

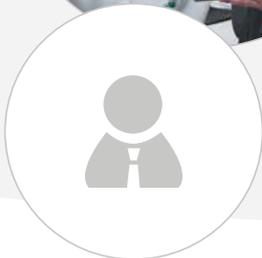
# RECHTSKONFORME HYGIENE § MIT INDIVIDUELLEM CONSULTING

Im Gesundheitswesen gelten höchste Hygienestandards. Als Hygieneverantwortlicher eines Alten- oder Pflegeheims haben Sie täglich eine Vielzahl von Leitlinien & Normen einzuhalten, um die Gesundheit Ihrer Bewohner und Mitarbeiter zu schützen.

**Vertrauen Sie auf die hollu Expertise und behalten Sie ganz leicht den Überblick: Wir unterstützen Sie mit professionellem Consulting und umfangreichen Services, ganz auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt.**

## PERSÖNLICHE BERATUNG

Ihr persönlicher hollu Fachberater kennt Ihre Anforderungen, ist mit Spezialistenwissen stets an Ihrer Seite und berät Sie gerne zu unserem weiteren Serviceangebot!



## INDIVIDUELLES CONSULTING

Ob Prozessoptimierung, Mitarbeiterschulungen oder Qualitätssicherungsmaßnahmen – die hollu Anwendungsspezialisten sind bei der Umsetzung von rechtskonformen, wirtschaftlichen und umweltfreundlichen Lösungen an Ihrer Seite. Mit individuellem Consulting un-

terstützen wir Sie bei Ihren täglichen Herausforderungen rund um Reinigung & Hygiene.

**So können Sie Ihre Verantwortung erfüllen und Rechtskonformität in Ihrer Einrichtung sicherstellen.**



Laut einer kürzlich durchgeführten Umfrage des Lebenswelt Heim Bundesverbandes beschreiben 49% der befragten Heim- sowie Pflegedienstleitungen den Aufwand für Hygieneleitlinien in der täglichen Arbeit

als sehr hoch. Der Großteil empfindet es als schwierig bis sehr schwierig, bei allen geltenden Richtlinien und Vorgaben den Überblick zu behalten und wünscht sich Unterstützung im Hygienealltag.

Das Thema Hygieneleitlinien nimmt viele Ressourcen in Anspruch: **49% der Befragten** bewerten den Aufwand mit hoch & sehr hoch (auf einer Skala von 1-sehr gering bis 5-sehr hoch).

Quelle: Online-Umfrage 2021 des Lebenswelt Heim Bundesverbandes mit hollu



let me guide you



## TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der technische Kundendienst führt Wartungen und Services schnell und unkompliziert durch – auch an Wochenenden und Feiertagen flächendeckend in Österreich, Südtirol und der Schweiz.



## NOA – IHR DIGITALER HYGIENEMANAGER

Der digitale Hygienemanager NOA sorgt für sichere, transparente Prozesse und erleichtert Ihr gesamtes Hygienemanagement. 58% der Befragten der Onlineumfrage des Lebenswelt Heim Bundesverbandes wünschen sich digitale Unterstützung im Hygienealltag, um Anforderungen, Aufgaben, Schulungen, Arbeitspläne und Dokumentationen für externe Überprüfungen zentral zu verwalten.

### Vorteile:

- Abläufe etablieren, Verantwortlichkeiten festlegen
- Vorhandene Ressourcen bestmöglich nutzen
- Höchste Qualitätsstandards sicherstellen
- Rechtliche Sicherheit erlangen



Entdecken Sie die vielen Vorteile von NOA auf [www.noa.online!](http://www.noa.online!)



# UNSER SERVICE-ANGEBOT

Wir unterstützen Sie in allen Bereichen der täglichen Reinigungs- und Hygienepraxis mit umfassenden Service- und Consultingleistungen.

## Textilhygiene-Consulting

- Erhebung Temperatur-Zeit-Profil Wäsche
- Hygieneüberprüfung Wäsche
- Erhebung Qualitätsstandard Wäsche
- Sicherung Qualitätsstandard Wäsche

## Wäsche-Technikpakete

- Servicepaket Wäsche LIGHT
- Montagepakete Dosiertechnik Wäsche
- Wartungs- & Funktionspakete Dosiertechnik Wäsche

## TECHNISCHE HYGIENE



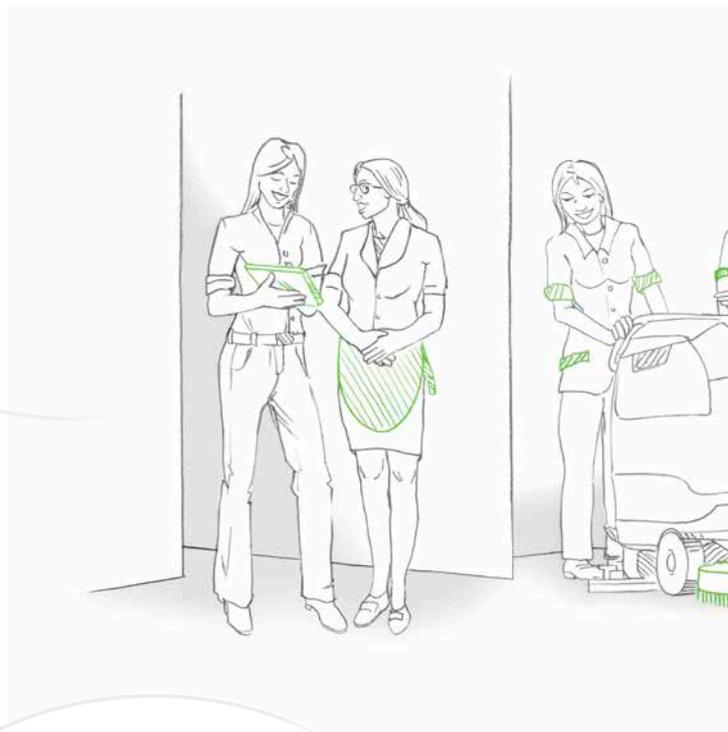
Mehr Informationen zu den Leistungen ab Seite 10

## Geschirr & Gläser-Technikpakete

- Servicepaket Geschirr LIGHT
- Montagepakete Dosiertechnik Geschirr
- Wartungs- & Funktionspakete Dosiertechnik Geschirr

## Geschirrhigiene-Consulting

- Erhebung Temperatur-Zeit-Profil Geschirr / Gläser
- Erhebung Temperatur-Zeit-Profil Steckbeckenspüler
- Hygieneüberprüfung Geschirr / Gläser





### Unser TIPP:

Prozesse optimieren und digitalisieren – wir unterstützen Sie mit Know-how und dem digitalen Hygienemanager NOA!

### Objekthygiene-Consulting

- Erhebung Qualitätsstandard Objekt
- Sicherung Qualitätsstandard Objekt
- Gleitreibwertmessung
- NOA Implementierung
- NOA Optimierung
- Legionellenüberprüfung zentrale Trinkwasser-Erwärmungsanlage
- HACCP-Konzept Küche
- Schulung & Consulting Objekt

### Reinigungsmaschinen Wartungspakete

- Wartungs- & Funktionspakete Scheuersaugautomaten
- Wartungs- & Funktionspakete STS & Protec Tube+

## OBJEKTHYGIENE



Mehr Informationen zu den Leistungen ab Seite 8

### Lüftungsanlagen Consulting

- Hygieneüberprüfung
- Raumlufttechnik-Anlage

### Unterhaltsreinigung-Technikpakete

- Montagepakete Dosiertechnik Unterhaltsreinigung
- Wartungs- & Funktionspakete Dosiertechnik Unterhaltsreinigung
- Servicepaket Unterhaltsreinigung LIGHT
- Installationskits Mixstationen & Drucksprühgeräte
- Umbaukits auf Hochdruck



## GESUNDHEITSWESEN

Mehr Informationen zu den Leistungen ab Seite 6



### Gesundheitswesen-Consulting

- Erhebung Qualitätsstandard Gesundheitswesen
- Sicherung Qualitätsstandard Gesundheitswesen
- Bearbeitung Reinigungs- & Desinfektionsplan
- Hygieneaudit
- Hygienevisite
- Sonstige Beratung Gesundheitswesen
- Schulung & Consulting Gesundheitswesen

# GESUNDHEITSWESEN



## INDIVIDUELLES CONSULTING DURCH DIE HOLLU HYGIENEFACHKRÄFTE

Beratung durch unsere Hygienefachkräfte und Begleitung beim Erstellen und Umsetzen des Hygienerahmenplans – damit Sie Hygienesicherheit für Bewohner & Mitarbeiter gewährleisten können und gesetzeskonform handeln.

### Ihre Vorteile

- Gezieltes Auslagern der Fachbereiche Hygiene & Infektionsprävention: mehr Zeit für Ihre Kernkompetenzen
- Übernahme von Kommunikation, Implementation & Organisation durch die hollu Experten
- Hygiene-Bereiche im Fokus, ohne viel in interne Ressourcen investieren zu müssen
- Rechtskonformität: Ablauffehleranalysen inkl. Maßnahmenvorschläge für gesicherte hygienische Prozessabläufe

## Erhebung Qualitätsstandard Gesundheitswesen 70200



Die Umsetzung eines Hygienerahmenplans ist gesetzlich vorgeschrieben & für die Einhaltung der Rechtssicherheit unerlässlich. Wir unterstützen Sie mit einer IST-Stand Erhebung und zeigen notwendige Maßnahmen auf.

- Erhebung des IST-Standes der Hygieneabläufe und interner Prozesse - in Anlehnung an die Vorgaben Ihres Bundeslandes
- Erhebung der vorhandenen Dokumentation: Leitlinien, Lenkungsdokumente, Hygieneorganigramm
- Durchsicht des vorhandenen Jahresprüfplans
- Erhebung der durchgeführten Fortbildungen Ihrer Mitarbeiter
- Erstellung eines Berichtes mit einer Vorlage für einen allgemeinen Hygienerahmenplan und Maßnahmenplan

## UNSERE WEITEREN LEISTUNGEN FÜR SIE

### Sicherung Qualitätsstandard Gesundheitswesen 70201



Sicherstellung der Rechtskonformität durch Umsetzung eines Hygienerahmenplans und begleitender Maßnahmen.

- Ausarbeitung eines konkreten Hygienerahmenplans abgestimmt auf Ihre Organisation
- Abbildung der gesetzlichen Rahmenbedingungen Ihrer Organisation - Erstellung eines Hygieneorganigramms
- Abschätzung kritischer Kontrollpunkte und Ausarbeitung der Lenkungsdokumente
- Erstellung von Leitlinien zur Infektionsprävention nach aktuellem Stand der Wissenschaft
- Erstellung von Jahresprüfplänen: Technische Hygiene, Audit- und Schulungsplan

### Bearbeitung Reinigungs- und Desinfektionsplan 70202



Diese Dokumente sind verpflichtend und tragen zur Hygienesicherheit für Mitarbeiter & Bewohner bei.

- Erstellung bzw. Aktualisierung der Reinigungs- und Desinfektionspläne in Ihrem Betrieb
- Kontrolle und Freigabe bestehender Reinigungs- und Desinfektionspläne

## Hygieneaudit 70203



**Regelmäßige Überprüfungen der Umsetzung notwendiger Maßnahmen – für die Einhaltung der Rechtskonformität.**

- Überprüfung des Hygieneplans durch Begehung vor Ort in Ihrem Betrieb
- Überprüfung der Hygieneergebnisse
- Aktualisierung von Maßnahmen

## Hygienevisite 70204



**Unsere Hygienefachkraft unterstützt Sie bei plötzlich auftretenden Fragestellungen.**

- Überprüfungen zu bewohnerbezogenen Hygienethemen
- Empfehlungen für konkrete Maßnahmen
- Wahlweise auch als Online-Consulting durchführbar

## Sonstige Beratung Gesundheitswesen 70205



**Wir unterstützen Sie mit unserer Expertise bei alltäglichen und außergewöhnlichen Hygieneherausforderungen.**

- Beratung bei Produkteinkäufen und Ausschreibungen
- Beratung bei Neu-, Zu- und Umbauten zu hygienischen Aspekten und Schutzmaßnahmen
- Beratung bei multiresistenten Erregern (MRE)
- Beratung bei SARS-CoV-2 zur Prävention und im Anlassfall
- Unterstützung bei Behördenvorgaben

## Schulung & Consulting Gesundheitswesen 70206



**Individuelle Fortbildungsprogramme – ganz an Ihre Bedürfnisse angepasst.**

- Fortbildung Ihrer Mitarbeiter vor Ort: Schulung zu Basishygiene und spezieller Hygiene
- Angepasst an Ihre Bedürfnisse
- Ausstellung von Teilnahmebestätigungen
- Je nach Programm bzw. Berufsgruppe Vergabe von ÖGKV Fortbildungspunkten

## Erhebung Temperatur-Zeit-Profil Steckbeckenspüler 70028



**Hygienesicherheit bei der thermischen Aufbereitung von Steckbecken erfüllen.**

- Check des Steckbeckenspülers mit Datenlogger hinsichtlich der Parameter Temperatur und Zeit
- Erstellung eines Prüfberichtes zur Vorlage bei Behörden

# OBJEKTHYGIENE

## INDIVIDUELLES CONSULTING DURCH DIE HOLLU OBJEKTHYGIENE-SPEZIALISTEN

Beratung durch unsere Objekthygiene-Spezialisten aus der Anwendungstechnik. Wir erheben die IST-Stände Ihrer Hygieneabläufe und unterstützen Sie bei der Umsetzung von Maßnahmen. Für hohe Reinigungsqualität, Wertehalt und zur Erfüllung der Hygiene- & Rechtssicherheit.

### Ihre Vorteile

- Sicherstellung definierter Hygienestandards durch regelmäßige Überprüfungen und aktuelle Nachweisunterlagen
- Weiterentwicklung Ihrer Mitarbeiter durch Fortbildungen & Anwenderschulungen
- Professioneller Ansprechpartner im Bereich Hygiene



### Erhebung Qualitätsstandard Objekt 70071



**Saubere und korrekte Hygieneabläufe sind unerlässlich für die Einhaltung der Rechtskonformität und bringen zusätzliche Sicherheit.**

- Erhebung des IST-Standes der Hygieneabläufe und interner Prozesse
- Erstellung eines Berichts mit konkreten, empfohlenen Maßnahmen
- Basis für die Ausarbeitung bzw. Aktualisierung eines Qualitätsmanagement-Handbuchs
- Einhaltung der Gesetzeskonformität & Rechtssicherheit
- Hygienesicherheit für Kunden, Mitarbeiter, Gäste, Bewohner & Schüler



## UNSERE WEITEREN LEISTUNGEN FÜR SIE

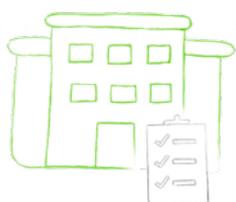
### Sicherung Qualitätsstandard Objekt 70072



**Sicherstellung der Hygienequalität in Ihrem Betrieb durch Umsetzung von Hygienemaßnahmen und durch wiederkehrende Überprüfungen.**

- Begleitung bei der Umsetzung von Hygienemaßnahmen aus der IST-Stand Erhebung
- Anpassung der Hygieneprozesse
- Durchführung einer Anwenderschulung für Ihre Mitarbeiter
- Überprüfung definierter Hygienestandards und -prozesse & Aufzeigen notwendiger Anpassungen bei wiederkehrenden Begehungen
- Erstellen eines Prüfberichtes

### Gleitreibwertmessung 70047



**Rechtssicherheit in der Bodenreinigung durch Prüfung von Bodenbelägen.**

- Gleitreibwertmessung von Bodenoberflächen zur Feststellung der rutschhemmenden Eigenschaften
- Erstellung eines Prüfberichtes zur Vorlage bei Behörden
- Prävention von Verletzungen durch Rutschsicherheit

## NOA Implementierung 70074



### Unterstützung bei der Einführung von NOA – Ihrem digitalen Hygienemanager – in Ihrem Betrieb.

- Erstellung der Bereichsstruktur und der Arbeitspläne
- Zuordnung der Arbeitspläne zu den Bereichen
- Anlegen der Teams: Administratoren und Anwender
- Einrichten des Dashboards für Ihre individuellen Auswertungen: Durchgeführte Tätigkeiten und Abweichungen
- Schulung der zahlreichen Möglichkeiten von NOA, um selbstständig und optimal nach Ihren Bedürfnissen arbeiten zu können

## NOA Optimierung 70075



### Individuelles Consulting zur Anpassung von NOA – Ihrem digitalen Hygienemanager - in Ihrem Betrieb.

- Anpassung der Bereichsstrukturen sowie der Arbeits-, Kontroll- und Prüfungspläne
- Nachschulung der Key-User und der Anwender
- NOA und seine Funktionen noch individueller nach Ihren Bedürfnissen einsetzen

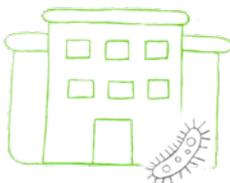
## Schulung & Consulting Objekt 70076



### Individuelle Fortbildungsprogramme – ganz an Ihre Bedürfnisse angepasst.

- Fortbildung Ihrer Mitarbeiter vor Ort: Schulung zu Basishygiene und spezieller Hygiene
- Grundlagen der modernen Reinigungstechnik
- Fit für die Etage
- Angepasst an Ihre Bedürfnisse
- Ausstellung von Teilnahmebestätigungen

## Legionellenüberprüfung zentrale Trinkwasser-Erwärmungsanlage 70092



### Eine Legionellenüberprüfung von Trinkwasser-Erwärmungsanlagen ist für den Anlagenbetreiber unerlässlich und ermöglicht Hygiene- und Rechtssicherheit.

- Probenahme in Anlehnung an die ÖNORM B 5019 durch fachlich qualifizierte Mitarbeiter
- Mikrobiologische Auswertung
- Erstellung eines Berichtes und Ergebnisinterpretation
- Erstellung eines Maßnahmenplans im Bedarfsfall

## HACCP-Konzept Küche 70061



### Unterstützung bei der Ausarbeitung eines individuellen HACCP-Konzeptes im Küchenbereich.

- Erstellung HACCP-gestützter Verfahren
- Gefahrenanalyse, Risikoabschätzung & Festlegung kritischer Kontrollpunkte und Grenzwerte
- Definition von Überwachungsmaßnahmen und Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verifizierungs- und Monitoringmaßnahmen

# TECHNISCHE HYGIENE



## INDIVIDUELLES CONSULTING & HYGIENISCHE ÜBERPRÜFUNG:

- Geschirr- & Wäschedesinfektion
- Trinkwasser- & Raumlufthanlagen

Die Experten der hollu Anwendungstechnik führen im Zuge der technischen Hygieneüberprüfung überall dort Überprüfungen durch, wo ein Nachweis gesetzlich erforderlich ist. Bei der Geschirr- & Wäschereinigung wird der gesamte Prozess kontrolliert und so Rechtssicherheit gewährleistet – unabhängig von den verwendeten Produkten sowie Geschirrspül- und Waschmaschinen.

### Ihre Vorteile

- Erstellung eines Prüfberichtes zur Erbringung gesetzlich geforderter Nachweise
- Hygienesicherheit durch mikrobiologische Kontrollen sicherstellen
- Saubere Raumlufte zum Schutz der Gesundheit Ihrer Mitarbeiter & Kunden

## Hygieneüberprüfung Wäsche 70012



### Hygienetechnische Überprüfung der Waschverfahren Ihrer Inhouse-Wäscherei.

- Eignungsscheck bestehender Desinfektionsprogramme
- Überprüfung der Dosierwerte & Dosiertechnik
- Check mit Datenlogger & Anpassung der Waschprogramme hinsichtlich der Parameter Temperatur und Zeit
- Abnahme relevanter mikrobiologischer Tests
- Erstellung eines Prüfberichtes zur Vorlage bei Behörden
- Hygienenachweis und Sicherheit für Kunden, Mitarbeiter, Gäste, Bewohner & Schüler

## Hygieneüberprüfung Geschirr / Gläser 70032



### Hygienetechnische Überprüfung Ihrer Spülmaschinen.

- Eignungsscheck bestehender Spülprogramme & Basischeck der Spülmaschine
- Überprüfung der Dosierwerte & Dosiertechnik
- Check der Spülprogramme mit Datenlogger hinsichtlich der Parameter Kontakt- / Durchlaufzeit sowie Temperaturen im Waschtank, Boiler-Durchlauferhitzer und Spülgutbereich
- Abnahme relevanter mikrobiologischer Tests & Erstellung eines Prüfberichtes zur Vorlage bei Behörden
- Hygienenachweis und Sicherheit für Kunden, Mitarbeiter, Gäste, Bewohner & Schüler



## JETZT BEQUEM WEITERBILDUNG BUCHEN!

Unser gesamtes Kursangebot und die hollu Qualitätsprodukte finden Sie auch im hollu Webshop.  
[www.hollu.shop](http://www.hollu.shop)

### Hygieneüberprüfung RLt-Anlage 70063



Eine regelmäßige Überprüfung der Lüftungsanlagen ist die Voraussetzung für eine saubere Raumluft.

- Überprüfung und Bewertung der Hygieneanforderungen in Anlehnung an die ÖNORM EN 15780
- Nachweis der Überprüfung nach § 13 Arbeitsstättenverordnung
- Erstellung Prüfbericht als Nachweis & Sicherstellung der Hygienesicherheit

### Legionellenüberprüfung zentrale Trinkwasser-Erwärmungsanlage 70092



Eine Legionellenüberprüfung von Trinkwasser-Erwärmungsanlagen ist für den Anlagenbetreiber unerlässlich und ermöglicht Hygiene- und Rechtssicherheit.

- Probenahme in Anlehnung an die ÖNORM B 5019 durch fachlich qualifizierte Mitarbeiter
- Mikrobiologische Auswertung
- Erstellung eines Berichtes und Ergebnisinterpretation
- Erstellung eines Maßnahmenplans im Bedarfsfall

### Erhebung Temperatur-Zeit-Profil Wäsche 70007



Hygienesicherheit bei der Wäscheaufbereitung erfüllen.

- Überprüfung der Dosierwerte
- Check mit Datenlogger & Anpassung der Waschprogramme hinsichtlich der Parameter Temperatur und Zeit
- Erstellung eines Prüfberichtes zur Vorlage bei Behörden

### Erhebung Temperatur-Zeit-Profil Geschirr / Gläser 70027



Hygienesicherheit bei der Geschirr- & Gläseraufbereitung erfüllen.

- Überprüfung der Dosierwerte & Dosiertechnik
- Basischeck der Spülmaschine
- Check der Spülprogramme mit Datenlogger hinsichtlich der Parameter Kontakt- / Durchlaufzeit sowie Temperaturen im Waschtank, Boiler-Durchlauferhitzer und Spülgutbereich
- Erstellung eines Prüfberichtes zur Vorlage bei Behörden



## DIE WICHTIGSTEN LEITLINIEN & NORMEN IM GESUNDHEITSWESEN

Gerne unterstützen wir Sie bei der Einhaltung der Vorgaben – für höchste Hygienestandards und Rechtskonformität.

- ÖGHMP (Österreichische Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin) – Hygieneleitlinien für Wäschereien in Gesundheitseinrichtungen, Prüfung von Produkten zur Geschirrdesinfektion
- ÖGSV (Österreichische Gesellschaft für Sterilgutversorgung) – Leitlinie-Prüfung von Wäschereimaschinen, Leitlinien-Prüfung von Geschirrspülmaschinen
- Bäderhygieneverordnung
- Trinkwasserverordnung
- DIN SPEC 10534 – Gewerbliches maschinelles Spülen
- DIN 10510 – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtankmaschinen-Transportgeschirrspülmaschinen
- DIN 10511 – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen
- DIN 10512 – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen
- ÖNORM B 5019 – Hygienerrelevante Planung, Ausführung, Betrieb, Überwachung & Sanierung von zentralen Trinkwasser-Erwärmungsanlagen

### Zentrale / Werk / Abholmarkt

6170 Zirl | hollu Campus 1 | Tel. +43 5 0979

#### Niederlassung Feldkirch

6800 Feldkirch | Albert-Schädler-Straße 5 | Tel. +43 5 0979 11212  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8:00-17:00

#### Niederlassung Neumarkt

5202 Neumarkt | Wiener Straße 4 | Tel. +43 5 0979 12212  
Öffnungszeiten: Mo-Do 8:00-17:00, Fr 8:00-13:00

#### Niederlassung Spittal

9800 Spittal an der Drau | Villacher Straße 93-95 | Tel. +43 5 0979 14212  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8:00-17:00

#### Niederlassung Linz

4030 Linz | Gewerbegebiet Südpark | Straubingstraße 15 | Tel. +43 5 0979 13212  
Öffnungszeiten: Mo-Do 8:00-17:00, Fr 8:00-13:00

#### Express-Shop Wolfen

4493 Wolfen | Leopold-Werndl-Straße 3 | Tel. +43 5 0979 17211  
Öffnungszeiten: Mo-Do 8:00-12:00 und 12:30-17:00, Fr 8:00-12:00

#### Erlebniswelt Graz

8042 Graz | St.-Peter-Gürtel 8 | Tel. +43 5 0979 15212  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8:00-12:00 und 13:00-17:00

#### Niederlassung Wien

1100 Wien | Favoritner Gewerbering 15-17 | Tel. +43 5 0979 16212  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8:00-17:00

#### hollu Italien Srl

I-39055 Leifers (BZ) | Brantenbachstraße 6 | Tel. +39 0471 950177  
Öffnungszeiten: Mo-Do 8:00-12:00 und 13:30-18:00, Fr 8:00-12:00

#### hollu Systemhygiene Schweiz AG

4144 Arlesheim | Altenmattweg 2 | Tel. 00800 52800 900

#### GVS-Großverbraucher spezialisten eG - Zentrale

D-36289 Friedewald | Im Gewerbegebiet 13 | Tel. +4966749999150  
Öffnungszeiten: Mo-Do 7:30-16:30, Fr 7:30-15:00



@ info@hollu.com



Info-Hotline:  
00800 52800 900  
Kostenlos aus A, IT, CH und D.

Technische Servicehotline:  
+43 5 0979 10466  
Montag bis Sonntag 8:00 bis 20:00 Uhr.

www.hollu.com