



Das Info-Magazin
Ausgabe November 2018

- Vorteile von Peressigsäure in der Endoskopaufbereitung
- SMARTE Lösungen in der Küche
- neodisher® MediClean forte im Einsatz
- Neues von neomoscan®

Die Themen dieser Ausgabe

Patent des Monats Seite 2

Interview zum Einsatz
von Peressigsäure Seite 3

Kompetenzbereich Küche –
SMARTE Vorteile von Anfang an
Seite 4 & 5

neodisher® MediClean forte –
Einsatz im Marienhospital
Seite 6 & 7

Neues von neomoscan® –
Themenhighlights: Landwirtschaft,
Koscher & Halal
Seite 8 & 9

NEWS –
Dr. Weigert aktuell & persönlich
Seite 10 & 11

Termine Termine Termine –
Alle Veranstaltungen auf einen Blick
Seite 12

Patent des Monats: Kaffee Reinigungs-Tabs

Ein von Dr. Weigert entwickeltes besonders effektives Reinigungsmittel für Heißgetränkemaschinen wurde im August 2018 von der Hamburger Handelskammer zum Patent des Monats gewählt.

Was gibt es schöneres als den Duft eines frisch gebrühten Kaffees? Moderne Kaffeevollautomaten bieten alles was das Herz des Kaffeeliebhhabers begehrt: Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato oder einfach schwarzen Kaffee. Dank eigenem Mahlwerk und integriertem Milchaufschäumer sind der Zubereitung köstlicher Kaffeevariationen mit diesen Geräten kaum Grenzen gesetzt. Dadurch steigen jedoch auch die Anforderungen bei der Reinigung der Kaffeemaschine, zumal sich eine unzureichende Sauberkeit schnell bei der Qualität des zubereiteten Kaffees bemerkbar macht. Insbesondere in Hotels und Restaurants ist eine regelmäßige, gründliche Reinigung der Kaffeemaschinen von besonderer Wichtigkeit. Eine große Herausforderung stellt dabei die Entfernung hartnäckiger Fett-, Kaffeeöl- und Milchrückstände dar, die sich bei regelmäßigem

Betrieb in der Maschine ablagern. Ein geeignetes Reinigungsmittel muss also nicht nur imstande sein, solche Verunreinigungen sicher und vollständig zu entfernen, es sollte zudem möglichst umweltfreundlich und materialschonend sein.

An einer solchen Lösung wurde bei Dr. Weigert bereits seit 2012 gearbeitet und das Ergebnis nun patentiert. Anstelle zweier separater Reinigungsmittel für Kaffee- und Milchwege ist mit der Neuentwicklung nur noch ein einziges Produkt nötig. Zudem werden auch Kalkablagerungen abgelöst, sodass eine zusätzliche Entkalkung deutlich seltener notwendig wird oder sogar ganz entfällt. Schon lange gehört die Reinigung von Kaffeemaschinen und Milchwegen mit einem umfangreichen Produktportfolio zu den Kompetenzbereichen von Dr. Weigert. Die aktuelle Wahl zum Patent des Monats durch die Handelskammer Hamburg zeigt einmal mehr, dass auf die Entwicklung innovativer Lösungen bei Dr. Weigert besonderer Wert gelegt wird.



Treffpunkt Kaffeemaschine (von links nach rechts): Dr. Matthias Springer (Leitung Forschung und Entwicklung), German Beck (Leitung Marketing), Petra Reeßing (Forschung und Entwicklung) und Frank Stühlmeyer (Marketing & Produktmanagement).

Interview zum Einsatz von Peressigsäure in der Endoskopaufbereitung



Klaus Wiese ist Leiter der Aufbereitungseinheit für Medizinprodukte (AEMP) am St.-Johannes-Hospital Dortmund. Mit Update sprach er über seine Arbeit und aktuelle Entwicklungen in der AEMP.

Update:

Herr Wiese, Sie sind Leiter der AEMP. Wie viele Endoskope bereiten Sie im Jahr auf und aus welchen Fachabteilungen?

Klaus Wiese:

In der Vergangenheit gab es zehn unterschiedliche Standorte für die Endoskopaufbereitung im St.-Johannes-Hospital in Dortmund. Für die Aufbereitung an den verschiedenen Standorten wurden unterschiedliche Verfahren und Prozesse eingesetzt. Nach einer kritischen Betrachtung der Situation zur Aufbereitung an diesen Standorten hat die Geschäftsführung die Entscheidung getroffen, eine Zentralisierung im Haus zu beauftragen. Aktuell bereiten wir jetzt für alle Abteilungen im St.-Johannes-Hospital in Dortmund die flexiblen Endoskope und auch die TEE-Sonden¹ in der AEMP auf. Es gibt noch eine Außenstelle, wo auch gastroenterologisch gearbeitet wird, auch die wird von uns betreut. Die flexiblen Endoskope und die TEE-Sonden kommen aus den Abteilungen Gastroenterologie, Anästhesie, Intensivmedizin, Kardiologie und Hals-Nasen-Ohren (HNO). Jeden Tag werden ca. 50–60 flexible Endoskope und TEE-Sonden in der AEMP aufbereitet. Dafür haben wir vier neue RDG-E mit einer Kapazität von je zwei flexiblen Endoskopen oder TEE-Sonden. Wenn Endoskope aus der HNO (Rhino-Laryngoskope) aufbereitet werden, können je RDG-E bis zu sechs Endoskope je Charge aufbereitet werden, da diese Endoskope über keinen Kanal verfügen.

Update:

Welche Vorteile sehen Sie und das Haus in der Zentralisierung der Aufbereitung in der AEMP?

Klaus Wiese:

Für unser Haus hat Zentralisierung einerseits wirtschaftliche Vorteile: Wenn an zehn unterschiedlichen Orten Materialien zur Aufbereitung vorgehalten werden und eine entspre-

chende Raumausstattung vorhanden sein muss, entstehen hierfür hohe Kosten. Weitere Kosten entstehen heutzutage aber auch durch die Ausbildung der Mitarbeiter: Je mehr Mitarbeiter „Aufbereitung“ im Tätigkeitsprofil haben, umso mehr muss ich ausbilden. Ein weiterer Aspekt ist die Zertifizierung und Validierung. Auch hier gilt: je mehr Aufbereitungsplätze, desto höher die Kosten. Aber auch die Qualität der Aufbereitung ist ein wichtiger Punkt. Es gibt ja nicht zu unrecht den Spruch „Viele Köche verderben den Brei“: Je mehr Mitarbeiter die Aufbereitung durchführen, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass Fehler gemacht werden – besonders dann, wenn die Aufbereitung nicht zur täglichen Arbeit gehört.

Update:

Wie lang sind die Transportwege von der Fachabteilung zur AEMP?

Klaus Wiese:

Es wurde ein spezieller Transportdienst geschaffen für den Transport der Endoskope und der TEE-Sonden von den Fachabteilungen zur AEMP und zurück. Dieser Transportdienst ist per Telefon erreichbar und kann dadurch individuell reagieren. So haben wir durchschnittliche Transportzeiten von zehn Minuten. Der Transport zur Außenstelle erfolgt aktuell mit dem Taxi, hierfür wurde ein spezieller Anbieter gefunden.

Update:

Wie werden die Endoskope in der Fachabteilung vorbereitet, bevor diese zu Ihnen kommen?

Klaus Wiese:

In den Fachabteilungen wird die klassische Vorreinigung direkt am Untersuchungsplatz durchgeführt. Das heißt, das Endoskop wird mit einem Reiniger durchgesaugt und gespült entsprechend den KRINKO²-Aufbereitungskriterien. Danach wird das Endoskop abgewischt und kommt in eine geschlossene Transportbox.

Update:

Sie haben sich bei der Beschaffung der neuen RDG-E für einen Peressigsäure-Prozess entschieden. Worin sehen Sie die Vorteile?



Klaus Wiese:

Die Entscheidung pro Peressigsäure wurde von dem Kreis getroffen, der für die Beschaffung der neuen RDG-E verantwortlich ist. Die Hauptargumente für peressigsäurehaltige Produkte sind für uns die kürzeren Aufbereitungszeiten und die geringe thermische Belastung gewesen, damit verbunden der geringere Temperaturstress für die Endoskope – aber auch die deutlich höhere Wirksamkeit des Wirkstoffes Peressigsäure war mitentscheidend. Die Benetzung der Endoskope mit Aldehyden, die man in der Praxis durch die Verfärbung der weißen Ringe am Einführungsschlauch beobachten kann, wollten wir zukünftig ebenfalls unterbinden. In der Praxis zeigt sich jetzt direkt nach dem Wechsel auf Peressigsäure, dass die Ablagerungen von den Endoskopen entfernt werden. Damit hatten wir nicht gerechnet, sehen es aber natürlich positiv.

Update:

Sehen Sie auch Nachteile?

Klaus Wiese:

Wir hatten erwartet, dass eine leichte Geruchsbelastung durch Peressigsäure im Bereich der Aufbereitung vorhanden ist, dem ist aber nicht so. Die Mitarbeiter in der AEMP stellen keine Raumbelastung durch Prozesschemie fest.

Update:

Herr Wiese, vielen Dank für das Interview.

¹ Sonden zur transösophagealen Echokardiographie

² Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention

Die Küche im Eduard-Mörrike-Haus SMARTe Vorteile – von Anfang an

Das Eduard-Mörrike-Haus in Bad Mergentheim gehört zur Evangelischen Heimstiftung, die wiederum mit über 82 Standorten in Süddeutschland vertreten ist. Wir besuchen mit dem neodisher® Fachberater Alexander Melmann die dazugehörige Küche, in der ein neues weigomatic® compact SMART-Dosiergerät zum Einsatz kommt.

Wer durch die Glastür des Eduard-Mörrike-Hauses tritt, schaut direkt auf den Speiseraum der Einrichtung, der zu einem Besuch einlädt. Es ist Essenszeit und so fühlt man sich an eine Zeile des berühmten Dichters erinnert, der dem Haus seinen Namen gab: „Süße, wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land.“ Auch wenn diese Zeilen ursprünglich nicht auf die Speisenzubereitung, sondern auf den Frühling gemünzt waren, passen die Verse doch auch hier. Allerdings findet der Besuch nicht im Frühling, sondern im Hochsommer statt, der dieses Jahr mit Temperaturen von weit über 30 °C von sich reden macht.



Das weigomatic® compact SMART im Einsatz

Schön für den Sommerurlaub, weniger angenehm für diejenigen, die in einer Spülküche ihren Dienst verrichten müssen. Jeder, der schon mal in einer Spülküche gearbeitet hat, weiß, dass auch bei Normaltemperaturen die Arbeit dort nicht immer einfach ist. Die Abwärme der Spülmaschine und die austretenden Wrasen heizen den Raum auf, so dass man auch ohne größere körperliche Anstrengung zuweilen ins Schwitzen gerät. Der Küchenleiter Christian Eyermann, seit 2009 in Bad Mergentheim tätig, spricht daher voller Anerkennung von der Leistung seiner Mitarbeiter unter diesen schwierigen Arbeitsbedingungen. Wie überhaupt für Christian Eyermann der Teamgedanke einen ganz hohen Stellenwert besitzt. Über die Jahre haben nur zwei Mitarbeiter das insgesamt neunzehnköpfige Küchenteam verlassen, wobei diese beiden zwischenzeitlich auch wieder zurückgefunden haben.

Christian Eyermanns Maxime bezüglich der Mitarbeiterführung ist daher auch ziemlich klar und eindeutig: Behandle die Mitarbeiter so, wie Du von anderen auch gerne behandelt werden



Alexander Melmann überprüft die Einsatzkonzentration der Reinigungsmittel

möchtest. Für Eyermann ist dies eines der Geheimnisse eines motivierten Teams, das täglich im Cook & Serve-Verfahren eine Vielzahl von Mahlzeiten zubereiten muss. Dabei geht es um die Zubereitung von vielfältigen und hochwertigen Speisen innerhalb des Budgetrahmens, wobei durch eine geschickte Mischkalkulation das eine oder andere Highlight ermöglicht werden kann.

Maschinelles Spülen - saubere Sache mit den richtigen Produkten und der richtigen Dosiertechnik

Für das Eduard-Mörrike-Haus genießen Werte wie Kontinuität und Verlässlichkeit einen hohen Stellenwert, und das betrifft sowohl die Mitarbeiter als auch die Partner, mit denen man zusammenarbeitet. Umso erfreulicher war es (siehe auch das nebenstehende Interview mit C. Eyermann), dass Anfang des Jahres der Firma Dr. Weigert die Möglichkeit gegeben wurde, ihr Hygienekonzept zu präsentieren und ihre Kompetenz beim maschinellen Geschirrspülen unter Beweis zu stellen. Dies war insofern eine glückliche Fügung, als dass Dr. Weigert das neu konzipierte Dosiersystem weigomatic® compact SMART vorstellen und zum Einsatz bringen konnte. Wie der Name schon sagt, benötigt das Dosiersystem aufgrund seiner kompakten Bauweise sehr wenig Platz, was eine flexible Installation ermöglicht. In Bad Mergentheim wurde das Gerät beispielsweise auf der Bandmaschine installiert, wobei andere Installationsvarianten je nach Gegebenheiten ebenso problemlos möglich sind.

Als geschlossenes System weist es einen hohen Personenschutz auf, ist zudem sehr einfach zu bedienen und bietet nicht nur ein attraktives, sondern auch ein hygienisches Design. Genauso wichtig sind aber auch die „inneren Werte“. Die integrierte Leitfähigkeitssteuerung sorgt für eine optimale Dosierung des Reinigers, was im Zusammenspiel mit den hochkonzentrierten Produkten für eine ausgezeichnete Wirtschaftlichkeit

sorgt. Der vor Ort eingesetzte Klarspüler neodisher® compact klar ist besonders ergiebig und der Intensivreiniger neodisher® compact 140 bietet nicht nur eine erstklassige Reinigungsleistung, sondern trägt zu einem angenehmen Raumklima bei, da er frei von Aktivchlor ist. Für Christian Eyermann ist entscheidend, dass sowohl die Wirtschaftlichkeit als auch die Reinigungsergebnisse absolut überzeugen können. Teller, Tassen, Besteck und Töpfe kommen sauber und glänzend aus der Maschine.

Damit dies auch weiterhin so bleibt, schaut sich der neodisher® Fachberater Alexander Melmann bei seinem Servicebesuch das gereinigte Spülgut kritisch an, um den Spülprozess beurteilen zu können.



Kritische Begutachtung des gereinigten Spülgutes

Der nächste Schritt ist dann die Überprüfung der Reinigerkonzentration im Waschtank der Spülmaschine mittels Titration. Denn oftmals haben schon kleine Abweichungen in Bezug auf die optimale Einsatzkonzentration zumindest mittelfristig einen großen Einfluss auf die erzielte Reinigungsleistung und auf die Wirtschaftlichkeit. Bei der Überprüfung fällt auf, dass in der Nachspülzone der Maschine weiße Ablagerungen sichtbar sind, was auch Christian Eyermann aufgefallen ist. Alexander Melmann vermutet einen Zusammenhang mit dereingesetzten Wasserqualität und überprüft daraufhin die Gesamthärte des Wassers. Der Gesamthärte-Wert ist zu hoch, was darauf hinweist, dass ein Problem mit der Wasseraufbereitung vorliegen könnte, sodass die dafür zuständige Firma informiert werden muss. Nachdem noch einige Fragen in Bezug auf den weiteren Einsatz einiger manueller Produkte besprochen wurden, lädt Christian Eyermann uns zum Mittagessen ein. Das wiederum führt zu einem weiteren Zitat von Eduard Mörrike, das da lautet: „Man muß immer etwas haben, worauf man sich freut.“

Frank Stühlmeyer
Marketing & Produktmanagement

NACHGEFRAGT – Update im Dialog mit dem Küchenleiter Christian Eyermann



Update:

Sie arbeiten seit April dieses Jahres mit Dr. Weigert zusammen. Wie ist es dazu gekommen?

Christian Eyermann:

Die vorhergehende Firma für Hygiene hat im letzten Jahr für die Geschirreinigung eine Systemumstellung vorgenommen. Das neu installierte Dosiersystem sollte dabei zahlreiche Vorteile mit sich bringen. Das wurde uns zumindest versprochen. Im Endeffekt waren wir aber weder mit der Reinigungsleistung noch mit der Wirtschaftlichkeit zufrieden. Ich bin ja durchaus offen für Neuerungen, aber wenn etwas nicht funktioniert, dann muss man eine Lösung finden. Dann brauche ich niemanden, der mir die Sache schönredet.

Update:

Die Problemlösung hat also nicht funktioniert?

Christian Eyermann:

Genau. Es ist ja logisch, dass man in einer solchen Situation offen ist für Alternativen. Dass ich auf Dr. Weigert gestoßen bin, darüber bin ich im Nachhinein wirklich froh. Denn es ist ja so, und diese Erfahrung hat wohl jeder in seinem Privatbereich auch schon gemacht: Wenn sie einem Anbieter oder einer Firma von ihren Problemen erzählen, wird ihnen meist eine ganze Menge versprochen und alles hört sich ganz toll an. Entscheidend ist dann aber, dass die Umsetzung auch wirklich gelingt.

Update:

Dr. Weigert hat gehalten, was versprochen wurde?

Christian Eyermann:

Die Firma Dr. Weigert hat von Anfang an klar gesagt, was sie können, was sie machen wollen und was das für uns heißt. Und wie gesagt, versprechen kann man viel. Aber Dr. Weigert hat einen Testlauf angeboten, den wir gar nicht bis zum Ende haben durchlaufen lassen müssen, weil die Ergebnisse wirklich überzeugend waren. Und natürlich hat mir das selbstbewusste Auftreten gefallen, mich neugierig gemacht und auch eine Erwartungshaltung geweckt. Aber wie schon gesagt, man muss nicht nur wollen, sondern auch können.

Update:

Gibt es weitere Aspekte, die für Sie beim Thema Küchenhygiene wichtig sind und die bei der Entscheidungsfindung eine Rolle gespielt haben?

Christian Eyermann:

Um auf den Anfang zurückzukommen. Wenn die Reinigungsleistung nicht stimmt, also zum Beispiel das Geschirr nicht richtig sauber wird, dann haben sie als Küchenleiter ein massives Problem. Im Endeffekt heißt das, dass die Hygiene in ihrer Küche nicht in Ordnung ist. Und wir wissen alle, dass das in der Gemeinschaftsverpflegung ein

K.o.-Kriterium ist. Wir befinden uns hier in einem Pflegeheim, da muss man sich hundertprozentig auf die Hygiene verlassen können, sonst ist die Gesundheit der Bewohner gefährdet. Es ist klar, dass Hygiene Priorität hat. Also schaue ich zunächst darauf, ob das Geschirr sauber aus der Geschirrspülmaschine kommt, ob die Zumischgeräte ordentlich funktionieren, ob die Arbeitsabläufe gut geregelt sind usw.

Aber natürlich – und das ist jetzt auch keine besonders originelle Erkenntnis – müssen die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für Hygieneleistungen stimmen. Das heißt, die Kosten für die Hygiene müssen nachvollziehbar sein.

Update:

Nachvollziehbarkeit heißt für Sie Transparenz?

Christian Eyermann:

Ja, aber in einem erweiterten Sinne. Ich möchte natürlich konkret wissen, wieviel ich für eine Leistung bezahlen muss, auch vor dem Hintergrund, dass ich das dann mit anderen Anbietern vergleichen kann. Wenn ich zum Beispiel eine bestimmte Menge an Lebensmitteln einkaufen möchte, dann erwarte ich vom Lieferanten die Angabe eines Preises. Hinzu kommen aber noch andere Faktoren, die eine Rolle spielen: welche Qualität hat die gelieferte Ware, wie zuverlässig ist die Lieferung, wie sind die Produktionsbedingungen, wie gestaltet sich der Service usw..

Update:

Was heißt das für Sie im Bereich der Hygiene?

Christian Eyermann:

Nun, Hygiene ist im eigentlichen Sinn kein Produkt. Gut, ich beziehe Reinigungsmittel und die kosten natürlich etwas. Aber ob mit diesen Reinigungsmitteln der Hygieneprozess einwandfrei läuft, ist dann die nächste Frage. Obwohl ich kein Spülmaschinenexperte bin, weiß ich, dass eine Spülmaschine nicht von alleine für saubere Teller sorgt. Sie können die beste Spülmaschine der Welt installieren, wenn sie Probleme mit den Reinigungsmitteln, der Dosierung oder der Wasserqualität haben, ist das Reinigungsergebnis nicht gut. Und dann kommt man schnell auf die Frage, wer sich um diesen Gesamtprozess kümmert. Denn als Laie können Sie oftmals gar nicht sagen, woher die Probleme rühren und wer dafür zuständig ist. Und da fühle ich mich von der Firma Dr. Weigert sehr gut betreut. Der Service von Dr. Weigert in Person von Alexander Melmann ist sehr überzeugend. Da wird eben auf den Gesamtprozess geschaut, was übrigens auch die Umfeldhygiene mit einschließt. Und wenn dann etwas nicht stimmt, wird das umgehend gerichtet oder ich bekomme gleich die Rückmeldung, woran das liegt oder liegen könnte. Und wenn ich mir dann dieses Gesamtpaket anschau, dann muss ich sagen, dass Preis und Leistung bei Dr. Weigert absolut stimmen.

An dieser Stelle ganz herzlichen Dank an Christian Eyermann und sein Team für das Interview und die umfassenden Einblicke!

Glänzende Wirtschaftlichkeit
für Ihr Geschirr:

weigomatic® compact SMART



Äußerst wirtschaftlich

- Kartuschen-System mit hochkonzentrierten Reinigern; geringer Verbrauch, garantiert und nachweisbar
- Leitfähigkeitssteuerung für optimale und wirtschaftliche Dosierung



Beste Reinigungsleistung

- Für alle Gegebenheiten die passenden Produkte
- EU Ecolabel- und Hartwasser-Produkte
- Klarspüler für Kunststoffe uvm.
- Zeitgesteuerte Intensivreinigung mit Zusatzpower



Leichte Bedienbarkeit – hoher Personalschutz

- Geschlossenes System, keine Produktberührung
- Einfach und intuitiv zu bedienen
- Kartusche und Flaschen sind leicht zu tragen und einfach zu lagern
- Kennzeichnungsfreie Produkte



Noch mehr Vorteile? Noch mehr Vorteile!

Großes Produktportfolio

Für alle Herausforderungen



Modularer Aufbau

Installations-Flexibilität



Datenmanagement

Betriebsüberwachung



Platzsparend

Geringer Platzbedarf



Attraktives Design

Funktional & hygienisch



neodisher® MediClean forte im Einsatz im Marienhospital am Standort Ge



Das Marienhospital Gelsenkirchen ist ein modernes Akut- und Unfallkrankenhaus mit 13 Kliniken und Fachabteilungen. Jährlich werden rund 90.000 Patienten von 1.400 Mitarbeitern versorgt. Rund ein Drittel dieser Patienten wird in den 579 Betten stationär behandelt.

Seit dem Neubau und der Eröffnung der Endoskopie im Frühjahr 2017 wird der mildalkalische enzymatische Universalreiniger neodisher® MediClean forte von Dr. Weigert für die Endoskopie und die Aufbereitungseinheit für Medizinprodukte (AEMP) verwendet. Hierfür wurde zeitgleich eine zentrale Dosieranlage mit Drumtainern aus dem Hause Dr. Weigert eingerichtet. Aus der Dosieranlage erfolgt neben der Versorgung mit neodisher® MediClean forte für beide Abteilungen auch die Versorgung mit Peressigsäure für die Reinigungs- und Desinfektionsgeräte flexibler Endoskope (RDG-E) der Endoskopie. Ein Jahr nach der Einführung der Drumtainer sowie von neodisher® MediClean forte ziehen wir nun Bilanz und baten den zuständigen Leiter der AEMP Herrn Arne Penger-Richter um sein Feedback zum Reinigungsergebnis von neodisher® MediClean forte und der Handhabung der Drumtainer.

Update:

Herr Penger-Richter, als Leiter der AEMP tragen Sie die Verantwortung für die einwandfreie Reinigung und Desinfektion der Medizinprodukte und Instrumente, die im Marienhospital Gelsenkirchen zum Einsatz kommen. Von welcher Größenordnung spre-

chen wir, wenn wir die AEMP des Lehrkrankenhauses Marienhospital genauer betrachten?

Arne Penger-Richter:

Wenn wir von der AEMP des Lehrkrankenhauses Marienhospital in Gelsenkirchen sprechen, in der auch die Medizinprodukte aus dem Sankt Marien-Hospital Buer aufbereitet werden, reden wir von insgesamt 46.000 Sterilguteinheiten. Diese teilen sich etwa im Verhältnis 2 zu 1 des Marienhospitals Gelsenkirchen und des Sankt Marien-Hospitals Buer auf.

Update:

Die Menge der verschmutzten Instrumente und Schwere der Instrumentenschmutzungen sind signifikant von den vertretenen Abteilungen, welche unterschiedliche Medizinprodukte einsetzen, in einem Krankenhaus abhängig. Aus welchen Abteilungen im Marienhospital stellt die Instrumentenreinigung eine besondere Herausforderung dar? In welchen Abteilungen werden die Instrumente manuell vorbehandelt?

Arne Penger-Richter:

Die verschmutzten Instrumente werden grundsätzlich nach Herstellerangaben aufbereitet. Grobe Verschmutzungen an Koagulationsinstrumenten werden im OP mit einer feuchten Kompresse, die in destilliertem Wasser getränkt ist, abgewischt. Verschmutzte Instrumente aus der gynäkologischen Abteilung werden, bevor sie im RDG aufbereitet werden, 2 Min. im Ultraschallbecken unter Einsatz eines enzymatischen Reinigers vorbehandelt. Gemein haben alle Medizinprodukte, dass sie in der AEMP trocken entsorgt und dann aufbereitet werden. Montags gibt es eine erhöhte Anforderung an die Instrumentenaufbereitung, da Instrumente vom Wochenende auf den Stationen und OPs liegen. Einige Medizinprodukte liegen in Ausnahmefällen 10 bis 20 Stunden im OP, bis sie am Montag aufbereitet werden. Sonntags gibt es nur eine Aufbereitung auf Rufbereitschaft.

Update:

Seit dem Frühjahr 2017 verwenden Sie unseren mildalkalischen Reiniger neodisher® MediClean forte. Wie kam es zu der Umstellung

und welches Produkt haben Sie vorher verwendet? Welche Anschmutzungen stellen besondere Herausforderungen dar?

Arne Penger-Richter:

Im Zuge des Neubaus der Endoskopie wurde beschlossen, eine zentrale Dosieranlage für die Endoskopie und für die AEMP einzubauen. Hierbei spielte Herr Burkhard Haufschild, der als Außendienstmitarbeiter von Dr. Weigert für diese Region zuständig ist, eine wichtige Rolle. Dr. Weigert präsentierte eine klare dosiertechnische Lösung für unsere AEMP und die Aufbereitung in der Endoskopie. Darüber hinaus empfahl Herr Haufschild uns neodisher® MediClean forte. Die Kombination von neodisher® MediClean forte mit unseren Belimed WD290 RDG würde ich jedem empfehlen! In unserer Containerwaschanlage (CWA) haben wir darüber hinaus eine Proteinanschmutzung von 0 µg an den Prüfkörpern in 6 von 8 Reinigungsläufen (zum Vergleich: der Richtwert liegt bei 80 µg) detektiert. Bei einer Validierung haben wir solch ein Ergebnis noch nie gesehen. Das ist ein



Inbetriebnahme der Containerwaschanlage (CWA) mit enzymatischen Universalreiniger neodisher® MediClean forte und neodisher® MediKlar. Im Rahmen der Validierung wurde eine Proteinanschmutzung von 0 µg an den Prüfkörpern in 6 von 8 Reinigungsläufen detektiert.

Isenkirchen

hervorragendes Ergebnis! Sogar bei den gynäkologischen Instrumenten war die Reinigungsleistung trotz ausgelassener Vorreinigung im Ultraschallbad in der CWA hervorragend. Die gynäkologischen Instrumente stellen eine besondere Herausforderung durch Eiweiß-Anschmutzungen und die speziellen operativen Anschmutzungen dar. Bevor wir neodisher® MediClean forte eingesetzt haben, haben wir ein vergleichbar aufgestelltes Produkt von einem Wettbewerber eingesetzt.

Update:

Im Rahmen der Umstellung der AEMP wurde die Kanisterware durch unsere Drumtainer ersetzt. Wie zufrieden sind Sie mit dieser Umstellung? Ergeben sich dadurch Vorteile bei der Dosierung von Produkten, die Sie von der Chemischen Fabrik Dr. Weigert einsetzen?

Arne Penger-Richter:

Wir sind hochzufrieden mit den Drumtainern, die eine sehr große Vereinfachung im Arbeitsalltag darstellen. Vorher mussten 20 L Kanister getragen werden, was nun entfällt. Dieser Umstand ist besonders für das weibliche Personal von großem Vorteil. Die Fässer für die CWA, in denen sich der Klarspüler befindet, werden nur noch alle sechs Wochen gewechselt.

Dieser Umstand ist besonders für das weibliche Personal von großem Vorteil. Die Fässer für die CWA, in denen sich der Klarspüler befindet, werden nur noch alle sechs Wochen gewechselt.

Update:

Ist der Einsatz von Drumtainern bzw. generell von Dosiersystemen in bestimmten Bereichen von besonderem Vorteil?

Arne Penger-Richter:

Die Anlieferung von Drumtainern erfolgt nun außerhalb der AEMP, wodurch sich natürlich weitere Vorteile wie Platzersparnis ergeben.

it dem mildalkalischen enzymforte und dem Nachspülmittel wurde eine Proteinanschmutzungsläufen detektiert.

Update:

Was ist Ihnen während und nach der Umstellung noch aufgefallen?

Arne Penger-Richter:

Der Support und Service von Dr. Weigert ist mir besonders ins Auge gestochen! Die Servicetechniker der RDG und Herr Haufschild sind sehr spontan und kurzfristig eingesprungen und haben bei Problemen geholfen. Am Anfang hatten wir ein Problem mit einer Lanze, welches sehr schnell gelöst wurde. Darüber hinaus gab es vor Einsatz der Dr. Weigert Produkte einen weißen mehligem Besatz auf den Containern und den Sterilisatoren-Beschickungswagen. Bei der Validierung schlugen uns Herr Haufschild und die Techniker vor, ein spezielles Programm für die Aufbereitung von Spülgütern aus Eloxal einzusetzen, um eine bessere Materialschonung zu erzielen. Von da an tauchte der weiße Abrieb nicht mehr auf.

Update:

Gibt es noch Anmerkungen von Seiten Ihres Personals?

Arne Penger-Richter:

Alle sind froh über die Erleichterung im Arbeitsalltag. Es müssen keine Kanister mehr getragen werden, womit besonders das weibliche Personal sehr zufrieden ist. Jeder aus unserer Abteilung kann die Drumtainer ziehen oder schieben.

Das Reinigungsergebnis ist unglaublich positiv! Subjektiv sind wesentlich weniger Instrumente in der Nachreinigung – gefühlte 40 %.

Update:

Gibt es von Ihrer Seite noch weitere Anmerkungen?

Arne Penger-Richter:

Wir sind hochzufrieden mit dem Produkt neodisher® MediClean forte. Ohne die zentrale Dosieranlage, bei deren Konzeption uns besonders die individuellen Lösungsansätze seitens Dr. Weigert ins Auge gestochen sind, wäre die Umstellung vermutlich nicht vollzogen worden. Der Einsatz der Drumtainer und neodisher® MediClean forte sind eine erhebliche Erleichterung im Alltag.



Ausschnitt der zentralen Dosieranlage, in welcher u. a. die Dosierung des mildalkalischen enzymatischen Universalreinigers neodisher® MediClean forte reguliert wird. Die Lagerung und der Transport der Fässer erfolgt in sicheren und komfortablen weigomatic® Drumtainern.

Update:

Vielen Dank für das erfrischende und freundliche Interview! Wir wünschen Ihnen auch weiterhin viel Freude mit neodisher® MediClean forte und unserem Dosiersystem!

Dr. rer. nat. Sandra Mümmel
Marketing & Produktmanagement

neomoscan® – HighTech im Kuhstall

Automatische Melksysteme (AMS) oder auch Melkroboter übernehmen Zug um Zug mehr Routineaufgaben in der Milchviehhaltung. Das gilt besonders, wenn Betriebe modernisiert und zukunftssicher aufgestellt werden.

So war es vor geraumer Zeit auch bei Familie Rahn-Farr aus Büdingen (Hessen). Hier wurde ein komplett neuer Stall für bis zu 460 Milchkühe geplant, ein Millionenprojekt an dessen Ende eine Lösung stehen sollte, die das Tierwohl im Blick hat und dennoch eine wirtschaftliche Milchherzeugung erlaubt. Zur Planung von Stallungsgebäuden, Herdenmanagementsystem, Futterzuführungen und Stallreinigungs- vorrichtungen gesellte sich die wichtige Frage nach einem zukunftsweisenden Melksystem, dass auch die Eutergesundheit berücksichtigt. Nach intensiver Markterkundung entschied sich Familie Rahn-Farr für eine Zusammenarbeit mit der Firma System-Happel aus Friesenried – einem deutschen Anbieter für Melksysteme – und Dr. Weigert als Partner für die technische Umsetzung einer neuen Lösung für die Melkanlagenreinigung und Euterhygiene.

HighTech zur Entlastung und Unterstützung des Menschen

Im neuen Milchviehstall sorgen nun 3 Doppel- und 1 Einzelmelksystem für die automatische Erledigung der Routine-Melkarbeiten inklusive Melkzeugzwischenreinigung und Versprühen

eines Zitzenpflegemittels zur Mastitis-Prophylaxe. Den Betriebsleitern und Mitarbeitern bleibt so mehr Zeit für Herdenmanagement und Tierbetreuung.

So wurde ein extra Raum geplant und gebaut, aus dem heraus die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie das Euterhygieneprodukt über spezielle Leitungen an die einzelnen Melkstationen verteilt werden. Waren bisher Kanister durch den Stall oder über rutschige Gänge an jede Melkstation zu bewegen, entfällt dies komplett dank der zentralen Lager- und Versorgungsstation und trägt zur Minimierung von Unfallrisiken beim Umgang mit Prozesschemikalien bei. Die mögliche Mitarbeitergefährdung beim Gebindewechsel (Umgang mit Gefahrstoff) konnte somit deutlich reduziert werden. Das Ziel einer automatischen Versorgung mit garantierter Produktverfügbarkeit an den benötigten Stellen, gepaart mit der Möglichkeit eines automatischen Bestell- und Lieferwesens, wurde richtungsweisend umgesetzt und der Einsatz von Großgebinden sorgt für Abfallreduktion und bringt dauerhaft Kosteneinsparungen.

Die enge Zusammenarbeit von Landwirt, Melkanlagenpartner und Dr. Weigert bereits im Stadium der Konzeptionierung ermöglichte eine innovative Lösung. Die Dosierkomponenten wurden auf die speziellen Anlagen und Bedürfnisse geplant, der Einbau und die



Vorlagebehälter für die Euterpflege mit neosan® Care.

Inbetriebnahme erfolgte durch Dr. Weigert Service-Techniker.

Dieses System mit Lagerplatz, zentraler Versorgungssteuerung und optimaler Produktvorlage am Verbrauchsort kann in allen Neuanlagen, aber auch in vielen Altanlagen nachgerüstet werden und eignet sich für Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Produkte zur Euterhygiene. Selbst frostgefährdete Leitungswege können technisch überwunden werden, so dass die Lagerung des Gefahrgutes auch außerhalb der Stallhülle denkbar ist. Die zentrale Versorgung ist jederzeit erweiterbar, so dass die Milchtanks oder ein separater Krankenstand/Frischmelkerstand zeitgleich mitversorgt werden können.

Detailinformationen stellen wir auf Anfrage gern zur Verfügung.

Kurt Schaefer
Marketing & Produktmanagement neomoscan®



Doppel-AMS (Automatische Melksysteme) im Betrieb der Familie Rahn-Farr in Büdingen.

Koscher & Halal: Auch auf die Hygiene kommt es an

„Ist da auch alles kosher?“ Mit dieser häufig beiläufig gestellten Frage meinen wir so viel wie: „Ist auch alles in Ordnung?“ Der Begriff „koscher“ hat aber, was viele nicht wissen, einen religiösen Hintergrund.

Als „koscher“ werden Lebensmittel bezeichnet, die nach den jüdischen Speisegesetzen Kaschrut (*Kaschrut* = rituelle Unbedenklichkeit) erlaubt sind. Daher meinen Menschen jüdischen Glaubens mit der Frage nach dem „koscher“ vielmehr: „Ist das Essen auch nach unseren religiösen Vorschriften rein?“



Falafel gilt in Israel als Nationalgericht und wird unabhängig von Ethnie, Herkunft oder Religion von allen Einwohnern Israels zubereitet.

Auch im Islam wird vorausgesetzt, dass Nahrungsmittel entsprechend der religiösen Vorschriften „halal“ sind (halal = erlaubt/zulässig). Weltweit ist der Islam die am stärksten wachsende Glaubensrichtung. Schon jetzt sind etwa 24% der Weltbevölkerung Muslime, Tendenz steigend. Einem Muslim ist unter anderem das Essen von Schweinefleisch und dessen Nebenpro-

dukten, von Blut und der Genuss von berausenden Mitteln wie zum Beispiel von Alkohol verboten.

Der Herstellprozess ist entscheidend

Diese Vorschriften gelten jedoch nicht nur für den Konsum direkt, sondern auch für den Herstellprozess dieser Produkte. Eine Kontamination mit unerwünschten Stoffen muss während der gesamten Produktions- und Lieferkette bis hin zum Endverbraucher vermieden werden. Der Reinigung und Desinfektion von zum Beispiel Produktionsanlagen oder von Geschirr kommt somit eine entscheidende Bedeutung zu. Ohne entsprechende Zertifikate können Produkte internationaler Hersteller nicht in die entsprechenden Zielmärkte eingeführt werden.

Ansprüche des Marktes werden komplexer

Somit steht die Industrie neben bereits bestehenden Anforderungen wie der Herstellung allergenfreier Lebensmittel und der Erfüllung von Umweltauflagen auch vor der Herausforderung, den verschiedenen Glaubensrichtungen durch spezielle Herstellungsprozesse und Verzicht auf bestimmte Rohstoffe gerecht zu werden.

Als international aufgestelltes Unternehmen bedient Dr. Weigert zahlreiche Kunden aus verschiedensten Bereichen und Industriezweigen, die genau dieser Herausforderung gegenüberstehen. Aufgrund der steigenden Anzahl von Anfragen hat sich Dr. Weigert Mitte 2017 dazu entschlossen, den Standort Hamburg gemäß den Koscher- und



Seit dem Jahr 2018 sind alle bei Dr. Weigert in Hamburg hergestellten Produkte Koscher und Halal zertifiziert.

Halal-Standards zertifizieren zu lassen, um somit auch den besonderen Ansprüchen des Marktes gewachsen zu sein.

Seit Mitte 2018 können für alle bei Dr. Weigert in Hamburg hergestellten Produkte auf Wunsch die Koscher- und Halal-Zertifikate für die Dokumentation bei den anwendenden Betrieben bereitgestellt werden.

Caroline Browatzki
Anwendungstechnik neomoscan®

Judentum – Jüdische Speisegesetze	Islam – Islamisches Recht
<ul style="list-style-type: none"> • Unterscheidung in erlaubte und nicht erlaubte Tiere • Blutgenuss verboten • Spezielle Herstellvorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> • Alkohol verboten
<ul style="list-style-type: none"> • Unterteilung in fleischige, milchige und neutrale Lebensmittel 	

Die grundlegenden Vorschriften der jüdischen Speisegesetze ähneln denen des islamischen Rechts.

Dr. Weigert aktuell



E-Learning – „Wir sollten mal eine Schulung machen“

„Wir sollten mal eine Schulung machen.“ Unter diesem Motto baut Dr. Weigert sein E-Learning-Programm weiter aus. Neben einer Schulung zum Thema „Infektionsschutzgesetz“ (Belehrung nach § 43) und zur „Personalhygiene“ ist nun weiterhin eine „Basis-Schulung Gefahrstoffe“ verfügbar. Die Schulungsinhalte zeichnen sich dabei nicht nur durch den selbstverständlich hohen fachlichen Standard aus, sondern überzeugen auch durch ihre visuelle Herangehensweise. Viele Fotos, Bilder und Zeichnungen machen die Lerninhalte leichter zugänglich und sorgen dafür, dass sich wichtige Schulungsthemen nachhaltig einprägen. Dazu dienen auch die integrierten Frage-Seiten, auf denen die gelernten Schulungsinhalte auf einfache Art und Weise überprüft werden können. Am Ende der Schulung kann schließlich ein personalisiertes PDF-Zertifikat heruntergeladen werden, mit dem die erfolgreiche Schulungsmaßnahme dem Teilnehmer und dem Arbeitgeber dokumentiert wird.



Das E-Learning-Angebot wendet sich an alle Dr. Weigert-Kunden, die noch (nachzuholenden) Schulungsbedarf haben, zum Beispiel weil Mitarbeiter urlaubs- oder krankheitsbedingt bei den jeweiligen Inhouse-Schulungen fehlen. Denn im Mittelpunkt des Dr. Weigert Service-Konzepts steht weiterhin die persönliche Vor-Ort-Betreuung durch den Dr. Weigert Fachberater. Dieser sorgt nicht nur für den passenden Service beim Kunden, zum Beispiel durch die Wartung der Dosieranlage oder durch eine Personalschulung, sondern kann im direkten Kontakt auch Fragen schnell und unkompliziert klären. Dies gilt selbstverständlich auch, wenn Sie ein E-Learning Modul in Anspruch nehmen möchten.

Sprechen Sie Ihren Dr. Weigert Fachberater einfach an.



neodisher® PreStop **NEU!**

Bei neodisher® PreStop handelt es sich um ein Korrosionsschutzmittel zum Aufsprühen auf chirurgische Instrumente direkt nach der Anwendung im OP. neodisher® PreStop verhindert Lochkorrosion auf Edelstahlinstrumenten, die durch anhaftende Rückstände von Blut oder physiologischer Kochsalzlösung entstehen kann. Die selbsttätige Vorreinigung beginnt bereits im OP und erleichtert die nachfolgende Reinigung. Das Wachstum von Mikroorganismen auf dem Instrumentarium wird während der Kontaktzeit gehemmt.

neodisher® PreStop wird unverdünnt direkt nach der OP vollständig benetzend auf die im Entsorgungscontainer abgelegten chirurgischen Instrumente mit dem beigefügten Schaumprüher aufgebracht. Das mit neodisher® PreStop behandelte Instrumentarium kann bis zu 72 Stunden gelagert werden und wird anschließend sorgfältig abgespült und wie gewohnt aufbereitet.

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

Dr. Weigert persönlich

Team Anwendungstechnik

Mit Blick auf die Zukunft hat sich das Team der Anwendungstechnik in den letzten Jahren neu aufgestellt. Mit einer Reihe von neuen Stellen bietet die Abteilung unseren Kunden wie auch den Kollegen im Außendienst in den Kompetenzbereichen Medizin / Labor / Life Science / Dental und Küchenhygiene sowie Pharma / Industrie und Lebensmittelherzeugung einen umfassenden Service durch Beratung, Analyse, Problemlösungen und Schulung bei Fragen rund um Reinigung und Desinfektion. Die Anwendungstechnik ist Impulsgeber für den Bereich Forschung und Entwicklung wie auch für den Vertrieb durch den direkten Kontakt mit den Anforderungen auf Kundenseite und den Entwicklungen der Maschinenindustrie bzw. Krankenhaustechnik. In den vergangenen Jahren hat das Team als Start-Abteilung für die Teilnehmer des Traineeprogramms sehr viel zur Motivation und zum Erfolg dieser Art von Ausbildung beigetragen. Einige der Absolventen wurden direkt in die Abteilung übernommen und verstärken somit das Team der Anwendungstechnik bei Dr. Weigert.



Dr. Weigert Bike-Konzept

Die Schonung der Umwelt und die Förderung der Gesundheit unserer Mitarbeiter sind bei uns wichtige Unternehmenswerte. Die zunehmende Nutzung von Fahrrädern für den Weg zur Arbeit ist dabei eine interessante Komponente.

Dr. Weigert möchte dies mit einem maßgeschneiderten „Dr. Weigert Bike-Konzept“ unterstützen. Gegen Vorlage eines Vertrages für den Erwerb eines Fahrrades erhalten Mitarbeiter einen zins- und steuerfreien Kredit von bis zu 2.600 €. Das kann ein praktisches E-Bike, aber auch z.B. ein schickes Mountainbike sein. Hauptsache ist, dass es regelmäßig genutzt wird und die Mitarbeiter ihre Fitness trainieren. Die Rückzahlung erfolgt über maximal drei Jahre mit z.B. 70 € monatlich für ein Darlehen von 2.520 €. Vorteil dieses Systems: Die Mitarbeiter werden sofort Eigentümer ihres neuen Fahrrades, verhandeln mit dem Verkäufer einen guten Preis und entscheiden über einen etwaigen Wartungsvertrag und den passenden Versicherungsschutz. Für jeden Vertrag beteiligt sich Dr. Weigert mit 44 € an den Kosten für einen neuen Fahrradhelm, denn das Thema Sicherheit hat bei Dr. Weigert oberste Priorität.



Dr. Weigert Running Team auf Wachstumskurs

Das Dr. Weigert Running Team wächst auch 2018 weiter: mit 19 aktiven LäuferInnen aus 13 verschiedenen Abteilungen war das Running Team bei 11 Hamburger Traditionsläufen vertreten. Dabei wurden Distanzen zwischen 5 und 21,1 km zurückgelegt, die sich bis zum Ende des Jahres auf insgesamt knapp 500 km aufsummiert haben werden. Dabei freuen wir uns besonders über 5 neue Gesichter im Team.

Den firmeninternen Teilnehmerrekord hatte in diesem Jahr der 33. haspa-Marathon mit 12 StaffelläuferInnen zu verbuchen – das bedeutete 3 Staffeln am Start! Ein noch größeres Team war bisher nur 2013 beim MoPo-Staffellauf für Dr. Weigert unterwegs.

Vielen Dank an alle Aktiven und unseren Fan-Club – wir freuen uns auf ein bewegtes Jahr 2019!



Veranstaltungen 2018/2019

Wann?	Was?	Wo?
12.11.-15.11.'18	Medica	Düsseldorf
13.11.-15.11.'18	BrauBeviale	Nürnberg
13.11.-16.11.'18	EuroTier	Hannover
29.11.-30.11.'18	Altenpflegekongress Rheinland	Bonn
28.01.-31.01.'19	ArabHealth	Dubai
03.02.-04.02.'19	FachGastro Süd	Ulm
05.02.-07.02.'19	Lounges Reinraum Pharma	Karlsruhe
07.02.-09.02.'19	Internationales Endoskopie Symposium	Düsseldorf
16.02.'19	AEMP Forum – Aufbereitungseinheit für Medizinprodukte	Hamburg
13.03.-15.03.'19	10. ICW-Süd/HWX-Kongress – Hygiene- und Wundkongress	Würzburg
15.03.-19.03.'19	Internorga	Hamburg
27.03.-29.03.'19	Ulmer Symposium	Ulm
28.03.-30.03.'19	DGE-BV Kongress – Deutsche Gesellschaft für Endoskopie und bildgebende Verfahren	Stuttgart
09.04.-10.04.'19	Pharma Kongress	Neuss
21.05.-23.05.'19	Labvolution	Hannover

Weitere Messen und Kongresse, mehr Informationen zu aktuellen

Dr. Weigert Veranstaltungen und Anmeldungen auf

www.drweigert.de > Aktuelles > Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Das Info-Magazin

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