P·E·G aktiv

November

2022

Der Informationsservice für unsere Mitglieder

Kochen Sie [noch] selbst,
oder regenerieren sie schon!
Ihr Weg zu einer Mischküche
oder High-Convenience/Verteilerküche

Unsere Themen

- Kleine Maßnahmen mit großer Wirkung – Nachhaltigkeitsscout werden
- PEGplus – Verbindlichkeit schafft Vorteile
- Wasser-Wirbel spart 7 Millionen Liter
- Bildungsprogramm 2023 ist da

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Miteigentümer:innen,

das Jahr 2022 neigt sich seinem Ende entgegen. In den kommenden Wochen werden wieder zahlreiche Beiträge im Fernsehen ausgestrahlt werden, in denen man auf das vergangene Jahr zurückblicken wird. Bestimmte in den letzten beiden Jahren die Corona Pandemie das Programm, so wird in diesem Jahr der Fokus auf einem ganz anderen Thema liegen – dem Krieg in der Ukraine. Die meisten von uns hatten es nicht mehr für möglich gehalten, dass wir oder unsere Kinder einen Krieg dieses Ausmaßes auf europäischen Boden jemals erleben würden – wobei erleben zu weit ginge, denn wirklich erleben müssen es die Menschen vor Ort. Wir lernen zurzeit nur mit den Folgen des Krieges zu leben, denn das Gefühl von Sicherheit, zunehmendem Wohlstand und stetigem Wachstum gehört erst einmal der Vergangenheit an. Vor allem in Europa versuchen Regierungen die Folgen des Krieges für Wirtschaft und Gesellschaft so gering wie möglich zu halten, um somit einer drohenden Weltwirtschaftskrise entgegenzuwirken. Doch die unterschiedlichen Hilfspakete müssen auch irgendwie finanziert werden, sei es über Steuererhöhungen oder neue Schulden; beides zurzeit höchst unpopuläre Maßnahmen, da den Menschen eher Steuerentlastungen helfen würden und billiges Geld, aufgrund der steigenden Zinsen, nicht mehr so leicht zu beschaffen ist. Es müssen also andere Lösungen gefunden werden, und genau hierin liegt eine große Chance.

Vielleicht ist jetzt die Zeit gekommen, lange benötigte Reformen anzustoßen, Modelle neu zu denken oder liebgewonnene Gewohnheiten über Bord zu werfen. Wir dürfen den Kopf nicht in den Sand stecken und hoffen, dass alles das schnell vorüber gehen wird. Die derzeitige Krise zeigt uns, dass wir in einer globalisierten Welt leben. Auch wenn sich hierzulande einige bereits eine De-Globalisierung wünschen, so werden sich die Entwicklungen der letzten Jahrzehnte nicht so leicht umkehren lassen. Daran werden auch die in zahlreichen Ländern an der Macht befindlichen Despoten oder rechtsgerichteten Parteien nichts ändern. Doch was bedeutet all das für das deutsche Gesundheitswesen? Welche Chancen ergeben sich hier?

Auch wenn sich vor allem die deutschen Krankenhäuser nach wie vor im permanenten Krisenmodus befinden, so hat die Suche nach Lösungen und neuen (Aus)Wegen längst begonnen. Die Diskussionen der letzten Tage und Wochen haben an Dynamik gewonnen. Die Gesundheitsversorgung in Deutschland wird gerade neu gedacht, der Trend zu weniger stationären und mehr ambulanten Behandlungen wird zunehmen, das System der Fallpauschalen wird auf den Prüfstand kommen, Zuständigkeiten werden eventuell neu verteilt und die Digitalisierung ganzheitlich gedacht werden (müssen). Über alldem schwebt das Thema der Nachhaltigkeit – im ökologischen, sozialen und regulatorischen Kontext. Die PEG hat einige dieser Entwicklungen frühzeitig erkannt und begonnen, entsprechende Services für ihre Mitgliedseinrichtungen aufzubauen.

In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen wieder ausgewählte Lösungen. Daneben gibt es zahlreiche Beiträge von unseren Industriepartnern. Wir blicken auf die Generalversammlung zurück und teilen einiger der Inhalte der großen Commitment-Beiratssitzung – beides sehr erfolgreiche Veranstaltungen, wie uns das Feedback der Teilnehmer:innen gezeigt hat. Ich wünsche Ihnen wie immer viel Spaß bei der Lektüre und hoffe, dass der ein oder andere Beitrag auch die für sie passende Lösung bereithält.

Im Namen der Geschäftsleitung sowie der gesamten Belegschaft der P.E.G. eG möchte ich Ihnen an dieser Stelle bereits heute ein hoffentlich ruhiges und friedliches Weihnachtsfest sowie alles Gute für das neue Jahr 2023 wünschen. Bleiben Sie zuversichtlich und vor allem gesund!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Jens Leveringhaus

PEG AKTUELL
2 Editorial
4 Der Vorstand informiert
7 PEG Generalversammlung und PEG Commitment-Beiratssitzung
8 Neues Gesicht in der PEG
9 Healthcare Content Data Portal (HCDP) avanciert zum Branchenstandard
26 Commitmentbeiräte für Senioren- und Pflegeeinrichtungen tagen im Altkönig Stift in Kronberg
28 PEGplus: Verbindlichkeit schafft Vorteile und sichert eine wertvolle Stabilität
58 Fachzeitschriften sind die Top-Informationsquelle für den Klinikalltag: Springer Medizin

PEGREEN
12 Nachhaltigkeitsscout
13 Energiemanagement – News
14 Nachhaltiges Energiemanagement
15 Energiemanagement Fachberatung: Herr Horst Träger
16 Best Practice: Johannesbad Gruppe

PEG SERVICEGESELLSCHAFT
18 Mehr als nur eine Fachberatung: Technisches Management– Prozessmanagement – Hygienemanagement – Verpflegungsmanagement
19 PEG-BOS: Unser Bestell- und Organisationssystem

Verpflegungsmanagement:
20 Kochen Sie (noch) selbst, oder regenerieren Sie schon?
24 Gelegenheiten nutzen – Fördermittel bei Investitionen in Küchentechnik

FIRMENINFORMATION
30 Arjo
31 Blumberg
32 Businesspartner
34 Careline
36 Dr. Oetker Professional
37 Dr. Schnell
38 Durable
40 GHD
41 Intersurgical
42 Greenbox
44 HGK
46 Leuwico
47 Nestlé Nutrition
48 Löffelhardt
50 Nordiska
52 Orbisana
53 Soehnle
54 Roceso
56 Unilever
57 Veit-Ingenieure

PEG AKADEMIE
60 Unsere kommenden Highlights
64 Bildungsprogramm 2023 der PEG Akademie
65 Unsere kommenden Highlights

Beilage:
PEG Akademie – Info Postkarte
Bildungsprogramm 2023 zum download bereit

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) in einigen Artikeln verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Gestaltung: www.atelier-haemmerle.de Foto Titelseite: blende11.photo - stock.adobe.com

Nachhaltigkeitsoffensive von PEGreen

Große Schritte konnten erneut in den vergangenen Wochen und Monaten innerhalb der Nachhaltigkeitsoffensive von PEGreen gemacht werden.

Neben der Entwicklung von Produkten und Dienstleistungen wie dem Nachhaltigkeitsbericht, dem Nachhaltigkeitsscout und der Nachhaltigkeitsberatung wurde das Nachhaltigkeitsteam erweitert. Das Team mit Frau Nicole Schatzl, Referentin Nachhaltigkeitsmanagement und Herrn Vitus Sippel, Masterstudent im Bereich Nachhaltigkeitsmanagement, wird seit dem 01. Oktober 2022 von Herrn Christoph Pelizaeus, Leitung Nachhaltigkeitsmanagement & Fachberatung verantwortet. Innerhalb des Planungsprozesses der PEG für das kommende Geschäftsjahr ist Nachhaltigkeit auch diesmal eines der Top Themen. So stehen auch für das Jahr 2023 wieder einige Neuerungen im Bereich Dienstleistung und Beratung an. Insbesondere der ganzheitliche Ansatz einer Nachhaltigkeitsberatung soll verfolgt werden.

Neben den Neu- und Weiterentwicklungen steigt auch die Nachfrage zu bestehenden Angeboten. Immer mehr Beratungen und Schulungen werden durchgeführt, wobei uns Anfragen aus allen Bereichen des Gesundheitswesens nach unterschiedlichsten Inhalten des Beratungsportfolios erreichen. Insbesondere im Bereich der Strategieberatung freut sich PEGreen hier über die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Nachhaltigkeitsexperten von Momentum Novum. Als neue Dienstleistung erhalten interessierte Gesundheitseinrichtungen zukünftig die Möglichkeit, Ihren Nachhaltigkeitsbericht über ein webbasiertes Tool der PEGreen zu erstellen. Nach Eingabe von nachhaltigkeitsrelevanten Unternehmensparametern wird Ihnen Ihr persönlicher Nachhaltigkeitsbericht ausgegeben, welchen Sie anschließend noch mit weiteren Informationen anreichern können.

Auch innerhalb der PEG steht zum Ende des Jahres wieder die Erstellung der internen CO_2-Bilanzierung für das Vorjahr an. Neu in diesem Jahr ist die erstmalige Erstellung eines Nachhaltigkeitsberichtes – selbstverständlich mit dem eigens entwickelten Tool.

Sie sind gespannt auf das Ergebnis? Dieses finden Sie ab 2023 im Downloadbereich unserer Website.

Wir möchten außerdem noch einmal Danke sagen für Ihre Teilnahme an der Marktforschung zum Thema Nachhaltigkeit in Gesundheitseinrichtungen im Jahr 2022. Die Ergebnisse wurden an alle Teilnehmer der Studie versendet und wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass die Befragung für 2023 bereits in Planung ist.

Personal

Auch im Bereich Personal tut sich derzeit einiges. Nach der Digitalisierung beispielsweise im Finanzbereich wird nun auch der Personalbereich modernisiert und zukunftssicher aufgestellt. Die Implementierung neuer Tools ist hier geplant und wird noch in diesem Jahr umgesetzt.

Mitgliedermanagement und Strategischer Einkauf

Neben dem Tagesgeschäft im Mitgliedermanagement und dem strategischen Einkauf sind die Themen Energie und Energiemanagementsysteme in den Einrichtungen vorherrschend. Die politische Lage, aktuelle Aussichten sowie der bestehende Kostendruck im Gesundheitswesen beschäftigen unsere Mitglieder und lassen nur wenig Raum für weitere, weniger akute Themen. Daher arbeiten wir aktuell in besonderem Maße daran, Lösungen für Sie zu erarbeiten.

Verschiedene Bedarfsabfragen unter anderem zur Wassereinsparung sowie bezüglich LED-Beleuchtung wurden gestartet und entsprechend durch die Lieferantenpartner der PEG beschafft. Ebenfalls wurde die Thematik Energiemanagement innerhalb der Abteilung des strategischen Einkaufs konsolidiert und stetig weiterentwickelt.

Sollten Sie hier Fragen haben, wenden Sie sich an Herrn Robert Holzgethan: Robert.Holzgethan@pegreen.de

Profitieren Sie auch von dem Aktionsnewsletter, welcher Ihnen monatlich zugesandt wird und interessante Angebote unserer Lieferantenpartner enthält.

Noch nicht angemeldet? Schreiben Sie uns eine E-Mail an Julia.Sauer@pegreen.de, um in den Verteiler aufgenommen zu werden.

Verpflegungsmanagement

„Personalmangel / Investitionsstau“ – aktuell entstehen große Herausforderungen, was eine durchgängige und qualitative Versorgung von Patienten, Bewohnern und auch Mitarbeitern in sozialen Einrichtungen betrifft.

Die Fachberatung Verpflegungsmanagement der P.E.G. eG bietet Ihnen ein spezifisches Beratungs- und Leistungspaket in Sachen Entscheidungsfindung, Konzeptionierung und Umsetzung zu alternativen Lösungen bis hin zu einer “High-Convenience/Verteilerküche“. Kommen Sie auf uns zu – wir helfen Ihnen sehr gerne, die Versorgung in Ihrer Einrichtung zu sichern.

PEG Service GmbH

Das Service- und Dienstleistungsportfolio entwickelt sich fortwährend. Die Expertise innerhalb des Unternehmens wird stetig weiter ausgebaut. Für Themen, welche PEG intern nicht abgedeckt werden können, stehen wir Ihnen gerne mit Freelancern und Partnern zur Verfügung.

Neu gewinnen konnte die PEG wichtige Partner und Freelancer in den Bereichen Energiemanagement und Cybersecurity.

PEG Akademie

Die PEG Akademie erstrahlt in neuem Glanz. Die Sommermonate wurden genutzt und eine neue Lern- und Wohlfühlatmosphäre geschaffen.

Während der Sommerferien fanden umfangreiche Umbauarbeiten statt und das vorab geplante Raumkonzept der PEG Akademie wurde umgesetzt. Neu gestaltete Schulungsräume mit mehr Platz für wissbegierige Seminarteilnehmer und Bereiche zum Austausch und Selbststudium wurden angelegt und entsprechen nun den Anforderungen der stetig wachsenden Bildungseinrichtung „PEG Akademie“.

Neugierig geworden? Schauen Sie auf unseren sozialen Kanälen vorbei oder überzeugen Sie sich selbst und buchen direkt ein Seminar in der neu gestalteten PEG Akademie. Alle Inhalte und Termine finden Sie im Bildungsprogramm 2023. Dieses ist im Downloadbereich der neuen Website, unter www.pegakademie.de zu finden. Alle Seminare sind außerdem auch auf der Website mit direkter Buchungsmöglichkeit zu finden.

Sie sind nicht fündig geworden? Auch unterjährig kommen weitere interessante Seminare hinzu, welche ebenfalls über die Website ersichtlich und buchbar sind.

Sollten Sie weitere Fragen haben, freuen wir uns über Ihren Anruf.

Unsere neuen Mitglieder

Juli 2022 - November 2022

- **BDH-Klinik Elzach GmbH**, Elzach, (mit einer Einrichtung)
- **Krefelder Caritasheime gGmbH**, Krefeld (mit 9 Einrichtungen)
- **Senioren- und Pflegezentrum Lichtenberg GmbH**, Morsbach-Lichtenberg
- **Seniorenzentrum St. Alfons gGmbH**, München
- **Grullbad gGmbH.**, Recklinghausen
- **Clivia Servicegesellschaft mbH & Co. KG**, Kleve
- **Caritasverband Brilon e.V.**, Brilon (mit weiteren 4 Einrichtungen)
- **Cusanus Trägergesellschaft Trier mbH**, Trier (mit einer weiteren Einrichtung)
- **Caritasverband für die Dekanate Ahaus und Vreden e.V.**, Ahaus, (mit weiteren 3 Einrichtungen)
- **Caritasverband für den Rhein-Neckar-Kreis e.V.**, Schwetzingen, (mit einer weiteren Einrichtung)

Veranstaltungen der PEG

Am 12. und 13. Oktober haben wir uns darüber gefreut, viele von Ihnen, unseren Mitgliedern sowie unsere PEG Commitmentbeiräte zur Generalversammlung und zur Commitmentbeiratssitzung begrüßen zu dürfen.

Wir sagen Danke und blicken gerne zurück auf zwei interessante und erkenntnisreiche Tage.

Auch innerhalb dieser Veranstaltungen wird sowohl inhaltlich als auch räumlich einmal mehr der Aufbruch und Change im Unternehmen deutlich.

Mit dieser Generalversammlung hatten die beiden Vorstände der PEG das Geschäftsjahr zum ersten Mal vollständig gemeinsam zu verantworten. Gleichzeitig mit dieser Premiere fand die Veranstaltung erstmalig seit Jahren in einer neuen Location statt. Das Science Congress Center mit dem ange-

schlossenen Courtyard by Marriott auf dem Forschungscampus Garching zeigte sich als spannende und vielseitige Veranstaltungslocation, welche von unseren Gästen als sehr positiv empfunden wurde.

Neben der Generalversammlung und einem gemeinsamen Abendessen mit unseren Commitmentbeiräten am 12. Oktober fanden am 13. Oktober spannende Vorträge und Diskussionen zu den Themen Cybersecurity, Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG), Nachhaltigkeit und Energiemanagement statt.

Wir wollen jedoch nicht nur zurückschauen, sondern freuen uns Ihnen bereits jetzt die Veranstaltungstermine für 2023 mitteilen zu können.

Die Generalversammlung findet am 11. Oktober 2023, die PEG Commitmentbeiratssitzung am 12. Oktober 2023 statt. Weitere Informationen dazu werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Falls Sie nicht bei den Veranstaltungen in diesem Jahr anwesend sein konnten, schauen Sie gerne auf unseren Social Media Kanälen oder unserer Website vorbei. Hier finden Sie einige Eindrücke zu den vergangenen Veranstaltungen.

Marketing

Generalversammlung und große Commitmentbeiratssitzung waren jedoch nicht das einzige Highlight im Oktober 2022. Wir freuen uns, Sie auch über den Website-Relaunch zu informieren. Auch hier wurde in den vergangenen Monaten und Wochen fleißig an einem modernen Erscheinungsbild der PEG und insbesondere einer funktionalen Plattform für Sie gearbeitet.

Schauen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst. Unter www.pegreen.de finden Sie Informationen zu unserem Selbstverständnis, unseren Service- und Dienstleistungen sowie alles Aktuelle rund um die PEG.

Auch neu, Sie erreichen uns jetzt unter den Mail Adressen **vorname.nachname@pegreen.de**

Der Slogan „einfachbesser" ist somit nach über 10 Jahren „Geschichte" und musste für die neue Domain „@pegreen.de" weichen.

Über Ihre Nachrichten und Ihr Feedback freuen wir uns.
PS: Keine Sorge, falls sie eine E-Mail an „@peg-einfachbesser.de" gesendet haben. Diese werden vorerst automatisch weitergeleitet.

Aktuelle Themen, spannende Diskussionen und persönlicher Austausch

GV und große PEG Commitment-Beiratssitzung am 12. und 13. Oktober 2022

Auch in diesem Jahr fanden im Oktober Generalversammlung und große Commitment-Beiratssitzung der PEG statt. Am 12. & 13. Oktober erfolgten die Veranstaltungen im Science Congress Center auf dem Forschungscampus in Garching.

Am ersten Veranstaltungstag wurde im Rahmen der 51. Generalversammlung über die Geschäftsentwicklung 2021 informiert und die Mitglieder konnten von Ihrem Recht der Mitbestimmung Gebrauch machen. Neben dem obligatorischen Rückblick auf das vergangene wurden ebenfalls einige Einblicke in die Tätigkeiten des laufenden sowie ein kleiner Ausblick auf das kommende Geschäftsjahr gegeben. Auch in diesem Jahr fanden, wenn auch in kleinerem Umfang als im Vorjahr, Aufsichtsratswahlen statt. Die P.E.G. eG freut sich, dass Ellio Schneider von den Mitgliedern wieder in den Aufsichtsrat gewählt und im Rahmen einer konstituierenden Sitzung vom Aufsichtsrat für weitere 3 Jahre im Amt als Aufsichtsratsvorsitzender bestätigt wurde.

Nach der formalen Veranstaltung am Nachmittag begrüßte die PEG besonders verbundene Mitglieder, die PEG Commitmentbeiräte, zum gemeinsamen Abendessen. Dieses bildete den Auftakt zur Beiratssitzung am nächsten Tag. Hier standen die Themen Cybersecurity, das LkSG (Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz), Energiemanagement sowie das Thema Nachhaltigkeit auf der Agenda. Durch die aktuelle politische Lage waren insbesondere die Themen Cybersecurity und Energiemanagement von besonderer Brisanz. Dennoch wurde auch bei den anderen Themen deutlich, dass dringender Handlungsbedarf gegeben ist.

Nach den einzelnen Vorträgen durch externe wie interne Referent:innen gab es Gelegenheit zur Diskussion und zum weiteren Austausch, was von den Beiräten reichlich genutzt wurde. Die hohe Qualität der Veranstaltung wurde auch im Feedback der Beiräte deutlich.

Wir sagen Danke an unsere Mitglieder und freuen uns auf weitere erfolgreiche Jahre mit Ihnen.

Neues Gesicht in der PEG

Liebe Leserin, lieber Leser,

Mein Name ist Vitus Sippel und ich freue mich sehr, seit 15.10.2022 ein Teil der PEG zu sein. Als Trainee im Bereich der Nachhaltigkeit kann ich es kaum abwarten die verschiedenen Abteilungen der PEG kennen zu lernen und diese tatkräftig zu unterstützen.

Nach meinem erfolgreich abgeschlossenen Betriebswirtschaftsstudium an der technischen Hochschule in Rosenheim habe ich mich dazu entschlossen ab Oktober dieses Jahres das berufsbegleitende Masterstudium „Energie- und Nachhaltigkeitsmanagement" an der Hochschule Kufstein zu beginnen. Durch das Studium erhoffe ich mir, neue Erkenntnisse im Bereich nachhaltigen Wirtschaftens zu erwerben und die theoretisch erlernten Inhalte bestmöglich für die PEG einzusetzen und somit gerade in diesen turbulenten Zeiten einen Teil zu einer nachhaltigen Zukunft im Gesundheitssektor beizutragen.

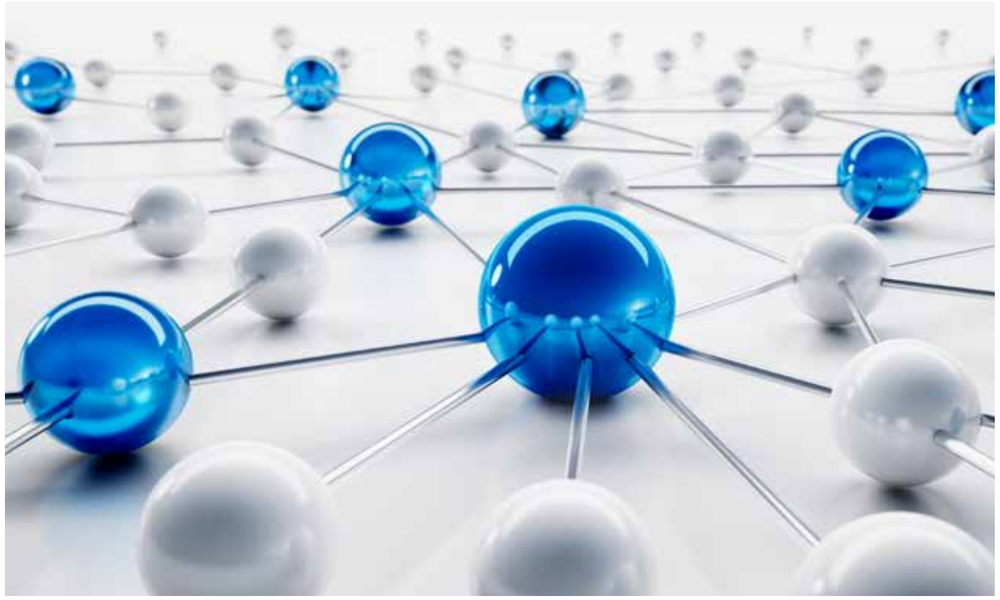
In meiner Freizeit bin ich gerne sportlich aktiv und bin hier als leidenschaftlicher Regattasegler an den Wochenenden häufig an den wunderschönen Gewässern in und um Deutschland unterwegs. Wenn ich nicht gerade auf dem Wasser bin, verbringe ich meine Zeit gerne mit Freunden und der Familie in der Natur oder beim gemeinsamen Sport.

Ich freue mich auf eine spannende und lehreiche Zeit als Trainee bei der PEG!

VITUS SIPPEL
Trainee Nachhaltigkeitsmanagement
Tel. 089 / 62 30 02-51
vitus.sippel@pegreen.de

Healthcare Content Data Portal (HCDP) avanciert zum Branchenstandard

Fehlerfreie, valide Produktinformationen – für den Einkauf jeder einzelnen Klinik ist die Stammdatenpflege ein mühseliger und zeitaufwändiger Prozess. Das Healthcare Content Data Portal (HCDP) bringt Entlastung: Für alle elektronischen Prozesse entlang Einkauf und Logistik stehen mit dem Portal Artikelinformationen in einem einheitlichen Format und in geprüfter Qualität bereit. Inzwischen ist das Portal als Branchenlösung etabliert und wurde von der GS1 mit dem Healthcare Award 2022 ausgezeichnet.



peterschreiber.media - stock.adobe.com

Aktuelle, qualitativ hochwertige Stammdaten stellen die Ausgangsbasis für einen Großteil der IT-gestützten Prozesse in den Kliniken dar. Das betrifft vor allem die Beschaffung und die Logistik, wird aber auch in anderen Bereichen immer wichtiger. Dabei fehlten in der Vergangenheit Wege, um eine effiziente Bereitstellung von Stammdaten zu ermöglichen. Das betraf sowohl Kliniken und Einkaufsgemeinschaften als auch die beteiligten Industriepartner. Die stark fragmentierten und heterogenen Datenquellen führten immer wieder zu Mehraufwand für die Konsolidierung und Bereinigung von Stammdaten, und sorgten so vor allem in den Kliniken für ein Ausbremsen der Digitalisierungsbestrebungen. Als ebenfalls von der Situation Betroffene nahmen sich die führenden Einkaufsgemeinschaften im Gesundheitswesen gemeinsam des Problems an und riefen das HCDP ins Leben.

Gemeinsame Standards

Nachdem die führenden Einkaufsgemeinschaften im COVIN-Netzwerk[1] bereits erfolgreich bei der Definition eines Qualitätsstandards für Artikelstammdaten zusammengearbeitet hatten, war klar, dass auch eine Zusammenarbeit bei der

1 COVIN (Content Validation Network): An diesem systemübergreifenden und branchenweit einheitlichen Standard im Gesundheitswesen arbeiten gemeinsam sieben Einkaufsorganisationen und Branchengremien. Das COVIN-Regelwerk bildet Prüfmethoden zur Datenvalidierung ab. Alle Stammdaten, die in das Healthcare Content Data Portal importiert werden, müssen diese durchlaufen. Die COVIN-Tabelle ist öffentlich einsehbar. Geschäftspartner der Industrie können sie zur Steigerung der Datenqualität nutzen.

Beschaffung der qualitätsgesicherten Artikelstammdaten für alle Beteiligten Synergien bringen kann. Nach über vier Jahren intensiver Aufbauarbeit betreiben heute fünf der Einkaufsgemeinschaften – mit dem IT-Partner Bayard Consulting – das HCDP als zentrale Datendrehscheibe, deren angeschlossene Kliniken die Stammdaten über die IT-Systeme der jeweiligen Gemeinschaft beziehen können. Dabei war es von Beginn an ein Ziel, den Aufwand der Industriepartner für die Stammdatenbereitstellung so gering wie möglich zu halten. Sie können jetzt mit nur einer Datenlieferung mehr als 2.500 Gesundheitsorganisationen erreichen.

Ein Großteil der Geschäftspartner ist mittlerweile davon überzeugt, dass die HCDP-Initiative signifikant dazu beiträgt, Industrie und Kunden weiter elektronisch miteinander zu vernetzen und die eigenen internen Aufwände zu reduzieren. Neben einem einheitlichen Kanal gibt das HCDP ihnen Auskunft über die Qualität der eigenen Produktinformationen. Viele noch nicht am HCDP beteiligte Unternehmen bemerken inzwischen, wie stark ihre Wettbewerber von den zahlreichen HCDP-Mehrwerten profitieren und wie wichtig der Faktor Stammdaten für den eigenen Geschäftserfolg in der heutigen Zeit ist.

Auch auf Kundenseite sind die Vorteile der standardisierten HCDP Prozesse mittlerweile längst erkannt worden. Immer mehr Gesundheitseinrichtungen beziehen die im HCDP gesammelten und geprüften Stammdaten über die Systeme der Einkaufsverbünde. Sie werden so in die Lage versetzt, ihre klinischen Prozesse weiterzuentwickeln und im Sinne der Patientensicherheit neu zu gestalten. Barcodes und korrekte Produktinformationen schaffen die Möglichkeit zur Digitalisierung der klinischen Dokumentation, logistische Informationen ermöglichen eine elektronische Warenannahme sowie -vereinnahmung.

HCDP gilt inzwischen als Branchenstandard

Ein Branchenstandard lebt von der Beteiligung möglichst aller Geschäftspartner. Je höher die Vollständigkeit der Artikelabdeckung, desto größer ist der Nutzen für die gesamte Branche. Die beteiligten Einkaufsgemeinschaften Prospitalia, PEG, Sana Einkauf & Logistik, EKK Plus und EK-UNICO decken zusammen ca. 80 % des deutschen Klinikmarktes, das Artikelportfolio ca. 90% der Branche ab. Inzwischen haben rund 360 Industrieunternehmen für über eine Million Artikel validierte Datensätze im Portal hinterlegt, Tendenz weiter steigend. Weitere Hersteller und Lieferanten befinden sich derzeit in der Anbindungsphase, Monat für Monat kommen somit weitere Kataloge hinzu.

Nachdem die wichtigsten Industriepartner mittlerweile an Bord sind, liegt der Fokus aktuell sehr stark auf der weiteren Optimierung der Datenqualität. Das HCDP gibt den Lieferanten Rückmeldung über die Qualität und Vollständigkeit ihrer Produktinformationen auf der Grundlage des vordefinierten Regelwerks und zeigt ggf. Lücken auf, in denen eine Verbesserung der Datenqualität erforderlich ist. Die am Projekt beteiligten Lieferantenpartner können sich darauf verlassen, dass die Qualitätsparameter Beschaffung, Klassifikation und Logistik die gestellten Anforderungen auf Kundenseite an die Stammdaten vollumfänglich erfüllen. Das Validierungskonstrukt und die qualitative Prüfung werden fortlaufend in Zusammenarbeit mit allen wichtigen deutschen Einkaufskooperationen und Klinikkunden weiterentwickelt und bei Bedarf an neue gesetzliche Rahmenbedingungen angepasst.

Die Umsetzung des HCDP baut bei aller Innovationskraft natürlich auf den vorhandenen und genutzten Standards im Gesundheitswesen auf. Grundlage der Datenvalidierung sind das bereits erwähnte COVIN-Regelwerk, dass Qualitätskriterien für Artikelstammdaten definiert. Dabei kommen diverse Standards für Barcodes (GTIN, PZN, HIBC, etc.) oder Klassifizierungen (ECLASS) zum Einsatz. Technisch setzt das HCDP auf etablierte, dateibasierte Austauschformate oder auch das GDSN-Netzwerk. Somit wird sichergestellt, dass an bereits bestehende technische Lösungen bei den beteiligten Partnern angeknüpft werden kann.

HCDP gewinnt den GS1 Healthcare Award 2022

Den Beitrag des HCDP zur Verbesserung der Prozesse im Gesundheitswesen unterstreicht der gerade verliehene GS1 Healthcare Award 2022. Die GS1, eine der weltweit größten Standardisierungsorganisationen, zeichnet mit dem Award Projekte aus, die dank kollaborativer Tatkraft zwischen den medizinischen Leistungserbringern und der Industrie zu einer erhöhten Patientensicherheit und effizienteren Prozessgestaltung führen. Die Auszeichnung zeigt einmal mehr, zu welchen Synergieeffekten die Standardisierung von Prozessen und eine branchenweite Kooperation führen kann. Die GS1 lobt in ihrer Begründung den branchenübergreifenden Modellcharakter sowie den innovativen Ansatz, der sich dadurch begründet, dass – ausgehend von den realen Problemen der Datenverwender (Einkaufsgemeinschaften, Klinken) – eine gemeinsame, wettbewerberübergreifende Initiative gestartet wurde.

Die Vorteile für die Kliniken, die sich aus aktuellen, hochwertigen Stammdaten ergeben, liegen auf der Hand: Prozesse im Einkauf lassen sich effizienter und qualitativ besser abgewickelt werden, was zu weniger Rückläufern und schnelleren Klärungen führen wird. Zudem schaffen Barcodes und korrekte Produktinformationen die Möglichkeit zur Digitalisierung der klinischen Dokumentation (OP-Doku, Implantatpass-Generierung, Meldung im Implantat-Register, HKL-Doku, Rückrufe). Das führt zu Qualitätsverbesserungen, besseren Recherchelösungen und letztendlich zur Entlastung des Personals. Logistische Informationen ermöglichen eine elektronische Erfassung nicht nur im Wareneingang, sondern führen auch zur Optimierung der Stationsschrankversorgung (Modulversorgungsprozess) und der Konsignationslagerprozesse.

Health Care Sales Report – der nächste Standard

Ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung branchenübergreifender Standardisierung, Arbeitserleichterung und Prozessoptimierung ist der Health Care Sales Report (HCSR). Auch hier haben die großen Einkaufskooperationen im deutschen Gesundheitswesen (AGKAMED, clinicpartner, EK-UNICO, EKK plus, PEG, Prospitalia, Sana Einkauf & Logistik) wettbewerbsübergreifend zusammengearbeitet und ein einheitliches Format zur Übersendung von Absatz- und Umsatzinformationen entwickelt. Ziele des Projekts: die Standardisierung der für die Absatz- und Umsatzmeldung erforderlichen wesentlichen Inhalte, die Vereinfachung der Erstellungsprozesse sowie die Reduktion von Erstellungskosten für die Industriepartner. Durch HCSR werden die Annahme und Verarbeitung der Umsatzdaten deutlich vereinfacht, manuelle interne Prozessabläufe fallen weg. Die in der Vergangenheit existierenden, sehr unterschiedlichen Anforderungen an die Übermittlung der Umsatzdaten konnten somit in ein homogenes Format überführt werden, welches bei allen Einkaufsverbünden gleichermaßen Akzeptanz findet. Immer mehr Geschäftspartner erkennen mittlerweile die Vorteile der einheitlichen Datenlieferung und setzen auf das HCSR-Format. Es steht kostenlos unter hcsr.de zur Verfügung.

Voraussetzung für weitere Digitalisierung

Sei es die Verarbeitung von Umsatzdaten via HCSR oder die Bereitstellung von Stammdaten über das HCDP – durch die branchenweite Standardisierung profitieren alle beteiligten Partner in gleicher Weise. Die Angleichung von elektronischen Prozessen trägt in erheblichem Umfang zur Reduzierung von unnötigen Arbeiten sowie Kosten bei und ermöglicht den Akteuren im Gesundheitswesen, sich auf wesentliche Arbeiten zu fokussieren und die Digitalisierung der gesamten Branche gemeinsam weiter voranzutreiben.

Weitere Informationen: **www.hcdp.eu**

Autoren: **BENEDIKT BUMM**

P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG
Kreillerstr. 24 | 81673 München
info@pegreen.de

DR. AXEL HOFFMANN
Leiter IT/Business Intelligence,
EK-UNICO GmbH
48155 Münster
axel.hoffmann@ek-unico.de

HEALTHCARE CONTENT DATA PORTAL

EKK plus · EK UNICO · P·E·G · prospitalia · Sana Einkauf & Logistik

NACHHALTIGKEITS SCOUT

Nachhaltigkeitsscout

Nachhaltigkeit ist kein rein ethisches Thema, es ist untrennbar mit dem Unternehmenserfolg erbunden. Kein Unternehmen und keine Branche kann es sich leisten, im Bereich des nachhaltigen Handelns im Abseits zu stehen. Daher ist Nachhaltigkeit DAS Zukunftsthema in Gesundheitseinrichtungen.

Es ist klar, dass staatliches Handeln allein das Klima nicht retten kann. Dem privaten Sektor und insbesondere den Unternehmen kommt deshalb eine wichtige Bedeutung zu. Wie kann nachhaltiges Handeln in den Arbeitsalltag integriert werden? Setzen Sie auf das Nachhaltigkeitsbewusstsein in Ihrem Kollegenkreis. Mitarbeiter:innen sind die wahren Helden, wenn es um Ergebnisse, Kennzahlen oder Leistungsströme eines jeden Unternehmens geht.

Nachhaltigkeitsscouts sind Interessierte aus allen Berufsgruppen, vornehmlich mit großem Kollegenkreis, bereichsübergreifenden Tätigkeiten und regem Kontakt mit anderen Teams, wobei kein Grundwissen im Bereich Nachhaltigkeit notwendig ist. Sie identifizieren Möglichkeiten für klimarelevante Einsparmaßnahmen und Optimierungen im eigenen Betrieb. Sie setzen auch unternehmensweit Impulse, geben Anregungen und begleiten bei der Planung und Durchführung nachhaltiger nicht- und geringinvestiver Maßnahmen. Nachhaltigkeitsscouts übernehmen eine wichtige Rolle für den Klimaschutz, weil sie zu Ansprechpartnern in Ihrem Unternehmen werden und fördern eine neue Form der Zusammenarbeit auf Augenhöhe innerhalb unterschiedlicher Abteilungen. Sie inspirieren und motivieren ihre Mitmenschen und somit ihren Kollegenkreis, Patient:innen, Bewohner:innen und Besucher:innen, ihre Gewohnheiten zu ändern hin zu nachhaltigem Handeln.

Durch die Implementierung von Nachhaltigkeitsscouts findet ein Aufbau von Fachwissen statt. Dies ist ein wichtiger Schritt hin zur nachhaltigen Gesundheitseinrichtung. Grundlagenwissen wird einfach erklärt und im Team geteilt. Dadurch werden im gesamten Unternehmen Impulse zum nachhaltigen Handeln gesetzt. Mitarbeiter:innen werden aktiv in die Gestaltung und Entscheidungsfindung eingebunden, da Nachhaltigkeit alle betrifft. Das Wir-Gefühl sowie die Identifikation mit dem Unternehmen wird gesteigert, somit wird das Unternehmen sowohl in der Innen- wie auch in der Außenwirkung attraktiver und wird mit einem positiven Image verbunden. Da die Nachhaltigkeitsscouts immer auf dem Laufenden bleiben und sich über die neuesten Themen zu Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen informieren, ist auch das Unternehmen immer auf dem aktuellen Stand.

Impulsmeeting
- Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen
- Ablauf und Inhalt Nachhaltigkeitsscout

Workshop
- Schulung Nachhaltigkeitsscout(s)
- Handlungsleitfaden & Checklisten

Schulung & Begleitung
- Betreuung Nachhaltigkeitsscout(s)
- Weitere Schulung

Beratung & Umsetzung
- Implementierung Ihrer Nachhaltigkeitsstrategie
- Aufzeigen von Potenzialen & Empfehlungen

Unser PEGreen Team schult, entwickelt und begleitet Ihre Mitarbeiter:innen durch viele kleine, alltägliche Maßnahmen, um Ihr Unternehmen nachhaltiger zu machen. Wir unterstützen Sie gerne mit unserem modularen Konzept zum Nachhaltigkeitsscout.

NICOLE SCHATZL
Referentin Nachhaltigkeitsmanagement
Tel. 089 / 62 30 02-53
nicole.schatzl@pegreen.de

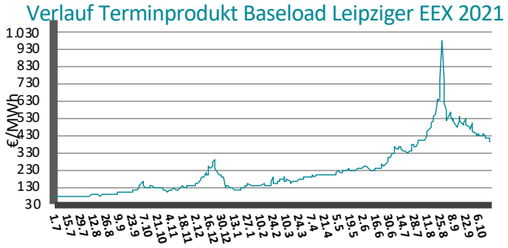
CHRISTOPH PELIZAEUS
Leiter Nachhaltigkeitsmanagement & Fachberatung
Mobil 0176 / 12 30 20 15
christoph.pelizaeus@pegreen.de

Coloures-Pic - stock.adobe.com

Das Thema Energie hat uns nicht nur seit der Klimawende im Griff, auch der Krieg in der Ukraine, Nord Stream2, Co_2 Emissionshandel, Laufzeit der Kernkraftwerke uvm. beeinflussen unsere derzeitigen Energiekosten.

Auch wenn im Moment die Energiepreise stark angestiegen sind, zeigt sich nun langsam etwas Entspannung auf dem Energiemarkt.

Verlauf Terminprodukt Baseload Leipziger EEX 2021



Wir müssen handeln, deshalb hat die PEG das zum Focus-Thema gemacht.
- umfassende Beratung inkl. Nachhaltigkeit/grüne Energie
- Energieeinkauf, -ausschreibung
- Energieeinsparung (Strom, Gas, Wasser), Monitoring und Controlling
- eMobilität / Ladeinfrastrukturen
- Photovoltaik / Solar
- Finanzierung und Contracing
- Wärmetauscher (Abwasser/Luft)
- Infrarotheizung
- usw.

Dies ist nur ein kleiner Auszug, was unsere Partner im Portfolio haben. Sicherlich auch die passende Lösung für Ihre Ansprüche.

Von der Beratung bis zur Umsetzung/Investition ist sehr vieles förderfähig. Auch hier sind unsere Partner die richtigen Ansprechpartner und begleiten oder übernehmen für Sie die verschiedensten Förderanträge:

CARBONHEAT GMBH

CONTIGO Energie AG

ISPEX AG

MVV Energie AG

Veit Energie Consult GmbH

Ihr PEG Ansprechpartner: **ROBERT HOLZGETHAN**
Strategischer Einkauf / PEG Energiemanagement
Mobil 0170 / 37 27 321 | Tel. 089 / 62 30 02-34
robert.holzgethan@pegreen.de

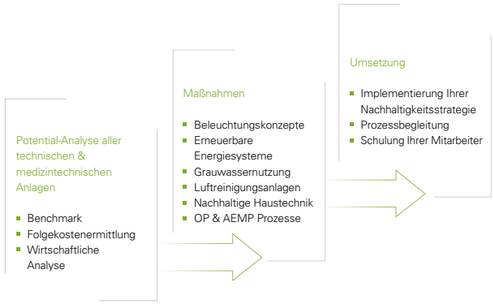
Nachhaltiges Energiemanagement

Unser Ziel ist es, Krankenhäuser, Rehakliniken, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen dabei zu unterstützen, ihren CO_2 Fußabdruck durch nachhaltiges und umweltbewusstes Wirtschaften zu reduzieren und dadurch einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung von Umwelt und Gesundheit zu leisten.

Bei Interesse an dem Booklet melden Sie sich gerne bei Frau Kathrin Heck (Innendienst Mitgliedermanagement) unter Tel. 089 / 62 30 02 – 18 oder per Mail an:
energiemanagement@pegreen.de

Energiemanagement Fachberatung

Gemeinsam machen wir Ihr Unternehmen grüner



Das Thema Energie ist für Gesundheitseinrichtungen gerade angesichts erheblicher Veränderungen in der Energieversorgung bedeutend. Energiekosten sind ein wichtiger Faktor in der Unternehmensbilanz. Verfügt eine Gesundheitseinrichtung über ein funktionierendes Energiemanagementsystem, kann sie ihren Energieverbrauch kontinuierlich auswerten, Einsparpotenziale systematisch erschließen und steigenden Energiekosten entgegenwirken.

Unser Ziel ist die wirtschaftliche Förderung und Betreuung der Mitglieder. Wir bieten viele Dienstleistungen an, welche die qualitative und wirtschaftliche Optimierung im Thema Energie unterstützen.

Zukünftig bieten wir Ihnen auch im Rahmen des PEG-Energiemanagement eine Fachberatung Energiemanagement mit unserem Teamkollegen Herrn Träger an:

Ich bin seit über 30 Jahren im Gesundheitswesen tätig, mehr als 10 Jahre Präsident der FKT (Fachvereinigung Krankenhaustechnik e.V.).

Von der Beratung bis zur Umsetzung – analysiere, optimiere und verbessern ich Prozesse in der Technik und helfe dabei, Erfolge nachhaltig zu sichern. Ich bin Experte auf dem Gebiet der Krankenhaustechnik und erarbeite mit meinem Fachwissen ganzheitliche Strategien und Lösungen. Meine Leistungen verbinden strategische Ziele meiner Kunden mit der operativen Umsetzung. Dabei biete ich nicht nur Konzepte und Lösungen auf Papier, sondern setzen diese auch entsprechend um.

Ich bin innovativer und unabhängiger Berater und Manager für den Technikbetrieb von Krankenhäusern und anderen Einrichtungen im Gesundheitswesen. Ich erkenne das Potential der Kunden und erarbeite in Zusammenarbeit mit den Einrichtungen individuelle Lösungsansätze durch strategische Beratung, Projektmanagement und Interimsmanagement im Bereich Technik.

Unmittelbar gilt es, Strom und Gas zu halbwegs erträglichen Kosten zu beschaffen und die Versorgungssicherheit der kommenden Jahre zu sichern. Gleichzeitig soll der Energieverbrauch signifikant gemindert werden. Auf lange Sicht gilt es, fossile Energieträger durch andere Wege der Wärmeerzeugung zu substituieren und den Strombedarf zu einem möglichst hohen Anteil durch eigene Erzeugungsanlagen zu ersetzen. Beides wird nur in Verbindung mit einer erheblichen Minderung der Energieverbräuche zu schaffen sein.

Ich helfe Ihnen bei den infrastrukturellen Aufgaben wie Energieeffizienz, Dekarbonisierung und unterstütze Sie dabei angemessene Reaktionen auf die Auswirkungen des Klimawandels zu finden. Ich suche mit Ihnen nachhaltige alternativen Technologien, die jetzt verfügbar sind und ebenso sinnvoll wie pragmatisch sind.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme, um die Vorgehensweise mit Ihnen abzustimmen.

HORST TRÄGER
Fachberatung Energiemanagement

REGINA ZETTL
PEG-Energiemanagement
Tel.: 089 / 62 30 02-24 | regina.zettl@pegreen.de

Johannesbad Gruppe: Nachhaltiger Wasser-Wirbel spart 7 Millionen Liter Wasser

Die Johannesbad Gruppe hat den schonenden Umgang mit Ressourcen zu einem Kern ihrer Unternehmensphilosophie gemacht - ein innovatives Projekt mit Vorbildcharakter für die gesamte deutsche Gastgeberbranche setzt Maßstäbe in Sachen Wasser- und Energiesparen.

Gesundheit, Rehabilitation und Prävention sind gelebte Nachhaltigkeit im besten Sinne. Für die Johannesbad Gruppe, einen der zehn größten privaten Gesundheitsdienstleister in Deutschland, hat das Thema Nachhaltigkeit inzwischen noch einen anderen entscheidenden Aspekt: „Der Schutz der Umwelt ist für immer mehr Menschen und auch für uns als Unternehmen eine Herzensangelegenheit“, sagt Markus Zwick, der Vorstandsvorsitzende der Johannesbad Gruppe. Die Johannesbad Gruppe hat sich deshalb ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: Bis 2035 will das Unternehmen klimaneutral werden. Ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg dahin ist ein innovatives Projekt, das als Pilotvorhaben in der Johannesbad Therme Bad Füssing, Johannesbad Hotel Königshof Bad Füssing, Johannesbad Klinik Lechbruck und in den beiden Johannesbad Hotels Palace und St. Georg in Bad Hofgastein umgesetzt wurde: Seit April kommt in allen Fach- und Rehakliniken sowie Gesundheitshotels des Unternehmens das Ecoturbino Wasser- und Energiesparsystem für die Dusche zum Einsatz: Das sind „Mini-Turbinen“, die den Wasserverbrauch ohne Komfortverlust für Gäste und Patienten um rund ein Sechstel reduzieren.

Die Innovation ist für die Gäste praktisch nicht sichtbar, der Effekt für die Umwelt aber enorm: in mehr als 460 Zimmern und rund 60 Thermenduschen wurden die sogenannten Ecoturbino-Duschsets mit Brauseschlauchentleerung zur Legionellenprävention eingebaut. Das Produkt ist mit TÜV-Austria Energieeffizienz zertifiziert und entspricht den Anforderungen des Umweltzeichens für Österreich. Der Gedanke ist so simpel wie genial: Ein mechanisches Verbindungsstück in der Mini-Turbine reduziert die Menge des durchfließenden Wassers um rund 40 Prozent, vermischt das Wasser gleichzeitig mit Luft und verwirbelt es sehr stark. „Dadurch erhöht sich die Durchflussgeschwindigkeit massiv, das Wasser-Luft-Gemisch garantiert ein angenehmes Duscherlebnis und der Duschkomfort bleibt im vollen Ausmaß erhalten“, so Ulrike Rabmer-Koller, Geschäftsführerin der Rabmer Gruppe aus Oberösterreich. Das Unternehmen als Partner der Johannesbad Gruppe liefert rund 2.000 Stück zur Umsetzung des Projektes.

Durch den Einsatz der über fünfhundert Mini-Turbinen in den Duschen der Patienten- und Gästeunterkünfte sowie in den Wellness-Bereichen von Deutschlands größter privat betriebener Heilwasser-Therme in Bad Füssing spart die Therme und die angeschlossene Klinik Frischwasser, Abwassergebühren sowie Heizkosten und senkt ihren Co2-Ausstoß zugleich wesentlich. In konkreten Zahlen: Jährlich reduziert die Therme und Klinik durch die Ecoturbinos ihren Wasserverbrauch um rund 17 Millionen Liter Wasser. Zusätzlich werden 630.000 Kilowattstunden Wärme und knapp 140 Tonnen des Treibhausgases Kohlenstoffdioxid eingespart.

Ein Projekt mit Vorbildcharakter

„Wir setzen damit im großen Stil auf einen nachhaltigen Umgang mit der Ressource Wasser und der Energie für die Warmwasseraufbereitung, ohne dass unsere Gäste und Patienten etwas merken“, so Ernst Kaser, der Leiter der Johannesbad Therme Bad Füssing. Gerade vor dem Hintergrund der aktuell dramatisch steigenden Strom- und Gaspreise sei dies eine Weichenstellung von großer Bedeutung und ein Projekt mit Vorbildcharakter. Das Ecoturbino-System wird nach Worten des Leiters Energie- & Nachhaltigkeitsmanagement der Firmengruppe, Josef Wimmer, flächendeckend an den Standorten der Johannesbad Unternehmensgruppe in Deutschland und in Österreich eingesetzt.

Viele Bausteine für eine „grüne Zukunft“

Die neue Initiative zum Wassersparen ist ein weiterer Baustein auf dem Weg der Johannesbad Gruppe in eine „grüne Zukunft“. Rund acht Millionen Euro investierte das Unternehmen nach Worten des Vorstandschefs seit 2014 in die Umsetzung seiner Nachhaltigkeits- und Dekarbonisierungsstrategie mit dem Projektpartner Siemens. Dazu gehören unter anderem Blockheizkraftwerke als umweltfreundliche Energiekonzepte, neue hocheffiziente technische Gebäudeausstattungen, aber auch die Optimierung der Lieferlogistik oder die schrittweise Umstellung der Fahrzeugflotte auf Elektroautos inklusive zusätzlicher eigener Ladesäulen.

Die Ergebnisse dieser Anstrengungen sind messbar: Etwa rund 2.000 Tonnen des Treibhausgases Kohlenstoffdioxid spart die Gruppe heute im Vergleich zum Jahr 2012 jedes Jahr ein. Der jährliche Energieverbrauch sank in den vergangenen zehn Jahren von 67 Millionen auf rund 59 Millionen Kilowattstunden für Strom und Gas. „Drei von vier Deutschen sagen, dass ihnen ein nachhaltiger Lebensstil wichtig oder sogar sehr wichtig ist“, so Zwick. „Nachhaltigkeit ist daher heute in der Johannesbad Gruppe ein Querschnittsthema, das alle Bereiche des Unternehmens betrifft und dem wir uns auch weiterhin in besonderer Weise verpflichtet fühlen“, betont der Vorstandschef.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an:

ROBERT HOLZGETHAN
Strategischer Einkauf / PEG Energiemanagement
Mobil 0170 / 37 27 321 | Tel. 089 / 62 30 02-34
robert.holzgethan@pegreen.de

FLORIAN WIMMER
Gebietsmanager Region Süd
Mobil 0176 / 12 30 20 52
florian.wimmer@pegreen.de

Mehr als nur eine Fachberatung

Ihre Aufgabenstellung in besten Händen

Technisches Management
- Technische und Klinische Auswertung
- Kosten- und Budgetanalyse
- Wartungsvertragsanalyse

Prozessmanagement
- Qualitätssicherung
- Risikoanalysen
- Prozessoptimierung

Hygienemanagement
- Kosten-Nutzen-Analyse
- Prozessoptimierung
- Unterstützung bei Ausschreibungen

Verpflegungsmanagement
- Umfassende und tiefgreifende Organisationsberatung im Verpflegungsmanagement
- Konzeptlösung für Küchen & Speisenversorgung
- Hygieneberatung und -schulung

Als Tochter der P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG, bietet die P.E.G. Servicegesellschaft mbH Service und Dienstleistung zur Kostenoptimierung an. Wir unterstützen Sie bei der bestmöglichen Nutzung Ihrer finanziellen Ressourcen. Unsere Expertise basiert auf 50 Jahren Geschichte, Erfahrung und Tradition.

Genossenschaft - gemeinsam sind wir stärker

Die Rechtsform der Genossenschaft ermöglicht es, dass gemeinsam erzielte Einsparungen im System verbleiben. Durch Vertrauen, Solidarität und Kontinuität soll jeder Anteilseigner gleich an der Dienstleistung der Genossenschaft partizipieren. Die Mitgliederstruktur der P.E.G. eG spiegelt die gesamte Bandbreite an Gesundheits- und Sozialeinrichtungen wieder.

Unsere Stärken
- aktuell gehaltenes Fachwissen
- kommunikative Kompetenz
- Nachhaltigkeit
- wir sind persönlich für Sie da
- kreative Lösungssuche
- Herausforderungen verstehen und gemeinsam bewältigen
- Handlungsoptionen entwickeln und aufzeigen

AFSANEH KHOSRAVI
Fachbereichsleiterin Technisches Management
Mobil 0170 / 372 73 28
afsaneh.khosravi@pegreen.de

RALF SALEWSKI
Fachbereichsleiter Prozessmanagement
Mobil 0176 / 12 30 20 23
ralf.salewski@pegreen.de

CAROLA REINER
Fachbereichsleiterin Hygienemanagement
Mobil 0170 / 401 21 21 / Tel. 07153 / 947 64 34
reiner@ccr-unternehmensberatung.de

WILFRIED HÖTZER
Teamleiter Fachberatung Verpflegungsmanagement
Mobil 0176 / 12 30 20 31
wilfried.hoetzer@pegreen.de

P.E.G. Servicegesellschaft mbH
Kreillerstraße 24 | 81673 München
Tel. 089 / 62 30 02-0 | Fax. 089 / 62 30 02-40
www.@pegreen.de

IST-Zustand
aufnehmen
dokumentieren
analysisieren

SOLL-Konzept
diskutieren
ausarbeiten
präsentieren

REALISIEREN
unterstützen
modernisieren
begleiten

OPTIMIERT
nachhaltig
prozessorintiert

©Coloures-Pic - stock.adobe.com

Unser Bestell und Organisationssystem PEG–BOS

BOS überzeugt durch die Einfachheit! Mit der neutralen lieferanten- und warenkorbübergreifenden Cloudanwendung ist schneller Einsatz und Entlastung durch das eProcurement garantiert. Nutzen Sie die Artikelinformationen für die Rezepturen und die Kennzeichnung im Modul ePlanning.
Für die internen Bestellprozesse steht das Modul **IBA** (interne Bedarfsabwicklung) zur Verfügung.

eProcurement...
- Artikelpreise und Informationen direkt im Blick
- Lebensmittel & Verbrauchsmaterial
- Regionale Lieferanten integrieren
- Medienbruchfrei Bestellungen aufnehmen
- Ihre Lagerstruktur in FAVORITEN umsetzen
- Kalkulatorische Sicherheit und Einflussnahme
- Inventur & Reports

ePlanning... Rezeptur und Menüplanung
- Rezepturen für professionelle Eigenregie der Küche
- Artikeldaten im System
- Fachlichkeit in digitalen Strukturen
- Qualität wird definiert und dokumentiert
- Effizienter produzieren und Ressourcen schonen
- Kennzeichung – Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte
- Kosten im Griff
- Hygiene im Blick

Eine digitale Prozesskette von der Bestellung über die Produktionsplanung, der transparenten Kennzeichnung und der artikelgenauen Erfassung und Auswertung.

IBA... Interne Bedarfsanforderung
- Hausinterne Warenlogistik
- Bestellabwicklung auf Kleinstmengeneinheit
- Controlling der internen Bestellmengen
- Eigene Artikelverwaltung möglich
- Lagerbestände berücksichtigen

PEG-BOS & PEG-INVOICE:
Mit dem Bestell- und Organisationssystem (PEG-BOS) und dem Kreditoren-Managementsystem (PEG-INVOICE) können Sie den gesamten Beschaffungsprozess von der Bestellung bis zur Rechnungsbearbeitung digital erledigen.

Automatisierte Rechnungskontrolle zwischen Bestellung, Lieferung & Rechnung. Die Cloudlösungen sind über die automatisierte positionsgenaue Rechnungskontrolle miteinander verknüpft.

Video zum eProcurement / PEG-BOS:
https://youtu.be/e9oDv1JEzaM

Video zu PEG-BOS – ePlanning:
https://youtu.be/JoeUO--ovkA
Rezepturen, Menüplan, Artikelinformationen; das BOS-ePlanning unterstützt die erfolgreiche Eigenregie Ihrer Küche!

PEG–BOS Support
Tel. 089 / 62 30 02-25
ticket@pegreen.de

P.E.G. Servicegesellschaft mbH
Kreillerstraße 24 | 81673 München
Tel. 089 / 62 30 02-0 | Fax. 089 / 62 30 02-40
www.pegreen.de

©Denys Prykhodov - stock.adobe.com

Kochen Sie [noch] selbst, oder regenerieren Sie schon?

Die Eingangsfrage im Titel impliziert bereits, dass es in den Küchen der Care-Gemeinschaftsverpflegung (Care-GV) zwei systemische Ansätze gibt. Am einen Ende der Skala findet sich die sog. „Frischküche" mit eigener Speisenzubereitung, mit denjenigen die noch selbst kochen. Dazu gehört sowohl das Kochen mit Heißverteilung wie auch die Zubereitung im Cook & Chill-Verfahren.

Am anderen Skalenende hingegen findet sich die sogenannte „High-Convenience-, oder Verteilerküche", durch die man die eigene Produktionsküche praktisch gänzlich ersetzt. Wer seine Speisen also (die Rede ist überwiegend von Speisen/Komponenten der Mittagsmahlzeit) nicht mehr selbst herstellt, bezieht sie bei dieser Art der „Küche" dann aus der industriellen Produktion bzw. Manufaktur. Solcherlei Speisen/Komponenten werden dann, mit deutlich weniger Aufwand ggü. eigener Produktion, nur noch zur Servier- und Ausgabefähigkeit hin "regeneriert".

Nicht dass etwa der Einsatz von regenerier- und servierfähigen High-Convenience-Produkten nun völlig neu wäre. Es gibt ihn sehr etabliert, bereits schon länger am Markt. Dennoch ist es immer wieder doch äußerst bemerkenswert, wie sehr doch die Gegensätzlichkeiten der beiden konträren Ansätze von den jeweiligen Verfechtern zum Kampf der Systeme hochstilisiert werden.

Bei der Diskussion um die Systemfrage „selbst kochen, oder regenerieren", kann man deshalb mitunter sogar das Gefühl bekommen, dass es insbesondere aus der Fraktion der eigenen Küche heraus, eben nicht mehr nur sachlich, um systemische, organisatorische und qualitative Fragen der Patienten- und Bewohnerverpflegung geht, sondern dass das Thema von der Strukturfrage hier bereits zur "Kulturfrage" erkoren wurde. Dies vielfach nach dem Motto; stirbt die eigene Speisenproduktion, stirbt damit nicht nur die Küchenkultur, sondern gleich auch noch die Essenskultur! Dabei gibt es bekanntlich hier zwischen der jeweils reinen Lehre von einerseits „schwarz" und andererseits „weiß", eine recht ausgedehnt verlaufende Grauzone (siehe Mischküchensystem), mit dem Einsatz von einer inzw. nie dagewesenen Fülle von diversen Convenienceprodukten, verschiedenster Ausprägung, welche auch in der eigenen Produktionsküche Eingang finden. Doch das wird vielfach entweder nicht gesehen, oder bewusst ausgeblendet.

Gorodenkoff stock.adobe.com | metamorworks

Wer bislang eine eigene Produktions-/Frischküche in einer Gesundheitseinrichtung betreibt, hatte eigentlich noch nie wirklich die Notwendigkeit, sich dafür rechtfertigen zu müssen. Schließlich ist das ja das Normale, das Ursprüngliche und Selbstverständliche, oder? Zu hoch war/ist bislang in Deutschland allgemein das Ansehen dafür, wenn eine Care-Küche selbst kocht, weil damit von Hause aus, automatisch sozusagen, viele positive Unterstellungen hinsichtlich unausgesprochener Kundenerwartungen zu u.a. Qualitäts- und Frischeversprechen damit verbunden werden. Das wird dem Kunden dann auch vielfach verstärkt suggeriert, so dass die Meinungsbildung klar dahin geht, dass selbst gekocht einfach viel besser, viel frischer und schmackhafter ist, als zugekaufte, fertige Speisen. Vielerorts wo eigene Produktionsküchen mit entsprechendem Aufwand betrieben werden, funktioniert das Qualitätsversprechen ja auch tatsächlich Bestens, weil Erwartungen und Ergebnisse auf passendem Niveau miteinander einhergehen. Somit gab es immer und gibt es auch künftig ganz bestimmt immer, eine Berechtigung für die Eigenproduktionsküche, wenn sie mit der richtigen Philosophie gedeckt ist, gute Qualität liefert, im Einklang mit passender Wirtschaftlichkeit steht, dazu Struktur & Organisation bedarfsgerecht sichergestellt werden kann!

Nicht selten jedoch funktioniert das Leuchtturm-Image eines eigenen Produktionssystems pardoxer Weise jedoch auch bei sehr indifferenter Leistungserbringung. Selbst dann, also wenn diese Art der Küchen ihre Versprechen in Hinsicht auf die Kundenerwartung praktisch nicht einmal annähernd einlösen. Das heißt schlicht, dass ein Rating auch dann vom Grundsatz her besser ist, wenn die Qualität dort nachweislich nicht stimmt, weil im Ergebnis des Küchen-Outputs, über die Speisen weder eine Handwerklichkeit erkennbar ist, noch diese sich durch weitere, positive Merkmale wie z.B. besonderer Frische, oder Geschmack abhebt.

Ungeachtet dessen; betreffend der systemischen Anteile in Care-Küchen kann und konnte man zumindest für die Vergangenheit immer konstatieren, dass trotz erhöhtem Aufwand und bekannter Herausforderung darum, solche Eigenproduktionsküchen zu organisieren wie aufrechtzuerhalten, die Front stand seitens der Fürsprecher derer, die solche Küchen in Care-Einrichtungen sehen möchten, bzw. sie betreibt.

Frisch-/Eigenproduktionsküchen haben bis zum heutigen Tag, vergleicht man es z.B. mit anderen mitteleuropäischen Ländern, daher einen vergleichsweisen sehr hohen Anteil in Deutschland, was den enorm hohen Stellenwert des Ansatzes unterstreicht.

Was gestern war und bis heute vielfach im Ist seinen Bestand hat, kann also in der GV-Care eine sehr hohe Kontinuität nachweisen. Was an systemischem Wandel in den vergangenen drei Dekaten erfolgt ist, war ebenso moderat wie die Entwicklungsgeschwindigkeit, mit der sie fortgeschrieben wurde.

Doch was ist mit der Zukunft, was ist mit morgen?

Wieder einmal steht das Gesundheitswesen, stehen die Care-Einrichtungen aller Sparten (Kliniken, Reha-Kliniken und Pflegeeinrichtungen) vor riesigen Herausforderungen und Unwägbarkeiten, was die Zukunft betrifft. Dabei geht es bei nicht wenigen um die nackte Existenz. U.a. Corona wie auch der momentan zu erlebende politische Zeitenwandel mit jeweils allen negativen Wirkungen und Folgen daraus sind Gründe dafür, dass wir auch in den Küchen momentan Veränderungen und eine Situation erleben, wie wir sie bislang so nicht kannten.

Viele GV-Care-Küchen und Verpflegungsbetriebe stehen derzeit schon „mit dem Rücken zur Wand". Es ist nicht zu übersehen, dass ein Großteil davon inzwischen sowohl finanziell wie auch personell deutlich unterdeckt ist und daher unter teils extrem hohem Druck steht.

Nur die allergrößten Optimisten in der Branche gehen daher wohl derzeit noch davon aus, dass wir es hier mit einer temporären Lage zu tun haben. Einer Phase, die man nur beharrlich Aussitzen muss, die sich mit der Zeit wieder ins Positive dreht, wo sich Dinge irgendwann schon wieder beruhigen und auch alles wieder gut wird. Prinzip Hoffnung ist sicherlich nie verkehrt…, jedoch und darauf deuten viele Umstände bei sachlicher Bewertung hin und Fachkreise sehen das auch so, steht die Care-Verpflegung bereits am Anfang eines weitgehenden wie tiefgreifenden Strukturwandels. Wer dem nicht glaubt, dem sei ein Seitenblick in die Sparten von Gastronomie & Hotellerie sowie der Betriebsverpflegung anempfohlen, auf deren Situation und Lage. Doch im Gegensatz zu denen, können die Care-Verpflegungsbetriebe wegen personellem Mangel eben nicht die Anzahl der Ruhetage ausweiten, oder gar die Betriebsferien verlängern!

Stichwort Personal und personelle Unterdeckung; wussten wir in der Care-Verpflegung nicht schon länger, seit Jahren bereits, dass wir ein strukturelles Fachkräfteproblem haben und zunehmend, spätestens es jedoch verschärft mit dem Ausscheiden der Baby-Boomer-Generation bekommen?

War es nicht auch schon vor Corona mitunter mehr als schwierig gewesen, selbst Hilfspersonal für die Küche zu bekommen und freie Stellen zu besetzen? Eigentlich war doch klar worauf das hinausläuft, wenn sich nicht etwas in positiver Richtung ändert.

Und nun, wie ist die Situation heute? JA, es hat sich etwas geändert, aber… leider eben nur nicht zum Positiven. Im Gegenteil!

Wir erleben gerade vielfach sowohl in städtischen wie in ländlichen Regionen, praktisch deutschlandweit, einen immer rascher zu Tage tretenden, teils hoch akuten Personalmangel sowohl an Fachkräften wie gleichermaßen auch an Hilfskräften, für die Küchen- und Verpflegungsbetriebe.

Nicht selten sind Küchen daher bereits heute jenseits der Belastungsgrenze der Beschäftigten angekommen, fehlt es dort im Personalkörper sowohl an Kapazitäten, wie jedoch auch an Fachlichkeit sowie Leistungs- und Tragfähigkeit. Selbst best- wie höchstprofessionell geführte Betriebe & Organisationen der GV-Care, auch Einrichtungen die gut und über Tarif bezahlen, bekommen nicht im Bedarfsmaß Personal. Prekär wird es für die Einrichtungen, so das persönliche Erleben des Autors aus der Praxis, wenn diese dadurch ins Risiko laufen, mit der Gefahr, dass die Verpflegungsleistung nicht mehr wie geplant und erforderlich erbracht werden kann.

StudioDFlorez - stock.adobe.com

Die Kernfragen aus dieser gesamten Situation lautet:

- Was folgert aus der misslichen, inzwischen teils drastisch veränderten Lageder Gv-Care-Küchen?
- Worin liegen rasch umsetzbare wie tragfähige Lösungen?
- Ist die Umstellung auf High-Convenience-Verteilerküche eine solche Lösung?

Bisher galt, jenseits aller finanziellen Betrachtungen, dass nicht alles, was sich rechnet auch politisch umsetzbar, dem Kunden- wie Gästeklientel vermittel-, oder gar zumutbar war. Gerade Einrichtungen mit hohem Fokus auf die Qualität der Verpflegung, deren Credo eine gesunde Ernährung zu stellen taten und tun sich mit Industrie-Food auf dem Teller sehr schwer. Wer Qualitätsorientierte Verpflegung aus einer frischen, eigenen Küche heraus popagiert, diese als Marketinginstrument nutzt ohnehin.

Aber, der Wind hat sich inzwischen gedreht, die Sicht ist hier inzwischen vielfach eine andere! Aktuelle Entwicklungen zeigen bereits jetzt einen sehr eindeutigen Trend dahingehend, dass zunehmend mehr Care-Verpflegungsbetriebe den Weg suchen und gehen, weg vom System der eigenen Produktionsküche, hin in Richtung von „High-Convenience-/Verteilerküche". Es hat eine klar indizierte Erosion der Eigenproduktionsküchen eingesetzt die, so sehen es Experten, für die nahe Zukunft sich deutlich ausweiten und dazu auch noch rasch an Fahrt aufnehmen wird.

Solcherlei Konsequenz, das Handeln in Richtung Systemwechsel, um künftig nur mehr zu regenerieren, statt selbst zu kochen, fällt vielen Entscheidern nicht eben leicht, was absolut nachvollziehbar ist. Andererseits ist das jedoch nicht nur der naheliegendste sondern auch ein aus Beratersicht höchst bedarfsgerechter Lösungsansatz, weil man durch eine solche Strukturumstellung im System, neben einer Reduktion des Fach- und Hilfskräftebedarfs auch sehr viel Komplexität aus dem Gesamtbetrieb herausnimmt.

Mögen sich einige derer die jetzt das Küchensystem umstellen (müssen) damit trösten, dass es ja womöglich nur vorrübergehend ist, sich von der Eigenproduktion zu verabschieden. Dass man also fest gewillt ist, das in besseren Zeiten, künftig auch wieder zurückführend zu ändern. Realistisch betrachtet wird es für die wohl allermeisten bestehenden GV-Care-Betriebe die in die Umstellung gehen jedoch ein Reiseziel sein, welches mit einem „One-Way-Ticket" gebucht wird.

Die Prognose darf dazu gestellt werden, dass neu ans Netz gehende Care-Einrichtungen künftig ohnehin eher weniger mit Eigenproduktionsküchen ausgestattet werden, als mit High-Convenience-Verteilerküchen.

Haben auch Sie in Ihrer Care-Einrichtung, organisatorische Herausforderungen mit der Eigenproduktionsküche, suchen nach Lösungen?

Denken auch Sie bereits über einen alternativen Systemwechsel hin zu einer Mischküche oder High-Convenience-/Verteilerküche nach?

Dann sprechen Sie mit uns! Die PEG Fachberatung Verpflegungsmanagement hält hier für Sie ein spezifisches Beratungs- und Leistungspaket bereit.
Gern verweisen wir auf dieses; siehe hinterlegt über den QR-Code.

WILFRIED HÖTZER
Teamleiter Fachberatung Verpflegungsmanagement
Mobil 0176 / 12 30 20 31 | Tel. 030 / 72 01 62 29
wilfried.hoetzer@pegreen.de

Gelegenheit nutzen

und jetzt vom Erhalt staatlicher Fördermittel bei Investitionen in neue, energieoptimierte Küchentechnik profitieren

Von einer Entscheidung gleich vierfach nutz- und gewinnbringend profitieren (praktisch WIN – WIN – WIN – WIN), dabei heute, wie für die nächsten Jahre, auch noch bares Geld sparen?
Sie denken, das gibt es nicht? Doch, das gibt es; nämlich bei Investitionen in energiesparende Küchentechnik und einer Beschaffung über Ihre PEG!

Günstiger war es noch nie, seine alte Küchentechnik gegen neue auszutauschen.

Profitieren Sie über Förderleistungen für Kücheninvestitionen durch:

WIN 1: **reduzierte Beschaffungskosten** - durch Investitions-Fördermittel sparen Sie zzgl. zu verhandelten Rabatten noch bis zu 15-40% an Beschaffungskosten

WIN 2: **abgesenkte Energieverbräuche** – durch effizientere, verbrauchsärmere Geräte sparen Sie Strom-/Gasverbräuche und senken die Kosten je Betriebsstunde um bis zu 20%

WIN 3: **optimierte Gerätetechnik und -funktionen** – durch erhöhte Nutzungseffizienz lassen sich Prozesse optimieren und Prozessdurchlaufzeiten verkürzen

WIN 4: **Abschreibungen der Neuinvestition** - und so schließt sich der Kreis

Aber zunächst der Reihe nach. Speziell jetzt, in einer Zeit der Unwägbarkeiten, der sich ständig erhöhenden Kosten und der vorherrschenden Unsicherheiten auf dem Markt, ist es im Küchenbereich besonders schwer Investitionen durchzusetzen.

Oft wird an Küchentechnik noch (tot)repariert, was längst energetisch untragbar geworden ist. Doch neue Geräte scheinen rein rechnerisch in diesen Zeiten nicht finanzierbar zu sein. Woher also das Geld nehmen? Oft genug erscheint selbst die Anfrage bereits unrealistisch, bevor die Angebote eingeholt sind.

Doch den Kopf in den Sand zu stecken ist ebenso wenig zielführend. Und so gibt es, wie immer im Leben, doch einen Weg, wie man Investitionen lohnenswert realisieren kann. Die PEG hat mit den Veit-Ingenieuren einen Partner gefunden, der als Energieeffizienz- Experte für Förderprogramme des Bundes, unsere Investitionen auf Förderfähigkeit überprüft und dabei helfen kann, dass auch im Küchenbereich die Transformation zu einer klimaneutralen Abteilung umgesetzt werden kann.

Wie funktioniert das und was ist dabei zu sparen?

Dazu mehr in unserem nachfolgenden Best Practice Beispiel, wo die Ausgangssituation bei unserem Mitglied sich wie folgt darstellte:

Ein mehr als 20 Jahre altes Gerät (Kombidämpfer) stand zum Austausch gegen ein neues, energieeffizienteres Gerät an. Die PEG unterstütze das Mitglied hier zunächst über die Einholung von mehreren Angeboten von PEG-Partnern/ Lieferanten und mittels Preis-/ Nachverhandlungen. Danach kamen dann die Veit-Ingenieure ins Spiel. Diese prüften, auf Basis der eingereichten Datenblätter die Förderfähigkeit. Aus den Berechnungen ergab sich am Ende, dass bei der Beschaffung eine Fördersumme in Höhe von 3.500,00 € angesetzt werden konnte, was dem Mitglied, abzüglich einer geringen Dienstleistungsgebühr*, on Top des verhandelten Preises, so zusätzlich noch eine enorme Kostenersparnis einbrachte.

gina sanders - stock.adobe.com | bluedesign

Unser konkrete Beispiel aus der Praxis:

Altgerät: Kombidämpfer Rational 101 (Gas betrieben) Grösse 10 x 1/1 GN
Neugerät: Kombidämpfer Rational iCombi Pro (Gas betrieben/22 KW) Grösse 10 x 1/1 GN

- Energievorteil/Einsparung: Neugerät vs. Altgerät: 70% beim Strom und 32% beim Gas
- Förderung auf Basis von CO2-Einsparung mit 900,00 je Tonne - entsprechend 3.500,00 für das neue Gerät

Kostenrechnung:

ursprünglicher Neupreis (verhandelt/netto):	12.000,00 €
abzüglich Förderung	-3.500,00 €*
Beschaffungspreis (netto)	8.500,00 €

*Hinweis: Für die Dienstleistung der Veit-Ingenieure fallen - ausschließlich nur bei erfolgreichem Förderbescheid - für Sie als Mitglied/Kunden, entsprechende Kosten an. Diese bemessen sich Fallabhängig, liegen bei 3,5% bis max. 10,0%, auf Basis des gewährten EINSPAR-FÖRDERBETRAGES. (BSP hier: max. 350,00 €)

Ein Fallbeispiel das deutlich aufzeigt, welcher hohe finanzielle Vorteil hier für Sie als PEG-Mitglied entstehen kann, bei Einsatz einer vglws. geringfügigen Summe in Dienstleistung des PEG-Partners Veit-Ingenieure.

Auf welchen Kriterien basieren die Förderungen?

Wie ersichtlich bemisst sich die Förderung grundsätzlich anhand des Kriteriums der eingesparten Menge an CO_2, im Vergleich zu einer Bestandsanlage oder einer Referenzanlage. Aufgrund einer Änderung der Förderrichtlinie muss bei einem Vergleich mit einer Referenzanlage inzwischen eine solche gewählt werden, welche real als Neuware existiert und quasi den identischen Systemnutzen aufweist. Bei Kombidämpfern ist dies in der Regel die Anzahl der GN1/1 Schienen. Bei einem Vergleich zu einer Bestandsanlage ist die Einsparung aus diesem Grund in der Regel deutlich höher, außerdem darf man hier (nach unten) vom Bestands-Systemnutzen abweichen. Ein Austausch einer Bestandsanlage ist also gegenüber einer reinen Neuanschaffung deutlich bevorteilt. Hierbei kümmern sich die Energie-Experten der Veit-Ingenieure um die Erstellung der Förderanträge und zur Einreichung eben dieser, bei den entsprechenden Stellen des Bundes. Natürlich ist dieses Verfahren - neben Investitionen in Küchengeräte - ebenso in vielen anderen Bereichen möglich, doch ermöglicht diese Vorgehensweise speziell im Küchenbereich, etwaige Investitionen, die eher erst längerfristig umsetzbar scheinen, doch mit in die Planung aufzunehmen.

Wo liegt der Schlüssel zum Erfolg zur Umsetzung Ihrer Kücheninvestitionen?

Ganz klar im Zusammenspiel Ihrer P.E.G. sowie zwischen Ihnen, dem Mitglied Kunden, unseren Partner-Lieferanten und den Energieeffizienz-Experten von Veit-Ingenieuren!Mit einem quasi "Sorglos-Leistungspaket" der PEG kümmern wir uns für Sie um:

- Einholung von definierten Angeboten, bei unseren kompetenten und leistungsstarken Partnerlieferanten, um für Sie die bestmöglichen Marktpreise zu erreichen.
- Einbindung unseres Partners Veit-Ingenieure zwecks Prüfung der Förderfähigkeit Ihrer Geräte/Investitionen.

Bei einem positiven Förderbescheid reduzieren wir somit die Beschaffungskosten Ihrer Investition.

Doch auch, wenn ein guter, leistungsfähiger Preis und relevante Kostenersparnisse bei der Beschaffung sowie bei den betrieblichen Folgekosten für sich gesehen schon mehr als gute Gründe dafür sind, Ihrerseits hier mit „auf den Zug aufzuspringen" und zu handeln.

Es geht am Ende noch um mehr. Es geht um das, wofür wir mit PEGREEN stehen. Nämlich gemeinsam im Schulterschluss zwischen der PEG und Ihnen als Mitgliedern einen weiteren Schritt zu tun, zu gehen, in Richtung Energieeffizienz und Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen und zur Stärkung Ihres Unternehmens!

Nehmen Sie gerne Kontakt mit mir auf, wenn Sie Fragen haben

ALEXANDER REITER
Fachberater Verpflegungsmanagement
Tel. 089 / 62 30 02-37 | Mobil: 0176 / 12 30 20 02
alexander.reiter@pegreen.de

Commitmentbeiräte für Senioren- und Pflegeeinrichtungen tagen im Altkönig-Stift in Kronberg

Zum ersten Treffen in 2022 hatte der verantwortliche Leiter für den Mitgliedsbereich Senioren- und Pflegeeinrichtungen, Herr Burkhard Epping, die Commitmentbeiräte im Juli in das ehrwürdige Altkönig-Stift nach Kronberg eingeladen.

Dankenswerterweise und unterstützt durch den Vorstand der Einrichtung, durften die Teilnehmer schon am Vorabend die generalsanierte Zentralküche und den neu inszenierten Speisesaal der Location besichtigen. Unter der Führung des gastronomischen Gesamtleiters, Herrn Thomas Beichele, gab es neben den Informationen einer Küchen-Neuplanung auch Detailwissen in Bezug auf die Interimsphase im laufenden Betrieb und während der Projektrealisierung.

Beindruckt haben neben dem großartigen Ambiente und der täglichen Menüauswahl die Leistungen der hauseigenen Konditorei mit einer Torten- und Kuchenauswahl auf außergewöhnlichem Niveau. Beim Abendessen wurden in angenehmer Runde erste Ansichten und Erfahrungen zu unterschiedlichen Themen ausgetauscht und vertieft.

Zum offiziellen Auftakt der Veranstaltung am 13.07.2022 begrüßte, neben Herrn Epping, der Vorstand und Hausherr, Herr Boris Quasigroch, die Veranstaltungsteilnehmer und erläuterte die Historie der genossenschaftlichen Organisationsstruktur des Altkönig-Stifts mit seinen 600 Bewohnern. Mit einem Ausblick auf die Entwicklung in der Altenpflege und dem einhergehenden Wandel informierte Herr Epping über daraus hervorgehende Chancen und Herausforderungen für die PEG.

Das Einkaufsprogramm PEGplus, die Umsetzung einer gemeinsamen Beschaffungsstrategie im Zusammenhang mit der bereichsübergreifenden Bestellplattform (BOS) kommt bei unseren bestehenden Mitgliedern der Genossenschaft sehr gut an und zeigt sich bei der Gewinnung neuer Mitglieder als wichtiges Entscheidungsmerkmal für die Zusammenarbeit. Die Anforderungen bzw. Aufgabenstellungen an die Mitgliedseinrichtungen sind herausfordernd. Die resultierenden Arbeitsaufträge sind nach Ansicht aller nur durch eine Priorisierung und unter Zuhilfenahme von Partnern zu bewerkstelligen. Zudem sind besonders die aktuellen und noch zu erwartenden Preissteigerungen besorgniserregend. Wirksame Gegenmaßnahmen und weitere Einsparpotentiale sind realistisch, wenn das PEGplus Einkaufsprogramm und das verbindliche Verhandlungsvolumen weiter gesteigert wird. Daneben sind über Bündelungseffekte und die Konzentration auf strategisch ausgerichtete Rahmenvereinbarungen, die PEG-seitig mit Produktherstellern z. B. für Reinigungs- und Desinfektionsmittel für den Seniorenmarkt erarbeitet wurden, weitere signifikante Kostenreduktionen möglich. Sind die Bestellprozesse im Idealfall dann digital und prozessorientiert organisiert, stehen valide Verbrauchsdaten und Kostentransparenz bereit, um erforderliche Justierungen im Gefüge der Produktbeschaffung vornehmen zu können.

Zum Thema „Neueinstellungen von Pflegekräften“ durfte die Firma Georg Recruiting ihre Unternehmenskonzeption vorstellen. Über Social Media und Videografie werden die Kunden online als Arbeitgebermarke positioniert. Der Prozess umfasst die vollumfängliche Kundenpositionierung und die Recruitingphase im Netz. Dabei werden unterschiedliche Preispakete, in Abhängigkeit von Unternehmensumfang und Dauer der Begleitung, angeboten.

Frau Silke Rupietta, Prokuristin aus der AWO Bremerhaven und selbst Commitmentbeirätin, berichtete von Ihren Erfahrungen zum Projekt „Klimafreundlich Pflegen“. Anschaulich und verständlich wurden die Details im Aufwand des Projektes, welches im Zeitraum Juni 2019 – Februar 2021 bearbeitet worden ist - bis hin zum Ziel- und Maßnahmenplan - dargestellt. Dankenswerterweise wurden wertvolle Unterlagen zur Erstellung des eigenen CO2-Fußabdrucks und ein Erhebungsbogen für Pflegeeinrichtungen für die Teilnehmer zur Verfügung gestellt.

Ein Update zum aktuellen Marktgeschehen und Ausblicke auf die LM-Preisentwicklung wurde durch Herr Martin Faltlhauser, Leitung PEG-Verpflegungsmanagement, vorgestellt.

Unter der Überschrift „Was können wir gemeinsam tun“ wurden in zwei Arbeitsgruppen die Themen „Nachhaltige Beschaffung am Beispiel Fair Trade Kaffee“ – und „Möglichkeiten der Preisbremse z. B. durch gemeinsame Bettenbeschaffung“ erörtert. Risiken, Stärken und Schwächen wurden gleichermaßen kontrovers diskutiert. Im Ergebnis wurden To-dos und Optionen zur Zielerreichung formuliert, die künftig weiterbearbeitet werden.

Nach einem vorzüglichen Mittagessen ging es im Anschluss mit der Vorstellung der Firma Carbon Heat GmbH in den Nachmittag.
Herr Friedrich Wilhelm Büscher, Geschäftsführer der CarbonHeat GmbH präsentierte, in Begleitung von Herrn Andre Beier, die auf Infrarot basierende Wärmewellenheizung anhand eines Hightech-Verbundstoffmoduls NTHX 5.0. Die hochinteressierte Zuhörerschaft folgte den spannenden Ausführungen hinsichtlich Konvektionsheizung versus Kontaktstrahlung.

Über erste Schritte einer Umsetzung der neuen Personalbemessung (PeBeM) berichtete Herr Uwe Bröcker, Bereichsleitung Ressort Pflege im Caritasverband Ahaus-Vreden.
Die Meilensteine einer strategischen Umsetzung bis Ende 2024 hat der Träger mit seinen 6 stationären Einrichtungen mit den verantwortlichen Personen für die Personalplanung eingeleitet und auf den Weg gebracht.

Im persönlichen Feedback der Teilnehmer wurden die Themenauswahl als auch deren Inhalte durchweg positiv bewertet. Gleichermaßen wurden die Gespräche auf Augenhöhe sowie das wertschätzende und gemeinsame Miteinander sehr begrüßt und gelobt. Einigkeit besteht darin, dass der

kommunikative Austausch zunehmend wichtig ist und die enge und verbindliche Zusammenarbeit aller Mitglieder wertvolle Vorteile generieren wird.

Verbindlichkeit schafft Vorteile und sichert eine wertvolle Stabilität

Als Basis-Mitglied der P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG erhalten Sie von einigen Lieferanten vergünstigte Konditionen. Einkaufs- bzw. Preisverhandlungen obliegen Ihnen oder dem Verhandlungsgeschick Ihres Einkaufs.

Zu konkreten Investitionsvorhaben können Sie Ihre Anfragen in der Basis-Mitgliedschaft jederzeit bei unseren PEG-Mitarbeiter platzieren, um Angebote von angeschlossenen Lieferantenpartnern zu erhalten. Zudem haben Sie regelmäßig die Möglichkeit an Bündelungsabfragen „immer ein konkretes Produkt bzw. einige Produkte aus einer Waregruppe“ teilzunehmen.

Ein konkretes Beispiel dazu ist die derzeitige Abfrage zum Thema **„Steigende Energiepreise – gemeinsam gegen den Kostendruck“**. Wichtige Informationen zu neuen Produktangeboten und gemeinsamen Aktivitäten erhalten unsere Mitglieder über die monatlichen Informations-Mailings. Auf die Weiterbildungsangebote der PEG Akademie erhalten Sie als Mitglieder 10 % Rabatt. Das Bildungsangebot für das Jahr 2023 finden sie unter nachfolgendem Link:
https://www.peg-akademie.de/

Verhandlungen der Genossenschaft im PEGplus-Einkaufsprogramm nutzen:

Mit einer kostenneutralen Zusatzvereinbarung können sich unsere Basis-Mitglieder dem **PEGplus Einkaufsprogramm** anschließen. Hierbei können Sie auf ein PEG verhandeltes Produktsortiment zugreifen. Mit dem Fokus auf den Verbrauch unserer Einrichtungen haben unsere Einkäufer:innen ein Kernsortiment in allen Warengruppen mit den angeschlossenen Plus-Partnerlieferanten verhandelt.

Darüber hinaus stehen ergänzend Rahmenvereinbarungen zur Verfügung, die durch Bündelung und Konzentration auf einen Hersteller, weitere Vergünstigungen nach sich ziehen.

Nach einer erfolgreichen Einführung des PEGplus Einkaufsprogramms und einer umfänglichen Nutzung des PEG Bestell- und OrganisationsSystem (BOS), werden Daten über Verbrauch und die daraus hervorgehenden Beschaffungskosten transparent.

PEGplus – Das umfassende Einkaufsprogramm

Preispaket
Komplett-Preispaket für Akut-, Rehakliniken und Senioren- und Pflegeeinrichtungen

Artikel
Listung aller notwendigen Verbrauchsartikel

Individualität
Individuelle Zusatzvereinbarungen zur Kosten- und Prozessoptimierung

Kostenanalyse
Eine Kostenanalyse vor Vereinbarungsabschluss zeigt individuelle Vorteile auf

Information
Alle Informationen auf einen Blick über das Artikelinformationssystem PEG-IOS

Experten
Experten für die jeweiligen Warengruppen stehen als Ansprechpartner zur Verfügung

Vorteile der PEGplus Mitgliedschaft

1. Zusammenarbeit mit den Marktführern je Warengruppe
2. Nachfragebündelung und zentrale Verhandlung mit attraktiven und marktgerechten Konditionen
3. IT-Tools wie PEG-IOS (Information Order System) & PEG-BOS (Bestell- und Organisationssystem)
4. Team aus qualifizierten Fachberatern

Auf Basis der umfänglich, abrufbaren Verbrauchsanalysen und der ansteigenden DATEN-ÜBERSICHT, die das BOS liefert, werden Kostentreiber identifiziert und sind im Verbrauch bewertbar. Mit fokussiertem Blick und in enger, strategischer Zusammenarbeit werden Optionen zur Kostentenreduzierung mit Konzentrations- oder Bündelungsmöglichkeiten erarbeitet, geprüft und gemeinsam realisiert.

Die Einkaufsabteilung der PEG stellt Ihren Mitgliedern im PEGplus Einkaufsprogramm, entsprechende Rahmenvereinbarungen mit Industrie gestützten Preisen zur Verfügung. Werden Produkt-Standardisierungskonzepte eingesetzt, können operative Prozesse im Unternehmen verschlankt sowie Beschaffungs- u. Prozesskosten für das Unternehmen reduziert werden.

Wir freuen uns auf Ihre Fragen und unterstützen Sie gerne mit Leidenschaft.

Es grüßen Sie herzlichst

BURKHARD EPPING
Leitung Senioren- und Pflegeeinrichtungen
Mobil 0176 / 12 30 20 33 | Tel. 028 62 / 41 61 77
burkhard.epping@pegreen.de

HARALD KATZENBERGER
Betreuung Senioren- und Pflegeeinrichtungen
Mobil 0176 / 12 30 20 38 | Tel. 097 71 / 63 68 977
harald.katzenberger@pegreen.de

Sichere Bauchlagerung in der intensivmedizinischen Lagerungstherapie mit der Nimbus Professional

Wie gelingt die sichere Bauchlagerung der intensivmedizinischen Lagerungstherapie? Diese Frage konnte die Arjo Akademie in Form eines hybriden Hands-On Training am 30. August live aus dem Getinge Experience Center in Frankfurt beantworten. Thema waren vor allem verschiedenen Methoden der sicheren Bauchlagerung bei pulmonalen Funktionsstörungen. Die Nimbus Professional als bewährtes Wechseldrucksystem stellte sich dabei als zuverlässiges Hilfsmittel heraus

Die Lagerungstherapie ist ein wichtiger Bestandteil der Intensivtherapie und insbesondere die Bauchlagerung erfordert praktische Erfahrung und Routine unter Berücksichtigung aktueller evidenzbasierter Kriterien. Ziel der Bauchlagerung ist es, die pulmonale Funktion des Patienten zu optimieren, zu erhalten und zu verbessern und Outcome-Parameter – zusätzlich zu den intensivmedizinischen Standardmaßnahmen – positiv zu beeinflussen. Am 30. August 2022 fand unter der Leitung der Arjo Akademie das Hybrid-Event „Sichere Bauchlagerung in der intensivmedizinischen Lagerungstherapie“ im Getinge Experience Center Frankfurt statt. Moderator des Events war Carsten Hermes, Pflegewissenschaftler und Lenkungsgruppenmitglied im deutschen Netzwerk Frühmobilisation beatmeter Patienten.

Auf dem Programm standen Impulsvorträge und praktische Übungen zur Bauchlagerung. Klassische Methoden, aber auch weniger bekannte wurden von einem Team aus Intensivpfleger*innen auf der Nimbus Professional durchgeführt. Auf der Webseite von Arjo ist die Aufzeichnung einsehbar: Arjo Deutschland – WebSeminare auf Abruf | Arjo. Das Nimbus Professional-System bietet eine effektive aktive Druckentlastung (Wechseldrucktherapie) in Verbindung mit einer automatischen Anpassung an das Gewicht, die Größe und Positionierung des Patienten. Es bietet die Wound Valve™-Technologie, die Heelguard Zone und die automatische Regulierung des Zellendrucks für eine wirksame Druckentlastung an und erlaubt somit Lösungen für die unterschiedlichsten Anforderungen der Patientenversorgung. Wichtige Funktionen des Nimbus Professional ist die Wound Valve™-Technologie mit der Entlüftung des Sakralbereichs und des Kopfsegments für eine therapeutische Bauchlage.

Arjo hat mit diesem Event, die sichere Anwendung der therapeutischen Bauchlage unter Nutzung von Medizinprodukten zu Dekubitusprophylaxe auf der Nimbus Professional demonstriert. Möchten Sie mehr erfahren? Besuchen Sie die Produktseite der Nimbus Professional im Internet unter https://www.arjo.com/de-de/products/pressure-injury-prevention---pip/alternating-pressure/nimbus-professional/ oder nehmen Sie Kontakt mit uns über das Kontaktformular auf der Webseite auf.

SABINE BERG
Product Manager
Arjo Deutschland GmbH
Peter-Sander-Straße 10 | 55252 Mainz-Kastel
Tel. 06134 / 186 – 0
sabine.berg@arjo.com | www.arjo.com

Blumberg SYSTEMPAPIERE

Laboretiketten direkt vom Hersteller Blumberg Systempapiere

Gerade Sie wissen, wie wichtig die Kennzeichnung und Beschriftung von Proben, Objektträgern, Geräten, Verwaltungsdokumenten oder Ähnlichem ist. Lesbarkeit und Nachverfolgung muss immer gewährleistet sein.

Unsere Laboretiketten erfüllen diese Anforderungen perfekt. Die selbstklebenden Etiketten für Laboratorien können bestens für Zentrifugen, Probengefäße, Zellkulturflaschen, Kassetten usw. genutzt werden und übererfüllen immer alle Anforderungen.

Wer sich im Bereich der Laboretiketten auf Blumberg verlässt, profitiert von der konstant höchsten Qualität – dies gilt natürlich für den Druck, die Haftung auf den jeweiligen Materialien und die Widerstandsfähigkeit auch gegen andere – z.B. mechanische – Einflüsse.

Unser Produktportfolio im Etikettenbereich

Selbstklebeetiketten als A4-Bogen bzw. in anderen Größen als Blattware z.B. für die Patientenaufnahme, Laboretiketten auf Rolle, selbstklebende Kunststofffolien in den verschiedensten Abmessungen. Sogar metallisierte und andere Spezialmaterialien stehen zur Verfügung.
Unsere Etiketten sind je nach Materialart für alle Drucksysteme geeignet: für automatische Laboranlagen, stationäre Laser- oder Tintenstrahldrucker, sowie für mobile und stationäre Thermodrucker.
Sie werden in Geräten der Firmen Abbott, Zebra, BIXOLON, TSC, EPSON, HP und allen anderen eingesetzt.

TIMO DERICHS
Teamleitung/Etiketten
Blumberg GmbH & Co KG
Kalkumer Str. 46 | 40885 Ratingen-Lintorf
Tel. 02102 / 3803-43
timo.derichs@blumberg.de | www.blumberg.de

Komplettausfall verhindern bei Leitungsstörung!

Hohe Ausfallsicherheit für Datenleitungen

Ausfallabsicherung durch Redundanz unter Beibehaltung der IP-Adressen im Störungsfall

- Zweitweg über getrennte Hauszuführung
- WLL-Backup (Richtfunk)
- LTE-Backup

Klinken, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen sind auf die permanente Verfügbarkeit ihres Datenanschlusses angewiesen. Der Ausfall einer Internetleitung oder einer Standortvernetzung bedeutet für medizinische Einrichtungen mit kritischer Infrastruktur ein ernstes Risiko. Durch eine Redundanzlösung sichern Sie Ihre Datenleitungen zusätzlich für den Störungsfall ab.

Redundanz ist NICHT gleich Redundanz!

Ein Leitungsbackup macht nur Sinn, wenn die Absicherung der Hauptleitung entweder über ein anderes Medium erfolgt, oder wenn das Gebäude, sofern noch nicht erfolgt, von zwei Seiten mit Glasfaser erschlossen wird, um Erstweg und Zweitweg terrestrisch komplett voneinander zu trennen.

Echte Medianredundanz: LTE-Backup oder WLL-Backup (Richtfunk)

Bei der Medienredundanz werden die Haupt-Datenleitung und die Backup-Leitung über verschiedene Übertragungsmedien angebunden. Fällt zum Beispiel das Glasfasernetz wegen eines Faserbruches aus, wird ein redundant angebundener Standort per Richtfunk-, LTE- oder Kupfer-Backup weiter versorgt. Die ideale, echte Medianredundanz ergänzt eine terrestrische Datenanbindung (Glas, Kupfer) über eine zusätzliche als Backup geschaltete Richtfunk- oder LTE-Anbindung. Um den Zugriff von außen durch Homeoffices oder angebundene medizinische Einrichtungen weiterhin zu gewährleisten, sollten die IP-Adressen auch im Störungsfall bestehen und damit erreichbar bleiben.

Sicherheit muss nicht immer viel kosten, ein LTE Backup als Einstiegslösung mit gleichbleibenden IP Adressen gibt es beispielsweise je nach Anbieter schon ab 49,50 € netto monatlich."

Getrennte Hauszuführung mit knoten- und kantendisjunkter Zweiwegeführung

Eine knoten- und kantendisjunkte Zweiwegeführung gewährleistet die nachhaltig abgesicherte Redundanz Ihres Glasfaseranschlusses durch eine getrennte Leitungsführung mit separaten Hauseinführungen. Knotendisjunkt steht für die Anbindung des Erst- und Zweitweges an unterschiedliche Netzknoten und getrennte Netzabschlusseinrichtungen. Kantendisjunkt steht für komplett getrennte Leitungsführung ohne Überschneidung der beiden Kabeltrassen. Die Leitungen werden dabei redundant abgesichert. Hierdurch wird die Anbindung Ihres Standorts mit einer Jahresmittelverfügbarkeit von 99,9% nahezu ausfallsicher. Sollte Ihre Erstanbindung ausfallen, wird automatisch auf die Zweitanbindung umgeschaltet. Diese extrem hohe Ausfallsicherheit erhalten Sie nur, wenn Ihr Gebäude von zwei Seiten mit Glasfaser erschlossen wird, Ihre Leitungen somit knoten- und kantendisjunkt verlaufen. Die knoten- und kantendisjunkte Wegeführung mit getrennter Hauszuführung bietet somit eine hohe Sicherheit für den Fall, dass der primäre Leitungsweg gekappt wird (zum Beispiel durch eine Tiefbaumaßnahme bzw. einen Baggerschaden). Durch die räumliche Trennung der Leitungswege ist die Wahrscheinlichkeit, dass die primäre und sekundäre Leitung zeitgleich ausfallen, sehr gering.

Carrier-Redundanz

Unter Berücksichtigung der vorgenannten Punkte ist es je nach Standort und technischer Realisierbarkeit auch möglich, die Dienstverfügbarkeit der Datenanbindungen durch eine Multi-Carrier-Strategie zusätzlich zu steigern. Hierbei werden die Datenprodukte von mindestens zwei Carriern kombiniert. Derartige Lösungen bieten zusätzliche Sicherheit für die Hauptanbindung, sollte es zu einem Backbone-Ausfall im entsprechenden Carrier-Netzknoten kommen.

Um für Ihre Einrichtung die bestmögliche Lösung zu finden, erarbeiten wir für Sie geeignete Redundanzkonzepte. Gerne prüfen wir auch Ihre bestehenden Verträge in Bezug auf Optimierung und Kosteneinsparung. Wir arbeiten anbieterneutral und unsere Dienstleistungen sind für Sie kostenfrei.

businesspartner
Internet und Telekommunikation

Kosten- und Vertragsoptimierung Ihrer Tele- und Datenkommunikation

Zu den Kernaufgabengebiet Ihrer EDV-Abteilung zählen in der Regel nicht die umfangreichen Prozesse rund um die Beschaffung von ITK-Produkten und die regelmäßige Einholung von Informationen darüber. Genau hier profitieren Sie von unserer kostenlosen, personellen Unterstützung und durch Inanspruchnahme unseres Produkt- Know Hows und unserer Branchen- und Marktkenntnis. Wir entlasten Sie sowohl zeitlich als auch personell und sorgen für regelmäßige Optimierung Ihrer Kosten und Verträge.

Festnetz / Internet / Daten / Standortvernetzung / Cloud-Telefonanlagen:

- Anbieterneutrale Beratung zu den verfügbaren Produkten, Leitungsarten, Rahmenverträgen
- Redundanzlösungen zur Ausfallabsicherung (knoten- & kantendisjunkt, Medienredundanz usw.)
- Bestellung & Auftragsabwicklung von Datenleitungen oder Upgrades
- Neutrale Auswahl an Daten- und Telefonanschlüssen von verschiedenen Carriern
- Schnittstelle zwischen Carrier und Kunde für eine direkte und gute Betreuung aus einer Hand (z. Bsp. wenn Ihr Haus über Produkte bzw. Datenleitungen verschiedener Netzbetreibern verfügt)
- Zentraler Ansprechpartner für alle Belange um das Thema Daten- und Telekommunikation
- Keine Wartezeiten in Hotlines
- Regelmäßige Tarifchecks aller Verträge für Datenleitungen und Telefonie
- Regelmäßige Erinnerung an mögliche Preisverbesserungen

Mobilfunk & mobile Geräte:

- Regelmäßige Rechnungskontrolle & Tarifchecks
- Neuverträge und Vertragsverlängerungen
- Sonderkonditionen durch individuelle Rahmenverträge
- Reparaturservice und Gerätetausch (bei vertrauensvoller Kundenbeziehung gehen wir auch in Vorleistung, d. h. Herausgabe von Geräten auch schon vor der Carrier-VVL-Frist von 6 Monaten möglich)
- Gerätelieferung durch uns von Smartphones, Tablets, Datensticks (Vertragszusammenlegung möglich zur Vermeidung von Zuzahlungen)
- Auftragsabwicklung bei Anbieterwechsel, Neuverträgen & Vertragsverlängerungen
- Durchführung Vertragspartnerwechsel
- Individuelle, anbieterneutrale Tarifberatung zu verschiedenen Carriern
- M2M und MDM Lösungen

Unsere Arbeit soll Sie entlasten, damit Sie sich bzw. Ihre EDV-Mitarbeiter um die Kernaufgaben kümmern können.

Ich würde mich freuen, wenn eine Zusammenarbeit mit Ihrem Hause zustande kommt. Probieren Sie es einfach aus. Sie erreichen mich telefonisch unter 080 86 / 351 95-12.

KATHI RAPSCH
Betreuung Geschäftskunden
Businesspartner – Roland de Witt
Neumarkter Str. 24 | 84428 Buchbach
Tel. 080 86 / 351 95-12
k.rapsch@bpdw.de | www.telefonkostenberatung.com

CARELINE

PFLEGE, KONZEPT UND EINRICHTUNG

Ihr starker Partner im Bereich Objektausstattung und Pflege.

PFLEGEBEREICH

MEDICART® – DIE BUNTE ALLTAGS-HILFE AUF RÄDERN

Ob Seniorenheim, Pflegeeinrichtung oder Krankenhaus – hier geht es um die bestmögliche Versorgung von Menschen. Das umfangreiche MEDICART® Programm enthält rollende Helfer, die nicht nur jede Aufgabe reibungslos und leise meistern, sondern auch noch gut dabei aussehen.

Wir bei CARELINE kennen die Anforderungen in der Pflege genau: Ergonomie, Sicherheit und Hygiene haben höchste Priorität – und MEDICART® ist genau darauf ausgerichtet. **Alle Modelle sind hochwertig gefertigt, leicht zu desinfizieren und gut zu manövrieren, kurzum: Qualitätsarbeit.**

Sessel Swing

Stuhl Nelly

OBJEKTBEREICH

INDIVIDUELLE DESIGNKONZEPTE, DIE SICH AUSZAHLEN

CARELINE Konzept und Einrichtung ist Ihr Partner, wenn es um die Beratung, Planung und Realisierung von sozialen Einrichtungen geht. Als Komplettanbieter in der Objektausstattung für Tagespflegen, Studentenwohnheime und andere soziale Einrichtungen sind wir die erste Wahl für Ihr Rundum-sorglos-Paket. Mit unseren Innenarchitekten und Planern, in Kombination mit unseren hauseigenen Projektmanagement- und Montageteams, bieten wir Ihnen das umfassendste Leistungsspektrum der Branche – schnell, flexibel und effizient – ganz nach Ihren Wünschen und Budgetvorgaben.

Bei Fragen und Wünschen kümmert sich Ihre **persönliche Ansprechpartnerin Beate Klein** gern um Sie

BEATE KLEIN
Key Account
CARELINE GmbH
Ottostraße 11 | 41540 Dormagen
Tel. 02133 / 2223 379
beate.klein@careline.de | www.careline.de

CARELINE

Winterliche Dessert-Momente

Wenn die Tage kürzer und die Temperaturen kälter werden, steigt die Lust auf winterliche und schokoladige Desserts. Ob fluffige Mousse oder feiner Pudding – die Dessert-Vielfalt von Dr. Oetker Professional sorgt für echte Genussmomente in der gemütlichen Jahreszeit.

Die drei saisonalen **Mousse-Sorten Mousse Bratapfel-Geschmack, Mousse Lebkuchen und Mousse Marzipan-Geschmack** lassen die Winterzeit zur Genusszeit werden. Ob mit feinem Bratapfel-Aroma und Apfelstückchen, zarten Lebkuchenstückchen und feiner Kakaonote oder klassischem Marzipan-Geschmack und zartschmelzenden Schokoladenstückchen – alle drei Varianten zeichnen sich durch eine luftig-leichte Konsistenz und ihre unkomplizierte Zubereitung aus. Genau wie die **Mousse au Chocolat noir** und die **Mousse Schoko-Trüffel-Geschmack**, die sich ebenfalls hervorragend auf der winterlichen Dessertkarte machen, werden die saisonalen Mousse-Sorten einfach mit Milch aufgeschlagen. Eine hohe Ergiebigkeit und problemlose Lagerung dank wiederverschließbarer Faltschachtel zeichnen darüber hinaus alle Varianten aus.

Wer ein klassisches und zugleich innovatives Dessert sucht, wird mit dem **Premium Pudding Schokolade feinherb** von Dr. Oetker Professional – dem ersten feinherben Schokoladenpudding auf dem GV-Markt, fündig. Die Dessert-Neuheit überzeugt mit einem vollmundigen Geschmack mit herber Note, ohne dabei bitter zu sein. Grund hierfür ist der sehr hohe Kakaoanteil im Dessertpulver von rund 51 %. Wie bei allen Dessertpulvern von Dr. Oetker Professional gelingt die Zubereitung denkbar unkompliziert: Das Puddingpulver wird mit Zucker und kalter Milch angerührt und anschließend unter ständigem Rühren in kochende Milch gegeben. Alles nochmal kurz aufkochen lassen, portionieren und kaltstellen. Aus einer Faltschachtel entstehen so rund 84 Pudding-Portionen à 100 g. Für einen besonders feinen Pudding kann ein Viertel der Milch durch Sahne ersetzt werden. Darüber hinaus ist die Zubereitung auch vegan mit pflanzlichen Milchalternativen wie Soja-, Hafer- oder Mandeldrink möglich.

Entdecken Sie die Dessert-Vielfalt von Dr. Oetker Professional und weitere Informationen: **www.oetker-professional.de**

GÜNTER KRAUSZ
Key Account Manager Verwender
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Mobil 0162 / 2630 906

Starke Produkte, stark für die Umwelt

MILIZID, FOROL und FLOORTOP sind jetzt noch nachhaltiger

Hygiene im Gesundheitswesen geht in Zukunft noch nachhaltiger. Die „Starken 3" der Gebäudereinigung von DR.SCHNELL, der Sanitärreiniger MILIZID, Universalreiniger FOROL und die Hochleistungs-Wischpflege FLOORTOP werden durch eine Umstellung der Verpackung auf transparente Behälter noch nachhaltiger und erstrahlen in neuem Glanz. Bestehend aus 30% Recyclat-Material und zu 100% recyclingfähig wird die Hygiene im Gesundheitswesen so noch umweltschonender.

Nachhaltigkeit spielt im Gesundheitswesen eine immer stärkere Rolle. So wird der Anteil des Gesundheitswesens an den weltweiten CO_2-Emissionen mittlerweile auf 5% beziffert. In vielen Heimen und Krankenhäusern gibt es noch großes Einsparpotenzial. Mit den „Starken 3" der Gebäudereinigung hilft DR.SCHNELL dabei, Hygiene und Sauberkeit noch nachhaltiger zu gestalten. Die neuen Verpackungen der Produkte lassen sich noch besser recyclen und sparen CO_2-Emissionen ein.

Der Sanitärreiniger MILIZID, der Universalreiniger FOROL und die Hochleistungs-Wischpflege FLOORTOP erscheinen neu in transparenten Flaschenkörpern und Kanistern. Die neuen Behälter bestehen zu 30% aus Recyclat-Kunststoff und sind zu 100% als Post-Consumer-Recyclat über den gelben Sack oder die gelbe Tonne recyclebar.

Die Zuordnung zu den jeweiligen Anwendungsbereichen erfolgt durch einen Farbstoff im Reinigungsmittel. So bleibt MILIZID rot für den Sanitärbereich, FOROL blau für die neutrale Unterhaltsreinigung und FLOORTOP grün für die Bodenreinigung. Diese Veränderung hat gleich mehrere positive Effekte auf die Umwelt.

Recyclatquote hoch, CO_2-Fußabdruck runter

Der Verzicht auf eingefärbte Verpackungen verbessert die Recyclingfähigkeit der Behälter enorm. Eingefärbte Gebinde werden im Recyclingprozess erst aufwändig nach Farben sortiert. Werden die Farben nicht getrennt, sondern vermischen sich Kunststoff-Flakes, führt das zu einer Vergrauung des Kunststoff-Materials.

Dieses so genannte Downcycling-Material kann im Anschluss nur noch für Kunststoff-Produkte geringerer Qualität genutzt werden. Die nicht eingefärbten Verpackungen können wiederum naturbelassenen Kunststoffströmen zugeführt werden. So kann aus einer Flasche oder einem Kanister an anderer Stelle des Produktkreislaufs wieder hochwertiger, neuer Kunststoff entstehen.

Über seine ISO 14067-zertifizierte Berechnungsmethode bilanziert DR.SCHNELL, dass durch den Einsatz der neuen Behälter bis zu 18% CO_2-Emissionen pro Verpackung eingespart werden können, auf das Jahr gerechnet sogar über 200 Tonnen CO_2. Zudem wird auch der Bedarf an neu herzustellendem Kunststoff um bis zu 60 Tonnen pro Jahr gesenkt.

REINER KEHREN
Großkundenbetreuer Gesundheitswesen
DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA
Taunusstraße 19 | 80807 München
Tel. 089/ 358061616 | Mobil 0151 / 18 06 65 24
Reiner.Kehren@dr-schnell.de | www.dr-schnell.com

Neuer Partner Lieferant

Übersichtliche Informationen für effiziente Prozesse

Eine gute Beschilderung für reibungslose Abläufe

Die DURABLE Hunke & Jochheim GmbH & Co. KG steht für wegweisende Produktentwicklungen im Bereich der Arbeitsplatzausstattung und ist seit mehr als 100 Jahren zuverlässiger Partner für professionelle Produkte und Sortimente für den Arbeitsplatz.

Mit innovativen Artikeln für die Beschilderung, wie z. B. dem Info-Rahmen DURAFRAME®, Türschildern, Desinfektionsspendern, Namensschildern, Kittelclips und vielem mehr sorgt DURABLE für reibungslose Abläufe am Arbeitsplatz. Die Sortimente zeichnen sich durch eine hohe Produktqualität, Design und Funktionalität aus.

Gerade in Berufen, bei denen man Patienten oder Kunden sehr nahe kommt, ist es wichtig, diese vor Ansteckungen zu schützen.

Durchdachte Hygienekonzepte helfen dabei, die Menschen in den Krankenhäusern und Einrichtungen für vulnerable Gruppen, wie Pflegebedürftige und Senioren sowie die Angestellten vor einer Infektion zu schützen. Beim Betreten und Verlassen der Häuser, bei der Patientenannahme oder in der Ambulanz sind beispielsweise Einbahnstraßen wichtig, um den Begegnungsverkehr der Patienten und Besucher zu minimieren. Digitales Besuchermanagement mit der Erfassung der persönlichen Daten oder sogar mit der Funktion einer Online-Terminbuchung ist auf dem Vormarsch. Ausweise können heutzutage schnell und direkt am Empfang gedruckt werden und lassen auf den ersten Blick erkennen, wer Mitarbeiter, Patient oder Gast ist. Die Digitalisierung spielt in der Infektionsprävention eine immer größere Rolle.

Analoge Hilfsmittel sind wichtig

In den Gesundheitseinrichtungen müssen die Mitarbeiter, Patienten und Besucher direkt vor Ort über die richtigen Verhaltensweisen deutlich und übersichtlich informiert werden. Welchen Eingang muss ein Besucher wählen? Welche Reihe gilt für die Patientenannahme? Wo können Hände desinfiziert werden? Ab wann darf die Station betreten werden? All diese Fragestellungen und noch mehr können nicht digital beantwortet werden, sondern müssen vor Ort ganz analog und gut sichtbar zur Verfügung gestellt werden.

DURABLE als kompetenter Partner

Die Lösung für eine smarte Visualisierung von Verhaltens- und Hygieneregeln, Patientenhinweisen, Besucheraushängen, Wegweisern und vielem mehr sind die Varianten des Info-Rahmens DURAFRAME® von unserem Partnerunternehmen DURABLE. Sie verbinden Kosteneffizienz und Professionalität. Durch schnelles und flexibles Austauschen der Inlays oder durch das werkzeuglose Anbringen sind die langlebigen Rahmen ein universelles und flexibel verwendbares Kommunikationsmittel.

DURAFRAME® der Info-Rahmen – einer für alles

Die Produktserie DURAFRAME® ist für so gut wie alle Oberflächen erhältlich, seien es Glastüren, Whiteboards und andere metallische Untergründe oder empfindliche Tapeten und Holz. Durch die verschiedenen Formate und Farben der Info-Rahmen besteht außerdem die Möglichkeit, die Vielzahl an Informationen klar zu strukturieren. Zum Beispiel

könnten die aktuellen Aushänge mit einem roten Rahmen versehen werden, alle Hygienemaßnahmen in blau und alle allgemeinen Nachrichten in schwarz. Alternativ können auch die Mitteilungen der verschiedenen Stationen in festen Farben gekennzeichnet werden.

Die Rahmen aus hochwertiger Kunststofffolie sind extrem langlebig sowie desinfizierbar. Je nach Befestigungsart sind sie auch mehrfach re-positionierbar. Der Tausch der Einlagen ist mehr als simpel, so dass aktuelle Mitteilungen unverzüglich ausgehängt werden können.

DURABLE bietet hier auch einen besonderen Bonus: Die kostenfreie Online-Software DURAPRINT bietet viele vorgefertigte Einlagen zum Druck, so dass die Info-Rahmen DURAFRAME® zur perfekten Lösung für jede analoge Kommunikation in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen werden.

Vielfache Einsatzbereiche durch flexible Nutzung

Auch im Materiallager und in Lagerräumen der Gesundheitseinrichtungen eignen sich die Info-Rahmen der Serie DURAFRAME. Gerade hier ist eine eindeutige Kennzeichnung wichtig; denn medizinische Produkte dürfen keinesfalls falsch eingelagert oder gekennzeichnet werden. Die korrekte Identifikation rettet Leben. Außerdem hält nichts einen ansonsten reibungslosen Prozess so sehr auf, wie nicht auffindbare Materialien. Da Menschen visuell orientiert sind und 80 % aller Informationen mit ihren Augen aufnehmen, ist eine genaue Kennzeichnung der Lagerplätze die Basis für optimierte Abläufe. Eine einheitliche Systematik, die für jeden Mitarbeiter eindeutig und schnell verständlich ist, ist daher unabdingbar, um Fehler und Suchzeiten zu minimieren. Gut gewählte Informations- und Kennzeichnungssysteme für Lagerplätze oder Hinweise und Aushänge sind dabei von großer Bedeutung.

Durch die verschiedenen Formate und Farben der Info-Rahmen besteht die Möglichkeit, die Waren klar zu markieren. Den Stationen könnten beispielsweise feste Farben zugeordnet werden, so dass auf den ersten Blick ersichtlich ist, welche Warenlieferung zu welcher Station gehört.

Weitere Beschilderungen in Innenräumen

Türschilder sind als Orientierungshilfe unerlässlich. Aus diesem Grund hat DURABLE verschiedene Schilder im Sortiment, die Räume noch besser auffindbar machen können. Ganz gleich, ob Wartebereich, Waschräume oder Behandlungszimmer mit diesen ausgestattet werden sollen, DURABLE bietet eine große Auswahl.

Das CRYSTAL SIGN Türschild beispielsweise stellt durch sein schlichtes Design und das hochwertige Material die wichtigen Informationen in den Vordergrund. Zudem kann das Schild aus Acrylglas jederzeit durch die transparente Folie neu beschriftet werden.

Für Einrichtungen mit verschiedenen Bereichen oder Stationen wird empfohlen, verschieden farbige Schilder einzusetzen. Die Praxisschilder mit Rahmen der Serie CLICK SIGN eignen sich hierfür besonders. Diese Serie gibt es nicht nur in verschiedenen Farben, sondern auch in unterschiedlichen Größen.

ALEXANDRA WEBER
DURABLE Hunke & Jochheim GmbH & Co. KG
Westfalenstraße 77-79 | 58636 Iserlohn |
Tel. 02371 66 22 31 |
alexandra.weber@durable.de | www.durable.de

GHD GesundHeits
GmbH Deutschland

Seit 30 Jahren stehen wir für Zuverlässigkeit und Beständigkeit in der Versorgung unserer Patienten.

Wir sind für jeden Menschen, der auf eine medizinische Versorgung angewiesen ist, da.

Betroffenen, Angehörigen und Pflegenden stehen wir mit Rat, Tat und Produkten zur Seite.
Mit unserer Fachkompetenz stellen wir deutschlandweit eine zuverlässige, beständige und herstellerneutrale Versorgung von Erwachsenen und Kindern sicher – Zuhause beim Patienten, in Einrichtungen, an einem unserer vielen Standorte oder digital.

Unsere spezialisierten Mitarbeiter beraten und unterstützen Sie in folgenden Therapiebereichen:

Ernährung · Tracheostomie & Atemtherapie · Wachkoma · Aktiv-Reha · Wunde · Inkontinenz · Orthopädie-technik · Orthopädie-schuhtechnik

Onkologie · Pharmazeutische Therapien · Schmerz · Stoma · Sanitäts-fachgeschäft · Spezial-Reha · Standard-Reha · Pädiatrie

Hotline: 0800 – 51 67 110 (gebührenfrei)

GHD GesundHeits GmbH Deutschland
Bogenstraße 28a · 22926 Ahrensburg

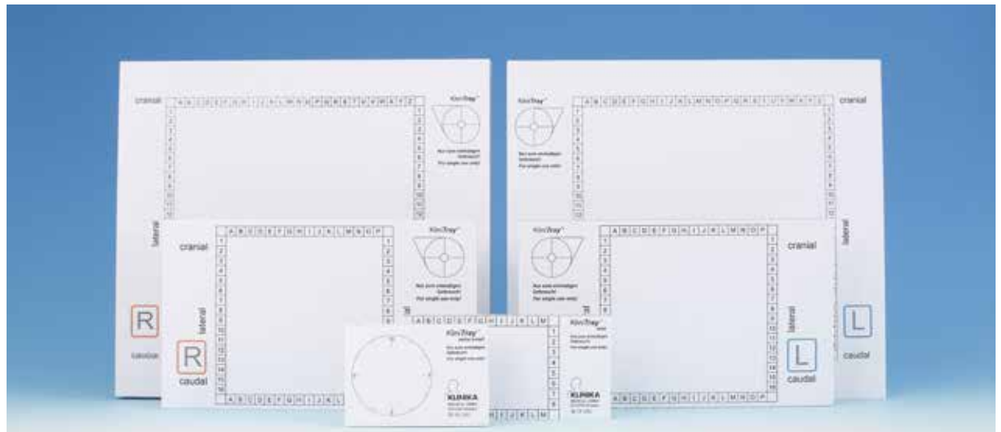
www.gesundheitsgmbh.de

GHD GesundHeits GmbH Deutschland
Bogenstraße 28a | 22926 Ahrensburg
www.gesundheitsgmbh.de

INTERSURGICAL®
BEATMUNGS-PRODUKTE GMBH

Nachresektionsrate effektiv senken!

Das Gewebe Transport- und Röntgen-System KliniTray™ ist ein innovatives System zur Tumor-Fixierung und dient zum Transport, zur Untersuchung und zur Aufbereitung von Tumorgewebe, das intra- und/oder post-operativ eine genaue Beschreibung des freien Resektionsrandes benötigt. Es besteht aus einem leichten Kunststofftablett mit, im Röntgenbild erkennbaren, Orientierungsmarkern und Koordinaten-Rahmen, die eine Zuordnung des Präparates zum Körper des Patienten aus der Perspektive des Operateurs erlauben.



Mit Hilfe von KliniTray™ kann das Gewebe in einer vorgegebenen dreidimensionalen, räumlichen Orientierung sicher transportiert und sowohl radiologisch als auch sonographisch untersucht werden. Das für die histologische Untersuchung notwendige Zuschneiden des Materials erfolgt unter Zuhilfenahme der Röntgen- und/ oder Sonographie-Bilder direkt auf der Platte. Für die Anwendung im Bereich Brustkrebs-Chirurgie ist KliniTray™ mit den Orientierungsmarkern „cranial“, „caudal“, „lateral“ und „medial“ ausgestattet.

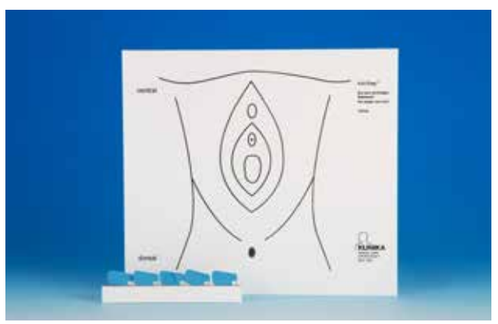
Mit zusätzlichen Markern „L“, für die Seitenangabe „links“ oder „R“, für die Seitenangabe „rechts“, wird die Entnahmeseite bestimmt. Auf dem Brustschema mit dem röntgenopaken Koordinaten-Rahmen der Platte kann die Lokalisation des Befundes markiert werden.

Einfach, sicher, innovativ

KliniTray™ ermöglicht eine standardisierte und zuverlässige Zuordnung der Resektionsränder für den Operateur, den Radiologen und den Pathologen und das ganz ohne Zeit- und Informationsverlust. Dabei ist KliniTray™ mit einem ausgereiften Qualitätsmanagement-System nach DIN EN ISO 13485-2016 zertifiziert und wird regelmäßig durch die zuständige benannte Stelle geprüft.

Das KliniTray™-Sortiment umfasst neben den Mamma-Platten für die Brustkrebs-Chirurgie zudem Optionen für die Gynäkologie (z.B. Vulva-Platten), für die Dermatologie, die Augenchirurgie und viele weitere klinische Bereiche.

Weitere Informationen erhalten Sie unter **https://nachresektionsrate-senken.de** oder kontaktieren Sie den exklusiven Distributor Intersurgical unter **anfrage@intersurgical.de**



Intersurgical Beatmungsprodukte GmbH
Tel. 022 41 / 256 90
anfrage@intersurgical.de | www.intersurgical.de

Greenbox GmbH & Co. KG

Ihr Anbieter für nachhaltige Food-Service-Verpackungen

Die Greenbox GmbH & Co. KG steht für nachhaltige und vollständig CO_2-kompensierte Food-Service-Verpackungen aus nachwachsenden, recycelten oder recycelbaren Rohstoffen. Seit 2010 beliefern wir unsere Kundinnen und Kunden mit einem vielfältigen Sortiment an umweltfreundlichen Ein- und Mehrwegverpackungen.

Klimaschutz aus Überzeugung

Kern unseres Handelns ist die Überzeugung, dass es besser ist, nachwachsende Rohstoffe zu verarbeiten, als endliche Ressourcen zu verbrauchen. Daher bieten wir im In- und Ausland ein breites Sortiment aus über 1.000 nachhaltigen Verpackungen für den Food-Service-Einsatz. Den Schwerpunkt bilden dabei Produkte aus nachwachsenden Ressourcen wie stärkebasierte Biokunststoffe, Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft und Palmblatt.

Neben einem breiten Sortiment an Einwegverpackungen bieten wir auch ein Mehrwegsortiment an. Besonders stolz sind wir auf unsere Häppy-Box-Produkte. Sie setzen sich aus einem robusten Bio-Compound zusammen, der zu 98 % aus nachwachsenden Rohstoffen (60 % Bio- Polypropylen aus Pflanzenöl, 40 % Holzmehl aus zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft) besteht. Das Material ist besonders robust, leicht und zudem abweisend gegenüber Bakterien. Die Bowls, Menüschalen & Co. sind spülmaschinen- und mikrowellengeeignet und lassen sich auch in der Tiefkühltruhe lagern. Optisch bieten die Mehrwegbehälter Variation: Zur Auswahl stehen die Farben Karamell, Cashew und Spinat. Bei entsprechenden Abnahmemengen sind auch Sonderfarben möglich. Zudem lassen sich die Behälter individuell bedrucken.

Zusammen für mehr soziale Gerechtigkeit

Wir bei greenbox legen großen Wert auf soziale und ökologische Verantwortung. Allein lässt sich in diesem Anliegen bereits einiges verändern und verbessern, in der Gemeinschaft geht das aber noch besser. Daher sind wir Mitglied von amfori, dem weltweit führenden Unternehmensverband für nachhaltigen und offenen Handel, und haben uns zur Nachhaltigkeit in unseren Handelsketten verpflichtet. Wir achten darauf, dass unsere Produkte unter sicheren, gerechten und sozialen Arbeitsbedingungen zu fairen Löhnen und geregelten Arbeitszeiten hergestellt werden. Darum werden unsere Lieferanten von unabhängigen Stellen nach der Business Social Compliance Initiative (BSCI), SEDEX oder SA8000 auditiert.

Zusätzlich haben wir uns der Stiftung Allianz für Entwicklung und Klima angeschlossen. Gemeinsam mit über 1.000 Unterstützerinnen und Unterstützern aus Wirtschaft, Verwaltung und Zivilgesellschaft verfolgen wir das Ziel, die Entwicklungszusammenarbeit und den internationalen Klimaschutz über das Instrument der freiwilligen Kompensation von Treibhausgasen zu verknüpfen. Damit einher geht die Finanzierung wichtiger Entwicklungs- und Klimaschutzprojekte in Entwicklungs- und Schwellenländern.

Neuer Partner Lieferant

greenBOX© Eco Up Packaging

Seit Dezember 2020 sind wir zudem Mitglied der „Partnerschaft Umwelt Unternehmen". Diese unterstützt Unternehmen in Bremen und Bremerhaven bei der Vernetzung und bei Kampagnen rund um umweltorientiertes und soziales Handeln. Ziel ist es, nachhaltiges Wirtschaften in den betrieblichen Alltag zu integrieren - hierbei jedoch weiterhin gewinnbringend und wirtschaftlich arbeiten zu können.

Klimaschutz aus Überzeugung

Climate Safe 360°®

Klimaschutz nehmen wir sehr ernst. Daher versuchen wir wo möglich CO_2-Emissionen zu vermeiden und zu reduzieren. Unvermeidbare Emissionen gleichen wir vollumfänglich aus – vom Anbau der Rohstoffe bis zur Auslieferung unserer Produkte an unsere Kundinnen und Kunden. Dieses Engagement möchten wir nach außen sichtbar machen. Daher haben wir das neue Climate Safe 360°-Logo entwickelt, das die umfängliche Klimaneutralität in Produktion, Transport, Unternehmen und Ressourcen nach außen kommunizieren soll. Die von uns aufgestellten Berechnungen für das Climate Safe 360°-Logo lassen wir durch unabhängige Dritte verifizieren. Dadurch möchten wir mehr Transparenz und Genauigkeit für alle Beteiligten schaffen.

Unsere CO_2-Emissionen gleichen wir mithilfe der Klimaschutzprojekte der Non-Profit Zertifizierungsorganisation Gold-Standard-Foundation aus. Durch die Projekte wird nicht nur ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet, auch die Lebensbedingungen der lokalen Bevölkerung werden nachhaltig verbessert – ganz im Sinne der Sustainable Development Goals (SDG) der UN. Aktuell fördern wir zwei Projekte, die einen direkten Bezug zu uns haben. Dabei geht es jedoch nicht um das nachhaltige Verpacken von Speisen, sondern um deren nachhaltige Zubereitung.

Nachhaltige Bedarfsartikel für Praxis und Klinik

Durch unsere Erfahrung und unserem Wissen möchten wir auch den Bereich an Bedarfs- und Verbrauchsmaterialien verändern. Mit diesem Know-how und unserer Expertise haben wir organiCARE ins Leben gerufen und uns zum Ziel gesetzt, den Klinik- und Stationsalltag nachhaltig zu verändern. Mit organiCARE produzieren wir nachhaltige und klimaneutrale Hilfsmittel für das Gesundheitswesen. Diese bestehen nicht nur aus nachwachsenden Rohstoffen, sie sind auch recycelbar oder biologisch abbaubar.

Greenbox GmbH & Co. KG
Schwachhauser Heerstraße 266 b | 28359 Bremen
Tel. 0421 / 246 87 87 0
contact@greenbox.bio | www.biologischverpacken.de

Kooperation
HGK und P.E.G. eG

Alle folgenden Angebote haben Gültigkeit bis 31.12.2022 u.Vorbehalt

Alle o.g. Preise sind Nettopreise zzgl. anfallenden Versandkosten und zzgl. MwSt.

Die Angebote sind freibleibend

Aufgrund der aktuellen Rohstoffknappheit und der Beschaffungsproblematik auf den Weltrohstoffmärkten kann derzeit keine längere Preisbindung gegeben werden. Gern senden wir Ihnen auf Nachfrage ein verbindliches Angebot.

GASTROKAUF 24
DIREKT VOM HERSTELLER

Diese sind 1:1 so in unserem PEG-BOS und in dem unten dargestellten Shop bestellbar.

Ergänzend zu den bereits vorhandenen Angeboten, kann jedes PEG-Mitglied in dem speziellen Webshop der Gastrokauf 24 (HGK eG), über eine Registrierung mit Ihrer PEG Mitgliedsnummer, zu Sonderkonditionen einkaufen.

Registrierung PEG Classic Einkaufsmodell

http://www.gastrokauf24.de/cms/kunden/als-kunde-anmelden/peg-classic.html

Registrierung PEGplus Einkaufsmodell

http://www.gastrokauf24.de/cms/kunden/als-kunde-anmelden/peg-plus.html

Für den Fall, dass Sie einen Zugang zu unserem eigenen Webshop (PEG-BOS) haben, können Sie auch dort über das Sortiment verfügen. Wir stellen hier eine Auswahl an Artikel dar. Die kompletten Angebote sind in unserem PEG-BOS auf der Startseite unter der Rubrik "Angebote einfach nutzen" bzw. im Shop bestellbar, sowie im PEG-IOS Center einsehbar.

Sie können natürlich auch alle Produkte über die aufgeführten Kontaktdaten bei uns direkt bestellen.

Food Processor FP1000
Eigenschaften: Anbauteile spülmaschinengeeignet,
Einfüllöffnung oben am Gerät
Geschwindigkeitsregelung: 2 Stufen
Mixschüssel: Einfüllschacht 54 x 74 mm,
Inhalt: 2 Liter, Kunststoff
Material: Aluminium
Füllmenge Mixbecher: 1,6 Liter
Ausgelegt für: Hacken, Mixen, Pürieren, Raspeln, Reiben, Schneiden, Shaken, Zerkleinern
Drehzahl max.: 18000 U / Min.
Spannung: 220-240 V
Set bestehend aus: 1 Motorblock, 1 Mixbecher, 1 Mixschüssel
Inklusive: 1 Edelstahl-Sichelmesser (Pürieren und Hacken),
1 Kunststoff-Sichelmesser (Pürieren von gegarten Speisen),
1 Schneidscheibe für Raspel (0,3 mm),
1 Schneidscheibe für Raspel (1 mm, 3,5 mm),
1 Schneidscheibe für Scheiben (2 mm, 3 mm)

Artikelnummer:	**150148**
Listenpreis:	€ 209,00 netto
PEG-Preis:	**€ 142,22** netto

Bei Interesse wenden Sie sich bitte gerne an:

CHRISTINE GEISSLER
Innendienst Mitgliedermanagement
Tel. 089 / 62 30 02-39
christine.geissler@pegreen.de

Siegelmaschine 23180
Ob To-Go, im Außer-Haus-Geschäft oder beim Catering: Warme oder kalte Speisen sind versiegelt bestens für den Transport gerüstet und vor Viren geschützt. Kein Verschütten, kein Vermischen einzelner Komponenten – Das bedeutet: mehr Hygiene, Sauberkeit und Frische bei Transport aber auch Lagerung.
Abmessungen: B 240x T 570x H 275mm
Anschluß: 0,7kW, 230V

Artikelnummer:	**300800**
Listenpreis:	€ 1.249,00 netto
PEG-Preis:	**€ 849,91** netto

Kaffeemaschine Contessa Duo
Steuerung: Kippschalter
Anschlusswert: 2,8 kW
Leistung Heizelement(e): 2,8 kW (2 x 1,4 kW)
Spannung: 230 V
Inklusive: 2 Isolierkannen, Edelstahl
Aufbrühzeit: 8 Minuten für 2 Liter
Anzahl Kochstellen: 2
Farbe: Silber
Ausführung: Korbfilter
Inhalt Kanne: 2 Liter
Leistung max.: 2 x 13 Tassen
Material: Edelstahl

Artikelnummer:	**190184**
Listenpreis:	€ 455,00 netto
PEG-Preis:	**€ 309,62** netto

SARO Schockfroster URSUS 10
-Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl,
-Für 10 x 1/1 GN oder B 600 x T 400 mm Bleche,
-4 Zyklen vorprogrammiert,
-Kerntemperaturfühler,
-Schnellkühlen: 40 kg von +70 auf +3 °C in 90 min.,
Schockfrosten: 28 kg von +70 auf -18 °C in 240 min.,
-Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL),
-Isolierung: 70 mm,
-Kältemittel: R290,
-Gewicht: 190 kg,
-Maße: B 800 x T 815 x H 1645,
Inhalt: 368 Liter,
Temp. -18 / -22 °C,
Anschluss: 230 V - 1 Ph. - 1,30 kW

Artikelnummer:	**323-4510**
Listenpreis:	€ 5.352,00 netto
PEG-Preis:	**€ 3.096,00** netto

Saladette KBS 902
Saladette mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer,
Temperatur mittels elektronischem Thermostat regelbar
Digitale Temperaturanzeige
Bestückungsmöglichkeit: 3x GN 1/1
Maximal können 5 Roste inkl. 5 Paar kippsichere Auflageschienen (Zubehör)
pro Türfach eingebracht werden
Temperaturbereich: +2° bis +8° C
Abmessungen: B 1045x T 700x H 875mm

Artikelnummer:	**340112**
Listenpreis:	€ 1.441,00 netto
PEG-Preis:	**€ 851,99** netto

Neuer Partner Lieferant

WORKSPACE EXCELLENCE

Ganzheitliche Lösungen auf höchstem Niveau

Die Arbeit muss erledigt werden. Daran führt kein Weg vorbei. Egal ob allein oder im Team, an Ihrem Schreibtisch, beim Patienten oder am Konferenztisch. Statten Sie Ihre Räumlichkeiten mit tätigkeitsbasierten Arbeitsbereichen für Einzelpersonen und Teams aus. Denn die Arbeitswelt wird immer agiler und Aufgabenfelder der Mitarbeiter werden facettenreicher. LEUWICO entwickelt und produziert seit fast einem Jahrhundert in Nordbayern hochwertige Büromöbel – Gründungsjahr 1923. Wir als innovatives Unternehmen kombinieren handwerkliches Können mit moderner Serienfertigung.

Aus bescheidenen Anfängen als Schreinerei bauten der Gründer Carl Leuthäusser und seine Nachkommen ein Pionierunternehmen auf, das Trends nicht folgte, sondern machte. Im Jahr 1948 produzierte das Unternehmen den ersten Zeichentisch mit Neigefunktion überhaupt. Bereits 1967 legte LEUWICO mit dem ersten Sitz-Steh-Schreibtisch die Messlatte sehr hoch – immer im Fokus, die Ergonomie am Arbeitsplatz. Und heute sind wir bekannt für den schnellsten, den am einfachsten zu bedienenden und leicht gängigsten Hand-Schnellverstellungstisch am Markt.

Unsere Leistungen reichen von der Gestaltung von Arbeitsplätzen, Raumplanung, Konstruktion und Produktion bis hin zu Lieferung und Montage durch unser geschultes Servicepersonal. **Qualität, Ergonomie, Nachhaltigkeit** bilden das Fundament von LEUWICO.

Positionswechsel so einfach, wie das Aufstehen selbst

Wir stellen qualitativ hochwertige, ergonomische und nachhaltige Möbel her, allen voran Sitz-Steh Arbeitsplätze, um exzellente Arbeitsräume zu schaffen. Ein Qualitätsarbeitsplatz sieht nicht nur gut aus, er ist flexibel, anpassungsfähig und langlebig. Ein nachhaltiger Arbeitsplatz wird mit austauschbaren und wiederverwertbaren Teilen konzipiert, hochwertig und ressourcenschonend gestaltet und in einem optimierten Produktionsprozess hergestellt.

Unsere höhenverstellbaren Schreibtische ermöglichen es, in Sekundenschnelle vom Sitzen ins Stehen zu wechseln. Wir wissen aus langjähriger Erfahrung: Je einfacher und schneller die Verstellung, desto häufiger wechselt der Nutzer seine Position. Kein Motor bedeutet, dass keine Steckdose belegt und keine elektrische Wartung vorgenommen werden muss. Als Manufaktur gehen wir auf individuelle Kundenwünsche ein – Design, Nachhaltigkeit und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Wir bieten agile Raumlösungen für Ihr Team. Von High-Focus bis hin zu individuellen Arbeitsplätzen in Vorstandszimmern, Besprechungsräume, Großraumbüros oder Co-Working Spaces: Wir realisieren Räume zum unabhängigen Arbeiten, sich treffen und zusammenarbeiten, pausieren oder entspannen.

Sie möchten Ihre bestehenden Raumverhältnisse erweitern oder umgestalten? Dann sind Sie mit uns flexibel und können aus einem ganzheitlichen Konzept wählen.

ISABELL HERTLEIN
LEUWICO GmbH
Tel. t: 09566 / 88 0
Hauptstraße 2-4 | 96484 Wiesenfeld
i.hertlein@leuwico.com | www.leuwico.com

Nestlé
Für einen guten Start in die Zukunft

BEBA expert HA – bewährtes Hydrolysat mit in Studien gezeigter Sicherheit.

Seit seiner Entwicklung vor über 35 Jahren im Nestlé Forschungszentrum wurde der Hydrolyseprozess für das partielle Molkenhydrolysat in BEBA expert HA nicht verändert. Seine Wirksamkeit wurde seitdem umfangreich in klinischen Studien untersucht.

Das erste entsprechend der EU-Verordnung zugelassene Hydrolysat (EFSA-Approval Eignung & Sicherheit, 2005)

In allen Stufen pflanzliche Öle **ohne Palmöl**

ÜBER 35 JAHRE Pionier in der PROTEIN-FORSCHUNG

In allen Stufen **ohne Stärke**

Protein schonend aufgespalten – **für eine schnellere Magenentleerung**[1]

Bedarfsgerechter Proteingehalt < 2 g/100 kcal – **für eine gesunde Gewichtsentwicklung**[2]

L. reuteri (DSM 17938)* – **beugt Verdauungsproblemen vor**[3]

Mit den essentiellen LCP-Fettsäuren **DHA (gesetzlich für Säuglingsanfangsnahrung vorgeschrieben) und ARA**

Mehr über die aktuellen Studienergebnisse zur Allergieprävention bei Risikokindern erfahren Sie auf:

Wichtiger Hinweis: Die Weltgesundheitsorganisation (WHO)* empfiehlt, Schwangere und Mütter über die Vorteile und die Einzigartigkeit des Stillens zu informieren – insbesondere darüber, dass Stillen die beste Ernährung für den Säugling ist und den besten Schutz vor Krankheiten liefert. Mütter sollen Anleitung zur Vorbereitung und Aufrechterhaltung des Stillens erhalten, mit besonderer Betonung der Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung in Schwangerschaft und Stillzeit. Von der unnötigen Einführung von Säuglingsmilchnahrung, anderer Nahrungsmittel oder Getränke soll abgeraten werden, da es den Stillerfolg negativ beeinträchtigen kann. Gleichermaßen sollen Mütter bezüglich der Schwierigkeit der Umkehr einer Entscheidung, nicht zu stillen, gewarnt werden. Vor der Empfehlung, eine Säuglingsmilchnahrung zu benutzen, sollte die Mutter bezüglich der sozialen und finanziellen Folgen ihrer Entscheidung informiert werden. Mütter sollen daran erinnert werden, dass Stillen nicht nur die beste, sondern gleichzeitig auch die finanziell günstigste Ernährung des Säuglings ist. Wenn die Entscheidung, eine Säuglingsmilch zu verwenden, getroffen ist, ist es wichtig, Informationen zur korrekten Zubereitung von Säuglingsmilchnahrung zu geben und zu betonen, dass nicht abgekochtes Wasser, nicht sterile Flaschen oder nicht korrekte Verdünnung ebenfalls zu einer Erkrankung führen können. Internationaler Code zur Vermarktung von Säuglingsmilchnahrung, verabschiedet von der Weltgesundheitsversammlung in Resolution WHA 32.22, Mai 1981.

*Exklusiv unter der Lizenz von BioGaia nur in Nestlé BEBA Säuglingsnahrung (gilt nicht für die Flüssigvarianten); neue wissenschaftliche Bezeichnung: Limosilactobacillus reuteri

Quellen: 1. Clemens et al. JM Coll Nutr. 2002; 21 (5): 482. Und Billeaud C et al.: Eur J Clin Nutr 1990; 44 (8): 577–583, **2.** Ziegler E et al.: Monatsschrift Kinderheilkunde 2003; 151 (suppl 1): 65–71, 3. Indrio F et al.: JAMA Pediatr 2014; 168 (3): 228–233, 5 GINI 20 Jahre: Gappa et al. Allergy.2020.

MICHAEL WISSER Regionalleitung Süd
Nestlé Nutrition GmbH
Lyoner Str. 23 | 60523 Frankfurt/Main
Mobil: 0160 / 71 46 84
michael.wisser@de.nestle.com

Der Countdown läuft, das EU-Leuchtstofflampenverbot kommt

Bild: Ledvance GmbH

Die gesetzliche Grundlage

Mit der Neuregelung der EU RoHS Richtlinie 2011/65/EU (RoHS = Restriction of Hazardous Substances) hat die Europäische Kommission das endgültige Aus für alle Leuchtstoff- und Kompaktleuchtstofflampen mit Stecksockel für die Allgemeinbeleuchtung beschlossen.

Grundsätzlich ist dieser Schritt begrüßenswert, denn dieses Verbot trägt maßgeblich zum Umweltschutz bei. Gefahrstoffe wie z.B. Quecksilber gelangen nicht mehr in Umlauf und durch die hohe Effizienz der LED-Technik kann sehr viel Energie für die Lichterzeugung eingespart werden. Weiterhin verlängern sich die Wartungsintervalle mit allen damit verbundenen Beschaffungs- und Entsorgungskosten.

Die Folge

Ab den Stichtagen dürfen diese Lampen in der Europäischen Union nicht mehr in Verkehr gebracht werden, Lagerbestände des Handels dürfen abverkauft, bevorratete Bestände bei Verbrauchern dürfen aufgebraucht werden.

- **25. Februar 2023:** Verbot aller übrigen Leuchtstofflampen mit Stecksockel (Kompakt-, U-Form- und T5-Ringleuchtstofflampen)
- **25. August 2023:** Verbot aller linearen T5- und T8-Leuchtstofflampen
  Ausnahme: T5-Mini mit Sockel G5 für Not- und Sicherheitsbeleuchtung
- **25. August 2025:** Verbot aller T9-Ringleuchtstofflampen mit Sockel G10q

Diese bewährten Lichtquellen sind für die wirtschaftliche Allgemeinbeleuchtung seit Jahrzehnten millionenfach im Einsatz. Schätzungen gehen davon aus, dass allein in Deutschland ca. 100 Mio. Leuchtstoff- und Kompaktleuchtstofflampen im Einsatz und somit vom EU-Lampenverbot betroffen sind - das sind mehr als 65% der Bestandsanlagen. (Quelle: Signify) Insofern hat dieses Verbot erhebliche Auswirkungen auf alle gewerblichen und kommunalen Anwendungen: Medizin- und Pflegeeinrichtungen, Industrie, Logistik, Verwaltung, Bildungsstätten, Verkaufsräume, Landwirtschaft, Park- und Tiefgaragen, Bahnhöfe, Flughäfen, Sporthallen, Unterführungen, uvm.

Aktuell gibt es drei Szenarien im Umgang mit dem EU-Leuchtstofflampenverbot:

Löffelhardt
Elektrotechnischer Großhandel

Die beste Lösung

Austausch der Bestandsleuchten durch moderne LED-Leuchten zum aktuellen Stand der Technik. Diese Lösung ist speziell bei älteren Beleuchtungsanlagen oder in technisch anspruchsvollen Bereichen sinnvoll, bei denen Lichtqualität und Wirtschaftlichkeit im Vordergrund stehen. In Kombination mit einem Lichtmanagement sind Energieeinsparungen > 80% möglich, zudem sind moderne LED-Leuchten BEG-förderfähig (BEG = Bundesförderung für effiziente Gebäude).

Die zweitbeste Lösung

Ersatz der konventionellen Leuchtstofflampen durch LED-Ersatzlampen, wenn technisch möglich. Mittlerweile stehen viele sog. LED-Retrofitlampen zur Verfügung, die ohne Umbau in Bestandsleuchten eingesetzt werden können, Tendenz weiter steigend. Vorteil dieser Lösung ist die sehr kurze Amortisationszeit meist schon im ersten Jahr der Umrüstung. Da ist es auch verschmerzbar, dass LED-Retrofitlampen nicht gefördert werden.

Wir empfehlen dringend, dass der Lampentausch auf LED-Retrofitlösungen im Sinne der Sicherheit mit elektrischem Strom von einem Elektro-Fachbetrieb durchgeführt werden sollte. Neben der technischen Beurteilung der Bestandsleuchten ist immer auch die Installation auf die ggf. höheren Einschaltströme zu überprüfen.

Finger weg von fliegenden Händlern und dubioser Internetware! LED-Retrofitröhren sollten z.B. unbedingt die aktuell gültige Sicherheitsvorgabe nach IEC 62776 für zweiseitig gesockelte LED-Lampen erfüllen, mit namhaften Markenherstellern gehen Sie hier kein Risiko ein.

Die zweckmäßige Lösung

Um sich „Zeit zu verschaffen" ist die Bevorratung betroffener Typen als Ersatzbedarf dann sinnvoll, wenn eine Umrüstung auf LED-Retrofit technisch nicht möglich ist, es keine LED-Retrofitalternative gibt oder eine Komplettsanierung bzgl. Budget kurzfristig nicht darstellbar ist.

Hier sollte so früh wie möglich in die Bedarfsplanung gegangen werden, denn die verbliebenen Fabriken für Leuchtstoff- und Kompaktleuchtstofflampen laufen bereits heute am Kapazitätslimit. Trotz steigender Nachfrage wird es eine Ausweitung der Fertigungskapazitäten hinsichtlich des bevorstehenden Lampenverbotes nicht geben und die Lagerplätze des Handels sind begrenzt.

Wichtig: Abverkauf und Verwendung gelagerter Restposten sind über die Stichtage hinaus möglich, konventionelle Leuchtstofflampen unterliegen im gelagerten Zustand keiner Alterung.

Die Botschaft

Werden Sie - egal in welchem Szenario - umgehend aktiv, denn alle Verwender von Leuchtstofflampen in der gesamten Europäischen Union sind gleichermaßen von den Lampenverboten betroffen. Es muss von einer sprunghaft höheren Nachfrage bei Lampen und Leuchten ausgegangen werden, die im Jahr 2023 zu spürbaren Lieferengpässen führen wird.

Energie wird teurer werden, Denken Sie also zusammen mit Ihrem Elektroinstallateur auch über Lichtmanagement nach. Das kann z.B. eine einfache, regelbare Leuchte in Kombination mit einem Präsenzmelder sein: künstliches Licht nur dann, wenn es benötigt wird und nur so viel, wie tatsächlich erforderlich ist. Dank funkbasierter Lösungen kann heute auch eine ältere Elektroinstallationen problemlos smart werden!

Je eher Sie in Bereichen mit langen Betriebszeiten auf ein effizientes LED-Beleuchtungssystem umrüsten, desto schneller stellen sich nennenswerte Einsparungen für Energie und Wartung ein, ebenso leisten Sie damit einen wichtigen Beitrag zur Erfüllung unserer gemeinsamen Klimaziele.

STEFAN ULBRICH
Bereichsleiter Lichttechnik
Emil Löffelhardt GmbH & Co. KG
Elektrotechnischer Großhandel
Gottlob-Bauknecht-Straße 9 | 73614 Schorndorf
Tel. 0711 / 5207 311
stefan.ulbrich@loeffelhardt.de | www.loeffelhardt.de

Die effektivste Wechsellagerungshilfe!

Jetzt zur Druckentlastung wechseln mit der Morphemat

Es wird empfohlen, Intensivpatienten regelmäßig umzulagern und das am besten alle 2-4 Stunden. Da die meisten Patienten gar nicht in der Lage sind ihren Positionswechsel selbst aktiv vorzunehmen, wird dafür das Pflegepersonal gebraucht. Das nimmt allerdings nicht nur einiges an Zeit in Anspruch, sondern beansprucht in der Regel auch zwei bis vier Personen des ohnehin sehr belasteten Personals.

Die Herausforderung beim regelmäßigen Umlagern

Wussten Sie, dass das manuelle Heben und Lagern von Patienten eine der Hauptursachen für **Muskel-Skelett-Erkrankungen** beim Pflegepersonal ist? Vielleicht fallen Ihnen da auch gerade Situationen ein, wonach Sie selbst oder Ihre Kollegen unter Rückenschmerzen gelitten haben.

Mittlerweile gibt es zwar Lagerungskissen, Kippbett- oder druckentlastende (Anti-Dekubitus-) Matratzen, jedoch führen diese häufig dazu, dass der Patient, oder gar das Lagerungskissen, wegrutscht. Dies bringt zum einen Verletzungsgefahr durch die entstehenden Scherkräfte mit sich und zudem erschwert es den Umlagerungsprozess maßgeblich.

Die optimale Lösung – ein Traum wird wahr!

Die Morphemat ist eine **Wechsellagerungshilfe** mit 2 Kammern und kann für eine Umlagerung für bis zu 40° auf Intensivstationen angewendet werden. Dank des Druckluftanschlusses, ist ein Drehen ohne manuelles Heben und in nur wenigen Sekunden umsetzbar. Sie ermöglicht eine **druckentlastende und stabile Lagerung** des Patienten und verhindert körperliche Überlastungen des Pflegepersonals. Die Anwendung ist unkompliziert durchzuführen, auch mit geringem Personalaufwand. Die empfohlene Wechsellagerung in Intervallen von 2 - 4 Stunden kann daher problemlos eingehalten werden.

Wie genau funktioniert das?

Die Kammern der Morphemat werden mit **Druckluft** befüllt. Das geht super einfach mithilfe der Druckluftpistole „Hummingbird“ und ist mit allen Standard-Druckluftanschlüssen in Krankenhäusern kompatibel. Durch dieses Be- bzw. Entlüften einer der beiden Kammern wird der Patient in **weniger als einer Minute** an der vertikalen Körperachse von der einen auf die andere Seite gedreht. Das Körpergewicht auf der entlüfteten Seite verhindert dabei, dass die Morphemat wegrutscht. Zusätzlich nimmt die Druckluft dem umlagernden Pflegepersonal jegliche körperliche Anstrengung und **entlastet ihren Rücken** spürbar. Die gesamte Anwendung können Sie jetzt auch in einem **Video** nochmal ganz genau unter die Lupe nehmen – dafür muss nur der **QR-Code** noch unter die Linse!

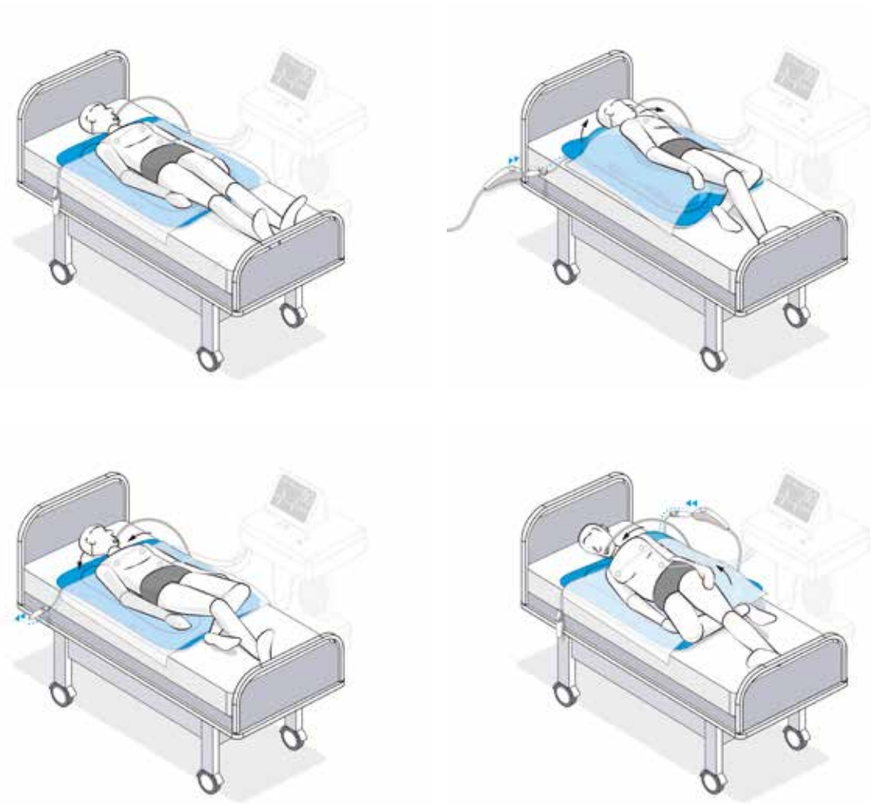
Sie merken schon, es ist ein Traum für jede Pflegekraft, wovon hier die Rede ist! Aber wozu noch träumen, wenn es jetzt zur Realität werden kann?

Schnell, einfach, ergonomisch und sicher

Besser könnte es doch nicht kommen! Sie denken alle Vorteile und Eigenschaften wurden schon genannt? Falsch gedacht, denn die Morphemat hat Vorteile ohne Ende, egal wie man sie dreht und wendet. Durch die bis zu **1000 Aufblaszyklen** ist sie häufig wiederverwendbar und somit äußerst langlebig! Die hohe Belastbarkeit für **ein Körpergewicht von bis zu 180 kg** macht außerdem selbst die Umlagerung von schweren Patienten ganz leicht.

Neuer Partner Lieferant

nordiska
helping people care



Den Traum in die Wirklichkeit bringen

Sie wollen die Morphemat unbedingt als Ihren täglichen Begleiter einsetzen? Wenden Sie sich einfach bei nordiska an Ihren persönlichen Ansprechpartner:

SARAH COLLINA
nordiska GmbH & Co. KG
Victoria Höhe 1 | 51645 Gummersbach
Tel. 02261 / 98 91-189
sarah.collina@nordiska.de | www.nordiska.de

Aus servona Medizintechnik plus! wird Orbisana GESUNDHEITSWELT

SALE

Orbisana GESUNDHEITSWELT

SERVOX®
Rota Tube | Rota Tube duo

Das **plus!** an Trachealkanüle

+ Großer Bewegungsfreiraum
+ Besonderer Tragekomfort
+ Mehr Sicherheit

Eigenschaften

- mit flexiblem 15 mm-Normkonnektor für mehr Bewegungsfreiheit
- weiches flexibles Kanülenschild
- intelligentes Befestigungssystem für einen sicheren Sitz und einfachen Wechsel der Innenkanüle
- Bogen 90° – zylindrisch
- MRT tauglich – röntgenkontrastgebend
- steril verpackt

Für weitere Informationen zu unseren Produkten steht Ihnen das Orbisana Healthcare Fachhandel-Team unter **fachhandel@orbisana-hc.de** gerne zur Verfügung.

Orbisana Healthcare GmbH
Biberweg 24-26 | 53842 Troisdorf
Tel. 02241 / 9322-207
fachhandel@orbisana-hc.de | www.orbisana-hc.de

Orbisana GESUNDHEITSWELT

SOEHNLE PROFESSIONAL

Soehnle Industrial Solutions
Ihr Partner für medizinische Wägetechnik

Seit 1868 verwiegen wir Personen, Gegenstände und Lebensmittel auf Soehnle-Waagen. Heute gehört Soehnle Industrial Solutions zur international agierenden RIVA-Holding. Das Unternehmen mit der Marke Soehnle Professional ist einer der führenden Hersteller in den Bereichen professionell eingesetzter medizinischer Mess- und Wägetechnik. Unsere unter anderem am Standort Deutschland entwickelten, produzierten und qualitätsgeprüften Produkte werden weltweit eingesetzt – beispielsweise in Krankenhäusern und Universitätskliniken. Überall da, wo präzise Messergebnisse gefordert sind.

Das breitgefächerte Produktprogramm an medizinischer Wägetechnik unterstützt Kliniken, Rehabilitationszentren sowie Pflegeheime in allen Belangen und hilft Arbeitsprozesse zu vereinfachen und effizienter zu gestalten. In unserem aktuellen Medizinkatalog 2022 bieten wir Ihnen ein neues Sortiment unserer konformitätsbewerteten und zertifizierten Medizinprodukte an.

Beratung, kurze Lieferzeiten und günstige Preise, sind für uns obligatorisch.

Von der Babywaage, über Stativwaagen bis hin zu Krankenstuhlwaagen oder Rollstuhlwaagen bieten wir ein abgerundetes Sortiment, für alle Anforderungen im Krankenhaus und/oder anderer medizinischer Einrichtungen. Neben der Eichung entsprechend der Eichklasse III und der Zulassung nach MDR sind eine hohe Genauigkeit und Zuverlässigkeit, Bedienerfreundlichkeit sowie ein leichtes Ablesen des ermittelten Gewichtswertes die wichtigsten Faktoren für das Wiegen von Menschen in Krankenhäusern, Senioren- oder Pflegeheimen.

Ansprechendes Design kombiniert mit Präzision und Langzeitstabilität – so wie Sie es schon immer aus dem Hause Soehnle Industrial Solutions GmbH gewöhnt sind.

Zusätzlichen Komfort bieten die Rollen sowie der Tragegriff, die einen einfachen Transport der Waage ermöglichen.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite **www.soehnle-professional.com**

RAINER KRANZEDER
Soehnle Industrial Solutions GmbH
Tel. 07191 / 34 53-270
rainer.kranzeder@sis.gmbh

Reha-Robotik neu gedacht –
Die Rehabilitationsrobotik von morgen wird smart und portabel sein

Das Unternehmen Roceso Technologies aus Singapur, seit 2016 weltweiter Pionier auf dem Gebiet der Soft-Robotik Exoskelett Technologie, engagiert sich für die Unterstützung von Menschen mit neurologischen Störungen und Beeinträchtigungen durch Innovationen. Die Vision von Roceso Technologies ist es, als führendes Technologieunternehmen, Unabhängigkeit in das Leben von betroffenen Menschen zurückzubringen. Seit 2020 vertritt das deutsche Tochterunternehmen Roceso Medical GmbH den deutschsprachigen sowie europäischen Markt und trifft aktuell auf ein äußerst positives Feedback aus den Rehabilitationskliniken.

Das Kernprodukt des Unternehmens, der EsoGLOVE™ Pro, ist dank der patentierten Soft-Roboter-Technologie, ein leichtes, flexibles und äußerst komfortables Rehabilitationsgerät für die Hand. Das Soft-Exoskelett wird pneumatisch angetrieben, wobei passives, aktiv-assistives sowie bilaterales Training ermöglicht wird. EsoGLOVE™ Pro zielt auf die Verbesserung der motorischen Fähigkeiten der Finger und der Koordination der oberen Gliedmaßen ab und bietet Ärzten und Therapeuten die Möglichkeit, weitere Therapieelemente einzubauen, um die Therapieerfahrung und- Ergebnisse zu verbessern.

Im passiven Modus werden die Patienten vollständig durch das System bewegt. Dabei können Übungen wie das Öffnen und Schließen der ganzen Hand, das Kneifen, der Pinzettengriff, Daumen – Opposition oder individuelle Finger-Bewegungen durchgeführt werden. Der öffnende oder schließende Druck sowie die jeweiligen Schließ- und Öffnungszeiten des Handschuhs können individuell eingestellt werden, wodurch bis zu über 300 Wiederholungen in der Stunde durch das System ermöglicht werden.

Des Weiteren gibt es funktionelle Trainingsprogramme, die Alltagssituationen audio-visuell simulieren, wie zum Beispiel das Greifen eines Apfels oder das Halten einer Flasche, um sich beispielsweise Wasser in ein Glas einzuschenken. Patienten haben dabei die Möglichkeit, das Gesehene mit realen Objekten nachzumachen.

Dabei kann die Therapiekraft zu jeder Zeit entscheiden, ob der EsoGLOVE™ Pro passiv arbeiten soll oder ob das System erkennen soll, ob die Patienten selbst den Faustschluss oder die Faustöffnung einleiten können (aktiv – assistiv). So gibt das System in diesem Trainingsmodus lediglich dann eine Unterstützung, wenn die Patienten die Initial-Bewegung selbstständig einleiten können. Die Sensibilität kann selbstverständlich entsprechend, je nach Trainingsfortschritt, eingestellt werden.

Neuer Partner Lieferant

ROCESO TECHNOLOGIES

Durch das neue Handverfolgungsmodul ermöglicht der EsoGLOVE™ Pro auch bilaterale Therapieprogramme in Kombination mit der nicht betroffenen Hand (Spiegeltherapie). Schließt der Patient seine „gesunde Hand", wird im selben Moment die Bewegung auf der betroffenen Seite durch das Exoskelett ausgelöst.

Das System bietet darüber hinaus eine Datenanalytik über den Fortschritt der Patienten an und kann des Weiteren genutzt werden, um ganze Therapiepläne für zukünftige Sitzungen mit Patienten zu erstellen.

Vorteile des EsoGLOVE™ Pro

- Kontinuierlich passive Bewegungen
- Hohe Intensität > 300 Wiederholungen pro Std.
- Funktionales aufgabenorientiertes Training
- Aktionsbeobachtungstherapie
- Intentions-gesteuertes aktives Training
- Einfach zu tragen, schnelle Einrichtung (< 3 Min.)
- Tragbares System (< 1Kg)
- Bequemer Stoff & leichter Handschuh (< 180g)

Vielfältiges System, welches die Bedürfnisse der Therapeuten deckt

Das System kann zusätzlich mit einem hochwertigem Armstützsystem ausgestattet werden. Der EsoGLOVE™ Pro Luxe kompensiert dadurch das Armgewicht und die Armschwäche, als ob man in der Schwerelosigkeit arbeiten würde. Der EsoGLOVE™ Pro Luxe unterstützt Patienten mit Beeinträchtigung der Schulter und/oder des Ellenbogens bei der effektiven Rehabilitation der oberen Gliedmaßen und beim Training funktioneller Aufgaben.

Durch den EsoGLOVE™ Myo, das neueste Modul aus dem Hause Roceso Technologies, kann zukünftig ein Training geboten werden, welches die Erfassung von elektrischen Impulsen durch Oberflächen-EMG Sensoren ermöglicht. EsoGLOVE™ Myo erkennt über sEMG-Signale die Absicht der Patienten, die Hand zu bewegen. Das System bietet außerdem EMG Biofeedback in Echtzeit, um das motorische Umlernen auf der Grundlage der Neuroplastizität zu fördern.

Feedback aus den Kliniken

Das Feedback aus den Kliniken zu den Systemen der Roceso Technologies ist sehr positiv. Die Therapiekräfte nehmen die Systeme sehr gut an, da sie schnell eingelernt werden können und Setup Zeiten mit dem Patienten unterhalb von 3 Minuten möglich sind. Das System lässt sich dadurch sehr gut in den Therapiealltag der Kliniken integrieren. Die Kunden der Roceso Technologies berichten darüber hinaus von Zeit-/Arbeitsersparnis vor allem im Kontext des Therapeutenmangels. Auch wird berichtet, dass sich die Systeme äußert gut reinigen lassen und vielseitig eingesetzt werden können.

Roceso Technologies glaubt daran, dass Rehabilitations-Robotik nicht zwangsläufig mit großen und schweren Investitionsgütern zu tun haben muss, sondern smart und portabel sein kann, um dadurch zu einem wertvollen Werkzeug für die Therapiekräfte zu werden. Das Unternehmen arbeitet weiterhin daran die eigenen Produkte stetig zu verbessern und sich zudem mehr und mehr in Richtung Plattform-Technologien weiterzuentwickeln. Vor allem in der Kommunikation zwischen intelligenten Therapiegräten und den Therapeuten können Herausforderungen wie der Therapeutenmangel oder das Therapieloch im ambulanten Bereich abgebaut werden.

FABIAN FRÖHLICH
Roceso Medical GmbH
Spessartstraße 15 | 73433 Aalen
Mobil: 0171 / 771 5229
info@rocesomedical.com | www.roceso.com

Unterbesetzt?

Mehr Flexibilität und raffinierte Küche trotz Personalmangels

In der Gemeinschaftsverpflegung wird die anhaltende Personalknappheit immer mehr spürbar. Sie fordert viel Flexibilität. Unilever Food Solutions & Langnese bietet Hilfestellungen und Lösungen für genau diese Problematik an. Auf Basis der Produkte von Knorr Professional, Lukull und Co. präsentiert die Culinary Fachberatung verschiedene Top-Gerichte für die Gastronomie. Im neuen Folder finden sich neben Rezepten auch hilfreiche Tipps und Tricks für bessere Planbarkeit und Zeitersparnis.

Für die speziellen Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung hat die Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions & Langnese zwei Top-Gerichte entwickelt, die sich schnell und unkompliziert zubereiten lassen. Geht es um Kartoffelpüree und Rinderrouladen mit Rotkraut, ist die Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten unschlagbar. Mit ihr ist nicht nur die Vorbereitung um einiges erleichtert und kann selbst von ungelerntem Personal durchgeführt werden, es werden in der Zubereitung auch bis zu 85 Minuten eingespart. Beim klassischen Sauerbraten mit Serviettenknödeln sorgt die Delikatess Sauce zu Braten ebenso für eine erhebliche Zeitersparnis.

Saucen-Vielfalt in der Gemeinschaftsverpflegung

Zusätzlich zu den Top-Gerichten zeigt die Culinary Fachberatung in einem Saucen-Guide, wie vielfältig die Basisprodukte eingesetzt werden können. Im Fokus stehen die Lukull Sauce Hollandaise, sowie die Delikatess Sauce zu Braten und der Bratenjus von Knorr Professional. So sorgt Unilever Food Solutions & Langnese für ein breites Spektrum an Saucen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Bratenjus bringt einen intensiven Röstgeschmack mit - ideal für alle Art von Fleischgerichten. Sauce Robert, Pfeffersauce oder Sauerbraten Sauce sind im Handumdrehen zubereitet. Die Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten ist die perfekte vegane Basis für jedes Gericht. Sie eignet sich beispielsweise für vegane Rahmsauce, Paprikasauce oder auch vegane Currysauce. Mit der Lukull Sauce Hollandaise sind mit wenigen Handgriffen vielfältige helle Saucen wie Malteser Sauce, Schaum-Sauce, Mango-Hollandaise oder Dijonsenf-Sauce zubereitet. Mit den hochwertigen Grundprodukten sorgt Unilever Food Solutions & Langnese so für eine große Saucenvielfalt bei gleichbleibender Qualität und bestem Geschmackserlebnis - auch und gerade bei personellen Engpässen. Den Folder für die Gemeinschaftsverpflegung gibt es auf der Themenseite auf ufs.com/personalmangel.

Knorr Professional
Unilever Food Solutions & Langnese
Neue Burg 1 | 20457 Hamburg | Tel. 040 / 696 39 20 00
ufsservice@unilever.com | www.ufs.com

veit-ingenieure.de
beraten-planen-optimieren

Energiekosten mit Fördermittel reduzieren

Erfolgreiche Energieeinsparung mit verbesserter Nachhaltigkeit

Das Wirtschaftsjahr 2022 stellt uns auch noch am Ende vor besondere Herausforderungen. Die Energiekosten steigen vermehrt an, eine Umlage ist schwierig. Umso wichtiger gelten verschiedenste Maßnahmen zur Energieeinsparung in sanierungsbedürftigen Gebäuden. Fördermittel unterstützen die Energieeffizienz und sorgen für eine Energiekostenreduktion um bis zu 70 Prozent!

LED-Sanierung

Die Bundesregierung bezuschusst umfangreich Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz. So auch Sanierung von Beleuchtungen. Effiziente LED-Lichttechnik sorgt für Stromkostenersparnis und verbessert die Qualität des Lichtes. Zudem werden die Investitionskosten durch attraktive Förderquoten unterstützt. Ein Zuschuss von 15 Prozent ermöglicht eine effektive Einsparung!

Maximale Energieeffizienz durch moderne Technik

Moderne Technologie verbindet Ökonomie und Ökologie. Die Umrüstung oder der Einbau von hocheffizienten Lüftungsanlagen oder die Sanierung weiterer technischer Anlagen und Gebäuden sorgt für die bestmögliche Energiebilanz – und ist mit bis zu 40 Prozent förderfähig! Neben einer automatischen Lüftung, Schutz vor Schadstoffen, Temperaturregelung kann diese sogar mittels Wärmerückgewinnung die Betriebskosten senken.

Geförderte Beratung durch zertifizierte Experten

Unsere geschulten Mitarbeiter sind spezialisiert auf staatliche Förderungen für Projekte rund um Energieeffizienz, Modernisierung und Sanierung. Wir analysieren sorgfältig Ihre individuelle Ist-Situation und entwickeln für Sie maßgeschneiderte Lösungen zu Planung, Optimierung und Umsetzung. Die Beratung durch einen zertifizierten Energieexperten wird mit bis zu 80 Prozent bezuschusst.

HELMUT RISCHKA
Veit Energie Consult GmbH
Unsöldstraße 2 | 80538 München
Tel. 089 / 21 55 79 35-0
office@veit-ingenieure.de | www.veit-ingenieure.de

Fachzeitschriften sind die Top-Informationsquelle für den Klinikalltag

Mit passgenauen Informationsangeboten unterstützt Springer Medizin Klinik Ärztinnen und Ärzte dabei, ihren komplexen Arbeitsalltag zu meistern. Eine wichtige Säule bilden die weit über 600 Zeitschriften, die topaktuelles, geprüftes Medizinwissen publizieren.

Drei von über hundert deutschsprachigen Fachzeitschriften für klinisch tätige Ärztinnen und Ärzte von Springer Medizin.

Mit dem Zugriff auf SpringerMedizin.de erschließt sich für klinisch tätige Medizinerinnen und Mediziner ein Schatz an Inhalten, der fortwährend aktualisiert wird. Die digital verfügbaren Beiträge reichen bis ins Jahr 1997 zurück, was zum Beispiel von großem Wert für die Recherche von selteneren Fällen ist.

Umfangreiche Recherchemöglichkeiten

Die deutschsprachigen Fachzeitschriften decken über 25 medizinische Fachgebiete ab – von der Anästhesiologie, über die Chirurgie und Neurologie bis hin zur Pathologie und Urologie. Das Angebot umfasst 100 deutschsprachige Fachzeitschriften sowie über 500 meist englischsprachige Journals. International renommierte Zeitschriften gehören zum Portfolio von Springer Medizin. Darunter das Journal Sports Medicine, das KSSTA Journal, das sich den Bereichen Knee Surgery, Sports Traumatology, Arthroscopy widmet oder die Zeitschrift Intensive Care Medicine aus dem Bereich der Intensivmedizin. Bei den deutschsprachigen Fachzeitschriften seien beispielhaft einige Wichtige genannt: Die Innere Medizin, Die Kardiologie, Die Radiologie.

Ärztinnen und Ärzte greifen auf alle Artikel der Zeitschriften im Volltext zu. Die Inhalte können in einem ePaper durchblättert, als PDF heruntergeladen oder in der HTML-Version direkt auf dem Bildschirm gelesen werden. Dabei macht es keinen Unterschied, welches Endgerät benutzt wird, denn die Darstellung passt sich allen Bildschirmgrößen an. Die Suchfunktion auf SpringerMedizin.de bietet die Möglichkeit, über alle Zeitschriften hinweg zu recherchieren oder zu filtern z.B. nach Publikationsjahr, Fachgebiet oder Medientyp. Die erweiterte Suche ist eine optimale Grundlage für die Vorbereitung des nächsten Vortrags, zur Fachdiskussion mit dem Kollegium oder zur steten, eigenständigen Fortbildung.

From bench to bedside

Für klinisch Tätige ist es einerseits wichtig, wissenschaftlich auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Auf der anderen Seite ist die praktische Anwendung der Erkenntnisse im klinischen Alltag von größter Bedeutung. Zeitschriften tragen beidem Rechnung, weshalb sie als E-Learning-Angebote für Kliniken unverzichtbar sind. In Originalarbeiten berichten Autorinnen und Autoren von neuen Studienergebnissen. In Kasuistiken werden seltene oder besonders beachtenswerte medizinische Fälle beschrieben. Hieraus kann medizinisches Fachpersonal wichtige Informationen zur Diagnose und Therapie ziehen und somit das klinische Wissen einfach erweitern.

Springer Medizin

Zum Portfolio von Springer Medizin gehören über fünfhundert, meist englischsprachige Journals, die die gesamte Bandbreite der Medizin abdecken.

Ein zentraler Bestandteil der Fachzeitschriften ist das Leitthema. Herausgeber und Autorinnen beleuchten hier ein medizinisches Thema aus verschiedenen Blickwinkeln. Somit entsteht pro Ausgabe ein umfangreicher, topaktueller Überblick. Gesichertes, praxisorientiertes Wissen vermittelt auch die Rubrik CME.

Gesichertes Wissen, zertifizierte Qualität

Für jede der 660 jährlich neu erscheinenden Fortbildungen gibt es einen etablierten Qualitätssicherungsprozess: Expertinnen und Experten auf ihrem Wissensgebiet setzen die Themen und stehen für die Güte der Inhalte. Die Beiträge sowie die Fragen und Antworten für die Lernzielkontrolle werden inhaltlich geprüft. Die Zertifizierung jedes einzelnen Kurses findet über die Ärztekammern statt. An die zugehörige Ärztekammer werden die CME-Punkte automatisch übertragen, sofern der Abschluss einer CME-Einheit erfolgreich war. Ein Kurs gilt dann als bestanden, wenn die Teilnehmenden mindestens 7 der 10 CME-Fragen richtig beantwortet haben. Jede Absolventin und jeder Absolvent kann den individuellen Punktestand jederzeit online einsehen und die Zertifikate als PDF downloaden.

So bewerten Teilnehmende die CME-Kurse

Jede Teilnehmerin oder Teilnehmer eines CME-Kurses bewertet im Anschluss den absolvierten Kurs. Das Ergebnis: 83% geben den Fortbildungseinheiten die Noten gut und sehr gut. Über die Hälfte gibt nach der CME-Teilnahme an, künftig die diagnostische oder therapeutische Vorgehensweise gemäß dem neu Erlernten zu ändern. Ein Drittel fühlt sich in der bisherigen medizinischen Strategie bestätigt.
Des Weiteren weisen Fachzeitschriften für die jeweilige Leserschaft spezifische Rubriken auf. Zu nennen sind beispielsweise Beiträge zu angrenzenden Fachgebieten, Updates zu klinischen Studien, neue Arzneimitteltherapien oder Op.-Techniken.

Das Einstiegs-Angebot für Ihre Klinik

Rufen Sie uns an und lassen Sie sich ein auf Ihre Bedürfnisse maßgeschneidertes Angebot erstellen.
Alle Infos rund um Springer Medizin Klinik finden Sie hier:
http://bit.ly/Springer-Klinik

Unsere Ansprechpartnerin im Postleitzahlenbereich 0,1,8,9
URSULA HAMPEL
Senior Licensing Manager
Tel. 089 / 20 30 43 13 10
ursula.hampel@springer.com

Unsere Ansprechpartnerin im Postleitzahlenbereich 2-7
NADJA MADANI
Senior Licensing Manager Hospitals & Health
Tel. 06221 / 487 83 90
nadja.madani@springer.com

Praxisanleitung in der generalistischen Pflegeausbildung

Julian-Anselm Bayer

Als Praxisanleiter:in sind Sie in hohem Maße mitverantwortlich für die Ausbildung von Schülerinnen und Schülern in den Gesundheitsberufen. Sie sind individuelle Ansprechpartner und führen die Schüler auf der Grundlage des Ausbildungsplans Schritt für Schritt an die eigenständige Wahrnehmung der beruflichen Aufgaben heran. Wir machen Sie pädagogisch fit für diese Aufgabe. Mit der erfolgreich abgeschlossenen Weiterbildung befähigen wir Sie, Lernsituationen in der Praxis nach aktuell anerkanntem Standard zu planen, durchzuführen und zu evaluieren.

Benjamin Dill

Inhalt

Die staatlich anerkannte Weiterbildung wird gemäß der Verordnung zur Ausführung des Pflege- und Wohnqualitätsgesetzes (AVPfleWoqG) durchgeführt. Die Qualifizierung ist berufsbegleitend und umfasst 300 Stunden theoretischen Unterricht (à 45 Minuten) inklusive 16 Stunden Hospitation (à 60 Minuten). Wir sind anerkannte Weiterbildungsstätte der Vereinigung der Pflegenden in Bayern (VdPB) zur Durchführung der Weiterbildung Praxisanleitung AVPfleWoqG.

Praxisanleitung März 2023	**Praxisanleitung September 2023**
20. - 23.03.23	12. - 15.09.23
17. - 20.04.23	23. - 26.10.23
15. - 17.05.23	27. - 30.11.23
26. - 29.06.23	12. - 14.12.23
17. - 20.07.23	29.01. - 01.02.24
18. - 21.09.23	19. - 22.02.24
09. - 12.10.23	04. - 07.03.24
13. - 16.11.23	
Abschlussprüfung: 05./06.12.23	**Abschlussprüfung: 10./11.04.24**

Zielgruppe/Zulassungsvoraussetzungen

- Krankenschwester und -pfleger
- Gesundheits- und Krankenpflegende
- Pflegefachfrau und -fachmann
- Kinderkrankenschwester und -pfleger
- Gesundheits- und Kinderkrankenpflegende
- Altenpflegende
- Operationstechnische Assistentin und Assistent / Anästhesietechnische Assistentin und Assistent
- Notfallsanitäter:in
- Hebamme und Entbindungspfleger

Mit Ihrer Anmeldung zu dieser Weiterbildung ist es notwendig, dass Sie eine Kopie der Urkunde der Berufserlaubnis an info@peg-akademie.de senden.

März September
Zur Onlineanmeldung

Termine

Praxisanleitung März:
20.3.23 - 06.12.23
Praxisanleitung September:
12.09.23 - 11.04.24

09.00 - 16.15 Uhr

Teilnahmegebühr
(inkl. Seminarunterlagen, zzgl. USt.)

EUR 2.500,00
PEG Mitglieder erhalten 10% Rabatt

Veranstalter
PEG Akademie
www.peg-akademie.de

Berufspädagogische Fortbildung für Praxisanleiter:innen

Wir machen Sie fit für die Anleitungspraxis!

Praxisanleiter:innen sind ein wichtiges Bindeglied zwischen den Lernorten Theorie und Praxis. Für den klinischen Alltag ist es von sehr großer Bedeutung, dass diese entsprechend dem aktuellsten methodischen, didaktischen und fachlichen Wissen, die Auszubildenden sowie neue Mitarbeiter:innen anleiten. Unsere Fortbildungsreihe soll diese Kompetenzen bei den Anleitenden stärken.

Julian-Anselm Bayer

Inhalt

Anleiten nach aktuellem Standard Pflegeberufe, Ausbildungs- und Prüfungsverordnung PflAPrV § 4 Absatz 3. Die Befähigung zum Praxisanleiter ist durch eine berufspädagogische Zusatzqualifikation im Umfang von mindestens 300 Stunden und kontinuierliche insbesondere berufspädagogische Fortbildung im Umfang von mindestens 24 Stunden jährlich gegenüber der zuständigen Behörde nachzuweisen.

1. Baustein: „Berufsbild Praxisanleitung“
- Die neue Rolle
- Berufsstolz und Selbstwertgefühl

2. Baustein: „Leistungen bewerten, Prüfungen abnehmen“
- Beurteilungskompetenz erwerben, Vorgaben umsetzen
- Rollenwechsel beherrschen

3. Baustein „Didaktische Kompetenz vertiefen“
- Kompetenzorientierung in der Pflegeausbildung
- Neue Methoden in der Anleitung umsetzen

Und weitere spannende Themen für die Praxis!

Von der Vereinigung der Pflegenden in Bayern (VdPB) anerkannte Pflichtfortbildung!

Zielgruppe/Zulassungsvoraussetzung

- Praxisanleiter:innen, Pflegepädagogen, Lehrer:innen für Pflegeberufe

München Freiburg
Zur Onlineanmeldung

Anerkannte Fortbildung
durch die Vereinigung der Pflegenden
in Bayern - VdPB

Benjamin Dill

Termine

27. - 29.03.2023
08. - 10.05.2023
24. - 26.07.2023
16. - 18.10.2023
München

24. - 26.04.2023
Freiburg

09.00 - 16.15 Uhr

Teilnahmegebühr
(inkl. Seminarunterlagen, zzgl. USt.)

3-Tages-Seminar
EUR 349,00
Einzeltage
EUR 149,00
PEG Mitglieder erhalten 10% Rabatt

Veranstalter
PEG Akademie
www.peg-akademie.de

Pflegefachperson für Wundversorgung nach § 6 der Rahmenempfehlungen zur HKP

Basismodul (84 UE)

Zum 01.01.2022 trat die Änderung in § 6 „Anforderungen an die Eignung von spezialisierten Leistungserbringern zur Versorgung von chronischen und schwer heilenden Wunden“ der Rahmenempfehlungen nach § 132a Abs. 1 SGB V zur Versorgung mit Häuslicher Krankenpflege (HKP) in Kraft. PatientInnen wird hier zum einen ein bedarfsgerechtes Leistungsangebot zur Wundversorgung in der häuslichen Krankenpflege zur Verfügung gestellt. Zum anderen können seitens der spezialisierten Leistungserbringer auch gesonderte Vergütungen mit den Kostenträgern verhandelt werden. Eine besondere pflegefachliche Kompetenz ist bei der Versorgung von Menschen mit chronischen und schwer heilenden Wunden von sehr großer Bedeutung. Aus diesem Grunde soll die Versorgung sukzessive auf spezialisierte Leistungserbringer mit dahingehend qualifizierten Pflegefachkräften umgestellt werden.

Julian-Anselm Bayer

Termine Basismodul

Seminar I
06.03. – 24.05.23

Seminar II
13.09. – 21.11.23

9:00 - 16:15/17:00 Uhr

Die detailierten Termine entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Teilnahmegebühr

(inkl. Seminarunterlagen, zzgl. USt.)

EUR 1.090,00
EUR 419,00
für ICW Wundexpertinnen und -experten

PEG Mitglieder erhalten 10% Rabatt

Veranstalter
www.peg-akademie.de
PEG Akademie

Unterstützt von

AOK Bayern
Die Gesundheitskasse.

Ablauf

Die berufsbegleitende Weiterbildung umfasst 84 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten theoretische Schulung und fachpraktischer Unterricht sowie 16 Stunden Hospitation bei einem geeigneten Leistungserbringer. Um den Abschluss „Pflegefachperson für Wundversorgung“ zu erwerben, schließt die Weiterbildung mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab.

Inhalt Basismodul

- 1.1 Grundlagen:
  Physiologie und Anatomie der Haut | Gefäßsystem | Wunde, Wundheilung | Mikrobiologie und Hygiene
- 1.2 Krankheitsbilder:
  *Gefäßbedingte Erkrankungen | Chronische venöse Insuffizienz und Ulcus cruris | Periphere arterielle Verschlusskrankheit (PAVK) | *Lymphangiopathien | Diabetisches Fußsyndrom (DFS) | Dekubitualulcus und Dekubitusprophylaxe
- 1.3 Lokaltherapie Behandlungsprozess/Management:
  *Wundbehandlungsprozess ausführen | Wundbehandlungsmittel und deren Anwendungsmethoden | *Verbandstechniken (Verbandwechsel) | Wunddokumentation
- 1.4 Adjuvante Maßnahmen:
  Kompressionstherapie | Schmerzerfassung und -therapie | Ernährung
- 1.5 Rahmenbedingungen/ergänzende Themenbereiche:
  *Qualitätssicherung in der Wundtherapie (Kooperation, Kommunikation) | Rechtliche Aspekte (Haftung, Expertenstandards, HM Verordnung) | *Lebensqualität, Motivation, Selbstwirksamkeit und Adhärenz

*Für ICW Wundexpertinnen und -experten sind nur die mit Sternchen gekennzeichneten 36 UE erforderlich.

Zugangsvoraussetzungen

Alle Pflegefachkräfte, die eigenverantwortlich die fachpflegerische Versorgung bei Menschen mit chronischen Wunden übernehmen, müssen über eine der folgenden Ausbildungen verfügen:

- Pflegefachfrau bzw. Pflegefachmann (nach dem PflBRefG)
- Gesundheits- und Krankenpfleger:in
- Altenpfleger:in (dreijährig)
- Mit Ihrer Anmeldung zu dieser Weiterbildung ist es notwendig, dass Sie eine Kopie der Urkunde der Berufserlaubnis an info@peg-akademie.de senden.

Fachbereichsleitung Wundversorgung nach § 6 der Rahmenempfehlungen zur HKP

Basismodul und Aufbaumodul (168 UE)

Zum 01.01.2022 trat die Änderung in § 6 „Anforderungen an die Eignung von spezialisierten Leistungserbringern zur Versorgung von chronischen und schwer heilenden Wunden“ der Rahmenempfehlungen nach § 132a Abs. 1 SGB V zur Versorgung mit Häuslicher Krankenpflege (HKP) in Kraft. Patienten und Patientinnen wird hier zum einen ein bedarfsgerechtes Leistungsangebot zur Wundversorgung in der häuslichen Krankenpflege zur Verfügung gestellt. Zum anderen können seitens der spezialisierten Leistungserbringer auch gesonderte Vergütungen mit den Kostenträgern verhandelt werden. Eine besondere pflegefachliche Kompetenz ist bei der Versorgung von Menschen mit chronischen und schwer heilenden Wunden von sehr großer Bedeutung. Aus diesem Grunde soll die Versorgung sukzessive auf spezialisierte Leistungserbringer mit dahingehend qualifizierten Pflegefachkräften umgestellt werden.

Ablauf

Die berufsbegleitende Weiterbildung umfasst 168 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten theoretische Schulung und fachpraktischer Unterricht sowie 40 Stunden Hospitation bei einem geeigneten Leistungserbringer. Um den Abschluss „Fachbereichsleitung für Wundversorgung“ zu erwerben, schließt die Weiterbildung nach dem Basismodul mit einer schriftlichen und praktischen Zwischenprüfung sowie nach dem Aufbaumodul zusätzlich mit einer schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfung ab.

Inhalt Aufbaumodul ergänzend zum Basismodul

- 2.1 Vertiefung Grundlagen: Gefäßsystem-Wunde | Wundheilung
- 2.2 Vertiefung Krankheitsbilder:
  Vertiefung gefäßbedingte Erkrankungen | Differentialdiagnosen des Ulcus cruris | Tumorwunden | Dermatologische Wundsituationen | Verbrennungswunden
- 2.3 Erweiterte Lokaltherapie Behandlungsprozess/Management:
  Wundbehandlungsprozess gestalten | Debridement | Stagnierende Wunden | Palliative Wundversorgung bei inoperablen (ex)ulzerierenden/entstellenden Hauttumoren, Metastasen, Sarkomen | Plastisch-rekonstruktive Maßnahmen | Verbrennung | Verbrennungswunde, Strahlenulcus und instabile Narben | Vakuumversiegelung
- 2.4 Adjuvante Maßnahmen:
  Heilmittel | Orthopädietechnik und Hilfsmittel | Hyperbare Sauerstoff-Therapie (HBO)
- 2.5 Rahmenbedingungen/ergänzende Themenbereiche:
  Fallsteuerung und Diagnostik | Beratung und Edukation | Qualitätssicherung in der Wundtherapie(Koordination) | Schnittstellenmanagement (Organisation, Überleitungs- & Entlassungsmanagement) | Ökonomische & rechtliche Aspekte

Zugangsvoraussetzungen

Es gelten dieselben Zugangsvoraussetzungen wie zur Pflegefachperson für Wundversorgung. Eine Leitungsqualifikation kann nachgewiesen werden (nicht zwingend).

Basismodul Aufbaumodul
Zur Onlineanmeldung

Julian-Anselm Bayer

Termine Basismodul siehe Pflegefachperson für Wundversorgung

27.11. - 01.12.23
18.12. - 22.12.23
15.01.24 (schriftl. Prüfung)
05./06.02.24 (mündl. Prüfung)

08.30 - 16.15 Uhr

Teilnahmegebühr

(inkl. Seminarunterlagen, zzgl. USt.)

EUR 2.390,00
EUR 1.719,00
für ICW Wundexpertinnen und -experten

Preise inkl. Basismodul
PEG Mitglieder erhalten 10% Rabatt

Veranstalter
www.peg-akademie.de
PEG Akademie

Unterstützt von

AOK Bayern
Die Gesundheitskasse.

Bildung erleben

Professionell & praxisnah – das neue Bildungsprogramm 2023 jetzt downloaden. Einfach den QR-Code scannen oder unter www.peg-akademie.de

P·E·G aktiv

Inhouse-Seminare

Verpflegung und Hauswirtschaft

Hauswirtschaft
- Hausreinigung
- Hausverwaltung
- Hygiene
- Wäscheversorgung

Verpflegung / Rund um Küche
- Einkaufsmanagement
- Hygienemanagement (HACCP)
- Küchendienstplanung
- Qualitätsmanagement
- Speiseplanung

Management und Einkauf

- Führungskräftetrainings
- Key Account Management
- Konfliktmanagement
- Personalführung
- Projektmanagement
- Teammanagement

Pflege und medizinisches Fachpersonal

- Dekubitusprophylaxe
- Demenz - Umsetzung Expertenstandards
- Dienstplangestaltung in der stationären Pflege
- EEG
- EKG
- Pflegedokumentation
- Evozierte Potentiale
- Expertenstandards
- Hygiene in der Pflege: Rechtliches & Fachliches
- Kleine & Große Lungenfunktion
- Kompression
- QM in der Pflege
- Wunddokumentation
- Wundversorgung

Weitere Themen auf Anfrage
unter info@peg-akademie.de
oder089 / 62 30 02 - 26

©Kzenon - ©pathdoc - stock.adobe.com - ©color24.org

GEMEINSAMES BILDUNGSPROGRAMM 2023 IN FREIBURG

Referenten

Julian-Anselm Bayer

Benjamin Dill

Dr. Matthias Melkus

Georg Scheitzach

Thomas Peter

Termine

Unsere Kooperation mit der WUPCO Akademie in Freiburg-Gundelfingen erlaubt uns, Ihnen in 2023 folgende Kurse anzubieten:

- EKG – Auffrischung Basiswissen - Grundlagen der Elektrokardiografie
  31.03.2023
- Berufspädagogische Fortbildung für Praxisanleiter:innen
  24. – 26.04.2023
- EKG – Aufbauseminar - Das pathologische EKG
  01.07.2023
- Sicheres Betreiben und Anwenden von Medizinprodukten nach der MPBetreibV (Verordnung aus dem MPDG)
  17. - 18.10.2023
- Kommunikation mit Patienten & Bewohnern
  19.10.2023
- Medizinprodukteberater(§ 83 MPDG) Qualifizierung
  20.11.2023
- Medizinprodukteberater (§ 83 MPDG) Auffrischungskurs Basiswissen
  21.11.2023
- Update Expertenstandards bündig, prägnant, QPR-relevant
  22.11.2023
- Rechtlich sicher und aussagekräftig dokumentieren
  23.11.2023

Seminarstandort

Wupco GmbH
Industriestraße 36
79194 Gundelfingen
Telefon 0761 / 76 61 02 15
info@wupco.de

Infos & Anmeldung

PEG Akademie
Kreillerstraße 24
81673 München
Telefon 089 / 62 30 02-26
info@peg-akademie.de

Schulung zur Lebensmittelhygiene

gemäß Erfordernis für Betriebsangestellte auf Basis von europäischer Verordnung EG 852/2004 und nationaler Lebensmittelhygieneverordnung

Bei Schulungen zur Lebensmittelhygiene handelt es sich um verbindliche Pflichtschulungen für die Betriebsangestellten, für welche bei Nichterfolgen, gemäß der im Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) verankerten Bußgeldvorschriften unter § 60 Anwendung finden. Alle Schulungen zur Lebensmittelhygiene müssen, jeweils personenbezogen, schriftlich dokumentiert und auf Verlangen der zuständigen Behörden dieser zur Einsicht zur Verfügung gestellt und nachgewiesen werden.

Wilfried Hötzer

Inhalt

- Vermittlung von allgemein Grundlagen der europäischen Union und nationale Vorgaben (Gesetze und Verordnungen) zur Lebensmittelhygiene und deren Anforderungen an Lebensmittelbetriebe und deren Beschäftigte.
- Erfordernisse und Inhalte zu betrieblicher Organisation, von Grundlagen in Administration und Praxis, basierend auf dem HACCP-System und von guter Hygienepraxis (GHP).
- Vermittlung von allgemeinen und spezifischen Inhalten, Kriterien und Verhaltensregeln, welche Beschäftigte im Rahmen des Handlings beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln in Küchen von
  Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung kennen und einhalten müssen.
- Grundlagen des vorbeugenden Infektionsschutzes

Seminarziele

- Die Teilnehmenden erlangen die erforderlichen Kenntnisse bzw. erhalten Auffrischung rund um die Erfordernisse in Sachen Lebensmittelhygiene, um in Lebensmittelbetrieben (weiterhin) arbeiten zu können und um die dort dafür erforderlichen Verhaltensregeln zu kennen und sie umzusetzen.

Zielgruppe

- Personen, die in Lebensmittelbetrieben tätig sind, wenn sie mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, im Rahmen deren Herstellung, Behandlung und des Inverkehrbringens
- Vorgesetzte von o.g. Lebensmittelbetrieben/Betriebseinheiten und Personen, welche ggf. nur administrativ tätig sind, jedoch die Hauptverantwortung für den Lebensmittelbetrieb/Bereich tragen.

Zur Online-anmeldung Alle Termine

Termine

06.03.2023 Online
27.04.2023 Online
20.11.2023 Online

13.30 - 15.00 Uhr

Teilnahmegebühr
(inkl. Seminarunterlagen, zzgl. USt)

EUR 59,00
PEG Mitglieder erhalten 10% Rabatt

Veranstalter
PEG Akademie
www.peg-akademie.de

Save the Date
Ihre Stimme zählt

PEG Generalversammlung
Mittwoch, 11. Oktober 2023

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen auf:
www.pegreen.de

P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG
Kreillerstraße 24 | 81673 München
Tel. 089 / 62 30 02-0 | Fax 089 / 62 30 02-40
info@pegreen.de | www.pegreen.de

Klimaneutral gedruckt auf **enviro®** pure