



**BIRFOOD: SEIT APRIL NUN AUCH MIT ISO 14001 ZERTIFIKAT**

## Umwelt im Mittelpunkt

Reinigung und Service speziell für Lebensmittelverarbeiter sind das Geschäft von Birfood. Auf den Intermessen wird der „Industriekletterer“ als neuer Service vorgestellt.



Ob mit Hochdruck oder Bürsten: Birfood verspricht, auch dort noch gründlich zu reinigen, wo die eigenen Reinigungsmannschaften nicht hinkommen würden.

Sauberkeit und Hygiene sind wichtige Voraussetzungen für die Lebensmittelherstellung. „Deswegen sind Reinigung und Desinfektion grundsätzliche und unverzichtbare Maßnahmen im Rahmen der Produktion“, meint Atilla Karka, Geschäftsführender Gesellschafter der Birfood-Gruppe in Lübeck. Das Unternehmen sieht sich als professioneller Partner für hochwertige Dienstleistungen rund um die Be-

triebshygiene im Lebensmittel verarbeitenden Betrieb. Die Systemdienstleistungen umfassten nahezu alle Bereiche des Unternehmens und der Kundenkreis reiche von Produzenten der Fleisch-, Fisch- und Feinkost-Industrie über Hersteller von Teig- und Backwaren bis hin zu Auftraggebern aus der Getränkeindustrie. Das Service-Netz sei bundesweit gespannt – mit stationären wie mobilen Systemlösungen und regionalen Niederlassungen. Ein Team aus Technikern und Anlageplanern sei bereits während der Planungsphase in der Lage, die technischen Voraussetzungen zum Vorteil der Reinigung zu verändern, schildert Karka. Darüber hinaus werde bundesweit ein einheitlicher Standard garantiert – sowohl in Sachen Qualität als auch in der Dokumentation der Leistungen.

### Wo Gerüste nicht hinreichen

Neben dem individuellen Reinigungskonzept, zum Beispiel auch

von Verdampfern, kommen Gebäudemangement, Hausmeister- und Sicherheitsdienste, Glas-, Fassaden- und Unterhaltsreinigung, Winterdienst sowie Parkplatz- und Außenflächenreinigung zum Service hinzu. Als ganz neuer Bereich wird dabei auf dem Intermeat-Stand der „Industriekletterer“ vorgestellt, mit Experten für Höhenarbeiten innen und außen. Sie kommen da zum Einsatz, wo Gerüste und Steiger zu teuer, zu aufwändig oder ungeeignet wären und sind, so Birfood, überall einsatzbereit, wo ein Seil befestigt werden kann.

### Umweltmanagement

Ein zweites Schwerpunkt-Thema auf der Messe sollen die Themen „umweltfreundliches Management“ und „umweltfreundliche Reinigung“ sein und dabei speziell umweltschonende Reinigungsmethoden mit Hochdruckdampf und Trockeneis. Seit April ist das Umweltmanagement der Birfood-Gruppe mit ihren Töchtern Birfood, BIR Personal-Dienstleistungen und Kaboclean nach der ISO-Norm 14001 zertifiziert, die nun die Zertifizierungen nach IFS, BRC und GMP ergänzt. „Damit beziehen wir als Unternehmen eine klare Stellung zu einem umweltfreundlichen Management“, heben die Reinigungsspezialisten hervor. „Als Unternehmen fühlen wir uns verpflichtet, unseren Beitrag zum Schutz der Umwelt zu leisten und diesen Ansatz in unseren einzelnen Dienstleistungen zu verfolgen.“ Birfoods Vision sei es, umweltschonende und CO<sub>2</sub>-neutrale Dienstleistungen anzubieten. Fahrzeuge, IT und Maschinen würden hinsichtlich einer Minimierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes überprüft und die Mitarbeiter erhielten ein gezieltes Fahrtraining.

„Bei der Reinigung tragen wir mit effizienten und umweltfreundlichen Reinigungsmitteln nachhaltig zum Umweltschutz bei“, erklärt das Unternehmen. „Die Produkte werden von unseren Partnern kontinuierlich weiterentwickelt und finden dann die Anwendung in der Gebäudereinigung und Industriereinigung.“ Innovative Techniken und Methoden in dieser Dienstleistungsbranche würden offen aufgenommen und eingeführt. jr