

Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **74 (2003)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

INTERVIEW IM ALTERS- UND PFLEGEHEIM SIEBNEN

Hygiene- und Qualitätssicherungssystem für Heime und Institutionen

JohnsonDiversey 
Clean is just the beginning

CURAVIVA

VERBAND HEIME UND INSTITUTIONEN SCHWEIZ
ASSOCIATION DES HOMES ET INSTITUTIONS SOCIALES SUISSES
ASSOCIAZIONE DEGLI ISTITUTI SOCIALI E DI CURA SVIZZERI
ASSOCIAZIUN DALS INSTITUTS SOCIALS E DA TGIRA SVIZZERS

Interviewpartner:



Fredi Woodtli
(FW, Heimleiter)



Hanspeter Trost
(HT, Küchenchef)

■ JohnsonDiversey (JD): Was waren Ihre Beweggründe, an der Entwicklung dieses Systems und am Test teilzunehmen?

■ FW: Wir hatten in der Vergangenheit eine Art «Vakuum» bei der Kontrolle der Reinigungsaufgaben, da wir keine HBL haben und bisher niemand diese Aufgabe wahrgenommen hat. Somit hatte sich für uns die Frage gestellt, wie wir die Reinigung effektiv kontrollieren können. Da kam für uns DiLOGIC genau zum richtigen Zeitpunkt.

■ JD: In welchen Bereichen haben Sie DiLOGIC eingesetzt und welches sind Ihre Erfahrungen mit dem Qualitätssicherungssystem?

■ FW: Angefangen hatten wir im Hauswirtschaftsbereich. Die Küche kam dann im nächsten Schritt dazu. Mittlerweile wird das System im ganzen Haus, einschliesslich Aussenanlagen, eingesetzt. Unsere Erfahrungen sind durchwegs positiv.

■ HT: In der Küche war anfangs eine gewisse Skepsis vorhanden, auch von Seiten der Lebensmittelinspektoren, die uns beraten haben. Mittlerweile sind wir vom Nutzen des Systems überzeugt und schätzen die Zeiteinsparungen bei den Kontrollen gegenüber früher, als wir noch mit vielen verschiedenen Kontrollblättern gearbeitet haben. Auch die Lebensmittelinspektoren sind jetzt von DiLOGIC überzeugt.

■ JD: Wer führt die Kontrollen durch und was genau wird kontrolliert?

■ FW: Momentan werden die Kontrollen in der Hauswirtschaft von mir oder meiner Frau durchgeführt. Zu unserer Entlastung

bilden wir jetzt intern eine Person aus, die selbständig Kontrollen durchführen und auswerten soll.

■ HT: In der Küche führe ich die Kontrollen durch. Kontrolliert wird an Hand der vordefinierten Kontrolllisten

■ JD: Wie beurteilen Sie den Umgang mit dem Strichcode-Lesegerät und seiner Software (Bedienungsfreundlichkeit, Handhabung)?

■ HT: Durch Einlesen des Strichcodes erscheint automatisch die richtige Kontrollliste auf dem Display. Die Bedienung ist sehr einfach und übersichtlich und geht mit dem neuen Modell auch sehr schnell. Schon nach einer kurzen Schulung konnte ich das System sicher bedienen. Lediglich das Anwählen der einzelnen Kontrollpunkte ist etwas umständlich. (Anm. der Redaktion: JohnsonDiversey ist diese Problematik bekannt, es wird bereits an einer Lösung gearbeitet)

■ JD: Wie waren/sind die Reaktionen Ihrer Mitarbeiter gegenüber DiLOGIC?

■ FW: Es ist wohl normal, dass Neues immer mit einer gewissen Skepsis gesehen wird. Vor allem, wenn es etwas «Elektronisches» ist. Wir haben aber unseren Mitarbeitern von Anfang an erklärt, was wir machen und es geschafft, deren Skepsis in Neugierde und Interesse umzuwandeln. Mittlerweile sind unsere Mitarbeiter überzeugt und fragen sogar nach, warum denn manchmal nicht kontrolliert wird. Unsere Mitarbeiter haben sogar einen gesunden Ehrgeiz entwickelt und vergleichen die Kontrollresultate. Dennoch ist das System bei uns auf die Sache bezogen und nicht auf die Kontrolle einzelner Personen.

■ JD: Welches sind die wichtigsten Vorteile, von denen Sie mit DiLOGIC profitieren?

■ FW: Wir konnten seit dem Einsatz von DiLOGIC eine merkliche Qualitätssteigerung im ganzen Haus feststellen. Wir haben etliche Schwachstellen herausgefunden und beseitigt. In manchen Bereichen muss für bessere Resultate mittlerweile sogar weniger Aufwand getrieben werden, da wir viele Dinge organisierter und somit effektiver machen als früher.

■ HT: In der Küche hatten wir einige interessante Aha-Effekte, seit wir mir DiLOGIC kontrollieren. Man geht die Kontrollen einfach systematischer an und stösst dann auf Dinge, die einem bisher vielleicht aufgrund einer gewissen Betriebsblindheit nie aufgefallen sind. Durch die Auswertungen können wir die Resultate auch visualisieren und dokumentieren, was natürlich besonders in der Küche aus Gründen der Lebensmittelhygiene unerlässlich ist.

■ JD: Würden Sie anderen Heimen den Einsatz von DiLOGIC empfehlen?

■ FW: Aufgrund unserer positiven Erfahrungen können wir das System auch für andere Heime nur empfehlen.

■ HT: Ich kann dieser Aussage nur beipflichten.

■ FW: Wir sind gerne bereit, das System Interessenten vorzuführen, um z.B. anderen Heimleitern einen Eindruck zu geben, wie wir mit DiLOGIC arbeiten und wo der Nutzen des Systems liegt.

■ JD: Herr Woodtli, Herr Trost, herzlichen Dank für das Gespräch.

Angaben zum Heim:

Anzahl Betten:	66	Anzahl Stellen:	46
----------------	----	-----------------	----

Ihre direkten Rückfragen dazu richten Sie bitte an die Heimleitungen:

APH Niederurnen	Herr Peter Hofmann	Tel. 055 617 44 00
APH Siebnen	Herr Fredi Woodtli	Tel. 055 450 31 00
APH Risi, Wattwil	Herr Edy Schmid	Tel. 071 987 52 52

Anmerkung:

Mit dem Begriff «DiLOGIC» ist das Hygiene- und Qualitätssicherungssystem gemeint. ■