



Le magazine d'information

Numéro 11 | 2025

**neodisher® MediClean advanced**

*Interview au sujet de la conversion au Spital Emmental*

**Notre côté écologique**

*Durabilité chez Dr. Weigert*

**Usine Valensina**

*Comment l'orange arrive-t-elle dans la bouteille ?*

**PAULS Kitchen**

*Cuisine Cook & Chill à Berlin*

**Dr. Weigert International**

*Congrès panaméricain au Pérou & Journée internationale des partenaires chez Dr. Weigert*



## Tous les sujets de ce numéro En aperçu :

**2** L'hygiène en point de mire au Spital Emmental à Burgdorf

**4** Notre côté écologique – Durabilité chez Dr. Weigert

**6** Usine Valensina de Vechta – Comment l'orange arrive-t-elle dans la bouteille ?

**8** PAULS Kitchen – Cuisine Cook & Chill à Berlin

**10** XIIIe Congrès panaméricain sur la stérilisation au Pérou

**12** Dr. Weigert International – Journée des partenaires & nouvelle filiale

**14** NEWS – Dr. Weigert actualités & personnes



**Ruth Kaiser**, Direction de l'équipe SRDM Spital Emmental



## L'hygiène en point de mire au Spital Emmental à Burgdorf

La Spital Emmental AG, dont le site principal se trouve à Burgdorf et avec un autre établissement à Langnau, est pilier central des soins de santé à Emmental. Avec 160 lits, 7 salles d'opération – dont deux réservées aux interventions ambulatoires – et un nombre en hausse constante de cas stationnaires et ambulatoires, cet hôpital associe une médecine moderne à un ancrage régional. Un nouveau pic a été atteint en 2024, année au cours de laquelle plus de 11 000 patientes et patients stationnaires ont été accueillis et plus de 76 500 traitements ambulatoires ont été effectués – le tout complété par plus de 20 000 urgences. Dans le même temps, plus de 2 800 interventions sont réalisées chaque année par le centre des opérations. À l'unité de traitement pour dispositifs médicaux (SRDM), env. 7 200 charges de dispositifs médicaux sont traitées tous les ans mécaniquement par 4 appareils de nettoyage et de désinfection (LD) – le signe évident d'une capacité et d'une efficacité élevées. Le SRDM dispose encore de 1 cabine de lavage (CL) de conteneurs et de 4 stérilisateurs. L'entretien mené avec Ruth Kaiser (chef d'équipe SRDM) concerne le passage à neodisher® MediClean advanced, un produit liquide innovant très concentré utilisé depuis le 2 juin 2025 pour le traitement d'instruments médicaux au Spital Emmental.

**update : Quelles ont été les principales raisons qui ont amené le Spital Emmental à se décider pour l'utilisation du produit neodisher® MediClean advanced ?**

**Ruth Kaiser :** Je travaille depuis 2013 avec Dr. Weigert : les performances de nettoyage des produits et l'assistance technique étaient et sont toujours excellentes. Après le traitement mécanique, je n'ai jamais constaté de résidus gras – ou autres sur les instruments.

**update : Qu'en était-il du produit précédent ?**

**Ruth Kaiser :** Auparavant, nous avions des problèmes car l'appareil de nettoyage et de désinfection (LD) s'arrêtait pour certaines charges en raison de la formation accrue de mousse par le produit précédent dans la machine, ce qui provoquait l'arrêt du traitement dans le LD.

**update : Pouvez-vous nous raconter comment vous avez testé neodisher® MediClean advanced à votre entreprise ?**

**Ruth Kaiser :** Nous avons effectué un test sur un LD en février. Je voulais m'assurer de la performance de nettoyage et de toutes les économies réalisées avec ce processus. Après le succès de la phase de test, nous sommes immédiatement passés à la conversion, conformément à la validation.

**« Et c'est également l'une de mes passions :  
Je souhaite emballer de beaux instruments  
et j'attends la même chose de toute mon équipe. »**

**Ruth Kaiser, Direction de l'équipe SRDM Spital Emmental**

**update : Et qu'avez-vous remarqué pendant la phase de test ?**

**Ruth Kaiser :** J'ai constaté cela : Nous pouvons nous passer de certaines étapes de travail, par ex. en partie du prétraitement. Auparavant, nous utilisions un système de nettoyage à 2 composants pour le nettoyage automatique et un programme à deux étapes de rinçage intermédiaire, ce qui n'est désormais plus nécessaire. Cela nous permet de gagner vraiment beaucoup de temps, soit 10 minutes par opération de lavage. Nous pouvons effectuer 3 à 4 lavages supplémentaires par jour sur chacun de nos LD. Cela signifie donc aussi que nous pouvons remettre plus vite notre matériel en circulation et qu'il est plus rapidement réutilisable.

**update : C'est un beau résultat. Et vos collaborateurs ont maintenant plus de temps à consacrer pour d'autres choses ?**

**Ruth Kaiser :** En effet, nous disposons maintenant de plus de temps en salle de nettoyage du fait que certaines étapes de travail ont été supprimées. Nous avons ainsi de plus de temps pour les instruments qui viennent du bloc opératoire, ce qui nous permet de les désassembler correctement, de remettre les filtres correctement en place, etc.

**update : Si vous comparez maintenant le résultat du traitement des instruments, avant, après, où avez-vous remarqué des différences et lesquelles ?**

**Ruth Kaiser :** Les instruments brillent beaucoup plus ; par comparaison avec les résultats d'avant, nous n'avons plus de résidus gras, comme des empreintes digitales par exemple. Un nettoyage ultérieur est donc superflu.

**update : Et comment effectuez-vous le nettoyage ?**

**Ruth Kaiser :** Selon le degré d'encrassement visible, les instruments sont encore déposés dans un bac à ultrasons, pendant 5 à 10 minutes avant d'être mis en place dans le LD. Ils peuvent ensuite être directement placés sur le support de chargement et le rinçage, qui était auparavant nécessaire, est superflu. Pour ce qui est du nettoyage principal des instruments, le dosage s'élève à 2 ml/l, le temps de maintien est tout d'abord de 5 minutes à 35° C puis de 5 minutes supplémentaires à 40° C.

**update : Maintenant, tout juste 3,5 mois après la conversion, êtes-vous satisfaite des résultats de nettoyage ? Comment évaluez-vous les résultats ?**

**Ruth Kaiser :** Je suis très satisfaite, le processus de nettoyage est plus court, nous consommons moins d'eau et des étapes de travail sont superflues. À l'avenir, nous n'aurons plus qu'un seul interlocuteur pour nos produits de nettoyage. D'autre part, nous gagnons de la place car nous avons maintenant moins de produits de nettoyage en stock.

**update : Quels retours avez-vous obtenu jusqu'à ce jour de la part de votre équipe au sujet du lancement et de l'utilisation de neodisher® MediClean advanced ?**

**Ruth Kaiser :** L'équipe est également très satisfaite et se réjouit de la simplification des processus. J'ai eu une réunion d'équipe la semaine dernière et le bloc opératoire nous a fait savoir que les instruments brillaient davantage et qu'ils étaient plus esthétiques. Ils éprouvent plus de plaisir à travailler avec ces instruments. Et c'est aussi l'une de mes passions, je souhaite emballer de beaux instruments et j'attends la même chose de toute mon équipe.

Nous vous remercions sincèrement d'avoir bien voulu nous donner un aperçu du SRDM du Spital Emmental à Burgdorf après sa conversion à neodisher® MediClean advanced.

L'interview a été menée par German Beck, André Hirt et Linda Heitplatz



Le client bénéficie désormais d'une redondance LD-grâce à deux groupes de machines et à une commutation automatique de fûts – ce qui améliore sensiblement la sécurité et la disponibilité. Par ailleurs, l'appareil de dosage de produit de désinfection décentralisé a été rattaché à l'installation de dosage, d'où l'accroissement considérable de l'ergonomie et de la sécurité au travail.







*Dipl.-Chem. Stefanie Küpper*  
*Responsable de la durabilité*

# Côté écologique de Dr. Weigert – économique, social, écologique

**N**otre deuxième rapport sur la durabilité conformément au Code allemand sur le développement durable (DNK) a également été publié. En rédigeant un rapport volontaire sur la durabilité selon la norme DNK, nous montrons clairement notre engagement en faveur de la durabilité et que nous sommes prêts à assumer notre responsabilité et à contribuer activement au développement durable. Notre rapport actuel pour l'exercice 2023 a été publié pour la première fois en tant que « Best Practice » sur le site web KLIMAready. Cette année, nous avons aussi participé à la notation EcoVadis. Nous participons également à l'UN Global Compact depuis le début de cette année. Ainsi, nous poursuivons résolument notre engagement pour la transparence et le développement durable et nous nous alignons sur les normes internationales.

## *Rapport DNK publié*

Le premier rapport sur la durabilité a été rédigé en 2023 et portait sur l'exercice 2022. Le rapport DNK publié cette année décrit l'exercice 2023. Ce rapport fait preuve de notre engagement en faveur de l'économie durable et de notre responsabilité envers la société et l'environnement. Il souligne que nous intégrons non seulement des aspects économiques mais aussi des aspects écologiques et sociaux dans nos décisions. Le rapport est publié en allemand mais aussi en anglais et peut être consulté sur le site DNK :



## *KLIMAready Best Practice:*

### *Rapport sur la durabilité selon la norme du DNK chez Dr. Weigert*

KLIMAready est un projet en collaboration à Hambourg qui aide les organisations à relever activement les défis et à saisir les chances liées au changement climatique. L'accent est mis sur la transformation des énergies, la réduction ciblée des émissions et le développement d'une résilience climatique au long terme – donc la capacité de réagir non seulement aux changements mais d'agir avec perspicacité.

Le projet doit notamment promouvoir les synergies et les solutions au-delà des branches, mettre en place des réseaux d'apprentissage entre les mondes économiques, scientifiques, politiques et sociaux, fournir des informations sur les conditions d'encadrement légales et les aides et renforcer les compétences par l'intermédiaire de méthodes agiles et des formations continues ciblées.

KLIMAready est un projet dit « Cross Cluster », pour lequel les sept clusters de branche hambourgeois, à savoir Logistik-Initiative Hamburg (LIHH), Erneuerbare Energien Hamburg (EEHH), Hamburg Aviation (HAV), Life Science Nord (LSN), Maritimes Cluster Norddeutschland (MCN), foodactive / Hamburg Food Cluster (FoCH) et Finance City Hamburg (FinCH), coopèrent pour la première fois dans le but de développer conjointement des solutions aptes à relever les défis du changement climatique – par exemple par des ateliers, des sondages, le développement de mesures et un travail d'activités publiques.





## Eau, émissions et énergie - nos objectifs pour plus de durabilité.

Dr. Weigert applique sa responsabilité pour l'environnement et la préservation des ressources depuis plus de 25 ans sous la forme d'un système de gestion de l'environnement certifié selon la norme ISO 14001. Par ailleurs, nous nous engageons à réduire au maximum les émissions de gaz à effet de serre. L'utilisation de ce bien naturel qu'est l'eau nous tient plus particulièrement à cœur car notre site de production est entouré d'eau (voir photo).

### C'est la raison pour laquelle nous nous sommes fixés des objectifs concrets :

- Réduction des émissions de CO<sub>2</sub> générées dans le point 1-3 de 274 kg/k€ (2022) à 250 kg/k€ de chiffre d'affaires d'ici la fin 2026
- Réduction de la consommation d'électricité de 0,063 MWh/tonne de produit (2022) à 0,05 MWh/tonne de produit d'ici l'année 2026
- Réduction de la consommation d'eau de >1 m<sup>3</sup>/tonne de produit (2022) à 0,8 m<sup>3</sup>/tonne de produit d'ici l'année 2026

*Au cœur de Hambourg Billbrook et directement au bord de l'eau : le site de production et de recherche de Dr. Weigert.*

Cette coopération doit non seulement renforcer la résilience des entreprises mais aussi encourager la capacité d'innovation de toute la région.

Le nouveau site web du projet KLIMAready a créé un espace où les « Best Practices » des entreprises de Hambourg sont rendues visibles dans le but de partager les expériences faites. L'objectif est de mettre l'accent sur les succès remportés et d'inciter d'autres entreprises à concrétiser leurs propres projets.

Les exemples pratiques au succès avéré et issus du réseau KLIMAready doivent inspirer, favoriser l'échange d'expériences et servir d'impulsions pour des mesures concrètes dans toutes les branches.

Notre rapport DNK Dr. Weigert est cité sur le site web KLIMAready en tant qu'exemple de « Best Practice » dans la catégorie « Compte-rendu sur la durabilité » :



### Nous participons à l'UN Global Compact!

En janvier 2025, Dr. Weigert a rejoint la plus grande initiative mondiale en matière de durabilité, l'UN Global Compact : il s'agit d'une initiative volontaire pour le développement, la réalisation et la divulgation de pratiques commerciales responsables. Dr. Weigert est fière de se rallier à des milliers d'entreprises de la planète, qui se sont engagées à agir de manière responsable pour créer un monde à l'image de ce que nous souhaitons tous.

L'UN Global Compact est un appel lancé aux entreprises du monde entier à orienter leurs activités et leurs stratégies sur dix principes généraux reconnus dans les domaines droits de l'homme, travail, environnement et lutte contre la corruption et à prendre des mesures pour soutenir les objectifs visant un développement durable (SDG). L'UN Global Compact a été fondée en 2000 ; elle compte plus de 20 000 entreprises dans plus de 160 pays et représente la plus grande initiative mondiale en matière de durabilité avec plus de 60 réseaux Global Compact.

**WE SUPPORT**



### Médaille d'argent de la notification EcoVadis : avec son engagement pour la durabilité, Dr. Weigert figure parmi les Top 7 %

L'évaluation EcoVadis de cette année a eu lieu et a été publiée. Dans les trois domaines de sujets Environnement, Éthique et Approvisionnement durable, Dr. Weigert a encore progressé et nous avons également amélioré notre note globale (score total 76/100) ! Avec le rang centile de 93, nous faisons partie cette année des 7 % des meilleures entreprises de notre secteur. EcoVadis nous a décerné la médaille d'argent à titre de récompense pour ce beau résultat. Le Top 15 % des entreprises participantes a reçu cette médaille d'argent.





# Usine Valensina de Vechta – Comment les oranges arrivent-elles dans une bouteille moulée en PET ?



**N**ous avons rendu visite au site de production Valensina à Vechta et avons pu gagner un aperçu des processus de production et de conditionnement de jus de fruits. Rien de nouveau pour Dr. Weigert car cela fait déjà plus de 30 ans que nous coopérons avec Valensina dans tous les domaines relatifs à l'hygiène de production. Actuellement, nous œuvrons à la mise en place d'une nouvelle installation de conditionnement aseptique à froid, mais nous devons créer pour cela un nouveau concept d'hygiène.

Michael Müller, le responsable de l'usine, a pris le temps de nous présenter Valensina dans son ensemble et, en particulier, le site de Vechta : À Vechta, Valensina est la plus grande usine du groupe d'entreprises de par sa superficie. Plus de 200 millions d'unités de jus de fruits non réfrigérés sont produites ici chaque année par près de 115 collaborateurs sur une superficie impressionnante de 105 000 m². L'installation moderne est spécialisée dans le conditionnement aseptique à froid et traite les formats d'emballages les plus différents tels que les cartons (0,5–1,5 l), les bouteilles en PET et les systèmes Bag-in-Box. Avec une capacité quotidienne pouvant atteindre 1,2 million de litre de jus de fruits, Vechta compte parmi les sites de production les plus performants du secteur.

## *Mais comment cela fonctionne-t-il ?*

Le concentré de jus d'oranges est fourni par les pays producteurs et est temporairement entreposé dans des cuves en acier inoxydable à une température de 4 °C. L'usine de Valensina est principalement approvisionnée en concentré de jus d'oranges par la région de Valence en Espagne. Le produit tire ainsi son nom de : Valencia + Apfelsine = Valen sin a (Valence en espagnol + orange en allemand = Valen sin a).

Si le jus d'oranges doit être conditionné, le concentré est dilué dans la zone SAB (transformation des jus de fruits) avec de l'eau déminéralisée jusqu'à l'obtention du degré Brix souhaité (teneur en sucre). Les étapes suivantes prévoient une filtration à plusieurs niveaux dans le but d'éliminer les matières grossières et les particules indésirables.

Vient ensuite le dégazage qui consiste à éliminer les gaz dissous susceptibles d'altérer la stabilité du jus de fruits et d'être responsables de la formation de mousse au moment du



*Filtration mult niveau du concentré de jus de fruits*





*L'évolution de la bouteille de jus de fruits De l'ébauche à la bouteille design*



*Concept de nettoyage & désinfection de neomoscan®*

conditionnement. Le jus de fruits est enfin stocké temporairement dans des cuves tampons stériles jusqu'à sa mise en bouteilles.

### **Gonflé !**

C'est avec beaucoup d'intérêt que nous avons pu voir, parallèlement à la préparation du jus de fruits, comment se déroule la production des bouteilles sur une machine de soufflage de PET très complexe. – Suspense pur ! – Une ébauche en PET est pour cela chauffée uniformément dans un four IR, puis moulée sous haute pression pour donner forme à de belles bouteilles Valensina, stabilisées dans la zone de refroidissement avant qu'elles ne prennent la direction du nettoyage et de la stérilisation. Un nettoyage intérieur/extérieur et une stérilisation avec un concept de produit neomoscan® sont ensuite effectués.

### **Encore une fois sous pression**

Cette étape se termine par l'acheminement des bouteilles traitées dans la zone du conditionnement aseptique à froid. Le jus de fruits est alors ici conditionné sous une légère surpression et à une température ambiante pour préserver le goût et les vitamines. Aussitôt après, les bouchons à visser ou à pression sont mis en place sous des conditions stériles et chaque bouteille est soumise à un essai d'étanchéité et à un contrôle sensoriel. La prochaine étape est celle de l'étiquetage accompagné d'un nouveau contrôle et si des produits ne correspondent pas aux spécifications, ils sont alors automatiquement mis au rebut. La production se termine par le suremballage en unités de vente et par le stockage dans l'entrepôt de livraison.

### **Tout est clean !**

Au cours de toutes les étapes de production, le nettoyage et aussi en partie la désinfection sont nécessaires pour garantir la production de produits alimentaires irréprochables. De la citerne à la station de prémélangeage, des tuyauteries, des bandes de transport et des installations de filtration jusqu'aux installations de conditionnement, des concepts R&D adéquats sont requis, lesquels font l'objet d'une concertation sur place du collaborateur Dr. Weigert et de la direction de l'usine.

### **Durabilité**

Hormis la sécurité de la production, Valensina à Vechta accorde beaucoup d'importance à la durabilité. L'entreprise mise ainsi sur des canalisations d'arrivée d'air en textile qui peuvent être nettoyées et qui sont régulièrement remplacées et dispose d'une propre station d'épuration à étage de nettoyage final qui permet d'écouler les eaux usées purifiées directement dans le fleuve qui se trouve à proximité.

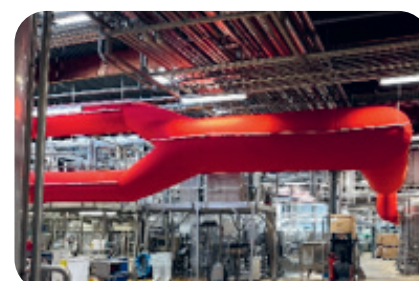
Nous remercions Monsieur Müller d'avoir bien voulu nous donner un aperçu détaillé du conditionnement des jus de fruits et nous nous réjouissons de poursuivre notre coopération.

Étaient présents sur place Kurt Schaefer (Marketing), Björn Schelandt (Responsable de la clientèle) et Daniel Rudolf (Key Account).

*Kurt Schaefer  
Marketing*



*Conditionnement aseptique à froid*



*Canalisation d'air d'arrivée en textile*



*Station d'épuration propre à l'entreprise*

**Pour en savoir plus sur les jus de fruits Valensina, scannez ce code QR :**



# PAULS Kitchen à Berlin

**P**AULS Kitchen a une consonance très tendance pour une cuisine industrielle, mais ce nom peut tout à fait se prévaloir d'une tradition car il fait référence au poète créateur de cantiques religieux, Paul Gerhardt, qui vivait au 17<sup>e</sup> siècle. Mais la cuisine est relativement nouvelle, elle est entrée en service en 2019 et fait maintenant partie de la fondation Johannesstift Diakonie Services (anciennement Paul Gerhardt Diakonie). Près de 13 000 repas par jour sont préparés sur une superficie d'env. 4 000 m<sup>2</sup>. Même si celui qui a donné son nom à cette institution n'est plus aussi présent, la référence au ciel, elle, est toujours là. Une installation photovoltaïque est montée sur le toit du bâtiment et permet de couvrir env. 15 % des besoins en énergie de la cuisine. Ceci est impressionnant, ne serait-ce parce que la cuisine ayant recours au procédé Cook & Chill a non seulement besoin d'énergie pour cuisiner et réchauffer mais aussi pour refroidir et réfrigérer. Janina Briese, la responsable du secteur du catering à la Johannesstift Diakonie Services GmbH, promeut implacablement l'orientation sur la durabilité. Beaucoup d'emballages en plastique ont été retirés du plateau, le gaspillage des denrées alimentaires est évité, des camions électriques sont utilisés en coopération avec un fournisseur de services logistiques. Le fait que la durabilité ne se réfère pas seulement à des aspects environnementaux au sens strict du terme se constate au cours de l'entretien mené avec Torsten Colpe, le chef d'entreprise sur place (voir également l'interview à la page 9). Car la cuisine emploie 160 collaboratrices et collaborateurs et 25 langues y sont parlées au total.

Installation photovoltaïque sur le toit du bâtiment



Cuisine de production PAULS Kitchen, sortie des marchandises et transport par un camion électrique

Il est évidemment pas toujours simple d'éviter les malentendus entre eux mais l'intégration par le travail fonctionne, avance Colpe. À cela vient s'ajouter le fait que PAULS Kitchen, en qualité d'employeur, implique et intègre en permanence son personnel en lui proposant des cours de langues et des mesures de formation et de formation continue. Cela comprend entre autres aussi une salle de prière pour les musulmans ou encore douze vendredi libres par an.

Il n'y a donc rien d'étonnant au fait que la fluctuation des employés soit extrêmement faible. Le travail est pourtant un véritable défi. La production est en effet assurée 7 jours par semaine toute l'année à raison de deux équipes. De plus, le fait que le concept de production ait été non seulement tellement bien concrétisé et optimisé mais que la demande pour les lignes de menus et les plats ait sans cesse augmenté doit être considéré comme un grand succès pour l'équipe de la cuisine et la direction du service et de l'entreprise.

Au cours de la visite effectuée en compagnie du chef d'équipe de la plonge, Sebastian Daoud, l'efficacité avec laquelle les opérations sont organisées et le fait que la cuisine a entre-temps presque atteint ses limites de capacité sont vite constatés. Les planifications pour une extension sont déjà en cours. Ceci concerne notamment la plonge. Les 65 000 pièces de vaisselle différentes utilisées au quotidien, c'est-à-dire les assiettes, tasses, verres et coupes en verre, les bacs GN, les cloches en plastique et les couverts, doivent être rapidement lavés.

Afin d'alimenter de manière optimale les machines à bande en produit de nettoyage et produit de rinçage, Dr. Weigert a équipé l'installation de dosage centrale d'une commande touch proSMART weigomatic®. En interaction avec les pompes à membrane nécessitant peu d'entretien, cette commande assure l'alimentation de toutes les machines en produits chimiques.

La machine supplémentaire déjà prévue peut également être alimentée sans problème en produits de nettoyage grâce à cette installation.

Par ailleurs, une passerelle radio est intégrée et a pour fonction d'envoyer les données de consommation et de processus à un serveur en vue de leur évaluation indépendamment du réseau local de PAULS Kitchen par l'intermédiaire d'un réseau mobile. Ce système de gestion des données weigoControl a déjà fait ses preuves. Marcel Bleck, le conseiller Dr. Weigert compétent, est convaincu de la plus-value pour le client : « Nous avons pu constater rapidement le dysfonctionnement d'un capteur de conductivité et résoudre le problème dans les plus brefs délais. Un résultat de rinçage irréprochable a ainsi pu être garanti », ajoute-t-il.

Mais PAULS Kitchen mise aussi sur des solutions astucieuses pour les produits de nettoyage. Des drumtainers (suremballages mobiles) pratiques sont ainsi utilisés par PAULS Kitchen. Chaque drumtainer comprend un fût et sert en même temps de bac de récupération, ce qui rend l'utilisation d'un système de récupération séparé superflu en cas d'éventuelles fuites. Étant donné qu'un drumtainer se déplace sur des roulettes, il est facile de bouger et de remplacer même des fûts de 200 l, sans devoir avoir recours à une transpalette (manuelle).

neodisher® Alka 220 est un produit à Écolabel européen utilisé pour le lavage mécanique. Les composants ne sont pas seulement particulièrement écologiques. Sous la forme un concentré à haute densité de 1,45 g/m<sup>3</sup> (1 litre pèse 1,45 kg), le produit est très durable sous des aspects de transport car la substance transportée est le principe actif et non pas de l'eau.

Marco Schäfer, le responsable des gros clients de PAULS Kitchen, attache de l'importance au fait que le concept global soit toujours cohérent chez le client. « L'installation de dosage n'est pas le seul composant important ; le choix des produits, les équipements de mélange pour le nettoyage d'entretien et, surtout, le service correspondant sont également décisifs. Nous gérons très bien tout cela au sein de notre équipe. »





Chef d'équipe de la plonge Sebastian Daoud et chef d'entreprise Torsten Colpe

## Un concept d'hygiène axé sur le service avec système – mise à jour au cours d'un entretien avec Torsten Colpe

**update :** Monsieur Colpe, avec 13 000 repas préparés tous les jours, votre cuisine est très bien occupée et une extension est d'ailleurs prévue. Quelles sont les raisons de ce développement réjouissant ?

**Torsten Colpe :** En faisant partie de la Johannesstift Diakonie Services GmbH, nous contribuons à ce que les hôpitaux et les maisons de retraite rattachés à l'entreprise soient approvisionnés en conséquence. Mais nous avons également affaire à des clients externes qui représentent entre temps un facteur de demande important. Cela nous réjouit bien évidemment car cela prouve que nous faisons bien des choses correctement. Il nous faut toutefois ajouter qu'après le Covid, de nombreux acteurs du marché ont cessé d'investir ou ils se sont tournés vers des produits surgelés ou dits de convenance et que nous avons pu profiter de cette situation en tant que cuisine relativement nouvelle. Enfin, nous cuisinons nous-mêmes et avons une bonne équipe très expérimentée. Le procédé Cook & Chill et la dissociation de la production et de la consommation qui en dépend nous donnent aussi une certaine flexibilité. Nous produisons en effet 365 jours par an.

**update :** À votre avis, Cook & Chill procure-t-il d'autres avantages ?

**Torsten Colpe :** Disons tout d'abord, et tous ceux qui connaissent le procédé Cook & Chill le savent, que des recettes doivent être élaborées pour ce mode de préparation. Il faut lancer une phase pilote pour chaque nouvelle recette, la tester minutieusement et noter quels ingrédients sont utilisés en quelle quantité et sous quelle forme. Si cela fonctionne et si la recette a été décomposée d'une bonne manière simple, la sécurité du processus est alors très bonne et le plat en question peut être bien reproduit. Face à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, le fait qu'une personne formée puisse aussi se charger de la préparation

peut constituer un avantage considérable. Autre avantage du Cook & Chill : on connaît les quantités et on peut réagir très tôt s'il manque quoi que ce soit.

**update :** De combien de recettes disposez-vous ?

**Torsten Colpe :** Pour le moment, nous en avons 780. J'ajouterais que ces recettes ont une valeur considérable. Nous les avons créées nous-mêmes. Elles sont adaptées à notre entreprise et à notre production. Mais il s'agit d'un processus qui va toujours plus loin. La demande croissante en plats végétariens et végétaliens signifie par exemple aussi que nous devons adapter les recettes ou en créer des nouvelles.



**update :** Du produit au producteur : Y aura-t-il ou devra-t-il y avoir du changement au niveau du personnel ?

**Torsten Colpe :** Le personnel, le manque de personnel et le personnel qualifié sont des sujets d'actualité depuis longtemps. Mais sans les travailleurs immigrés, il nous faudrait fermer nos portes. Cette catégorie de personnes devrait encore prendre de

l'importance à l'avenir. Il est donc absolument impératif de proposer des offres adaptées dans les domaines où il existe des particularités culturelles ou religieuses ou là où des lacunes sont constatées, comme pour la langue. C'est ce que nous faisons et je dirais que cela fonctionne très bien (voir rapport). L'intégration dans le travail et par le travail est réellement une bonne idée. Ce qui manque encore, c'est la présence de personnes issues de l'immigration à des postes de gestion et de direction. C'est dans ce sens que nous devons agir. Cela aura un caractère d'exemple et favorisera encore plus l'intégration.

**update :** À votre avis, d'autres changements se sont-ils produits au cours de ces dernières années très mouvementées ?



Conseiller neodisher Marcel Bleck et Key-Account-Manager Marco Schäfer

**Torsten Colpe :** Il est dit que les temps changent rapidement, et cela entraîne des aspects positifs et moins bons. Mais concrètement, pour ce qui est du travail dans une cuisine de production d'aussi grande envergure, je dirais que la direction est aujourd'hui confrontée à de nombreux aspects techniques et humains qui n'existaient pas autrefois. C'est passionnant mais est lié aussi à de gros défis. Le temps de réaction, en cas de pannes par exemple, s'est raccourci. On doit donc de préférence se familiariser soi-même avec certains domaines techniques, acquérir ses propres compétences pour pouvoir agir et prendre des décisions. Certains processus ne comportent en effet plus autant de redondances et il n'y a plus autant de personnel qualifié qu'autrefois.

**update :** Vous êtes donc maintenant aussi expert en processus de nettoyage ?

**Torsten Colpe :** Oui et non. Mais je vois où vous voulez en venir. Bon, disons qu'avec Dr. Weigert, nous avons à nos côtés une entreprise qui possède une grande expertise en matière d'hygiène. C'est déjà une très bonne chose. Et le collaborateur du service après-vente, Marcel Bleck, vient dès qu'on a besoin de lui. Il sait ce qu'il fait. C'est un soulagement. Et il doit en être ainsi.

**update :** Merci beaucoup pour ces informations et pour cet entretien !

Frank Stühlmeyer  
Responsable produits Cuisine



**Dr. Bastian R. Wulff**

Direction Innovation & Projets spéciaux

# XIIIe Congrès panaméricain sur la stérilisation à l'hôpital de Lima, Pérou

Après le congrès mondial au succès très réjouissant pour Dr. Weigert de la WFHSS à Santiago de Chile en novembre 2024, nous avons répondu en juin 2025 à l'invitation de nos collègues latino-américains à Lima, Pérou, où s'est tenu le treizième congrès panaméricain sur la stérilisation en milieu hospitalier. Nous y avons représenté Dr. Weigert avec un stand et un exposé dans le cadre de la conférence scientifique sur le nettoyage et la désinfection, au cours de laquelle les derniers résultats de la recherche menée par notre entreprise ont pu être présentés pour la première fois à un large public international.

Le même jour, sur invitation de l'université Norbert Wiener, Bastian Wulff a tenu une conférence spontanée, en dehors du programme du congrès, sur les propriétés des différents types de produits chimiques destinés au traitement ; cette conférence a ensuite donné lieu à une vive discussion très intéressante avec les participants. Située au cœur de Lima et rattachée à l'Arizona State University, cette université privée est la seule au Pérou à proposer une formation dédiée au traitement des dispositifs médicaux et à la gestion des unités de traitement pour dispositifs médicaux.

En prélude à la semaine du congrès, une formation réservée à l'équipe commerciale péruvienne a eu lieu la veille de l'ouverture dans les locaux de notre partenaire local, P&E soluciones industriales. Cette formation a porté d'une part sur des sujets de marketing actuels (German Beck) et, d'autre part, sur les aspects chimiques et techniques du traitement des dispositifs médicaux (Dr. Bastian Wulff).

La première journée officielle du salon a commencé dans des conditions difficiles pour Dr. Weigert ; le stand dirigé par German Beck a dû tout d'abord se passer complètement de prospectus, ceux-ci n'ayant pas pu être livrés comme prévu. Les entretiens personnels avec les visiteurs ont donc pris d'autant plus d'importance et grâce à l'improvisation de German Beck et au soutien actif de l'équipe commerciale sur place, le salon a malgré tout connu un départ couronné de succès. À l'initiative de notre partenaire péruvien P&E, un atelier sur la bonne pratique du traitement avec neodisher® PreStop et neodisher® MultiZym a été organisé dans l'après-midi du même jour, et durant lequel les participants ont été guidés à travers les différentes étapes d'un processus de traitement simulé.

**Más Allá de lo Visible: La Ciencia de la Limpieza de Dispositivos Médicos según ISO 15883**

Doctor en Química  
Universidad de Hamburgo

Investigador sobre reprocesamiento de productos sanitarios y aspectos de la química de la limpieza

Dr. Bastian Wulff

Ponente invitado al XII Congreso Panamericano de Esterilización Hospitalaria

**P&E**  
soluciones industriales

T&C  
ASEPSIS  
www.tych.pe

Universidad Norbert Wiener

**Martes 10 de junio**  
Hora: 03:00 pm  
Avenida Arenales 1555 - Lince  
Aula A 308

Link de inscripción  
<https://forms.office.com/r/vjRAcn9pMB?origin=iprLink>

**Programme complet pour Dr. Weigert :**  
*Annonce de l'Universidad Norbert Wiener pour la conférence de Bastian Wulff (en haut) et participants au congrès à l'occasion d'une démonstration de produits dans le cadre de l'atelier de Dr. Weigert sur le traitement correct des instruments (en bas)*







**Stand d'exposition Dr. Weigert**  
Hormis le responsable du marketing German Beck et Bastian Wulff, des représentantes du partenaire péruvien P&E étaient également sur place. De nombreux intéressés se sont retrouvés sur le stand et ont pu s'informer sur les produits et leur utilisation.

Des démonstrations pratiques en petits groupes ont permis d'expliquer de manière simple et compréhensible l'utilisation des produits et la manipulation correcte des instruments. Hormis la communication des informations sur les produits, le transfert du savoir tient particulièrement à cœur de nos collègues de P&E car la disponibilité d'informations pertinentes en espagnol est encore très restreinte.

C'est au deuxième jour du congrès que s'est déroulée la conférence avec des exposés sur le nettoyage et la désinfection, et notamment une présentation des résultats actuels de la recherche du service Innovation chez Dr. Weigert faite par Bastian Wulff. Environ 1 300 personnes ont participé au programme de conférence, ce qui a aussi donné lieu par la suite à de nombreux entretiens intéressants et à des discussions sur les résultats des études présentées. À la fin d'une semaine de congrès intense, un symposium intitulé « Les mythes du traitement » s'est déroulé le vendredi, au cours duquel les malentendus courants sur les processus manuels et automatiques, les performances du nettoyage, la chimie des processus et les méthodes de test ont pu être abordés et écartés. L'atelier a été tenu par Kharla Obando de P&E en compagnie de Bastian Wulff

et a été délibérément conçu de manière interactive, pour que les quelque 150 participantes et participants aient l'opportunité de poser leurs propres questions, en plus des sujets présentés, au sujet de la pratique du traitement des dispositifs médicaux et des produits Dr. Weigert. À l'issue d'une semaine de congrès intense, nous avons encore pu nous faire une idée des sujets et des questions auxquels s'intéressent les utilisateurs des différents pays d'Amérique latine et des défis auxquels ils sont confrontés.

Le Pérou nous a fait un adieu retentissant - au plein sens du terme ! Le jour de notre départ, Lima a en effet été secouée par un tremblement de terre de magnitude 6.1, heureusement sans conséquences dramatiques. Nous avons donc eu plus de peur que de mal et aux nombreuses impressions gagnées au cours d'une semaine intense et forte en événements est venue s'ajouter une autre expérience qui restera probablement longtemps gravée dans nos mémoires.

*Dr. Bastian R. Wulff*  
*Direction Innovation & Projets spéciaux*



### **Nos produits en action**

Malgré un programme chargé, nous avons pu visiter le service de stérilisation (SRDM) d'un hôpital local, qui utilise avec succès les produits chimiques des processus Dr. Weigert. Sur place, nous avons eu l'opportunité d'échanger directement avec les utilisateurs





## Rencontre internationale des partenaires 2025 – *Échange, innovation & partenariat*

Quel événement inspirant ! Plus de 35 partenaires internationaux se sont rencontrés du 8 au 11 septembre 2025 pour s'entretenir sur les produits, les marchés et les concepts de l'avenir, avec beaucoup d'expertise, d'énergie et d'esprit d'équipe.

Des conférences passionnantes ont donné des impulsions et de précieuses informations :

- Neutral vs. enzymatic – cleaners & procedures
- Reprocessing of robotic instruments
- Practical examples from MDR/ CSD/SPD & future trends

Au cours d'ateliers interactifs, nous travaillons sur des sujets comme :

- Marché & Mégatendances
- Durabilité
- Des produits aux concepts
- Meilleures pratiques dans la gestion clients

Ainsi naissent non seulement des idées mais aussi des nouvelles perspectives.

**Dr. Matthias Tschoerner**  
*présente un exposé sur la  
durabilité dans le traitement  
des instruments*





Les PRACTICAL PRODUCT WORKSHOPS en petits groupes – un entraînement intense avec nos experts ont été un véritable moment fort. Un participant les a résumés de cette manière :

*« C'est impressionnant de voir combien nos marchés sont différents alors que nos défis sont pratiquement les mêmes. L'échange ici m'a ouvert de nouvelles perspectives. »*

Le dialogue international a montré combien les différentes perspectives sont précieuses pour promouvoir les innovations et concevoir ensemble l'avenir. La journée s'est terminée par un dîner donné à l'Überseeclub de Hambourg : une soirée aux accents hanséatiques placée sous le signe de nombreux entretiens. Merci à tous nos partenaires pour leurs échanges marqués par la franchise, leurs contributions inspirantes et leur vision partagée. Ensemble, nous nous engageons pour l'avenir avec confiance !

*Atelier interactif  
avec des partenaires*



## Nouvelle filiale Portugal

stratégie de croissance cohérente. Cette expansion est un signe évident de notre volonté d'étendre encore davantage notre présence en Europe et d'être encore plus près de nos clients.

Nous sommes fiers de pouvoir déjà compter sur un grand nombre de clients satisfaits parmi nos partenaires au Portugal – beaucoup ont délibérément opté pour la qualité et la fiabilité des produits Dr. Weigert. C'est pour être à la hauteur de cette confiance et pour optimiser davantage nos services que nous avons placé

la responsabilité des marchés espagnol et portugais entre les mains d'une seule personne. Gilberto Fernandez, directeur de la nouvelle filiale, assure dès maintenant la responsabilité de ces deux pays. Cette décision est basée sur une réflexion stratégique visant à gérer les conditions de marché très similaires de la péninsule ibérique de manière efficace et axée sur la clientèle. Cette focalisation dessert notre objectif de créer des synergies grâce à cette focalisation et d'offrir une valeur ajoutée sensible à nos clients en Espagne et au Portugal.

**D**r. Weigert est heureuse de vous informer de l'ouverture de notre dixième filiale, une nouvelle étape importante accomplie dans le cadre de notre





# Dr. Weigert *Actualités*



## Conférence générale & Journée familiale – Rétrospective

Quelle fin de semaine ! Le moment tant attendu était enfin arrivé : en mai, Dr. Weigert avait convié à une grande conférence — et elle fut tout simplement magnifique !

Les collègues des services internes et externes se sont retrouvés le vendredi pour partager un repas, rire, danser et surtout : faire la fête ensemble.



Le samedi, tout était placé sous le signe de la famille à notre site de Hambourg. Alors que le laboratoire, la production et l'administration ont offert des aperçus passionnants, des stands de participation hauts en couleurs, de délicieuses spécialités et des enfants aux yeux brillants attendaient à l'extérieur par un très beau temps.

Les enfants ont été enchantés des activités techniques proposées, de la possibilité de faire des petites expériences et de pouvoir découvrir le « lieu de travail de maman ou papa ». Un grand merci à tous ceux qui étaient présents pour leurs organisation, préparatifs, préparation et pour avoir tout simplement contribué à la bonne ambiance. Cette fin de semaine restera longtemps gravée dans nos mémoires !



## Ready to row : Ramer contre le cancer

Fortes du succès remporté ces deux dernières années, deux équipes de Dr. Weigert se sont à nouveau rencontrées en 2025 pour disputer la régate caritative 'Rudern gegen Krebs' (Ramer contre le cancer) sur le lac extérieur de l'Alster.

Martin Kern, notre entraîneur, a préparé l'équipe de rameurs au cours des semaines précédentes sans relâche et par tous les temps.

Merci à tous les rameurs, à Martin Kern et à tous les collègues qui n'ont pas manqué d'encourager l'équipe avec un « ZIIIEEHT! » retentissant et rythmé le 20 juillet 2025.



Rangée du haut, de gauche à droite : **Martin Kern, Ilona Reifenrath, Johannes Lenz, Sabrina Kastl, Delphine Haase, Helge Pfullmann** ; rangée du bas : **Andreas Erikson, Emma Pohl**



## À bicyclette – se déplacer de manière durable avec la « villa aux vélos »

La durabilité se fait au quotidien - et aussi sur deux roues chez Dr. Weigert ! Dans notre « villa aux vélos », tous nos collaborateurs disposent gratuitement de bornes de recharge pour leurs vélos et scooters électriques. Quiconque vient au travail à vélo ou à scooter peut le recharger gratuitement de manière pratique et écologique - sans frais supplémentaires.

L'utilisation des bornes de recharge est simple et facile. Nous contribuons de cette manière ensemble à la réduction des émissions de CO<sub>2</sub> et favorisons une culture de mobilité saine et durable au sein de notre entreprise.



## Projet : Ghanahilfe e.V.

L'association Ghanahilfe e.V. soutient depuis presque 20 ans la construction et l'équipement d'hôpitaux, écoles et foyers pour enfants des rues au Ghana à l'aide de dons. Cela fait des années que Dr. Weigert soutient cette organisation. Durant cette période, Detmer Hasselmann, l'initiateur et le coordinateur de l'association, a pu mener à bien des projets importants et en lancer d'autres. Citons par exemple le projet scolaire d'Asamankese ou encore l'école de Kumasi/Offinso, où 480 enfants suivent actuellement des cours.

Lorsque Detmer Hasselmann s'est à nouveau rendu au Ghana au printemps 2020 pour visiter les projets, il était accompagné par une équipe de télévision de Cologne. Dans la vidéo tournée, il rapporte entre autres comment le projet au Ghana encourage l'aide à l'aide autonome.



## Roue de la fortune et ses conséquences !

Dans le cadre d'une action organisée sur un salon, l'adjoint au responsable des jeunes sapeurs-pompiers, Marvin Lehrmann, a remporté le gros lot de la roue de la fortune de Dr. Weigert – Grisu en grand ! Nous avons officiellement remis le prix aux enfants et jeunes pompiers de Bortfeld le 20 août 2025. L'enthousiasme a été énorme - aussi bien de la part des enfants que de celle des adultes. Grisu accompagnera à l'avenir les sapeurs-pompiers lors d'événements et fera briller d'émerveillement les yeux de beaucoup.

Nous remercions Marvin pour sa participation et souhaitons aux sapeurs-pompiers de Bortfeld beaucoup de plaisir avec leur nouvelle mascotte !

# Découvrir Dr. Weigert en direct.

**Rendez-nous visite.** Pour obtenir des informations actuelles sur les salons et les manifestations, **scannez le code QR** ou consultez notre calendrier des événements sous [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de)



## Nous imprimons en respectant l'environnement : notre mise à jour est durable.



Le Forest Stewardship Council (FSC®) est une organisation internationale qui s'engage pour une gestion durable et responsable des forêts. FSC® a pour objectif de protéger et préserver les forêts à l'échelle mondiale, en promouvant les principes d'une gestion durable des forêts. Ceux-ci comprennent la protection de l'environnement, la prise en considération des besoins sociaux des êtres humains et la viabilité économique.



Le label « climatiquement neutre » signifie que les émissions de gaz à effet de serre d'une entreprise ou d'un produit sont réduites le plus possible et que les émissions restantes sont compensées par des mesures comme le reboisement ou le soutien de projets relevant de la protection du climat. Ceci contribue à minimiser les rejets de CO<sub>2</sub> et à lutter contre le changement climatique.



Et à encore plus de durabilité : La mise à jour peut aussi vous être adressée par courriel. Inscrivez-vous tout simplement à notre newsletter !



### Mentions légales

#### Éditeur

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

#### Rédaction

Linda Heitplatz  
[linda.heitplatz@drweigert.de](mailto:linda.heitplatz@drweigert.de)  
German Beck  
[german.beck@drweigert.de](mailto:german.beck@drweigert.de)

#### Production/Impression

BEISNER DRUCK GmbH & Co. KG  
Müllerstrasse 6 • D-21244 Buchholz  
[www.beisner-druck.de](http://www.beisner-druck.de)



**DR. WEIGERT**  
Hygiène avec Système