

# PERFEKTA *Blick*

AUSGABE  
01/2018



## PATISSIER DES JAHRES

Unser Pâtissier der Ole Deele stand im großen Finale zum Pâtissier des Jahres und konnte sich den Publikumspreis sichern

## SCHNELLEDESINFEKTION

Lernen Sie unsere besonders starke Versiegelung und die passende Schnelldesinfektion kennen



# INHALT

---

<b>EDITORIAL</b>	Vorwort	<b>3</b>
<b>TITELTHEMA</b>	Im Finale zum Patissier des Jahres	<b>4</b>
<b>AUS DER BRANCHE</b>	Unsere Qualität bestätigt und qualifiziert	<b>6</b>
<b>NEUIGKEITEN</b>	Apfelernte	<b>8</b>
	Lassen Sie uns an Ihre Wäsche	<b>10</b>
<b>PRAXIS</b>	Widerstandsfähige Bodenbeschichtung	<b>12</b>
<b>MENSCHEN</b>	Mitarbeiter im Interview	<b>14</b>

---

## VORWORT

Liebe Geschäftspartner/-innen,  
Mitarbeiter/-innen und Freunde der  
PERFEKTA Unternehmensgruppe,

wussten Sie, dass das Speiseeis in China erfunden wurde? Viele hätten wahrscheinlich Italien vermutet. Wen man allerdings in Punkto Nachspeisen nicht aufs „Glatteis“ führen kann, ist der Patissier unseres Gourmet-Restaurants Ole Deele in Großburgwedel, Nico Kuckenburg. Er konnte sich 2017 für das Finale zum Patissier des Jahres qualifizieren und den begehrten Publikumspreis abräumen. Mit welcher Kreation er das geschafft hat und wer seine Konkurrenz war, lesen Sie in unserem Titelthema.

Doch nicht nur in der Sternegastronomie setzt unsere Unternehmensgruppe auf Qualität. Im vergangenen Jahr wurde der PERFEKTA Gebäudereinigung wieder ihr hohes Qualitätsniveau mit der DIN EN ISO 9001:2015 und ihr Umweltschutzverständnis durch die ISO 14001:2015 bestätigt. Neu komplettiert nun die OHSAS 18001 für den Arbeits- und Gesundheitsschutz das Qualitäts-Trio. In unserem Branchenbericht erfahren Sie mehr dazu.



Neu im Produktprogramm unserer Tochtergesellschaft Richard Kühn GmbH finden Sie jetzt Relax Polymer Hospital. Diese Beschichtung ist besonders resistent gegen Desinfektionsmittel und löst damit das häufig in Krankenhäusern auftretende Problem, dass die täglich stattfindende Desinfektionsreinigung die Beschichtung zerstört. Lernen Sie den korrekten Umgang mit dem Produkt und wie Sie dadurch Kosten einsparen können in unserem Praxisbeitrag.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und interessante Eindrücke bei der Lektüre unseres Magazins!

A blue ink signature of Matthias Kühn.

Matthias Kühn  
Geschäftsführender Gesellschafter

A blue ink signature of Sebastian Kühn.

Sebastian Kühn  
Geschäftsführer

# IM FINALE ZUM PATISSIER DES JAHRES

Unser Chef Pâtissier Nico Kuckenburger hatte süße Aussichten auf den Titel zum Pâtissier des Jahres 2017. Bei seinen Teilnahmen in 2014 und 2016 ist er immer knapp am Finaleinzug vorbeigeschlittert. Nach mehreren Vorfinals hatte es nun beim dritten Anlauf geklappt. Mit seinem Freestyle-Dessert aus Hefe, Mango und Passionsfrucht, einer Freestyle-Praline aus Aprikose, Vanille und Erdnuss sowie seiner an die Natur angelehnte Interpretation des 3-Komponentendesserts aus Aloe Vera, Pfirsich und Inspiration Mandel von Valrhona überzeugte er die internationale Starjury und schaffte den Einzug in das große Finale am 8. Oktober 2017 auf der Anuga in Köln.

„Der Wettbewerb hat Suchtgefahr“ erklärt der gebürtige Magdeburger Nico Kuckenburger mit einem Augenzwinkern im Hinblick auf seine dritte Teilnahme beim Pâtissier des Jahres. Seit seiner Ausbildung bestimmen die süßen Künste seine Laufbahn. Der 28-jährige Chef Pâtissier hat ein Faible für klassische Desserts und alte Rezepte, die er neu interpretiert und zu modernen Dessertkompositionen aufbaut. Dabei lässt er sich vor allem von der Natur und den vier Jahreszeiten inspirieren.



## DIE HERAUSFORDERUNG

Im Vorfinale galt es für die Nachwuchstalente der Spitzenpâtisserie innerhalb von nur fünf Stunden ein Freestyle-Dessert, ein Drei-Pflichtkomponenten-Dessert aus Pfirsich, Aloe Vera und Inspiration Mandel von Valrhona in je sechsfacher Ausführung sowie 15 Freestyle-Pralinen oder Petits Fours anzufertigen. Die hochkarätige, internationale Jury degustierte die süßen Kreationen und entschied mit ihrer anonym vergebenen Bewertung, welche zwei Teilnehmer in das Finale auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga einzogen.

Zu gewinnen gab es, neben dem karrierefördernden Titel des Pâtissier des Jahres 2017, Preisgelder in Höhe von 3.000 Euro. Sponsor RAMA Cremefine vergab zudem bereits im Vorfinale in Hamburg einen Publikums-Sonderpreis: hierfür durften die Zuschauer entscheiden, welche der von den Kandidaten mitgebrachten Pralinen mit Rama Cremefine Schlagcreme am besten mundete.

## PUBLIKUMSPREIS

Laut Juror Dennis Ilies vom The Table in Hamburg präsentierte Kuckenburger im Vorfinale das geschmacklich, handwerklich und für das Auge beste Dessertmenü. Kuckenburger konnte darüber hinaus die Publikumsjury des Sonderpreises für sich gewinnen: letztere wählte „Heuriegel-Praline“ mit Schlagcreme auf den ersten Platz. Neben dem Ticket zum Finale nahmen Kuckenburger und sein Assistent Johannes Steingrüber (Saphir im Hotel an der Wasserburg, Wolfsburg-Neuhaus) zwei Kurztourgutscheine mit nach Hause.



Praline und das Dreikomponenten Dessert, diesmal bestehend aus Pumpernickel, Preiselbeere und Frischkäse, zuzubereiten.

Am Ende setzte sich Mike Kainz (Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie) aus Basel gegen seine Mitstreiter um den Titel durch. Zweiter wurde die Pâtissière Yoshiko Sato, die ebenso in Basel arbeitet (TAVERO AG). Der dritte Platz geht an André Siebertz aus dem Hotel Clostermanns Hof in Niederkassel-Uckendorf. Nico Kuckenburger ist allerdings trotzdem nicht ganz leer ausgegangen, sondern konnte sich einen von zahlreichen Sonderpreisen sichern. Wie schon im Vorfinale ging der beliebte Publikumspreis an unseren Chefpâtissier. Mit seiner fruchtigen Praline „Passionsfrucht“ wählte ihn die Publikumsjury auf den ersten Platz.

## DAS FINALE

Nach vier Vorfinalen in Achern, Salzburg, Hennef und Hamburg standen acht professionelle Dessertkünstler aus über 250 eingegangenen Bewerbungen aus der gesamten D-A-CH-Region fest und kämpften am Sonntag, den 8. Oktober 2017, im Rahmen der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga in Köln im Live-Wettkampf um den Titel Pâtissier des Jahres. Wie bereits in den Vorfinalrunden bestand die Aufgabe darin, in fünf Stunden ein Freestyle-Dessert, eine

Viele emotionale und aufregende Momente haben uns die letzten vierundzwanzig Monate begleitet. Freudentränen, Jubelschreie und fassungslose Teilnehmer bleiben uns stets in Erinnerung. „Wir sind sehr stolz auf alle Teilnehmer beim Pâtissier des Jahres. Es ist toll zu sehen wie viel Emotion und Leidenschaft in diesem Beruf steckt und freuen uns durch unseren Wettbewerb, den Pâtissiers eine Bühne bieten und das Wir-Gefühl stärken zu können.“, so die Geschäftsführerin des Wettbewerbs in der D-A-CH Region, Nuria Roig de Puig.

# UNSERE QUALITÄT BESTÄTIGT UND ZERTIFIZIERT

Zur Sicherstellung, Kontrolle und Verbesserung eines hohen Qualitätsniveaus haben wir ein dezidiertes Qualitätsmanagementsystem implementiert, welches in unserem QM-Handbuch schriftlich niedergelegt ist. Des Weiteren wird unser hohes Qualitätsniveau durch die Zertifizierung der Objektleiter, die Zertifizierung der Unternehmensgruppe nach DIN EN ISO 9001:2015 und dem Zertifikat der Landesinnung Niedersachsen des Gebäudereiniger Handwerks gewährleistet.

Als weitere qualitätssichernde Maßnahme sind wir gemäß ISO 14001:2015 für den Umweltschutz und gemäß OHSAS 18001 für den Arbeits- und Gesundheitsschutz zertifiziert. Diese sollen die Transparenz in den betrieblichen Abläufen erhöhen, eine Verbesserung der Kundenzufriedenheit schaffen und die Fehlerquote sowie die jeweiligen Kosten senken. Denn nur so können wir höchste Qualität sowie ein solides Grundvertrauen bei unseren Kunden erzielen.

Mit der Qualitätsmanagement-Zertifizierung, der Norm ISO 9001 von der SE-Cert GmbH, erreichen wir für unser Unternehmen eine Basis für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Auch bekannt als internes Qualitätsmanagementsystem (QMS). Mit der Zertifizierung sollen Mindestanforderungen an unser Qualitätsmanagementsystem gestellt werden:

Ein wesentlicher Grundsatz: Das prozessorientierte Qualitätsmanagementsystem begleitet alle wesentlichen betrieblichen Prozesse und stellt diese konsequent auf den Prüfstand. Dadurch können auch bei guten Organisationen Optimierungsmöglichkeiten aufgezeigt werden.

Wir möchten als PERFEKTA Unternehmensgruppe zeigen, dass die weite Verbreitung von Qualitätsmanagementsystemen nach ISO 9001 eine Selbstverständlichkeit sowie ein bewährtes und optimales Instrument für die eigene Unternehmensleistung ist. Dadurch kann man das gewinnbringende Potenzial des eigenen Qualitätsmanagements noch weiter ausbauen und optimieren.



## QUALITÄTSKONTROLLE

Den Schwerpunkt legen wir auf einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess, welcher auf der PDCA-Methode (Plan-Do-Check-Act) basiert. Somit wird in einer globalisierten Welt, die immer mehr von wechselseitigen Abhängigkeiten

bestimmt wird, die ganzheitliche Betrachtung bislang getrennter Bereiche unverzichtbar.

Sämtliche Prozesse werden einer ausführlichen Planung, unter Berücksichtigung der Zielsetzungen und Prozessabläufe, unterzogen. In der Ausführung fokussieren sich die geplanten Prozesse, welche hinsichtlich der festgelegten Anforderungen laufend kontrolliert werden. Sofern notwendig müssen Prozesskorrekturen erfolgen, das unternehmerische Handeln also optimiert werden. Bei Feststellung von Abweichungen werden sofort Maßnahmen zur Behebung festgelegt und umgesetzt. Das Ergebnis der Objektbegehung wird schließlich in einem Qualitätsbericht dokumentiert.

Die Prüfungen werden anhand von Checklisten durchgeführt und durch die Unterschrift auf dem Abnahmeprotokoll abgenommen. Mängel oder Fehler werden unverzüglich auf Anordnung des Objektleiters bzw. eines befähigten Vorarbeiters beseitigt. Wir wollen bereits während der Ausführung unserer Dienstleistung Qualität produzieren und diese nicht durch Nacharbeit sicherstellen müssen. Die Prüfergebnisse werden in einem Prüfprotokoll aufgezeichnet und von der Technischen Leitung ausgewertet.

## PERFEKTA GREEN

Nachhaltiges Wirtschaften ist ein Gebot der Ökologie und unsere Verantwortung für die Zukunft. Deshalb gilt es, Umweltaspekte vorausschauend und systematischen in unternehmerische Entscheidungen einzubeziehen. Die PERFEKTA Unternehmensgruppe sieht sich im Sinne einer vorausschauenden, freiwilligen und systematischen Einbeziehung von Umweltaspekten in politische und unternehmerische Entscheidungen als Vorreiter bei der Implementierung eines Umweltmanagementsystems.

Die Grundlage für Aufbau, Einführung, Überwachung und Weiterentwicklung von Umweltmanagementsystemen bildet seit 1996 die Norm ISO 14001. Wir entwickeln unternehmerische Nachhaltigkeitsstrategien für alle Bereiche unserer Tätigkeiten. Der ökologische Mehrwert hat dabei nicht nur ideellen, sondern auch unternehmerischen Wert. Zur Sicherstellung der nachhaltigen Entwicklung verwendet die PERFEKTA Unternehmensgruppe ausschließlich im

## ARBEITSSCHUTZ BEI DER PERFEKTA

Der Schutz von Menschen, die Arbeitssicherheit und die Gesundheitsvorsorge stehen an erster Stelle. Arbeitsschutz spielt bei der PERFEKTA Unternehmensgruppe auch in Bezug auf ihre Mitarbeiter eine große Rolle. Daher finden regelmäßig Schulungen der Mitarbeiter zum Thema Arbeitsschutz statt. Geeignete Schutzausrüstung wird zur Verfügung gestellt. In der Unterhaltsreinigung handelt es sich hierbei um eine Arbeitsweste, in der die benötigten Utensilien direkt am Körper verstaut werden können, sowie chemikalienresistente Arbeitshandschuhe.

eigenen Unternehmensverbund hergestellte Reinigungsprodukte, wobei der Klimaschutz und die Energieproblematik besondere Berücksichtigung erfahren. So sind beispielsweise alle eingesetzten Reinigungsmittel beim UBA registriert und alle Desinfektionsmittel bei der DGHM gelistet. In der Produktpalette der Kühn Reinigungsprodukte haben wir die umweltfreundliche Reinigungsserie SoloVerde. Diese Produktreihe verbindet herausragende biologische Abbaubarkeit aller Inhaltsstoffe mit hoher Reinigungsaktivität bei geringer Dosierung. Auch auf allergene Duftstoffe wurde hierbei verzichtet.

Die Unternehmensverpflichtung für nachhaltige Entwicklung - PERFEKTA green - fordert eine verpflichtende Einhaltung aller umweltpolitischen Ziele und damit ein zwingendes Einhalten aller rechtlichen Grundlagen.

Den Umweltschutz findet man in allen Bereichen des Unternehmens. So fängt es bei der konsequenten Mülltrennung in der Hauptverwaltung an und geht weiter zu unseren weiteren Geschäftsbereichen. So nimmt die PERFEKTA Textil auf dem Dach der Großwäscherei mit 4.500 qm Fläche die größte alternative Stromerzeugung durch Photovoltaik in Moers in Betrieb.

# APFELERNTE

PERFEKTA Catering setzt auf Produkte und Partner aus der Region. Seit über vier Jahren arbeiten wir mit dem Gemüselieferanten Marker zusammen und konnten im vergangenen Jahr an einem tollen Projekt teilnehmen.



Unter der Organisation von Marker durften wir die Partnerschaft von drei Apfelbäumen auf dem Land von Apfelbauer Adolf und Henning Fick übernehmen und die Liebe zum Apfel ganz neu entdecken.

Die regionalen Äpfel von Marker sind gewachsen im Alten Land, direkt vor den Toren Hamburgs und stammen aus dem Familienbetrieb Adolf und Henning Fick. Sie sind schonend für Pflanzen und Umwelt angebaut. Unsere zwei Mitarbeiter Herr Götz Meyer und Herr Denis Zylke konnten sich während des Projekts „Apfelbaum Partnerschaft“ von der Qualität und der Pflege der Apfelbäume auf dem Land der beiden Apfelbauern überzeugen.

Im April letzten Jahres hat PERFEKTA Catering drei verschiedene Apfelbäume gepflanzt, einen der Apfelsorte Elstar,

einen Sweetie und einen Gala (De Lüdden). Die älteste dokumentierte Sorte des Kulturapfels ist vermutlich der Borsdorfer Apfel, der bereits 1170 von den Zisterziensern erwähnt wurde. Heute gibt es in Deutschland ungefähr 1.500 Sorten, von denen aber lediglich 60 wirtschaftlich bedeutend sind.

Braeburn - Neben Gala und Fuji war der Braeburn einer der ersten zweifarbigen Apfelsorten überhaupt. Sein komplexer herb-süßer Geschmack macht ihn besonders beliebt. Zudem ist er durch seinen hohen Vitamin C-Gehalt und der damit geringeren Braunfärbung nach dem Anschneiden besonders küchenfreundlich.

Delbar Estival - Der Delbar Estival ist ein exklusiver Frühapfel mit aromatisch frischem, würzig fruchtigem Geschmack. Er ist nur für kurze Zeit ab Mitte August bis Ende September

zu ernten und nicht lagerbar.

De Lüdden - Die besonders kleinen, saftigen und knackigen Früchte schmecken leicht süß-säuerlich.

Elstar - Sein würzig-fruchtiges Aroma und mittelfestes Fruchtfleisch macht diese Sorte so beliebt. Er lässt sich gut lagern, ist aber mit der Ernte sofort genussreif.

Im Herbst 2017 stand die Ernte unserer eigenen Äpfel an. Der richtige Zeitpunkt entscheidet über Geschmack und Haltbarkeit von Äpfeln. Um festzustellen, ob die Frucht wirklich reif ist, sollte man die „Kipp-Probe“ durchführen: Kippen Sie den Apfel vorsichtig - möglichst um 90 Grad. Die Ernte kann beginnen, wenn sich der Stiel dabei problemlos vom Ast und nicht etwa vom Apfel löst. Wenn nicht, sollte man den Apfel noch eine Weile hängen lassen. Ein zu früh gepflückter Apfel fängt schneller an zu schrumpeln, zu spät gepflückte Früchte faulen bereits nach kurzer Zeit und haben einen mehligem Geschmack. Wir sind sehr zufrieden über unsere erste eigene Ernte und waren begeistert von diesem tollen Projekt.

## UNSER TIPP: Apfel-Kürbis Kuchen

1. Das Mehl, den Puderzucker sowie Vanillezucker und eine Prise Salz vermengen. Die zimmerwarme Butter in Flocken sowie die Eigelbe dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie mindestens für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die gehackten Mandeln gleichmäßig in einer Pfanne rösten. Die Butter erhitzen bis sich die Molke trennt und deutlich gebräunt ist. Das Kürbisfleisch auf einer groben Reibe raspeln. Die Äpfel schälen und ebenfalls grob raspeln und zum Kürbis geben. Zitronensaft, die Mandeln, Nussbutter, den Zucker und den Zimt zum Kürbis-Apfel-Gemisch geben und alles ordentlich vermengen.

3. Eine 28er Springform fetten, mit Mehl bestäuben und ausklopfen. 2/3 vom Teig ausrollen und die Springform damit auslegen. Einen Rand von ca. 3 cm hochstehen lassen. Mit einer Gabel den Teig einstechen. Die Kürbis-Apfel-Füllung hinein geben. Den restlichen Teig ausrollen und als Deckel in die Springform geben, die Ränder andrücken und den Deckel ebenfalls mit einer Gabel einstechen. Für ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei



180°C Umluft backen. Nachdem der Kuchen etwas ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben. Guten Appetit!

## Zutaten

### TEIG

400g Mehl  
200g Butter  
150g Puderzucker  
1 Btl Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eigelbe

### FÜLLUNG

400g Hokkaido Kürbis (geschält)  
3 Stück Boskop Äpfel  
70g Zucker  
1 gestr. TL Zimt gemahlen  
35g Butter  
45g Mandeln, blanchiert, gehackt  
Saft von ½ kleinen Zitrone

# LASSEN SIE UNS AN IHRE WÄSCHE

Die Perfekta Textil GmbH setzte sich intensiv in den letzten Monaten mit der Weiterentwicklung der Themen Qualität, Kundenzufriedenheit und Wirtschaftlichkeit auseinander.

Einige Optimierungsmaßnahmen wurden von der hochmodernen Wäscherei am Standort Moers gezielt durchgeführt, um eine Rundumversorgung mit Textilien ihrer Kunden aus dem Gesundheits- und Pflegesektor, sowie Hotellerie und Industrie schneller und effizienter zu gestalten.

„Im Rahmen unserer Dienstleistung als Textilvervollversorger haben wir mit einem anspruchsvollen Kundenstamm zu tun. Eins haben wir erkannt: unsere Kunden sollten sich nur sekundär mit dem Thema Wäsche beschäftigen. Unsere Aufgabe ist es, unsere Kunden zu entlasten!“ berichtet Tony Doumit, Betriebsleiter der Perfekta Textil GmbH.

Bei der kritischen Umsetzung spielten nicht nur die technischen Voraussetzungen der hochmodernen Maschinen und die Arbeitsabläufe eine große Rolle, sondern dem Faktor Mitarbeiter wurde auch ein hoher Stellenwert beigemessen. Das Hauptziel der Perfekta Textil GmbH ist Ihre Kunden Versorgungssicherheit und Flexibilität bei der Erfüllung ihrer Wünsche anzubieten.

Der moderne Maschinenpark wurde dahingehend optimiert, dass die Kundenansprüche aus den verschiedenen Sektoren durch eine hochwertige und fachgerechte Bereitstellung der Textilien erfüllt werden. Zusätzlich wurden mit Hilfe modernster Arbeitsmethoden, betrieblicher Qualitätssicherung, transparente Arbeitsabläufe und Sortierpläne, sowie optimierter Logistik ein Höchstmaß an Effizienz und Service erreicht.

„Im Arbeitsalltag geht es vor allem darum, dem Kundenanspruch von A wie „Abholung“ bis Z wie „Zurück liefern“ zu genügen. Neben Kostenmanagement und Kostentransparenz kümmern wir uns auch um die Beschaffung und Verteilung der Textilien bei unseren Kunden. Wir stellen durch regionale Nähe und feste Ansprechpartner kurze Reaktions- und Entscheidungswege sicher“, so der Kundenberater Michael Bera.



Mit großer Leidenschaft und viel Engagement verfolgt das Team in Moers das Unternehmensziel, die Kunden termingerecht und mit hoher Qualität zufrieden zu versorgen. „Ein Team gut zu führen, ist große Kunst. Wer Rollen klar verteilt und nachfragt, motiviert seine Mitarbeiter. Ca. 10 Tonnen Wäsche bearbeiten unsere 60 beschäftigten Mitarbeiter in der Produktion und im Fuhrpark täglich pro Schicht. Dabei spielen Präzision und Teamarbeit eine große Rolle, um die richtige Wäsche an den richtigen Kunden zurückführen zu können“ ergänzt Herr Doumit.

„Die Fachkräfte-Knappheit stellt für unseren Betrieb auch ein großes Hindernis dar. Durch enge Kooperation mit dem „Integration-Point“ der Stadt Moers und dem Integrationsfachamt des Kreises Wesels haben wir in Punkto Personalbeschaffung und -qualifizierung einige hochmotivierte Mitarbeiter und Auszubildende für unser Team gewinnen können“, erklärt Herr Doumit.

Im Rahmen der Kooperation hat die Perfekta Textil GmbH mit einem arbeitsmarktfernen Personenkreis zu tun. Häufig kommen massive Einschränkungen im Alltag hinzu, Sprachhemmnisse, soziale Problemlagen, körperliche Beeinträchtigungen usw.

Vor der Einstellung durchlaufen alle Kandidaten zunächst nicht nur ein Profiling-Verfahren, sondern auch ein 2- bis



4-wöchiges vom jeweiligen Träger finanziertes Praktikum, zum gegenseitigen Kennenlernen, aber auch zum ersten Praxistest. Einen Eingliederungszuschuss sowie Lohnkostenzuschuss können für die jeweiligen Kandidaten mit dem Jobcenter verhandelt werden. „Aus allen möglichen Herrenländern kommen wir. Jeder hat seine Aufgabe und wir müssen im Alltag eng zusammenarbeiten. Das ist der Schlüssel zum Erfolg!“ berichtet der Betriebsleiter Herr Doumit.

Der Standort in Moers mitten im Ruhrgebiet ist eine lukrative Basis für die Akquise von Neukunden. Die langjährigen Erfahrungen in der Textildienstleistung gepaart mit den neusten Technologien auf dem Markt schafft die beste Voraussetzung.

# WIDERSTANDSFÄHIGE BODENBESCHICHTUNG



In Deutschland infizieren sich jährlich eine halbe Million Klinikpatienten mit Krankenhauskeimen. Deshalb ist die Verringerung von Infektionen durch multiresistente Keime seit Jahren zentrales Thema in Hygieneabteilungen von Kliniken und anderen Gesundheitseinrichtungen.

Um Infektionen vorzubeugen, gehört beispielsweise umfangreiche Händehygiene in Form von Händewaschen und Händedesinfektion zum Alltag von Ärzten und Pflegepersonal in Krankenhäusern. Darüber hinaus müssen die Klinikböden regelmäßig desinfiziert werden.

Was der Hygiene dient, hat allerdings eine unschöne Nebenwirkung: So kommt es beispielsweise im Zuge der hygienischen Händedesinfektion häufig vor, dass Händedesinfektionsmittel auf den Boden tropft. Die Folge: Die alkoholischen Händedesinfektionsmittel lösen herkömmliche Polymerbeschichtungen an und hinterlassen beschädigte Stellen, die als helle Flecken sichtbar werden. In den entstehenden feinen Rissen oder mikroskopisch kleinen Löchern siedeln sich in kürzester Zeit Viren und Bakterien an. Was tun also, um ein Höchstmaß an Hygiene und unbeschädigte, keimfreie Böden unter einen Hut zu bringen?

Die Herausforderung: Die Bodenbeschichtung muss beständig sein gegenüber den eingesetzten Desinfektionsmitteln. Hier bietet die Richard Kühn GmbH mit dem Produkt Rilax Polymer Hospital in Kombination mit dem Desinfektionsmittel Desonal Schnelldesinfektion eine Lösung. Rilax Polymer Hospital ist das ideale Beschichtungsmittel für Bereiche die häufig desinfiziert werden. Durch seine spezielle Zusammensetzung entsteht durch die Bodenbeschichtung mit Rilax Polymer Hospital ein widerstandsfähiger, geschlossener Schutzfilm, welcher eine erhöhte Resistenz gegenüber Desinfektionsmitteln bietet. Desonal Schnelldesinfektion ist das passende Desinfektionsmittel, das eine besonders hohe Langlebigkeit des Schutzfilms ermöglicht.

## RILAX POLYMER HOSPITAL

Rilax Polymer Hospital ist das ideale Beschichtungsmittel für Bereiche die häufig desinfiziert werden. Speziell in Kombination mit Desonal Schnelldesinfektion wird eine hervorragende Beständigkeit erzielt. Rilax Polymer Hospital ist für alle wasserbeständigen Fußbodenbeläge wie Linoleum oder PVC geeignet.



10 Liter Kanister

Bestellnr. 17001634

## BESCHICHTUNG

Beschichtungen können aus Wachsen oder Polymeren bestehen. Sie werden auf den jeweiligen Boden aufgetragen und bilden dort eine widerstandsfähige Schicht, die den Boden vor mechanischer Beanspruchung schützt und die nachfolgende Unterhaltsreinigung erleichtert. Die Beschichtung setzt eine Grundreinigung voraus

## GRUNDREINIGUNG

Reinigungsverfahren, das haftende Verschmutzungen oder alte und abgenutzte Bodenbeschichtungen entfernt.

## DESONAL SCHNELLDESINFEKTION

Gebrauchsfertige Lösung für die schnelle und bequeme Desinfektion von empfindlichen Oberflächen. Die pH-neutrale Lösung ist wirksam gegen Bakterien, Pilze, Viren oder Hefen. U. a. gegen MRSA, HIV, Rotaviren, Hepatitis B und Influenza (H1N1). Auch zur Sprühdeseinfektion geeignet; besonders für den gemeinsamen Einsatz mit Rilax Polymer Hospital zu empfehlen.



500 ml Sprühflasche

Bestellnr. 16000621

1 Liter Flasche

Bestellnr. 16000626

10 Liter Kanister

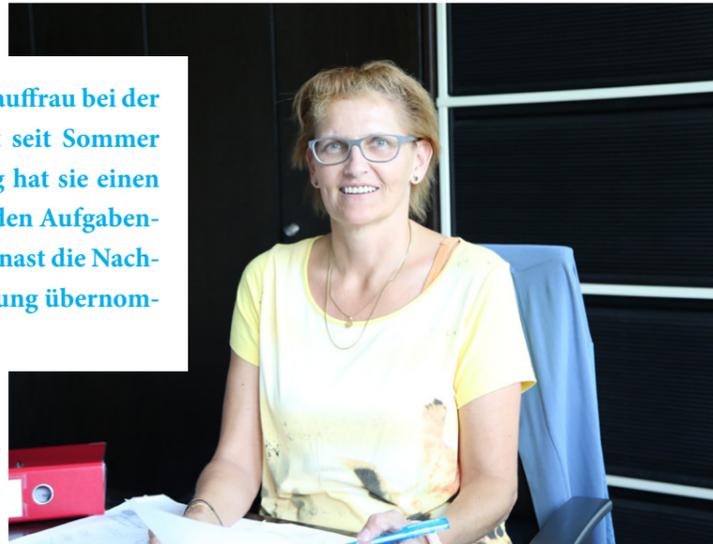
Bestellnr. 16000634

## ANWENDUNG

- 1 Den Boden gründlich von Schmutz- und alten Pflegemittelschichten befreien. Ideal hierfür ist das Produkt Lino Flash von der Richard Kühn GmbH.
- 2 Den grundgereinigten, sauberen und trockenen Boden 2 bis 4 mal, je nach Saugfähigkeit, mit unverdünntem Rilax Polymer Hospital beschichten.
- 3 Auf ausreichende Trocknungszeiten achten! Der beschichtete Boden ist nach frühestens 12 Stunden begehbar.
- 4 Zur Desinfektion empfehlen wir Desonal Schnelldesinfektion und zur laufenden Unterhaltsreinigung Wischfit Wischpflege.

# FAKTURA FRAUKE KIENAST

Frauke Kienast hat nach einer Umschulung zur Bürokauffrau bei der PERFEKTA Unternehmensgruppe begonnen und ist seit Sommer 1997 in der Faktura tätig. Während Ihrer Ausbildung hat sie einen Teilbereich (Gebäudemanagement) mit allen anfallenden Aufgabenbereichen komplett abgerechnet. Ab 1999 hat Frau Kienast die Nachfolge für die Bereiche Fallingbostal, Celle und Umgebung übernommen. Ab 2012 kamen Hamburg und Bremen hinzu.



Mein Name ist Frauke Kienast und ich bin im Jahr 1968 in Otterndorf (Landkreis Cuxhafen) geboren. Mein Vater ist selbstständiger Bäcker- und Konditormeister und meine Mutter ist Bäckereifachverkäuferin. Bis zu meinem 18. Lebensjahr lebte ich in Wanna. Ich habe dort den klassischen Schulweg durchlebt. Mit dem Realschulabschluss habe ich meine Schulkarriere beendet. Anschließend habe ich eine einjährige Hauswirtschaftsschule in Cuxhaven besucht und daraufhin eine Ausbildung zur Pferdewirtin in Elmlohe (Nähe Bremerhafen) absolviert. Nachdem ich 10 Jahre in diesem Beruf gearbeitet habe, musste ich aus gesundheitlichen Gründen mit der Ausübung meines Berufes aufhören und habe eine Umschulung zur Bürokauffrau bei der PERFEKTA Unternehmensgruppe in Burgwedel begonnen.

## IN WELCHER ABTEILUNG ARBEITEN SIE?

Ich arbeite im Bereich der Faktura für die Standorte Hamburg, Celle und Umgebung sowie Fallingbostal und den Raum Bremen. (Kühn, Michaelis, Catering)

## FÜR WELCHE TÄTIGKEITSFELDER SIND SIE ZUSTÄNDIG?

Im Wesentlichen bin ich für die Rechnungslegung der Gebäudereinigung, des Vertragsmanagements, die Einhaltung von Fristen, für die Koordination und teilweise auch für die Subunternehmer, die Kostenrechnungsüberwachung sowie das Schreiben von Angeboten für Bestandskunden zuständig. Darüber hinaus vertrete ich die Abteilungsleitung mit

allen anfallenden Aufgaben und wirke bei der Zertifizierung des Unternehmens mit.

## WAS ZEICHNET IHREN BERUF FÜR SIE AUS?

Mein Arbeitsalltag zeichnet sich dadurch aus, dass ich mit individuellen und umfangreichen Aufgaben konfrontiert werde. Die Abwechslung kommt in meinem Beruf keineswegs zu kurz. Ich muss nicht nur ausschließlich Rechnungen schreiben, sondern ebenso die komplexen Zusammenhänge im Hinblick auf die Kalkulation nachvollziehen und bearbeiten. Ferner arbeite ich der Objektleitung zu. Zudem darf ich mit sehr freundlichen Menschen innerhalb und außerhalb der Unternehmensgruppe zusammenarbeiten.

## HABEN SIE FAMILIE ?

Ich bin seit 2004 verheiratet, habe zwei Stiefkinder und drei Enkelkinder.

## WIE VERBRINGEN SIE IHRE FREIZEIT ?

Ich gehe sehr gerne joggen, gestalte und dekoriere mein Zuhause, arbeite viel im Garten und verbringe gemeinsame Zeit mit meinen Enkelkindern. Außerdem gehe ich gerne feiern. Nach meinem Feierabend genieße ich die Auszeit oder gehe bei schönem Wetter Eis essen.

# CHEF DE PARTIE MARCELL BIROS

Marcel Biros ist 34 Jahre jung und neues Mitglied bei der PERFEKTA Unternehmensgruppe im Bereich Catering. Seine Ausbildung absolvierte er von 1999 bis 2002 im Kastens-Hotel Luisenhof. Im Anschluss an den Wehrdienst kehrte er zurück in seinen Ausbildungsbetrieb.



„Die Verarbeitung internationaler Lebensmittel macht meinen Arbeitsalltag vielseitig.“

Ich lebe seit meiner Geburt in Hannover, lediglich 9 Monate trennten mich von meinem Heimatort. In dieser Zeit habe ich in Stadtoldendorf gewohnt. Nach Beendigung meines Wehrdienstes hatte ich das Glück wieder in meinem Ausbildungsbetrieb zu arbeiten. Seit Mai diesen Jahres bin ich Mitglied des Teams PERFEKTA Catering. Aufgrund meiner langjährigen beruflichen Erfahrung stieg ich in die Position des Chef de Partie auf.

Durch die mehrjährige Zusammenarbeit mit dem Küchendirektor Herr Gesell, habe ich mich initiativ bei der PERFEKTA Unternehmensgruppe beworben und wurde im Anschluss an das Bewerbungsverfahren eingestellt.

## WAS GEFÄLLT IHNEN AN IHREM BERUF?

Der kreative Umgang mit unterschiedlichen Lebensmitteln aus der internationalen Küche gefällt mir besonders gut. Auf diese Weise gestaltet sich mein Arbeitsalltag abwechslungsreich und vielseitig.

## HABEN SIE EINE ZUSATZQUALIFIKATION ERWORBEN ?

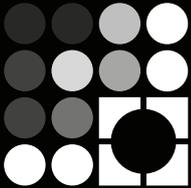
Im Jahr 2003 habe ich die Ausbildereignungsprüfung erfolgreich absolviert.

## WAS SIND IHRE HOBBYS?

Ich bin aktiver Läufer und begeistere mich außerdem für Free Latics. Für meine Entspannung nutze ich Yoga.

## WAS MACHEN SIE IN IHRER FREIZEIT ODER NACH FEIERABEND AM LIEBSTEN?

In erster Linie verbringe ich Zeit mit meinem 7-jährigen Sohn und gehe meinen Hobbys sowie anfallenden Verpflichtungen nach.



---

## IMPRESSUM

### **Herausgeber**

PERFEKTA Dienstleistungen Betriebsführungsgesellschaft mbH

Imhoffstraße 37

30853 Langenhagen

Telefon 0 511 - 380 55 - 0

Fax 0 511 - 380 55 - 33

[info@perfekta.de](mailto:info@perfekta.de)

[www.perfekta.de](http://www.perfekta.de)

### **V.i.S.d.P.**

Dipl.-Oec. Matthias Kühn

### **Redaktion/Konzeption/Realisation**

Janine Fehse, Sebastian Kühn

---