

BIR GROUP

We keep industry going

*Reinheit ohne
Kompromisse*

INDUSTRIE SERVICE

Die Reinigungskraft für die Industrie

*Entdecken Sie die Vorteile des führenden
Spezialisten für Food und Nonfood.*



Für maximale Prozesssicherheit

Steigern Sie die Effizienz Ihres Unternehmens durch reibungslose Betriebsabläufe: Als führender Spezialist für Industriereinigung bieten wir Ihnen innovative und auditsichere Hygienekonzepte. Profitieren Sie von unserem branchenübergreifenden Know-how und unseren bundesweit verfügbaren Kapazitäten.

Ob Lebensmittelverarbeitung, Pharmazie oder Halbleiterproduktion – die BIRGROUP setzt seit über vier Jahrzehnten die Maßstäbe für Reinigung in sensiblen Bereichen. Wir verfügen über das Fachwissen für nahezu alle Reinigungsverfahren, klar definierte Prozesse und Strukturen sowie die wissenschaftlich gestützte Kompetenz für die Diagnose und Abwehr von Risiken. Wir analysieren Ihre Betriebsabläufe und die Gegebenheiten vor Ort. Auf dieser Basis entwickeln

wir für Sie eine individuelle Lösung und stimmen die Reinigungsverfahren, -mittel und -frequenz optimal auf Ihren Bedarf ab. Mit unserer zertifizierten Qualität und einem digitalen Monitoring gewährleisten wir optimale Ergebnisse und ermöglichen jederzeit die Kontrolle aller Reinigungsprozesse. Und dank unserer Personalkapazitäten können wir Ihnen nahezu jederzeit und bundesweit zertifizierte Fachkräfte zur Verfügung stellen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- bundesweit führender Spezialist für Industriereinigung
- mehr als vier Jahrzehnte Erfahrung
- optimale Betriebshygiene und -sauberkeit
- branchenübergreifende Kompetenz in Food und Nonfood
- zertifizierte Reinigungsleistungen
- zuverlässige Qualitätssicherung
- Personalkapazitäten durch europaweites Recruiting
- mehr Effizienz durch flexibles Outsourcing

Entdecken Sie unser ganzes Leistungsspektrum und profitieren Sie von Synergieeffekten bei Facility Service, Personal und Sicherheit: [birgroup.de](https://www.birgroup.de)



Für jedes Audit vorbereitet

Gesetzliche Anforderungen, Wettbewerb und steigende Ansprüche an die Qualität – mit unserem Hygiene- und Monitoring-Programm bieten wir Ihnen dauerhaft eine zuverlässige und jederzeit reproduzierbare Qualität.

Als ISO-zertifizierter Hygienespezialist mit mehr als vier Jahrzehnten Erfahrung in der Nahrungsmittel- und Getränkeproduktion verfügen wir über das branchenweit führende Fachwissen für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Dank dieser Kompetenz können wir mikrobiologische Produktkontaminationen und andere Verunreinigungen wirkungsvoll verhindern. Wir analysieren Ihren Betrieb, ermitteln Risiken und entwickeln ein Konzept im Rahmen der Qualitätssicherung. So können Sie amtlichen Kontrollen und Audits durch Ihre Kunden entspannt entgegensehen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- ATP- und Luftkeimmessung
- Allergendiagnostik
- mikrobiologisches Monitoring
- Analysen durch akkreditierte Labore
- zertifizierte Qualitätskontrolle
- Entlastung Ihrer Ressourcen
- optimale Produktsicherheit
- Risikominimierung

QS-Prozess am Beispiel eines Listerienbefalls in der Lebensmittelverarbeitung



Warnung

- Befundinfo an den Objekt-/Bereichsleiter
- Eskalation an die Qualitätssicherung



Inspektion

- Ortsbegehung
- Risikodetektion (Kreuzwege, Schließungssysteme, Produktfluss, Kondenswasser, bauliche Infrastruktur, Reinigung und Desinfektion)



Erfolgskontrolle

- ausführliche Dokumentation inkl. Handlungsempfehlungen zur Problemlösung und Maßnahmenplanung
- Begleitung und Unterstützung bei der Umsetzung
- Protokollmeldung an die offiziellen Stellen



24/7 digitales Monitoring
über unser web- und app-
basiertes Kundenportal:

mybirgroup.de



Wirksame Strategien – Food Safety & Defense

Von Unfall bis Sabotage – Lebensmittelsicherheit gewinnt in der Produktion und angrenzenden Bereichen zunehmend an Bedeutung. Auch unsere Reinigungskonzepte sind darauf ausgerichtet.

Unsere Food-Defense-Pläne erfüllen die Anforderungen der Standards IFS und BRC und rechtliche Vorgaben wie HACCP, Food Defense und Food Fraud. Wir haben umfassende Präventionskonzepte entwickelt, die unbeabsichtigte Hygienefehler und gewollte Kontamination mit Fremdkörpern, Mikroorganismen sowie chemischen und anderen Stoffen verhindern. Dazu gehören der Ausbildungsstandard nach Global Food Safety Initiative (GFSI) und die Sensibilisierung des Personals. Zudem analysieren wir mit

Ihnen mögliche Risiken in Ihrem Unternehmen und passen unsere Food-Defense-Konzepte optimal auf Ihren Bedarf an. Profitieren Sie von einem umfassenden Lebensmittel-Produktschutz.



Ihre Vorteile auf einen Blick

- umfassende Risikoanalyse
- Entwicklung individueller Konzepte
- Personalschulung
- Controlling aller Maßnahmen
- hohe Produktsicherheit
- effizienter Schutz vor Sabotage
- reduziertes Risiko für Verfahren
- ideal für US-Exporte





Für jeden Einsatzbereich

Mit unseren zertifizierten Reinigungsleistungen sorgen wir branchenunabhängig für optimale Betriebsauberkeit, auditsichere Hygiene und den langfristigen Werterhalt aller Anlagen.

Die BIRGROUP verfügt über mehr als vier Jahrzehnte Erfahrung in der professionellen Industriereinigung im Food- und Nonfoodbereich. Wir erfüllen höchste Qualitätsstandards, gesetzliche Auflagen und die Anforderungen der Lebensmittel- und Getränkeproduktion – von Rot- und Weißfleisch über Fisch und Feinkost bis hin zu Obst und Gemüse. Auch für den Nonfoodbereich bieten wir effiziente Reinigungsleistungen für nahezu alle Anwendungen – für das produzierende Gewerbe ebenso wie für Automotive, die Energieproduktion oder die maritime Industrie. Unser

laufend geschultes Fachpersonal beherrscht die unterschiedlichsten Reinigungstechniken von Hoch- und Niederdruckverfahren bis hin zu Trockeneisstrahltechnik. Wo notwendig, reinigen wir besonders schonend in Handarbeit, um Displays und andere empfindliche Maschinenteile zu schützen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- individuelle Reinigungslösungen
- auditsichere Betriebshygiene
- Betriebs- und Anlagenreinigung
- Maschineninnenreinigung
- Lüftungsreinigung
- Silo- und Kesselreinigung
- Leergutservice
- Trockeneisstrahlen
- Höchstdruckstrahlen
- Oberflächenbeschichtung (Resystem)



Für alle Anwendungen

Immer die optimale Lösung: Mit unserem umfassenden Know-how für so gut wie alle Reinigungstechniken können wir die komplexen Anforderungen der Industriereinigung abdecken – und für Sie das passende Konzept entwickeln.

Von Hoch- und Niederdruckverfahren über die Reinigung von Verdampfern und Lüftungsanlagen bis hin zu speziellen Techniken wie Trockeneisstrahlen beherrschen wir alle Reinigungsleistungen und stimmen diese je nach Bedarf auf Ihr Unternehmen ab. Das sorgt für optimale Reinigungsergebnisse, schont Oberflächen und Anlagen, kann den Verbrauch von Wasser und Reinigungsmitteln reduzieren und somit die Kosten senken. Auch hartnäckigste

Verunreinigungen können wir ebenso wirkungsvoll wie schonend entfernen.



Ihre Vorteile auf einen Blick

- individuelle Lösungskonzepte
- hochwirksame und schonende Verfahren
- Nieder-, Hoch- und Höchstdrucktechnik
- komplette Lüftungsreinigung
- zertifiziert nach VDI 6022 A/B und VDI 2052/BGR 111
- wirkungsvolle Desinfektion
- vollständige Dokumentation
- Trockeneis-Reinigungstechnik
- kompetente Beratung
- reduzierter Reinigungsmittelverbrauch

Wir haben das
Know-how für Ihre
Anforderungen



Für zuverlässiges Equipment

Unser Maintenance & Engineering Center ist auf die Anforderungen moderner Reinigungstechnik spezialisiert. Mit unserem umfassenden Geräte- und Maschinenpark stellen wir sicher, dass alle Aufgaben in Ihrem Betrieb effizient erfüllt werden können.

Unser farbcodiertes Schlauchsystem mit Lebensmittelzulassung verhindert wirkungsvoll Kontaminationen und unterstützt Ihr HACCP-Konzept. Die Schläuche verfügen über glatte und hygienische Oberflächen, eine hitzebeständige Seele aus PVC und sind rostfrei. Vier Farben ermöglichen die Codierung nach der 5S-Leanmanagement-Methode – etwa zur Trennung nach Abteilung, Anwendung, Anschaffungsjahr, Allergenen, Temperatur oder Eigen- bzw. Fremdreinigung. Darüber hinaus bieten wir Ihnen die passenden Reinigungspistolen, leistungsstarke Hoch- und Niederdruckgeräte sowie umfangreiches Zubehör wie Schnellkupplungen, Doppelnippel,

Stecknippel, Reinigungsdüsen, Schaumdüsen, Drehgelenke, Muffen, Pressfassungen etc. Das gesamte Equipment ist kurzfristig abrufbar und ermöglicht einen schnellen Objektstart. Alle Geräte werden von uns regelmäßig, professionell und vorausschauend gewartet. Defektes Material wird schnellstmöglich ausgetauscht und von unseren Spezialisten instandgesetzt und geprüft.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- farbcodiertes Schlauchsystem
- Pressen von Niederdruckschläuchen für den Schwarz- und Weißbereich
- Hochdruckpistolen und -schläuche
- Rohrreinigungsschläuche
- Anfertigung von Edelstahl-Reinigungspistolen mit und ohne Schutzbügel
- Wartung und Reparatur
- hohe Geräteverfügbarkeit





Für mehr Effizienz im Prozess

Passgenaue Technik für Ihr Unternehmen: Die Spezialisten in unserem Maintenance & Engineering Center passen Standardlösungen individuell an Ihren Bedarf an und entwickeln innovative Sonderanfertigungen.

Dazu gehören angepasste Reinigungsbalken für Transportbänder in gerader oder U-Form, Düsenbalken für Transportbänder in mobiler und fester Ausführung sowie Edelstahlgestelle für den mobilen Einsatz. Hinzu kommen fest verbaute Kabinette für Transporthaken im gesamten Reinigungsprozess, die sich für das Spülen, Reinigen und Desinfizieren eignen. Unsere Lösungen sorgen für mehr Performance und optimale Reinigungsergebnisse und zeichnen sich dank individueller Berechnung von Düsen und anderen

Bauteilen durch einen messbar geringeren Verbrauch an Wasser und Reinigungsmitteln aus. Passen Sie Ihr Equipment optimal an Ihre Bedürfnisse an und profitieren Sie von mehr Effizienz.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Anpassung und Optimierung vorhandener Anlagen
- individuelle Sonderanfertigungen
- Düsenbalken für Transportbänder in mobiler und fester Ausführung
- Sonderanfertigung von Edelstahlgestellen für den mobilen Einsatz
- Spülkabinette für Transporthaken im gesamten Reinigungsprozess
- optimale Reinigungsergebnisse
- geringerer Wasserverbrauch
- mehr Effizienz



Know-how, das Sie weiterbringt

Immer kompetent, immer persönlich – profitieren Sie von unserer herausragenden Beratungsqualität. Als inhabergeführte Player sorgen wir dafür, dass wertvolles Wissen in unserem Unternehmen bleibt – und Sie für Ihr Anliegen immer die bestmögliche Lösung erhalten.

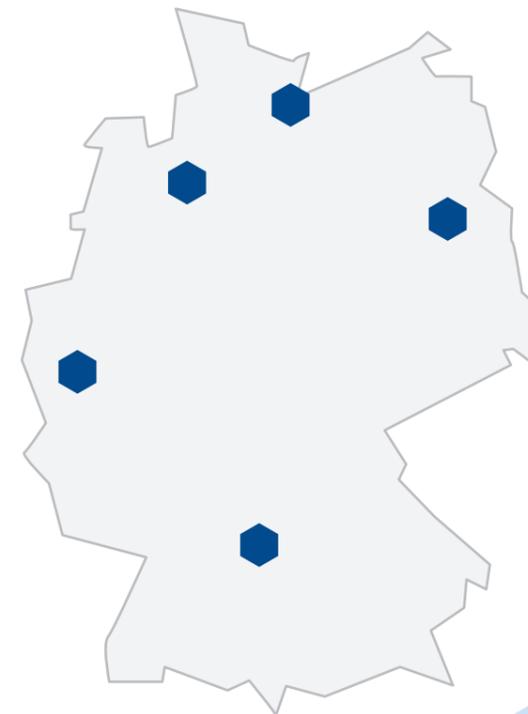
Was könnte es Besseres geben als Ansprechpartner, die sich mit den Betriebsabläufen im Detail auskennen? Unsere Führungskräfte kommen aus der Praxis, haben häufig bei uns gelernt und verfügen über belastbares technisches und organisatorisches Fachwissen. So können Sie sich darauf verlassen, bei allen Projekten ebenso versiert wie individuell beraten zu werden. Dieses Fachwissen geben wir im Rahmen der Qualifizierung unseres Personals

kontinuierlich weiter. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden laufend geschult und auf ihre spezifischen Aufgaben vorbereitet. Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern: sales@birgroup.de

Von links nach rechts:

Edgar Orlob, Technischer Leiter und Gebäudereinigermeister
Stephan Mätzschke, Leiter Geschäftsentwicklung und Vertrieb
Mehmet Öncü, Geschäftsleitung
Atila Tilki, Regionalleiter Nord / Süd / Ost
Christian Kaufmann, Projektleiter

Immer da, wo Sie uns brauchen



Bundesweit für Sie vor Ort: Mit unserer Lübecker Firmenzentrale, fünf Niederlassungen und über 350 Repräsentanzen bieten wir Ihnen ein leistungsstarkes Netzwerk für zuverlässige Services – rund um die Uhr!

BIRGROUP Holding GmbH & Co. KG
Peterhof 1
23560 Lübeck
sales@birgroup.de
birgroup.de

BIRGROUP

*We keep
industry going*

