

**Zeitschrift:** Fachzeitschrift Heim  
**Herausgeber:** Heimverband Schweiz  
**Band:** 73 (2002)  
**Heft:** 5

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

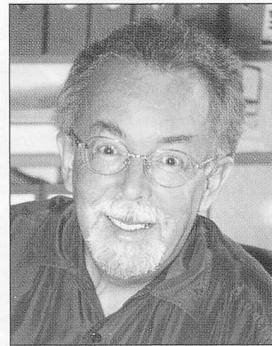
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Interviewpartner:

Fredi Woodtli  
(FW, Heimleiter)Hanspeter Trost  
(HT, Küchenchef)

# Hygiene- und Qualitätssicherungssystem für Heime und Institutionen

## Interview im Alters- und Pflegeheim Siebnen

**DiverseyLever (DL):**

**Was waren Ihre Beweggründe, an der Entwicklung dieses Systems und am Test teilzunehmen?**

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

**DL: In welchen Bereichen haben Sie DiLOGIC eingesetzt, und welches sind Ihre Erfahrungen mit dem Qualitätssicherungssystem?**

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

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

**DL: Wer führt die Kontrollen durch, und was genau wird kontrolliert?**

FW: Momentan werden die Kontrollen in der Hauswirtschaft von mir oder meiner Frau durchgeführt. Zu unserer Entlastung bilden wir jetzt intern eine Person aus, die selbstständig Kontrollen durchführen und auswerten soll.

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

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

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

**DL: Wie waren/sind die Reaktionen Ihrer Mitarbeiter gegenüber DiLOGIC?**

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

**DL: Welches sind die wichtigsten Vorteile, von denen Sie mit DiLOGIC profitieren?**

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

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

**DL: Würden Sie anderen Heimen den Einsatz von DiLOGIC empfehlen?**

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

HT: Ich kann dieser Aussage nur beipflichten.

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

**DL: Herr Woodtli, Herr Trost, herzlichen Dank für das Gespräch.**

**Angaben zum Heim:**

Anzahl Betten: 66 Anzahl Stellen: 46

**Anmerkung:** Mit dem Begriff «DiLOGIC» ist das Hygiene- und Qualitätssicherungssystem gemeint.