



DR. WEIGERT

Hygiene mit System



Das Info-Magazin

Ausgabe November 2016



- Das A und O der Hygiene
- Fazit nach einem Jahr neodisher® system ALPHA in Lohr
- Rohmilchanalytik – die Basis für eine sichere Milchqualität
- Frische-Idee beim Schulmensa-Konzept

Die Themen dieser Ausgabe

Hygiene in unseren Händen – die wichtigste Prophylaxe mit den richtigen Produkten
Seite 2

neodisher® system ALPHA – das Interview zum Praxiseinsatz im Klinikum Main-Spessart in Lohr
Seite 4

Pionier der Rohmilchanalytik – zu Besuch beim Milchprüfing Bayern e.V. in Wolnzach
Seite 6

Hinter den Kulissen der Frischküche – Das Schulmensa-Konzept in Braunschweig
Seite 8

NEWS – Dr. Weigert aktuell
Seite 10

Termine Termine Termine – Alle Veranstaltungen auf einen Blick
Seite 12

Händedesinfektion – nicht nur im Krankenhaus das A und O der Hygiene

Welches Händedesinfektionsmittel ist das richtige?

Händedesinfektionsmittel unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung, der benötigten Einwirkzeit und dem Wirkspektrum. Am weitesten verbreitet sind Produkte auf Alkoholbasis (Ethanol, Isopropanol, n-Propanol). Häufig werden Alkoholgemische anstatt reiner, verdünnter Alkohole verwendet, da diese bessere Wirksamkeiten erzielen. Das Wirkungsspektrum für die hygienische Händedesinfektion muss mindestens eine bakterizide und levurozide Wirksamkeit abdecken, ggf. kann das Präparat zusätzlich begrenzt viruzid, viruzid, oder gegen bestimmte Viren (z. B. Noro- und Rotaviren) wirksam sein. Üblicherweise werden rückfettende und hautpflegende Substanzen zugesetzt, um Hautirritationen und Austrocknung nach der Anwendung zu vermeiden. Personen mit sensibler Haut können auf parfüm- und farbstofffreie Produkte zurückgreifen. Viele Produkte sind gleichermaßen für die hygienische und die chirurgische Händedesinfektion geeignet – die Anwendung unterscheidet sich je nach Einsatzbereich dann in der Desinfektionsmittelmenge und der

Anwendungsdauer. Für die routinemäßige Händedesinfektion empfiehlt die WHO alkoholbasierte Produkte.

Bewährte Produkte

Die bewährten Händedesinfektionsmittel **weigoman®*** und **weigoman® parfümfrei*** von Dr. Weigert wirken bakterizid, tuberkulozid, fungizid, begrenzt viruzid sowie zusätzlich gegen Rota- und Noroviren und eignen sich sowohl zur hygienischen als auch zur chirurgischen Händedesinfektion.

Beide Produktvarianten sind während Schwangerschaft und Stillzeit anwendbar. Dank der enthaltenen Hautpflegekomponente und eines besonderen synergistischen Rückfettungssystems auf Basis von Glycerin, Lanolin und Butan-1,3-diol sind diese Händedesinfektionsmittel zudem sanft zur Haut und gut verträglich. Ob zur chirurgischen oder hygienischen Händedesinfektion, mit **weigoman®*** und **weigoman® parfümfrei*** stehen hervorragende Produkte mit einem umfangreichen Wirkspektrum zur Verfügung, die für alle Anwender dank des synergistischen Rückfettungssystems auch bei besonders empfindlichen Hauttypen gut eingesetzt werden



Eine effiziente Händehygiene ist die wichtigste Prophylaxe, um Infektionskrankheiten zu verhindern

können. Und das nicht nur im medizinischen Umfeld und im Pflegebereich, sondern ebenso im Großküchen- und im Lebensmittelbereich. Insbesondere im Bereich der Lebensmittelverarbeitung und in der Profiküche eignet sich **weigoman® parfümfrei***, da hier oftmals neben Farbstofffreiheit großen Wert auf Parfümfreiheit gelegt wird.

Dipl.-Chem. Stefanie Küpper
Produktmanagerin

* Zusammensetzung: Wirkstoffe: 100 g Lösung enthalten 63,14 g 2-Propanol und 14,3 g 1-Propanol. Sonstige Bestandteile: Gereinigtes Wasser, Glycerol, Butan-1,3-diol, Lanolin-poly(oxyethylen)-75. Bei weigoman zusätzlich: Parfümöl Fresh. Anwendungsgebiete: Hygienische und chirurgische Händedesinfektion. Gegenanzeigen: Überempfindlichkeit gegen die Wirkstoffe oder einen der sonstigen Bestandteile. Nicht im Augenbereich, auf Schleimhäuten oder offenen Wunden anwenden. Nebenwirkungen: Austrocknungserscheinungen der Haut (Schuppung, Rötung, Spannung, Juckreiz) bei mehrfacher Anwendung. Warnhinweise: Nicht verschlucken oder in den Blutkreislauf gelangen lassen. Kontakt mit den Augen sollte vermieden werden. Bei versehentlichen Spritzern ins Auge sofort gründlich mit viel Wasser ausspülen

und einen Arzt konsultieren. Bei bestimmungswidrigem Verschlucken von Mengen ab ca. 0,5 ml/kg KG ist mit Vergiftungserscheinungen durch die enthaltenen Alkohole zu rechnen. Wenden Sie sich umgehend an einen Arzt. Alkoholhaltig und brennbar. Vor Anwendung elektrischer Geräte Haut gut trocknen lassen. weigoman: Lanolin und die enthaltenen Duftstoffe können örtlich begrenzte Hautreaktionen (z.B. Kontaktdermatitis) hervorrufen. weigoman parfümfrei: Lanolin kann örtlich begrenzte Hautreaktionen (z.B. Kontaktdermatitis) hervorrufen. Pharmazeutischer Unternehmer: Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG, Mühlenhagen 85, 20539 Hamburg. Stand der Information: Mai 2016

Produktcharakteristika	weigoman®	weigoman® parfümfrei
Zusammensetzung	Alkoholgemisch: 2-Propanol/ 1-Propanol	Alkoholgemisch: 2-Propanol/ 1-Propanol
Wirkungsspektrum	bakterizid, tuberkulozid, fungizid, begrenzt viruzid, wirksam gegen Rota- und Noroviren	bakterizid, tuberkulozid, fungizid, begrenzt viruzid, wirksam gegen Rota- und Noroviren
Anwendungsbereiche	zur hygienischen und chirurgischen Händedesinfektion	zur hygienischen und chirurgischen Händedesinfektion
Einsatzgebiete	Pflegeheime, Medizinbereich	Pflegeheime, Medizinbereich, Lebensmittelbereich, Großküche, Pharmabereich
Synergistisches Rückfettungssystem	X	X
Häufige Anwendung	X	X
Anwendung bei sensibler Haut	X	X
Anwendung in Schwangerschaft und Stillzeit	X	X
Parfümfrei	-	X
Farbstofffrei	X	X

neodisher® system ALPHA

Einsatz im Klinikum Main-Spessart am Standort Lohr



Das Klinikum Main-Spessart verfügt über drei Krankenhäuser, in denen rund 50.000 Patienten jährlich behandelt und betreut werden. Am Standort Lohr arbeiten derzeit 451 Mitarbeiter; rund 200 Betten stehen zur Verfügung.

Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen und eine sichere Instrumentenaufbereitung zu gewährleisten, setzt die Aufbereitungseinheit für Medizinprodukte (AEMP) des Klinikums in Lohr seit dem Umbau im Sommer letzten Jahres das neue Hochkonzentrat-System neodisher® system ALPHA aus dem Hause Dr. Weigert ein.

Ein Jahr nach der Inbetriebnahme im August 2015 ziehen wir nun Bilanz und baten den zuständigen Mitarbeiter der AEMP, Herrn Wolfgang Kunkel, um sein Feedback zum neodisher® system ALPHA.

Update: Im Rahmen des Umbaus der Aufbereitungseinheit für Medizinprodukte im Klinikum haben Sie sich für den Einsatz des neodisher® system ALPHA entschieden.

Zuvor erfolgte die Aufbereitung mit dem Reiniger neodisher® MediClean forte und dem Nachspülmittel neodisher® MediKlar. Wie kam es dazu, dass Sie sich für einen Wechsel hin zum neuartigen Hochkonzentrat-System entschieden haben?

Wolfgang Kunkel: Mit den bisherigen Reinigungsergebnissen waren wir sehr zufrieden, daher hatten wir

die Aufbereitung in der neuen AEMP zunächst ebenfalls mit neodisher® MediClean forte geplant. Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten war eine Dosierung aus weigomatic® Drumtainern vorgesehen. Der für uns zuständige Außendienstmitarbeiter von Dr. Weigert, Herr Hendrik Wismann, hat uns dann ein neuartiges System vorgestellt mit dem entscheidenden Vorteil, dass es besonders wenig Platz in Anspruch nimmt und die Dosierung aus kleinen 5L-Kanistern erfolgt.

Mit einer der Hauptgründe, weshalb wir uns letztendlich für den Test und den Einsatz entschieden haben, war, dass Dr. Weigert im Vorfeld Prüfungen zum Einsatz des Hochkonzentrat-Systems mit dem Maschinenhersteller der neuen Reinigungs- und Desinfektionsgeräte (RDG) MMM durchgeführt hatte und entsprechend eine gute Zusammenarbeit zwischen den beiden Firmen sichergestellt war. Hierzu lässt sich auch seitens des Krankenhauses die jahrzehntelange, sehr gute Zusammenarbeit mit MMM erwähnen. Bereits seit den 80er Jahren besitzen wir Sterilisatoren der Firma MMM. Bei der Planung der neuen AEMP war es für uns besonders wichtig, alles aus einer Hand zu beziehen und da die Mitarbeiter von MMM gleich um die Ecke wohnen und ebenso wie Herr Wismann jederzeit erreichbar sind, haben wir uns für eine Beschaffung der RDG des Typs Unclean PL II entschieden.

Update: Die Installation des neodisher® system ALPHA erfolgte im August 2015, das System wurde im darauffolgenden Monat in Betrieb genommen. Verließ die Installation und Validierung aus Ihrer Sicht reibungslos?

Wolfgang Kunkel: Insgesamt lässt sich im Rückblick festhalten, dass die Installation sehr reibungslos verlief. Die Vorinstallation für die weigomatic® Drumtainer war bei der neuen AEMP bereits erfolgt; ein Rückbau war aber ohne Probleme möglich.

Beim Probetrieb zur Vorbereitung der Validierung, die durch die Firma MMM durchgeführt wurde, mussten zunächst einige Hürden

überwunden werden. Selbst für den zuständigen Validierer war ein derartiges System Neuland, was uns insbesondere bei der Überprüfung der dosierten Menge vor ungeahnte Herausforderungen stellte. Da lediglich geringe Mengen der Hochkonzentrate dosiert werden, mussten wir uns für die Kalibrierung und Justierung ein entsprechend kleines Behältnis besorgen. Ein kleiner Messbecher, den wir uns aus der Apotheke des Krankenhauses ausleihen durften, war dann die geeignete Lösung.

Update: Wie zufrieden sind Sie mit dem neodisher® system ALPHA?

Wolfgang Kunkel: Wir sind inzwischen sehr zufrieden mit dem neodisher® system ALPHA und würden uns auch jederzeit wieder für das System entscheiden.

Bei den Probeläufen gab es noch leichte Anlaufschwierigkeiten – das Reinigungsergebnis mit den anfänglichen Einstellungen des neuen

Systems war noch nicht ideal, da zunächst minimale Rückstände auf den Instrumenten zurückgeblieben sind. Nachdem die Dosierung und Maschineneinstellung durch die Mitarbeiter von Dr. Weigert und MMM optimal angepasst wurden, ist das Reinigungsergebnis nun, ebenfalls wie mit neodisher® MediClean forte zuvor, sehr gut. Die Maschinen sehen auch ein Jahr nach der Inbetriebnahme des neodisher® system ALPHA von innen aus wie ein Spiegel.

Für mich ist weiterhin an dem System positiv hervorzuheben, dass die Mietkosten für die weigomatic® Drumtainer entfallen. Durch die farbliche Kennzeichnung der Kanister und die RFID*-Codes ist auch eine Verwechslung der Gebinde ausgeschlossen, da das System sonst automatisch eine Störmeldung anzeigt.

Und zudem ist die Restentleerung sehr gut. Aufgrund der guten Entleerung durch die Saugglanzen des neodisher® system ALPHA wird das Gebinde komplett entleert und ist somit für uns in der AEMP von hoher Effizienz. Bei einem anstehenden Gebindevchsel, der für uns durch die Meldeanzeige sichtbar

wird, hat man durch die weigomatic® Vorlagebehälter zudem ein paar Liter des Reinigers in petto, bevor ein Wechsel vorgenommen werden muss.

Update: Wie ist das Feedback Ihrer Kollegen zum neodisher® system ALPHA?

Wolfgang Kunkel: Das Feedback der Mitarbeiter ist aufgrund der leichten Kanister und dem einfachen Handling sehr positiv. Dies sind für uns sehr entscheidende Aspekte. Die Anzahl an Hebevorgängen hat sich deutlich minimiert und auch das Gewicht der zu wechselnden Gebinde ist viel geringer im Vergleich zu den vorher verwendeten 20 L-Kanistern. Und die Gebindevchsel sind leicht vorzunehmen, da man lediglich die Saugglanze in den neuen Kanister überführen muss.

Update: Wie häufig wechseln Sie bzw. Ihre Kollegen die Gebinde?

Wolfgang Kunkel: Dies ist natürlich von den jeweiligen Programmen und vom Tagesgeschäft abhängig. Im Durchschnitt würde ich jedoch sagen, dass wir alle 14 Tage die Gebinde wechseln müssen. Im Vergleich zu der vorherigen Dosierung aus 20 L-Gebinden hat sich, trotz des geringeren Inhalts der neuen Gebinde von 5 Litern, die Anzahl an Gebindevchseln deutlich reduziert.

Update: Welche Instrumente werden bei Ihnen mit dem neodisher® system ALPHA gereinigt, bzw. welche Programme haben Sie im Einsatz?

Wolfgang Kunkel: Bei uns werden Instrumente aus der Allgemein- und Viszeralchirurgie (minimal-invasive), Orthopädie und Unfallchirurgie, Gefäßchirurgie, Gynäkologie und Urologie aufbereitet. Zudem haben wir ein separates Programm zur Aufbereitung von Eloxalcontainern installiert. Insbesondere hinsichtlich der Aufbereitung der gynäkologischen Instrumente waren wir



zunächst eher skeptisch, da die Anschmutzungen oftmals schwer zu entfernen sind. Wir waren jedoch positiv überrascht, denn es gibt keinerlei Probleme bzw. Rückstände auf den Instrumenten. Eine Vorreinigung ist dementsprechend nicht nötig. Hierzu ist jedoch auch zu sagen, dass in unserem Haus die Instrumente sehr zügig aus dem OP zur Aufbereitung kommen und wir nur kurze Standzeiten von maximal 30 Minuten haben.

Update: Gab es Veränderungen seit der Installation hinsichtlich der Dosierung bzw. der Programmabläufe?

Wolfgang Kunkel: Nein, seit der Validierung gab es keinerlei Veränderungen am System.

Update: Wir möchten uns recht herzlich bei Ihnen für Ihr Feedback bedanken und wünschen Ihnen auch weiterhin viel Freude mit dem neodisher® system ALPHA.

M.Sc. Daniela Schrickler
Anwendungstechnik



Im Unterschrank neben den RDG findet das kompakte Dosiersystem weigomatic® system ALPHA mit den Prozesschemikalien auf separat ausziehbaren Schubladen Platz. Ein System kann bis zu vier RDG versorgen. Vortagebehälter stellen die kontinuierliche Zudosierung ohne Leerlauf sicher.

Gelungene Kombination für sichere Rohmilchanalytik – neodisher® Produkte im Einsatz beim Milchprüfing Bayern e.V. in Wolnzach



Der Milchprüfing Bayern e.V. ist ein Pionier der Rohmilchanalytik.

Er hat als gemeinnütziger Verein den Anspruch, die Qualität der Milch zu kontrollieren und langfristig zu fördern. Dazu betreibt er in Wolnzach eines der drei größten Rohmilch-Labore der Welt. Der Milchprüfing Bayern e.V. ist zertifiziert nach DIN EN ISO, das Labor ist akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025.

Vor kurzem haben wir uns auf den Weg gemacht, um den Milchprüfing Bayern e.V. etwa 50 km nördlich von München zu besuchen.

Zunächst erfahren wir, dass von etwa 140 Mitarbeitern pro Jahr aus mehr als 16 Mio. Proben über 100 Mio. validierte Analyseergebnisse ermittelt werden.

Bei den Proben wird zwischen den Proben für die Milchgüte-Prüfung und den sogenannten MLP-Proben unterschieden.

Bei den Proben für die Milchgüte-Prüfung handelt es sich um Milchproben, die die Milch einer jeweils ganzen Herde repräsentieren. Dazu werden mindestens sechs zufällig über den Monat verteilte Proben von jedem Milcherzeugerbetrieb genutzt. Diese Proben werden durch automatische Probenahmegeräte in den Milchsammelwagen gezogen und durch eigene Kühl-LKW aus ganz

Bayern nach Wolnzach ins Labor gebracht. Dort werden die Proben im Rahmen der Milch-Güteverordnung (MilchGüV) auf Inhaltsstoffe untersucht. Der Fett- und Eiweißgehalt der Milch gehen in die Berechnung des Milchauszahlungspreises ein, den die Molkerei dem Landwirt bezahlt. Weiterhin werden Keimzahl- und Zellzahlgehalt der Milch festgestellt. Dies ist für die Güteklasse-Einstufung der Milch bzw. für die Festlegung eventueller Abzüge relevant. Schließlich erfolgt noch der Nachweis auf Hemmstofffreiheit (Antibiotika-Rückstände) der Milch.

Viele Molkereien nutzen die Möglichkeit, mehr Proben, als die gesetzlich vorgeschrieben, auf die bezahlungsrelevanten Werte Fett- und Eiweißgehalt untersuchen zu lassen. Bei ca. Zweidrittel der Milcherzeuger wird die Milch bei jeder Abholung beprobt und untersucht.

Bei den „MLP-Proben“ handelt es sich um Einzeltierproben. Die bayerischen Landwirte haben die Möglichkeit an der sogenannten Milchleistungsprüfung (MLP) teilzunehmen. Dazu wird elfmal pro Jahr von jeder einzelnen Kuh eine Milchprobe gezogen. Diese Proben werden auf Inhaltsstoffe und Zellzahl untersucht. Die Untersuchungsparameter geben dem Landwirt Rückschlüsse auf die Leistung und Eutergesundheit der Kuh und ein Feedback zur Fütterung. Der Milchprüfing ist

hierbei lediglich Untersuchungsdienstleister.

Ob Probe für die Milchgüte-Untersuchung oder Einzelkuh-Probe, die Milchprobe kommt immer in einem Kunststoffröhrchen ins Labor.

Je nach Probentyp und geplanter Untersuchung werden in der Probeflasche verschiedene Konservierungsmittel vorgelegt. Damit wird die Stabilität der Probe bis zur Untersuchung gewährleistet.

Jede Probenflasche trägt einen Barcode zur eindeutigen Identifizierung. Dabei ist bei der Untersuchung der Proben keine direkte Zuordnung zu einem Landwirt oder einer Kuh möglich. Dies wird erst bei der Auswertung der Daten möglich, so dass die Proben für den Untersuchenden anonym sind. Neutralität ist ein wichtiger Wert für den Milchprüfing Bayern e.V.

Da die Probenflaschen mehrmals verwendet werden, ist eine sichere, saubere Reinigung unerlässlich. Mit Hilfe von Flaschenwaschanlagen der Firma Bartec werden die Röhrchen automatisch aus den runden Transportbehältern entnommen, entleert und gezielt mittels genau positionierter Düsen gereinigt. Der Reiniger **neodisher® FS** sorgt für eine gründliche Ablösung der Milchbestandteile, insbesondere der Proteine und der Fettrückstände. Der eingesetzte Klarspüler **neodisher® TS**

begünstigt zuverlässig die gute Benetzung der Kunststoffoberfläche und damit die Trocknung.

Nicht nur Sauberkeit, sondern Rückstandsfreiheit sind unabdingbar

Wichtig bei der Reiniger- und Klarspülerauswahl ist, dass diese keinen Einfluss auf die Analyse im Labor haben. Das ist mit den ausgewählten Produkten gesichert. Auch die Reinigung der Probenflaschen-Deckel unter Verwendung von **neodisher® FRN** in den Miele-Waschmaschinen garantiert dies.

Werden Hemmstoffe in der Milchprobe gefunden, kann dies darauf hindeuten, dass z.B. Rückstände von Medikamenten – insbesondere Antibiotika – in die Milch gelangt sind. Das Vorhandensein dieser Stoffe bedeutet, dass die Milch als Lebensmittel unbrauchbar ist. Glücklicherweise ist die Positivrate sehr gering.

Ralf Grefner (Bereichsleiter BactoScan) erläutert uns die aufwendige Analytik bezüglich Keimzahlbestimmung der Milch. Auch dafür ist eine zuverlässige Reinigung der Probenflaschen zwingend erforderlich. Mit Hilfe von Standards wird immer wieder sichergestellt, dass die gemessenen Werte

im Rahmen der Toleranzen liegen.

Die Reinigung der Transportbehälter für die Probenflaschen, der sogenannten Rundkassetten und anderer Kunststoffteile erfolgt neuerdings in einer Winterhalter PT-Haubenspülmaschine.

Ein weiterer Aspekt bei der Reinigung: das Raumklima

Die Rundkassetten kommen bei der Ziehung der Einzelkuh-Proben (Milchleistungsprüfung) häufig mit Futter und weiteren Umwelteinflüssen im Stall in Berührung. Daher ist eine gute Reinigung notwendig.

Außerdem ist durch die Positionierung der Haubenspülmaschine ein Reiniger erforderlich, der das Raumklima nicht negativ beeinflusst. Als ideal funktionierendes Produkt wurde durch die zuständigen neodisher® Fachberater Ralf Brecko und Alfred Raab der Reiniger **neodisher® BioClean** identifiziert. Die Testphase zeigte hervorragende Reinigungsergebnisse in der Maschine. Das kennzeichnungsfreie Reinigungsmittel bietet eine hohe Personalschonung und auch eine ausgezeichnete Materialverträglichkeit. Das konnte bei der gemeinsamen Begutachtung des Spülergebnisses vor Ort durch den Bereichsleiter Markus Ebert bestätigt werden.

Herr Ebert und Herr Grefner sind insgesamt mit den Reinigungsergebnissen und dem Service der Firma Dr. Weigert sehr zufrieden. Die zentrale Dosieranlage und die Dosierungen werden durch Herrn Brecko und Herrn Raab regelmäßig überprüft.

Dies ist eine gute Voraussetzung für eine optimale Arbeit des Milchprüfings Bayern und damit Basis dafür, dass wir als Verbraucher auf eine sichere Milchqualität setzen können.

Dipl.-Chem. Marion Zwingenberger
Anwendungstechnik
Ralf Brecko
neodisher® Fachberater

MilchGüV: Diese „Verordnung über die Güteprüfung und Bezahlung der Anlieferungsmilch“ regelt die Untersuchungshäufigkeit für den Fett- und Eiweißgehalt, den Gehalt an somatischen Zellen und die bakteriologische Beschaffenheit, den Nachweis von Hemmstofffreiheit und die Ermittlung des Gefrierpunkts. Darüber hinaus legt die Verordnung bezahlungsrelevante Grenzwerte für die bakteriologische Beschaffenheit und den Gehalt an somatischen Zellen fest.



Die Flaschenwaschanlage der Firma Bartec sorgt unter Einsatz von neodisher® Produkten für rückstandsfreie Sauberkeit. Die Röhrchen werden automatisch aus den runden Transportbehältern entnommen, entleert und mit Hilfe exakt positionierter Düsen gereinigt.



neodisher Fachberater Ralf Brecko (rechts im Bild) lässt sich von Ralf Grefner die Auswertung der Keimzahlprüfung erläutern.



Zur Keimzahlbestimmung wird der „BactoScan“ eingesetzt.

IM DIALOG mit Marion & Stefan Gerhardt – Die Frische-Idee beim Schulmensa-Konzept in Braunschweig



Stefan und Marion Gerhardt sorgen mit ihrer Frischküche für gesundes, frisches Mensa-Essen.

Stefan Gerhardt begrüßt uns in der hellen und modernen Mensa der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule in Braunschweig. Zusammen mit seiner Frau Marion hat er ein deutschlandweit vielbeachtetes Mensakonzept auf die Beine gestellt. Fast alles wird hier selbstgeköcht, es gibt keine Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker. Die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung werden eingehalten, weshalb die Küche auch von der DGE zertifiziert wurde.

Update:

Wie lautet das Geheimnis, um Kindern frisches und gesundes Essen schmackhaft zu machen - und das auch noch in einer Schulmensa?

S. Gerhardt:

Man muss von der Sache überzeugt sein und sich dann leidenschaftlich an die Umsetzung begeben.

Dabei ist das Geheimnis nicht - ich sag mal - der frisch gekochte Blumenkohl, der dann besonders lecker schmeckt, sondern das Gesamtpaket. Wir haben die Kinder von Anfang an als Kunden ernst genommen und dafür gesorgt, dass die Kinder das auch wahrnehmen.

M. Gerhardt:

Für uns war und ist wichtig, den Kindern auch den Wert des Essens und die Wichtigkeit von Nahrungsmitteln zu vermitteln. Wir kochen zusammen mit den Kindern, wir bieten Koch-AGs in den Schulen an und gehen auch in den

Unterricht, um mit den Schülern das Thema Essen zu besprechen.

Update:

Und danach essen die Kinder den Blumenkohl viel lieber?

S. Gerhardt:

Na hoffentlich.

Nein, es geht schon darum, Speisen anzubieten, die die Kinder mögen. Das kann auch mal eine selbstgemachte Pizza sein, aber eben nicht immer. Und bei manchen Produkten muss man die Neugierde wecken. Oder auch vorher mal Proben verteilen, den Kindern die Gelegenheit geben, unverbindlich Dinge auszuprobieren. Und dann natürlich nachfragen, sich mit an den Tisch setzen, Meinungen zum Essen bei den Kindern abholen und ihnen auch Dinge erklären.

Update:

Aber ist das nicht ein sehr exklusives, zeit- und personalaufwendiges Konzept, womit wir auch beim leidigen Thema Preis wären?

M. Gerhardt:

Nein das Konzept ist weder exklusiv noch elitär, aber personalintensiv. Die Wilhelm-Bracke-Gesamtschule hier hat kein gutbürgerliches Einzugsgebiet, sondern ist eher ein sozialer Brennpunkt. Gerade für diese Kinder ist gutes Schulessen wichtig. Und das Essen ist mit durchschnittlich 3,40 bis 3,50 Euro nicht billig, aber für die Qualität durchaus günstig.

S. Gerhardt:

Und der Mensabesuch ist freiwillig. Würden die Schüler unsere Angebote nicht regelmäßig annehmen, hätten wir nicht die Kontinuität und kämen auch nicht auf die Stückzahlen, mit denen sich das Konzept rechnet. Wir legen zudem Wert auf regionale und frische Zutaten. Im Vergleich sind diese günstiger als Fertigprodukte. Der Personaleinsatz für die Zubereitung gleicht sich so meistens aus. Wobei für uns generell gutes Personal ein ganz wichtiger Schlüssel für die Umsetzung des Konzeptes ist. Die Bindung zum Essen erfolgt ja über die Bindung zum Caterer. Und der muss nicht nur ein Gesicht haben, sondern auch kommunizieren können. Wir wollen den Kindern ein gutes Gefühl in der Mensa und beim Essen geben.

Update:

Der Caterer als Wohlgefühlcoach?

S. Gerhardt:

Das ist vielleicht zu weit gegriffen. Aber wir setzen Dinge um, die in anderen Bereichen selbstverständlicher sind. So begrüßen wir die Kinder mit ihrem Namen, was bei der Anzahl nicht immer einfach ist. Aber uns ist es wichtig, weil es auch eine Wertschätzung und eine Aufmerksamkeit ausdrückt. Investition in gutes Personal lohnt sich auf jeden Fall. Gutes Personal kümmert sich um die Kinder, beantwortet Fragen und spricht Dinge an, die sprichwörtlich über den Tellerrand hinausgehen. Vielleicht fällt es den Kindern nicht immer auf, aber sie erfahren das Essen auch deshalb als ein soziales Event. Etwas prosaischer heißt das für uns: gutes Personal sorgt für Vertrauen und für eine nachhaltige Kundenbindung.



Hinter den Kulissen: Für die Schüler und Schülerin der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule in Braunschweig werden täglich 600-700 Mahlzeiten täglich frisch zubereitet.

Update:

Und welche Rolle spielt das Thema Hygiene in Bezug auf die Kundenbindung?

S. Gerhardt:

Vordergründig steht das Thema Hygiene da etwas zurück. Saubere Teller, sauberes Besteck und ein sauberes Umfeld werden ja zu Recht vorausgesetzt, natürlich auch von den Kindern. Aber für uns als Betreiber hat das Thema eine ganz andere Dimension. Klar sind wir froh, dass die Teller nicht nur sauber sind, sondern auch schön glänzen. Aber noch viel grundsätzlicher ist, dass wir uns darauf verlassen können, dass die Hygieneprozesse funktionieren: Angefangen bei den großen Geschirrspülmaschinen, über die Reinigung und Desinfektion von Flächen und Fußböden bis hin zur Händehygiene.

Update:

Daher haben Sie sich auch in der IGS Sassenburg für Dr. Weigert als Partner für die Reinigung und Desinfektion entschieden?

S. Gerhardt:

Ja sicherlich. Der Service und die Verlässlichkeit sind uns ganz wichtig. Die persönliche Betreuung durch den Dr. Weigert-Mitarbeiter ist sehr vertrauensvoll und klappt hervorragend. Zudem bekommen wir bei Dr. Weigert die Produkte und den Service aus einer Hand, das ist ein großer Vorteil. Und schließlich passt Dr. Weigert sehr gut zu unserer eigenen Philosophie: kundenorientiert und sehr partnerschaftlich.

STECKBRIEF

Frischküche Stefan Gerhardt e.K

Marion und Stefan Gerhardt

Historie

Schulverpflegung seit 2011 in der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule Braunschweig. Seit 2015 auch in der IGS Sassenburg, Landkreis Gifhorn. Dazu Beratung rund um die Schulverpflegung für Schulen, Caterer und Träger der GV.

Essensanzahl

Braunschweig: 600-700 Essen am Tag
Sassenburg: 400-500 Essen am Tag

Zertifizierungen/ Auszeichnungen

Zertifiziert nach DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). 2014 von den Schülern zur besten Schulmensa Deutschlands gewählt. Oktober 2016 wird Stefan Gerhardt vom Fachmagazin für Gemeinschaftsverpflegung „GV Manager“ zum „GV-Manager des Jahres“ im Bereich Schulverpflegung ernannt.

Kochschwerpunkt

Gesund, bezahlbar, frisch gekocht und kindgerecht.

KÜCHENHYGIENE

Dosierstation für das maschinelle Spülen

Zur Versorgung der Bandgeschirrspülmaschinen mit Reinigungsmittel und Klarspüler kommt das wirtschaftliche neodisher® compact-System zum Einsatz. Dieses besteht aus einer platzsparenden Dosierstation, dem weigomatic® PD compact plus, das mit einem von Dr. Weigert entwickelten Kartuschen-System arbeitet. Die Vorteile sind vielfältig: Pulverkartusche und Klarspüler sind mit praktischen Tragegriffen ausgestattet, was einen einfachen Austausch ermöglicht. Durch integrierte Leitfähigkeitssteuerung wird ein wirtschaftlicher Einsatz gewährleistet. Das weigomatic® PD compact plus ist leicht zu bedienen, bietet einfaches Handling, eine kompakte Bauweise und eine bodenfreie Installation.

Reiniger und Klarspüler

Mit dem Hygiene-Reiniger neodisher® compact 100 werden zuverlässig auch stark angetrocknete Stärke, Kaffee- und Teerückstände entfernt. Der eingesetzte Klarspüler neodisher® compact klar ist besonders leistungsstark und ergiebig.

Umfeld- und Personalhygiene

Die Produktauswahl wurde auf die örtlichen Gegebenheiten abgestimmt. Das so entstandene kompakte Produktprogramm ist für die tägliche Unterhaltungsreinigung und Desinfektion optimal geeignet.

Ach ja, dass Dr. Weigert als deutsches Unternehmen in Hamburg produziert, finde ich in diesen entgrenzten Zeiten auch nicht verkehrt.

Wir bedanken uns an dieser Stelle ganz herzlich bei Marion und Stefan Gerhardt für das Interview!

Dipl.-Sozialwiss. Frank Stühlmeyer
Marketing

Marco Schäfer
neodisher® Fachberater

Dr. Weigert aktuell



Der verträgt sich mit allen! neodisher® Septo Plus – manuelle Reinigung und Desinfektion von Instrumenten

Ganz neu und mit uneingeschränkter Wirkstoffkompatibilität: **neodisher® Septo Plus** ist das Reinigungs- und Desinfektionsmittel der Wahl für optimalen Personenschutz, ausgezeichnete Reinigungsleistung sowie Materialverträglichkeit, und Wirkstoffkompatibilität mit aldehyd- und peressigsäurehaltigen Desinfektionsmitteln in der anschließenden Aufbereitung.

neodisher® Septo Plus kann für die manuelle Reinigung und Desinfektion von thermostabilen und thermolabilen Instrumenten, sowie für die desinfizierende Vorreinigung im Tauch- bzw. Ultraschallbädern verwendet werden. **neodisher® Septo Plus** wirkt unter den entsprechenden Anwendungsparametern bakterizid, levurozid, begrenzt viruzid (inkl. HIV, HBV, HCV), gegen Rotaviren sowie gegen Polyomavirus SV 40.

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



neomoscan® CP plus 580 – der neue Leistungsbooster für Reinigungsaufgaben in der Pharma- und Kosmetikindustrie

Öl-, wachs-, fett- und vaselinehaltige Rückstände in Produktionsanlagen können die Ursache für unzureichende Reinigungsergebnisse bilden.

Der neue Reinigungsverstärker **neomoscan® CP plus 580** unterstützt die Reinigungsleistung alkalischer Reiniger bei der Entfernung von Produktionsrückständen – beispielsweise bei fetthaltigen Verunreinigungen wie Salben und Cremes – aus Produktions- und Abfüllanlagen.

Um auch in den härtesten Fällen optimale Reinigungsergebnisse zu erreichen, kann jetzt mit dem neuen Additiv **neomoscan® CP plus 580** das Leistungsvermögen von alkalischen Reinigungslösungen in CIP- und Umlaufverfahren, sowie bei der Reinigung von Klein- und Ausbauten in Reinigungsanlagen gesteigert werden. Eingesetzt in geringen Konzentrationen, bei Temperaturen > 60 °C, wird so die benötigte Performance erzielt.

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



neodisher® BioRinse – der eco-Klarspüler jetzt neu in der kompakten 2 L-Flasche

neodisher® BioRinse in der handlichen 2 L-Flasche bietet neben den bekannten Produktvorteilen wie der hohen Umweltverträglichkeit und den erstklassigen Allrounder-Eigenschaften nun auch die Einsatzmöglichkeit für die weigomatic PD compact plus-Dosierstation. Das platzsparende Dosiersystem versorgt Ihre Geschirrspülmaschine auf optimale Weise mit neodisher® compact-Reinigungsmitteln und hochkonzentrierten neodisher® Klarspülern. Mit dem **neodisher® BioRinse** 2 L-Gebinde als Klarspülkomponente gibt es nun noch mehr Optionen für das sehr wirtschaftliche Dosiersystem: Denn als kennzeichnungsfreie Produkte sind zum Beispiel **neodisher® BioRinse** und **neodisher® BioClean Pulver** nicht nur ein sehr leistungsstarkes, sondern auch ein außergewöhnlich anwenderfreundliches Duo. Ein weiteres starkes und zugleich äußerst umweltfreundliches Team für das Pulverdosiogerät bilden **neodisher® BioRinse** und der Hochleistungsreiniger **neodisher® compact 180**, beide mit dem EU Ecolabel ausgezeichnet und somit Teil der Dr. Weigert eco edition.

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

Dr. Weigert persönlich

Im Fokus der Personalentwicklung: Unser Fachbereich Anwendungstechnik

Als Schnittstelle zwischen den Bereichen Forschung & Entwicklung und Vertrieb auf der einen Seite, und den vielfältigen Kundenanforderungen auf der anderen Seite, steht die Abteilung Anwendungstechnik. Unsere Anwendungstechniker/innen tragen mit ihrer Expertise und dem Fachwissen maßgeblich zur Kompetenz und Servicequalität von Dr. Weigert bei – und das im In- und Ausland.

Um dieses Fachwissen weitergeben und die Kompetenz ausbauen zu können, haben wir in den vergangenen Jahren wiederholt Stellen in diesem Bereich neu geschaffen. Und auch jetzt laufen die Vorbereitungen für die Besetzung einer weiteren neuen Funktion.

Die Anwendungstechnik steht auch im Zentrum unserer Trainee-Ausbildung, mit der wir vor drei Jahren an den Start gegangen und bisher sehr erfolgreich sind. Mittlerweile verstärken zwei Trainee-Absolventinnen das Team in der Abteilung Anwendungstechnik. Aktuell suchen wir einen weiteren Trainee, Start im 4. Quartal.



Lauf-Events

Auch in diesem Jahr waren unsere Aktiven erfolgreich am Start: Im April war Dr. Weigert unter den rund 25 000 Läufern des Haspa Hamburg Marathon, eines der größten deutschen Sportevents, vertreten, als es hieß die Strecke von rund 42 Kilometern zu bezwingen.

Dann Ende August bei sommerlichen Temperaturen beim Heldenlauf in Blankenese, wo eine der schönsten Laufstrecken Deutschlands an der Elbe entlang führt. Hier stellt das historische Treppenviertel eine besondere Herausforderung für die Teilnehmer dar.

Das dritte Laufevent bildete der MOPO-Staffellauf: Pro Staffel fünf Personen mit je fünf Kilometern. Hier lernt man, was für Fitness und Spaß ganz wichtig ist: nicht nur das Laufen, sondern auch das Genießen danach! 10.000 Starter liefen insgesamt 50.000 Kilometer durch den Hamburger Stadtpark und spendeten dadurch 20.000 Euro für den dortigen Baumlehrpfad. Die zugehörige Picknick-Party hatten sich die Teilnehmer redlich verdient!



Dr. Weigert Sommerfest

Ganz um den Genuss drehte sich auch alles bei unserem zweiten Sommerfest. Aufgrund hamburgtypischer, unbeständiger Wetteraussichten fand das Grill-event in diesem Jahr gut geschützt auf dem Produktionsgelände statt. Eine ganz besondere Attraktion war unumstritten der von unseren Werkstatt-Kollegen ‚hand-geschmiedete‘ Smoker, die ideale Lösung, um eine große hungrige Mannschaft mit Grillspezialitäten zu versorgen. Das Gourmet-Buffer war eindeutiger Beweis für die vielseitigen Fähigkeiten unserer Kollegen - ob als Grillmeister oder Bäcker, denn auch die Nachtschicht-Auswahl konnte sich sehen lassen, die über das fachliche Know-How hinausgehen. Dank bester Stimmung ließ sich dann doch noch die Sonne blicken.



Veranstaltungen 2016 / 2017

Wann?	Was?	Wo?
08.11.-10.11.'16	BrauBeviale	Nürnberg
14.11.-17.11.'16	MEDICA	Düsseldorf
15.11.-18.11.'16	EuroTier	Hannover
25.11.-26.11.'16	endo-update 2016	Augsburg
05.12.-09.12.'16	Zdravookhraneniye 2016	Moskau, Russland
20.01.-21.01.'17	11. Jahrestagung der Gesellschaft für Gastroenterologie und Hepatologie	Berlin
30.01.-02.02.'17	Arab Health	Dubai, VAE
02.02.-04.02.'17	19. Internationales Endoskopie Symposium	Düsseldorf
05.02.-06.02.'17	FachGastroSüd	Ulm
15.03.-17.03.'17	12. Ulmer Symposium Krankenhausinfektionen	Ulm
16.03.'17	Hygiene Forum Tierkäfigaufbereitung	Tübingen
28.03.-29.03.'17	Pharma-Kongress Produktion & Technik	Düsseldorf
06.04.-08.04.'17	DGE-BV MEETS ENDOSKOPIE LIVE	Berlin
06.04.-08.04.'17	MEDICAL FAIR INDIA	New Delhi, Indien
15.-18.05.'17	CMEF - China International Medical Equipment Fair	Shanghai, China

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