



aufGEDECKT

NR. 5, SEPTEMBER 2012



NEUES VERANSTALTUNGSGESETZ
AB 1. NOVEMBER 2012 SEITE 4

FESTLOHNVERHANDLUNGEN
WIEDER AUFGENOMMEN SEITE 4

KLASSIFIZIERUNG SEITE 4

VITAL-BOTSCHAFTER
A LA CARTE SEITEN 5, 6 UND 7

TOURISMUSJOBS.AT
DIE EINFACHE MITARBEITERSUCHE SEITE 8

GASTWIRTETAG 2012 IN SCHLADMING

Der heurige Gastwirtetag findet am 5.11.2012 im Congress Schladming statt. Wir bitten Euch schon jetzt, den Termin vorzumerken, eine gesonderte Einladung wird rechtzeitig zugeschickt. Natürlich haben wir uns auch deswegen für Schladming als Veranstaltungsort entschieden, da gezeigt werden soll, dass Schladming fit ist für die WM 2013. Daher wird es nach dem offiziellen Teil auch die Möglichkeit einer Besichtigung des Planet Planai geben.

Franz Perhab



Ansonsten werden wir wieder versuchen, ein möglichst anspruchsvolles und interessantes Programm zu bieten. Ein Höhepunkt wird sicher sein, dass wir Armin

Assinger als Moderator gewinnen konnten. Wir werden versuchen, auch diesmal wieder ein starkes Signal zu senden und bitten euch daher schon jetzt um Euer Kommen.

Ihr

Franz Perhab
Fachgruppenobmann



HYGIENESCHULUNG

SICHERUNG EINER GUTEN HYGIENE-PRAXIS
SEITEN 2 UND 3

„WIE VIEL UND VOR ALLEM WAS IST NÖTIG, ZUR SICHERUNG EINER GUTEN HYGIENE PRAXIS (GHP)?

WAS KANN

SICH DER GAST (GESETZLICH) ERWARTEN?“

Diese Frage stellen sich viele Gastwirte. Deren Beantwortung benötigt Wissen,

- a) über mögliche Gefahren und Risiken beim Umgang mit Nahrungsmittel bis zur Abgabe der fertigen Speisen an den Gast,
- b) über gesetzliche Grundlagen, was der Mindestauftrag im Sinne des Lebensmittelsicherheit- und Verbraucherschutzgesetzes ist,
- c) über wirksame Hygienemaßnahmen, die den Risiken entgegenwirken, sowie
- d) über Know-how (Werkzeuge) um Hygienemanagement zielsicher, unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit, implementieren zu können.

Um Sie bei Ihrer Zielerreichung zu unterstützen, veranstalten die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie auch heuer wieder, in Kooperation mit dem Institut HGe-Competence und Vertretern der Lebensmittelaufsicht, eine Fortbildungsreihe aus drei aufbauenden Schulungs- bzw. Seminarteilen.

Die Fortbildungen entsprechen den Anforderungen der Leitlinie für Personalschulungen im Sinne der aktuellen gesetzlichen Vorgaben.

Nachfolgend möchten wir einen kurzen Überblick über die im Herbst geplanten Hygieneschulungen geben.

INHALT DER HACCP GRUNDLAGENSCHULUNG / TEIL 1:

- * Grundlagen der Hygiene im Küchenbereich
 - Wie und warum kommt es zu nahrungsmittelbedingten Infektionen – wer ist vor allem gefährdet?
 - Die gute Hygienepraxis der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene als Voraussetzung zu HACCP
- * Aktuelle gesetzliche Hygienebestimmungen
- * Die behördliche Kontrolle durch die Lebensmittelaufsicht
- * Einführung in die Arbeitsmappe der WKO „Leitlinie für eine GHP (gute Hygiene Praxis) und die Anwendung der HACCP Grundsätze“ - diese Arbeitsmappe wird Ihnen im Rahmen dieser Fortbildung zur Verfügung gestellt.

TERMINE HERBST 2012

Datum	Uhrzeit	Veranstaltungsort
Montag, 22. Oktober 2012	09:00 - 17:00 Uhr	Brücklwirt Niklasdorf

Für Interessierte, die bereits an der Grundlagenschulung teilgenommen haben (**ACHTUNG: der Besuch von Teil 1 ist Voraussetzung für den Besuch von Teil 2!**), wurde eine Fortsetzungsveranstaltung (Hygiene und HACCP - Teil 2) organisiert.

Diese Schulung kann dann besucht werden, wenn Sie Ihr Wissen über Hygiene auffrischen, vertiefen und Ihr Hygienemanagement weiterentwickeln möchten.

INHALT DES HACCP AUFBAUSEMINARS / TEIL 2:

- * Refresh aus der Grundlagenschulung Teil 1
- * Gesundheitliche Anforderungen an MitarbeiterInnen im Lebensmittelbereich – die Verantwortung des Unternehmens
- * Reinigung und Desinfektion als Grundlage einer guten Hygiene-Praxis
- * Die Behörde „begleitet“ von der Sicherstellung einer GHP bis zur Umsetzung der Eigenkontrolle nach HACCP Grundsätzen
- * Erfahrungen in der Kontrolle – die Top 10 der häufigsten Mängel
- * Die Arbeitsmappe der WKO - Erfahrungen und Lösungsansätze zur Umsetzung
- * Wie viel Dokumentation macht Sinn und ist nötig?

Zu dieser Veranstaltung ist die im Teil 1 erworbene und bearbeitete Arbeitsmappe der WKO mitzubringen.

TERMINE HERBST 2012

Datum	Uhrzeit	Veranstaltungsort
Montag, 01. Okt. 2012	09:00 - 17:00 Uhr	RSt. Judenburg
Montag, 15. Okt. 2012	09:00 - 17:00 Uhr	RSt. Hartberg
Montag, 29. Okt. 2012	09:00 - 17:00 Uhr	RSt. Bruck
Montag, 05. Nov. 2012	09:00 - 17:00 Uhr	RSt. Deutschlandsberg
Montag, 12. Nov. 2012	09:00 - 17:00 Uhr	RSt. Gröbming

NEU: Heuer haben wir für HACCP Fortgeschrittene sowie gesondert für den Servicebereich zwei Termine für Teil 3 vorgemerkt. Diese Tagesveranstaltung unterteilt sich in die Themenbereiche Service und Küche. Der Zeitrahmen der Fortbildungsdauer wird für jeweils vier Stunden festgelegt.

INHALTE DER FORTBILDUNG FÜR DEN SERVICEBEREICH UND DES HACCP FORTGESCHRITTENENSEMINARS / TEIL 3:

- * Inhalte Servicebereich:
 - Die gute Hygiene-Praxis im Servicebereich
 - Gesetzliche Grundlagen
 - Reinigung und Desinfektion
 - Gefahrenanalyse Servicebereich
- * Inhalte Küchenbereich:
 - Erstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen
 - HACCP Analysen Küche und Catering

TERMINE HERBST 2012

Datum	Uhrzeit	Themenschwerpunkt	Veranstaltungsort
Dienstag, 06. Nov. 2012	09:00 - 12:30 Uhr	Service*	RSt. Leibnitz
Dienstag, 06. Nov. 2012	13:30 - 17:00 Uhr	Küche*	RSt. Leibnitz
Dienstag, 13. Nov. 2012	09:00 - 12:30 Uhr	Service*	RSt. Judenburg
Dienstag, 13. Nov. 2012	13:30 - 17:00 Uhr	Küche*	RSt. Judenburg

*Diese Veranstaltung kann themenspezifisch einzeln oder gesamt gebucht werden

Abschließend ist anzumerken, dass die regelmäßige Teilnahme an einschlägigen Schulungen Voraussetzung zur Sicherung des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes ist und im Rahmen der Sorgfaltspflicht als Mindestmaßstab bewertet wird. Die Verantwortlichkeit, dies im Betrieb zu gewährleisten, obliegt dem/der BetriebsinhaberIn.

NEUES VERANSTALTUNGSGESETZ

AB 1. NOVEMBER 2012



Mit 1. November 2012 tritt das neue Veranstaltungsgesetz in Kraft. Dieses nimmt Veranstaltungen in Gastgewerbebetrieben, welche von der Gastwirtin bzw. vom Gastwirt selbst durchgeführt werden und von einer gewerberechtlichen Betriebsanlagengenehmigung umfasst sind, vom Anwendungsbereich aus. Das bedeutet, es ist bei Vorhandensein eines umfassenden Betriebsanlagengenehmigungsbescheides keine weitere Meldung oder Genehmigung nach dem Veranstaltungsgesetz mehr notwendig. Veranstaltungen in Gastgewerbebetrieben, die von einer gewerberechtlichen Betriebsanlagengenehmigung umfasst sind und nicht durch die Gastwirtin bzw. durch den Gastwirt selbst durchgeführt werden, unterliegen lediglich einer Meldepflicht (je nach geplanter Teilnehmerzahl an den Bürgermeister oder an die Bezirksverwaltungsbehörde). Eine eigene Veranstaltungsstättengenehmigung ist auch hier nicht mehr zwingend erforderlich. Dies soll eine wesentliche Verwaltungsvereinfachung mit sich bringen. Plant aber ein Veranstalter eine Veranstaltung, die nicht von einer Betriebsanlagengenehmigung umfasst ist oder darüber hinausgeht, bleibt die Veranstaltung nach dem Veranstaltungsgesetz anzeige- und genehmigungspflichtig.

FESTLOHNVERHANDLUNGEN

WIEDER AUFGENOMMEN

Nach wie vor ist in steirischen Gastronomie- und Hotelleriebetrieben für MitarbeiterInnen im Service sowie für Portiere und Zimmermädchen das Garantielohnsystem verpflichtend anzuwenden. Im Gegensatz zu den MitarbeiterInnen in der Küche, welche Anspruch auf den in der Lohntabelle angegebenen Mindestlohn haben, haben Garantielöhner im Service und in der Beherbergung Anspruch auf Umsatzprozente aus dem im Betrieb erzielten Umsatz. Die im Kollektivvertrag angegebenen Löhne sichern dabei ihren Mindestlohn nach unten ab, sollte dieser durch die Umsatzprozente nicht erreicht werden. Abgesehen davon, dass es sich dabei um ein kompliziertes Berechnungssystem handelt, kommt es in einzelnen Bereichen immer wieder zu völlig überhöhten Lohnansprüchen. Dies kann insbesondere dann der Fall sein, wenn in Saisonbetrieben große Umsatzenschwankungen vorliegen, in Hotelleriebetrieben der Beherbergungsumsatz zum Tragen kommt oder in Gastronomiebetrieben mit wenigen Mitarbeitern der Chef oder die Chefin wesentlich mitarbeitet. Alle bisherigen Versuche, dieses Garantielohnsystem abzuschaffen, scheiterten bisher an der starren Haltung der Gewerkschaft als Kollektivvertragspartner. Nichts desto trotz werden wir in diesem Herbst einen neuen Anlauf starten, gestärkt durch den Abschluss der Bundeslohnverhandlungen, bei dem die Einführung eines allgemeinen Festlohnsystems im steirischen Gastgewerbe als Bedingung festgehalten wurde.

KLASSIFIZIERUNG

Die Hotelklassifizierung, somit die Hotelsterne sind seit jeher eine Orientierung für den Gast. Seit über 20 Jahren sind die „Hotelsterne“ eine geschützte Marke. Gerade in transparenten Zeiten des Internet kann der Gast sicher sein, dass österreichische Hotelbetriebe die Marke nur dann zur Verfügung gestellt bekommen, wenn sie die hohen Qualitätsansprüche der Hotelklassifizierung erfüllen. Seit 1.1.2010 gibt es einen neuen Kriterienkatalog zur Hotelsterne-Vergabe. Die Vorteile des neuen Kriterienkataloges sind, dass er transparent und lesefreundlich ist. Somit ist das neue System flexibler und gerechter. Der neuen Kriterienkatalog ist gültig in den Ländern: Deutschland, Niederlande, Schweden, Schweiz, Tschechien, Ungarn, Estland, Lettland, Litauen, Luxemburg und natürlich Österreich. Durch die Hotelstars-Union ist die Reputation und Qualität der Hotellerie in den Mitgliedsländern gestärkt und dadurch auch das Hotelmarketing.

Die Klassifizierung ist für Mitgliedsbetriebe der Steiermark gratis.

Nähere Informationen finden sie auch auf unserer Homepage www.hotelsterne.at

GASTRONOMIE

VITAL-BOTSCHAFTER Á LA CARTE

RESTAURANTS IM VERANTWORTUNGSBEREICH VON "ESSEN FÜR ALLE BEDÜRFNISSE"

Eine 5-teilige Serie über Vollwertiges, Unverträgliches, Allergieträchtiges von Styria vitalis (Mag^a. Sabine Hollomey und Mag^a. Sabine Töschler)



VITAL-BOTSCHAFTER Á LA CARTE

5

TEIL 5 - LEBENSMITTEL MIT ERHÖHTEM ALLERGIEPOTENTIAL

Bei Gästen, die bestimmte Lebensmittel, Getränke oder Zubereitungsarten nicht gut vertragen, besteht eine Verwechslung mit dem Begriff Unverträglichkeit, was auch oft zu Missverständnissen führen kann.

ALLERGIE? ODER DOCH NICHT?

Die Bezeichnung "Allergie" entstammt den griechischen Wörtern allos = anders und ergon = Wirkung. Allergiker reagieren "anders", von der Norm abweichend. Eine Allergie ist eine Reaktion des körpereigenen Abwehrsystems nach wiederholtem Kontakt mit dem Allergen (= allergieauslösende Substanz). Eine Unverträglichkeit hingegen verursacht im Allgemeinen keine Reaktion des Immunsystems – was für den Betroffenen aber nicht grundsätzlich leichter ist.

Die häufigsten allergischen Reaktionen auf Lebensmittel oder deren Inhaltsstoffe äußern sich an der Haut (Juckreiz, Schwellung, Rötung, Nesselsucht, Ekzem), gefolgt von Beschwerden an den Atemwegen (Husten, Heiserkeit, Heuschnupfen, Atembeschwerden, Asthma, Bindehautentzündung). Auch Störungen im Magen-Darm-Bereich (Blähungen, Durchfall, Verstopfung, Krämpfe, Völlegefühl, Sodbrennen, Übelkeit, kolikartige Bauchschmerzen) sowie Beschwerden am Herz-Kreislauf-System (Müdigkeit, Abgeschlagenheit, Kopfschmerzen, Schwindelgefühl, Herzrasen, Herzflimmern) und am zentralen Nervensystem (Migräne, Schlafstörungen) sind möglich.

WER BEKOMMT EINE LEBENSMITTELALLERGIE?

Lebensmittelallergien treten bei Kindern am häufigsten im Alter von 0-3 Jahren auf und richten sich vorrangig gegen Grundnahrungsmittel. Im Erwachsenenalter sind Lebensmittelallergien insgesamt eher selten, allerdings nimmt mit zunehmendem Alter die Häufigkeit an pollenassoziierten Lebensmittelallergien, den sog. Kreuzallergien zu.

WELCHE STOFFE KÖNNEN EINE LEBENSMITTELALLERGIE AUSLÖSEN?

Unsere Nahrung enthält eine Vielzahl von allergenen Stoffen. Prinzipiell kann jedes Lebensmittel bzw. dessen Inhaltsstoffe eine Allergie auslösen. Einige Lebensmittel lassen sich aber als Renner unter den "Allergie-Auslösern" einstufen. Diese sind bei Säuglingen- und Kleinkindern u. a. Kuhmilch, Hühnerei und Sojabohnen bzw. -produkte und bei Erwachsenen Fisch, Schalen- und Krustentiere, Sellerie, Erdnuss und andere Nüsse.



Gerade der heutige Trend nach möglichst naturbelassener Kost und wenig verarbeiteten Lebensmitteln birgt ein erhöhtes Allergierisiko in sich. Je weniger verarbeitet (z.B. Rohes) ein Lebensmittel bleibt, umso größer ist in der Regel seine allergene Potenz. Durch Kochen oder andere Verarbeitungsprozesse verlieren viele Lebensmittel ihre Allergenität. So gibt es Menschen, die beispielsweise auf rohes Hühnereiweiß allergisch reagieren, gekochte Eier dagegen problemlos vertragen. Das gilt auch für zahlreiche Obst-, Gemüse- und Getreidesorten. Erdnüsse, Sojabohnen bzw. -produkte und Fisch behalten dagegen auch bei Hitzebehandlung ihre Allergenität.

WAS TUN BEI EINER LEBENSMITTELALLERGIE?

Eine allgemeine "Allergie-Diät" gibt es nicht. Bei der Behandlung bestimmter Lebensmittelallergien wird heute nicht mehr wie früher der konsequente Verzicht des/der Allergens/e empfohlen, sondern eine gezielte geringe Aufnahme in nicht zu großen Abständen, um das Immunsystem im „Training“ zu halten. Mäßiges Kochen hilft bei betreffendem Obst und Gemüse.

Wenn man auf den Verzehr der allergieauslösenden Lebensmittel über einen Zeitraum von 2-3 Jahren verzichtet, besteht gerade im Kindesalter die Chance, diese Lebensmittel später wieder zu vertragen. Bei pollenassoziierten Lebensmittelallergien ist das allerdings eher selten der Fall.

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

- * Das Allergen erkennen und gegebenenfalls ausschalten.
- * Beim Einkauf verpackter Lebensmittel – auch bei wiederholtem Kauf – auf die Zutatenliste schauen; Rezepturen werden von Zeit zu Zeit verändert. Lebensmittel, deren Zusammensetzung nicht genau zu ermitteln ist, besser meiden. Notfalls auch beim Produzenten (Bäcker, Firma) nachfragen.
- * Auf Fertiggerichte bzw. vorgefertigte Produkte aufgrund der Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker am besten verzichten.
- * Abwechslungsreich essen, damit man optimal mit Nährstoffen versorgt ist. Eventuelle Nährstoffdefizite durch Weglassen bzw. Reduzieren des allergieauslösenden Lebensmittels, sollte man durch andere Lebensmittel auszugleichen.
- * Täglich 5 Portionen Obst und Gemüse, der Jahreszeit entsprechend, davon, wenn möglich, ein Teil roh.
- * Gemüse nährstoffschonend in möglichst wenig Wasser kurz garen. Zubereitungsarten wie z. B. Dünsten, Dämpfen oder Garen in der Folie bevorzugen.
- * Berufstätige, die nicht sicher sein können, dass man ihre Lebensmittelallergie in der Kantine/im Restaurant berücksichtigt, nehmen besser von zu Hause ein Essen oder eine Jause mit.

UMSETZUNGSTIPPS FÜR GASTRONOMEN – SO GELINGT'S

- * Für den Gastronom ist es zwar ein zusätzlicher Aufwand, aber ein gut „gefütterter“ Allergiker-Gast ist der beste Stammkunde...
- * Fragen Sie Ihren „allergischen“ Gast, welche Lebensmittel er nicht essen darf.
- * Lesen Sie bei den Zutatenlisten Ihrer Produkte nach, ob das Allergen womöglich enthalten ist.
- * Erhitzte bzw. gekochte Lebensmittel sind für Allergiker meistens besser als rohe.

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung;
<http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=359> (Zugriff 5.6.2012)





Frau Eva Terler, Diätologin im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Eggenberg und Landesleiterin der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie gibt Antworten auf Fragen aus der Praxis.

VITAL-BOTSCHAFTER Á LA CARTE

7

1. Wer kann eine Lebensmittelallergie bekommen?

Jeder Mensch kann eine Lebensmittelallergie bekommen, bei Kindern kann diese häufiger auftreten als bei Erwachsenen. Insgesamt sind Lebensmittelallergien aber relativ selten. Bei einer Pollenallergie (Heuschnupfen) kann es auch zu Kreuzallergien von Lebensmitteln kommen, z.B. Birkenpollenallergiker vertragen Äpfel oftmals nicht.

2. Welche Beschwerden treten häufig bei Lebensmittelallergien auf?

Da die Beschwerden sehr vielfältig sein können, sollte man abklären, ob es sich tatsächlich um eine Lebensmittelallergie handelt.

Die häufigsten Beschwerden können im Magen-Darmtrakt z.B. orales Allergiesyndrom mit Juckreiz am Gaumen bzw. auf der Mundschleimhaut, starke Blähungen, Durchfälle, Bauchschmerzen, etc., aber auch auf der Haut z.B. Juckreiz, Rötung, Urtikaria, Quaddelbildung und den Atemwegen z.B. allergische Rhinitis, Atemnot, Asthma, etc. auftreten.

3. Worauf sollten Betroffene achten?

Man sollte zuerst beim Facharzt abklären, ob es sich tatsächlich um eine Lebensmittelallergie handelt und auf welche Lebensmittel man allergisch reagiert. Diese Lebensmittel sollte man meiden.

Nach längerer Allergenkenz ist es möglich, das Lebensmittel wieder zu vertragen - das ist meist bei Kindern der Fall.

Es gibt aber auch Lebensmittelallergien, die sehr massive Beschwerden verursachen können bzw. sogar lebensbedrohlich sein können. Diese Lebensmittel muss man strikt meiden.

Aufgrund der Allergenkezeichnung ist es heute leichter herauszufinden, ob in einem Lebensmittel Zutaten enthalten sind, auf die man allergisch reagiert. Deshalb sollte man immer die Zutatenlisten lesen, wenn man Allergiker ist.

4. Ist eine Lebensmittelallergie lebensbedrohlich?

Falls es aufgrund einer Lebensmittelallergie zu einem anaphylaktischen (allergischen) Schock kommt, kann das auch lebensbedrohlich sein, deshalb sollten Menschen mit lebensbedrohlichen Allergien (z.B. Erdnuß) auch immer ein Notfallset dabei haben.

5. Inwieweit sollen/können Ihrer Meinung nach Gastronomiebetriebe auf Lebensmittelallergien eingehen?

Eine Lebensmittelallergie sollte immer ernstgenommen werden. Der Gast gibt in der Regel genau an, auf welche Lebensmittel er allergisch reagiert. Diese sollten in den Speisen natürlich nicht enthalten sein. Ist das nicht möglich, sollte man den Gast darüber informieren.



UNTERSTÜTZUNG GIBT'S!
UND AUSZEICHNUNGEN GIBT'S!

Wenn Sie Unterstützung bei der Umstellung oder Erweiterung Ihres Angebotes mittels einer Schulung direkt in Ihrem Betrieb für sich selbst und Ihre MitarbeiterInnen wünschen, wenn Sie sich für Auszeichnungen wie Grüne Küche oder Grüne Haube interessieren: als Spezialisten darin seit mehr als 20 Jahren freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. www.styriavitalis.at



TOURISMUSJOBS.AT

DIE EINFACHE MITARBEITERSUCHE

Fachkräfte- und genereller Mitarbeitermangel wird in der Gastronomie und Hotellerie jeden Tag zur Herausforderung. Um dem gezielt entgegenzuwirken, kann Ihnen die Plattform www.tourismusjobs.at helfen.

Die Online-Stellenbörse bietet nämlich allen Mitgliedsbetrieben der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Zugriff auf zusätzliches Fachpersonal nicht nur aus Österreich, sondern aus ganz Europa. Tourismusjobs.at wird von Ihren Fachgruppen der Wirtschaftskammer finanziert. Als Fachgruppenmitglied können Sie sich daher auf der Plattform kostenlos registrieren und so unkompliziert Stellenanzeigen aufgeben.

Nutzen Sie die Vorteile der Plattform und der einfachen Bedienung zur Personalsuche, oder auch zum Austausch mit anderen Betrieben. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg



IMPRESSUM:

HERAUSGEBER:

Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Steiermark
8021 Graz, Körblergasse 111-113, Tel. 0316/601-462, Fax. 0316/601-1760

OFFENLEGUNG:

<http://wko.at/stmk/gastronomie> und <http://wko.at/stmk/hotellerie>

LAYOUT:

www.it-graphics.at ... Werbung muss wirken ... nicht nur gefallen ...
Tanja Venier, 8072 Fernitz, Pflugweg 7A

DRUCK UND ENDFERTIGUNG:

Universal Druckerei Leoben, 8700 Leoben, Gösser Straße 11
Tel. 03842/44776-0, mail@unidruck.at, www.unidruck.at

Irrtümer und Übertragungsfehler vorbehalten