

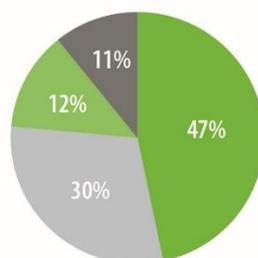


## Hygiene-Umfrage 12/2021: Wie kann man den hohen Hygieneanforderungen im Reinigungsalltag gerecht werden?

Zu den Hygieneanforderungen in Ihrem Betrieb führte der Lebenswelt Heim Bundesverband in Kooperation mit Hygienespezialist hollu Ende 2021 eine Online-Umfrage durch. Ziel der Befragung war es, Ihre täglichen Hygieneherausforderungen noch besser zu verstehen, um Verbesserungspotenziale zu erkennen und gemeinsam an praxisorientierten Lösungen zu arbeiten.

Insgesamt 66 TeilnehmerInnen, darunter vor allem Heim- sowie Heim- und Pflegedienstleitungen, haben wertvolle Ergebnisse geliefert, die wir Ihnen hier kurz zusammenfassen. Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme.

In welcher **Funktion** sind die Befragten tätig?



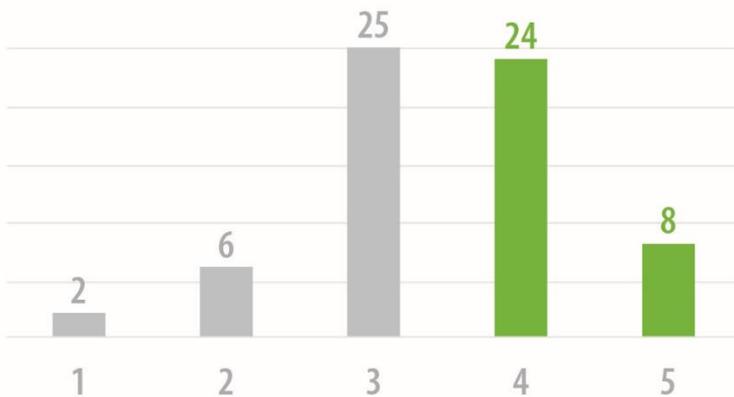
■ Heimleitung  
■ Pflegedienstleitung

■ Heim- und Pflegedienstleitung  
■ Sonstiges

### Wie hoch ist Ihr Aufwand für Hygieneleitlinien in der täglichen Arbeit?

Das Thema Hygieneleitlinien nimmt im Arbeitsalltag viele Ressourcen in Anspruch: 49% der Befragten bewerten den Aufwand dafür mit hoch und sehr hoch (auf einer Skala von 1-sehr gering bis 5-sehr hoch). Von den Befragten wurde auch die Relevanz für ein digitales Tool als hoch eingestuft. Die Mehrheit davon (66%) gibt an, dass ein digitales Tool hohe Relevanz hat, um die Anforderungen, Aufgaben, Schulungen, Arbeitspläne und Dokumentationen für externe Überprüfungen rund um die Hygieneleitlinien und Normen ausreichend professionell verwalten zu können.

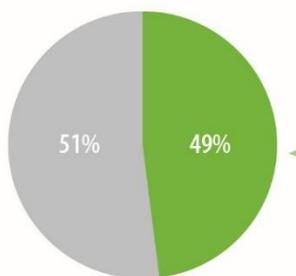
49% bewerten mit 4-hoch und 5-sehr hoch



Wie hoch ist Ihr Aufwand rund um das Thema Hygieneleitlinien in Ihrem Betrieb von 1-sehr gering bis 5-sehr hoch?

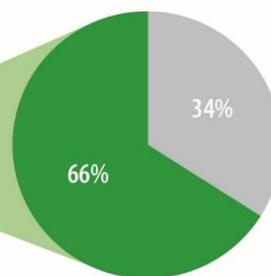
48% der bewerteten Personen zwischen Hohe Bewertung (4–5) für diese Frage, und die Mehrheit hat Hohe Bewertung (4–5) für Frage 10 beantwortet.

Aufwand Hygieneleitlinien



■ Niedrige Bewertung (1–3)  
■ Hohe Bewertung (4–5)

Relevanz digitales Tool



■ Niedrige Bewertung (1–3)  
■ Hohe Bewertung (4–5)

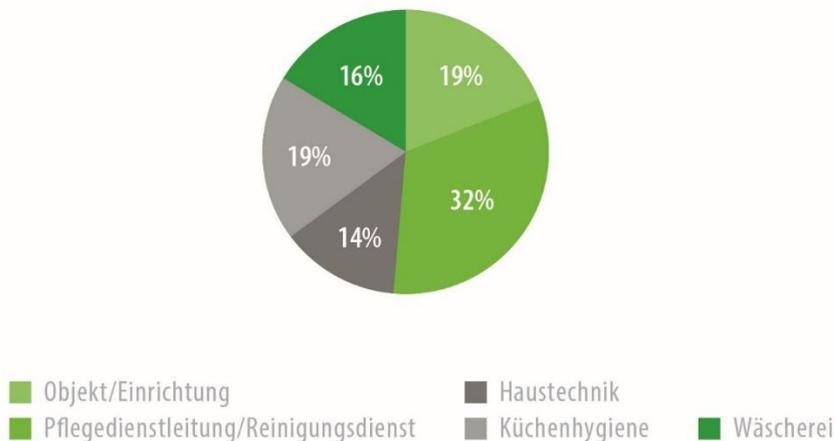
Von diesen 49% der Teilnehmer, welche den Aufwand rund um das Thema Hygieneleitlinien mit 4-hoch und 5-sehr hoch bewertet haben – haben wiederum 66% die Relevanz für ein digitales Tool, um diesen Anforderungen gerecht zu werden als 4-relevant und 5-sehr relevant eingestuft.

### Wie hoch ist der Schulungsbedarf bei verantwortlichen MitarbeiterInnen?

Der Großteil der Befragten empfindet es als schwierig bis sehr schwierig, bei allen geltenden Richtlinien und Vorgaben den Überblick zu behalten. Davon wiederum über 60% halten digitale Tools als Support für sehr relevant. Mit einem Anteil von 20% zeigt die Umfrage auch, dass Schulungsbedarf bei den verantwortlichen MitarbeiterInnen der Einrichtungen besteht, um die Anforderungen besser und effizienter umzusetzen. Über 30% der Befragten wünschen sich konkrete

Schulungen vor allem im Bereich Pflegedienstleitung/Reinigungsdienst. Dicht gefolgt von Aus- und Weiterbildungen im Bereich Küchenhygiene und Objektreinigung.

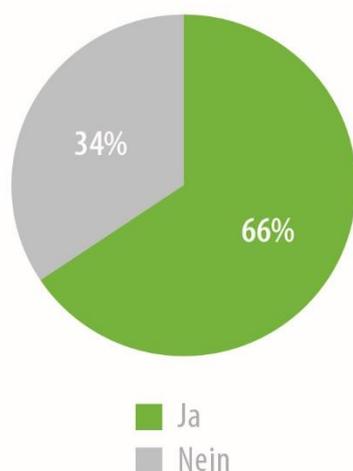
Für welche **Bereiche** wünschen sich die Befragten **konkrete Schulungen**?



### Klares Ja für mehr Information und Transparenz!

Knapp die Hälfte, 46%, der Befragten wünscht sich zusätzlich zu den bereits bestehenden Vorgaben und Leitlinien tiefergreifende Informationen zum Thema Hygieneleitlinien. Während für den Pflege- und Betreuungsbereich laut Ihrem Feedback bereits gute Leitlinien vorhanden sind, bräuchte es im Bereich der Personalhygiene, Wäschehygiene und Desinfektion klarere Vorgaben. Einfache Handlungsanweisungen und Farbcodierungen bei den Produkten passend zu den Richtlinien wurde von Ihnen ebenfalls mehrfach geäußert. Generell mangelt es Ihnen an Transparenz hinsichtlich der laufenden Änderungen – hier gab es den Wunsch, dass die Aktualisierungen zusammen mit dem wissenschaftlichen Hintergrund übersichtlich online dargestellt würden. 68% befürworten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich Hygienerichtlinien und Rechtssicherheit.

Besteht **Interesse** an **Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten** im Bereich Hygieneleitlinien und Rechtssicherheit?



### Welche Ausbildungsangebote wünschen Sie sich in Sachen Hygieneleitlinien & Rechtssicherheit?

Neben Praxiswissen zur Basishygiene bedarf es laut Ihrer Rückmeldungen gezielter Schulungen zu den HACCP-Anforderungen, Dokumentationspflichten sowie für einen sicheren Umgang mit Desinfektionsprodukten. Zudem bejahen Sie laufende Auffrischungsschulungen für die

Hygienebeauftragten sowie für alle Berufsgruppen im Haus. Ein weiteres wichtiges Thema ist für Sie mehr Transparenz in der Praxis, um das Verständnis bei Ihren MitarbeiterInnen zu erhöhen: Warum müssen bestimmte Tätigkeiten durchgeführt werden? Auch braucht es praktikable Lösungen, die Ihr Team im Alltag gut umsetzen kann.



#### **Warum ist digitaler Support wichtig für Sie?**

Für 58% der Befragten sind digitale Tools im Reinigungs- und Hygienealltag relevant bis sehr relevant, um Anforderungen, Aufgaben, Schulungen, Arbeitspläne und Dokumentationen für externe Überprüfungen rund um Hygieneleitlinien und Normen zu verwalten. Folgende Anforderungen und Wünsche gibt es seitens der Befragten an digitale Lösungen: Leichte Handhabung, einfache Bedienung, zentrale Dokumentation, Übersichtlichkeit, Erleichterung in der Planung, alle Daten auf einen Blick, alle MitarbeiterInnen stets auf dem aktuellen Wissensstand, flexible Online-Schulungen. Warum ist Ihnen digitaler Support so wichtig? Vor allem geht es Ihnen darum, die vorhandenen Ressourcen bestmöglich zu nutzen, die Qualitätsstandards in Ihrer Einrichtung sicherzustellen und rechtliche Sicherheit zu erlangen.

#### **Fazit**

Hygiene ist ein wesentlicher Beitrag zur Gesundheit und zum persönlichen Wohlbefinden. Gesetzliche Vorgaben, Leitlinien und Empfehlungen sichern einen hohen Hygienestandard. Individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildung, digitale Tools zur Planung und Navigation sowie externe Unterstützung helfen Ihnen diese Aufgaben zu bewältigen.

**Nochmals herzlichen Dank für Ihre Teilnahme und das wertvolle Feedback.**

---

**Hygienespezialist hollu unterstützt Sie gerne bei der Auswahl der richtigen individuellen Leistungen für Ihren Betrieb.**

#### **Sie wünschen sich individuelle Unterstützung oder Schulungen zum Thema?**

Die hollu Anwendungsspezialisten unterstützen Sie gerne mit individuellen Consultingdienstleistungen – bei Interesse direkt gerne anfragen unter: [www.hollu.com/kontakt/](http://www.hollu.com/kontakt/)

- **70203 Hygieneaudit**  
Regelmäßige Überprüfung der Umsetzung notwendiger Maßnahmen für die Einhaltung der Rechtskonformität: Überprüfung des Hygienerahmenplans durch Begehung vor Ort in Ihrem Betrieb sowie der Hygieneergebnisse, Aktualisierung von Maßnahmen.
- **70206 Schulung Consulting Gesundheitswesen**  
Individuelle Fortbildungsprogramme – ganz an Ihre Bedürfnisse angepasst: Fortbildung Ihrer Mitarbeiter vor Ort: Schulung zu Basishygiene und spezieller Hygiene.
- **70061 HACCP-Konzept Küche**  
Unterstützung bei der Ausarbeitung eines individuellen HACCP-Konzeptes im Küchenbereich: Erstellung HACCP-gestützter Verfahren, Gefahrenanalyse und Risikobewertung, Festlegung kritischer Kontrollpunkte und Grenzwerte, Etablierung von Korrektur-, Verifizierungs- und Monitoring-Maßnahmen.

Oder Sie nutzen das **breite Schulungsangebot der hollu Akademie** – flexible Online- oder praxisnahe Präsenzkurse. Alle Kurse und Anmeldemöglichkeiten finden Sie auch direkt unter: [www.hollu.com/akademie](http://www.hollu.com/akademie)

- **Kurs 6700 [Kombimodul Diplomierter Hygienemanager & Desinfektor](#)**  
Steigern Sie die Hygienekompetenz in Ihrer Einrichtung. Die KursteilnehmerInnen erlernen die Durchführung einer Risikoanalyse sowie die Grundlagen der Mikrobiologie, mit den selbst erstellten Lenkungsdocumenten wird die Hygienequalität messbar.
- **6718 [Seminar für Hygiene und Desinfektion im Pflegeheim](#)**  
Basiswissen Reinigung: Neue MitarbeiterInnen erlernen die Grundbegriffe der Reinigungs- und Desinfektionsmethoden, die sie täglich ausführen. Ziel des Kurses ist es, Wissenslücken zu schließen und Bewusstsein für sichere Hygieneprozesse zu schaffen.
- **6740 [Onlinekurs HACCP & GHP](#)**  
Dieser Onlinekurs vermittelt das wichtigste Know-how für den Umgang mit Lebensmitteln – vom Anlieferungs- bis zum Ausgabeprozess. So lassen sich die strengen Vorgaben in der Küchenhygiene sicher einhalten.
- **Individuelle Schulungen vor Ort**  
Auf Wunsch sind auch Individualschulungen in Ihrer Einrichtung möglich – abgestimmt auf die Begebenheiten bei Ihnen vor Ort. Interesse? Wenden Sie sich an [akademie@hollu.com](mailto:akademie@hollu.com)

#### **Mit dem digitalen Hygienemanager NOA perfekt unterstützt!**

Die Softwarelösung NOA bietet Ihnen digitale Unterstützung im Prozessmanagement: Alle Abläufe sind klar definiert, transparent abgebildet und nachvollziehbar dokumentiert. Für größtmögliche Hygienesicherheit.

#### **Ihre Vorteile mit NOA:**

- Höhere Wirtschaftlichkeit & Effizienz mit professionellen Prozessen
- Höchste Anwendersicherheit durch klare Anleitungen & einfach zugänglichen Produktinformationen
- Unterstützung für neue Mitarbeiter bei der Einschulung
- Transparenz durch Monitoring & Dokumentation

Entdecken Sie mehr auf: [www.noa.online!](http://www.noa.online!)



„NOA ist das GPS in der digitalen Welt der Reinigung, das hohe Qualität sichert“  
sagt NOA-User Robert Sumedinger vom OÖ Landes-Feuerwehrverband.

**Mehr Informationen:**  
**hollu Systemhygiene GmbH**  
hollu Campus 1, 6170 Zirl  
Telefon: 00800 52800 900  
Kostenlos aus A, I und D  
[www.hollu.com](http://www.hollu.com)