakt haben (z.B. Nachtsch, Bettgestelle, Nassbereich/Sanitärbereich, Toiletten, Türgriffe) empfohlen. Bevorzugt werden hier Flächendesinfektionsmittel verwendet, die eine Wirksamkeit gegen Sporen von Clostridium difficile aufweisen. Hier kommt beispielsweise unser **neoform MED FF** zum Einsatz, ein formaldehydfreies Flächendesinfektionsmittel mit bakterizider, tuberkulozider, levurozider, und viruzider Wirksamkeit. Auch die Wirksamkeit des Produktes gegen Clostridium difficile-Sporen ist sicher nachgewiesen.



Neben der Händedesinfektion vor allem bei der Speisenzubereitung unabdingbar: die richtige Händewaschung

Aufbereitung von Steckbecken

Auch die Reinigung und Desinfektion von Steckbecken ist bei der Abreicherung von Infektionserregern von größter Wichtigkeit. Die Steckbeckenspüler bieten unterschiedliche Programme zur Auswahl. In der Regel gibt es Intensivprogramme mit einer Mehrzahl von Spülschritten. Sind die Automaten mit einer zusätzlichen Dosierpumpe ausgestattet, lässt sich in den Reinigungsschritt der Reiniger **neodisher® SBR extra** zudosieren. Vor dem Start des Aufbereitungsprogrammes ist es wichtig, dass nicht mit potentiell kontaminierten Handschuhen der Knopf am Steckbeckenautomaten gedrückt wird. Vorher müssen die Hände desinfiziert werden, um mögliche Übertragungen zu verhindern.

Um die **Wirksamkeit** der Entfernung von C. difficile-Sporen nachzuweisen, hat die Chemische Fabrik Dr. Weigert das Verfahren zur Aufbereitung in einem Steckbeckenspüler vom Hygiene-Institut der Universität Bonn begutachten lassen. Dabei wurde bestätigt, dass die Sporen von Clostridium difficile den Anforderungen entsprechend von kontaminierten Prüfkörpern entfernt werden konnten.

Einen wesentlichen Einfluss hatte dabei der Reiniger **neodisher® SBR extra**, der in verschiedenen Reinigungsstufen eingesetzt wurde. In dem verwendeten Steckbeckenspüler-Typ mit thermischer Desinfektion erfolgt am Ende des Programmes die thermische Desinfektion. Es wurde ein A₀-Wert von 600 programmiert.

Die Wirksamkeit unserer Reiniger, wie die von **neodisher® SBR extra**, wird nach den gängigen Standards geprüft. So erfolgte eine Prüfung an der Universität Helsinki im Laboratory of Microbiology and Hospital Hygiene. Hier wurde nachgewiesen, dass die Reinigungsleistung den Anforderungen der EN ISO 15883 Teil 3 und 5 entspricht.

In Steckbeckenspülern mit chemischer Desinfektion (ohne Dampferzeuger) wird ein Flächendesinfektionsmittel am Ende des Programmablaufes in das Schlusspülwasser dosiert. Hier empfehlen wir das gegen Sporen von C. difficile wirksame **neoform MED FF** (3 %, 30 Min.).

Aufbereitung von flexiblen Endoskopen

Neben der fäkal-oralen Übertragung der Sporen kann in der Endoskopie bei Darmspiegelungen auch über Koloskope eine fäkal-fäkale Übertragung erfolgen. Speziell in den Endoskopie-Abteilungen ist der Krankheitserreger Clostridium difficile daher ein brennendes Thema. In der aktuellen Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) beim Robert Koch-Institut (RKI) und des Bundesinstitutes für Arzneimittel- und Medizinprodukte (BfArM) aus Oktober 2012 ist zu lesen: „Der Dekontamination von C. difficile dient die Kombination aus sorgfältiger Vor- und Hauptreinigung sowie eine Instrumentendesinfektion auf Basis von Glutaraldehyd und Peressigsäure.“ (Kapitel 2.2.2 Reinigung, Desinfektion, Spülung und Trocknung).

Dr. Weigert bietet verschiedene Desinfektionsmittel zur **manuellen und maschinellen Desinfektion** auf Basis von Glutaraldehyd und Peressigsäure an.

Bei der **manuellen Vorreinigung** kann das reinigende Desinfektionsmittel **neodisher endo® DIS active** zum Einsatz kommen, das bereits in einer Konzentration von 1 % und einer Kontaktzeit von 15 Minuten eine Inaktivierung von C. difficile-Sporen erzielt.

Das **maschinelle Aufbereitungsverfahren** mit dem Reiniger **neodisher endo® CLEAN** und dem aldehydischen Desinfektionsmittel **neodisher**



Aufgrund der möglichen fäkal-fäkalen Übertragung ist C. difficile auch in der Endoskopie ein großes Thema



CDI treten fast immer in Verbindung mit Antibiotikatherapien auf – wenn die natürliche Darmflora aus dem Gleichgewicht gerät

endo® SEPT GA ist wirksam gegen Clostridium difficile Sporen. Als Alternative auf Basis von Peressigsäure kann **neodisher endo® SEPT PAC** eingesetzt werden. Das Desinfektionsmittel weist bereits im Desinfektionsschritt allein eine sporizide Wirksamkeit auf. Diese umfasst auch die Sporen von Clostridium difficile.

Zusammenfassung

Clostridium difficile spielt als Krankenhauskeim eine immer größere Rolle. Infektionen und auch schwere Erkrankungen durch C. difficile steigen weltweit an und sind ein zunehmendes Problem vor allem bei der Versorgung schwer kranker und älterer Patienten.

Die **Prävention** von Clostridium difficile assoziierten Erkrankungen in Einrichtungen des Gesundheitswesens ist insbesondere bei der Händehygiene, der Flächendesinfektion sowie bei der Aufbereitung von Medizinprodukten wie Steckbecken und flexiblen Endoskopen relevant.

Die Chemische Fabrik Dr. Weigert steht mit einer Vielzahl von verfahrenstechnischen Lösungen sowie geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln unterstützend zur Seite.

Dipl.-Chem.-Ing. Markus Kamer
Anwendungstechnik neodisher®

Quellen:
• RKI-Ratgeber für Ärzte auf www.rki.de (Erstveröffentlichung im Epidemiologischen Bulletin 2009)
• Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Medizinprodukten (Empfehlung der KRINKO und des BfArM) Bundesgesundheitsblatt 2012, 55:1244-1310

Was sich automatisch viel bewegt, das verdient auch eine besondere Reinigung

Automatische Reinigung von Transportcontainern im Bundeswehrzentral Krankenhaus Koblenz mit neodisher® Alka plus



Huckepack: Carobots transportieren mit bis zu 10 km/h die Krankenhauscontainer

Stellen Sie sich vor, Sie müssten jeden Tag einen bis zu 300 kg schweren Transportwagen auf einer über zwei Kilometer langen Fahrstrecke zu einem von 83 Zielpunkten schieben und dies 30 Mal am Tag. Nach jeder Fahrt mit unreinem Inhalt müssen Sie zudem den Transportwagen hygienisch einwandfrei säubern. Wenn man sich nun noch 18 weitere Kollegen hinzudenkt, die genau das gleiche machen, dann hat man eine ungefähre Vorstellung vom Leistungsvermögen dieser Anlage im Bundeswehrzentral Krankenhaus Koblenz. Die Anlage besteht aus einem ausgeklügelten Transportsystem und zwei Containerwaschanlagen und bewältigt die Aufgaben tagtäglich das ganze Jahr.

Im Keller des Krankenhauses fahren die sogenannten „Carobots“, kleine flache Fahrzeuge, die per Huckepack die großen Krankenhauscontainer schultern und zu ihrem Bestimmungsort bringen, wo sie dann über Transportrollen und Lastenaufzüge zu den einzelnen Stationen gelangen. Ein siebenköpfiges Team um Martin Laubentahl, dem technischen Leiter der Betriebsgruppe AWT, betreut dieses automatische System seit Inbetriebnahmen im Jahre 1999. Bei insgesamt 183 000 Gesamttransporten im Jahr, in denen ca. 16684 Tonnen Transportvolumen bewegt werden, ist allein die mechanische Wartung der 19 automatischen Helfer keine



In den mannshohen Waschkammern werden die Container gespült

triviale Aufgabe. Hinzu kommt die Elektronik, die in den kleinen gelben Transport-Helfern steckt. Neben dem Fahrtrassenrechner sorgen Sensoren an der schmalen Frontseite dafür, dass unerwartete Hindernisse nicht einfach über den Haufen gefahren werden. „Stellen Sie sich doch einfach mal hier auf die Fahrstrecke“ ermuntert mich Martin Laubentahl, während der „Carobot“, der immerhin eine Geschwindigkeit von bis zu 10 km/h erreichen kann, zügig auf mich zu fährt. Er orientiert sich dabei an einem im Boden eingelassenen Draht, auf dem ich nun etwas zögerlich stehe. Aber der „Carobot“ funktioniert einwandfrei und kommt ca. 10 cm vor mir zum Stehen.

Neben der Fahrzeugelektronik existiert natürlich noch ein Hauptcomputer, der den gesamten Ablauf berechnet, koordiniert und steuert und per WLAN die einzelnen Fahrzeuge anfunkelt und überwacht. Auf großen Bildschirmen kann im Leitstand die Gesamtanlage und der Gesamt-Ablauf kontrolliert, und bei Bedarf auch manuell eingegriffen werden. Und schließlich muss der Hauptcomputer auch errechnen, wie und wann die transportierten Container gereinigt werden müssen. Neben den 40 blau gekennzeichneten Essenscontainern mit Tabletteinschüben gibt es noch ca. 170 Universalcontainer, rot ge-

kennzeichnet, die Medikamente, Wäsche und Abfall transportieren. Nach jeder unreinen oder schmutzigen Fahrt müssen die Container in einer der zwei Waschanlagen gereinigt werden. So kommen täglich fast 400 zu reinigende Container zusammen. „Aber was nützt das schönste automatische Transportsystem, wenn die automatische Reinigung nicht richtig funktioniert?“ bemerkt Martin Laubentahl und fährt fort: „Nach Inbetriebnahme der Anlage gab es immer wieder mal Probleme mit der Sauberkeit der Transportcontainer. Teilweise waren es Beläge, die sich aufgebaut hatten und die nicht nur die Optik der Container beeinträchtigten. Denn auch die mikrobiologischen Werte waren zum Teil nicht zufriedenstellend. Wir sind schließlich in einem Krankenhaus und da hat Hygiene und Sauberkeit absolute Priorität.“

So war es eine glückliche Fügung, als vor zwei Jahren Wilfried Macher, der als neodisher Fachberater im BwZK die Aufbereitung in der Zentralsterilisation betreut, von dem Problem erfuhr und sein Know-how einbringen konnte. „Wichtig ist“, so Wilfried Macher „dass man ein Hygieneproblem wirklich mit einer ganzheitlichen Betrachtung angeht, so floskelhaft sich das für manchen anhören mag. Ansonsten doktort man oftmals an den Symptomen herum, ohne das eigentliche Problem zu lösen.“ Ganzheitliche Betrachtung hieß in diesem Fall, dass nicht nur eine auf den Einsatzzweck und die Hygieneanforderungen passende Prozesschemie gefunden werden musste: Auch die Dosiertechnik wurde auf die Erfordernisse der bestehenden Container- und Wagenwaschanlage hin konzipiert und fachgerecht installiert. Und schließlich wurde für die mikrobiologischen Überprüfungen mit Hilfe der anwendungstechnischen und mikrobiologischen Abteilungen aus Hamburg ein spezielles BioControl-Set

eingesetzt, um für diese Art von Spülgut exakte Ergebnisse zu erhalten.

„Ist natürlich ein großer Vorteil, wenn man bei bestimmten Fragestellung auf so viel geballtes Fachwissen aus Hamburg zurückgreifen kann“, berichtet der neodisher Fachberater.

Wir besuchen gemeinsam mit dem von Seiten des BwZK zuständigen Techniker Rüdiger Schweikhard den Dosierraum, in dem der **weigomatic DOS Manager**, ein komplettes Datenmanagement- und Steuersystem von Dr. Weigert, die vier Membranpumpen steuert, welche die beiden Containerwaschanlagen mit Reiniger und Klarspüler versorgen. „Die Membranpumpen sind für Dauerbeanspruchungen hervorragend geeignet“,

erklärt Wilfried Macher, „und der **weigomatic DOS Manager** liefert nicht nur eine punktgenaue und flexible Steuerung, sondern bietet auch aufschlussreiche Betriebs- und Verbrauchsdaten.“ Schließlich zeigt Wilfried Macher uns noch die beiden Vorlagebehälter an jeder Anlage, die als die als Pufferbehälter mit Niveausteuern verhindern, dass die Reinigungsschemie plötzlich ausgeht und unter Umständen kostspielige Ausfallzeiten entstehen. Bevor die Transportcontainer schließlich gespült werden, öffnen sich wie von Geisterhand die Türen des Transportcontainers - von einem Roboterarm gesteuert.

Ein Kameraauge stellt sicher, dass aus den Containern auch alle Transportgüter entfernt wurden. Danach gibt es die Freigabe für die Wagenwaschanlage. Die eigentliche Reinigungsarbeit in den riesigen Anlagen von ca. 20 m Länge kann man nur erahnen, wenn



Das Resultat kann sich sehen lassen: hygienisch sauber und streifenfrei

sich die Türen der Waschanlage kurz öffnen und die Reinigungsdüsen innerhalb der mannshohen Waschkammer zu sehen sind. Nach kurzer Zeit schon sieht man jedoch die Ergebnisse des Reinigungsprozesses. Die Türen am anderen Ende der Waschanlage öffnen sich und die gespülten Container verlassen sauber und glänzend die Anlage. Wilfried Macher erklärt: „Wir haben damals einen Reiniger ausgewählt, der nicht nur eine hervorragende Reinigungsleistung hat, sondern auch besondere Hygienesicherheit garantiert. Und **neodisher Alka plus** erzielt schon ab 55 °C Tanktemperatur hygienisch einwandfreie Ergebnisse.“ Schließlich kann es im Kellergeschoss durchaus vorkommen, dass die Temperaturen der Transportcontainer, im Unterschied zum Spülgut in wärmeren Räumen, für die angestrebten Waschttemperaturen einen kritischen Wert erreichen. „Es ist hier im Krankenhaus natürlich beruhigend, wenn man so einen Sicherheitspuffer für die Hygiene hat und diese Temperaturschwankungen auffangen kann. Und diese Ergebnissicherheit konnten wir auch durch



Für 100% Prozesssicherheit: der weigomatic DOS Manager und die Hochleistungspumpen

mikrobiologische Untersuchungen nachweisen“, ergänzt Wilfried Macher. **neodisher Alka plus** bietet dabei noch weitere Vorteile: Der Hygienereiniger ist frei von Phosphaten und Aktivchlor, belastet also das Abwasser nicht durch AOX-Bildung. Für das überzeugende Spülergebnis ist noch ein weiteres Spezialprodukt aus dem Hause Dr. Weigert maßgeblich. Mit **neodisher TS** ist ein Klarspüler im Einsatz, der perfekt auf den Einsatzbereich abgestimmt ist. Mit ihm gelingt nicht nur eine sehr schnelle und streifenfreie Trocknung der aus Edelstahl gefertigten Transportwagen, sondern auch ein schöner Glanz.

Und so machen sich die „Carobots“ auch wieder eifrig ans Werk und holen die exzellent gespülten Container ab, um sie zum nächsten Einsatzort zu bringen. Auch Martin Laubentahl ist sehr zufrieden: „Wir sind schon stolz darauf, diese große und komplexe Anlage nun wirklich sicher am Laufen zu halten und die automatische Reinigung hygienisch sicher gelöst zu haben.“ Und Wilfried Macher lächelt zustimmend und fügt hinzu: „Ja, saubere Sache.“

Dipl.-Sozialwiss. Frank Stühlmeyer
Marketing

Belgische Krankenhausküchen auf der sicheren Seite – mit neodisher® Alka plus!

Das U.Z. Leuven (1.995 Betten) ist Belgiens größtes Krankenhaus. Dort werden pro Tag 6.000 Mahlzeiten zubereitet und über 6.500 Kunden in den Cafeterien begrüßt, wobei insgesamt 11 Bandgeschirrspülmaschinen zum Einsatz kommen. Der anstehende Kauf einer neuen Bandgeschirrspülmaschine war 2012 Anlass, den Anspruch einer garantiert mikrobiologisch einwandfreien Geschirrrreinigung neu umzusetzen. Aus Umweltgesichtspunkten wurden chlorhaltige Produkte ausgeschlossen. Eine alleinige thermische Desinfektion schien technisch in der Praxis kaum umsetzbar. Die Lösung: neodisher Alka plus mit seiner neuartigen neotensid-Formel garantiert höchste Hygienesicherheit auch bei ungünstigen Umfeldbedingungen, was Verfahrensprüfungen nach DIN 10510 bestätigen. Nach erfolgreicher mehrmonatiger Testperiode wurden alle Bandgeschirrspülmaschinen auf das innovative Dr. Weigert Produkt umgestellt. Inzwischen bestätigen 13 Biocontrol-Tests die perfekten mikrobiologischen Ergebnisse. Das glänzende Geschirr erkennt man hingegen mit dem bloßen Auge.

Ratsherrn *Just Craft. Real Taste*

Bierhandwerk pur in Hamburg

Am Anfang stand die Idee eines Visionärs. Nach zwei Jahren Planung und einer Investition von ca. 10 Mio. € wurde der Traum Wirklichkeit. Im Hamburger Schanzenviertel, auf dem Gelände des Alten Schlachthofes, entstand in den historischen Gebäuden der Schanzen Höfe eine moderne Handwerksbrauerei mit Braugasthaus. Alles zusammen ein Ensemble aus denkmalgeschützter Architektur und modernen Bauelementen auf einer Fläche von 4.500m².

Die Ratsherrn Brauerei verdankt ihr „Wiedererwachen“ dem Engagement von Oliver Nordmann, einem der drei Nordmann Brüder und Inhabern der Nordmann-Gruppe - einer der größten Getränkefachgroßhändler Deutschlands. Mit Beharrlichkeit und Leidenschaft entsteht die heutige Ratsherrn Brauerei als „Craft Brauerei“ oder zu Deutsch „Handwerksbrauerei“ mit einer jährlichen Produktionskapazität der Hauptbiere von bis zu 50.000 hl. Eine überschaubare aber qualitativ erstklassige Größe!

Die Brauphilosophie

Die Ratsherrn Brauerei folgt dem Leitgedanken „Just Craft. Real Taste.“. Alle Ratsherrn Biersorten werden ganz nach dem Vorbild der Craft Beer-Bewegung gebraut, die Mitte der 1980er Jahre in den USA ihren Anfang nahm. Hierbei besinnen sich die Braumeister auf die Ursprünge des Brauhandwerks.



Braukunst in Hamburg: die Handwerksbrauerei im Schanzenviertel

Traditionelle Rezepturen werden mit außergewöhnlichen Geschmacksideen kombiniert und bringen so einmalige Biersorten hervor. Auf diese Weise brauen die Ratsherrn Braumeister neben dem Pilsener auch weitere Bierspezialitäten. Sie verwenden hierfür nur die besten Zutaten, die nach Möglichkeit aus dem regionalen Umland, vereinzelt auch aus weltweiten Anbaugebieten stammen. Das spiegelt sich in den Ratsherrn Craft Beer Sorten wider, die mit außergewöhnlichen Hopfen-Aromen und Spezialmalzmischungen überraschen.

Erfolg braucht Väter (innovative Brauer)

Mit Thomas Kunst (ehem. Becks Bier) als leitendem Braumeister, Diplom-Braumeister Philip Bollhorn (erwarb seine ersten Sporen in einer russischen Brauerei) und den Brauern Nils Timmann und Juliane Eiser hat sich ein starkes Quartett gefunden, das ganz hinter dem Gedanken des „crafted beer“ steht und in kurzer Zeit Erstaunliches auf die Beine gestellt hat. Drei charaktervolle Biere, das Ratsherrn Pils mit der feinen klassisch herben Note, das obergärige Ratsherrn Pale Ale mit besonders malziger Note und fast orangefarbenem Farbton, und das Ratsherrn

Rotbier, das seinen einzigartigen Geschmack einer Mischung aus fünf verschiedenen Malzen verdankt, haben nach kurzer Zeit einen Siegeszug durch die norddeutsche Gastronomie und den Getränkehandel angetreten. Die jüngsten Kinder, das Ratsherrn Weißbier und das Ratsherrn Zwickel, sind gerade dabei, zahlreiche Freunde zu erobern. Außerdem überrascht die Brauerei immer wieder mit spannenden und teilweise gewagten saisonalen Spezialitäten.

„Crafted beer“ braucht allerdings auch Technik, sonst könnte das Quartett die Brauerei nicht allein am Laufen halten. Modernste Baugruppen, exakt aufeinander abgestimmt, und ein hoher Automatisierungsgrad für die Routine erlauben es den Brauern, an den Stellen Hand anzulegen, wo sie die größte Wirkung erreichen: bei der Bierkreation. Eben doch Handwerk pur!

Technik vom Feinsten, auch für Gäste erlebbar

Das Herzstück der Brauanlage und der



Das gläserne Sudhaus gewährt besondere Einblicke. Das optimal abgestimmte Reinigungs- und Desinfektionskonzept gewährleistet auch hier höchste Hygienestandards

ganze Stolz der Ratsherrn Braumeister ist die 2.000 m² große Ratsherrn Brauerei mit gläsernem Sudhaus. Diese bietet den Besuchern einen besonderen Einblick in das Handwerk der Braumeister. Die Steuerung der Anlagen erfolgt über iPads. So kann jeder der vier Brauer die Anlage von Wassertanks über verschiedene Lagertanks bis zur CIP-Anlage von überall aus kontrollieren.

Die Anlagenkonzeption erlaubt es den Braumeistern ganz im Sinne des Slogans *Just Craft. Real Taste* auch kleinere Mengen von Spezialbieren zu besonderen Gelegenheiten und Events zu brauen.

So gab es in der Vergangenheit Spezialbiere z. B. für das Reeperbahn-Festival.

Hygiene – die Basis für erstklassige Brauergebnisse

Diese hochentwickelte Produktionsführung bedarf einer soliden und sicheren Reinigung in den unterschiedlichen Bereichen der Brau-

erei. Hier setzt die Ratsherrn Brauerei auf die Erfahrung und das Know-how von Dr. Weigert.

Peter Janssen, Leiter Vertrieb des Bereiches neomoscan und Jürgen Bansch, zuständiger Fachberater, haben zusammen mit den Braumeistern und der Dr. Weigert Anwendungstechnik ein Reinigungs- und Desinfektionskonzept erstellt, das die erforderliche Sicherheit und Hygiene gewährleistet.

Für die Bereiche Sudhaus, CIP-Reinigung, Gär-, und Lagerkeller, Tanks und Bios-Fermenter, Hefewirtschaft, Filtration und KEG-Reinigung wurden die Anwendungen und Vefahrensabläufe jeweils auf die genutzte Technik, sowie auf die Wünsche und Bedürfnisse der Brauerei abgestimmt. So konnten die ehrgeizigen hygienischen und wirtschaftlichen Ziele erreicht werden.

Für die Umfeld- und Anlagenaußenreinigung, sowie die Reinigung von Ausbau und Kleinteilen wurden verschiedene Schaumreinigungskonzepte umgesetzt. Das Leistungspaket wird durch regelmäßigen Service und Personalschulungen abgerundet.

Aber nicht nur die Hygiene in der Bierproduktion wird durch neomoscan Qualitätsprodukte sichergestellt. Auch im Verkostungsraum, in dem Bierschulungen und Bierverkostungen für Gruppen angeboten werden, wird mit Dr. Weigert Reinigungsprodukten für die notwendige Hygiene Sorge getragen.

Zukunftsansichten

Ein weiteres Highlight ist für Anfang 2014 geplant: Die 2,5 Hektoliter fassende „Micro Brewery“, mit der weitere limitierte Biersorten gebraut werden können. Ausgewählte Gruppen haben hier die einmalige Möglichkeit, unter Anleitung der Braumeister ihr eigenes Bier nach ganz persönlichen Geschmacksvorstellungen zu brauen. So kann jeder einmal selbst ausprobieren und erleben, was echtes Brauhandwerk wirklich ausmacht. Hierzu wurde im Juni Ian Pyle, ein junger amerikanischer Braumeister eingestellt, um das Team bei den zukünftigen Herausforderungen zu unterstützen. Jüngst konnten sich die Messebesucher



Innovative Brauer: Nils Timmann, Philip Bollhorn, Juliane Eiser und Thomas Kunst (v. links)

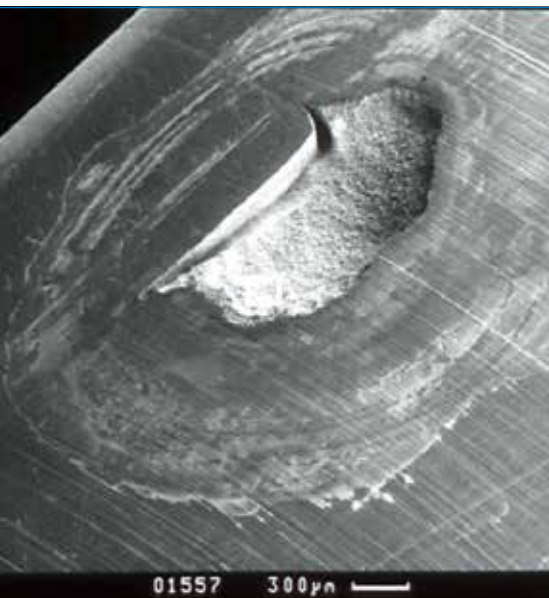
der „drinotec“ in München ein eigenes (Geschmacks-) Bild von den Ratsherrn Brauleistungen machen und die Biere am Dr. Weigert Stand in Hamburger Atmosphäre an der Waterkant probieren. Die Fangemeinde scheint weit über Norddeutschland hinauszuwachsen. Nach fünf Messetagen waren alle Biervorräte ausgetrunken! Wir von Dr. Weigert freuen uns auf die weitere partnerschaftliche Zusammenarbeit und wünschen dem Craft Team viel Erfolg!

Dipl.-Betriebsw. Kurt Schaefer
Marketing



Just Craft. Real Taste. Die drei Charakterbiere der Ratsherrn Brauerei

Dr. Weigert aktuell



Chloridinduzierte Lochkorrosion – dagegen haben wir etwas!

Besser vorbeugen als wegwerfen!
 Chirurgische Instrumente sind hochwertige Investitionsgüter. Deshalb entwickeln wir unsere Produkte zur Instrumentenaufbereitung auch mit dem Anspruch, die Lebensdauer der Aufbereitungsgüter so lange wie möglich zu erhalten.

Lochkorrosion ist ein häufiger Grund, warum Instrumente aussortiert werden müssen. Kochsalzlösungen, Ringerlösungen und ähnliche chloridhaltige Flüssigkeiten, die im OP-Alltag zum Einsatz kommen, aber auch falsche Wasserqualitäten im RDG, belasten die Instrumente und greifen den Instrumentenstahl an. Die Schäden sind irreparabel.

Um dieser sogenannten chloridinduzierten Lochkorrosion vorzubeugen, haben wir **neodisher® PreStop** entwickelt.

Der Sprühschaum wirkt als Korrosionsstopp und wird direkt nach Gebrauch der Instrumente im OP aufgetragen. Während der Kontaktzeit hemmt das Korrosionsschutzmittel außerdem das Wachstum von Mikroorganismen. **neodisher® PreStop** ist geeignet für chirurgische Instrumente inkl. MIC-Instrumente.

Detaillierte Produktinformationen unter www.drweigert.de > Service > Produktmerkblatt



Sicher und sauber dosiert – die neuen triformin® dispenser

Für die zuverlässige und saubere Dosierung von Händehygiene-Produkten sind Wandspender das Mittel der Wahl. Die Bedienung mit Armhebel entspricht den Unfallverhütungsvorschriften UVV und sorgt für eine hygienische Entnahme von Waschlotion, Händedesinfektionsmittel oder Pflegecreme. Ab sofort bieten wir **triformin® dispenser** in drei verschiedenen Ausführungen an, je in zwei Größen (triformin® dispenser 1.0 für 1 L- und triformin® dispenser 0.5 für 500 ml-Gebinde):

- triformin® dispenser basic:** Kunststoffgehäuse mit Armhebel und Kunststoffpumpe
- triformin® dispenser silver:** Aluminiumgehäuse mit Edelstahlhebel und Edelstahlpumpe, spülmaschinengeeignet und autoklavierbar
- triformin® dispenser gold:** Aluminiumgehäuse mit Edelstahlhebel und nach vorn entnehmbare Edelstahlpumpe (ohne Demontage des Spenders), spülmaschinengeeignet und autoklavierbar.

Alle **triformin® dispenser** eignen sich zur Dosierung der triformin®-Produkte zur Händehygiene und -pflege, so auch für unsere neue Waschlotion **triformin® wash** (ab Frühjahr 2014 erhältlich).



Sauer macht sauber – neodisher® CM milk

Sauer macht lustig. Sicher. Sauer macht aber auch sauber! **neodisher® CM milk** ist der saure Milchwegreiniger für erstklassige Ergebnisse bei der Reinigung von Milchaufschäumgeräten und Milchwegen von Kaffeevollautomaten, Kaffeemaschinen sowie Espressomaschinen. **neodisher® CM milk** löst zuverlässig Fett und andere hartnäckige Milchablagerungen, entfernt Milchstein, hartnäckige Kalkablagerungen und darin eingelagerte Verunreinigungen, und ist wirksam gegen unangenehme Gerüche. **neodisher® CM milk** ist universell einsetzbar und für alle am Markt befindlichen Kaffeemaschinen geeignet.

Detaillierte Produktinformationen unter www.drweigert.de > Service > Produktmerkblatt.

Dr. Weigert persönlich

Fitness + Charity: Firmenlaufmeisterschaft und Team-Staffel

Auch in diesem Sommer zeigte Dr. Weigert wieder Flagge bei gemeinnützigen Laufevents - und das mit wachsenden Teilnehmerzahlen!

Wie im Vorjahr ging das Dr. Weigert Running Team bei der **Deutschen Firmenlaufmeisterschaft B2RUN** an den Start, in diesem Jahr mit zehn Läufern. Die gerannten Zeiten unserer Starter über 6 km können sich sehen lassen – insbesondere in der Kategorie der schnellsten Chefs! Der Lauf bietet die passende Gelegenheit, die persönliche Fitness zu testen und zu dokumentieren (dank Urkunden mit individuellen Start-Ziel-Zeiten).

Im Fokus des **MOPO Team-Staffellaufes** durch den Hamburger Stadtpark steht traditionell nicht nur das Laufen, sondern auch das anschließende gemeinsame Picknick. Gleich mit drei Teams (insgesamt 15 Läufer) war Dr. Weigert vertreten! Hier zählen keine Einzelleistungen, sondern ausschließlich die Teamgesamtwertung über die 5 x 5 km. Die schweißtreibenden After-Work-Aktivitäten kommen nicht nur der eigenen Fitness und Gesundheit zu gute – durch die Startgelder werden die Stiftung „RTL – Wir helfen Kindern“ für regionale Charityprojekte mit Fokus auf die Unterstützung von hilfsbedürftigen Kindern in Deutschland, sowie der **Stadtpark Verein Hamburg e.V.** unterstützt.

Dr. Weigert arbeitet daran, weitere Kollegen zum Mitmachen im nächsten Jahr zu animieren.



Dr. Weigert baut auf Zukunft

In diesem Jahr haben wir erstmals alle drei Ausbildungsstellen zeitgleich besetzt: im Labor bilden wir **Chemielaboranten**, in unserer Betriebswerkstatt **Elektroniker für Betriebstechnik** und im Verwaltungs-/Vertriebsbereich **Industriekauffrauen/-männer** aus.

Seit September verstärkt ein zusätzlicher Mitarbeiter das Key Account Management im Südwesten, ab November wird die Kapazität in der Anwendungstechnik im Kompetenzbereich Küchenhygiene mit einer neuen Kollegin verstärkt.

Zur Absicherung des weiteren Wachstums bei Dr. Weigert suchen wir aktuell neue Mitarbeiter für die Abteilungen Mikrobiologie, Forschung & Entwicklung, eine/n Maschinenführer/in in der Produktion sowie eine/n Trainee im Vertrieb.

Auch mit ein Grund, warum sich Dr. Weigert im Oktober auf der naturwissenschaftlich-medizinisch ausgerichteten Jobmesse T5 in der Handelskammer Hamburg präsentiert hat.



Tochtergesellschaften

Auch unsere Töchter wachsen weiter:

Die neu gegründete Tochterfirma in der **Schweiz** wird bereits um zwei neue Kollegen verstärkt, ab November kommt ein weiterer Kollege im Außendienst dazu.

In **England** starten ebenfalls zwei weitere Kollegen im Außendienst.

Der Ausbau eigener Vertriebsaktivitäten im Ausland ermöglicht Dr. Weigert noch ein nennenswertes Wachstumspotential in Europa.



Wann? Was? Wo?

Dr. Weigert Veranstaltungen

13.11.2013 Neumarkt	EndoTreff
14.11.2013 Berlin	Hygiene Forum Tierkäfigaufbereitung
03.12.2013 Hannover	EndoTreff
13.02.2014 Hamburg	Expertentreff „da Vinci-Aufbereitung“
25.02.2014 Rostock	Workshop „Küche“
03.04.2014 München	Sinnvolle Einsparungen im Großküchenbereich
09.04.2014 Köln-Merheim	EndoTreff

Aktueller Stand Oktober 2013

Weiterführende Informationen zu den aktuellsten Dr. Weigert Veranstaltungen, sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie auf www.drweigert.de > **Über uns** > **Veranstaltungen**.

Die Messen und Kongresse, auf denen wir vertreten sind, sind hier ebenfalls aufgeführt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Das Info-Magazin

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