

Ausgabe 2/2017

P.E.G. Kurier

INFORMATIONSSERVICE FÜR UNSERE MITGLIEDER UND PARTNERLIEFERANTEN

Professionell • Erfolgreich • Gemeinsam



Einkaufs- & Wirtschaftsgenossenschaft für soziale Einrichtungen reg.Gen.mbH. (P.E.G.)



Mag. Christine Seidl
Vorstandsvorsitzende

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Mitglieder,

dies ist die 2. Ausgabe des P.E.G. Kuriers im heurigen Jahr, zu der ich Sie wieder sehr herzlich begrüßen darf.

Ich freue mich ganz besonders, Ihnen unseren neuen Partnerlieferanten **ifs Immobilien Facility Services** aus dem Bereich Facility Management auf den ersten Seiten 4-5 vorstellen zu dürfen. Gleichfalls möchte ich Sie informieren, dass wir mit **Humanocare** ein weiteres Mitglied mit 12 Einrichtungen und 700 Betten dazu gewinnen konnten.

Die P.E.G. hat erstmals am **9. Österreichischen Gesundheitswirtschaftskongress** im März dieses Jahres teilgenommen, und wir haben dazu einen kurzen Bericht (Seite 19) für Sie zusammengestellt.

Am **8. Juni 2017** – am Tag der diesjährigen Generalversammlung – feiert die **P.E.G.** ihr **30-jähriges** Bestehen mit **Ehregästen/Persönlichkeiten** aus **Politik, Wirtschaft** und aus dem **Gesundheitsbereich**. Wir würden uns freuen, Sie persönlich bei dieser Feierlichkeit begrüßen zu dürfen.

Erstmals erscheinen in unserem Informationsservice von unserem Kooperationspartner **P.E.G. eG Deutschland** zwei Artikel, die für Sie sehr informativ sein dürften.

Ich wünsche Ihnen interessante Einblicke beim Lesen dieser Ausgabe und verbleibe

mit herzlichen Grüßen

Ihre Christine Seidl

A blue ink handwritten signature, appearing to read 'Christine Seidl', written over a horizontal line.



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	2
 Partnerlieferanten stellen sich vor (Firmenpräsentation)	
ifs Immobilien Facility Services GmbH	4-5
Theodor R. Rist Ges.m.b.H.	6-7
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH	8
PowerSolution Energieberatung GmbH	12-13
 Neuigkeiten von unseren Partnerlieferanten (Themenpräsentation)	
Spiral: Für eine gesunde Atmosphäre	9
Kärcher: ClaraClean 2.0	10
ECOLAB: Handhygiene-System Nexa	11
PAGRO: Diktiergerät Philips SpeechAir	14-15
Unilever: Für jede Idee das perfekte Produkt	16-17
 P.E.G. Aktuell	
Goldenes Ehrenzeichen der Republik Österreich für Peter Munk	18
9. Österreichischer Gesundheitswirtschaftskongress	19
 P.E.G. aktiv (P.E.G. Deutschland)	
„Boundaryless Hospital“	20-21
OP-Quick-Check in der Wolfartklinik (München)	22-23

Impressum:

Einkaufs- und Wirtschaftsgenossenschaft für soziale Einrichtungen (P.E.G.)
 Wiedner Hauptstraße 127/29 · 1050 Wien
 Tel. +43(0)1/440 24 88 · Fax +43(0)1/440 24 00 · einkauf@peg.at · www.peg.at
 Redaktion: Maria Manhardt
 Layout & Druck: Outdoor-Production · www.outdoor-production.at

Das Bildmaterial wird von den Partnern bzw. Mitgliedern eigens für diese Ausgabe zur Verfügung gestellt.



Aufzugsmanagement

ifs Immobilien Facility Services GmbH

Ausrichtung des Unternehmens

Das Unternehmen ifs – Immobilien Facility Services GmbH – deckt mit einem erfahrenen Expertenteam alle Dienstleistungen rund um den Themenbereich Aufzug ab.

Die ifs versteht sich dabei als technisches Büro mit dem Fokus auf Aufzugsmanagement, Betriebskontrollen von Aufzugsanlagen und Notbefreiungen. Darüber hinaus hat sich die ifs auf die professionelle Betreuung und Abwicklung von Objektsicherheitsprüfungen gemäß ÖNORM B1300 spezialisiert.

Die ifs erbringt alle angeführten Dienstleistungen am Heimmarkt Österreich ausschließlich mit erfahrenem und ausgebildetem Eigenpersonal.

Als besonderes Service für die Kunden verfügt die ifs über ein eigenes Notrufteam, welches Tag und Nacht an allen Wochentagen bereit steht und weiters über eine eigene diesbezügliche Notruf-Hotline.

Was bieten wir als ifs unseren Kunden?

Unsere Leistungen bieten Sicherheit für alle Arten von Immobilien, wie beispielsweise Krankenhäuser, Zinshäuser, Büroobjekte, Handelsimmobilien oder Fachmarktzentren.

Neben geschultem und zertifiziertem Personal, welches durch regelmäßige Weiterbildungsmaßnahmen immer am neuesten Stand der Technik ist, bieten wir über eine eigene Online-App die transparente Dokumentation zu sämtlichen Betriebskontrollen, die bei unseren Kunden gemacht werden, an.

Zusätzlich beinhaltet unser Dienstleistungsangebot auch Notbefreiungen bei Aufzugsanlagen. Ab Eingehen eines Notrufes sind unsere Aufzugskontrolleure innerhalb von 30 Minuten bei den eingeschlossenen Personen, um diese aus der Aufzugsanlage zu befreien. Mit unserem speziellen GPS-gestützten System, dem sogenannten „Alert Call“, sind unsere Mitarbeiter in der Lage, in dieser kurzen Zeit vor Ort zu sein.

Was unterscheidet uns von einer reinen „Wartungsfirma“?

- Wir unterstützen unsere Kunden unabhängig bei der Auswahl von Aufzugsanlagen.
- Wir bieten die Bündelung von Teilleistungen in einer Gesamtabrechnung. Das bedeutet eine Prozesskostensparnis für unsere Kunden.
- Wir arbeiten mit professionellem Eigenpersonal bei Betriebskontrollen und Notbefreiungen.

Warum ersparen sich unsere Kunden Kosten?

Das Aufzugsmanagement sämtlicher Vertragsleistungen dieser Aufzugsanlagen erzielt eine effektive Prozesskostenreduktion über die Zusammenfassung von:

- Aufzugswartung
- Notruf und Fernüberwachung
- Betriebskontrollen
- Jährlichen Überprüfungen durch den Sachverständigen
- Telefonanschluss

Sämtliche Störungen werden über ein CAFM-System (computerunterstütztes Facility Management) an den Nutzer gemeldet sowie elektronisch erfasst, um bei einer möglichen erhöhten Störungsauffälligkeit entsprechende Maßnahmen setzen zu können.

Warum sind Betriebskontrollen essenziell?

Aufzüge sind in regelmäßigen Abständen zu kontrollieren. Je nach technischer Ausführung der Sicherheitseinrichtung der Aufzugsanlage, ist von wöchentlichen bis zu quartalsweisen Betriebskontrollen auszugehen. Diese führen wir mehr als 100.000 Mal pro Jahr für unsere Kunden durch.

Durch die regelmäßigen Kontrollen und das dadurch ermöglichte frühzeitige Erkennen von möglichen Mängeln können größere Schäden vermieden werden.





Adresse/Standort

ifs Immobilien Facility Service GmbH
Europaplatz 2/1/2
1150 Wien

Tel.: 01/919 57 07-0
E-Mail: office@i-f-s.eu
Web: www.i-f-s.eu

Zahlen und Märkte

Gesamtumsatz: € 7 Mio.
Mitarbeiteranzahl: 30

Geschäftsführung

Ing. Michael Moshhammer

Messebeteiligung/Seminare

Regelmäßige Schulungen für unsere Mitarbeiter bei allen Aufzugsunternehmen für alle Aufzugstypen garantieren die bestmögliche Ausbildung und die Beherrschung neuester Technik.

Service/Kundendienst

365 Tage im Jahr rund um die Uhr für Sie da!

Sämtliche Meldungen landen in der Notrufserviceleitstelle ein. Ein entsprechender Bereitschaftsdienst garantiert, dass unsere Mitarbeiter schnellstmöglich bei den im Aufzug eingeschlossenen Personen vor Ort sind. Diese leiten nach entsprechender Verifizierung der Notsituation die Befreiungsmaßnahmen ein. Psychologische Unterstützung, zum Beispiel bei Kindern oder ängstlichen Personen, steht im Vordergrund.

Theodor R. Rist Ges.m.b.H.



Das Unternehmen

Seit 48 Jahren ein unabhängiges Familienunternehmen.

Als Fachhandel für Gastronomie-Ausstattung sowie für die Speisenverteilung in Krankenanstalten und ähnlichen Einrichtungen mit einem Qualitätssortiment rund um die gewerbliche Küche und für den gedeckten Tisch, bieten wir seit nunmehr 48 Jahren ein stets wachsendes Angebot einem stets wachsenden Kundenkreis an. Wir sind ein Familienbetrieb, unabhängig von jedweden Konzerninteressen, für unseren eigenen Erfolg verantwortlich.

Leitbild/Leitmotiv

„Wir dienen dem Kunden!“

Wir dienen dem Kunden durch Beratung und Fachkompetenz, große Lagerhaltung an 4 Standorten in Österreich und hervorragendes Kundenservice. Die Breite und Tiefe unserer Sortimentsvielfalt erfüllt 99,50 % aller Kundenwünsche, vom Kleinbetrieb bis zur Komplett-Ausstattung von Hotels und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben. Das Vertrauen unserer Kunden zu erhalten, ist unsere aller vordringlichste Aufgabe.

Neuheiten/Innovationen

„Wer rastet der rostet!“

Stetige Angebotserneuerung durch trendige Highlights. Wir besuchen Gastromessen in aller Welt und bringen News für alle Sparten unseres breitgefächerten Kundenkreises. Die neueste Innovation ist die Gründung der TRR Großküchentechnik GmbH, deren Aufgabe es ist, unseren Kundenkreis vom Konzept seiner Zielverwirklichung bis zur Ausgabe des ersten Sektglases zu begleiten.

Unser Beitrag zur Qualitätsoffensive

Vergeudung von Betriebsmittel, Material und Zeit ist uns ein Gräuel. Kostendenken und Optimierung des Ressourceneinsatzes sind Voraussetzung für nachhaltiges Handeln. Wir sind stets bemüht, alle gesundheitsgefährdende Materialien aus unserem Sortiment fernzuhalten.



Speisenverteilssysteme

Wir sind einzigartig durch

Täglich gelangen 100.000 Essensportionen „just in time“ und hygienisch einwandfrei durch die von uns installierten Speisenverteilungsanlagen zu Patienten, denen dadurch bekömmliches Essen serviert werden kann. Unsere Stärken sind die Sortimentsbreite und -tiefe als Kompletthanbieter: Über 16.000 Fachartikel zählen zu unserer Produktpalette. In den 10 umfangreichen Warengruppen findet sich – von der Küchenmaschine über Messer, Patisserie- und Konditoreiausstattung bis hin zu Servier-, Buffet- und Barartikel – alles, was Gastronomen, Hoteliers und Konditoren brauchen.





Zentrale in Wien



Messestand

Zahlen und Märkte

Die Rist Firmengruppe beschäftigt 85 MitarbeiterInnen im In- und Ausland. Zur Zentrale in Wien kommen die Filialen in Klagenfurt, Innsbruck, Salzburg und Budapest.

Geschäftsführung



Theodor R. Rist (links)
Theodor Oliver Rist, Ing. Mag. (mitte)
Markus Rist, Mag. (FH) (rechts)

Messebeteiligung/Seminare

- Gast in Klagenfurt
- fafga in Innsbruck
- Alles für den Gast in Salzburg und Wien
- GV Symposium

Adresse/Standort

Theodor R. Rist Ges.m.b.H.
Triester Straße 203
1230 Wien
Tel.: +43 (0)1/667 97 71-0
E-Mail: marketing@rist.at
Web: www.rist.at

Theodor R. Rist Ges.m.b.H.
6020 Innsbruck, Stadlweg 40
Tel.: +43 (0)512/348 970
E-Mail: rist.innsbruck@rist.at

Rist Großhandelsges.m.b.H.
9020 Klagenfurt, Feschnigstraße 76
Tel.: +43 (0)463/436 65
E-Mail: rist.klagenfurt@rist.at

Theodor R. Rist Ges.m.b.H.
5071 Wals-Viehhausen/Salzburg, Kirchenweg 6
Tel.: +43 (0)662/851 074
E-Mail: rist.salzburg@rist.at

Service/Kundendienst

Tel.: 01/667 97 71-0
Web: www.rist.at



Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH

Service ist unsere Stärke

Unsere Kunden, Profiköche der Hotellerie & Gastronomie und institutionelle Großküchen sind vor allem dann von uns begeistert und erfolgreich, wenn deren Gäste begeistert sind und wiederkommen. Und genau dazu wollen wir mit hochqualitativen Produkten, unserem genau auf die Kundenbedürfnisse abgestimmten Dienstleistungsangebot und kompetenten und motivierten MitarbeiterInnen beitragen. Damit wir unser vorrangiges Ziel – den begeisterten Kunden – auch wirklich erreichen können, investieren wir laufend in die Schulung unserer MitarbeiterInnen, in die Entwicklung von Produktinnovationen und in die technologische Ausstattung unseres Betriebes.

Diese hohen Investitionen versetzen uns in die Lage, als Top-Partner der Gastronomie unseren Kunden

- ein hohes Maß an Produktsicherheit
- ein bestens ausgebildetes Team in der Fleischzerlegung
- eine weitgehende Erfüllung von Kundenwünschen in der Fleisch-Zubereitung
- die Einhaltung unserer strengen – selbst auferlegten – Hygiene-Richtlinien
- modernste logistische Abläufe
- eine durchgängige Kühlkette zu garantieren.

Fleischspezialitäten aus aller Welt

Im Mittelpunkt unseres Angebotes stehen unsere rund 1.500 Einzelartikel, die wir in 12 Produktgruppen zusammengefasst haben.

Hervorzuheben sind dabei

- alle österreichischen Top-Fleischqualitäten
- Top-Fleischspezialitäten aus der ganzen Welt (u.a. aus Argentinien, den USA und das berühmte Kobe-Rind)
- Wurst-, Schinken- und Bratenprodukte unseres Stammhauses Wiesbauer,

die wir unseren Kunden bei Bedarf innerhalb kürzester Zeit zustellen können. Denn als modernes Unternehmen bieten wir nicht nur Produkte von höchster Qualität, für uns bedeutet Dienstleistung auch eine wichtige Verpflichtung unseren Kunden gegenüber.

Daher lautet das Unternehmens-Motto von Wiesbauer Gourmet Fleischspezialitäten:

„Unser vorrangiges Ziel ist nicht nur ein zufriedener Kunde, nicht nur ein überzeugter Kunde, sondern ein begeisterter Kunde!“



Wiesbauer Gourmet Zentrale in Sietzenberg/Reidling (NÖ)

Zahlen und Märkte

Mitarbeiter: 150

Umsatz 2016: 60 Mio. Euro

Absatz 2016: 8.000 Tonnen

Geschäftsführung

Ernst Stocker

Lizenzen/Zertifikate/Auszeichnungen

Empfohlener P.E.G. Partnerlieferant

Adresse/Standort/Kundendienst

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH

Wiesbauer Straße 1

3454 Sietzenberg-Reidling

Unsere Gourmet-Kundenhotline und das Bestellbüro stehen gerne für Fragen und Bestellungen zur Verfügung:

Tel.: +43 (0)2276/6666

E-Mail: office@wiesbauer-gourmet.at

Web: www.wiesbauer-gourmet.at



Für eine gesunde Atmosphäre



Mobile Entstaubungsgeräte schaffen reine Luft in Einrichtungen der medizinischen Versorgung, Pflege und Rehabilitation

In Operationssälen gehören Anlagen, die selbst kleinste unsichtbare Partikel aus der Luft filtern und damit für Reinraumbedingungen sorgen, zum Standard. Für andere medizinisch genutzte Bereiche trifft das meist nicht zu. Denn die Energiekosten und der Unterhaltsaufwand für solche Anlagen sind in der Regel hoch. Aus ökonomischen und ökologischen Gründen schied die zusätzliche Filtrierung der Luft auf Reinraumniveau daher in den verbleibenden Bereichen des Gesundheitswesens bislang aus.

Ansteckung beim Atmen

Dabei wäre eine hohe Filtrierung der Luft wichtig, um Ansteckungsrisiken für Beschäftigte und Patienten zu minimieren. Viele Krankheiten verbreiten sich nämlich über die Luft. Fachleute sprechen von Tröpfcheninfektion oder – bei kleineren Partikeln – von aerogener Übertragung.

Mit jedem Niesen oder Husten katapultieren Erkrankte erregerehaltige Tröpfchen in den Raum. Die meisten dieser Tropfen sind größer als fünf Mikrometer (μm) und fliegen rund zwei bis drei Meter weit. Unterschreitet die Tröpfchengröße allerdings den Wert von fünf Mikrometern, verdunsten die Partikel bis auf einen sogenannten Tröpfchenkern, der meist zwischen ein und fünf Mikrometern groß ist. Diese Winzlinge halten sich viele Stunden in der Luft und können in dieser Zeit lange Strecken zurücklegen. Wer sie einatmet wird nicht selten infiziert, denn die kleinen Krankheitsüberträger dringen bis in die tiefen Atemwege vor.

Wir atmen bis zu 24 kg Luft pro Tag

90 Prozent ihrer Zeit verbringen Menschen in Innenräumen und atmen je nach Alter und Aktivität zehn bis 20 Kubikmeter Luft pro Tag ein. Dies entspricht einer Masse von rund 12 bis 24 Kilogramm!

Bekanntere Beispiele für solche aerogenen Infektionskrankheiten sind u.a. Masern, Tuberkulose und Varizellen (Windpocken). Die Luft transportiert also sowohl Bakterien als auch aerosolgebundene Viren.

Neu: ecopower10 holt Erreger aus der Luft

Betreiber von Kliniken, Pflegeheimen und Reha-Einrichtungen können jetzt einfach und kostengünstig aktiv werden, um Beschäftigte, Bewohner oder Patienten vor solchen unliebsamen sowie gefährlichen Infektionen zu schützen. Mit dem ecopower10 entwickelte der deutsche Luftreinhaltespezialist aeropur GmbH aus Tamm bei Stuttgart ein Gerät, das klein, leise und energieeffizient Feinstäube, Bakterien, Viren, Keime, Sporen, Pilze und Ruß aus der Atemluft entfernt.



Der ecopower10 filtert 1.000 Kubikmeter Luft pro Stunde und arbeitet im Umluftbetrieb. Das spart Heizkosten. Ein weiterer Pluspunkt: Die Räume verstauben nicht mehr. Der Reinhaltungsaufwand sinkt. Dadurch amortisieren sich die Geräte im Schnitt bereits nach knapp drei Jahren.

Für die hohen Anforderungen im Gesundheitswesen empfehlen Fachleute die Ausrüstung mit EPA- oder HEPA-Filtern um Reinraumbedingungen zu ermöglichen.

Das Wiener Unternehmen Spiral Reihls & Co. KG vertreibt den ecopower10 sowie die größere Gerätereihe ecomax in Österreich. (www.spiral.at)



Kontakt

Spiral Reihls & Co. KG
Reinhard Haider

Sicherheitsfachkraft / zertifizierter PSA-Experte

Tel.: +43 (0)664/46 151 86

E-Mail: reinhard.haider@spiral.at

ClaraClean 2.0 bei Kärcher

KÄRCHER

ClaraClean 2.0. gibt es in Österreich ab sofort exklusiv bei der Alfred Kärcher GmbH. Damit kommt zum bestehenden Komplettangebot nun auch die modernste und effizienteste Stufe des Nass- und Feuchtwischens hinzu. ClaraClean 2.0. ist ein einzigartiger und revolutionärer Prozess. Nicht mehr die Chemie steht im Vordergrund, sondern die textilorientierte Reinigung. Das patentierte Verfahren ermöglicht die kontrollierte und gleichmäßige Abgabe von Reinigungstensiden auf sehr großen Flächen. Die trocken präparierten Wischbezüge oder Mikrofasertücher müssen lediglich mit Wasser befeuchtet werden, um die im Textil enthaltenen reinigungsaktiven Substanzen zu aktivieren. Nach der Reinigung können die Möppe einfach gewaschen und getrocknet werden. Dieser Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden, solange die Textilien ihre Leistung erbringen – und das kann sehr lange sein. Das ClaraClean Wischtextil kann aber nicht nur feucht, sondern auch trocken für das Staubwischen eingesetzt werden. ClaraClean kann zudem problemlos in bestehende Reinigungsprozesse integriert werden. Dies schont das Budget und ist äußerst nachhaltig. Das Angebot umfasst Wischtextilien, Aufbereitungskemikalien und Zubehör inklusive kompetenter Beratung.

Komplettes Reinigungsangebot

Seit der vollständigen Integration der Bösch Reinigungssysteme GmbH mit April 2016 ist Kärcher der kompletteste Anbieter von Reinigungsgeräten, Verbrauchsmaterialien und Reinigungsmitteln am heimischen Markt. Eindeutig profitieren von der Integration werden Gastronomie und Hotellerie, Handel, Gesundheit und Pflege, Offices, der öffentliche Sektor und Kommunen – eben durch diese Bündelung von Kompetenz und Know-how. „Von der Textilwäsche über Geschirr und Küchenhygiene, Böden und Flächen, Fassaden und Fahrzeugen bis hin zum Erstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen oder anderen bekannten Applikationen für Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft, stellt Kärcher jetzt alles zur Verfügung“, erklärt Michael T. Grüssinger, seit Anfang 2017 alleiniger Geschäftsführer der Alfred Kärcher GmbH.

„Alles von Einem. Einer für Alles“

Die KundInnen sollen uns beim Wort nehmen, wenn wir versprechen, dass wir wirklich jedes Reinigungsproblem lösen können“, bekräftigt Grüssinger das Motto der Integration „Alles von Einem. Einer für Alles“. „Profitieren werden alle KundInnen letztlich eindeutig auch von der internationalen Stärke von Kärcher.“

ClaraClean Wischbezüge können – abhängig von der Art der Bodenbeläge und der eingesetzte Reinigungs- oder Desinfektionsmittel – bis zu 1000 Waschzyklen lang verwendet werden.

ClaraClean⁺

THE #1 CLEANING CONCEPT



Kontakt

Alfred Kärcher GmbH
Lichtblaustraße 7
1220 Wien

Key Account Manager/Healthcare
Herr Gregor Aigner
Mobil: 0664/608 133 911
E-Mail: Gregor.aigner@kaercher.at
Web: www.kaercher.at



ECOLAB führt Handhygiene-System Nexa ein



Nexa – Ihre Lösung für die erfolgreiche Einhaltung guter Handhygiene

Ecolab Inc., weltweiter Marktführer im Bereich Hygiene und Infektionsprävention, hat ein innovatives Handhygiene-system eingeführt: Nexa vereint keimabtötende Produkte mit innovativen Dosiersystemen und erstklassigem Service.



Jeder weiß, wie wichtig gründliches Händewaschen ist. Trotzdem waschen sich 95 % ihre Hände nicht gründlich genug*. Die Gründe dafür sind vielseitig – verschmutzte Seifenspender schrecken vor der Verwendung ab, es fehlt an einer formellen Schulung oder man ist sich der Risiken mangelnder Handhygiene nicht ausreichend bewusst.

„Nexa bietet die Lösung für die erfolgreiche Einhaltung guter Handhygiene“, erläutert Bryan Maser, Ecolab Vice President of Institutional Marketing - Europe. „Jedes Jahr werden in Europa 1,2 Milliarden Hände mit den Produkten von Ecolab gewaschen. Wir wissen also, worauf es bei guter Handhygiene ankommt. Mit der Kombination aus effizienter Dosierung und wirksamen Produkten mit den korrekten Verfahren und einem einheitlichen Service stellen wir sicher, dass wir optimale Ergebnisse für unsere Kunden erzielen.“

Der elegante Nexa Dosierspender ist mit einer Anti-Tropf-Pumpe ausgestattet, die überflüssiges Produkt zurück in den Spender zieht und damit hilft, die Gefahr von Stürzen und Ausrutschen zu vermeiden. Die fortschrittliche Pumpentechnologie reduziert zudem die Produktverschwendung, da bis zu 99 Prozent des Produkts aus den luftdichten und problemlos recycelbaren Flaschen von Nexa verwendet werden können.

Die Mehrzweck-Dosierer sind einfach zu befüllen und eignen sich für sämtliche Arten von Nexa Produkten – ob Gel-, Flüssig- oder Schaumprodukte. Darüber hinaus lassen sich mit dem energiesparenden, berührungslosen Dosierspender 44 Prozent mehr Hände waschen, bevor ein Batteriewechsel erforderlich ist**.

Die Bereitstellung von Seife allein stellt noch keine gute Handhygiene dar. Daher bietet Ecolab nicht nur innovative Dosiersysteme und anwenderfreundliche Produkte – die Ecolab Fachberater arbeiten zudem eng mit den Kunden zusammen, um eine professionelle Schulung, eine kontinuierliche Sensibilisierung und einen einheitlichen Service zu gewährleisten.

* Queen Mary, University of London (QMUL) & London School of Hygiene & Tropical Medicine (LSHTM).

** Über einen Zeitraum von 50 Monaten bei 50-facher Betätigung am Tag, Vergleich zwischen Ecolab Nexa berührungslosem Dosierspender und führendem Mitbewerberprodukt (USA).

Über das Unternehmen Ecolab

Als zuverlässiger Partner für Kunden an mehr als einer Millionen Standorten ist Ecolab (ECL) weltweiter Marktführer im Bereich Wasser-, Hygiene- und Energietechnologie sowie dazugehörigen Dienstleistungen, die dabei das Ziel haben, Menschen zu schützen und lebenswichtige Ressourcen zu schonen. Mit einem Umsatz von 14 Milliarden US-Dollar im Jahr 2014 und 47.000 Angestellten liefert Ecolab umfassende Lösungen und Services vor Ort, die sichere Lebensmittel und saubere Umgebungen fördern und dazu beitragen, bei seinen Kunden im Lebensmittel-, Gesundheits-, Energie-, Gastronomie- und Industriesektor in mehr als 170 Ländern den Wasser- und Energieverbrauch zu verringern sowie die Effizienz zu steigern.

Mehr Infos unter:

Web: www.ecolab.com

Twitter: @ecolab

Facebook: [facebook.com/ecolab](https://www.facebook.com/ecolab)

Kontakt

DI Peter Herbst
Accountmanager Care

Mobil: +43 (0)664/25 31 649

E-Mail: peter.herbst@ecolab.com

PowerSolution Energieberatung GmbH



Auf dem Weg in die neue Energiewelt

Als visionärer Wegbegleiter in Energiefragen begnügt sich **power solution** nicht bloß mit den heutigen Standards, sondern arbeitet an zukunftsfähigen und nachhaltigen Konzepten, die Trends für morgen setzen.

power solution verbindet langjährige Erfahrung im Energieeinkauf mit hohem technischem Know-how. So schafft das Energieberatungsunternehmen für Kunden individuelle Lösungen, um ihre Energiekosten langfristig und umweltverträglich zu optimieren.

Seit mehr als 15 Jahren betreut das Team aus Experten Unternehmen und Gewerbebetriebe aus unterschiedlichsten Branchen in allen wichtigen Energiefragen und kann somit auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückgreifen.

Die Zukunft der Energie

Der Energiemarkt ist dynamisch und ändert sich ständig. **power solution** verfolgt Trends und Entwicklungen daher genau. Mit Nutzenergie 4.0 ermöglicht **power solution** Kunden auf innovative Weise von der Dynamik des Energiemarktes zu profitieren. Dieses Konzept verbindet bewährte Strategien aus dem Strategischen Energieeinkauf und Ganzheitlichem Energiemanagement mit innovativen Entwicklungen und einer aktiven Teilnahme am Energiemarkt.

Denn die richtige Abstimmung von Energiebeschaffung und Betriebsweise technischer Anlagen eröffnet neue Möglichkeiten. Basis bildet eine ausgiebige, individuelle Analyse, die Lastpotenziale aufzeigt. Anschließend werden Maßnahmen erarbeitet, die ein innovatives Energiebedarfsmanagement ermöglichen. Dieses erlaubt den Energieverbrauch soweit möglich in Zeiten zu verschieben, zu denen besonders viel Energie am Markt angeboten wird ohne den Betrieb und seine Abläufe zu behindern. Auch eine Wirtschaftlichkeitsanalyse und eine Betrachtung der Cybersicherheit für die notwendigen digitalen Technologien sind Teil des Pakets.

Die Bedeutung, die dieser Form des Energiemanagements zukommt, liegt in der aktiven Einbindung von erneuerbarer Energien. Wenn, wie zu erwarten ist, der Anteil an erneuerbaren Energien weiter zunimmt, steigt auch das Potenzial, Zeiten mit hoher Stromproduktion zu nutzen und beispielsweise für solche mit niedriger vorzusorgen, noch weiter.

Kompetenter und unabhängiger Partner

Aber nicht nur Energieversorgung und Energieeffizienz sind Themen. **power solution** unterstützt auch bei der Umsetzung von Energieprojekten und begleitet Unternehmen gerne bei jedem Schritt – egal ob es sich um die Investition in neue Technologien oder um die Schulung der MitarbeiterInnen handelt.

„Langfristige und solide Zusammenarbeit basiert immer auf Ehrlichkeit, Respekt und Vertrauen“, erklärt Geschäftsführer DI Dr. Roland Kuras. Deshalb arbeitet **power solution** nicht einfach nur für seine Kunden, sondern mit ihnen. Als Kunde ist man nicht bloß Konsument, sondern ein Partner, dem man auf Augenhöhe begegnet. Weshalb man auch auf Fairness, Transparenz und Wertschätzung größten Wert legt.

Dass die von **power solution** proklamierten Werte auch tatsächlich gelebt werden, zeigt sich nicht zuletzt daran, dass beim Energieberatungsunternehmen schon das dritte Jahr klimaneutral gearbeitet wird. Bei **power solution** legt man auch Wert darauf, dass Folder, Jahreshefte und andere Unterlagen dem Österreichischen Umweltzeichen entsprechen und somit der Umwelt möglichst keinen Schaden zufügen. Auch ein Elektroauto hat bereits Einzug in den Fuhrpark gehalten, und weitere werden folgen.





© fotolia.com/peshkova

Zahlen und Märkte

power solution betreut Kunden aus Österreich und Deutschland und wendet sich an Unternehmen aus unterschiedlichsten Branchen. Vom Kleinverbraucher mit unter 100.000 kWh bis hin zu Groß- und Gewerbekunden im Umfang von mehreren hundert GWh kann sich jeder in der Angebotspalette wiederfinden. Lösungen gibt es für Strom, Gas und Fernwärme ebenso wie für eigene Energieprojekte.

Geschäftsführung

DI Dr. Roland Kuras

Lizenzen/Zertifikate/Auszeichnungen

- Klimaneutraler Betrieb seit 2015
- klimaaktiv Auszeichnung mit Porsche Dez. 2016
- EEX Händler seit 2007
- Auditoren nach Energieeffizienzgesetz
- Klima Allianz Partner
- ISO 50001 – Energiemanagement Zertifikate

Messebeteiligung/Seminare

Seminare mit den Experten von **power solution** finden sich fortlaufend im Kursprogramm der Akademie für Recht und Steuern und im Gutwinski Management. Herr DI Dr. Kuras hält außerdem auch Vorträge an der Donauuniversität Krems und ist regelmäßig Redner auf Veranstaltungen wie etwa der Energiesparmesse in Wels oder der EUREM-Tagung.

Adresse/Standort

PowerSolution Energieberatung GmbH
 Perfektastraße 77/1
 1230 Wien

Tel.: 01/ 895 79 32

E-Mail: office@power-solution.eu

Web: www.power-solution.eu

Service/Kundendienst

Fragen beantwortet das **power solution** Team gerne unter:

Tel: 01/ 895 79 32

E-Mail: office@power-solution.eu

Diktiergerät Philips SpeechAir: Touchscreen, WLAN, Kamera

Philips heißt die nächste Generation mobiler Diktiergeräte willkommen



Das neue, mobile Diktiergerät Philips SpeechAir ist primär für die Nutzung im Gesundheitswesen konzipiert worden. Es vereint das Beste der Welt der Smartphones einerseits und jener der Diktiergeräte andererseits.

Abgesehen von seinem außergewöhnlichen Design besteht das Diktiergerät, das auf Android-Basis arbeitet, durch eine WLAN- sowie Bluetooth-Funktion, einen Touchscreen sowie einen Schiebeschalter. Perfekte Ergonomie und hochsensible Spezialmikrofone machen es zum professionellen und mobilen Diktiergerät.

Das SpeechAir bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten: Mobilität, Multifunktionalität sowie effizientes und bequemes Arbeiten. Die Diktier-Funktion beinhaltet drei Präzisions-Mikrofone, eine Ergonomie, die „blinde Bedienung“ durch den Schiebeschalter ermöglicht, lange Akkulaufzeit, professionelle Bearbeitungsfunktionen und maximale Sicherheit durch Echtzeitverschlüsselung. Die eingebaute Kamera ist nicht nur für schnelle Fotos geeignet, sondern dient auch als Barcode-Scanner - besonders im Gesundheitsbereich sehr nützlich. Seine antimikrobielle Oberfläche und sein robustes Gorilla-Glas unterstützen den Einsatz des Philips SpeechAir in anspruchsvollen Umgebungen.



Beste Klangqualität, maximale Sicherheit

Das Gerät ist mit modernster Technologie ausgestattet, wozu auch drei professionelle Mikrofone gehören, die in jeder Aufnahmesituation maximale Klangqualität garantieren. Das 360°-Mikrofon ist ideal für das Aufnehmen von Diktaten und Meetings, das gerichtete Mikrofon hilft bei Aufnahmen in Umgebungen mit hoher Geräuschkulisse und ein drittes Spezialmikrofon ermöglicht das Telefonieren über VoIP (Internettelefonie).

Um einen maximalen Schutz der Daten sicherzustellen, werden die Philips SpeechAir-Aufnahmen in Echtzeit mit dem Protokoll AES-256 verschlüsselt. Das Gerät selbst kann durch einen PIN-Code vor unbefugter Nutzung geschützt werden. Einzelne Funktionen, wie die Kamerafunktion, können gesperrt werden und es kann eingeschränkt werden, welche WLAN-Netzwerke die Mitarbeiter nutzen dürfen.

Einfache Integration in bestehende IT-Systeme

Das Philips SpeechAir lässt sich problemlos in Workflow-Lösungen wie Krankenhaus-Informationssysteme (KIS) integrieren. Softwareentwickler und Systemhäuser haben die Möglichkeit, ihre eigene App auf dem Gerät zu installieren. Dadurch kann das Philips SpeechAir auf den individuellen Einsatz in einer Krankenhausumgebung eingestellt werden, sodass jeder Kunde den maximalen Nutzen aus dem Arbeiten mit dem Gerät ziehen kann. Benutzer können direkt auf dem Philips SpeechAir auf Patientendaten zugreifen und so die Verbindung mit den jeweils dazugehörigen Diktaten schaffen.

Top-Bewertungen für Qualität und Design

Nuance, der amerikanische Anbieter von Sprach- und Bildbearbeitungslösungen, bewertet in regelmäßigen Abständen die Eignung von Eingabegeräten für seine Spracherkennungs-Softwarelösungen. Das erklärte Ziel dabei ist es, jene Geräte herauszufiltern, die die menschliche Sprache am besten erkennen und in Text umwandeln können. Der Sieger stand auch diesmal eindeutig fest: Das smarte Diktiergerät Philips SpeechAir hat von Nuance die Bestnote erhalten - nämlich alle „sechs Flammen“.

Das Philips SpeechAir ist jedoch nicht nur qualitativ ein echter Champion, sondern auch optisch. Für sein außergewöhnlich ergonomisches Design wurde ihm daher der Red Dot Product Design Award 2016 verliehen. Der Red Dot Design Award ist eine der international renommiertesten Designauszeichnungen und damit ein weltweit anerkanntes Qualitätsgütesiegel.



Kontakt

PAGRO Direkt für Großkunden GmbH
Ing. Andreas Tischler
Wiener Straße 125
2700 Wiener Neustadt

Tel.: +43 (0)2622/31 93 01

E-Mail: an.tischler@pagrodirekt.at

Web: www.pagrodirekt.at sowie www.philips.com/dictation

Braten, backen, binden, veredeln: Für jede Idee das perfekte Produkt



PHASE Professional „Wie Butter“ zum Kochen und Backen

Feiner Buttergeschmack macht viele Gerichte erst perfekt, doch das hat seinen Preis. So ganz stimmt das aber nicht, denn **PHASE Professional „Wie Butter“** bietet die Lösung: gut wie Butter, aber viel besser im Preis! Die vollwertige Alternative ist um **ca. 30% günstiger** (UVP) und bietet Ihnen alle Vorteile, die Sie an Butter lieben.

Die hochwertige Mischung aus Ölen und Buttermilch kann genauso eingesetzt werden wie das Original. Ob zum Kochen, Backen oder Braten, in delikaten Aufstrichen, zum Montieren von Saucen oder zur Abrundung eines feinen Risottos, mit PHASE Professional „Wie Butter“ lassen sich auch bei scharfer Kalkulation **Gaumenfreuden ohne Abstriche** verwirklichen.



Gut wie Butter. Besser im Preis.

Praktisch, hochwertig und günstig

PHASE Professional „Wie Butter“ hat auch kalt eine weiche Konsistenz und ist daher sofort verwendbar. Ihr authentischer Geschmack kommt ganz ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe, Gluten und deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Sie ist **vegetarisch und auch für leichte Vollkost geeignet**.

Die kluge Alternative zu Schlagobers und Co.: RAMA Cremefine

Schlagobers, Crème fraîche und Kochobers dürfen in der österreichischen Küche nicht fehlen. Mit RAMA Cremefine sind Sie vor unliebsamen Überraschungen sicher, genießen vollendeten Geschmack und Gelingsicherheit: kein Vergilben, kein Rinnen, kein Ausflocken!

RAMA Cremefine Schlagcreme und Cremefine laktosefreie Schlagcreme

So einfach wie Schlagobers zu verwenden, bleiben die RAMA Cremefine Schlagcremen wesentlich länger stabil und weiß. Der natürliche Geschmack ist dem von Schlagobers ebenbürtig, aber im Vergleich erreichen Sie ein **bis zu 50% höheres Aufschlagvolumen**.

Auch die Stabilität lässt Schlagobers blass aussehen. RAMA Cremefine Schlagcremen sind sehr **standstabil** und **behalten ihre Konsistenz** beim Gefrieren wie bei Hitze, in Kombination mit Säuren und Alkohol. Das macht sie extrem vielseitig und einfach einsetzbar.

Für spezielle Wünsche bieten wir eine **laktosefreie Variante** für Genuss mit vollmundigem Schlagobers-Geschmack.



Machen Sie die RAMA Cremefine Schlagcreme jetzt zur Nummer 1 in Ihrer Küche!



RAMA Cremefine Kochcreme

Ein feiner Saft, abgerundet mit einem Schuss Obers, macht so manches Gericht einfach perfekt. Speziell für diesen Anwendungsbereich haben wir RAMA Cremefine Kochcreme entwickelt, die Sie genau so verwenden können, wie Sie es von Kochobers gewöhnt sind.

Mit **nur 15% Fett** ist sie wie geschaffen für die leichte Küche. Doch auch das Kochen selbst wird leichter, denn RAMA Cremefine Kochcreme ist besonders säure- und hitzestabil. So lassen sich im Handumdrehen cremig-zarte Saucen vollenden.



RAMA Cremefine Verfeinerungscreme

Die Mischung aus Crème fraîche und Sauerrahm in RAMA Cremefine Verfeinerungscreme verleiht vielen Gerichten das gewisse Etwas und spart Ihnen zugleich wertvolle Zeit.

RAMA Cremefine Verfeinerungscreme können Sie sofort und direkt in kalten und warmen Gerichten einsetzen. Die hochwertige Creme ist **säurestabil und flockt nicht aus**. Überzeugen Sie sich selbst von der einfachen Handhabung und Stabilität.

Die kluge Alternative zu Crème fraîche besticht durch ihren frischen, leichten Geschmack. Sie eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von Suppen und Saucen, Dips und Desserts.

BECEL: Österreichs beliebteste fettreduzierte Margarine

Viele Gäste wünschen sich beim Frühstück und am Buffet eine **Alternative zu Butter**. Dass sie dabei keine Abstriche bei der Qualität machen wollen, versteht sich von selbst. Genau deswegen ist BECEL die klare Nummer 1 bei Portionsverpackungen.

Der bewusste Griff zu BECEL

Die Motive zum Verzicht auf Butter sind meist der Wunsch abzunehmen oder auf seinen Cholesterinspiegel zu achten. Dazu kommen immer mehr Vegetarier und Veganer, die sich nach einer hochwertigen, rein pflanzlichen Alternative umsehen.

BECEL kommt all diesen Wünschen entgegen. Die fettreduzierte, vegane Pflanzenmargarine ist in den Sorten BECEL Original mit 60% Fett und BECEL Vital mit nur 40% Fett erhältlich und ideal für die fett- und kalorienbewusste Ernährung.

Mit ihrer Basis aus hochwertigem Sonnenblumen- und Leinsamenöl ist BECEL reich an ungesättigten Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren, die eine nachweislich positive Wirkung auf den Cholesterinspiegel haben.



BECEL ist rein pflanzlich und daher für Gäste mit Laktose-Intoleranz ebenso geeignet wie für Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren und dennoch auf guten Geschmack Wert legen.

Die Republik Österreich ehrt Peter Munk

Wir gratulieren unserem Altvorstand Herrn Peter Munk recht herzlich zur Verleihung des „Goldenen Ehrenzeichens für Verdienste um die Republik Österreich“!

Herr Peter Munk wurde am 23.2.2017 im Festsaal des Bundesministeriums für Gesundheit für sein jahrzehntelanges Engagement für das Gesundheitswesen in Österreich mit dem „Goldenen Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich“ ausgezeichnet.

Peter Munk begann seine Karriere ursprünglich im Außenhandel bis er dann 1972 zunächst als Leiter der Buchhaltung und später als Verwaltungsdirektor in das Alten- und Pflegeheim Maimonides-Zentrum wechselte und so den ersten Schritt in den Bereich des Gesundheitswesens machte. 1985 wurde er als Verwaltungsdirektor an die Wiener Privatklinik unter Herrn Ing. Erich Herzl berufen. 1990 wechselte er sodann ins Evangelische Krankenhaus Wien, wo er nahezu 25 Jahre als Verwaltungsdirektor des Evangelischen Krankenhaus Wien-Währing tätig war, um dann mit der Position des Geschäftsführers betraut zu werden. Diese Funktion bekleidet er auch nach wie vor mit großem Engagement und Liebe zum Evangelischen Krankenhaus Wien.

Besonders anerkannt wurde seitens der Republik Österreich sein jahrlanger Einsatz in der P.E.G., in der er von 2004 bis 2016 als Vorstandsvorsitzender wirkte.

Sein ausgleichendes Wesen und sein ausgezeichnetes Gespür für ergebnisorientierte Verhandlungsführung haben seinen beruflichen Erfolg maßgeblich mitbestimmt.



Dr. Clemens Auer, Sektionsleiter des Ministeriums für Gesundheit, überreicht Peter Munk (rechts) das Goldene Ehrenzeichen

9. ÖSTERREICHISCHER GESUNDHEITS- WIRTSCHAFTSKONGRESS

Der 9. Österreichische Gesundheitswirtschaftskongress hat am 15. März 2017 im Wiener Austria Trend Hotel Savoyen stattgefunden.

Die P.E.G. reg.Gen.mbH Österreich und die P.E.G. eG Deutschland waren gemeinsam mit 10 Industrie- und Handelspartnern auf dem Kongress präsent und konnten viele Gespräche mit Entscheidern aus österreichischen Spitälern führen.

Dabei wurde über die Zukunft der Branche diskutiert. „Patienten werden künftig auch Konsumenten“, stellte Herr Dr. Prof. Lohmann, der Präsident des **9. Österreichischen Gesundheitswirtschaftskongress**, zum Abschluss der Veranstaltung fest. Damit stehe der Patient tatsächlich im Mittelpunkt und es werde das wahr, was die Akteure im Gesundheitssektor schon immer beteuert hätten. Diese Entwicklung habe deutliche Auswirkungen auf die Unternehmen der Gesundheitsbranche. Lohmann dazu wörtlich: „Der Patient und seine Interessen werden mehr und mehr zum entscheidenden Maßstab der Behandlungsangebote“.

Mehr als 480 Teilnehmer haben beim **9. Österreichischen Gesundheitswirtschaftskongress** alle aktuellen Themen des beschäftigungsstärksten Wirtschaftssektors diskutiert. Rund 80 Referenten sind dabei in 15 Foren aufgetreten. Darunter auch der **P.E.G. Vorstand, Anton J. Schmidt**, der zum Thema „Kerngeschäft ist Medizin: Know-how von Spezialisten nutzen“ moderiert hat. Sein Fazit: „Qualität, Patientensicherheit und Wirtschaftlichkeit müssen bei allen Bemühungen um den Patienten im Mittelpunkt stehen und kompetente Partner erleichtern den Fokus darauf“.

Schon zum 5. Mal wurde der HEALTH Research Award an hervorragende Absolventen der österreichischen Fachhochschulgänge des Fachbereichs Gesundheit vergeben.



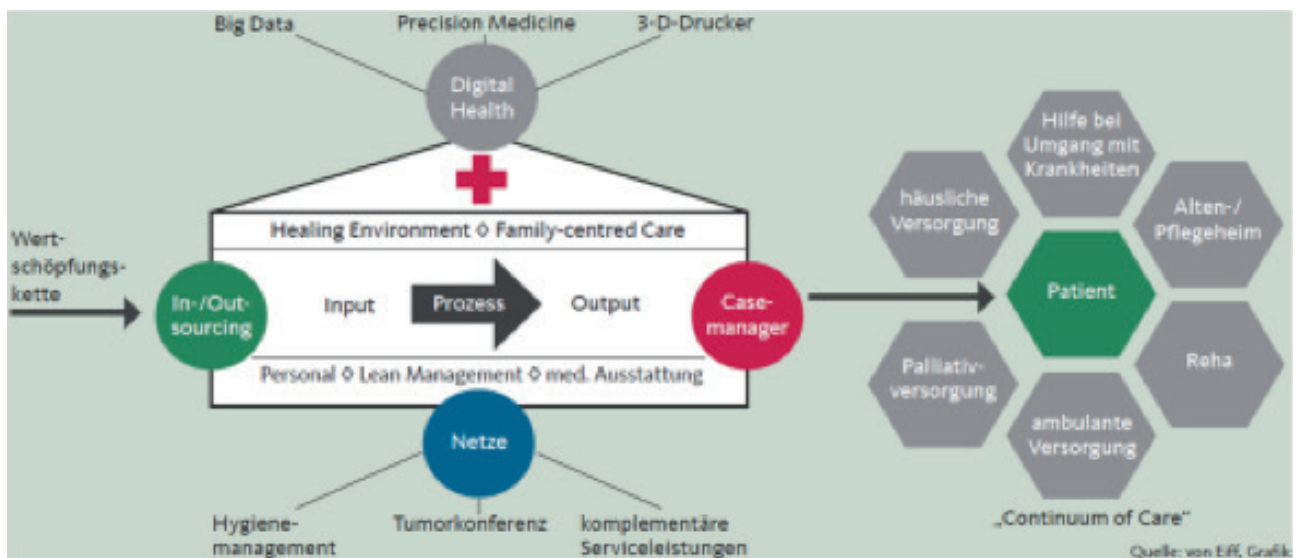
Anton J. Schmidt (Vorstand der P.E.G.) Prof. Dr. Heinz Lohmann (Präsident des Kongresses)

Autor: Newsletter 9. Österr. Gesundheitswirtschaftskongress / P.E.G. DE

Das "Boundaryless Hospital"

Versorgungsstrukturelles Konzept und praktische Gestaltungsansätze

Anlässlich des 15. Europäischen Gesundheitskongresses in München leitete Anton J. Schmidt, Vorstandsvorsitzender P.E.G., den Workshop „Krankenhaus der Zukunft“. Hier stellte Prof. Dr. Dr. Wilfried von Eiff (HHL Leipzig Graduate School of Management) in einem viel beachteten Vortrag seinen innovativen Forschungsansatz des „Boundaryless Hospital“ zur Diskussion. PEGaktiv bringt eine Einführung in das Konzept.



Rolle und Versorgungsstruktur des „Boundaryless Hospital“

Ausgangssituation: Der „Triple Aim“ - Ansatz

Um die Herausforderungen der zukünftigen Gesundheitsversorgung qualitativ zu bestehen und nachhaltig finanzieren zu können, ist die Rolle des Krankenhauses neu zu bestimmen und der gesundheitspolitische Versorgungsansatz auf die Gemeinde (Quartier), und insbesondere auf die Versorgung von Populationen auszudehnen. Darüber hinaus sind qualitätsorientierte Entgeltsysteme einzuführen, die nicht nur die medizinischen Leistungserbringer zu Transparenz sowie Qualität verpflichten, sondern auch den Versicherten in die Pflicht zur konstruktiven Mitwirkung (Compliance) nehmen.

Das „Neue Magische Zieldreieck“ der Gesundheitspolitik („Triple Aim“) beinhaltet erstens die qualitative medizinische und servicebezogene Versorgung des Patienten („Patient Experience“). Dies betrifft insbesondere die Verpflichtung, den Patienten medizinisch gezielt,

ökonomisch effizient und organisatorisch reibungslos durch den sektorübergreifenden Versorgungsprozess zu steuern. Dabei wird die Qualität der Patientenversorgung maßgeblich durch die baulichfunktionale Gestaltung (Gebäude-Layout), die technische Ausstattung, die Milieugestaltung (Möbel, Licht, Geräusche), die Prozessorganisation, die Unternehmenskultur, ein professionelles Case Management und ein wirksames Hygiene-Management beeinflusst.

Die zweite Komponente des Zieldreiecks bezieht sich auf die Verbesserung des allgemeinen Gesundheitsstatus der Bevölkerung in einer Gemeinde bzw. um die geregelte Versorgung ausgewählter Patienten-Populationen (Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Rheumatoide Arthritis, etc.). Die dritte Komponente des Zieldreiecks zielt ab auf die Sicherstellung einer nachhaltigen Finanzierung und beinhaltet qualitätsorientierte Vergütungsansätze für medizinische Leistungserbringer (Pay-for-Performance)



HHL LEIPZIG GRADUATE SCHOOL OF MANAGEMENT

Boundaryless Hospital

Horst Albach
Heribert Meffert
Andreas Pinkwart
Ralf Reichwald
Wilfried von Eiff *Editors*

Boundaryless Hospital

Rethink and Redefine
Health Care Management

Wilfried von Eiff:
Network Management –
Strategic Option for the
Boundaryless Hospital,
Pages 3 – 20.

Springer

Das Management-Konzept des „Boundaryless Hospital“ verbindet internes Prozess-Management mit externen Kooperationen und Netzwerken zu einer patientenzentrierten und ökonomisch nachhaltigen Versorgungsstruktur, in der das Vergütungsprinzip „Geld folgt Qualität“ gilt.

Es unterstützt die nachhaltige Umsetzung der „Triple Aim“-Strategie:

- > Qualität und Sicherheit für den Patienten
- > koordinierte Gesundheitsversorgung für Populationen sowie
- > qualitätsorientierte Vergütung und Compliance-Anreize.

ebenso wie flexibel wählbare Versicherungspakete, Zuschlagsvarianten und Regeln für Therapietreue (Patient Compliance) sowie Vorsorge- und Risikoverhalten.

In diesem Zieldreieck übernimmt das „Boundaryless Hospital“ eine neue Rolle in der Versorgungsstruktur eines Gesundheitssystems, das Prävention und Nachsorge in die Akutversorgung integriert.

Das „Boundaryless Hospital“: Versorgung entlang des „Continuum of Care“

Das „Boundaryless Hospital“ (siehe Abbildung) ist

- patientenzentriert (Patientensicherheit, Teilhabe und Autonomie, Befähigung im Umgang mit Krankheit/Behinderung, fach- und sektorübergreifende Therapiekoordination durch Case Management),
- nutzt Informationstechnologien als Hebel zur Optimierung von Prozessen und Dienstleistungen,
- orientiert das Leistungsangebot am Continuum of Care,
- mobilisiert das bestmögliche medizinische Wissen durch gezielte Kooperationen in Netzwerken (Rolle als koordinierendes Zentrum),
- setzt Medizinprodukte ein, nicht nach der Maxime des niedrigsten Preises oder des besten Preis-Leistungs-Verhältnisses, sondern unter Orientierung an den niedrigsten Lebenszykluskosten und größten Prozess-Effekten,
- nutzt neue Berufsbilder und kooperative Formen der Zusammenarbeit zur Überwindung von Abteilungsgrenzen und
- setzt limitierte Ressourcen zielorientiert (effektiv) und ohne Verschwendung (effizient) ein.

Interne Grenzen, verursacht durch das Denken in Berufsgruppen- und Abteilungssilos mit der Konsequenz mangelhafter zielführender Kommunikation und Prozesseffizienz, werden durch berufsgruppenübergreifende Delegation, Center-Organisation und ein Anreizsystem überwunden, das medizin-ethische mit ökonomischen Entscheidungskriterien patientenorientiert verbindet.

Als Ansätze zur Realisierung einer externen Integration finden Telemedizin, Cluster-Strategie, Portalkliniken, Netzwerke zur Infektionsbekämpfung und Notfallversorgung, Portal-Praxen sowie Managed Care-Konzepte Anwendung. Grundlage für die strukturierte Anwendung dieser Konzepte ist der Denkansatz der Wertschöpfungskette (siehe von Eiff in Health and Care Management, Ausgabe 9/2016, Seiten 32-35).

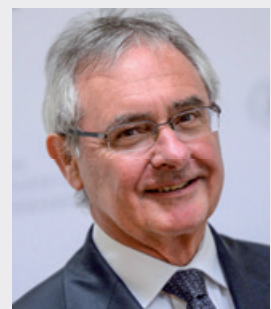
Fazit

Dem „Triple Aim“-Versorgungsansatz in Verbindung mit dem „Boundaryless Hospital“ – Konzept liegt die Versorgungsidee zugrunde, wonach das Krankenhaus Bestandteil eines Gesundheitssystems ist, das die populationsorientierte Vorsorge und Versorgung in der Gemeinde (Quartier) mit einer qualifizierten medizinischen und servicebezogenen Patientenversorgung im Akutkrankenhaus verbindet. Darüber hinaus soll über die Steuerungsinstrumente der qualitätsorientierten Vergütung und der Selbstverpflichtung des Patienten zu einer gesundheitsbewussten Lebensführung eine nachhaltige Finanzierung des Gesundheitssystems sichergestellt werden.

Univ.-Prof. Dr. Dr. Wilfried von Eiff

Ludwig Fresenius Center
for Health Care Management
and Regulation,
HHL Leipzig Graduate School
of Management und
Leiter des Centrums für
Krankenhaus-Management,
Universität Münster

wilfried.von.eiff@hhl.de



OP-Quick-Check der P.E.G. und UNITY AG in der Wolfartklinik

Hoher Kostendruck und der damit verbundene Zwang zur effizienten Nutzung der vorhandenen Ressourcen stellen Kliniken in Deutschland heute mehr denn je vor anspruchsvolle Herausforderungen. Allen voran der OP-Bereich ist in dieser Hinsicht als wirtschaftlicher Motor von Belang und hat entscheidenden Anteil an der Zukunftsfähigkeit und Ertragsstärke einer jeden Einrichtung. Dementsprechend ist es von größter Bedeutung, dass diesem Bereich besondere Aufmerksamkeit zuteil wird.

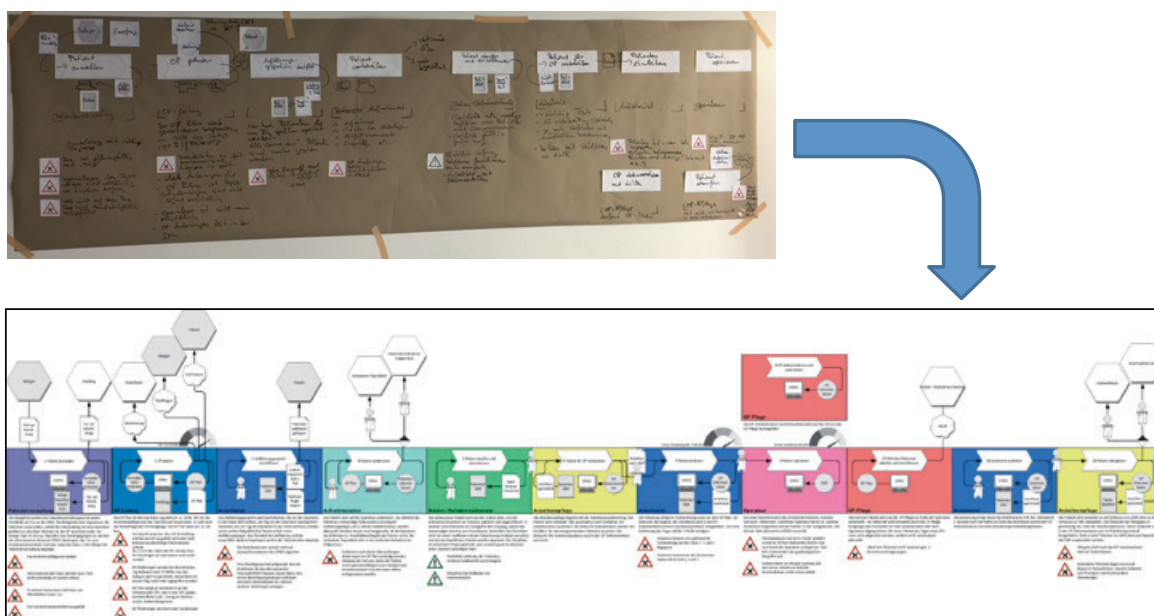


Abbildung 1: Workshop-Ergebnis strukturierter OMEGA Prozess

Die Wolfartklinik, eine Klinik mit 105 Betten und acht OP-Sälen in der ausschließlich Belegärzte operieren, hat es sich zum Ziel gesetzt, ihre Prozesse rund um den OP-Bereich zu analysieren und zu optimieren. In der Klinik werden jährlich 7.200 Patienten stationär behandelt und es werden mehr als 250 Mitarbeiter beschäftigt. Bei der Untersuchung der aktuellen Praxis, der Umsetzung von Sofortmaßnahmen und der Erarbeitung von Empfehlungen für zukünftige Optimierungsprojekte wird das Krankenhaus von Herrn Salewski, Fachberater im Prozessmanagement der P.E.G. sowie der Managementberatung UNITY unterstützt – und profitiert damit von umfangreichen Expertisen der Berater in der Prozessoptimierung von OP-Bereichen.

Mithilfe der sogenannten Quick-Check-Analyse werden innerhalb einer sehr kurzen Projektlaufzeit von etwa zwei Monaten die Stärken und Schwächen des OP-Bereichs identifiziert und Handlungsempfehlungen für das Krankenhaus zur Effizienzsteigerung abgeleitet. Mithilfe der

OMEGA Methode werden die relevanten Prozesse in einem Workshop von den beteiligten Mitarbeitern des OP Bereichs und der UNITY erarbeitet und anschließend am Rechner visualisiert. Insbesondere ein Benchmarking der zentralen OP-Prozesse sowie die Auslastung der OP-Säle stehen bei dieser Untersuchung im Vordergrund. Darüber hinaus soll eine Bewertung von Potenzialen hinsichtlich Infrastruktur und Organisation, die sich aus den Prozessen ergeben, durchgeführt werden.

Die Quick-Check-Analyse im OP-Bereich geschieht durch gemeinsame Begehungen der Abteilungen, Durchführung von Interviews mit den Mitarbeitern und Beobachtung von Prozessabläufen. Zusätzlich wird per Software eine Kurz-Simulation des OP-Bereichs erstellt (siehe Abbildung 2): in dieser werden die OP-Behandlungsdaten der Wolfartklinik des Jahres 2015 verwendet und anschließend durch Erfahrungswerte der UNITY AG ergänzt. Somit wird eine realistische Abbildung des OP-Spektrums der Klinik in der Simulation ermöglicht

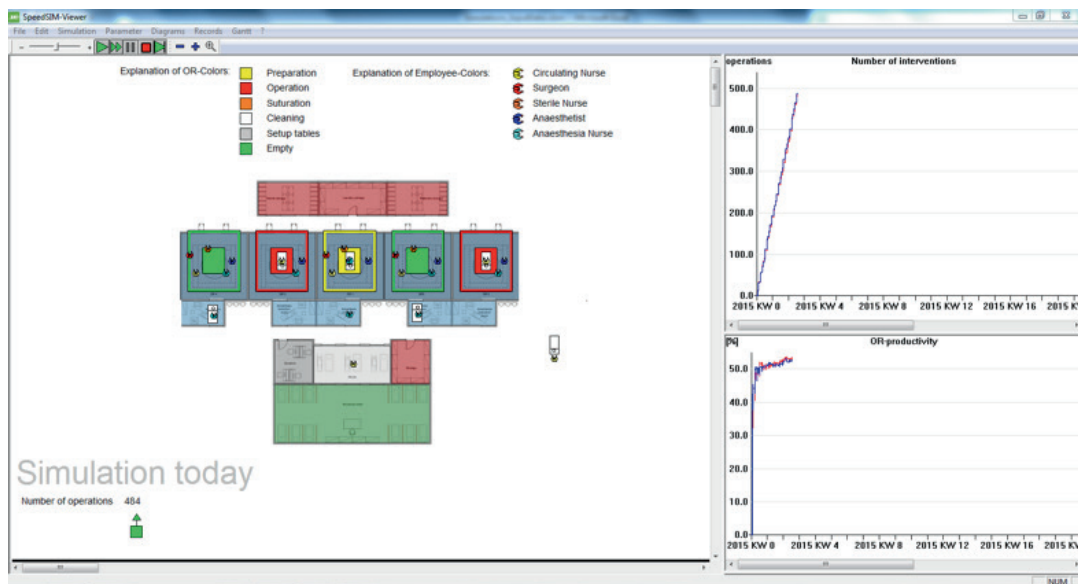


Abbildung 2: Simulation des OP Bereichs

und es können gemeinsam mit den Mitarbeitern der Klinik Szenarien für die Zukunft erarbeitet und diskutiert werden. So können zum Beispiel die Stilllegung von OP-Sälen oder Variationen der Öffnungszeiten anhand des Simulationsmodells betrachtet werden. Aufgrund des sehr hohen Belegarzt-Anteils im OP-Bereich der Wolfartklinik, stellt der Spagat zwischen der Sicherstellung einer möglichst hohen Auslastung der OP-Säle und einer kundenfreundlichen Verteilung der OP-Slots an die Operateure eine anspruchsvolle Herausforderung dar.

Bei der Analyse der Ergebnisse des in der Wolfartklinik durchgeführten Quick-Checks konnte festgestellt werden, dass die Prozesse im OP-Bereich der Klinik hervorragend organisiert sind und kaum einer Verbesserung bedürfen. Das Team ist eingespielt und durch dessen außerordentliche Flexibilität kann die besondere Situation hinsichtlich des Belegärzte-Anteils so gut wie möglich gemeistert werden. P.E.G. und UNITY zeigten der Wolfartklinik zahlreiche Handlungsempfehlungen zur Erhöhung der Effizienz im OP-Bereich auf. Verbesserungspotenziale wurden im Bereich der Zugangssicherung zum OP-Bereich, der Nutzung der Materialschleuse, sowie beim ein- und ausschleusen der Patienten in die OP-Säle aufgedeckt und Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt. Außerdem wurde eine transparente Echtzeit-Anzeige der OP-Reihenfolge vor jedem Saal angeregt und die Schaffung von mehr Stauraum im Materiallager angeraten. In der Simulation konnten Potenzial zur Erhöhung der Auslastung bei gleicher Anzahl der genutzten OP-Säle gezeigt werden. Dieses kann nur unter der Voraussetzung ausgeschöpft werden, wenn alle Beteiligten flexibel und zuverlässig hinsichtlich ihrer OP-Slots arbeiten. Um dies zu unterstützen, wurde

die Einführung eines digitalen Anmeldesystems für Operationen durch die Belegärzte angeregt, um unnötige und teure Leer- und Wartezeiten zu vermeiden und die Planungssicherheit zu erhöhen. Die übrigen betrachteten Prozesse im OP-Bereich der Wolfartklinik, insbesondere die zuletzt erneuerte zentrale Sterilgutversorgung, konnten durch den Quick-Check validiert und so die Qualität der Arbeitsweise des Hauses anschaulich gemacht werden. Als Ergebnis dieser Maßnahmen erfolgen die Abläufe im OP effizienter und teure Leerlaufzeiten könnten mit Umsetzung der empfohlenen Maßnahmen in Zukunft minimiert werden. Die Zufriedenheit von Patienten, Mitarbeitern sowie von externen Belegärzten steigt und der wirtschaftliche Betrieb des OP-Bereichs kann weiterhin sichergestellt werden.

Haben Sie Interesse an einer ähnlichen Kooperation? Dann nehmen Sie bitte Kontakt zu Herrn Salewski auf und dieser wird alles Weitere in die Wege leiten. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Ralf Salewski
 Fachbereichsleitung
 Prozessmanagement



Mobil 0176 / 12 30 20 23
 ralf.salewski@peg-einfachbesser.de

Erstellt mit der freundlichen Unterstützung
folgender Sponsoren:



Everywhere It Matters.™

