



**Gebäudereinigung  
Gebäudeservice  
Schädlingsbekämpfung  
Taubenabwehr  
Hygiene  
Spezialgebiete +**

wir ersetzen viele andere

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



## IMPRESSUM

Verantwortlich für den Inhalt:  
weva gmbh fürstenriederstrasse 266 81377 münchen  
tel. 089 710 34 910 | fax 089 710 34 911 | info@weva.de  
www.weva.de

## Schädlingsbekämpfung, was bieten wir auf diesem Gebiet ?

Wir betreuen und begleiten Sie auf dem komplexen Gebiet der Schädlingsbekämpfung in Form von Befallsermittlung, gesicherter Bekämpfung und Tilgungsnachweis.

Unserer Erfahrung nach werden immer die besten Erfolge erzielt, wenn es ein enges Miteinander - Sie als Kunde, wir als Fachbetrieb - mit intensiver Kommunikation gibt.

Gemäß ISO/IEC 9001 und ISO/IEC 14001 zertifiziert, arbeiten wir in der Hauptsache mit ISO/IEC EN 17024 zertifiziertem (EurasCert) Personal.

Wir verhindern somit den unnötigen Einsatz von Giftstoffen im Sinne unserer Umwelt.

Wir ermöglichen eine kundenspezifische Problemlösung und durch entsprechende flankierende Maßnahmen eine nachhaltige Verringerung des Befallsproblems bis hin zur Tilgung.

Leider haben uns viele Kunden "zu spät" kontaktiert. Oft wird das Thema "Schädlingsbefall" erst aktuell, wenn Zielorganismen überhand nehmen oder wegen "Unwissenheit" Vorzeichen missachtet wurden.

Hier setzen wir an. Mittels modernstem Monitoring-System bieten wir unseren Kunden ein Kontrollmodell, unter welchem jederzeit Befallzustände festgestellt werden können.

# KOMPETENZ

## Mit welchen Schädlingen haben wir es bei uns im Großraum München zu tun ?

Nicht jedes "Getier" ist ein Schädling, der zwingend bekämpft werden muss. In dieser Informationsbroschüre nennen wir Ihnen die wichtigsten Vertreter von "Schädlingen" und die damit verbundenen Schäden und werden sie kurz und prägnant erklären.

Zum Wohle der Natur sollten Sie nicht gleich zur "Giftspritze" greifen, sondern im Zweifelsfall stets den Fachmann zu Rate ziehen. So manches Tier oder Insekt steht z. B. unter Naturschutz.

Bei uns in Bayern und speziell in der Großstadt München sowie der Region haben wir es oft mit folgenden Zielorganismen zu tun, die als Schädlinge bezeichnet und dann bekämpft werden:

**Tauben**  
**Nager**  
**Ameisen**  
**Schaben**  
**Vorratsschädlinge**  
**Textilschädlinge**  
**Holzschädlinge**  
**Wespen**  
**Fliegen**

Unsere langjährige Berufserfahrung ermöglicht eine genaue Spezifizierung der Zielorganismen, die wir mit Hilfe modernster Technik exakt ermitteln und für Sie definieren. Wir informieren Sie umgehend über das Untersuchungsergebnis und besprechen mit Ihnen das weitere Vorgehen und legen die optimalen Bekämpfungsstrategien fest.

## Tauben

### Verwilderte Haustauben

**Befallserkennung**      Verkotungen an Gebäuden,  
Skulpturen und auf Bodenflächen  
Sichten von Taubenschwärmen  
Lärmbelästigung durch dauerhaftes  
Gurren in Nischen oder auf  
Fensterbänken und Gesimsen

**Auswirkungen  
und Schäden**      **Übertragen von Krankheiten**  
Ornithosis  
Psittakose  
Alveolitis  
Escherichia Coli  
Salmonella SPP

**Verbreitung von Schädlingen**  
Taubenzecke  
Rote Vogelmilbe  
Larve des Speckkäfers

**Bauwerksschäden**  
Verschmutzung von Fassaden  
Zerstörung von Gebäudeteilen  
durch stark ätzenden Taubenkot  
Wasserschäden durch Verstopfung  
von Dachrinnen und Wasserläufen  
Balkone können nicht mehr genutzt werden  
Isolierungsschäden, Textilschäden  
Finazieller Verlust durch Mietminderung  
(LG Freiburg, Az 3S 386/96, WM 98, 212  
und AG Pforzheim Az 2Z 160/98)

# ABWEHRTECHNIK

## Nager

**Unter Nager fallen in erster Linie Ratten (Wanderratte, Hausratte) und Mäuse (Hausmaus, Wildmaus)**

### Befallserkennung

Nagespuren  
Trittsiegel  
Kotspuren  
Fraß- und Nageschäden  
Löcher bei Bauten  
Laufwege

### Auswirkungen und Schäden

#### Übertragung von Krankheiten

Leptospirose  
Rattenbissfieber durch  
Streptobacillus Moniliformus  
Viren, Rickettsien  
Pilze, wie z. B. Histoplasmose Farus, Trichophyhtie,  
Spirohidose  
Kontaminierung von Lebensmitteln und Waren  
Brand- und Kurzschlussgefahr  
Fraß- und Kotschäden in Lebensmittellagern  
Beschädigung von Gehwegen  
(Absenkung von Gehwegplatten)  
mit einhergehenden Unfallgefahren  
Schwerwiegende gesundheitliche Folgen  
und Schadensersatzansprüche  
Verseuchung von Lebensmitteln  
Gebäudeschäden mit entsprechenden  
Instandsetzungskosten  
Produktionsausfälle bis hin zum völligen  
Verlust der Betriebsstätte  
Massiver Ressourcen-Verlust  
Finanzielle Einbußen durch Mietausfall

## Schaben

In unseren Breiten haben wir es nicht nur mit der Deutschen Schabe, sondern auch der Braunband Schabe und der Amerikanischen Schabe zu tun

### Befallserkennung

Umherlaufende Schaben  
Ootheken, Häutungsreste  
Schmier- und Kotsuren (optisch wie Salz und Pfeffer)  
Visuelle Kontrolle mittels Klebefallen und Austreibemittel

### Auswirkungen und Schäden

Allergische Reaktionen bei entsprechend disponierten Menschen  
Beschädigungen an elektronischen Installationen und Geräten  
Personalausfall mit drastischen gesundheitlichen Folgen  
Produktionsausfall und Stillstand bis hin zur Schließung  
Kontaminierung von Lebensmitteln  
Hoher Imageverlust  
Schließung von Lebensmittelbetrieben oder Gemeinschaftseinrichtungen,  
wie z.B. Kindergärten, Schulen und Altenheime

### Übertragung von Krankheiten

Tuberkulose  
Hepatitis  
Ruhr  
Salmonellen  
Kinderlähmung  
Protozoen  
Typhus  
Pilzspuren  
Cholera  
Würmer  
Noroviren

# PRÄVENTION

## Ameisen

Bei den Ameisen wird zwischen Pharao-, Holz-, und Wegameisen unterschieden.

<b>Befallserkennung</b>	Vereinzelte Ameisen Eventuelle Straßenbildung (Ameisenstraßen) Kleine Erdhaufen (oft in Sandspielkästen)
<b>Auswirkungen und Schäden</b>	Nahrungsmittel werden ungenießbar oder verunreinigt Kontaminationsgefahr Allergische Reaktionen bei exponierten Menschen Lebensmittel müssen entsorgt werden Physische Belastung bei entsprechend disponierten Menschen Zerstörte Bausubstanz muß erneuert werden Ekelerregung Krankheitsüberträger

## Vorratsschädlinge

Vertreter in unseren Breiten sind: Lebensmittelmotte, Brotkäfer, Reiskäfer.

<b>Befallserkennung</b>	Lebende oder tote Insekten Fraßspuren oder Schäden an Lebensmitteln oder anderen Waren
<b>Auswirkungen und Schäden</b>	Kontaminierung von Lebensmitteln und anderen Waren Konflikte mit den Bestimmungen der Lebensmittelvorschriften Lebensmittel und ähnliche Waren müssen entsorgt werden Einbußen bei Korn-, Getreide- und anderen Lagern Konflikte mit zuständigen Behörden Ausfall von Produktion Produktionsstätten müssen geschlossen werden Konzessionsverlust



## Textilschädlinge

In erster Linie handelt es sich um Kleidermotten, Pelzmotten und Pelzkäfer

**Befallserkennung** Lebende oder tote Insekten,  
z.B. in der Umgebung von Lichtquellen  
Fraßlöcher an Geweben, z. B. Kleidung / Bezugsstoffe

**Auswirkungen und Schäden** Fraßschäden an hochwertigen Stoffen und Materialien (z. B. Merinowolle, Kashmir) mit meist irreparabler Zerstörung  
Fraßschäden an Polstern und Teppichen  
Schäden an Textilien, oft irreparabel  
Fraßschäden mit Verlust von teurerer Kleidung  
Hohe Reparaturkosten bei Polstern und Teppichen  
Imageverlust bei Kunden

## Holzschädlinge

Käfer (z.B. Holzbock), Holzameisen, Pilze (z.B. echter Hausschwamm).

**Befallserkennung** Kleine Löcher (Ausfluglöcher) im Holz  
Fraßgänge und Fraßmehl  
Holzverfärbung durch Pilze, die weit verzweigtes Myzel bilden können

**Auswirkungen und Schäden** Holz wird unansehnlich  
Festigkeit des Holzes nimmt ab  
Angegriffenes Holz wird schrittweise zerstört  
Bei Bauholz verändert sich die Statik  
ACHTUNG! Bei tragenden Teilen,  
z. B. Dachstuhl, kann Lebensgefahr bestehen

# WERTERHALT

## Wespen

In unserer Region gibt es die Deutsche, Sächsische und Gemeine Wespe.

**Befallserkennung** Starker Flugbetrieb um Öffnungen im Dach und Dachkantenbereich oder z. B. auch in Jalousettenkästen  
Evtl. ist ein Nest im Speicher oder anderen Plätzen zu sehen

**Auswirkungen und Schäden** Gefahr für Allergiker bis zur tödlichen Anaphylaxie  
Dies betrifft jede Altersstufe  
Lästig für Wohlbefinden und Wohnklima  
Gefahr für Haustiere  
Blockaden durch Nester in Jalousettenkästen  
Eingeschränkte Nutzung von Wohn-, Sanitär- und Arbeitsbereichen

## Fliegen

Diese drei Fliegenarten sind in unserer Gegend besonders gefährlich: Echte-, Fleisch- und Schmeißfliege.

**Befallserkennung** Lebende oder tote Fliegen  
Fliegen an Fenster und Ähnlichem  
Madenentwicklung durch verdorbenes Fleisch, z. B. Biotonne

**Auswirkungen und Schäden** Übertragung von Krankheiten  
Kontaminierung von Speisen  
Belastung von Mensch und Tier  
Verbreitung von Krankheitserregern und daraus resultierende gesundheitliche Folgen  
Konflikte bei entsprechenden Anzeigen gemäß § 17 IFSG bzw. Lebensmittelgesetz

## Leichen- und Messiewohnungen

In unserer immer anonymen werdenden Gesellschaft kommt es leider häufiger vor, dass Verstorbene einen längeren Zeitraum unbemerkt in ihren Wohnungen liegen. Daraus ergeben sich oft erhebliche Unannehmlichkeiten für angrenzende Bewohner, Hausverwaltungen und Eigentümer. Probleme, wie erhebliche Geruchsbelästigung und massiver Schädlingsbefall (Maden, Fliegen und Speckkäfer), entstehen. Nach Freigabe der Räumlichkeiten durch Nachlassverwalter oder durch die Polizei (bei unklarer Todesursache) nimmt unser Fachpersonal die Arbeit wie folgt auf:

Komplette Desinfektion sämtlicher Räumlichkeiten und Oberflächen

Die Wohnung wird durch unser Fachpersonal nach der Bekämpfungsmaßnahme versiegelt, damit kein Dritter durch die eingesetzten Präparate zu Schaden kommt

Erst durch die Freigabe unseres Sachkundigen und erfolgter Dekontamination ist die Wohnung für weitere Arbeiten zugänglich

Auf Wunsch übernehmen wir auch die komplette Entsorgung sämtlicher Inventarien sowie Bodenbeläge, Fliesen und Tapeten

# DISKRETION

## Desinfektion - was verstehen wir genau darunter ?

Eine kurze Begriffsdefinition soll vor Verwechslungen schützen:

Sanitation	Einsatz von Methoden, die zu weitgehender Verringerung von Keimen führen.
Inaktivierung	Vollständige Zerstörung der biologischen Aktivitäten von Mikroorganismen und biologischen Agenzien.
Desinfektion	Totes oder lebendes Material in einen Zustand versetzen, dass es nicht mehr infizieren kann (Quelle Deutsches Arzneimittelbuch).
Sterilisation	Eine komplette Elimination (Abtrennung, Abtötung, Inaktivierung) aller Mikroorganismen, die in oder an einem Produkt oder Gegenstand anhaften, zu erzielen.
Biolog. Agenzien	Mikroorganismen, die Infektionen, Allergien oder toxische Wirkungen hervorrufen können (CEN-Norm 12740).
Mikroorganismen	Es handelt sich hierbei um zelluläre oder nicht zelluläre biologische Agenzien, die in der Lage sind, sich zu vermehren oder genetisches Material weiterzugeben. Biologische Agenzien welche Infektionen, Allergien und toxische Wirkungen zur Folge haben, werden unter die CEN-Normen 12740 miteinbezogen. Somit fallen auch Viren, Parasiten, Zellen aus mehrzelligen pflanzlichen und tierischen Organismen, und Enzyme darunter.

Wir bieten in diesem Zusammenhang zwei Verfahren an:  
Das Desinfektionsverfahren und das Sterilisationsverfahren.  
Beide Verfahren splitten sich in die Bereiche:

Thermische Verfahren  
Chemische Verfahren

Relevante Gesetze und Verordnungen sind unter anderem:  
Infektionsschutzgesetz, RKI-Richtlinien für Krankenhaus Hygiene und Infektionsprävention, Biostoffverordnung.

## Das HACCP-Konzept

HACCP ist die englische Abkürzung für HAZARD-ANALYSIS-CRITICAL - CONTROL - POINTS  
Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte

Seit dem 1. Januar 2006 gelten alle Verordnungen in vollem Umfang. Die bis dato in Deutschland geltende Lebensmittel-Hygiene-Verordnung wird seit diesem Zeitpunkt von unserem EU-Recht überlagert. Das bedeutet für alle Unternehmen, welche Lebensmittel verbreiten oder in Verkehr bringen, dass sie ab diesem Zeitpunkt verpflichtet sind, unabhängig von der Betriebsgröße, die Eliminierung oder Lenkung von kritischen Kontrollpunkten zu dokumentieren. Alles was nicht dokumentiert ist, gilt im juristischen Sinne als nicht existent.

**Was bedeutet HACCP ?** HACCP meint die Gefahrenanalyse und Kontrollpunkte kritischer Punkte - und zwar auf Abbau der Zubereitung, Vorarbeiten, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Behandlung und Verkauf. Sämtliche Arbeitsschritte müssen lückenlos erfaßt, die kritischen Kontrollpunkte definiert, kontrolliert und für die Lebensmittel überwachenden Organe nachvollziehbar dokumentiert werden.

**Für wen rechtsgültig ?** Die HACCP-Verordnung betrifft sämtliche Betriebe, in denen mindestens eine der genannten Tätigkeiten ausgeführt wird.

**Was fordert HACCP ?** Lebensmittel verbreitende und in Verkehr bringende Betriebe müssen gemäß den Grundsätzen des HACCP-Systems die für Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte feststellen und dafür sorgen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden.

**Definition "Kritischer Kontrollpunkt"** Punkte oder Verfahren, an welchen ein Verlust der Kontrolle über die Einhaltung der Grenzwerte zu einem nicht akzeptablen Gesundheitsrisiko für Verbraucher und Mitarbeiter führen kann.

**Gemäß den 7 Grundsätzen des HACCP-Prinzips erstellen wir Ihnen ein, speziell auf Ihre Bedürfnisse, ausgearbeitetes Kontrollmanagement.**

### Die 7 HACCP-Prinzipien

- Grundsatz 1: Eine Gefahrenanalyse (engl. hazard analysis) durchführen.
- Grundsatz 2: Die "Critical Control Points (CCP)" bestimmen.
- Grundsatz 3: Einen oder mehrere Grenzwert(e) (engl.: critical limits) festlegen.
- Grundsatz 4: Ein System zur Überwachung (engl. monitoring) der CCPs festlegen.
- Grundsatz 5: Die Korrekturmaßnahmen (engl.: corrective actions) festlegen, die durchzuführen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr beherrscht (engl.: to control, control) wird.
- Grundsatz 6: Die Verfahren zur Verifizierung (engl.: verification) festlegen, die bestätigen, dass das HACCP-System erfolgreich arbeitet.
- Grundsatz 7: Eine Dokumentation einführen, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen entsprechend den Grundsätzen und deren Anwendung berücksichtigt.

# KONTROLLE

## Verordnungen und Gesetze im Bereich der Schädlingsbekämpfung

Gefahrstoffverordnung: GefStoffV Anhang III  
Nr. 4 Schädlingsbekämpfung

Technische Regeln für Gefahrenstoffe: TRGS 523

Tierschutzgesetz: TierSdG §11, 18, 42, 43

Infektionsschutzgesetz: IFSG §43

Nach LFGB, Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und  
Futtermittelgesetzbuch

Biostoffrecht und Biozidrecht

Wir begleiten Lebensmittelbetriebe und Gastbetriebe  
(Eigenkontrollen und Betriebe 5 der EU Verordnung Nr. 852/2004  
über Lebensmittelhygiene) mit entsprechenden HACCP-Konzepten.

## Zertifizierungen der weva gmbh

ISO/IEC EN 17024 (Euras-Cert)  
zertifizierter Schädlingsbekämpfer

gemäß ISO/IEC EN 17024 zertifizierter  
Sachverständiger (Euras-Cert) im  
Fachgebiet Gebäudereinigung

gemäß ISO/IEC EN 9001 und  
ISO/IEC EN 14001 (Euras-Cert) zertifiziert

Gebäudereinigermeister  
Facility Management Agent (IHK)  
Betriebswirt VWA  
Staatlich geprüfter Desinfektor  
Fachpersonal mit Dachdeckerausbildung



## Firmenphilosophie und Firmenportfolio

Mit einem eingeschworenen, fähigen Team Kundenvertrauen aufbauen und hohe Zufriedenheit erzielen, ist unsere Devise.

Durch stets hohe Qualität, Kompetenz und Stabilität hat sich die weva gmbh seit der Gründung im Jahr 1997 von Beginn an eine starke Position in München und der Region erarbeitet.

Modulare Konzeptionen ermöglichen, ein individuell auf Sie zugeschnittenes Facility-Management-Konzept zu erstellen.

Das professionelle Agieren zertifizierter Abteilungen nach ISO/IEC EN 9001 und ISO/IEC EN 14001 (Euras-Cert) bildet die Grundlage und sichert Ihre Zufriedenheit und unseren Erfolg.

### Gebäudereinigung

- Büroreinigung
- Krankenhausreinigung
- Baugrob- und Feinreinigung
- Teppichreinigung
- Glas- und Rahmenreinigung
- Fassadenreinigung

### Gebäudeservice

- Hausmeisterservice
- Containerdienst
- Entrümpelung
- Grünanlagenpflege
- Winterdienst
- Kleinreparaturen

### Schädlingsbekämpfung

- Wespennestbekämpfung
- Nagerbekämpfung
- Monitoring
- Befallsanalyse
- Befallsbestimmung
- Prävention

### Taubenabwehr

- Verspickungen
- Vernetzungen
- Elektroabwehrsysteme
- Taubenkotentfernung
- Speicherreinigung
- Baubegleitende Beratung

### Hygiene

- Desinfektionsarbeiten
- Ozonisierung
- Messie-
- Leichenwohnungreinigung
- Geruchsneutralisation
- Tatortreinigung
- Hygieneartikelservice

### Spezialgebiete +

- Ampel - Hygiene
- Desinfektionssysteme
- Twister

Gerne beraten wir Sie fundiert und unterbreiten Ihnen ein Angebot

Wir freuen uns über Ihre Anfragen



**Thomas Weber**  
Geschäftsführer



**Hans Peter Valeri**  
Geschäftsführer

# www.weva.de

wir ersetzen viele andere



fürstenriederstr. 266 81377 münchen  
tel. 089 710 34 910 fax 089 710 34 911  
info@weva.de

**Büroreinigung | Krankenhausreinigung | Baugrob- und Feinreinigung | Teppichreinigung | Glas- und Rahmenreinigung  
Fassadenreinigung | Hausmeisterservice | Containerdienst | Entrümpelung | Grünanlagenpflege | Winterdienst  
Kleinreparaturen | Wespennestbekämpfung | Nagerbekämpfung | Monitoring | Befallsanalyse | Befallsbestimmung  
Prävention | Verspickungen | Vernetzungen | Elektroabwehrsysteme | Taubenkotentfernung | Speicherreinigung  
Baubegleitende Beratung | Desinfektionsarbeiten | Ozonisierung | Messie-Leichenwohnungreinigung  
Tatortreinigung | Geruchsneutralisation | Hygieneartikelservice | Ampel - Hygiene | Desinfektionssysteme | Twister**

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