



**DR. WEIGERT**

# **date**

Das Info-Magazin  
Ausgabe November 2015



- Theaterdeck Hamburg: die „Zinnschmelze“
- CLP – das neue Einstufungssystem
- Infektionsverhütung: Hände als Keimträger
- Hinter den Kulissen der St. Augustinus-Service GmbH

## Die Themen dieser Ausgabe

Kulturzentrum in Hamburg – Die Barmbeker Zinnschmelze Seite 2

Die neue CLP-Kennzeichnung – Was ändert sich? Seite 3

Nosokomialen Infektionen vorbeugen

Unsere Hände tragen das größte Übertragungspotential

Seite 4

Hinter den Kulissen

Zu Besuch bei den Küchenbetrieben der St. Augustinus-Service GmbH

Seite 6

Der Leiter der St. Augustinus-Service GmbH Küchenbetriebe im Interview Seite 8

Aufbereitung von Tablettenstempeln Eine Herausforderung für sich Seite 9

NEWS –

Dr. Weigert aktuell und persönlich

Seite 10

Termine Termine Termine –

Alle Veranstaltungen auf einen Blick

Seite 12

# Dr. Weigert unterstützt die „Zinnschmelze“

## Barmbeks Kultur Kiez, das Theaterdeck Hamburg

Die Zinnschmelze in Hamburg-Barmbek ist eine Kultureinrichtung in den denkmalgeschützten Räumen einer alten Zinnschmelze aus dem 19. Jahrhundert, die zur ehemaligen New York Hamburger Gummiwarenfabrik gehört. Heute bildet sie mit anderen historischen Gebäuden wie dem Museum der Arbeit und der Neuen Fabrik den „Museumshof“, der ein wichtiges Zeugnis der industriellen Geschichte Barmbeks darstellt.

Das Kulturzentrum Zinnschmelze versteht sich als Motor für die Stadtteilentwicklung. Seit 30 Jahren bildet es einen Ort der Begegnung und Kommunikation, der von Generationen und Kulturen übergreifend genutzt wird.

Mit einer Vielzahl sozialer und kultureller Angebote wird das künstlerisch kreative Potential der Bevölkerung gefördert. Zudem soll insbesondere nachwachsenden Kunst- und Kulturformen eine Plattform geboten werden, die im Mainstream der Hamburger Kulturszene sonst wenig Raum haben.

Die Zinnschmelze kooperiert seit ihrem Bestehen mit der Theater Jugend Hamburg e.V., die unter ihrem Dach regelmäßig Theaterkurse für

Kinder und Jugendliche durchführt und Stücke erarbeitet, in denen die Kinder und Jugendlichen selbst spielen. Seit 2013 ist die Theater Jugend Hamburg ein Teil des „Theaterdeck Hamburg“.

Am 06. März wurde die „neue“ Zinnschmelze offiziell eröffnet.

Nach knapp 18 Monaten Bauzeit strahlt das neu gestaltete Kulturzentrum mit seiner Kupferfassade über den Stadtplatz und lädt zum Mitmachen, kreativen Schaffen und Kulturgenuss ein.

Die anspruchsvolle Erweiterung der Zinnschmelze wurde aus Mitteln der Städtebauförderung und des Europäischen Fonds für Regionalentwicklung finanziert, jedoch konnten nicht alle Kosten von der öffentlichen Hand getragen werden. Um dennoch eine ansprechende und adäquate Umgebung zu schaffen, wurden Spender und Mäzene gesucht, die einen Beitrag für das kulturelle Leben in Barmbek leisten wollten. Auch die Firma Dr. Weigert leistete einen nennenswerten Beitrag, der das in der Zinnschmelze beheimatete Theaterdeck bei der Beschaffung des Gestühls und der Bühnentechnik half.

Dr. Matthias Otto  
Leitung Qualitätswesen



# Die europäische CLP-Verordnung – Neue Einstufung, andere Kennzeichnung?

## Die neue CLP-Verordnung

Auf dem Weltgipfel in Johannesburg beschlossen die Vereinten Nationen 2002 ein einheitliches Einstufungs- und Kennzeichnungssystem für Gefahrstoffe: das global harmonisierte System zur Einstufung und Kennzeichnung von Chemikalien („Globally Harmonized System of Classification, Labelling and Packaging of Chemicals“) kurz GHS genannt.

Die EU setzte es Ende 2008 mit der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 Verordnung zur Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen in europäisches Recht um. Diese Verordnung ist seit dem 20.01.2009 in Kraft.

Die neue Systematik sorgt für weltweit einheitliche Gefahrenhinweise, einheitliche Einstufungsgrenzen, den Abbau von Transporthindernissen durch vereinheitlichte Kennzeichnung und den vereinfachten Zutritt in ausländische Märkte.

## Neue Einstufungskriterien

Die Umsetzung der europäischen CLP-Verordnung erfolgte schrittweise nach bestimmten Fristen.

Seit 01.06.15 müssen alle Gemische/Produkte neu eingestuft und gekennzeichnet sein. Für Lagerbestände gilt eine Abverkaufsfrist von 2 Jahren. Am 01.06.17 endet die Abverkaufsfrist für Gemische mit alter Kennzeichnung. Dann ist ausschließlich der Verkauf von Gemischen/Produkten mit CLP-Kennzeichnung zulässig.

## Mögliche Verschärfungen in der Kennzeichnung – ohne Rezepturänderung

Die auffälligste Änderung der neuen Systematik ist das veränderte Erscheinungsbild der neuen Gefahrenpiktogramme. Weiter werden aus den R- und S-Sätzen Gefahren- und Sicherheitshinweise: H- und P-Sätze.

Wesentlich ist auch die z.T. schärfere Einstufung von Gemischen. Ohne dass sich an der Zusammensetzung der bekannten, oft seit Jahren problemlos verwendeten Produkte etwas ändert, erhalten diese schärfere Einstufungen oder überhaupt erstmalig eine Kennzeichnung.

Besonders auffällig ist diese Verschärfung im Bereich der „reizenden“ Stoffe. Die meisten erhalten ein „Ausrufezeichen“ (GHS07).



In den Fällen, in denen der Gefahrenhinweis R41 bzw. H318 (Verursacht schwere Augenschäden) zugeordnet ist, wird aus ehemals „reizend“ zukünftig „ätzend“. Für ätzende Bestandteile gilt ein stark abgesenkter Grenzwert von 10 % Anteil im Produkt auf neu 3 %. Die Zusammensetzung ändert sich nicht – nur die Kennzeichnung!

## Gefahrstoffverordnung beachten!

Im Zuge der neuen Kennzeichnung ist auch zu beachten, dass der Arbeitgeber gemäß den Grundpflichten zur Informationsermittlung und Gefährdungsbeurteilung nach §6 der Verordnung zum Schutz vor Gefahrstoffen (Gefahrstoffverordnung) festzustellen hat, ob die Beschäftigten Tätigkeiten mit Gefahrstoffen ausüben oder ob bei Tätigkeiten Gefahrstoffe entstehen oder freigesetzt werden können. Ist dies der Fall, so hat er alle hiervon ausgehenden Gefährdungen der Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten unter folgenden Gesichtspunkten zu beurteilen:

1. gefährliche Eigenschaften der Stoffe oder Gemische, einschließlich ihrer physikalisch-chemischen Wirkungen
2. Informationen des Herstellers oder Inverkehrbringers zum Gesundheitsschutz und zur Sicherheit insbesondere im Sicherheitsdatenblatt
3. Art und Ausmaß der Exposition unter Berücksichtigung aller Expositionswege; dabei sind die Ergebnisse der Messungen und Ermittlungen nach §7 Absatz 8 zu berücksichtigen
4. Möglichkeiten einer Substitution
5. Arbeitsbedingungen und Verfahren, einschließlich der Arbeitsmittel und der Gefahrstoffmenge
6. Arbeitsplatzgrenzwerte und biologische Grenzwerte
7. Wirksamkeit der ergriffenen oder zu ergreifenden Schutzmaßnahmen
8. Erkenntnisse aus arbeitsmedizinischen Vor-

sorgeuntersuchungen nach der Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge

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

Teil der Gefährdungsbeurteilung ist eine Substitutionsprüfung (§6 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4 GefStoffV). Die Substitution hat Vorrang gegenüber allen anderen Maßnahmen (§7 Abs. 3 GefStoffV): Gefahrstoffe oder Verfahren sind durch solche zu ersetzen, die unter den jeweiligen Verwendungsbedingungen für die Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten nicht oder weniger gefährlich sind.

## neodisher® MediClean forte bleibt kennzeichnungsfrei

In diesem Zuge möchten wir Sie darauf hinweisen, dass neodisher® MediClean forte auch nach CLP-Verordnung kennzeichnungsfrei bleibt und somit nicht als Gefahrstoff einzuordnen ist.

Das bedeutet, dass für den Anwender beim Einsatz von neodisher® MediClean forte keine der oben genannten Maßnahmen erforderlich sind!



# Wertvollstes Werkzeug oder größter Risikofaktor? Unsere Hände



Eine effiziente Händehygiene ist die wichtigste Prophylaxe, um Infektionskrankheiten zu verhindern – Schätzungen zufolge werden über zwei Drittel aller Infektionskrankheiten über die Hände übertragen.

Im privaten Alltag gilt das Händewaschen als Hygienemaßnahme allgemein als ausreichend. In hygiensensiblen Bereichen sind jedoch höhere Anforderungen an die Hygiene zu erfüllen. In medizinischen Einrichtungen, Pflegeeinrichtungen, aber auch in Großküchen, bei der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung kann eine mikrobiologische Belastung zu unabherrschbaren Folgen führen.

Die Übertragungswege von Krankheitserregern sind mannigfaltig: die Übertragung kann als **Kontaktinfektion** direkt von Mensch zu Mensch (z.B. per Händedruck) stattfinden, als **Tröpfcheninfektion** über feine Wassertropfen, an denen sie anhaften (z.B. beim Husten, Niesen), als **orale Infektion** durch die Aufnahme von Erregern über den Mund oder über kontaminierte Hände (z.B. durch Lebensmittel), oder als **Schmierinfektion** über verunreinigte Gegenstände.

Für die Prävention von Infektionsübertragungen gilt es, die Infektionskette zu unterbrechen und die Weiterverbreitung von Krankheitserregern zu verhindern. Eine der wichtigsten Prophylaxe-Maßnahmen hierbei ist die hygienische Händedesinfektion.<sup>1</sup>

## Hände als Keimträger

Nosokomiale Infektionen (im Zusammenhang mit einem Krankenhaus- oder Pflegeeinrich-

tungsaufenthalt auftretende Infektionen) haben einen großen Anteil an der Anzahl auftretender Komplikationen und einen entsprechenden Einfluss auf die Qualität der Patientenversorgung. Krankenhausinfektionen beeinflussen den Heilungs- und Genesungsprozess der Patienten, verlängern dadurch den Krankenhausaufenthalt und wirken sich somit auch negativ auf die wirtschaftlichen Aspekte des Krankenhauses aus.

## Einrichtungen des Gesundheitswesens müssen entsprechende Maßnahmen treffen

Gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG § 23 Nosokomiale Infektionen; Resistenzen; Rechtsverordnungen durch die Länder) müssen in Deutschland alle Einrichtungen des Gesundheitswesens, insbesondere Krankenhäuser, Einrichtungen für ambulantes Operieren, Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen mit krankhausvergleichbarer medizinischer Versorgung, Tageskliniken, Entbindungseinrichtungen, Dialyseeinrichtungen, Behandlungs- oder Versorgungseinrichtungen, die mit einer der vorigen Einrichtungen vergleichbar sind, Arztpraxen, Zahnarztpraxen und Praxen sonstiger humanmedizinischer Heilberufe sicherstellen, dass die nach dem Stand der medizinischen Wissenschaft erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um nosokomiale Infektionen zu verhüten und die Weiterverbreitung von Krankheitserregern, insbesondere solcher mit Resistenzen, zu vermeiden. Die Einhaltung des Standes der medizinischen Wissenschaft auf diesem Gebiet wird vermutet, wenn jeweils die veröffentlichten Empfehlungen der Kommission für Krankenhaushygiene

und Infektionsprävention beim Robert Koch-Institut und der Kommission Antiinfektiva, Resistenz und Therapie beim Robert Koch-Institut beachtet worden sind.

Die wichtigste Maßnahme zur Vermeidung nosokomialer Infektionen ist die regelmäßige hygienische Händedesinfektion mit geeigneten Händedesinfektionsmitteln.

Laut Robert Koch-Institut (RKI) kann aufgrund von Hochrechnungen von etwa 500.000 bis 800.000 Fällen nosokomialer Infektionen im Jahr in Deutschland ausgegangen werden.<sup>2</sup> Die Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene (DGKH) schätzt die jährliche Anzahl der im Zusammenhang mit einem Krankenhaus- oder Pflegeeinrichtungsaufenthalt auftretenden Infektionen in Deutschland auf ca. 1 Million.<sup>3</sup> Bereits 2012 berichtete die DGKH von national 800.000 Infizierten pro Jahr mit bis zu 40.000 Fällen mit letalem Ausgang durch nosokomiale Infektionen.<sup>4</sup>

Etwa ein Drittel der Krankenhausinfektionen sind vermeidbar, Hauptüberträger sind laut RKI die Hände des Personals! Die Zahlen verdeutlichen die Notwendigkeit der Händedesinfektion.

## Hygienische und chirurgische Händedesinfektion

Die **hygienische Händedesinfektion** dient wie beschrieben als Maßnahme zur Infektionsverhütung. Hierbei werden hautfremde Erreger beseitigt und hauteigene Erreger reduziert. Die **chirurgische Händedesinfektion** ist vor Operationen oder invasiven Eingriffen durch-

zuführen. Dabei wird die Keimbesiedelung an Händen und Unterarmen verringert, transiente (vorübergehend auf der Haut befindliche) und residente (stets auf der Haut angesiedelte) Keime werden zerstört, abgeschwächt oder in der Ausbreitung gehemmt.

## „5 Indikationen der Händedesinfektion“

2008 wurde die nationale Kampagne „Aktion Saubere Hände“ ins Leben gerufen. Sie basiert auf dem Modell der WHO Kampagne von 2005 („Clean Care is Safer Care“) und deklariert fünf Indikationsgruppen.

Als Indikation wird eine Situation definiert, in der eine Händedesinfektion notwendig wird. Dies erklärt sich aus dem Risiko einer Übertragung von pathogenen Erregern. Durch die Händedesinfektion wird eine Übertragung zu diesem Zeitpunkt effektiv unterbunden. Die fünf Indikationen sind in allen Bereichen des Gesundheitswesens anwendbar und sollen helfen, Situationen, in denen eine Händedesinfektion erforderlich ist, sicher zu erkennen:

- 1. VOR Patientenkontakt**
- 2. VOR aseptischen Tätigkeiten** (z.B. Verbandwechsel, Kontakt mit Eintrittsstellen von Kathetern/ Drainagen, invasiven Eingriffen, Endoskopien)
- 3. NACH Kontakt mit potentiell infektiösem Material** (z.B. Blut, Sekreten, Exkreten, kontaminierten Flächen/Gegenständen), nach Ablegen von Einmal-Handschuhen
- 4. NACH Patientenkontakt**
- 5. NACH Kontakt mit direkter Patienten-umgebung**

Auch wenn die Indikation zeitlich als „VOR“

und „NACH“ Kontakt beschrieben wird, ist der Zeitpunkt nicht notwendigerweise als Beginn und Ende einer pflegerischen Sequenz oder Aktivität zu sehen, sondern wird als Bewegungen zwischen verschiedenen Bereichen (direkte und erweiterte Patientenumgebung, kolonisierte und nicht kolonisierte Körperbereiche) definiert (Quelle: <http://www.aktion-sauberehaende.de/ash/module/krankenhaeuser/5-indikationen/>).

## Welches Händedesinfektionsmittel?

Händedesinfektionsmittel unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung, der Einwirkzeit und dem Wirkungsspektrum. Am verbreitetsten sind Produkte auf Alkohol-Basis (Ethanol, Iso-Propanol, n-Propanol). Häufig werden Alkohol-Gemische anstatt reiner, verdünnter Alkohole verwendet, um bessere Wirksamkeiten zu erzielen.

Das Wirkspektrum für die hygienische Händedesinfektion muss mindestens eine bakterizide und levurozide Wirksamkeit abdecken, ggf. kann das Präparat zusätzlich begrenzt viruzid, viruzid oder gegen bestimmte Viren (Noro-, Rotaviren) wirksam sein. Üblicherweise werden rückfettende und hautpflegende Substanzen zugesetzt, um Hautirritation und Austrocknung zu vermeiden. Allergieempfindliche Personen können auf parfum- und farbstofffreie Produkte zurückgreifen.

Viele Produkte sind gleichermaßen für die hygienische und die chirurgische Händedesinfektion geeignet – die Anwendung unter-



scheidet sich je nach Einsatzbereich dann in der Desinfektionsmittelmenge und der Anwendungsdauer.

Für die routinemäßige Händedesinfektion der o.g. Indikationsgruppen empfiehlt die WHO alkohol-basierte Produkte.<sup>5</sup>

## weigoman® – für helfende Hände

### Alkoholisches Händedesinfektionsmittel\*

- Für die hygienische und chirurgische Hände desinfektion
- Bakterizid (inkl. TbB), fungizid und begrenzt viruzid (gemäß RKI Empfehlung Bundesgesundheitsblatt 01-2004)
- Mit hochwirksamem Rückfetter für eine hervorragende Hautverträglichkeit auch bei häufiger Anwendung
- Für sensible Haut geeignet

Dipl.-Chem. Stefanie Küpper  
Produktmanagement



<sup>1</sup> gemäß Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention am Robert Koch-Institut. Händehygiene. BGBl Gesundheitsforsch - Gesundheitssch. 2000;43:230-3

<sup>2</sup> Gesundheitsberichterstattung des Bundes – Heft 8, S. 10

<sup>3</sup> Stellungnahme der DGKH zu Prävalenz, Letalität und Präventionspotenzial nosokomialer Infektionen in Deutschland 2013; Hyg Med 2013; 38-7/8; S. 336

<sup>4</sup> 800.000 Infektionen, 40.000 Tote, gewaltiger wirtschaftlicher Schaden und immer noch kein Ende! Pressemitteilung Kongress für Krankenhaushygiene der DGKH 25. bis 28. März 2012 in Berlin

<sup>5</sup> WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care: a Summary, World Health Organization 2009, S. 12.

\* weigoman: 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, 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. Lanolin und die enthaltenen Duftstoffe können örtlich begrenzte Hautreaktionen (z.B. Kontaktdermatitis) hervorrufen. Pharmazeutischer Unternehmer: Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG, Mühlenhagen 85, 20539 Hamburg, Stand der Information: 04/2015

# Der Besuch einer ausgezeichneten Küche – ein Blick hinter die Kulissen der Küchenbetriebe der St. Augustinus-Service GmbH, die zur Top-Küche des Jahres 2014 gewählt wurde

**Cook & Chill** – was sich für den Laien anhört wie die Überschrift eines Kurses für kochunwillige Singles, gilt im Profi-Bereich der Gemeinschaftsverpflegung als besonders anspruchsvolle Form der Speisenzubereitung.

Jörg Jendry, Leiter der Küchenbetriebe der St. Augustinus-Service GmbH in Neuss, kann darüber äußerst fundiert berichten und das aus gutem Grund. Mit dem Umbau der Zentral-Küche des Johanna-Etienne-Krankenhauses (Fertigstellung 2012) wurden die angegliederten Einrichtungen unter seiner Leitung von Cook & Serve auf Cook & Chill umgestellt.

Bei der Größe des Klinikverbundes mit 4.500 Essen/Tag, die durch insgesamt knapp 300 Mitarbeitende erbracht werden, war dies keine einfache Aufgabe. Schließlich versorgen die Küchenbetriebe des St. Augustinus-Service insgesamt elf Einrichtungen, die zu den St. Augustinus-Klinken gehören. Ende 2015 wird ein weiteres Haus hinzukommen. Von den 4.500 zubereiteten Essen produzieren und liefern die 75 Mitarbeitenden in der Küche des Johanna-Etienne-Krankenhauses 1.800 Essen pro Tag. Früher wurden die Speisen im Cook & Serve-

Verfahren zubereitet. Das bedeutete, es wurde gekocht, aufwendig warmgehalten und zeitnah serviert. Heute basiert das neu eingeführte Cook & Chill-System auf der räumlichen und zeitlichen Entkopplung von Speisenzubereitung und -verteilung. Nach der Herstellung werden die Speisen innerhalb von 90 Minuten auf 0 °C bis 3 °C heruntergekühlt und zwischengelagert. Später wird bedarfsgerecht transportiert und die Portionen werden vor Ort in den Einrichtungen regeneriert, das heißt erneut erhitzt.

Wenn Jörg Jendry durch die Zentral-Küche des Johanna-Etienne-Krankenhauses führt und die zahlreichen angegliederten Kühl- und Portionierungsräume, die Schnellkühler und die Spülküche zeigt und dazu die Abläufe erklärt, ahnt man, wie viel Einsatz, wie viel Experimentieren und Ausprobieren, aber auch wie viel Erfahrung und Kompetenz in diese Konzept-Realisation geflossen sind.

## Vielfalt, Geschmack und ein ausgezeichnetes Team

Die Kernküche des Unternehmens in Neuss ist aber nicht nur hinsichtlich der zu produzierenden Essensmenge gefordert. Wie Jörg Jendry erläutert, gilt es auch, Menükomponenten für unterschiedlichste Bedürfnisse zusammenzustellen und zu kochen. So ist neben der Flexibilität vor allem die Qualität des Essens ausschlaggebend. Zusammen mit dem Betriebsleiter Rolf Stähn und dem Küchenleiter Thorsten Clever hat Jörg Jendry bei der Umstellung auf Cook & Chill daher besonderen Wert auf die Entwicklung und Produktion hochwertiger und wohlschmeckender Speisen gelegt. Vor diesem Hintergrund ist es eine Leistung für sich, einen Großküchenbetrieb so umzustellen, dass er mit einem neuen Konzept reibungslos funktioniert. Die Umstellung so zu meistern, dass sie von den Lesern einer Fachzeitschrift als Top-Küche des Jahres 2014 ausgezeichnet wurde, zeigt, wie ausgesprochen gut dieses Unterfangen unter Einbeziehung aller Mitarbeitenden gelungen ist. Zu Recht können Jörg Jendry und sein Team stolz auf diese Auszeichnung sein.

## Hygiene leben, Wirtschaftlichkeit sichern

Für Jörg Jendry sind natürlich alle Hygiene-Aspekte in seinen Einrichtungen von enormer Wichtigkeit. Parallel zur Neukonzeption der gesamten Küche wurde deshalb auch ein Hygienepartner gesucht, der nicht nur erstklassige und wirtschaftliche Produkte bereitstellen kann, sondern der den Hygieneprozess betreut und einen entsprechenden Service liefert.

Die Firma Dr. Weigert ist seit 2009 hier als Partner für den Bereich der Küchenhygiene im Einsatz. Eine Vielzahl von Produkten und Dienstleistungen im maschinellen und manuellen Reinigungs- und Desinfektionsbereich unterstützen das neue Speisenzubereitungssystem. So wurde für die Band- und die Topfpülmaschinen das Kartuschendosiersystem weigomatic PD compact plus eingeführt, bestehend aus einer Dosiereinheit mit hocheffizienten Pulver-Reinigern und Klarspülern. Michael Giese, neodisher Gebietsverkaufsleiter, der die Einführung der Systeme begleitet hat, erläutert die Vorteile: „Das Kartuschendosiersystem arbeitet nicht nur äußerst wirtschaftlich, sondern lässt sich durch flexible Reiniger- und Klarspülerauswahl perfekt an die Gegebenheiten vor Ort anpassen. So nutzen wir für die sehr stärkehaltigen Anschmutzungen den Hochleistungsreiniger neodisher compact 180. Sollen auch Tee- und Kaffeetassen



Rund 4.500 Essen werden in dem Klinikverbund pro Tag produziert, 1.800 davon in der Küche des Johanna-Etienne-Krankenhauses

mitgereinigt werden, kommt der universellere Intensivreiniger neodisher compact 140 zum Einsatz.“ Erfreulich dabei ist, dass mit neodisher compact 180 ein Produkt mit EU Ecolabel zum Einsatz kommt. Aber auch für den manuellen Einsatz werden eco-gelabelte Produkte genutzt, wie zum Beispiel der Entkalker caraform special. Neben der Umweltfreundlichkeit und der Nachhaltigkeit ist es aber insbesondere die 100 % sicherere und funktionierende Hygienelösung, die zählt. Selbstverständlich ist Wirtschaftlichkeit ein weiteres großes Thema. Dies hängt dabei von mehreren Faktoren

ab. Produktkosten bemessen sich zum Beispiel nicht nur an der einzusetzenden Reinigermenge, sondern auch an der Effizienz und der Variabilität im Produkteinsatz. So lässt sich, und darauf legt Jörg Jendry Wert, trotz hoher Anforderungen an die Reinigungsleistung auch die Anzahl der eingesetzten Produkte überschaubar halten. Ein gutes Beispiel: der Desinfektionsreiniger neoform K plus reinigt nicht nur erstklassig, sondern besitzt bei geringen Dosiermengen ein überlegendes Wirkungsspektrum hinsichtlich der Desinfektion – und das bei kurzen Einwirkzeiten für vielfältige Einsatzzwecke. Zudem sorgen die von der Firma Dr. Weigert installierten Zumischgeräte bei den Küchenbetrieben der St. Augustinus-Service GmbH dafür, dass neben der Wirtschaftlichkeit auch der Personalschutz konsequent umgesetzt werden kann. Zumischgeräte verhindern nicht

nur Unter- oder Überdosierungen, sondern minimieren auch die Kontaktmöglichkeiten des Personals mit den Reinigerkonzentraten.

## Clean & Relax

Für Dr. Weigert heißt das: Vielfältige Service-Bausteine werden nach Absprache umgesetzt. Dazu gehört die regelmäßige Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsprozesse inklusive der Dosier- und Zumischsysteme anhand von Service-Checklisten. Bei Bedarf werden anwendungstechnische und mikrobiologische Fragestellungen geklärt, Biocontrol-Untersuchungen durchgeführt oder Störungen kurzfristig beseitigt.

Schließlich sorgen Personalschulungen dafür, dass die Mitarbeitenden in den richtigen Umgang mit den eingesetzten Produkten eingewiesen und auf eventuelle Gefahrenpotentiale aufmerksam gemacht werden.

Der Leiter der Küchenbetriebe, Jörg Jendry, ist von dem Hygienekonzept und seiner verlässlichen Umsetzung als Baustein seiner erfolgreichen Küche überzeugt.

Woher ich das weiß? Mein Name ist Dominik Schäpers und ich



Das Dosiersystem weigomatic PD compact plus versorgt die Band- und Topfpülmaschinen

bin der Fachberater, der die Küchenbetriebe der St. Augustinus-Service GmbH seit 2012 federführend betreut.

Dominik Schäpers  
neodisher® Fachberater,  
Medizinprodukteberater



Zumischgeräte sorgen für wirtschaftlichen Produkteinsatz und erhöhten Personalschutz



Optimal bei Stärke: der Hochleistungsreiniger neodisher compact 180 mit EU Ecolabel

Jörg Jendry begleitete die Umstellung der Zentral-Küche auf Cook&Chill

## IM DIALOG mit dem Leiter der Küchenbetriebe der St. Augustinus-Service GmbH



Jörg Jendry begrüßt uns in der freundlichen Atmosphäre der Kantine des Johanna-Etienne-Krankenhauses.

Neben Kaffeespezialitäten gibt es je nach Tageszeit ein Frühstücks- oder Kuchenbuffet sowie ein Mittagsbuffet, von dessen ausgezeichneter Qualität wir uns später noch überzeugen dürfen.

### Update:

In der Gemeinschaftsverpflegung wird die Frage des In- und Outsourcings viel diskutiert. Wo sehen Sie die Vorteile einer eigenen Krankenhausküche?



Jörg Jendry, Leiter der Küchenbetriebe der St. Augustinus-Service GmbH in Neuss

### Jendry:

Zunächst einmal hat der Betreiber die volle Kontrolle über das Essen und damit auch über die Qualität des Essens. Und es ist klar, dass gutes Essen ein Aushängeschild und ein absoluter Standortvorteil ist. Denn nicht nur für Patienten oder Heimbewohner ist es immens wichtig, wie das Essen schmeckt. Auch Mitarbeiter und Besucher schätzen ein hochwertiges, vielfältiges und gesundes Essen und kommunizieren dies. Die Außenwirkung ist also auf vielen Ebenen beachtlich.

### Update:

Die Umstellung auf Cook & Chill war ein sehr großes Unterfangen. Welche Tipps würden Sie den Verantwortlichen geben, die Ähnliches planen?

### Jendry:

Es gibt keine Blaupause, mit der man eine Großküche auf ein Konzept wie Cook & Chill umstellen kann. Dafür sind die Gegebenheiten vor Ort zu unterschiedlich. Aber natürlich ist es sinnvoll, mit Kollegen und Kolleginnen zu sprechen, die schon Erfahrungen gemacht haben. Ein externer Berater kann ebenfalls hilfreich sein. Und dann: testen, testen, testen, ausprobieren, ausprobieren, ausprobieren.

### Update:

Und wie wird man dann Top-Küche des Jahres?

### Jendry:

Ein gutes Konzept und die richtigen technischen Hilfsmittel sind sicherlich wichtig. Letztendlich hängt aber jedes System und jede Umsetzung an den Menschen und Mitarbeitern, die daran beteiligt sind. Es ist eine Sache, bestimmte Qualitätsroutinen vorzugeben, aber eine andere, eine gute Arbeitskultur zu etablieren.

Wichtig ist, dass sich jeder in der Verantwortung sieht und den Teamgedanken lebt. Insofern ist die Auszeichnung ein Preis für das ganze Team, das sich eingebracht hat.

### Update:

Welchen Stellenwert hat der Hygieneserviceleister und welche Ansprüche stellen Sie an

### Vorteile von Cook & Chill:

Ein großer Vorteil von Cook & Chill liegt in der hygienischen Sicherheit, die das Konzept bietet.

Durch das Herunterkühlen der Speisen kann der hygienisch kritische Temperaturbereich zwischen 10 °C und 40 °C schnell überwunden werden. Während des Transports ist die Kühltemperatur dann einfacher zu halten als eine HACCP-konforme Warmhaltetemperatur in der Cook & Serve-Variante.

diesen?

### Jendry:

Hygiene ist essentiell, das ist unstrittig. Zu einer professionellen Zusammenarbeit gehören für mich aber nicht nur die richtigen Reinigungsmittel. Vielmehr müssen die Rahmenbedingungen stimmen, d.h. der richtige Service, Schulungsmaßnahmen etc. Das alles muss in einer verlässlichen Art und Weise laufen, das ist mir sehr wichtig.

Wissen Sie, ich gucke gerne selbst nach – manchmal auch mit dem Schraubendreher in der Hand – wie es um die Dinge steht. Und dann sehe ich schon, wie es beispielsweise um den Zustand der Zumischgeräte bestellt ist und ob fehlerhafte Dinge behoben werden müssen. Da bin ich mit der Firma Dr. Weigert insgesamt sehr zufrieden. Zudem wird mir dort eine sehr transparente Kostenstruktur geboten. Kurzum, Dr. Weigert passt in das Anforderungsprofil, das ich für die gesamte Lieferantensstruktur habe – eine wirtschaftlich sinnvolle, aber auch zuverlässige und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Wir bedanken uns an dieser Stelle ganz herzlich bei Jörg Jendry und seinem Team für das Interview und den Blick hinter die Kulissen!

Dipl.-Sozialwiss. Frank Stülmeyer  
Marketing

## Immer unter Druck: Tablettenstempel Kein einfacher Fall für die Aufbereitung!

Die Anforderungen an Tablettierwerkzeuge sind hoch.

Sie müssen beim Pressen der Tabletten hohen Drücken standhalten und dabei harten und abrasiven Inhaltsstoffen der Tabletten widerstehen. Besonders bei Tabletten, die nicht gecoatet werden, ist eine intakte Oberfläche der Stempel Voraussetzung für einwandfreie Endprodukte.

Die Reinigung der Presswerkzeuge ist eine Herausforderung für sich. Viele verschiedene Faktoren beeinflussen die manuelle und die maschinelle Aufbereitung der sensiblen Tablettierwerkzeuge entscheidend.

Nach dem Pressen müssen verschiedene Rückstände von den Tablettierwerkzeugen entfernt werden. Das Spektrum dieser Substanzen ist groß – neben den Wirkstoffen müssen auch leicht lösliche Füllstoffe, wie beispielsweise Lactose aber auch mineralische Hilfsstoffe, sowie Schmierfette und Abrieb sicher entfernt werden.

Es gibt unterschiedlichste Materialien für Presswerkzeuge, je nach Anforderung. Stempel und Matrizen bestehen in der Regel aus niedrig legierten Werkzeugstählen, um die nötige Härte und Verschleißbeständigkeit zu gewährleisten. Das bedeutet aber, sie sind höchst korrosionsempfindlich bei Kontakt mit Wasser und auch bereits bei Kontakt mit feuchter Luft. Daher ist der Korrosionsschutz bei der Aufbereitung unerlässlich.

### 1. Herausforderung:

Das Benetzen der Presswerkzeuge mit vollentsalztem Wasser kann schon nach wenigen Minuten zur Korrosion führen! Allerdings treten keine Korrosionen auf, solange sich die Werkzeuge in einer Reinigungslösung mit ausreichendem Korrosionsschutz oder in einer Korrosionsschutzlösung befinden.



Korrosionsschutz steht beim Umgang und insbesondere bei der Aufbereitung der sensiblen Werkzeuge im Vordergrund

### 2. Herausforderung:

Im Aufbereitungsverfahren müssen während der Reinigung und in allen Spülschritten ebenfalls Korrosionen vermieden werden. Dies lässt sich nur mit einer geeigneten Reiniger- und Korrosionsschutzwahl und der individuellen Anpassung des Reinigungsprogramms erreichen.

### 3. Herausforderung:

Nach der Reinigung muss die toxikologische Unbedenklichkeit in Bezug auf Korrosionsschutz bzw. Konservierung auf dem Stempel gewährleistet werden können.

Die Anforderungen an die Reinigung sind hoch. Zur Entfernung von unterschiedlichsten Verschmutzungen benötigt man einen geeigneten Reiniger, gegebenenfalls zusätzlich eine Emulgierkomponente zur Steigerung der Reinigungsleistung und zur Schaumdämpfung, außerdem ein passendes Korrosionsschutz- und Konservierungsmittel.

Wir empfehlen für die optimale Reinigung unsere alkalischen Reinigungsmittel aus dem neomoscan® CP Programm, die eine sichere Reinigung und gleichzeitigen Materialschutz gewährleisten.

Als Korrosionsschutz bei den Spülschritten und der Trocknung hat sich neodisher® IP Konz bewährt, das die Tablettierwerkzeuge auch während der anschließenden Lagerung konserviert. neodisher® IP Konz minimiert den Kontakt der Tablettierwerkzeuge mit Luftsauerstoff und schützt effektiv vor Korrosionen. neodisher® IP Konz basiert auf medizinischem Weißöl und ist toxikologisch unbedenklich.

Für den Werterhalt von Tablettierwerkzeugen ist nicht nur die Auswahl geeigneter Reinigungs-, Korrosionsschutz- und Konservierungsmittel ein sehr wichtiger Faktor. Von entscheidender Bedeutung ist die Optimierung der Prozessführung und des Programmablaufs in allen Prozessschritten - von der Vorspülung über die Reinigung und die erforderlichen Spülschritte bis hin zur Trocknung. Nur durch Kombination geeigneter Prozesschemikalien mit einem individuell darauf abgestimmten Programmablauf und einem optimierten Temperatur-Zeit-Profil können der Tablettierwerkzeuge bei der Aufbereitung wirksam gereinigt, geschützt und konserviert werden. Das Ergebnis: kurze und sichere sowie wirtschaftliche und nachhaltige Prozesse zur Aufbereitung von Tablettierwerkzeugen.

Dipl.-LM-Ing. Helge Krampert  
Anwendungstechnik neomoscan



## Dr. Weigert aktuell

## Dr. Weigert persönlich



### Saubere Arbeit – wir haben da etwas für Laboratorien

In Zusammenarbeit mit der Firma Köttermann haben wir getestet, welche Reiniger am besten für die allgemeine Reinigung in Laboratorien geeignet sind. Für die Reinigung von Oberflächen im Labor haben sich in vergleichenden Tests zwei bewährte Dr. Weigert Produkte ausgezeichnet:

- neouniversal** – Für eine optimale Reinigung. Der Allzweckreiniger auf Tensidbasis ist universell einsetzbar, materialschonend und geruchsneutral. Zum Einsatz im Nass-Wischverfahren.
- neodisher® shine** – Unser Reiniger für Glas und alle glänzenden Oberflächen reinigt kraftvoll und schnell, für streifenfreie Sauberkeit. Besonders materialschonend. Geeignet für Scheiben, Fenster und Rahmen, Spiegel, Porzellan, Keramik, Kacheln und Fliesen. Zum Einsatz im Sprüh-Wischverfahren.

Detaillierte Produktinformationen unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) > Service > Produktmerkblatt

### Dr. Weigert baut auf

Die erste Absolventin des Ausbildungsgangs zur/m Industriekaufrau/-mann haben wir im Juli als Mitarbeiterin in unserer Auftragsannahme für In- und Ausland übernommen. Ebenso erfolgreich ist unser Trainee-Programm. Unsere erste Trainee übernehmen wir zum Jahresende als Mitarbeiterin in der Abteilung Anwendungstechnik. Breit ausgerichtet und prozessorientiert ausgebildet können die beiden Nachwuchskräfte unsere Prozesse besonders an den Schnittstellen zwischen den Abteilungen effizient unterstützen.

Und wir suchen aktuell auch weiter neue Kollegen:

- Key Account Manager m/w neodisher (Region Norddeutschland)
- Elektrotechniker m/w im anwendungstechnischen Vertrieb (Bremen, Bremerhaven, Ostfriesland)
- Vertriebsingenieur m/w im Außendienst Lebensmittel- und Pharmaindustrie (Westdeutschland)
- Fachkraft für Lagerlogistik m/w für unseren Produktionsbereich



### Im Detail liegt die Kraft...

... und gerade im medizinischen Bereich kann diese Tatsache von entscheidender Bedeutung sein – auch und vor allem bei der Instrumentendesinfektion.

Wonach entscheidet man, welches Produkt für welche Anwendung gewählt wird? Die Auswahl ist riesig und kaum zu überblicken. Gerade für die manuelle Aufbereitung von Medizinprodukten existieren viele Varianten – Pulver, Granulat, Pearls oder Flüssigprodukt? Die Produkte werden mit einer Auflistung von Normen und Testungen, hervorragender Reinigungsleistung und Materialverträglichkeit beworben. Auf den ersten Blick ist alles ähnlich. Wo liegen die Unterschiede? Eine Hilfestellung zur Orientierung bieten zum Beispiel verschiedene Leitlinien und Empfehlungen. Im Bereich der Instrumentendesinfektion ist eine der bekanntesten die KRINKO/BfArM-Empfehlung.

Die Wirkungsspektren der Produkte zur manuellen Instrumentendesinfektion der verschiedenen Anbieter erscheinen umfangreich und vollständig, die Anwendung unterscheidet sich kaum von der von **neodisher® Septo Active**, dem Granulat zur manuellen desinfizierenden Reinigung und Desinfektion von thermostabilen und thermolabilen Instrumenten. Das entscheidende Detail: sein Wirkungsspektrum. **neodisher® Septo Active** ist vollumfassend wirksam: bakterizid, mykobakterizid (nicht nur tuberkulozid), fungizid (nicht nur im Suspensionstest, sondern auch im praxisnahen Keimträgertest zur Fungizidie nach EN 14562!), viruzid und sporizid (inkl. Clostridium difficile).

Damit entspricht **neodisher® Septo Active** derzeit als einziges Desinfektionsmittel seiner Klasse der aktuellen KRINKO/BfArM-Empfehlung zur Schlussdesinfektion semikritischer Medizinprodukte, die neben der bakteriziden und viruziden Wirksamkeit explizit auch die fungizide und die mykobakterizide Wirksamkeit fordert. Ein eindeutiger Vorteil unseres Granulats, der nicht gleich offensichtlich wird – hier liegt die Kraft im Detail!

Detaillierte Produktinformationen unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) > Service > Produktmerkblatt



### Dr. Weigert läuft

Das Dr. Weigert-Running-Team läuft die Blue-Line!

Blue-Line: so heißt bei diesem Marathon die Streckenführung und wir sind sehr stolz, im April 2016 zum ersten Mal beim traditionsreichen Hamburger Marathon – dem größten Frühjahrs-Volkslauf in Deutschland – mit gleich 2 Teams (= 2 x 4 LäuferInnen) am Start zu stehen. Für die 5 bis 16 km langen Teilschnitte muss schon im Februar das Training begonnen werden, keine Chance also für Winterspeck und Frühjahrsmüdigkeit und ein Lebensimpuls für die Lauftreffs im Kollegenkreis.

Als traditionsbewußtes Unternehmen mit über 100 Jahren am Standort Hamburg freuen wir uns bei diesem ‚typischen Hamburger Event‘ an den Start zu gehen.



### Dr. Weigert feiert

Im Juli 2015 gab es erstmals ein Sommerfest auf der Wiese neben dem Verwaltungsgebäude.

Mit tatkräftiger Unterstützung der Kollegen aus der Betriebswerkstatt wurde ein Grillfest organisiert. Das Hamburger Wetter hat mitgespielt und ein tolles Buffet sorgte für gute Stimmung bis in den Abend ... und Tanzen „bis der Fuchs vorbeischaute“.

Damit finden unsere Weihnachtsfeiern und die Abendveranstaltungen im Rahmen unserer Jahresmeetings in Hamburg eine Ergänzung in der wärmeren Jahreszeit. Und das wird wiederholt!



# Veranstaltungen 2015 / 2016

| Wann?            | Was?  | Wo?              |
|------------------|---|------------------|
| 10.11.-11.11.'15 | PharmaLab-Kongress  | Düsseldorf       |
| 10.11.-12.11.'15 | BrauBeviale   | Nürnberg         |
| 16.-19.11.'15    | MEDICA  | Düsseldorf       |
| 24.11.-27.11.'15 | PharmTech   | Moskau           |
| 11.12.-12.12.'15 | Dr. Weigert SteriTreff  | Dierhagen        |
| 25.01.-28.01.'16 | Arab Health   | Dubai            |
| 08.02.-09.02.'16 | NordGastro  | Husum            |
| 11.02.-13.02.'16 | 18. Int. Endoskopie Symposium   | Düsseldorf       |
| 08.03.-10.03.'16 | ALTENPFLEGE   | Hannover         |
| 11.03.-16.03.'16 | INTERNORGA  | Hamburg          |
| 17.03.-19.03.'16 | 46. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Endoskopie und Bildgebende Verfahren e.V. | Mannheim         |
| 10.04.-13.04.'16 | 13. Kongress für Krankenhaushygiene   | Berlin           |
| 12.04.-13.04.'16 | PharmaTechnica  | Düsseldorf/Neuss |
| 10.05.-13.05.'16 | analytica   | München          |

Weitere Messen und Kongresse, mehr Informationen zu aktuellen

Dr. Weigert Veranstaltungen und Anmeldungen auf

[www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) > [Über uns](#) > [Veranstaltungen](#).

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



**Das Info-Magazin**

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