



Reinhard Schwarz

Sehr geehrte Leserin,
sehr geehrter Leser

Wie unsere Umwelt,
so hat sich auch unsere
Firma stark verän-
dert. Wir sind stolz,
nächstes Jahr unser
150-Jahr-Jubiläum als
Arbeitgeber und Pro-
duktionsplatz in der
Schweiz zu feiern.

Wie ein Schmetterling hat sich unsere Firma
in den vielen Jahren total gewandelt und sich
darin ausgezeichnet, neue Herausforderun-
gen erfolgreich zu meistern. Was mit der
Produktion von Speiseessig begann, hat sich
zu einem der dynamischsten und innova-
tivsten Unternehmen der Branche in der
Schweiz wie auch weltweit in der Küchen-
hygiene, Lebensmittelverarbeitung und der
Gebäudereinigung entwickelt. Wir werden
Sie ab dieser TRENDS-Ausgabe über die
spannenden Entwicklungsschritte in unserer
Vergangenheit gerne informieren.

Veränderungen prägen unsere Zeit, und die
Erwartungen an uns persönlich wie auch
an die Firmen in allen Branchen, werden
immer höher gestellt. Eine der grössten
zukünftigen Herausforderungen unserer
Branche wird die neue europäische Ge-
setzgebung (REACH) für alle Chemikalien
sein, die Hand in Hand gehen wird mit der
weltweiten Initiative der UNO: GHS. Zu den
Zielen gehört unter anderem ein verbesserter
Schutz der Gesundheit und der Umwelt vor
den Risiken, die von Chemikalien ausgehen
können.

Bitte lesen Sie weiter auf Seite 2



Verantwortung tragen zum Schutz der Umwelt und der Menschen

Eine Zeitung der JohnsonDiversey, 9542 Münchwilen, Tel. 071 969 27 27, www.johnsondiverseych

TRENDS



Fortsetzung von der Titelseite

Es geht aber auch um die Förderung von alternativen Testmethoden, die ohne Tierversuche auskommen.

Wir als JohnsonDiversey sehen hinter diesen Massnahmen eine deutliche Verbesserung des Konsumenten- und des Umweltschutzes und verstehen die damit verbundenen Veränderungen als Chance. Deshalb möchten wir auch hier proaktiv und vorausschauend alle Massnahmen ergreifen, die Verordnungen über die gesetzlich geforderten Mindestanforderungen hinaus umzusetzen.

Unser Experte, Dr. Rolf Semmler, erklärt Ihnen Näheres zu den beiden Begriffen REACH und GHS.

Auf unserer Internet-Seite www.johnsondiversey.ch können Sie weitere Informationen zu diesen Themen herunterladen.

Wie schon in der Vergangenheit bewiesen, werden wir uns auch in Zukunft zum Wohle unserer Kunden weiterentwickeln. Wir befinden uns auf gutem Wege, und es zeigt sich, dass es sich lohnt, jede Entwicklung mit vollem Elan und guten Mutes in Angriff zu nehmen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Erfolg und freuen uns, mit Ihnen diesen Weg gemeinsam zu gehen.



Reinhard Schwarz, Country Direktor Schweiz und Österreich

IMPRESSUM

TRENDS erscheint 2-mal pro Jahr

Auflage: 30 000 dt./5 500 franz.

Redaktion: Jacqueline Schmid,
JohnsonDiversey, Münchwilen



Mix
Produktgruppe aus vorwältlicher Waldwirtschaft, kontrollierten Herkünften und Recyclingholz – Fasern
Groupe de produits provenant de forêts bien gérées, d'autres sources contrôlées et de bois ou de fibres recyclés
Gruppo di prodotti ottenuti da legna o fibre riciclate, da foreste gestite in modo corretto e da altre provenienze controllate
www.fsc.org Cert. no. COC-1000-000
© 1996 Forest Stewardship Council

Chemikaliensicherheit verbessern

REACH (Registration, Evaluation und Authorisation von Chemikalien)

In den letzten Jahren gab es innerhalb der EU viele Diskussionen über die Entwicklung eines neuen Managementsystems für Chemikalien, bei dem mehr Verantwortung von den Behörden auf die Industrie übertragen wird. Das Ergebnis dieser Diskussion wird als REACH-Verordnung bezeichnet und wird in den kommenden Jahren einen signifikanten Einfluss in Europa haben.



REACH trat am 1. Juni 2007 in der EU in Kraft und gilt grundsätzlich für alle

Chemikalien; so auch für Chemikalien, die wir in unserem Alltag verwenden, wie z.B. Reinigungsprodukte, Farben, Kleidung, Möbel und elektr. Geräte. Es gibt genaue Fristen für die Registrierung von Chemikalien. Ziel ist es, bis 2018 eine «saubere» EU zu schaffen.



Dr. Rolf Semmler, Group Leader RD & E

REACH hat zum Ziel, die Chemikaliensicherheit zu verbessern, d.h. Mensch und Umwelt besser als bisher vor möglichen Risiken beim Umgang mit Chemikalien zu schützen und dies ohne den Wettbewerb einzuschränken. Im Vordergrund stehen: mehr Transparenz in den komplexen Bewertungsverfahren, mehr Verantwortung der Chemikalienhersteller und -importeure bei der Zulassung und bei der Bewertung der Stoffe, eine umfassende Registrierung und schnellere und effizientere Bewertung der Chemikalien.

Entdecken Sie Pur-Eco

Mit den neuen Pur-Eco Produkten bieten wir Ihnen ein leistungsstarkes, ökologisch-zertifiziertes Sortiment für die hohen Anforderungen der umweltgerechten, professionellen Unterhaltsreinigung:

- JD Sani Cid Pur-Eco, Sanitärunterhaltsreiniger
- JD Sani Clonet Pur-Eco, gebrauchsfertiger WC- und Pissoirreiniger
- JD Sani Calc Pur-Eco, Sanitärrentkalker
- JD Sprint 200 Pur-Eco, Oberflächenunterhaltsreiniger
- JD Jontec 300 Pur-Eco, schaumarmer Fussbodenunterhaltsreiniger

Wir beraten Sie gerne über komplette Reinigungssysteme, die hoch stehende Reinigungsergebnisse sowie umfassende, nachhaltige Entlastung unserer Umwelt bieten.

Informieren Sie sich auf unserer Internetseite oder rufen Sie uns an.



Situation für die Schweiz

Mit Inkrafttreten von REACH werden sich die schweizerischen Gesetze erneut von denjenigen der EU in wesentlichen Punkten unterscheiden. Der Schweizer Gesetzgeber prüft derzeit die Auswirkungen von REACH und das weitere Vorgehen. Nichtsdestotrotz ist die Schweizer Industrie sehr stark von REACH betroffen, da viele Rohstoffhersteller ihren Sitz in der EU haben und somit dem ganzen Prozess unterworfen sind.

GHS (Global Harmonised System)

Unter der Schirmherrschaft der Vereinten Nationen UN wurde parallel zu REACH ein neues (globales) System, genannt GHS, für die Klassifizierung und Kennzeichnung von Chemikalien und chemischen Mixturen entwickelt. Da sich der Handel mit Chemikalien auf einer globalen Ebene abspielt, müssen Lieferanten von Land zu Land unterschiedliche Forderungen erfüllen, wobei der Sicherheitslevel, der für Menschen und Umwelt innerhalb der EU und der Schweiz gilt, nicht weltweit gleich ist. Das GHS soll einen einheitlichen Prozess etablieren, der Gefährdungen durch Produkte, deren Kennzeichnung und die Herstellung der Sicherheitsdatenblätter klassifiziert.

Welche Auswirkungen haben REACH und GHS für die Endverbraucher?

- In den nächsten Jahren werden viel mehr Stoffe und Präparate als schädlich klassifiziert und gekennzeichnet, da mehr über die Inhaltsstoffe bekannt sein wird.
- Die Informationen auf Sicherheitsdatenblättern werden sich entsprechend anpassen.
- Verbraucher müssen sich darüber bewusst sein, dass Symbole, die Gefahren darstellen, nicht mehr durch das orangene Gefahrenviereck visualisiert werden, sondern durch neue Symbole.
- Die anfallenden Kosten für zusätzliche Tests oder Registrierungen erfordern bei den Herstellern eine Anpassung der Rohstoffpreise.

Unser Engagement

JohnsonDiversey unterstützt die grundlegenden Ziele von REACH, um Chemikalien besser regulieren zu können. Als ein wichtiger Partner innerhalb der Lieferkette von Chemikalien sind wir bestrebt, das Vertrauen der Anwender zu erhöhen:

- Durch unsere Global Product Safety Group wenden wir bereits strenge Regeln für die verwendeten Chemikalien an, die weit über den aktuellen



Die beiden Informationsblätter zum Thema REACH und GHS stehen Ihnen in deutscher, französischer und italienischer Sprache auf unserer Internetseite als PDF-Dokument zur Verfügung.

gesetzlichen Bestimmungen liegen, und ersetzen bereits einige Chemikalien durch sicherere Alternativen.

- Wir arbeiteten eng mit Handelsverbänden der Mitgliedsstaaten und dem Europäischen Handelsverband AISE zusammen, um den Fortschritt von REACH und GHS seit der anfänglichen Gesetzesvorlage zu verfolgen.
- Wir werden diese Zusammenarbeit fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Gesetzgebung problemlos umgesetzt wird und somit nur minimale Auswirkungen auf unsere Kunden hat.

Von der Raupe zum Schmetterling

Die Entwicklung eines Schmetterlings dauert an die drei Monate, und dann bleiben ihm weitere drei Monate, seine Aufgaben in der Natur zu vollbringen. Unten stehendes Beispiel zeigt die

verschiedenen Stadien eines Schwalbenschwanzes, aufgenommen von Rolf Ledermann, unserem Web-Editor.



Ökologisch reinigen = mit optimalem Aufwand reinigen

Eine ökologische Reinigung setzt nicht nur die richtige Auswahl der Reinigungschemie und der -geräte voraus, sondern bedingt auch einen optimalen Aufwand, um die Anforderungen zu erreichen. Die Menge der eingesetzten Produkte und der Reinigungstextilien (welche gewaschen oder allenfalls weggeworfen werden) hängt nämlich direkt mit den Reinigungsfrequenzen zusammen.

Planung

Um eine Reinigungsplanung zu erstellen, muss zuerst eine Ist-Analyse durchgeführt werden. Die zu reinigenden

den Räume werden zuerst mit Zweck, Bodenbelägen und m² inventarisiert. Danach werden die Reinigungssysteme und -frequenzen festgehalten. Aufgrund dieser Angaben können die Leistungszahlen berechnet und der Aufwand für die Reinigung bestimmt werden.

Bereits diese Analyse zeigt Schwachpunkte auf. Werden für alle Räume mit derselben Nutzung auch dieselben Frequenzen angewandt? Sind die jetzigen Reinigungsmethoden der heutigen Entwicklung angepasst? Mit einer solchen Reinigungsplanung können oft die Frequenzen an die heutigen Bedürfnisse angepasst werden, die richtigen Systeme und Maschinen eingesetzt werden und deshalb oft auch Chemie, Textilien und nicht zuletzt auch Personalkosten eingespart werden.

Wir unterstützen Sie bei Ihrer Planung:

- **CD «Planer»**
Die CD «Planer» zum Preis von CHF 295.– exkl. MWST., mit einem Berechnungstool für die Analyse und Aufwandsermittlung und verschiedenen Planungshilfsmitteln (Beispiele von Arbeitsabläufen, Methodenkarten, Pflegeanleitungen und Kontrolllisten)
- **Planungsabteilung**
Unsere Planungsabteilung unterstützt Sie im ganzen Planungsablauf fachmännisch.

Für Fragen wenden Sie sich an Herrn Stefan Aregger, Tel. 071 969 24 53 oder stefan.aregger@johnsondiversey.com



TASKI swingo XP: extrem schnell und bequem

Im Schulhaus Steinegg in Degersheim besuchen rund 140 Primarschüler den Unterricht. Zum Schulhaus gehört auch eine grosse Dreifachturnhalle. Neben den regulären Turnstunden finden regelmässig grössere öffentliche Veranstaltungen und Feste darin statt. Dementsprechend hoch sind die Anforderungen an eine schnelle und effiziente Reinigung.

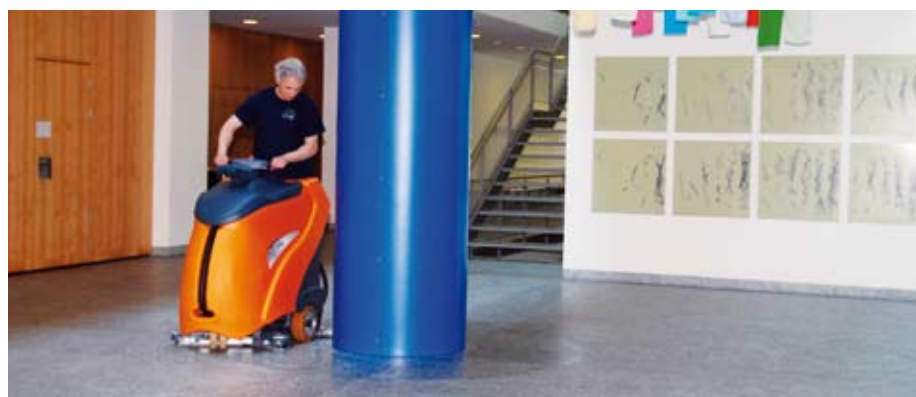
Für den Unterhalt des Gebäudes sind Hauswart Christian Huber und sein Mitarbeiter Rolf Meier zuständig. Seit rund einem Monat gehört auch eine neue Scheuersaugmaschine zum Team: die TASKI swingo XP. Christian Huber hat die TASKI swingo XP seither im täglichen Einsatz und hatte somit genug Zeit, die Maschine auf Herz und Nieren zu testen. Mit dem Resultat ist er ausgesprochen zufrieden. Neben der Agilität der Maschine zählten auch Effizienz und gute Reinigungsleistung zu den Auswahlkriterien. Auch in diesen Bereichen setzt die TASKI swingo XP völlig neue Massstäbe. Christian Huber meint dazu: «Mit der TASKI swingo XP kann ich die ganze Turnhalle mit nur einer

Tankfüllung reinigen. Früher brauchte ich für diese Arbeit ca. 3 Stunden. Heute dauert das Ganze noch 1 Stunde und 10 Minuten. Die Zeitersparnis ist enorm!»

Neben dem Zeitgewinn ist auch die Reinigungsleistung der TASKI swingo XP ausgezeichnet. Die oszillierenden Bürsten decken die gesamte Arbeitsbreite der Maschine ab, es bleibt in der Mitte keine ungereinigte Fläche mehr zurück, was sich bei Vergleichstests mit Mitbewerber-Scheuersaugmaschinen ebenfalls als ein grosser Vorteil zeigte. Die TASKI swingo XP ist dank den

bewährten gelben Wartungspunkten auch äusserst einfach im Unterhalt. Die Maschine ist stets sauber gewartet und sofort betriebsbereit. Dies ist nicht nur ein wichtiges Kriterium für die Hygiene, sondern auch ein nicht zu unterschätzender Motivationsfaktor für die Mitarbeiter. Mit der TASKI swingo XP ist es JohnsonDiversey gelungen, ein Produkt zu entwickeln, das genau den Reinigungsanforderungen des Schulhauses Steinegg gerecht wird und die Nutzer der Maschine zu begeistern vermag. Und was gibt es Schöneres als zufriedene und begeisterte Kunden?

Bevor sich Herr Huber für den Kauf der TASKI swingo XP entschieden hat, prüfte er verschiedene Modelle von unterschiedlichen Herstellern. Die TASKI swingo XP machte schlussendlich das Rennen, weil sie sehr kompakt und wendig ist und sich leicht durch die schmale Türen des Putzraums und in den Lift hineinmanövrieren lässt.



Vor 150 Jahren begann unsere erfolgreiche Firmengeschichte

Es war im Jahre 1858, als Adolf Sutter-Krauss die Liegenschaft zur «Sonne» in Oberhofen (Weiler der heutigen Gemeinde Münchwilen) käuflich erwarb, um sich mit der Herstellung von Essig zu befassen.



Adolf Sutter-Krauss, der Gründer, mit seiner Gattin Katharina

Essigfabriken gab es damals in der Schweiz wohl noch nicht viele, vielleicht noch gar keine, sodass die Sutter'sche Fabrik eventuell als die erste auf diesem Gebiete betrachtet werden kann. Wie so oft bewahrheitete sich auch hier das Sprichwort: «Aller Anfang ist schwer», denn die Gärstanden, in welche die Mischungen aufgegossen wurden, arbeiteten nicht immer befriedigend. Oft dauerte es Wochen, bis die Schwierigkeiten behoben waren. Adolf Sutter war Kaufmann, und er musste sich eben in diese neue Industrie zuerst einarbeiten. Das Absatzgebiet für das Produkt musste vorwiegend in der Zentral- und Westschweiz gesucht werden, da zu jener Zeit in der Nord- und Ostschweiz das Essen von Salat noch wenig an der Tagesordnung war.

Seine Frau Katharina nahm im Unternehmen eine wichtige Rolle ein, nicht nur wenn Adolf Sutter seine Kunden auf wochenlangen strapaziösen Fahrten mit der Postkutsche oder zu Fuss besuchen ging. Ein reger Briefwechsel zwi-



Das Grossvaterhaus und die Fabrik im Gründungsjahr 1858

schen den beiden Eheleuten dokumentiert, wie er von Erfolg und Misserfolg, sie vom Geschäft, von Angestellten, Kindern und Haushalt berichtet. Wie diese abwechslungsreiche Firmengeschichte weitergeht, erfahren Sie in den nächsten Ausgaben der TRENDS.



Im Rahmen unseres 150-Jahr-Jubiläums erhalten Sie die Gelegenheit, in verschiedenen Veranstaltungen an dieser Firmengeschichte teilzuhaben und unsere heutige Firma kennenzulernen. Unsere Internet-Seite und die TRENDS werden darüber berichten.

Omo Professional Flüssig Color für Buntwäsche

OMO Professional Flüssig ist neu als Colorvariante für Buntwäsche erhältlich.

Auch OMO Professional Flüssig Color bieten wir in der praktischen Bag in Box mit den drei grossen Vorteilen an:

- Absolut tropfenfreies Dosieren
- Umweltgerecht durch einfache Trennung von Kunststoff und Karton
- Platz sparend in der Entsorgung

OMO Professional Flüssig, das starke Duo!



OMO Professional Flüssig, Art. 7514768
OMO Professional Flüssig Color, Art. 7514882



OMO Professional Flüssig Standard Vollwaschmittel für alle Temperaturbereiche. Die moderne Zusammensetzung sorgt für eine fleckenfreie Wäsche und sichert strahlendes Weiss.

OMO Professional Flüssig Color Das neue Vollwaschmittel entfaltet bereits bei niedrigen Temperaturen seine volle Leistung. Dank seiner Zusammensetzung ist es äusserst schonend für Buntwäsche und garantiert lang anhaltende, leuchtende Farben. Das flüssige Waschmittel ist auch besonders gut für Feinwäsche geeignet.

Winteraktion

Nutzen Sie die Gelegenheit und bestellen Sie unsere bekannten Markenprodukte zu Aktionspreisen. Informieren Sie sich bei Ihrem Grossisten oder unter www.johnsondiversey.ch

HotSpots™

Hygienekonzept für Lebensmittelsicherheit



Ein Hygienekonzept in Grossküchen einzusetzen ist sinnvoll, denn es integriert die einzelnen Massnahmen in ein ganzheitliches Konzept und bildet die Grundlage für die Erarbeitung eines HACCP-Konzepts. Ein Hygienekonzept lässt sich nicht fixfertig ab Stange kaufen. Es lässt sich aber zu einem grossen Teil standardisieren, denn der Warenfluss und die Arbeitsabläufe, z.B. in der Produktion, bei der Reinigung oder in der Personahygiene sind in vielen Küchen identisch oder zumindest ähnlich.

Neu von JohnsonDiversey

Wir bieten neu ein leichtverständliches, komplettes Hygienekonzept für Lebensmittelsicherheit an, das nur so viel Theorie wie nötig, dafür aber umso mehr praktische Hilfsmittel umfasst. Es basiert auf dem Warenfluss und ist in Prozessbeschreibungen unterteilt, wie z.B. Organisation, Warenannahme, Lagerung von Lebensmitteln usw. Zu jedem Prozess finden Sie mögliche Massnahmen zur Erhaltung der Lebensmittelsicherheit sowie Dokumente zur Selbstkontrolle. Auf der mitgelieferten CD-ROM erhalten Sie Vorlagen für allfällige betriebsspezifische Anpassungen. Tipps und Ratschläge mehrerer kantonalen Lebensmittelinspektorate sind im Konzept enthalten.

Interessiert? Dann retournieren Sie bitte die beiliegende Geschäftsantwortkarte oder senden ein E-Mail an info.ch@johnsondiversey.com

Interview mit Georg Jussel, Küchenchef im Hotel Eiger



Das Hotel Eiger ist ein privat geführtes, unkompliziertes und sehr charmantes 4* Haus mitten im Herzen von Grindelwald. Mit Blick auf die einzigartige Bergwelt bietet es seinen Gästen eine sehr persönliche Atmosphäre und eine ganz besondere Gastlichkeit. Im Hotel Eiger finden sich naturliebende, unternehmungslustige, sportliche und aktive Gäste wieder. Seit der Eröffnung des Selfness-Centers im Dezember 2005 ist das Hotel Eiger das erste Selfness-Hotel in der Schweiz.

«Werde du selbst» ist die Philosophie, und dafür bietet das Hotel Eiger individuell ganz unterschiedliche Möglichkeiten. Verschiedene Restaurationen im Haus verwöhnen kulinarisch: Mit Barry's Restaurant, nominiert für Best of Swiss Gastro in 2004, wird das Erlebnis in den Vordergrund gerückt. Mongolian Barbecue mit Erlebniskoch oder innovative Kreationen stehen hier auf der Speisekarte. In der Bistro-Bar Memory hingegen wird eher der traditionellen Schweizer Küche Genüge getan.

«Selfness» wird im Hotel Eiger eigentlich auch im Küchenbereich umgesetzt. Georg Jussel, der Küchenchef, hatte sich für das neue HotSpots-Hygienekonzept entschieden, das ihm die Möglichkeit zur raschen Selbstkontrolle bietet. Er ist österreichischer Staatsbürger, in Zürich geboren und deshalb stark mit der Schweiz verwurzelt. Seit 1989 arbeite er als Küchenchef im Hotel Eiger in Grindelwald. Was hat ihn zum Einsatz dieses Konzeptes bewogen? Dazu haben wir ihm einige Fragen gestellt.

JD: Wie viele Mitarbeiter führen Sie, und



Georg Jussel, Küchenchef im Hotel Eiger, lässt sich das Hygienekonzept von René Sahli, Kundenberater, erklären.

wie viele Mahlzeiten produzieren Sie in Spitzenzeiten?

In der Hochsaison setzt sich mein Team wie folgt zusammen:

- 4 Kochlehrlinge
- 6 gelernte Köche
- 6 Hilfskräfte für die Küche
- 4 Hilfskräfte für Reinigungsdienst und Office

Wir arbeiten in insgesamt drei Küchen. Zwei kleinere Satellitenküchen stehen uns für das Frühstück und für das Tagesrestaurant zur Verfügung. Den grössten Teil unserer Arbeit verrichten wir in der Produktionsküche. Von 6.00 Uhr morgens (Frühstück) bis 5.00 Uhr nachts (Nachtreinigung) ist bei uns immer Betrieb. An Spitzentagen im Winter produzieren wir bis zu 500 Mahlzeiten.

JD: Welches sehen Sie in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene in der Küche als grösste Herausforderung?

GJ: Die grösste Herausforderung besteht in der konstanten Sicherstellung des Hygienestandards. Dazu braucht es

Wer möchte hier nicht mit «Blick auf den Aletschgletscher» einen gemütlichen Abend verbringen?



laufende Kontrollen und Anweisungen an alle Mitarbeiter. Man darf als Vorgesetzter nie «nachlassen», denn sonst kann man den Sauberkeits-/Hygienestandard nicht halten. Dies ist aufwändig und braucht viel Zeit. Positives Kundenfeedback zeigt uns aber, dass wir unsere Aufgaben gut machen. Aus den Rückmeldungen und laufenden Verbesserungsvorschlägen unserer Kunden holen wir uns die Motivation für Spitzenleistungen.

JD: Was hat Sie zum Kauf dieses Hygienekonzepts bewogen?

GJ: Dieses Hygienekonzept erspart mir einige Tage an Arbeit, denn es ist komplett und enthält viele Vorlagen für die praktische Umsetzung. Auch das Preis-Leistungs-Verhältnis ist sehr gut.

JD: Wie haben Sie die Umsetzung geplant?

GJ: Unser bisheriges Konzept enthielt einige Lücken und war teilweise zu kompliziert aufgebaut. Mit dem neuen Hygienekonzept sind wir nun ideal dokumentiert. Wir können die Lücken schliessen sowie Prozesse optimieren und/oder vereinfachen. Mit wenig Aufwand lassen sich auch betriebsspezifische Gegebenheiten integrieren. Daran arbeiten der Souschef und ich im Moment. Wir werden verschiedene Schulungen durchführen. Denn wir wollen sicherstellen, dass die Mitarbeiter der Küche das Konzept und vor allem dessen tägliche praktische Umsetzung begreifen.

JD: Was soll sich mit der Verwendung des Hygienekonzepts in «Ihrer» Küche verändern?

GJ: Ich bin überzeugt, dass wir mit der Umsetzung des «neuen» Konzepts bei den Mitarbeitern eine erhöhte Sensibilisierung für die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln erreichen werden. Zusätzlich gewinne ich Zeit, da ich die Mitarbeiter weniger kontrollieren oder anweisen muss.

www.eiger-grindelwald.ch

Hier erfahren Sie mehr über «Selfness» und das umfangreiche Angebot des Hotel Eigers in Grindelwald.

Personalhygiene: Der vorbildliche Mitarbeiter

Wie sieht der vorbildliche Mitarbeiter im Produktionsbereich eines Lebensmittel verarbeitenden Betriebes aus? Wie ist das korrekte hygienische Verhalten im Produktionsbereich? Diese Frage beantworten anschauliche Poster zur Personalhygiene im Format DIN A3 der Firma JohnsonDiversey Schweiz. Die eine feste Variante zeigt das den Hygienevorschriften entsprechende richtige Äussere und Verhalten ohne Mundschutz und Handschuhe, die andere Variante das Auftreten mit Mundschutz und Handschuhen. Zusätzlich können unter Verwendung einfach verständlicher Piktogramme und Texte kundenspezifische Poster zu den Bereichen Arbeitskleidung, hygienisches Verhalten, Händehygiene sowie Benutzung von Hygieneschleusen in deutscher und französischer Sprache erstellt werden. JohnsonDiversey unterstützt seine Kunden im Bereich Personalhygiene mit Equipment, Schulungen und Präsentationsmaterialien. Durch das Präsentieren der Poster im Eingangsbereich kann die



Betriebssicherheit auf einfache Art und Weise verbessert werden. Bei Interesse retournieren Sie uns die beiliegende Antwortkarte.

Neues aus dem Training Center



2008 erweitert das Training Center seine Palette der Vertiefungskurse mit einem Workshop zur «Planung und Organisation». Der Kurs richtet sich an alle im Kalkulationswesen tätigen Reinigungsverantwortlichen und bietet ihnen Ansätze und Methoden für eine professionelle Reinigungsberechnung und -organisation.

Im Bereich Lehrmittel und Medien ergänzt das Training Center 2008 die beliebte DVD-Schulungsreihe

«Floorcare Methods» mit einem weiteren Paket. Auf dieser siebten DVD werden die seit langem gewünschten Schutzbehandlungen thematisiert und mit einer Zusammenfassung verschiedener Reinigungsmethoden zur Entfernung von losen und haftenden Verschmutzungen komplettiert. Die einzelnen Methoden werden einfach und übersichtlich im Bild dargestellt. Das Paket eignet sich vorzüglich für interne Personalschulungen und ist ab März 2008 erhältlich!

**Das Kursprogramm
2008 ist da!**

Zu bestellen unter
Telefon 071 969 23 24 oder
www.johnsondiversey.ch

Jonmaster System – es gibt nichts Besseres!

«Wir erbringen unsere Leistungen mit hoher Qualität, die wir mit Standards regelmässig überprüfen und weiterentwickeln.» Dies ist einer der Leitsätze des Spitals Zimmerberg in Horgen. Nach der Fertigstellung des Neubaus und der anschliessenden örtlichen Zusammenlegung mit dem Spital Wädenswil im Mai 2005 kam ein enormer Kostendruck auf die Geschäftsführung des Spitals. In allen Sparten wurde nach weiteren Einsparmöglichkeiten gesucht. So war natürlich auch der Reinigungsdienst durch effizientere Lösungen gefordert.



Frau Trösch im Gespräch mit ihrem Kundenberater Jules Sieber.

Frau Priscilla Trösch ist Leiterin Ökonomie im Spital Zimmerberg und für den Reinigungsdienst, die Wäscherei und den internen Transportdienst verantwortlich. Insgesamt 26 Personen werden für 15,9 Arbeitsstellen eingesetzt. Sie liess sich von verschiedenen Unternehmen beraten und war sehr schnell überzeugt, mit dem Jonmaster System nicht nur die erforderliche Zeitersparnis bei gleich bleibender Qualität zu schaffen sondern auch eine Optimierung der Reinigungsabläufe zu erreichen.

Anhand eines Raumverzeichnisses wurde vom Jonmaster Champion Roland Langenegger der Materialbedarf genauestens errechnet und das Personal geschult. Die Skepsis langjähriger Mitarbeiterinnen gegenüber einem neuen Reinigungssystem war schon nach wenigen Tagen verflogen, und sie würden ihren bequemen Reinigungswagen nicht mehr weggeben. «Die Logistik spielt eine sehr grosse Rolle», sagt Frau Trösch. «Der Standort der Wäscherei darf nicht unterschätzt werden. Nach jeder Reinigungstour

kommen bei uns alle Wagen in die Wäscherei, um die gebrauchten Mops und Tücher gegen neue, mit der Reinigungslösung vorbereiteten Mops und Tücher auszutauschen.»

Priscilla Trösch ist begeistert: «Wir arbeiten nun seit mehr als einem Jahr mit dem Jonmaster System und ich kann es wirklich nur empfehlen. Auf den Abteilungen haben wir eine Zeitersparnis erreicht, die Dosierung ist besser kontrolliert und die Ergonomie konnte stark verbessert werden. Die Schmerzen in den Handgelenken oder im Rücken sind deutlich zurückgegangen. Dazu sind meine Mitarbeiterinnen bei der Arbeit motivierter. Die Tücher sind in einer optimalen, handlichen Grösse und haben eine hohe Reinigungswirkung. Abdrücke an Türflächen sind sofort entfernt. Sehr gerne wird bei uns auch der praktische, kleine Duschkopf (Jonmaster Pro Damp Mop 25) eingesetzt.



Wir erhalten sogar Komplimente von Mitarbeitern und Besuchern über die schönen Reinigungswagen und haben festgestellt, dass die Reinigung mit dem



Farbsystem von den Patienten beobachtet wird und ein erhöhtes Vertrauen in die Hygiene herstellt!» Die Nachschulung des Personals in kleinen Gruppen nach einem Jahr erwies sich als sehr hilfreich. «Die Schulungen durch Roland Langenegger sind wirklich super und machen uns auf unbewusst eingeschlichene Eigenheiten aufmerksam» so Priscilla Trösch. «Was ich auch sehr schätze, ist, dass immer der gleiche Servicetechniker vorbeikommt und natürlich die gute Beratung durch meinen Kundenberater Jules Sieber.»

Viel Wert legt Frau Trösch auf den Erfahrungsaustausch mit anderen Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen. «Ich werde sehr oft auf das Jonmaster Reinigungskonzept angesprochen und weiss, dass inzwischen viele Kolleginnen auf das Jonmaster System umgestellt haben oder es in nächster Zeit beabsichtigen. Mit dem Jonmaster System konnten wir eine hohe Effizienzsteigerung erzielen. Ich bin überzeugt: Es gibt nichts Besseres!»

Gerne zeigen wir Ihnen, wie Jonmaster auch in Ihrem Arbeitsablauf integriert werden kann. Retournieren Sie uns die angeheftete Antwortkarte.

Das Spital Zimmerberg liegt an zentraler Lage am linken Zürichseeufer in der Gemeinde Horgen. Es verfügt über 118 Betten, verteilt auf drei Stockwerke im Neubau. Die Praxen, Untersuchungs- und Laborräume befinden sich im Altbau.