



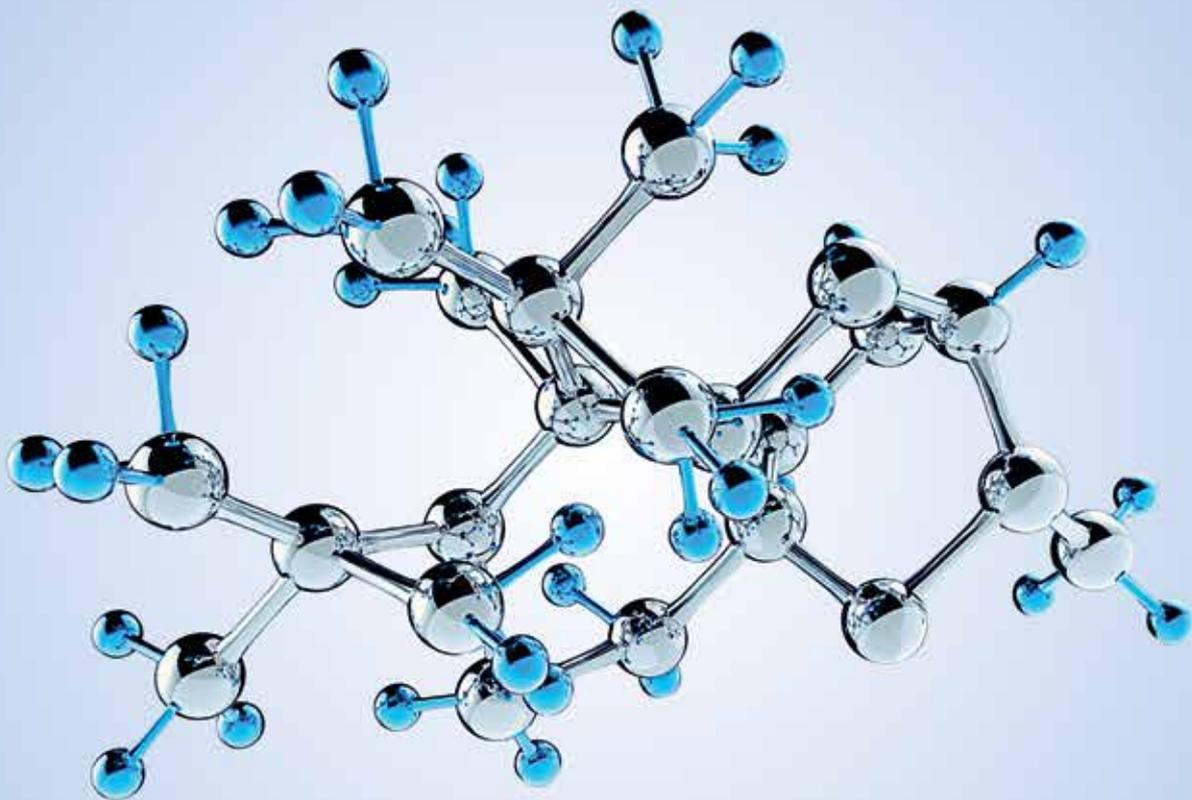
DR. WEIGERT

Hygiene mit System



Das Info-Magazin

Ausgabe Mai 2016



- Medizinische Versorgung in China
- Instrumentendesinfektion ohne CMR-Desinfektionswirkstoffe
- neodisher® system ALPHA im Einsatz
- Flexibles Küchenkonzept in Essen

Die Themen dieser Ausgabe

Im Land der Superlative –

Dr. Weigert und Honjo Medica

Seite 2

Einstufung nach CLP: Karzinogen, mutagen, reproduktionstoxisch

Formaldehydfreie Instrumentendesinfektion

Seite 4

Flexible Rollenverteilung –

„Kostbar“ im Alfried Krupp Krankenhaus in Essen

Seite 6

neodisher® system ALPHA –

auf Herz und Nieren getestet im Klinikum Landkreis Tuttlingen

Seite 8

NEWS –

Dr. Weigert aktuell

Seite 10

Termine Termine Termine –

Alle Veranstaltungen auf einen Blick

Seite 12

Dr. Weigert im Land der Mitte

China – Land der Superlative

Seit der Reform und der wirtschaftlichen Öffnung des chinesischen Marktes im Jahr 1978, hat die Wirtschaft des Landes ein rasches Wachstum verzeichnet und ist heute weltweit eine der größten Volkswirtschaften der Welt.

Trotz der schwächelnden globalen Konjunktur des letzten Jahres hatte China ein Wirtschaftswachstum von 6,9% erzielt. Für europäische Verhältnisse ist das viel, für China allerdings eher bescheiden, hat sich doch das Bruttoinlandsprodukt der Volksrepublik China von 2004 bis 2014 mehr als verfünffacht.

Derzeit leben in China über 1,3 Mrd. Menschen. Entsprechend groß ist auch der Bedarf an medizinischer Versorgung.

Viele Chinesen verdienen als Folge des Wirtschaftswachstums immer besser, die Mittelklasse wächst. So können sich mittlerweile ca. 300 Millionen Chinesen eine bessere Gesundheitsversorgung leisten.



neodisher® Produkte haben sich im chinesischen Markt etabliert

Hinzu kommt, dass es einen starken Trend zur Verstädterung gibt. Mittlerweile gibt es in der Volksrepublik über 180 Städte mit mehr als einer Million Einwohner – Tendenz steigend. Eine Folge hiervon sind Mega-Krankenhäuser, welche ihrerseits auch stetig weiterwachsen. So steht auch das größte Krankenhaus Asiens in China, genauer gesagt in Chengdu.

Chengdu liegt im Herzen Chinas und ist die Hauptstadt der Provinz Sichuan. Obwohl in Chengdu 10,4 Mio. Menschen leben, ist die Stadt in Europa weitestgehend unbekannt. Die Stadt wird auch als Heimatstadt des Pandabären bezeichnet. Hier findet man die Pandas sowohl in einer speziellen Aufzuchtstation mit angeschlossenen Tierpark, als auch in freier Wildbahn. Und hier befindet sich das Huaxi Hospital.

Ca. 133.000 Operationen pro Jahr – Tendenz steigend

„Hua“ heißt China und „Xi“ bedeutet West. Das „West-China“ ist eines von mehreren Krankenhäusern im Stadtzentrum von Chengdu. Obwohl es bereits über 9000 Betten verfügt, wird es ständig erweitert, da es der enormen Nachfrage nicht entsprechen kann. So werden hier pro Jahr von über 10.000 Ärzten und Pflegekräften knapp 220.000 Patienten stationär und ca. 4,91 Mio. ambulant versorgt. Jährlich werden in 85 Operationssälen ca. 133.000 OPs durchgeführt – wie gesagt, Tendenz steigend.

In China ist die Qualität der medizinischen Versorgung sehr unterschiedlich. Das Huaxi (West-China) Hospital gehört z.B. zur Klasse 3 – der höchsten.

Der Hauptteil der Krankenhäuser (ca. 90%) sind staatlich. Diese werden von der chinesischen Gesundheitsbehörde in drei Klassen eingeteilt, wobei die Klasse 3 das höchste Niveau darstellt. In China gibt es insgesamt 1191 Krankenhäuser der Klasse 3 mit einer jeweiligen Kapazität von mehr als 800 Betten, 5432 Krankenhäuser der Klasse 2 mit einer Kapazität von 300 bis 800 Betten und zahlreiche Häuser der Klasse 1 mit einer Kapazität von weniger als 300 Betten.

Zielgruppe von Dr. Weigert sind vorwiegend

die Klasse 3 Krankenhäuser und einige Klasse 2 Krankenhäuser in den Küstengebieten.

Dr. Weigert kam 2007 erstmals auf den chinesischen Markt und verzeichnet seither jedes Jahr ein beachtliches Wachstum. So ist neodisher® eine der bekanntesten Marken im Bereich der Zentralen Sterilgutversorgungsabteilung (ZSVA) geworden.

Mittlerweile nutzen Krankenhäuser wie z.B. das Peking Union Medizinische Krankenhaus, das 301er Militär Krankenhaus, das Shanghai Ruijin Krankenhaus, das Xijing Krankenhaus, das Erste Krankenhaus der Universität Peking, sowie das Dritte Krankenhaus der Universität Peking Produkte von Dr. Weigert.

China ist einer der schwierigsten Märkte weltweit, da sich hier eine Vielzahl ausländischer Anbieter mit unzähligen inländischen Herstellern um die Gunst des Kunden streiten. Aus diesem Grund freuen wir uns umso mehr, dass sich unsere Produkte selbst in diesem schwierigen Marktumfeld behaupten können.

Einmal mehr zeigt sich hier, dass neodisher® MediClean forte für Anwender auf der ganzen Welt attraktiv ist und vielseitig eingesetzt werden kann.

Erfolg durch Kundenorientierung

Dieser Erfolg liegt zum Einen natürlich an der Qualität unserer Produkte, zum Anderen wäre er aber ohne das Engagement unserer Vertriebspartner nicht möglich gewesen. Diese setzen vor allem auf eine umfangreiche und intensive Kundenberatung.

Zu diesem Zweck ist Fa. Honjo Medica auch auf mehr als 40 verschiedenen Veranstaltungen pro Jahr vertreten. Dies beinhaltet internationale Messen wie die CMEF (die größte Medizinmesse Asiens) aber auch unzählige nationale und regionale Messen, Kongresse, Workshops und sonstige Veranstaltungen. Zusätzlich werden regelmäßig in allen großen Städten Chinas sogenannte Roadshows durchgeführt, bei denen Endkunden zu Vorträ-

gen und Produktdemonstrationen eingeladen werden.

Auch werden im Bereich der Werbung die neuen, wie auch die alten Medien intensiv verwendet. So werden täglich per E-Mail mehr als 20.000 ZSVA Mitarbeiter mit den neuesten Informationen zum Thema Instrumentenaufbereitung versorgt. Weiter bekommen mehr als 10.000 Abonnenten alle zwei Monate die kostenlose Fachzeitschrift „CSSD Today“, die von unserer Vertretung gestaltet und herausgegeben wird. Der Twitter Account von Honjo Medica hat über 20.000 Follower. Außerdem sind eine digitalisierte ZSVA Bibliothek und ein E-Learning System im Aufbau.

Durch diese konsequente Kundenorientierung kann man auch auf dem chinesischen Markt bestehen. So hat Dr. Weigert auch im Land der Mitte die Nase vorn.

Dipl.-Betriebsw. Markus Löffler
Export Manager



Das Anzhen Hospital Peking wünscht ein frohes Chinesisches Jahr

Manuelle Instrumentendesinfektion ohne Formaldehyd & Co. neodisher® Septo Fin enthält keine CMR-Desinfektionswirkstoffe!

Karzinogen, mutagen, reproduktionstoxisch – die Einstufung der CMR-Stoffe gemäß CLP-Verordnung

CMR- oder KMR-Stoffe (karzinogen, mutagen, reproduktionstoxisch) sind Stoffe, die als krebserzeugend, erbgutverändernd oder fortpflanzungsgefährdend gelten. Mit der CLP-Verordnung sind auch CMR-Stoffe neu eingestuft worden.

Je nach Gefährdungsstufe sind CMR-Stoffe in drei Kategorien unterteilt: eine karzinogene, mutagene oder reproduktionstoxische Wirkung

- ist aus Erfahrung beim Menschen nachgewiesen (CMR-Kategorie 1A)
- ist beim Menschen wahrscheinlich (CMR-Kategorie 1B)
- auf den Menschen wird angenommen (Verdachtsstoffe) (CMR-Kategorie 2).

Formaldehyd, Formaldehydabspalter & Glyoxal

Aufgrund seines umfassenden Wirkungsspektrums (bakterizid, fungizid, mykobakterizid, viruzid, sporizid) findet man oftmals Formaldehyd in Desinfektionsmitteln für den medizinischen Bereich, insbesondere in manuell anzuwendenden Produkten.

Alternativ werden auch sogenannte Formaldehydabspalter eingesetzt. Diese sind strukturell komplexer aufgebaut und setzen durch chemische Reaktion Formaldehyd frei. Ein weiterer Verwandter aus der Gruppe der Aldehyde ist Glyoxal (auch Oxalaldehyd oder Ethandial genannt), das ebenfalls ein breites Wirkspektrum aufzuweisen hat.

Der Nachteil dieser drei Stoffklassen ist die Zugehörigkeit zu den CMR-Stoffen gemäß CLP-Verordnung. So ist (gemäß Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen) Formaldehyd rechtsverbindlich in die CMR-Kategorie 1B eingestuft worden (wahrscheinlich karzinogen beim Menschen). Dieses karzinogene Risiko betrifft aufgrund ihrer Wirkungsweise gleichermaßen Formaldehydabspalter. Glyoxal ist als Verdachtsstoff in die Kategorie 2 eingeordnet

(mutagene Wirkung auf den Menschen wird angenommen).

Karzinogene (krebserzeugende) Stoffe werden durch die Gefahrenhinweise (Hazard Statements, sog. H-Sätze)

H350: Kann Krebs erzeugen oder
H351: Kann vermutlich Krebs erzeugen gekennzeichnet.

Mutagene (erbgutverändernde) Stoffe werden durch die Gefahrenhinweise

H340: Kann genetische Defekte verursachen oder
H341: Kann vermutlich genetische Defekte verursachen gekennzeichnet.

Reproduktionstoxische (fortpflanzungsgefährdende) Stoffe erhalten die Gefahrenhinweise

H360: Kann die Fruchtbarkeit beeinträchtigen oder das Kind im Mutterleib schädigen oder
H361: Kann vermutlich die Fruchtbarkeit beeinträchtigen oder das Kind im Mutterleib schädigen.

Bei Anwendung von CMR-Stoffen sind gemäß Gefahrstoffverordnung besondere Schutzmaßnahmen zu ergreifen, um Gefährdungen der Gesundheit und der Sicherheit des Anwenders zu minimieren.

Was bedeutet das für den Betreiber?

Zu den Grundpflichten des Arbeitgebers gem. §7 Gefahrstoffverordnung gehört es, eine Tätigkeit mit Gefahrstoffen erst dann aufnehmen zu lassen, nachdem eine Gefährdungsbeurteilung nach §6 GefStoffV durchgeführt und die erforderlichen Schutzmaßnahmen [...] ergriffen worden sind.

Substitutionsgebot:

Teil der Gefährdungsbeurteilung ist eine Substitutionsprüfung (§6 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4 GefStoffV). Die Substitution hat Vorrang gegenüber allen anderen Maßnahmen (§7 Abs.

Einstufung von CMR-Stoffen in drei Kategorien	Kategorie + Symbol gemäß CLP-Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 (neu)	Kategorie + Symbol gemäß Zubereitungsrichtlinie 67/548/EG (alt)
beim Menschen nachgewiesen	CMR-Kategorie 1A 	CMR-Kategorie 1 
beim Menschen wahrscheinlich	CMR-Kategorie 1B 	CMR-Kategorie 2 
Verdachtsstoffe	CMR-Kategorie 2 	CMR-Kategorie 3  Xn

Das Symbol für „Gesundheitsgefahr“ (Symbol o8) der CLP-Verordnung kennzeichnet zwar CMR-Stoffe, aber auch andere, als gesundheitsgefährdend eingestufte Stoffe. Die eindeutige Einordnung als CMR-Stoff geschieht durch die entsprechenden Gefahrenhinweise (H350, H351, H340, H341, H360, H361). Die Vergleichstabelle ist eine rein plakative Darstellung und nicht rechtlich verbindlich.

3 GefStoffV):

Gefahrstoffe oder Verfahren sind durch solche zu ersetzen, die unter den jeweiligen Verwendungsbedingungen für die Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten nicht oder weniger gefährlich sind.

Minimierungsgebot:

Der Arbeitgeber hat Gefährdungen der Gesundheit und der Sicherheit der Beschäftigten bei Tätigkeiten mit Gefahrstoffen auszuschließen. Ist dies nicht möglich, hat er sie auf ein Minimum zu reduzieren. Diesen Geboten hat der Arbeitgeber durch die Festlegung und Anwendung geeigneter Schutzmaßnahmen Rechnung zu tragen (§7 Abs. 4 GefStoffV).

Insbesondere für CMR-Stoffe kommt §10 **Besondere Schutzmaßnahmen bei Tätigkeiten mit krebserzeugenden, erbgutverändernden und fruchtbarkeitsgefährdenden Gefahrstoffen** zum Tragen!

Wenn Tätigkeiten mit krebserzeugenden, erbgutverändernden oder fruchtbarkeitsgefährdenden Gefahrstoffen der Kategorie 1A

reichend. Diese ist regelmäßig durch den Arbeitgeber anzubieten.

neodisher® Septo Fin ist frei von Formaldehyd und Glyoxal

Das manuelle Instrumentendesinfektionsmittel neodisher® Septo Fin ist frei von Glyoxal, Formaldehyd und jeglichen Formaldehydabspaltern! Das bedeutet, dass für den Anwender **keine der unter §10 GefStoffV beschriebenen besonderen Schutzmaßnahmen erforderlich** sind!

neodisher® Septo Fin überzeugt durch eine sehr gute Materialverträglichkeit – es ist geeignet für die Desinfektion von thermostabilen und thermolabilen Instrumenten, inklusive flexibler Endoskope, TEE-Sonden, MIC-Instrumente und Anästhesieutensilien im Tauchbad und in Teilautomaten.

neodisher® Septo Fin wirkt bakterizid (inkl. z.B. MRSA, H. pylori), mykobakterizid (inkl. Tuberkuloseerreger), fungizid, viruzid und sporizid (C. difficile) und erfüllt damit die KRINKO/BfArM-Empfehlung¹ für die Desinfektion semikritischer Medizinprodukte (Bundesgesundheitsbl 2012 - 55:1248). Obwohl es formaldehyd- und glyoxalfrei ist, erreicht neodisher® Septo Fin die viruzide Wirksamkeit in nur 15 Min. (3,0 %, 20 °C).

Dipl.-Chem. Stefanie Küpper
Marketing



oder 1B ausgeübt werden, hat der Arbeitgeber:

1. die Exposition der Beschäftigten durch Arbeitsplatzmessungen oder durch andere geeignete Ermittlungsmethoden zu bestimmen, auch um erhöhte Expositionen infolge eines unvorhersehbaren Ereignisses oder eines Unfalls schnell erkennen zu können.

2. Gefahrenbereiche abzugrenzen, in denen Beschäftigte diesen Gefahrstoffen ausgesetzt sind oder ausgesetzt sein können, und Warn- und Sicherheitszeichen anzubringen, einschließlich der Verbotsschilder „Zutritt für Unbefugte verboten“ und „Rauchen verboten“ [...] (§10 Abs. 3 GefStoffV).

Arbeitsmedizinische Vorsorge:

Ergänzt werden die oben beschriebenen Pflichten des Arbeitgebers durch die Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMed-VV). Beim Umgang mit formaldehydhaltigen Gemischen ist eine sog. „Angebotsuntersuchung/ Gefahrstoffe“ gem. § 5 ArbMedVV sowie Anhang Teil I Absatz 2 Nr. 2) d) aa) aus-

Das Wichtigste im Überblick:

Mit der CLP-Verordnung wurden auch CMR-Stoffe neu eingestuft – in 3 Kategorien nach Gefährdungsstufe: 1A, 1B, 2.

1A: Eine karzinogene oder mutagene oder reproduktionstoxische Wirkung ist aus Erfahrung beim Menschen nachgewiesen.

1B: Eine karzinogene oder mutagene oder reproduktionstoxische Wirkung beim Menschen ist wahrscheinlich.

2: Eine karzinogene oder mutagene oder reproduktionstoxische Wirkung auf den Menschen wird angenommen (Verdachtsstoff).

Zugehörige Gefahrenhinweise (H-Sätze):

Karzinogene Stoffe:
H350: Kann Krebs erzeugen.
H351: Kann vermutlich Krebs erzeugen.

Mutagene Stoffe:
H340: Kann genetische Defekte verursachen.
H341: Kann vermutlich genetische Defekte verursachen.

Reproduktionstoxische Stoffe:
H360: Kann die Fruchtbarkeit beeinträchtigen oder das Kind im Mutterleib schädigen.
H361: Kann vermutlich die Fruchtbarkeit beeinträchtigen oder das Kind im Mutterleib schädigen.

Formaldehyd und Formaldehydabspalter sind in Kat. 1B eingestuft (wahrscheinlich karzinogen beim Menschen). Glyoxal ist als Verdachtsstoff in Kat. 2 eingeordnet (mutagene Wirkung auf den Menschen wird angenommen).

Bei Anwendung von CMR-Stoffen sind besondere Schutzmaßnahmen zu ergreifen [...].

Weitere Produktinformationen und Anwendungshinweise entnehmen Sie bitte dem Produktmerkblatt.

¹ Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) beim Robert Koch-Institut (RKI) und des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM)

Es rollt – die neue Cook & Chill-Küche im Alfried Krupp Krankenhaus in Essen setzt auf ein flexibles Küchenkonzept und auf ein ausgefeiltes Dosierkonzept von Dr. Weigert für die Geschirreinigung

„Wie bringt man ein Fass ins Rollen?“ Die Dr. Weigert-Antwort lautet: „Indem man es in einen weigomatic® Drumtainer steckt“. Der neodisher® Fachberater Klaus-Peter Päslock fasst einen weigomatic® Drumtainer an den integrierten Griffen und rollt das darin enthaltende 250 kg schwere Fass, das mit dem Geschirreiniger neodisher® Alka 240 gefüllt ist, über den Flur. Der erste Vorteil des weigomatic® Drumtainers ist offensichtlich – leicht und ohne weitere Hilfsmittel ist dieser zu bewegen. Der weigomatic® Drumtainer kann deshalb dort platziert werden, wo herkömmliche Fässer aufgrund der Transportbeschränkungen nicht aufgestellt werden können. Ein weiterer Vorteil: beim weigomatic® Drumtainer kann auf die sonst vorgeschriebene Auffangwanne verzichtet werden, da diese integriert ist. In einer Spülküche kann beispielsweise eine Dosieranlage für die Reinigungsschemie in der Nähe der Geschirrspülmaschinen installiert werden.

So geschehen in den beiden Küchenstandorten des Alfried Krupp Krankenhauses in Essen-Steele und Essen-Rüttenscheid. Dort wurden nach einem zweijährigen Umbau im November vergangenen Jahres die Küchen der Gastronomie-Tochter „Kostbar GmbH“ mit einem neuen Konzept in Betrieb genommen. Insgesamt hat der Träger des Krankenhauses 3 Millionen Euro investiert, um mit einem Cook & Chill-Konzept an den Start gehen zu können. In der kombinierten Produktions- und Verteilküche in Essen-Steele werden nun täglich ca. 2.000 Essen produziert, um 900 Patienten und 700 Mitarbeiter zu beköstigen. Eine weitere Küche des Alfried Krupp Krankenhauses im 12 km entfernten Essen-Rüttenscheid wird von Steele aus beliefert, wo



Qualität und Kontrolle – wichtige Kriterien der Kostbar GmbH

die Mahlzeiten dann wie in Steele tablettiert, regeneriert und verteilt werden. Komplettiert wird das Angebot durch eine Cafeteria mit täglich 700 Essen im Free Flow und durch einen Catering-Service, der jährlich 300 bis 400 Veranstaltungen kulinarisch versorgt.

Höchste Qualität plus Flexibilität

Wie Detlev Lehrenfeld, der Geschäftsführer der „Kostbar GmbH“, der Gastronomie Tochter des Alfried Kupp Krankenhauses, betont, liegt das Hauptaugenmerk auf der Qualität der Speisenzubereitung, die zudem noch flexibel organisiert sein muss. Wenn auf der einen Seite die Flexibilität- und Qualitätsansprüche bezüglich der Verpflegung wachsen, müssen die angrenzenden Prozesse, zu denen auch die Reinigung & Desinfektion gehören, seines Erachtens umso verlässlicher funktionieren. Detlev Lehrenfeld hebt den sorgfältigen Service von Dr. Weigert hervor, der zu einem reibungslosen Ablauf der Küchenprozesse beiträgt.

Der zuständige Dr. Weigert Fachberater Klaus-Peter Päslock weist aber noch auf einen anderen Aspekt eines guten Hygienekonzeptes hin: Nicht nur die „Software“, also der Service, sondern auch die „Hardware“ muss von Anfang an stimmen: „Bei der Konzeption der Dosieranlage wurden die baulichen und organisatorischen Gegebenheiten berücksichtigt. Zuverlässigkeit, Wirtschaftlichkeit und einfache Handhabung sind wichtig. Und für die Küchenhygiene bis zum maschinellen Geschirrspülen müssen die passenden Produkte mit der passenden Technik ausgesucht werden.“ Der Küchenchef Ottmar Jenrich hat diesen Prozess in der Umbauphase mitbegleitet und ist von den umgesetzten Lösungen absolut überzeugt, was sowohl für die organisatorischen Aspekte als auch für die Reinigungsleistungen gilt.

Die Kunst des Dosierens

Das alles können wir uns nun vor Ort in der Praxis anschauen. In Steele und in Rüttenscheid werden die Geschirreiniger und Klarspüler in weigomatic® Drumtainern geliefert, was einen leichten Transport zum Ort des „Geschehens“, das heißt der Spülküche ermöglicht. Für den Reiniger und den Klarspüler werden jeweils ein zweiter weigomatic® Drumtainer vorgehalten, so dass mit Hilfe der automatischen Gebindeumschaltung die konstante und unterbrechungsfreie Versorgung mit Prozesschemikalien sichergestellt wer-



Der weigomatic® Drumtainer macht schwere Fässer für alle leicht beweglich

den kann. Die Dosieranlage gewährleistet dabei eine umfassende Restentleerung der Drumtainer bzw. der Fässer.

In den Bandspülmaschinen kommt schließlich das Direktsprühsystem weigomatic® SE-System zum Einsatz. Hintergrund: Durch die Regeneration, bei der die Speisen auf dem Geschirr erhitzt werden, können schnell Stärkebeläge entstehen. Dagegen wirkt das weigomatic® SE-System. Das Direktsprühsystem bringt den aktivchlor- und phosphatfreien Intensiv-Reiniger neodisher® Alka 240 in konzentrierter Form auf das Geschirr und verhindert so hartnäckige Schmutzablagerungen und Stärkebeläge.

Laufende Hygiene

Und schließlich zeigt uns Klaus-Peter Päslock, dass insbesondere die zu reinigenden Kunststoffteile wie Tablettes, Schälchen und Gloschen nicht nur sauber, sondern auch trocken aus der Spülmaschine kommen. „Mit dem Spezialklarspüler neodisher® TN klappt die Trocknung hier hervorragend.“, so Klaus-Peter Päslock. „Oftmals ist es bei anderen Einrichtungen so, dass die Rahmenbedingungen beim Spülen von Kunststoffteilen äußerst schwierig sind. Und da ist neodisher® TN überhaupt die einzige Möglichkeit, um akzeptable Trocknungsergebnisse zu erzielen. Ein wahrer Problemlöser.“ Die Fußbodenreinigung stellt hingegen ihre eigenen

Herausforderungen. Aber auch hier sorgt der neu entwickelte Fußbodenreiniger neodisher® floor ultra im Zusammenspiel mit dem Grundreiniger neodisher® floor active für einwandfreie Sauberkeit. Wie bei anderen manuell anwendbaren Reinigungsprodukten kommt das Zumischgerät neomatik® WSG2 zum Einsatz, das automatisch für eine wirtschaftliche Einsatzkonzentration sorgt. Das Dr. Weigert-Gesamtkonzept lässt also nicht nur Fässer ins Rollen kommen, sondern hält die gesamte Hygiene verlässlich und wirtschaftlich am Laufen.

„Eine Küche ist wie das richtige Leben“ – einfach war gestern

Eben nochmals einige Ausschreibungsunterlagen prüfen, danach ein kurzes Telefonat und dann nimmt Detlev Lehrenfeld, der Geschäftsführer der Kostbar GmbH, sich bei einem Kaffee Zeit für unsere Fragen.

Update:

Die Investitionen in die neuen Küchen sind sicherlich auch ein Statement, das da lautet: Wir wollen die Kontrolle über den Prozess und über die Qualität des Essens. Trend oder Ausnahme?

Detlev Lehrenfeld:

Ja logisch – Qualität und Kontrolle: Das sind schon die wichtigsten Kriterien, um eine hausinterne Krankenhausküche zu betreiben. Wer will sich schon gern in Abhängigkeiten begeben? In der zweijährigen Umbauphase mussten wir teilweise auf einen externen Caterer zurückgreifen. Und glauben sie mir, es macht keinen Spaß mittags während der Hauptverkehrszeit auf einen Zuliefer-LKW zu hoffen, während Patienten auf ihr Mittagessen warten. Und dann ist die Qualität für uns natürlich wichtig. Unser eigener Catering-Service und unsere Essens-Manufaktur könnten ohne diesen Anspruch gar nicht funktionieren. Deshalb tragen wir den Qualitätsanspruch ja schon im Namen: „Kostbar GmbH“. Ob dieses Qualitätsbewusstsein und das Inhousing nun ein Trend sind? Ich würde es mir im Sinne einer Aufwertung unserer „Essenskultur“ zumindest wünschen.

Update:

Ist demnach die Kritik an der Qualität der Gemeinschaftsverpflegung, wie sie zuletzt zum Beispiel vom bayrischen Ernährungsminister Helmut Brunner geäußert wurde („Kantinen-Essen ist nicht gut genug“), zu pauschal?

Detlev Lehrenfeld:

Das ist eine ganz schwierige Debatte. Erstens muss man immer den Einzelfall betrachten. Und zweitens kann man nicht allein die Resultate kritisieren, wenn man nicht zugleich die Rahmenbedingungen thematisiert. Ich gebe mal ein Beispiel: Wir haben uns als Caterer inzwischen aus der Schulverpflegung zurückgezogen. Warum? Weil sozial sehr unterschiedliche Stadtteile ganz andere Ansprüche an das Essen gestellt haben. Für die einen Schulen konnte das Essen nicht hochwertig genug sein, während es für die anderen Schulen aus ökonomischen Gründen nicht günstig genug sein konnte. Diesen Spagat konnten wir organisatorisch nicht mehr ausbalancieren.

Update:

Auf der einen Seite also durchaus ein Bewusstsein für Qualität, auf der anderen Seite eine reine Hauptsache-Billig-Mentalität. Wird man sich als Gemeinschaftsverpfleger also für eine Seite entscheiden müssen?

Detlev Lehrenfeld:

Sagen wir mal so: Dass die sogenannte Mitte wegbricht, ist ja kein Phänomen, von dem die GV-Verpflegung exklusiv betroffen ist. Von daher wird die Spezialisierung in der ein oder anderen Weise sicher zunehmen. Der Preisdruck ist sowieso immer da. Hinzu kommt die wahnsinnige Regulierung. Dass man heute eine Großküche managen muss, ist ja keine Metapher mehr, sondern eine buchstäbliche Realität. Da muss das ganze Team mit involviert sein, sonst geht das gar nicht. Dabei sorgt die Regulierung einerseits für gute und nachvollziehbare Qualitätsstandards. Andererseits wird das eigentliche Kerngeschäft, also das Kochen, fast ein wenig in den Hintergrund gedrängt, auch zeitlich, was natürlich schade ist.

Update:

Sauberkeit, Reinigung und Hygiene gehörten ja schon immer zum Kerngeschäft einer Küche. Was hat sich hier geändert?

Detlev Lehrenfeld:

Klar, ohne einen Partner sind die Hygienefragen nicht zu handhaben. Das sind komplexe Prozesse mit zum Teil komplexen Maschinen – wenn ich mir heute eine große Bandschirrspülmaschine anschau und die dazu benötigte Dosiertechnik, dann ist das sicher nicht trivial. Man braucht dann einen Partner, der sich auskennt und kümmert. Einfach zu denken, dass da jemand Reinigungsprodukte liefert und irgendwann mal vorbeikommt,



Dank der Dosierung der Prozesschemikalien aus weigomatic® Drumtainern entfällt die Auffangwanne

um zu fragen, wie es so läuft, ist ausgeschlossen. Wir brauchen eine wirkliche und verlässliche Betreuung. Es ist ja ein äußerst sensibler Bereich. Wenn da etwas schief läuft, wird nicht nur die ganze Prozesskette unterbrochen, sondern es kommt unter Umständen noch ein Imageschaden dazu. Von daher sind wir mit der Chemischen Fabrik Dr. Weigert glücklich – das Know-how stimmt, die Produkte stimmen, die Wirtschaftlichkeit stimmt und der Service ist erstklassig. D.h. nicht nur der Regelservice funktioniert, sondern im Bedarfsfall bekommen wir umgehend Unterstützung. Insofern haben wir uns auch hier für Qualität entschieden.

Wir bedanken uns bei Detlev Lehrenfeld und seinem Team ganz herzlich für die Ein- und Ausblicke!

Dipl.-Sozialwiss. Frank Stühlmeyer
Marketing



Geschäftsführer der Kostbar GmbH Detlev Lehrenfeld und Küchenleiter Ottmar Jenrich (v.l.)

IM DIALOG mit dem Leiter der Zentralen Sterilgutversorgungsabteilung des Klinikums Landkreis Tuttlingen

Das neue Hochkonzentrat-System neodisher® system ALPHA zur maschinellen Instrumentenaufbereitung ist seit 2014 bei verschiedenen Testkunden im In- und Ausland im Einsatz.

Als einer der ersten Kunden hatte sich auch die Zentralsterilisation des Gesundheitszentrums Tuttlingen für einen Testlauf bereit erklärt. Tuttlingen, eine Stadt mit knapp 35.000 Einwohnern in Baden-Württemberg, wird auch als Weltzentrum der Medizintechnik bezeichnet, da in der Stadt und im Umkreis eine Vielzahl an Medizinprodukteherstellern ansässig sind.

Zeitgemäße Lösungen für modernste Einrichtungen

Es ist somit nicht verwunderlich, dass auch das Gesundheitszentrum Tuttlingen, welches über 229 Betten verfügt und zum Klinikverbund „Klinikum Landkreis Tuttlingen“ gehört, mit modernsten Einrichtungen, Geräten und Instrumenten ausgestattet ist. In Sachen sichere Instrumentenaufbereitung vertraut das Krankenhaus bereits seit über 30 Jahren auf Dr. Weigert. In der Zentralsterilisation waren bis Mai 2014 die Prozesschemikalien



Mit seinen 229 Betten bietet Tuttlingen seinen Patienten nicht nur ein leistungsfähiges Krankenhaus, sondern auch den Komfort eines modernen Gesundheitszentrums

neodisher® MediClean forte als Reiniger sowie neodisher® MediKlar als Nachspülmittel im Einsatz, wobei die Versorgung der drei Reinigungs- und Desinfektionsgeräte (RDG) der Firma Belimed (WD 280 und WD 290) aufgrund der örtlichen Gegebenheiten dezentral aus 10 L-Kanistern erfolgte.

Ende Mai 2014 begann im Gesundheitszentrum Tuttlingen dann der Testlauf mit dem neodisher® system ALPHA, bestehend aus der Dosiereinheit weigomatic® system ALPHA, den Reinigerkomponenten neodisher® SystemAct (enzymatisch) und neodisher® SystemClean (alkalisch) sowie dem Nachspülmittel neodisher® SystemRinse. Knapp zwei Jahre nach der Umstellung fragten wir bei dem Leiter der Zentralsterilisation, Herrn Dietmar Jahnz, nach seinen Erfahrungen, um Bilanz zu ziehen.

Update: Herr Jahnz, wie kam es dazu, dass Sie sich für eine Umstellung auf das neodisher® system ALPHA entschieden haben?

D. Jahnz: Wir wurden von unserem zuständigen Dr. Weigert Außendienstmitarbeiter Matthias Kaiser angesprochen, inwiefern wir Interesse an einem Test des neuen Hochkonzentrat-Systems hätten. Aufgrund der jahrelangen sehr guten Zusammenarbeit mit Dr. Weigert und der von Herrn

Kaiser beschriebenen Vorteile, die das System bietet, haben wir uns für den Test entschieden.

Update: Ende Mai 2014 erfolgte die Installation vor Ort und der Testlauf startete. Wie verlief die Installation des Systems und wie zufrieden waren Sie mit der Umstellung?

D. Jahnz: Die Umstellung verlief aufgrund der sehr guten Organisation im Vorfeld reibungslos und ohne Probleme. Während der Installation waren ein Belimed-Techniker sowie zwei Kollegen von Ihnen, Matthias Kaiser und Arnfried Winterhalder, vor Ort. Eine Umstellung auf das neodisher® system ALPHA war daher während des Tagesgeschäfts ohne jegliche Ausfallzeiten möglich.

Update: Wie zufrieden sind Sie seitdem mit dem Hochkonzentrat-System?

D. Jahnz: Wir sind sehr zufrieden mit dem neuen System. Der wichtigste Vorteil, den das System im Vergleich zur vorherigen Dosierung aus 10 L-Kanistern bietet, ist die größere Sicherheit für uns als Anwender. Aber auch weitere Aspekte, wie das einfache Handling und die sehr guten Reinigungsergebnisse haben meine Kollegen

und mich überzeugt. Hinzu kommt noch die gute Restentleerung und die damit verbundene einfache Entsorgung der leeren Gebinde über den „Grünen Punkt“.

Update: Sie sagten, dass sich durch das neodisher® system ALPHA die Sicherheit für Sie als Anwender verbessert hat. Können Sie dies präzisieren?

D. Jahnz: Bei der direkten Versorgung der RDG mit neodisher® MediClean forte und dem Nachspülmittel neodisher® MediKlar über 10 L-Kanister war eine automatische, maschinenseitige Erkennung der Restmenge in den Kanistern bislang in unserer Zentralsterilisation nicht gegeben. Aufgrund der integrierten Meldeanzeige des neodisher® system ALPHA hat sich die Sicherheit für uns als Anwender daher nun verbessert. Sobald das Gebinde einer der drei Komponenten gewechselt werden muss, ist dies durch die Meldeanzeige direkt ersichtlich. Weiterhin ist durch den RFID*-Code eine Verwechslung der Komponenten ausgeschlossen, was für meine Mitarbeiter und mich bei dem Wechsel von Gebinden mehr Sicherheit bedeutet. Allerdings darf der RFID-Code nicht beschädigt sein bzw. nass werden, da eine automatische Erkennung sonst nicht möglich ist und eine Fehlermeldung erscheint.

Update: Wie ist das Feedback Ihrer Mitarbeiter zu dem Hochkonzentrat-System?

D. Jahnz: Die Mitarbeiter haben mir positives Feedback gegeben, insbesondere auch hinsichtlich des Reinigungsergebnisses. Wir waren zuvor auch sehr zufrieden mit dem Reinigungsergebnis, aber nun sind die Instrumente augenscheinlich noch ein wenig glänzender.

Update: Welche Instrumente reinigen Sie derzeit mit dem neodisher® system ALPHA?

D. Jahnz: Es werden bei uns hauptsächlich chirurgische

Instrumente, MIC-Instrumente, Augeninstrumente, gynäkologische Instrumente sowie HNO-Instrumente aufbereitet, gelegentlich auch Instrumentencontainer aus Eloxal. In diesem Zusammenhang möchte ich die materialschonende Aufbereitung erwähnen, denn erfreulicherweise konnten wir bislang keinerlei Oberflächen- bzw. Materialveränderungen am Spülgut feststellen.

Update: Gab es Veränderungen (z.B. hinsichtlich Programmabläufen oder Ähnlichem) an dem System seit der Installation?

D. Jahnz: Bislang waren keine Änderungen hinsichtlich der Programmabläufe oder der Dosierung der Komponenten nötig. In Kürze wird jedoch ein weiteres RDG des Typs WD 290 (Belimed) in unserem Haus installiert und durch Herrn Kaiser an das neodisher® system ALPHA angeschlossen. Somit werden zukünftig vier RDG durch das System versorgt.

Update: Über Ihr positives Feedback freuen wir uns sehr und möchten uns vielmals bei Ihnen für das

Vorteile des neodisher® system ALPHA:

- Optimaler Personalschutz und geringe Umweltbelastung aufgrund kennzeichnungsfreier Hochkonzentrate
- Spezielle weigomatic® Sauglanzen stellen eine vollständige Restentleerung der Kanister sicher
- Ununterbrochene Versorgung der RDG mit Prozesschemikalien
- Individuell abstimmbare präzise Komponenten-Konzentrationen
- Hochkonzentrate: maximale Ergiebigkeit, seltenerer Gebindewechsel und starke Entlastung für das Personal
- Erstklassige Reinigungsleistung aufgrund der individuell anpassbaren Kombination aus Alkali- und Enzymkomponente

Interview bedanken. Für die Zukunft wünschen wir Ihnen und Ihrem Team alles Gute und weiterhin beste Ergebnisse mit dem neodisher® system ALPHA.

M.Sc. Daniela Schricker
Trainee



Dietmar Jahnz, Leiter der ZSVA des Klinikums Landkreis Tuttlingen



Das Hochkonzentrat-System neodisher® system ALPHA überzeugt außer mit optimalen Reinigungsergebnissen durch Anwenderfreundlichkeit und erhöhte Sicherheit bei der Aufbereitung

Dr. Weigert aktuell



Gut kombiniert! Der Klarspüler für strahlendes Geschirr + höchste Umweltverträglichkeit = neodisher® BioRinse

Wer beim maschinellen Geschirrspülen die hochwirksamen eco edition Reiniger aus dem Hause Dr. Weigert kennen und schätzen gelernt hat, darf sich nun über den neuen Klarspüler neodisher® BioRinse freuen. Dieser hat wie alle anderen Produkte aus der eco edition die EU Ecolabel-Auszeichnung. neodisher® BioRinse ist geeignet für die Klarspülung von Geschirr, Speisebehältern und Transportwagen in Spülmaschinen sowie Großraumdekontaminationsanlagen in allen Lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien. Seine Leistungen und seine umweltverträglichen Eigenschaften entsprechen ebenso den europäischen Vorgaben für das EU Ecolabel, wie die verwendeten Inhaltsstoffe und die eingesetzte Verpackung.



Es war einmal ... und dann kam caraform® flex! Ökologisch und 100% leistungsfähig

Neben den Geschirrspülspezialisten hat unsere eco edition auch wahre Multitalente für die manuelle Reinigung in petto. Der neue ökologische Allzweckreiniger caraform® flex lässt bezüglich der Oberflächenreinigung kaum Wünsche offen. Ob in der Küche, in der Kantine oder im Büro, auf Arbeitsflächen, Tischen, auf Geräten im Lebensmittelbereich, sowie auf Büromöbeln und Fußböden, caraform® flex hinterlässt einwandfreie Sauberkeit, strahlenden Glanz und einen angenehmen Frischduft. Und weil caraform® flex besonders materialschonend und 100 %ig kennzeichnungsfrei ist, können Sie und die Oberflächen sich auf eine saubere, gleichwohl sanfte Berührung freuen.



Die Alternative für Sensibelchen: weigoman® parfümfrei*

Unser neues Händedesinfektionsmittel für die hygienische und chirurgische Händedesinfektion bei besonders sensibler Haut. Optimal auch für Bereiche, in denen explizit unparfümierte Produkte gefordert sind. weigoman parfümfrei ist VAH¹-gelistet, eingetragen in die IHO²-Viruzidie-Liste und überzeugt durch

- hochwirksame und synergistisch wirkende Rückfetter
- optimale Sicherheit durch schnelle und breite Wirksamkeit: bakterizid (inkl. TbB), fungizid, begrenzt viruzid (gemäß RKI³-Empfehlung Bundesgesundheitsblatt 01-2004), wirksam gegen Noro- und Rotaviren
- gute Hautverträglichkeit auch bei häufiger Anwendung, für sensible Haut geeignet
- Farbstofffreiheit und Parfümfreiheit.

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

Erfahrungsaustausch ist essentiell! Fortbildungen als Plattform

Dr. Weigert bietet stets Fortbildungen und Foren zu aktuellen Themen des Gesundheitswesens mit Fokus auf die sichere Aufbereitung von Medizinprodukten an. Dazu zählen SteriTreffs, EndoTreffs und ähnliche Veranstaltungen, bei denen Fragen und Probleme zu aktuellen Themen diskutiert und beantwortet werden sollen. In Brakel fand im Herbst 2015 in Zusammenarbeit mit den Firmen Hycom und Hybeta die 3. Fortbildung zum Thema *Aufbereitung in der ZSVA – gemeinsam zum Erfolg?* im St. Vincenz Hospital statt. Nach zwei sehr erfolgreichen Vorjahresveranstaltungen standen bei dieser interaktiven Fortbildung die Aspekte der Aufbereitung von Leihsieben in der ZSVA im Fokus. Auch in 2015 wurde das Angebot zur Diskussion wieder optimal genutzt, so dass alle Teilnehmer die Veranstaltung als gelungen und ertragreich verbuchten.

Informationen und Termine zu anstehenden Veranstaltungen finden Sie unter www.drweigert.de > Aktuelles > Veranstaltungen



Veranstaltungen 2016

Wann?	Was?	Wo?
10.05.-13.05.'16	analytica	München
01.06.-02.06.'16	12. Schweizerische Fachtagung über die Sterilisation, Schweizerische Gesellschaft für Sterilgutversorgung (SGSV)	Biel, Schweiz
04.06.'16	SteriTreff	Rust
07.07.'16	2. Münchener STERI FORUM	München
01.09.'16	1. SteriForum	Olten, Schweiz
10.09.'16	id infotage dental	Düsseldorf
20.-23.09.'16	ILMAC	Basel
22.09.-23.09.'16	Jahreskongress, Schweizerische Vereinigung Endoskopiepersonal (SVEP)	Interlaken, Schweiz
23.09.-24.09.'16	Forum Funktionsdienst Schwarzwald / Baar / Bodensee	Spaichingen
23.-24.09.'16	Fachdental Leipzig	Leipzig
02.-04.10.'16	DGSV-Kongress, Deutsche Gesellschaft für Sterilgutversorgung	Fulda
08.10.'16	id infotage dental	München
21.-22.10.'16	Fachdental SüdWest	Stuttgart
22.10.'16	16. ZSVA Hygieneforum SH	Damp
08.-10.11.'16	BrauBeviale	Nürnberg
14.-17.11.'16	MEDICA	Düsseldorf
15.-18.11.'16	EuroTier	Hannover

Weitere Messen und Kongresse, mehr Informationen zu aktuellen
Dr. Weigert Veranstaltungen und Anmeldungen auf
www.drweigert.de > [Über uns](#) > [Veranstaltungen](#).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Das Info-Magazin

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