

# Sicherheit durch Sauberkeit.

Professionelle Hygiene lässt  
Viren und Keimen keine Chance.



Eine saubere  
Dienstleistung.  
**Jetzt buchen!**



# Wie hygienisch ist Ihre Wäscherei?

Die Hygiene von Waschmaschinen und Wäschetrocknern ist in Betrieben das A und O. Gehen Sie keine Kompromisse ein – wir unterstützen Sie dabei!

Viren und Keime sind gerade in Heimen, Spitälern oder in der Hotellerie eine grosse Gefahr. Umso wichtiger ist es, dass die Keimbelastung überprüft und das Personal richtig geschult wird. Schulthess unterstützt Sie mit professionellen Desinfektionsprogrammen und mit Massnahmen, damit Ihre Wäscherei keimfrei ist.

Schulthess hat die perfekten Wäschereilösungen für alle Betriebe, egal welcher Grösse. Alle Geräte sind mit den neusten Technologien ausgestattet, um den hohen Anforderungen im professionellen Bereich gerecht zu werden. Sie erfüllen höchste Hygiene-Vorschriften und sind auf maximale Effizienz bei minimalen Verbrauch ausgerichtet. Zusammen mit Experten helfen wir Ihnen, höchste Hygiene-Ansprüche umzusetzen.



# Gehen Sie auf Nummer sicher

## Hygiene-Kontroll-Audit

Hygiene-Kontroll-Audit durch einen Spezialisten unserer Partnerfirma. Diese Dienstleistung ist ISO-zertifiziert (9001:2015) und umfasst:



- Überprüfung der Keimbelastung mit Hygicult-Abklatschtests in Schmutz- und Sauberzonen, an Geräten und kritischen Kontrollpunkten (CCPs).



- Überprüfung der mikrobiologischen Lufthygiene durch Luftkeimzahlmessungen in den Bereichen Schmutz- und Sauberzone.



- Überprüfung von Wasserproben an den Wasserleitungen durch bakteriologische Wasseruntersuchungen.



- Inkubation der Tests, Auswertung und Erstellen des Hygiene-Rapports.
- Erstellen des Hygiene-Zertifikats bei Übereinstimmung mit den Vorgaben (Compliance).

### Kostenaufstellung:

Angebot für Kleinstbetriebe mit bis 3 Geräten:	CHF 1100.– exkl. MwSt.
Angebot für Kleinbetriebe mit 4 bis 6 Geräten:	CHF 1300.– exkl. MwSt.
Angebot für mittlere Betriebe mit 7 bis 10 Geräten:	CHF 1850.– exkl. MwSt.
Angebot für grosse Betriebe mit 11 bis 20 Geräten:	CHF 2700.– exkl. MwSt.

# Schulung

## Ausbruchmanagement Norovirus

Medizinische Betriebe sind durch den Gesetzgeber aufgefordert, geltende gesetzliche Anforderungen an Hygiene und Arbeitsschutz umzusetzen. Das Thema Hygiene wird von einer Vielzahl von Gesetzen, Verordnungen, Normen, Empfehlungen und Informationen aus Fachkreisen begleitet. Dadurch wird die korrekte Anwendung und Umsetzung der Vorgaben im Alltag nicht gerade einfacher. Es ist ein Thema, das in seiner Gesamtheit nicht immer durchschaubar und in der Praxis manchmal schwer umsetzbar ist.

Hygiene-Massnahmen, helfen, die Sicherheit für den Patientinnen und Patienten sowie Anwender wesentlich zu erhöhen. Wichtig dabei ist, dass diese regelmässig geschult und die Kenntnisse aufgefrischt werden. Denn werden die geforderten Auflagen und Massnahmen beachtet, lässt sich die Übertragung von pathogenen Mikroorganismen verhindern und das Risiko von nosokomialen Infektionen minimieren.

Schulthess Maschinen AG bietet eine exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Norovirus-Schulung an. Sie wird durch einen Spezialisten unserer Partnerfirma Almedica AG durchgeführt.

### **Kursinhalt:**

- Vorstellung
- Einführung
- Grundlagen Norovirus
- Management Norovirus:  
Prävention, Früherkennung, Bekämpfung
- Infrastruktur
- Training Schutzmassnahmen
- Optimierungsmöglichkeiten

**Kosten für max.  
10 Teilnehmende:**

**CHF 2100.–**

exkl. MwSt.

**Kursdauer  
und Kursort:**

3 bis 4 Stunden  
direkt bei Ihnen  
vor Ort

# Kontakt

**Dominik Bayerbach**

Teamleiter Verkauf Industriemaschinen

Telefon: +41 55 253 51 11

Mobile: +41 76 324 55 31

[dominik.bayerbach@schulthess.ch](mailto:dominik.bayerbach@schulthess.ch)

**Schulthess Maschinen AG**

Landstrasse 37, 8633 Wolfhausen ZH

[www.schulthess.ch](http://www.schulthess.ch)

