



Merkblatt

- zur amtlichen Lebensmittelkontrolle

Neben dem **Eingang** zur Gaststätte ist ein **Preisverzeichnis** anzubringen, mit den wesentlichen angebotenen Speisen und Getränken.

In folgenden Räumen sind an gut sichtbarer Stelle Aushänge nach dem Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit in der Fassung vom 01.09.2007 anzubringen (Gastzimmer, Nebenzimmer, Bar usw.).

In Gaststätten, in denen Speisen oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben (Preisverzeichnisse sind entweder auf Tischen aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen).

- mindestens ein **alkoholfreies Getränk nicht teurer** zu verabreichen als das **billigste alkoholische Getränk** in gleicher Menge.
- Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 ZZuIV)

Die Zusatzstoffe, die in den Speisen und Getränken enthalten sind oder zur Herstellung dieser verwendet werden, sind in der Speise- und Getränkekarte bei jeder aufgeführten Speise bzw. Getränk anzugeben.

- „mit Farbstoff“
- „mit Konservierungsstoff“
- „mit Antioxidationsmittel“
- „mit Geschmacksverstärker“
- „geschwefelt“
- „geschwärzt“ (bei Oliven)
- „gewachst“ (wenn die Oberfläche von frischen Obst derart behandelt wurde)
- „mit Phosphat“ (bei Fleischerzeugnissen in denen E338, E341, E450, E452)
- „mit Süßungsmittel“
- „enthält eine Phenylalaninquelle“ (wenn der Süßstoff Aspartam enthalten ist)
- „koffeinhaltig“
- „chininhaltig“

Diese Zusatzstoffe müssen nicht direkt am Produkt im Einzelnen aufgeführt werden. Es genügt, wenn am Produkt Kennziffern angegeben sind und diese in einer Fußnote zur Speisekarte erläutert werden.

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Laut aktuellem Stand der Durchführungsverordnung (VorLMIEV) müssen die in Anhang II der EU-Verordnung aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden. Dabei handelt es sich um:

a) Glutenthaltiges Getreide

aa) Weizen, ab) Roggen, ac) Gerste, ad) Hafer,.....

b) Krebstiere (Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten)

c) Eier

d) Fische

e) Erdnüsse



- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte (Nüsse)
 - ha) Mandeln, hb) Walnüsse, hc) Haselnüsse....
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Ein Beispiel

Pizza Calzone ^{aa}

mit Tomatensoße ³, Käse ⁸, Vorderschinken ^{2,3,4,8,9}, frische Champignons --,--€

Cola ^{1,11}

Cola Light ^{1,9,10,11}

Letzte Seite Karte:

Zusatzstoffe:

1= „mit Farbstoff“, 2= „mit Konservierungsstoff“, 3= „mit Antioxidationsmittel“, 4= „mit Geschmacksverstärker“, 5= „geschwefelt“, 6= „geschwärzt“ (bei Oliven), 7= „gewachst“, 8= „mit Phosphat“, 9= „mit Süßungsmittel“, 10= „enthält eine Phenylalaninquelle“ (wenn der Süßstoff Aspartam enthalten ist), 11= „koffeinhaltig“, 12= „chininhaltig“

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide, aa) Weizen, ab) Roggen, ac) Gerste, ad) Hafer,..., b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte (Nüsse) ha) Mandeln, hb) Walnüsse, hc) Haselnüsse...., i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Getränke Schankanlage (Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV))

Für die Schankanlage ist eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und die notwendigen sicherheitstechnischen Maßnahmen sind zu ermitteln und festzulegen (§ 3 BetrSichV).

Sie oder eine von Ihnen beauftragte Person sind nach § 9 BetrSichV verpflichtet, die

- **Beschäftigten** über die **Gefahren** im Umgang mit der Schankanlage zu unterweisen.
- **Ergebnisse** der **Gefährdungsbeurteilung**, der Prüfungen und der Unterweisung **aufzuzeichnen**.
- Die **Aufzeichnungen** der Prüfungen sind über einen angemessenen **Zeitraum aufzubewahren**, **mindestens** aber bis zur nächsten Prüfung.

Die **Gefährdungsbeurteilung** und die Unterweisungen sind jederzeit und **aktuell zur Verfügung** zu halten.

Die Schankanlage ist in regelmäßigen Abständen von einer befähigten Person (evtl. Prüfer) auf Sicherheit zu überprüfen.

- Art, Umfang und Fristen sind dabei vom Erlaubnisinhaber festzulegen.

Internet: www.brauer-bund.de/gastronomie/down_gastro/schankanlagen_doku.pdf



Eigenkontrolle

Nach folgenden EU Verordnungen und nationalen Gesetzen sind Sie **verpflichtet** zur **Eigenkontrolle** und zur **Dokumentation**. Maßnahmen (als Nachweis) müssen Sie gegenüber den Aufsichtsbehörden erbringen können.

- VO (EU) 178/2002

- VO (EU) 852/2004

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

} Wichtigsten **Gesetze** und **Verordnungen!!!**

Reinigungs- und Desinfektionspläne

Grundsatz: Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, sind mindestens einmal täglich zu reinigen und einwandfrei sauber zu halten.

Muster Reinigungs- und Desinfektionsplan						
Reinigungs- und / oder Desinfektionsbereich	Wann	Womit (zugelassene Produkte)	Konzentration Einwirkzeit Hinweise	Wie wird gereinigt	Wer reinigt	Kontrolle durch Nz.
Küche:	z.B.: täglich	„Reinigungsmittel“	„Mischungsverhältnis“	z.B.: einreiben,...	Küchenpersonal	z.B.: Küchenleiter
Kühlraum I						
Kühlraum II						

⇒ **Zusätzlich** sind Reinigungskontrolllisten zu erstellen!

Schädlingsbekämpfung

Nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II, Kapitel I, Nr. 2 Buchst. c müssen **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass **gute** Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere **Schädlingsbekämpfung**, gewährleistet ist.

In allen Räumen ist das Ungeziefer durch geeignete Maßnahmen (z.B. staatlich geprüfem Desinfektor und Schädlingsbekämpfer) zu beseitigen.

Sie werden aufgefordert, sofort aus allen Betriebsräumen das Ungeziefer durch geeignete Maßnahmen (Beauftragung eines staatlich anerkannten Schädlingsbekämpfer) zu bekämpfen und zu beseitigen.

Die **Bestätigung** des Auftrages sowie eine Bescheinigung über die erfolgreiche Bekämpfung

des Ungeziefers ist dem **Landratsamt** sofort vom beauftragten Schädlingsbekämpfungsunternehmen **vorzulegen**.

Temperaturüberwachung

Für die Kühleinrichtungen sind geeignete Messgeräte, zur Überwachung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen für die jeweiligen Lebensmittel (**Fische 2°C, Putenfleisch 4°C, Brühwurst 7°C**) bereit zu stellen.

Muster Nachweis der regelmäßigen Temperaturkontrolle			
Die Temperaturanforderung zur Lagerung beträgt bis max. ??? °C			
Monat und Jahr _____		Bereich: <u>z.B.: Fleischkühlraum</u>	
Tag	T °C	Wenn Temperatur nicht okay, was ist unternommen worden?	Unterschrift
1			
Überprüft: Name: _____		Datum: _____	



Personalschulung (852/2004 in Verb. mit LMHV Anlage 1)

Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit zu überwachen und in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterwiesen und/oder **müssen geschult werden** in folgenden Punkten:

- **Eigenschaften** und Zusammensetzung der Lebensmittel,
- **Hygienische Anforderungen** an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- **Lebensmittelrecht**
- **Warenkontrolle** (MHD, Kennzeichnung)
- **Eigenkontrolle** und **Rückverfolgbarkeit**
- **Krisenmanagement**
- **Hygienische Behandlung** von Lebensmitteln
- **Anforderung an Kühlung** und **Lagerung** der jeweiligen Lebensmittel
- **Reinigung** und **Desinfektion**
-

Rückverfolgbarkeit (gem. VO (EU) 178/2002 Art.18)

Rückverfolgbarkeit im Sinne der Verordnung ist „die **Möglichkeit, ein Lebensmittel** durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen **zu verfolgen**“.

Entsprechend **verpflichtet** diese Verordnung die Lebensmittelunternehmen dazu, die **Rückverfolgbarkeit** von Lebensmitteln „**sicherzustellen**“.

Hierzu müssen die Unternehmen in der Lage sein, **jeden Vorlieferanten** und alle **gewerblichen Abnehmer** der eigenen Produkte festzustellen.

Zur Feststellbarkeit der Vorlieferanten oder gewerblichen Abnehmer müssen die Unternehmen „**Systeme und Verfahren einrichten**“, mit denen diese Informationen den zuständigen auf Anforderung mitgeteilt werden können.

Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass nach Vorgaben der Verordnung eine ordnungsgemäße Eingangs – und Ausgangsbuchhaltung ausreichen.

Folgende Daten müssen aus den Dokumenten ersichtlich sein:

- **Name** und **Anschrift** des Lieferanten/ des Kunden
- **Art** der gelieferten Produkte
- **Datum** der Abgabe
- **Umfang** und **Menge** des gelieferten Produkt
- ggf. Nummer der **Charge** und/ oder **Mindesthaltbarkeitsdatum**
- **Beschreibung** des Produkts (verpackt, lose roh, verarbeitet)

Entsorgungskonzept (gem. VO (EU) 852/2004 Anhang II, Kapitel VI)

Alle **Abfälle** sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht **hygienisch einwandfrei** und **umweltfreundlich zu entsorgen** und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Infektionsschutzgesetz

Die Bescheinigungen nach § 43 **Infektionsschutzgesetz** (IfSG) sind uns für die Personen vorzulegen, die
a) mit dem Behandeln, der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Speisen und Getränken beschäftigt werden sowie
b) mit Spül- und Reinigungsarbeiten und dabei mit Behältnissen oder Geräten für die Be- und Verarbeitung von Lebensmittel in Berührung kommen.

Diese Bescheinigungen (nicht älter als 3 Monate vor Arbeitsbeginn) werden von den Gesundheitsabteilungen der Landratsämter oder von den durch die Gesundheitsabteilungen der Landratsämter beauftragten Ärzten (Privatarzt) erstellt.

Hinweis:

Ein Zeugnis nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes als Bescheinigung **gilt** nach § 43 Abs. 1 IfSG **weiterhin**.

Der Betriebsinhaber hat diese Personen bei **Aufnahme** ihrer Tätigkeit und im Weiteren **alle 2 Jahre** über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 **zu belehren**. Die Teilnahme der **Belehrung** ist zu **dokumentieren**

Link: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>



2. HACCP Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

(1) Die Lebensmittelunternehmer haben gem. VO (EU) 852/2004 Artikel 5 ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) Die in Absatz 1 genannten HACCP- Grundsätze sind die Folgenden:

- a) **Ermittlung** von **Gefahren**, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) **Bestimmung** der **kritischen Kontrollpunkte**, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) **Festlegung** von **Grenzwerten** für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) **Festlegung** und **Durchführung** effizienter **Verfahren zur Überwachung** der kritischen Kontrollpunkte,
- e) **Festlegung** von **Korrekturmaßnahmen** für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) **Festlegung** von **regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren**, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- g) Erstellung von **Dokumenten** und **Aufzeichnungen**, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

(4) Die Lebensmittelunternehmer haben a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form.

3. Bauliche Voraussetzungen

Betriebsräume (Wichtige Auszüge aus den Hygieneverordnungen):

1. **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, müssen **sauber** und stets **instand** gehalten werden.
2. **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so **angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen** sein, dass.
 - a) eine **angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion** möglich ist, **aerogene Kontaminationen** vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und **ausreichende Arbeitsflächen** vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die **Ansammlung von Schmutz**, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen **vermieden** wird,
 - c) **gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung**, gewährleistet ist,
 - d) soweit erforderlich, **geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume** vorhanden sind, die insbesondere eine **Temperaturkontrolle** und eine **ausreichende Kapazität** bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

3. **Es müssen genügend Personaltoiletten** mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein.

Personaltoilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.

4. **Es müssen** an geeigneten Standorten genügend **Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrockner



*Hemauer Str. 48, 93309 Kelheim,
Sg.: 33, -Lebensmittelüberwachung-*

vorhanden sein (Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein).

5. **Es muss** eine ausreichende und angemessene **natürliche oder künstliche Belüftung** gewährleistet sein. Künstlich erzeugt Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

6. **Alle sanitären Anlagen müssen über** eine angemessene natürliche oder künstliche **Belüftung verfügen**.

7. **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine **angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung** verfügen.

8. **Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume** für das Personal vorhanden sein.

9. **Reinigungs- und Desinfektionsmittel** dürfen **nicht in Bereichen** gelagert werden, in denen **mit Lebensmitteln** umgegangen wird.

Rein- und Unreintrennung

Ausreichende Lagermöglichkeiten getrennt für **reine** und **unreine Lebensmittel** sind bereitzustellen.

Einrichtungen, Maschinen, Geräte, ...

Alle Maschinen und Arbeitsgeräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen (z.B. Wurstschneidemaschine, Beil, Eisportionierer, Messer, Töpfe sowie Arbeitsflächen usw.), sind **täglich mindestens** nach Betriebsschluss gründlich zu **reinigen** und künftig sauber zu halten.

(Der Fleischwolf und der Fleischklopfer sind nach jeder Hauptabsatzzeit (mittags und abends) zu reinigen, mindestens aber zweimal täglich).

Produktionshygiene und Arbeitshygiene (Beispiele)

- Eine Geschirrspüleinrichtung, ein **Handwaschbecken** mit Kalt- und Heißwasserventilen, die nicht von Hand zu bedienen sind, und ein Schmutzwasserausguss sind einzubauen.

Die Handwaschbecken sind mit Seifenflasche mit **Seife** und **Desinfektionsmittelpender** und Einmalhandtücher (keine Gemeinschaftshandtücher) auszustatten.

- Am Fenster ist ein **Fliegengitter** anzubringen, dass zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden kann.

Lagerung der Lebensmittel

Kühleinrichtungen

a) Ausreichende **Kühleinrichtungen getrennt** für **reine** und **unreine Lebensmittel** sind bereitzustellen.

b) **Rohe Fleischwaren** sind in einer geeigneten separaten **Kühleinrichtung** aufzubewahren, ebenso sind die reinen verzehrfertigen Lebensmittel in einer separaten geeigneten Kühleinrichtung aufzubewahren.

c) In den Kühlräumen, bzw. **Kühlschränken**, dürfen die **reinen Lebensmittel** (z.B. Eis, Milch) mit **unreinen Lebensmittel** (z.B. Früchte, rohe Eier, Konservendosen etc.) **nicht gelagert** werden.

- Für das ungereinigte **Obst** und **Gemüse** sowie für Getränke ist jeweils ein eigenes (Kühl-) Lager bereitzustellen.

- Eine eigene geeignete Kühleinrichtung zur Lagerung von tierischen **Lebensmitteln** ist bereitzustellen.

- Eine eigene Kühleinrichtung zum Vorrätighalten von **Backwaren** mit **Sahne** oder **Creme** ist bereitzustellen.

- In den Kühleinrichtungen für **Getränke** dürfen **keine** sonstigen **offenen Lebensmittel** aufbewahrt werden

d) Im **Tiefkühlraum** oder Gefrieranlagen (z.B. Gefriertruhen) sind die **tiefgefrorenen Lebensmittel** (z.B. Lachs) in Verpackungsmaterial, das für Lebensmittel **geeignet** ist, zu **verpacken**.



Lagerräume

- a) Im Lager für **verpackte Lebensmittel** sind die Lebensmittel (z.B.: im Backteig fritierte Fisch- und Fleischbällchen, gebratene Enten) **ordnungsgemäß** zu lagern. Eine Lagerung dieser **Lebensmittel in gebrauchten Kartons ist nicht zulässig**.
- b) Ein **Lagerraum** ist zum Vorrätighalten der **nicht leicht verderblichen** Lebensmittel (z.B. Konserven etc.) bereitzustellen.

Personalhygiene

Personalräume

Für das Personal ist ein **geeigneter Umkleibereich** mit einer abschließbaren Kleiderablage (**zweiteiliger Schrank** zur getrennten Aufbewahrung der Straßenkleidung und der Arbeitskleidung) zur Verfügung zu stellen.

In der Betriebsstätte ist für das im Lebensmittelbereich tätige Personal eine **seperate Abortanlage** bereitzustellen. Bei dieser Personalabortanlage ist ein **vollständig abgeschlossener Vorraum** mit zwei Türen, die jeweils nach oben und unten mit der Trennwand abschließen bereitzustellen. Der Personalspülabort darf von Arbeitsräumen (Küche) aus **nicht unmittelbar zugänglich** sein.

Eine **Handwaschgelegenheit** mit hygienisch einwandfreier **Handtrocknungseinrichtung** (elektrischer Heißlufttrockner oder Einweghandtücher; keine Gemeinschaftshandtücher) sowie Seife oder **Seifenspender** bereitzustellen.

Persönliche Hygiene des Personals

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** halten; sie müssen geeignete und **saubere Arbeitskleidung** und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
2. Personen, die an einer **Krankheit** leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu **melden**.

Warenprüfung

- **stichprobenartig** meist durch Sichtprüfung (aber auch Geruch, Geschmack, Aussehen,...) und
- Kontrolle der **Kennzeichnung** (MHD, Verbrauchshinweise, Lagertemperatur,...)

Aufgrund der Fülle von Informationen sind eventuell einige Fragen offen. Hierzu stehen die Mitarbeiter des Landratsamtes Kelheim (Lebensmittelüberwachung) gerne zur Seite.

Lebensmittelüberwachungsbeamten des Landratsamt Kelheim:

- Hofmann Manfred Tel.: 09441/207 - 3323
- Schmitz Georg Tel.: 09441/207 - 3324
- Maiß Andreas Tel.: 09441/207 - 3325
- Beard Robert Tel.: 09441/207 - 3326

Adresse: Hemauer Straße 48, 93309 Kelheim, Zimmer - Nrn. 10/11