



DAT UNTERNEHMEN US DÄM HÄTZ VUN KÖLLE

Alles aus einer Hand

Die Erhaltung der Betriebsfähigkeit eines Unternehmens ist eine komplexe Aufgabenstellung. Neben der Sauberkeit der Arbeitsplätze und Betriebsstätten zählen die Wartung der technischen Anlagen sowie die Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften zu den wichtigsten Herausforderungen.

Die **Gebäudereinigung ORVA GmbH** konzentriert sich seit ihrer Gründung 1973 darauf, ein möglichst breites Dienstleistungsspektrum anzubieten, um Sie als Kunden bestmöglich entlasten zu können.

Neben der Reinigung von Innen- und Außenanlagen zählen das Facility-Management, zahlreiche Spezialreinigungsarten und Winterdienste zu unseren Fachgebieten.

Dabei setzen wir konsequent auf Fachreinigungskräfte und ein lückenloses Qualitätsmanagement. Durch unser ausgeklügeltes System von Objekt- und Bereichsleitern und übergeordneten Qualitätsbeauftragten sind wir in der Lage, auch höchste Qualitätsanforderungen zu erfüllen.

Sämtliche Reinigungsgeräte, -mittel und -maschinen wählen wir konsequent im Hinblick auf Energieeffizienz, Ökologie und Nachhaltigkeit aus.

Die **Gebäudereinigung ORVA GmbH** zählt heute als Meisterbetrieb mit ca. 350 Mitarbeitern zu den führenden Unternehmen in den Bereichen Reinigung, Hygiene und Facility-Management.



” Wir sind erst dann zufrieden, wenn Sie zufrieden sind. Dienst aus Leidenschaft und Verantwortung, dafür stehen wir mit unserem Namen.



Nadine und Stephan Bilo
Geschäftsführung

Zertifiziert nach:



Zertifizierung für HACCP EU - LMHV,
VDI 6022, VDI 2052, VDI 2047





Maßgeschneiderte Lösungen für Ihr Unternehmen

Die Anforderungen Ihres Unternehmens an einen Reinigungs- und Hygieneservice sind so individuell wie Ihr Unternehmen selbst.

Deshalb führen wir zunächst eine sorgfältige Bestandsaufnahme durch. Mit langjähriger Erfahrung und dem feinen Gespür für Ihre Bedürfnisse entwickeln unsere Account-Manager auf dieser Basis gemeinsam mit Ihnen eine maßgeschneiderte Objektlösung. Dabei streben wir stets ein optimales Verhältnis zwischen Kosten und Nutzen an.

Unsere Leistungen werden penibel auf die Prozesse in Ihrem Hause abgestimmt. Dabei berücksichtigen wir stets auch Notwendigkeiten im Hinblick auf ggf. einzuhaltende gesetzliche Erfordernisse.

Mit einem klar strukturierten Pflichtenheft steigen wir dann in die partnerschaftliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit ein.

Übrigens: Unabhängig davon, ob Sie eine Flatrate, ein Facility-Management oder individuelle Dienstleistungen bei uns gebucht

haben – wir sind jederzeit dazu in der Lage, unseren Service für Sie flexibel und ohne Zeitverzögerung eventuell geänderten Bedingungen anzupassen.

Nur so werden wir unserem Anspruch gerecht, Ihnen den Rücken freizuhalten, damit Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können.



Büroreinigung mit Leidenschaft als Flatrate

Die Unterhaltsreinigung von Betriebsflächen zur Aufrechterhaltung der Betriebsfähigkeit hat für uns schon immer sehr viel mit Leidenschaft zu tun.

Deshalb legen wir größten Wert auf die Auswahl unserer Mitarbeiter. Deren konsequente Einarbeitung und Anleitung durch den Objektmanager auf der einen Seite und die enge Bindung des Objektmanagers zum Kunden auf der anderen Seite sind die Garanten für den Erfolg der **Gebäudereinigung ORVA GmbH**.

Zur permanenten Sicherung von Qualität und Kundenzufriedenheit ist jedem Objektmanager ein Bereichsleiter zugeordnet. Ein anerkannter Qualitätsbeauftragter verantwortet das Qualitätscontrolling.

Unser Angebot geht weit über die Ihren Wünschen entsprechende turnusmäßige Reinigung hinaus. Die Bereitstellung von Reinigungswagen und -geräten und die Versorgung mit Verbrauchsmaterial vom Sanitärartikel bis zum Geschirrtuch runden unseren Service ab.

Unser hauseigenes **Flatrate-Modell**, das auch Verbrauchsmaterialien einschließen kann, gibt Ihnen durch eine gleichbleibende monatliche Servicerate große Planungssicherheit.

Wie in allen Servicebereichen sind wir auch bei der Unterhaltsreinigung ein flexibler Partner. Mit einem großen Pool kompetenter Mitarbeiter und einem umfangreichen eigenen Lagerbestand an Verbrauchsmaterialien können wir jederzeit schnell auf geänderte Bedürfnisse reagieren.

Flatrate-Leistungsspektrum

Unser Flatrate-Modell bietet Ihnen eine kostengünstige und planungssichere Unterhaltsreinigung.

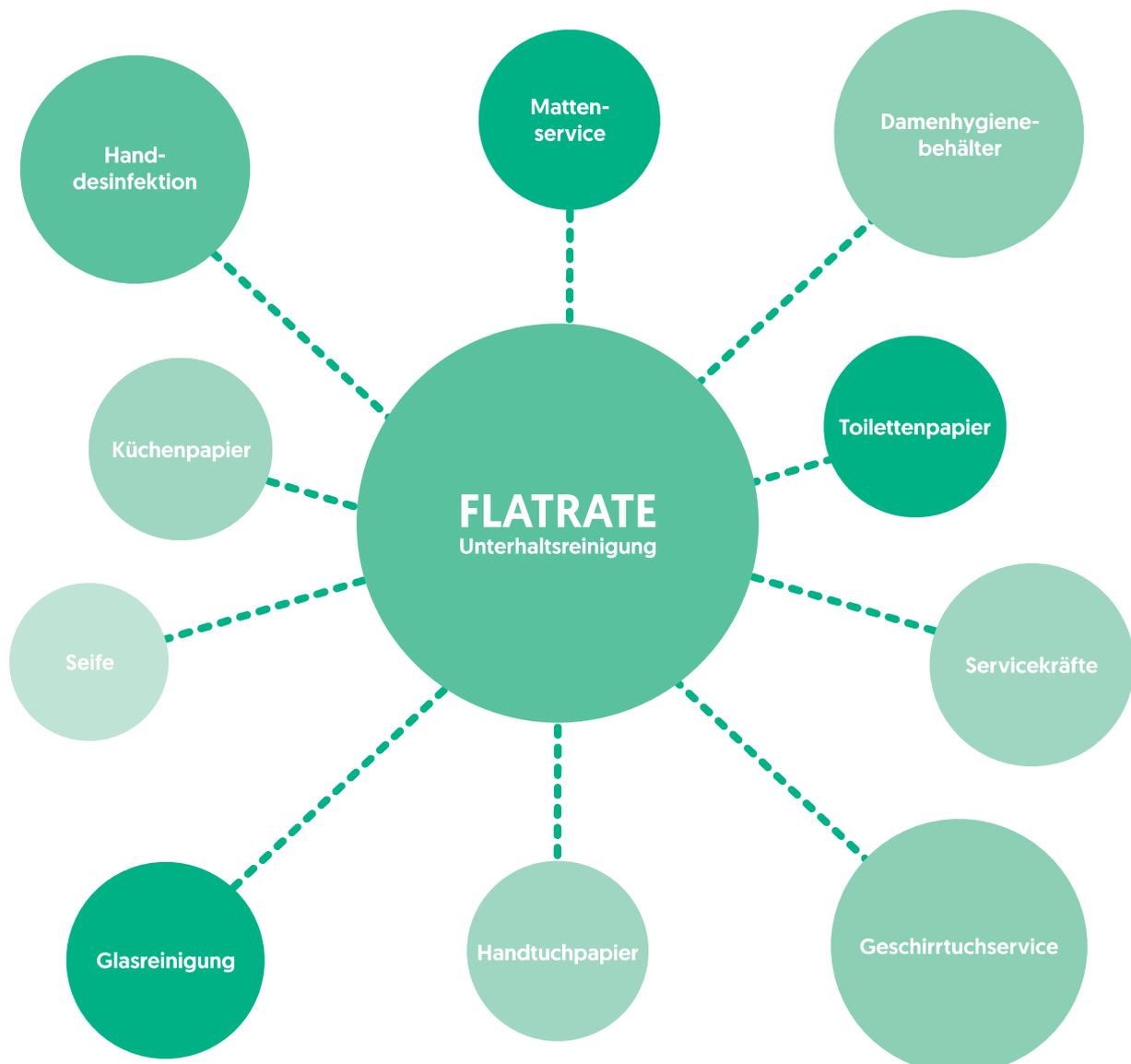
Ein motiviertes und flexibles Team reinigt und schützt Ihre Immobilie und beliefert Sie zusätzlich – nach Wunsch auch zu einem Festpreis – mit Verbrauchsmaterialien wie Toilettenpapier, Hygieneartikeln, Zubehör (z.B. Toilettenbürsten), Reinigungsmitteln und vielem mehr.

Sonderreinigungen, regelmäßige Glas- und Rahmenreinigung, Teppich-, Parkettreinigung sowie einen Mattenservice können wir ebenfalls zum Flatrate-Inklusivpreis anbieten.

Ihre Personalressourcen im Einkauf, in der Lagerung und in der Finanzbuchhaltung werden nachhaltig entlastet und Sie erhalten ein kostengünstiges und bedarfsgerechtes Wohlfühl-Paket, das keine Wünsche offenlässt.

Schließlich profitieren Sie von einer sicheren Kalkulationsgrundlage, da unser Angebot Sie mit keinerlei unerwarteten Kosten mehr belasten kann.

Gerne analysieren wir Ihren Bedarf im persönlichen Gespräch.



ORVA's Spüldienste (Stewarding) und Küchendienst

Wer Gäste oder Mitarbeiter bewirbt, dem geht es immer auch um Lebensmittelhygiene. Ganz gleich, ob Sie eine eigene Küche oder Kantine haben oder Unterstützung bei Events suchen:

Alles muss blitzblank sauber sein, die Gefahren von Krankheiten durch Unreinheiten müssen auf ein Minimum reduziert werden. Laien gelingt dies nicht immer, denn sie haben nicht das Fachwissen, das die geschulten Mitarbeiter von ORVA mitbringen. Darüber hinaus ist eine selbst organisierte Küche nicht immer so wirtschaftlich, wie sie es sein könnte.

Küchenprofis sparen Kosten

Lohnt es sich wirklich, Ihren Küchendienst oder Spüldienst an externe Anbieter auszulagern? ORVA zeigt Ihnen, dass mit einem gut durchgeplanten Konzept für die Küche nicht nur die Arbeit besser aufgeteilt wird, sondern sich auch eine Menge Kosten, Zeit und Arbeitskraft einsparen lässt. Wir erstellen für Sie eine exakte Situations- und Kostenanalyse und entwickeln ein optimales Serviceangebot unter strikter Beachtung aller gültigen Richtlinien – individuell, werterhaltend und wirtschaftlich.

Unser Küchendienst sorgt für **Sauberkeit, der Sie vertrauen können**. Mitarbeiter von ORVA werden sehr sorgfältig ausgewählt. Sie verfügen über ein einwandfreies Gesundheitszeugnis und wissen, was in der Küche zu tun und zu beachten ist. Leitende Mitarbeiter haben sie zudem sorgfältig eingewiesen und durch regelmäßige Schulungen sind sie immer mit den aktuellsten gesetzlichen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen vertraut. Mit anderen Worten: Wenn unsere Profis übernehmen, können Sie sich beruhigt auf andere Dinge konzentrieren.

Ihre Vorteile der ORVA Küchen-und Spüldienste:

- ◆ Professionelle Küchenreinigung
- ◆ Verlässliches Betreiben von Spülküchen
- ◆ Reinigung und Rückstellung des Cafeteria- und Küchengeschirrs
- ◆ Garantierte Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften (HACCP)
- ◆ Sorgfältige Situations- und Kostenanalysen
- ◆ Individueller Plan zur Wirtschaftlichkeit
- ◆ Unterstützung bei Events oder in Stoßzeiten



Und wer reinigt und spült bei Ihnen? Wenn Sie Sauberkeit und Qualität nicht nur auf dem Tisch, sondern auch hinter den Kulissen schätzen und mehr über unser Angebot erfahren möchten, nehmen Sie Kontakt zu uns auf.

ORVA's Erstklassige Hotelreinigung

Wer Ihr Hotel betritt, rechnet mit einem sauberen und gepflegten Ambiente: Im Empfangsbereich, im Fahrstuhl und auf den Fluren und Zimmern ist kein Staubkorn zu finden. Glänzende Spiegel, frische Handtücher und ein makelloses Interieur versprechen einen angenehmen Aufenthalt. Mit professioneller Hotelreinigung kümmern wir uns darum, dass sich Ihr Haus rund um die Uhr in einem erstklassigen Zustand befindet.

Outsourcing liegt im Trend. Immer mehr Hotels vergeben ganze Bereiche, insbesondere die Hotelreinigung oder die Spülküche, an externe Dienstleister.

Dadurch können Ihre Betriebskosten bis zu 50% gesenkt werden, da zum Beispiel nur die tatsächlich belegten und gereinigten Zimmer zu einem Pauschalpreis berechnet werden. Außerdem sparen Sie sich den internen Verwaltungsaufwand für Lohnabrechnungen und Personalverwaltung.

Für den Bereich Hotelreinigung stehen Ihnen bei der ORVA speziell ausgebildete Fachleute für Beratung, Angebotswesen und weitere Servicedienstleistungen zur Verfügung. Wir analysieren Ihre Bedürfnisse und erarbeiten für Sie passgenaue Lösungskonzepte.

Laufende Qualitätskontrollen, Qualitätssicherungsgespräche auf allen Ebenen der Hotelreinigung sowie kontinuierliche Schulungen unserer Mitarbeiter garantieren Ihnen kontinuierliche Leistungen auf höchstem Niveau.

Und dazu die Gewissheit, dass alle Mitarbeiter der ORVA nach dem gültigen, allgemeinverbindlichen Tarif für das Gebäudereiniger-Handwerkentlohnt werden.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen neben der Hotelreinigung auch die Reinigung Ihrer Fassaden oder die Pflege Ihrer Außenanlagen, wie Innenhöfe, Parkanlagen, Teich- und Grünflächen und Parkplatzen, an.

Unser Service

- ◆ Housekeeping
- ◆ Etagenhausdamen
- ◆ Zimmermädchen
- ◆ Stewarding
- ◆ Minibarservice
- ◆ Wäscheservice
- ◆ Hotelreinigung
- ◆ Reinigung textiler Oberflächen
- ◆ Matratzenservice
- ◆ Möbelpflege
- ◆ Teppichpflege mit kurzen Trocknungszeiten
- ◆ Gardinen- und Vorhangpflege
- ◆ Gebäudereinigung
- ◆ Public-Area (Nachtreinigung)
- ◆ Glas- und Rahmenreinigung
- ◆ Reinigung von Beleuchtungskörpern und -anlagen
- ◆ Reinigung von Jalousien, Rollläden und Markisen
- ◆ Konferenzservice
- ◆ Küchenreinigung und -grundreinigung
- ◆ Checker-Service



ORVA Profis für die Gastronomiereinigung!

Wir wissen wie wichtig Sauberkeit und Hygiene in der Gastronomie sind. Deshalb sorgen wir mit unserer professionellen **Gastronomiereinigung** für einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard. Als Unternehmen haben wir uns spezialisiert auf die Reinigung von Restaurants, Cafés, Bars, Großküchen, Kantinen, Imbisse, Pizzerien, Gaststätten, Eisdielen, Bistros, Schnellrestaurants und Discos.

Unser **fachkundiges Personal** reinigt täglich Ihre Gastronomie und ist spezialisiert auf die Reinigung der Gasträume, Küchen, Personalräume und sanitären Anlagen. Auch der Außenbereich, wie Terrassen und Biergärten, wird durch unsere auf die **Gastronomie-reinigung** spezialisierten Fachkräfte gereinigt.

Die Gastronomie ist ein sensibler Bereich, es gelten wichtige Hygienevorschriften, insbesondere die **Lebensmittelhygiene-Verordnung** stellt jeden Gastronom vor eine große Herausforderung. Unsere effiziente und wirtschaftliche Arbeitsweise in der **Gastronomiereinigung** zeichnet unser Unternehmen aus – Sie werden von der Qualität unserer Arbeit und dem attraktiven **Preis-Leistungs-verhältnis** überzeugt sein.

Gastronomiereinigung – individuell und mit Konzept

Unser individuelles Reinigungs- und Hygienekonzept passen wir speziell an Ihren gastronomischen Betrieb an, dabei richten wir uns nach Ihren Öffnungszeiten und legen unsere Reinigungsintervalle dementsprechend aus.

In der Gastronomie ist absolute Hygiene eine Notwendigkeit. Strenge Kontrollen durch Ordnungsämter und Umweltämter erfordern effektive Hygienemaßnahmen – damit Sie sich beim nächsten Besuch des Lebensmittelkontrolleurs entspannt zurücklehnen können.

Wir arbeiten nach dem **HACCP-Konzept** (Hazard Analysis and Critical Control Points) und sorgen dafür, dass Ihr Betrieb jede Kontrolle besteht und gründlich desinfiziert ist.

Leistungen in der Gastronomiereinigung:

- ◆ Reinigung der Arbeitsflächen
- ◆ Reinigung des Gastraums
- ◆ Reinigung der Küche
- ◆ Reinigung des Personalraums und der sanitären Anlagen
- ◆ Reinigung der Kühl- und Lagerräume
- ◆ Reinigung der Dunstabzugshauben und Lüftungen
- ◆ Reinigung der Boden- und Wandflächen
- ◆ Reinigung des Mobiliars, Tische, Stühle, Garderobe
- ◆ Reinigung der Heizkörper, Fensterbänke und Lichtschalter
- ◆ Reinigung des Thekenbereichs
- ◆ Reinigung der Abflüsse und Abläufe



Gastronomiereinigung – wir wissen worauf es ankommt!

Überall dort, wo Lebensmittel produziert und verarbeitet werden, entstehen Mikroorganismen und Bakterien. Dies birgt eine erhebliche Gesundheitsgefahr für Ihre Kunden und Gäste. Eingebrenntes Fett, hartnäckige Verkrustungen und Kalkrückstände belasten die Arbeitsflächen in Ihrer Gastronomie. Unterschiedliche Verarbeitungsmaterialien in gastronomischen Betrieben, wie rostfreie Edelstahlflächen, Holz, Keramik, Chrom und Sicherheitsfliesen, benötigen ein durchdachtes Reinigungskonzept.

Wir kümmern uns um die regelmäßige Gastronomiereinigung und sorgen für perfekte Sauberkeit und eine angenehme Atmosphäre für Ihre Gäste. Unser Reinigungsteam besteht aus qualifizierten Mitarbeitern mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomiereinigung. Wir sorgen für sterile Arbeitsflächen, einwandfrei gereinigte Gästebereiche und frisch duftende WCs.



Qualität und Nachhaltigkeit in der Gastronomiereinigung

Wir sind Ihr Ansprechpartner in Sachen Gastronomiereinigung. Mit unserer mehr als 45-jährigen Erfahrung und Know-How betreuen wir zahlreiche Gastronomiekunden in ganz Nordrhein-Westfalen.

Wir schreiben Qualitätskontrollen und Leistungsnachweise groß, denn Sie als unser Kunde erwarten den Service einer professionellen Gebäudereinigung. Unsere Objektbetreuer sorgen für einen kontinuierlich gleichbleibenden Qualitätsstandard.

Reinigung von SHOPS UND EINKAUFSZENTREN

Shops und Einkaufszentren werden täglich hoch frequentiert und glänzen durch attraktiv platzierte Produkte sowie ansprechende Räumlichkeiten, in denen sich die Kunden wohlfühlen sollen. Die tägliche Pflege und Reinigung der Verkaufsflächen gehört damit zu einem wichtigen Bestandteil kundenfreundlicher Geschäfte.

Wir haben uns auf die individuellen Bedürfnisse dieser Objekte spezialisiert und sorgen für einen rundum Service der Ladengeschäfte zum Strahlen bringt. Dazu gehört die fachgerechte Reinigung, Pflege und Wiederauffrischung unterschiedlichster Bodenbeläge, Materialien und Oberflächen während der Unterhaltsreinigung oder Grundreinigung.

SERVICE PORTFOLIO

- ◆ Regelmäßige Unterhaltsreinigung
- ◆ Reinigung und Desinfektion von allen Flächen
- ◆ Reinigen von Vitrinen und Regalen, jeglicher Art
- ◆ Glasreinigung der Fassaden, Vitrinen und Fensterfronten
- ◆ Grundreinigung von Elastomer Belägen, Teppichböden, Parkett u.a.
- ◆ Nächtliche Grundreinigung ganzer Filialen
- ◆ Kristallisation von Marmorböden
- ◆ Winterdienst
- ◆ Straßen-, Fußweg- und Parkplatzreinigung
- ◆ Reinigung von Fußmatten und Sauberlaufzonen
- ◆ Grünanlagenpflege

ORVA ein Qualitätsversprechen. Wir stehen für innovative Arbeitsweise, Einsatz moderner Reinigungsmethoden und bieten unseren Kunden sämtliche Dienstleistungen rund um das Facility Management aus einer Hand an.



3 GUTE GRÜNDE FÜR ORVA

Alles aus einer Hand:

Ob Unterhaltsreinigung, Grundreinigung, Pflege der Außenanlagen oder Belieferung von Verbrauchsmaterial, wie Seifen oder Handtuchpapier - Sie haben einen Ansprechpartner rund um Ihr Gebäude.

Kompetenz:

Mehr als 45 Jahre Erfahrung, innerbetriebliche Kompetenz und außerbetrieblichen Partnerschaften mit Chemie- und Maschinenherstellern, ermöglichen es uns stets auf dem neuesten Stand der Technik zu bleiben um Zeit, Geld und Ressourcen optimal zu sparen.

Effizient und nachhaltig:

Wir beraten Sie gerne, wie man Gebäude und die Außenanlage pflegt und die Kosten dabei ganzjährig optimiert, indem man saisonale Arbeiten vorausschauend plant und effizient abstimmt.



Hygiene für medizinische Bereiche und Seniorenheime

Ob Arztpraxis, Krankenhaus oder Seniorenheim, die Reinigung medizinisch sensibler Bereiche verlangt von einem Reinigungsunternehmen ein Höchstmaß an Verantwortung, Präzision und Fachwissen.

Ambulante und stationäre Praxisbereiche werden von uns deshalb stets ausschließlich über individuell mit dem Kunden entwickelte Hygienekonzepte bedient.

Um den Anforderungen an Sauberkeit, Hygiene und Keimfreiheit gerecht zu werden, setzen wir stets

speziell geschultes und erfahrenes Personal ein.

Der professionelle Umgang mit den geltenden Hygienebestimmungen wird permanent durch Schulungen und Kontrollen garantiert.

Staatlich geprüfte Medical-Clean-Desinfektoren überwachen in kurzen Abständen die Leistung der Reinigungsteams.

Im medizinischen Bereich stützen wir uns auf eine langjährige Erfahrung in den Bereichen:

- Radiologie
- Nuklearmedizin
- Onkologie
- Strahlentherapie
- Physiotherapie
- Pneumologie
- Orthopädie
- Neurologie
- Fachkliniken

Als Fach-Dienstleister arbeiten wir streng nach den national geltenden Hygienerichtlinien.

Facility-Management

Mit über 45 Jahren Erfahrung im Bereich Facility-Management sind wir Ihr perfekter Partner für einen langfristigen Erhalt bzw. eine Erhöhung Ihrer Immobilienwerte.

Von der Wartung und Überwachung der Haustechnik über die Realisierung von Gebäudedienstleistungen bis zur Durchführung von Ausschreibungen für Umbau übernehmen wir das Management. Selbst das Beschaffungsmanagement für Energie- und Verbrauchsgüter organisieren wir gerne für Sie.

Unsere Leistungen:

- Anforderungsmanagement
- Erstellung von Brandschutzplänen
- DGUV V3, DGUV Information 208-016
- Grünflächenpflege
- Infrastrukturelles Gebäudemanagement
- Kehrdienste
- Klima - Lüftung - RLT - Probenentnahme
- Parkplatzbewirtschaftung
- Steuerung CAFM-System
- Schließdienst
- Wartung von Brandschutzklappen
- Abfallmanagement

Mit unserer Erfahrung sind wir nicht nur dazu in der Lage, den Wert Ihrer Liegenschaft zu erhalten oder zu erhöhen. Durch die Erschließung sämtlicher Kostensenkungspotenziale tragen wir maßgeblich auch zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit beim Betrieb Ihrer Liegenschaft bei.



Reinigungsservice für die Industrie

Die zunehmende Automatisierung bei der Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln stellt immer höhere Anforderungen an die Hygienebedingungen. Denn Reinigung und Desinfektion sind integrale Bestandteile hygienisch einwandfreier Produktions-, Verarbeitungs- und Verpackungsprozesse.

Seit über 45 Jahren haben wir weitreichende Erfahrung in der Lebensmittelindustrie:

- Backindustrie
- Lebensmittelproduktionsbereiche
- Abfüllung von Getränken
- Pharmaindustrie
- Süßwarenherstellung
- Cremeherstellung
- Instantherstellung
- Teeherstellung

- Kaffeeherstellung und -verpackung
- Kakaoproduktionsbereiche

Auch in der Metallindustrie haben wir große Erfahrung:

- Autoteileherstellung
- Maschinenherstellung
- Kleinstteileherstellung

In den genannten Bereichen setzen wir ausschließlich speziell geschulte Reinigungsteams ein, die über ein breites Kompetenz- und Erfahrungsprofil verfügen. Denn die technikunterstützte, manuelle Reinigung und Desinfektion Ihrer Industrieanlagen erfordern eine Vorgehensweise, die individuell auf die jeweiligen Bedingungen zugeschnitten ist.

Die Entfernung von Produktionsrückständen in der Herstellung ist beispielsweise durch speziell abgestimmte Reinigungsverfahren am wirksamsten. Hingegen lassen sich die klebrigen Reste von Schokoladenprodukten am besten mit sehr heißem Wasser entfernen. Andere Bereiche verlangen den Einsatz von Trockendampf oder Trockeneis.

Auch der Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln setzt ein breites physikalisch-chemisches Anwendungswissen bei den Reinigungsteams voraus, um bei maximaler Wirkung ökologische Vorgaben zu erfüllen und gesetzliche Bestimmungen einzuhalten.



Unsere Leistungen im Überblick



Innenreinigung

- Büroreinigung
- Hotelreinigung
- Kindergartenreinigung
- Housekeeping
- Desinfektion
- Fachbereiche im Gesundheitswesen
- Reinraumreinigung
- Produktionsreinigung
- Industriereinigung
- Bauabschlussreinigung
- PVC-/Linoleumreinigung
- Steinbodenaufarbeitung
- Teppichbodenreinigung
- Krankenhausreinigung
- Seniorenheimreinigung
- Groß-/Einzelhandelsreinigung
- Imprägnieren von Bodenbelägen
- Kristallisation von kalkgebundenen Bodenbelägen
- Sonnenschutzanlagen
- Steinboden schleifen/polieren/imprägnieren
- Teppich-/Polsterreinigung
- Teppichimprägnierung
- Trittsicherheit R9 - R13
- Schmutzfangmattenservice



Außenreinigung

- Bodenflächenaußenreinigung
- Denkmalreinigung
- Fassadenreinigung t5h
- Fassadenreinigung JOS®
- Hydrophobierung
- Aluminium- und Eloxalreinigung
- Graffiti-entfernung
- Graffiti-schutzsysteme
- Sonnenschutzsysteme
- Kehrdienste
- Taubenabwehr
- Winterdienst



Facility-Management

TFM-Leistungen im Überblick:

- Anforderungsmanagement
- Erstellung von Brandschutzplänen
- DGUV V3/Information 208-016
- Grünflächenpflege
- Infrastrukturelles Gebäudemanagement
- Kehrdienste
- Klima - Lüftung - RLT - Probenentnahme
- Parkplatzbewirtschaftung
- Steuerung CAFM-System
- Schließdienst
- Wartung von Brandschutzklappen
- Abfallmanagement



Industriereinigung

- Lebensmittelindustrie
- Produktionsreinigung
- Hochregal-/Schmalganglagerreinigung
- Industrieanlagenreinigung
- Backwarenindustriereinigung



Winterdienst

- Schneeräumung
- Streumittel ausbringen
- Umweltfreundliches Streumittel
- Dokumentation der Vor-Ort-Einsätze



Glasreinigung

- Glas- und Rahmenreinigung
- Outdoor-Osmoseverfahren
- Indoor-Clean-Pole-Verfahren
- Eigene Hubsteiger

Unsere Leistungen im Überblick



Reinraumreinigung Klassen A-D

Neben der fachgerechten Dekontamination und Desinfektion bieten wir ein umfangreiches Dienstleistungsspektrum an:

- Reinraumreinigung ISO & GMP
- Reinigungscoaching
- Reinigungskonzeptionen
- Baubegleitende Reinraumreinigung
- Schleusen- & Wäscheservice



Hygieneartikelanlieferung

- Spülmaschinenverbrauchsartikel
- Handtuchpapier
- Toilettenpapier
- Handdesinfektion
- Seifen
- Duftspender
- Damenhygienebehälter
- Spendersysteme
- Schmutzfangmatten
- Desinfektionsmatten



Trockeneisstrahlen zum Entfernen von

- Farben/Lacken
- Öl
- Fett
- Teer
- Bitumen
- Schmutz
- Tinte
- Harz
- Wachs
- Binde-/Trennmitteln
- Silikon-/Gummirückständen
- Kaugummi
- Graffiti von Fassaden und Maschinen etc.



Rolltreppenreinigung

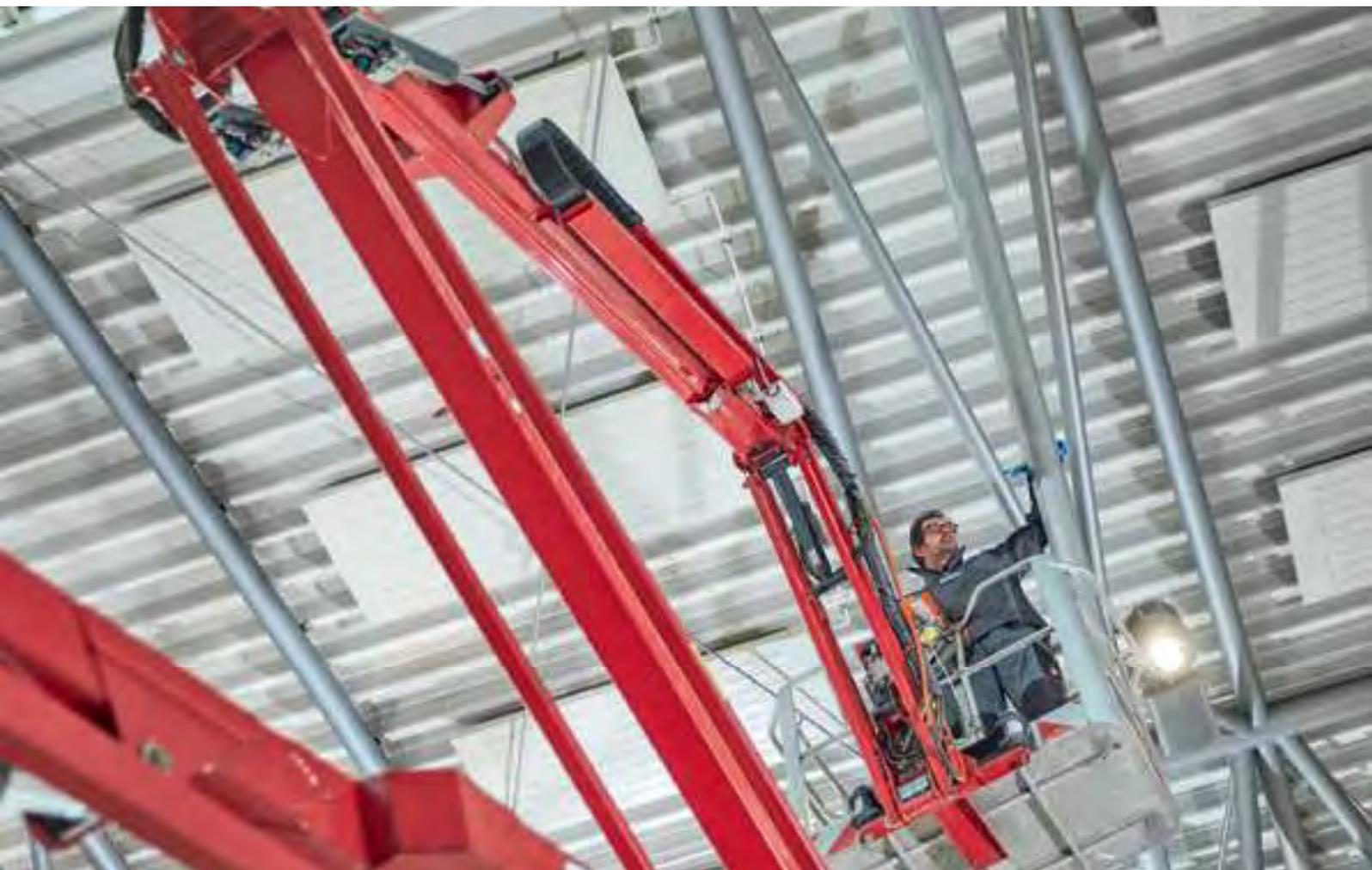
- Reinigung mit Trockeneis
- Reinigung mit einer Spezialreinigungsmaschine



Klima - Lüftung - RLT - Kühltürme - Probenentnahme

- RLT-Anlagen-Reinigung VDI 6022
- Lüftungskanalreinigung VDI 2052
- Kühltürme [Rückkühlwerke, Cooling, Towers] VDI 2047
- Filterwechsel
- Probenentnahme einschl. detaillierter Auswertung





Für jeden Fall gerüstet

Ein gut ausgestatteter Maschinenpark ist eine wichtige Voraussetzung, um Ihren Anforderungen an die unterschiedlichen Reinigungs-, Hygiene- und Wartungsdienstleistungen gerecht zu werden.

Die **Gebäudereinigung ORVA GmbH** ist seit vielen Jahren mit den wichtigsten Spezialmaschinen ausgestattet. Auf Basis der technologischen Weiterentwicklung bauen wir unseren modernen Fuhrpark permanent für Sie aus. Dabei berücksichtigen wir auch aktuelle Neuentwicklungen bei unter-

schiedlichen Reinigungsverfahren.

Ob fachgerechte Reinigung von Dachkonstruktionen, Außenanlagen, Fassaden oder die regelmäßige Pflege unterschiedlicher Fensterflächen oder Fußbodenbeläge: Unsere Mitarbeiter sind bestens in der Bedienung aller Maschinen ausgebildet und erreichen für Sie jeden Winkel.

Auch im Winterdienst verfügen wir über langjährige Erfahrungen und sind sowohl personell wie maschinenseitig hochgradig flexibel

aufgestellt. Belastungsspitzenzeiten sind für uns kein Problem, sondern gelebte Kompetenz.

Der Einsatz unseres Maschinenparks erfolgt stets unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte, die Wartung erfolgt nach DGUV V3. Dazu gehört die Optimierung von Fahrtrouten ebenso wie der Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel und -verfahren.

Unsere Maschinen und Fahrzeuge



- Hubsteiger mit einer maximalen Arbeitshöhe von 28 m
- Raupenarbeitsbühne Hinowa LightLift 19.65, maximale Arbeitshöhe 18,7 m
- Osmose-Anlagen (Reach & Wash Reinigungsverfahren)
- JOS®-Anlagen (Sandstrahl-anlagen)
- T5H (dieselbetriebene Hochdruckanlagen mit einem Druck bis zu 500 bar und einer Wassertemperatur bis zu 150 °C)
- Trockeneisanlagen
- Waschmaschinen bis 2.000 Ltr. Volumen
- Große Schrubbautomaten-Flotte

- Kommunale Geräteträger für Winterdienst & Straßenreinigung
- Unimog für den Winterdienst (Schneeschild + Streuer)
- Allradfahrzeuge für den Winterdienst (Schneeschild + Streuer + angepasstes Fahrwerk)
- Spezialfahrzeug zur Beförderung von gasförmigen Stoffen
- Transport-LKWs
- Spezialanhänger
- Schnellläufer-Highspeed; mit bis zu 3.500 Umdrehungen
- Über 25 Servicefahrzeuge
- Über 300 spezielle Reinigungsmaschinen





Qualität, die Sie sehen und fühlen können

Bei der Durchführung von Dienstleistungen für unsere Kunden überlassen wir nichts dem Zufall. Denn Qualität ist für uns weit mehr als ein Versprechen.

Alle Mitarbeiter werden drei Tage lang intensiv durch unsere Objektmanager eingearbeitet. Nach den drei Tagen wird durch unseren Qualitätsmanager die Reinigungskraft anhand der Prozessbeobachtung am Arbeitsplatz überprüft.

Regelmäßige Objektbegehungen durch unsere Bereichsleiter und Qualitätsbeauftragten werden für

jeden Kunden sauber dokumentiert. Diese Maßnahme ist bei all unseren Projekten obligatorisch.

In Bereichen betrieblicher oder gesetzlicher Hygienevorschriften setzen wir staatlich geprüfte Desinfektoren und Hygienebeauftragte ein, um die Hygieneziele für Sie sicherzustellen.

Für die Qualitätsüberwachung nutzen wir das elektronische Qualitätsmesssystem Q3 mit der kurzfristigen Stärken-Schwächen-Analyse.

Qualitätskontrollen werden stets durch Fachkräfte ausgeführt, die

von den Reinigungsteams unabhängig sind. Dieser Kontrollmechanismus hat zu einem sehr hohen Qualitätsniveau geführt. Auf Wunsch erstellen wir auch auf den Kunden abgestimmte handschriftliche Kontrollen.

Als weitere wichtige Grundlage für unsere Qualitätsorientierung betreiben wir ein prozessorientiertes Managementsystem. Dieses System stellt neben der Qualität den Umweltschutz, die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz in den Fokus.

Qualifizierte Testverfahren

Eine wichtige Grundlage für die Qualität unserer Dienstleistungen sind die Ausbildung und die sorgfältige Einarbeitung unserer Fachkräfte nach einem zuvor mit dem Kunden erarbeiteten Pflichtenheft.

Zur Sicherung der Qualität setzt die **Gebäudereinigung ORVA GmbH** sowohl anerkannte wie auch interne Prüfverfahren ein.

Qualitätsmesssystem

1. Die Q3-Prüfung

Q1 – Sauberkeit ?

Definition der Sauberkeit am Arbeitsplatz und der eingesetzten Materialien.

Q2 – Qualität ?

Ergebnisorientierte Reinigung mit erprobten Konzepten. Beobachtung und ggf. Anpassung von Dif-

ferenzen zwischen Erwartung und Erfüllung.

Q3 – Qualitätssicherung ?

Ausführungen und Protokollierung der Qualitätsprüfung in zuvor mit dem Kunden festgelegten Intervallen. Qualitätsauswertungen werden dem Kunden unmittelbar als PDF-Datei zur Verfügung gestellt. Die praxisorientierte Q3-Qualitätssicherung setzen wir seit Jahren zur Zufriedenheit unserer Kunden ein.

2. Abklatschtest + ATP-Prüfung

Der Abklatschtest dient der Kontrolle von Oberflächen im Hinblick auf Sauberkeit und ordnungsgemäße Desinfektion. Dazu erfolgt eine mikrobiologische Auswertung von Abklatschproben an zuvor mit dem Kunden definierten Oberflächen. Die Ergebnisse werden unmittelbar zur Optimierung der Reinigungsprozesse eingesetzt.

3. Legionellentest

Seit dem 1. Januar 2017 sind Anlagenbetreiber von Kühltürmen dazu verpflichtet, monatlich eine fachgerechte Prüfung und ggf. Reinigung durchzuführen und darüber ein entsprechendes Wartungsbuch zu führen. Damit soll einem Legionellenbefall in Kühltürmen vorgebeugt werden.

Wir führen die notwendigen Testverfahren durch und übernehmen die Führung des Wartungsbuches. Weitere Qualitätssicherungsverfahren und Tests werden auf Kundenwunsch von uns eingesetzt.

Die Gebäudereinigung ORVA GmbH steht seit über 45 Jahren für maximale Qualität in Reinigung, Hygiene und Wartung.





Maßgeschneiderte Lösungen für individuelle Anforderungen

Die Orva GmbH ist ein national agierender Multiservice-Anbieter, der in allen Dienstleistungen, die erbracht werden, exzellente Ergebnisse erzielt. Dabei unterstützen uns heute über 650 Mitarbeitende aus 16 Nationen. Deshalb steht der Mensch bei uns im Mittelpunkt. Denn jeder einzelne Mitarbeitende ist Teil unseres Erfolgs.

Egal, ob Reinigung, Catering, Hotel Service, Security, Airport Service oder Integrated Services – durch Engagement und Tatkraft aller Mitarbeitenden sowie mit dem perfekten Zusammenspiel im Team helfen wir unseren Kunden national, ihre Ziele zu erreichen. Neben einem verantwortungsvollen Umgang mit Mitarbeitenden, Umwelt, Gesellschaft und Markt hat Kundenorientierung bei uns einen extrem hohen Stellenwert.

Der Name Orva steht für integriertes Gebäudemanagement und professionelle Dienstleistungen rund ums Gebäude – aus einer Hand. Seit über drei Jahrzehnten bieten wir unseren Kunden individuelle Lösungen. Wir kennen die branchenspezifischen Anforderungen und verstehen die im Kundenunternehmen ablaufenden Prozesse.

Die EN ISO-Zertifizierungen garantieren, dass unsere Dienstleistungen nach hohen Qualitätsstandards und nach geltenden rechtlichen Vorgaben umgesetzt werden. Die Zertifikate bestätigen eine hohe System- und Prozesssicherheit.

Durch stetige Analyse, Verbesserung und Weiterentwicklung unserer Prozesse bieten wir Ihnen hochwertige und effiziente Dienstleistungen. Gleichzeitig haben Sie die Sicherheit, dass wir aufgrund der regelmäßigen Überprüfung der Prozesse und rechtlichen Vorschriften nach neuesten Verfahren und aktuellen Gesetzen arbeiten.

Jede Branche stellt andere Anforderungen an einen Dienstleister. Um dieser Individualität gerecht zu werden, entwickeln wir innovative und überzeugende Gebäudemanagement-Lösungen, die effektiv und passgenau sind – die SB Branchenkonzepte.

Wir denken uns detailliert in die Prozesse und Arbeitsabläufe in Ihrem Unternehmen ein, mit dem Ziel Ihre Kernprozesse mit unseren Services zu ergänzen und zu unterstützen. So entstehen aus den Dienstleistungen: Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Catering und Sicherheitsdienste, individuelle und qualitativ hochwertige Branchenlösungen.

Unsere Fachleute können auf jahrelange Erfahrung und großes Know-how in allen Branchen zurückgreifen. Das Ergebnis sind häufig Speziallösungen, die es so auf dem Markt noch nicht gibt.

Integriertes Gebäudemanagement bietet auch eine hohe Wirtschaftlichkeit. Wir nutzen Schnittstellen und verzahnen Arbeitsprozesse so miteinander, dass positive Synergieeffekte entstehen.



Gebäudereinigung ORVA GmbH
Eupener Straße 124
50933 Köln

Tel.: +49 (0) 221 272347-0
Fax.: +49 (0) 221 272347-23
Mail: office@orva.de
Web: www.orva.de



ORVA – Reinigen seit 50 Jahren

