



DR. WEIGERT

date

Das Info-Magazin

Ausgabe Juli 2009



Perfekte Lösungen

- für die Hygiene in der Profi-Küche
- für die Aufbereitung von Medizinprodukten

Themen in dieser Ausgabe



Familientag bei Dr. Weigert

Seite 3



Das Programm für die Umfeldhygiene in der Profi-Küche

Seite 4 und 5



Special: Ausgezeichnete Aufbereitung

Höchste Qualität bei medicalORDER[®] instruments GmbH

Seite 6 und 7



Über 10 Jahre Dr. Weigert Polska

Maßgeschneiderte Systemlösungen auf höchstem Niveau

Seite 8

Familientag bei Dr. Weigert

Geldscheine anzünden ohne sie zu verbrennen! Diesen Trick gab es beim Dr. Weigert Familientag zu bestaunen. Und zwar bei einer der zahlreichen Laborführungen für Kinder, die an diesem Tage angeboten wurden. Dabei schauten nicht nur die Kinder ungläubig auf den angezündeten Geldschein; auch der ein oder andere Erziehungsberechtigte guckte zunächst skeptisch auf den Fortgang des Experiments. Bernd Ziege, der geschäftsführende Gesellschafter, der zum Familientag eingeladen hatte und sich die Vorführung ebenfalls nicht entgehen ließ, wies mit einem Augenzwinkern darauf hin, dass es sich hierbei nicht um Firmenkapital handeln würde. Hingegen konnte sich jeder bei den Betriebsführungen und bei einem Gang durch das neu errichtete Verwaltungsgebäude davon überzeugen, wie umfangreich in den letzten Jahren investiert wurde und - wie Bernd Ziege in diesem Zusammenhang betonte – auch weiterhin Investitionen in zukunftsweisende Projekte und Anlagen vorgesehen sind.

„Und natürlich hat Arbeit einen absolut zentralen Stellenwert in unserem Leben. Daher ist es wichtig, dass Familien oder Partner nicht nur wissen, was jemand macht, sondern auch wo und in welchem Umfeld er tätig ist“ erklärte Herr Ziege seine Motivation für die Einladung. „Schließlich kann Verständnis und Unterstüt-



Spaß stand bei der Erklärung wissenschaftlicher Zusammenhänge im Vordergrund

zung aus dem familiären Umfeld für die Arbeit nur entstehen, wenn alle eine positive Vorstellung von dem Unternehmen haben“, so Bernd Ziege weiter.

Dazu beigetragen hat sicherlich auch das große Rahmenprogramm des Familientages. Für die „Kleinen“ gab es die Gelegenheit sich in einer Hüpfburg und beim Bungee-Running auszutoben oder bei der Jugendfeuerwehr Löschübungen mitzuerleben. Und schließlich sorg-

te ein gelungenes Catering nicht nur für das leibliche Wohl, sondern regte neben der kollegialen eben auch die inter-familiäre Kommunikation an.

Ach ja, noch ein Tipp aus der Forschung und Entwicklung: „Das Anzünden von Geldscheinen sollte man solange unterlassen, bis man weiß, wie der Trick funktioniert. Alles andere könnte teuer werden.“



Das Buffet war ein beliebter Treffpunkt für einen „Klönschnack“

Das Programm für die Umfeldhygiene in der Profi-Küche

Es liegt klar auf der Hand: Ein hygienisch einwandfreies Umfeld ist in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung von entscheidender Bedeutung. Schließlich wirkt sich ein hoher Hygienestandard direkt auf die Qualität der zubereiteten Speisen und ein sauberes Umfeld auf die Zufriedenheit der Gäste und Kunden aus.

Anwender von neodisher®-Hygieneprodukten schätzen seit jeher die bewährte Qualität und die hohe Leistungsfähigkeit der Produkte. In Verbindung mit praxisingerechten Dosiersystemen ist so ein wirkungsvolles Arbeiten gewährleistet.



**Überzeugend in der Anwendung:
Dr. Weigert -
Originalqualität
sorgt für exzellente
Ergebnisse**

Neue, klare Linie für die Anwendung

Wir haben uns das Ziel gesetzt, die Anwendung für den Nutzer noch einfacher und effizienter zu machen und das Programm für die manuelle Reinigung und Desinfektion in der Profi-Küche in mehrfacher Hinsicht optimiert: Auf die Frage „Welches Reinigungsmittel für welchen Zweck?“ gibt es eine eindeutige Ant-

wort: Wir sorgen mit dem neuen Programm für eine klare Zuordnung und Struktur. Und schon das Basis-Paket hat es in sich – mit nur sechs Produkten werden die wichtigsten und täglich wiederkehrenden Arbeiten zur Unterhaltsreinigung mühelos bewältigt.

Das ist übersichtlich und logisch für jeden Anwender bei der täglichen Routine. Übersichtliche Spezialmodule schaffen Ordnung

bei allen weiteren Reinigungsaufgaben und umfassen Produkte für ganz spezifische Anwendungen:

- Reinigung und Desinfektion von Geräten (z.B. von Kombidämpfern und Kaffeemaschinen)
- Reinigung und Pflege von Oberflächen (z.B. Fußböden, Glas- und Edelstahlflächen)
- Vorreinigung vor dem maschinellen Geschirrspülen (z.B. für Töpfe mit hartnäckigen Verschmutzungen)
- Händehygiene

So schaffen wir eine klare Orientierung bei Produktauswahl und Verwendung für mehr Sicherheit in der Anwendung.

Bewährte und neue Rezepturen

Die Dr. Weigert Originalqualität sorgt auch weiterhin für exzellente Reinigungsergebnisse, hohe Materialverträglichkeit und wirkungs-



Klar und übersichtlich gestaltetes Etiketten zeigen mit der Farbcodierung den richtigen Weg für effiziente und sichere Anwendungen.

volles Arbeiten – die Basis für hohe Akzeptanz beim Anwender!

Neue Rezepturen runden das Programm ab, z. B. neoform K plus zur kombinierten Reinigung und Desinfektion in einem Arbeitsgang wurde nach aktuellen Europäischen Normen geprüft und zeichnet sich durch eine hervorragende Reinigungsleistung und eine sichere Desinfektion bei geringer Konzentration und kurzer Einwirkzeit aus: bereits bei einer Konzentration von 0,5% und einer Einwirkzeit von nur 15 Minuten ist die Anwendung als kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel möglich (gemäß EN 13697 bakterizid und lewurozid). neoform K plus ist frei von Parfum und Farbstoffen und ist daher bestens für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Bereichen geeignet.

Neues Design für Etiketten und Verpackungen

Überzeugend in Form und Funktion – die neuen Gebinde sind noch besser auf die wirtschaftliche und sichere Handhabung ausgerichtet und verleihen dem Dr. Weigert Programm ein eigenständiges Gesicht.

Seit Juni 2009 erhältlich

Informieren Sie sich über das seit Juni 2009 lieferbare Produktprogramm in der Broschüre „Manuelle Reinigung und Desinfektion in der

Profi-Küche – Die Komplett-Lösung“ – hier wird die gesamte Artikelpalette übersichtlich dargestellt. Außerdem finden Sie eine praktische Anwendungstabelle. Der neue Prospekt steht selbstverständlich auch auf unserer Homepage www.drweigert.de zum Download bereit.

Auch haben wir neue Anforderungen zur besseren internationalen Verständlichkeit berücksichtigt. Einige Produkte bekommen daher neue Namen, um die internationale Verwendung zu unterstützen. Damit Sie die bisher verwendeten Produkte auch zukünftig auf den ersten Blick erkennen, finden Sie Zusatzaufkleber auf allen Gebinden, die einen neuen Namen erhalten. Zum Beispiel wird neodisher® KL zu caraform® special:



Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan informiert den Anwender über den richtigen und sicheren Einsatz der definierten Produkte für die verschiedenen Flächen, Geräte und Bereiche in der Profi-Küche.

Mit Einführung des neuen Hygieneprogramms erstellen wir daher auch aktuelle Reinigungs- und Desinfektionspläne – die den Anwendern per Post oder direkt durch Ihren Anwendungsberater vor Ort bereitgestellt werden. Auch

Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellen wir gemäß den Anforderungen der DIN 10516 „Reinigung und Desinfektion“.

eine Aktualisierung der Produktinformationen und Sicherheitsdatenblätter erfolgt auf diese Weise. Dem Einsatz des neu gestalteten Programms steht damit nichts im Wege.

Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben – wir freuen uns auf den Dialog mit Ihnen! Anruf oder e-mail genügt.

Anne Schlingmann, Marketing
anne.schlingmann@drweigert.de



Perfekte Küchenhygiene für ein Höchstmaß an Sicherheit und Zufriedenheit von Mitarbeitern und Gästen



Manuelle Reinigung und Desinfektion in der Profi-Küche – informieren Sie sich über die Komplett-Lösung auf www.drweigert.de

Ausgezeichnete Aufbereitung

Höchste Qualität bei medicalORDER[®]instruments GmbH



Annahme der Instrumente für die Aufbereitung – täglich fast 1200 Teile

Investitionen in die Qualität der Aufbereitung häufig eine hohe Kapitalbindung für das einzelne Krankenhaus.

Genau hier setzt das Dienstleistungskonzept von medicalORDER[®]instruments GmbH an. Die MO[®]IN GmbH ist Teil des Medical Order Centers, welches auch die Versorgung mit Pharmazeutika und anderen Wirtschaftsgütern übernimmt. Die MO[®]IN GmbH organisiert in diesem Verbund sämtliche Schritte bei der Wiederaufbereitung von Medizinprodukten, und zwar insgesamt für zurzeit 5 Akutkrankenhäuser in der Region Münster, Warendorf und Hamm. Hinzu kommt die Aufbereitung von „Skalpells, Schere, Zange und Co.“ für 50 niedergelassene Ärzte und Mediziner.

Als Betriebsleiter ist Theo Reher mit seinen 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für das reibungslose Handling von fast 120.000 Instrumenten zuständig. Diese werden wochentags bis ca. 19.00 Uhr per LKW in speziellen Containern angeliefert. Nicht selten kommt es vor, dass besondere, dringend benötigte Instrumente auch per Taxikurier nach Ahlen gebracht werden, um noch in der Nacht den Aufbereitungszyklus zu durchlaufen.

„Ja, wir sind zufrieden – über mangelnde Auslastung können wir uns wirklich nicht beschweren“. Diese Aussage von Theo Reher, Betriebsleiter der medicalORDER[®]instruments GmbH (MO[®]IN) in Ahlen, entspringt wohl eher der westfälischen Bescheidenheit. Denn in der Tat werden in einem der modernsten Aufbereitungszentren für Medizinprodukte im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnete Leistungen vollbracht.

„Medcert“-Zertifikat für „Kritisch C“-Instrumente

„Für die konsequente Qualitätsorientierung in allen Arbeitsschritten, für die wir verantwortlich sind, erhalten wir regelmäßig ein Gütesiegel“, bemerkt Christian Grosse, Prokurist von medicalORDER[®]center. Die Zentralsterilisation im medicalORDER[®]center hat ein Qualitätsmanagement-System umgesetzt, welches den strengen Anforderungen der EN-ISO Normen 13485 und 17665 entspricht. Nach einem erfolgreichem Audit im Juni 2008 hat die MO[®]IN GmbH zum wiederholten Male das

„Medcert“-Zertifikat erhalten. Dieses Zertifikat weist medicalORDER[®]instruments GmbH auch die Kompetenz zu, selbst die schwierigste Stufe der Aufbereitung von Medizinprodukten, nämlich „Kritisch C“-Instrumente, qualifiziert durchzuführen. „Wir arbeiten hier tagtäglich an einem sensiblen Gut – dem Werkzeugkasten von Chirurgen und Operateuren. Höchste Hygienesicherheit und lückenlose Dokumentation sind für uns ein absolutes Muss.“

Sehr überzeugendes Dienstleistungskonzept

Theo Reher bringt eine wesentliche Herausforderung für Krankenhäuser schnell auf den Punkt: steigende gesetzliche Anforderungen fordern eine höhere medizinische und hygienische Qualität bei gleichzeitig wachsendem Kostendruck und dadurch limitiertem Handlungsspielraum. Die Sterilgutversorgung nimmt dabei eine Schlüsselfunktion ein. Zum einen zählt primär die Gesundheit der Patienten, d.h. der Schutz vor Infektionen und die Sicherheit, zum anderen erzeugen



Beladung der Taktbandanlage



Sorgfältige Pflege der Instrumente garantiert Funktion und Werterhalt: mit neodisher® IP Spray



Für die nötige Sicherheit bei Anwendung der Instrumente sorgt die Funktionsprüfung durch hochqualifiziertes Fachpersonal

Die umfassende Dokumentation aller Aufbereitungsschritte ist dabei ein wesentliches Element der Qualitätsphilosophie. „Wir scannen unsere Instrumente fünf Mal“, sagt Theo Reher und beschreibt anschließend die wesentlichen Stationen der Aufbereitung. Jede Sterilguteinheit wird beim Eintreffen in der medicalOrder®instruments GmbH zunächst mittels Barcodeleser erfasst, so dass auf diese Weise eine individualisierte Zuordnung der einzelnen, definierten Utensilien möglich ist.

Validierte Verfahren nach aktuellem Standard EN 13485

„Ein hundertprozentiges Reinigungsergebnis ist natürlich die Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Sterilisation. Zeitaufwändige Vor- und Nacharbeiten sind unbedingt zu vermeiden“, betont Theo Reher. Nur einige Siebe wandern in ein Ultraschalltauchbad, um dort vorgereinigt zu werden. Als Standard dient der automatisierte Zyklus, den Reinigungs- und Desinfektionsautomaten übernehmen. Die Reinigungsverfahren in den Einkammer- oder Taktbandautomaten sind genau definiert, beschrieben und validiert. Dadurch tragen sie den aktuellsten Anforderungen an ein Qualitätsmanagement zur Aufbereitung von Medizinprodukten gemäß

EN 13485 in vollem Umfang Rechnung. Wichtig für die lückenlos nachvollziehbare Dokumentation ist ein weiterer Scan-Vorgang, der die genaue Zuordnung ermöglicht, welche Instrumente und Siebe in welcher Charge gereinigt und thermisch desinfiziert worden sind.

Die Utensilien verlassen anschließend die Reinigungs- und Desinfektionsautomaten auf der reinen Seite, wo sie von Mitarbeitern der sogenannten „Produktion“ in Empfang genommen werden. „Trotz des modernen Maschinenparks gleicht die Arbeit an dieser Stelle der in einer Manufaktur“, so Christian Grosse. Ein hoher Grad der Qualifikation und ein geschultes Auge der Mitarbeiter ist daher unbedingt vonnöten, wenn die Instrumente hier auf einwandfreie Funktion überprüft werden, um sie dann wieder zu definierten Sterilguteinheiten zusammenzustellen.

Nach rund 14 Stunden bereit für den nächsten Einsatz

Wichtig ist, die genaue Packordnung zu gewährleisten, damit der Operateur sein Handwerkszeug griffbereit hat. Der Abschluss dieses Arbeitsgangs wird ebenfalls mit dem Einlesen des Setcodes quittiert. Die in Container oder Spezialvlies gehüllten Instrumentensets werden nun in den Dampf- bzw. Plasmasterilisator

gebracht, wo sie in einem gleichfalls validierten Programmablauf den letzten Schritt der Aufbereitung durchlaufen.

Höhere Hygienesicherheit und mehr Wirtschaftlichkeit

Nach durchschnittlich 12 bis 14 Stunden gehen die Sterilguteinheiten wieder auf die Reise und sind bereit für den nächsten sicheren Einsatz im Operationssaal. Mit dieser Versorgungsstruktur wird ein wichtiges Ziel erreicht: Die Qualität und Hygienesicherheit zu steigern und gleichzeitig Wirtschaftlichkeitsreserven für den Auftraggeber zu erschließen.

Als Partner von MO®IN GmbH hat Dr. Weigert bei der Verbesserung der Reinigungs- und Desinfektionsprozesse maßgeblich mitgewirkt. Alle maschinellen Aufbereitungsverfahren wurden hinsichtlich Programmstruktur und -laufzeit so optimiert, dass sich eine höhere Kompatibilität mit den aufzubereitenden Materialien ergab, kürzere Prozesszyklen möglich wurden und sich ein einwandfreies Reinigungsergebnis einstellte. Alle Verfahren wurden erfolgreich validiert. „Auch hier können wir uns wirklich nicht beschweren“, so Theo Reher, typisch westfälisch mit einem Augenzwinkern.

Martin Wieder, Marketing
martin.wieder@drweigert.de

Über 10 Jahre Dr. Weigert Polska

Maßgeschneiderte Systemlösungen auf höchstem Niveau

„Als es Ende der 90er Jahre um die Einführung von neodisher® Konzepten für die maschinelle Aufbereitung von Medizinprodukten auf dem polnischen Markt ging, war das keine leichte Aufgabe“, erinnert sich Tadeusz Sotek, Generaldirektor von Dr. Weigert Polska. „Lediglich ein paar Dutzend Krankenhäuser verfügten damals über maschinelle Aufbereitungsanlagen. Fast alle Instrumente wurden noch manuell aufbereitet.“ Heute, rund 10 Jahre später, hat sich dank der kontinuierlichen Arbeit von Dr. Weigert Polska die Situation grundlegend verändert. Zahlreiche Krankenhäuser haben schon in moderne Technik investiert. Rund 70% der Zentralsterilisationen in polnischen Krankenhäusern vertrauen auf die Kompetenz und jahrzehntelange Erfahrung von Dr. Weigert. „Sechs große Dosieranlagen für Prozesschemikalien haben wir schon erfolgreich in Betrieb genommen, zwei weitere sind in der Planung“, berichtet Sotek.

Renommierte Kunden wie Lot-Catering und Brauerei Żywiec

In der Lebensmittelindustrie vollzog sich ein ähnlicher Wandel wie in der Medizintechnik, weg von der manuellen hin zur maschinellen Reinigung. Dr. Weigert Polska konnte von dieser Entwicklung stark profitieren. Ende der 90er Jahre wurden in den polnischen Brauereien erst-



Auch diese polnischen Unternehmen vertrauen auf die Hygiene-Kompetenz von Dr. Weigert: Die größte polnische Fluggesellschaft LOT



Die Fortbildungsveranstaltungen von Dr. Weigert Polska sind bei den Hygienespezialisten sehr angesehen.

mals moderne CIP-Systeme und hochleistungsfähige Flaschen- und KEG-Reinigungsanlagen von den neuen Eigentümer aufgestellt. Diese Anlagen erforderten ganzheitliche Hygienelösungen, die Dr. Weigert Polska vor allem mit der Marke neomoscan® bereitstellen konnte.

Zu den Kunden von Dr. Weigert Polska zählen heute so bekannte Unternehmen wie die zur Heineken-Gruppe gehörende Brauerei Żywiec, die Brauerei Kompania Piwowarska, die Teil des südafrikanischen SABMiller Konzerns ist, und der Catering Betrieb der polnischen Fluglinie Lotnicze LOT, der neodisher®-Konzepte einsetzt.

Qualitätsmanagement nach ISO 9001 und ISO 13485

Von der Firmenzentrale an der Warschauer



die Brauerei Żywiec des Heineken Konzerns

Francuska Straße 18 aus kümmert sich das 17-köpfige Team von Dr. Weigert Polska intensiv um den Vertrieb der Produkte und Systemlösungen von Dr. Weigert. Nach mehr als 10 Jahren erfolgreicher Tätigkeit ist Dr. Weigert Polska mit den Geschäftsbereichen neodisher® für Medizintechnik und Küchenhygiene und neomoscan® für die Lebensmittelindustrie als zuverlässiger Partner im Markt sehr geschätzt. „Wir sind in der Lage, selbst schwierigste Probleme auf dem Gebiet der Hygiene zu lösen“, ist Maciej Muszyński, Qualitätsmanager von Dr. Weigert Polska, überzeugt. „Unsere maßgeschneiderten Systemlösungen bieten Qualität auf höchstem Niveau“. Genau wie das Mutterunternehmen wird auch die polnische Niederlassung regelmäßig mit Erfolg auditiert und ist nach ISO 9001 und ISO 13485 zertifiziert.

Dr. Weigert Polska engagiert sich in verschiedenen Verbänden. „Wir sind Mitglied im Verband der Leiter der Zentralsterilisationsabteilungen, des Verbandes der Kosmetik- und Haushaltschemikalienhersteller und der Handelskammer POLMED“, zählt Muszyński auf. Die kontinuierliche Arbeit zahlt sich aus. Jedes Jahr wächst Dr. Weigert Polska ein bisschen mehr.

Maciej Muszyński
maciej.muszynski@drweigert.com

Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.
 Ul. Francuska 18, 03-906 Warszawa
 tel. +4822 616 02 23,
www.drweigert.pl