



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

8. Fresenius-Fachtagung

Aseptische Getränkeproduktion

14. und 15. September 2010
Köln

DIE THEMEN:

- Die Situation auf dem Getränkemarkt:
**das Spannungsfeld
VERBRAUCHER - HANDEL - POLITIK**
- Aseptik in der Langzeitbetrachtung:
**Materialbeständigkeit, Energie- und
Medienverbräuche, Biokorrosion**
- **Aseptische Abfülltechnologie:**
Status quo und Alternativen
- **Das aseptische Produktionsumfeld:**
Anforderungen an Raumluftechnik
und Fußböden
- **Nachhaltigkeit in der Aseptik:**
Wirtschaftlichkeit und Kundenerwartung

Mit zahlreichen Praxisbeiträgen!

▣ **Das große Anwender-
Treffen im Herbst!**



IHR EXPERTENTEAM:

Andreas Bergau GloCon | **Günter Birnbaum** GfK | **Caroline Braitingner** und **Jörn Brinkmann** SCB | **Julia Eckstein** Freudenberg Process Seals | **Manfred Faltermeier** Krones | **Dr. Frank-Jürgen Frese** LEuTE Projekt | **Daniel Gubler** Air Flow Consulting | **Torsten Kaiser** Sidel | **Prof. Dr. Klaus Littmann** Leibniz Universität Hannover | **Jens Lönneker** rheingold Institut | **Dr. Constanze Messal** Micor Gesellschaft für mikrobielle Prozesse und Materialkunde | **Hermann Nortmann** Tetra Pak Processing | **Bartolomé P. Oliver-Daumen** vod-engineering | **Christophe Riedel** Claranor | **Friedhelm Schlamp** Pall | **Gunther Schmid** SGS Institut Fresenius | **Thomas Schmid-Unterseh** Bundesumweltministerium | **Michael Spies** Unternehmensberatung | **Frank Spinner** Rudolf Wild

Tagungsleiter: **Michael Braitingner**, SCB
Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule RheinMain

DAS PROGRAMM

Montag, 13. September 2010



Reisen Sie schon am Montagabend an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.

Dienstag, 14. September 2010

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung und Einführung durch die Veranstalter und den Moderator

Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule RheinMain

Markt & Rahmenbedingungen

9.10 DER MARKT: Konjunktur, Handel, Preise, Gebinde

- Aktuelle Konsumstimmung
- Discount am Ende? Wer profitiert?
- Wichtigste Segment-Trends im Getränkemarkt
- Gebinde: kommt die Dose wieder?
- Zusammenfassung und Ausblick

Günter Birnbaum, GfK

9.50 DER VERBRAUCHER: „Die Zukunft geht durch den Magen“ – Neue Anforderungen an Produktion, Verpackung und Kommunikation

- Neue Ängste und Tabus rund um Food und Getränke
- Neue Normen mit großem Einfluss auf die Vermarktung von Food- und Getränkeprodukten
- Die Auswahl „korrekter“ Substanzen bei Essen und Trinken
- Neue Anforderungen an Produktion, Verpackung und Kommunikation

Jens Lönneker, rheingold Institut für qualitative Markt- und Medienanalysen

10.30 Diskussion

10.45 Kaffeepause

11.15 DER HANDEL: Zur Relation Getränkehersteller – Handel: Ein Umsetzungsbeispiel aus der Praxis zur Ausrichtung auf die Erfordernisse des Handels

- Was konkret erwartet der Handel vom Getränkehersteller?
- Welche Unternehmensbereiche des Getränkeherstellers sind betroffen?
- Wie erfolgt die Umsetzung in Theorie und Praxis?

Michael Spies, Unternehmensberatung und Interim-Management

11.45 DIE POLITIK: Wirkungen der Pfandpflicht für Einweg-Getränkeverpackungen – Zukunft der Mehrwegsysteme

Thomas Schmid-Unterseh, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit

12.15 Corporate Social Responsibility (CSR) als Nachhaltigkeits- und Risikomanagement-System

- Die Eigendynamik der Außenwahrnehmung eines Unternehmens
- CSR und Lebensmittelsicherheit
- Kernthemen der sozialen Verantwortung

Dr. Frank-Jürgen Frese, LEUTE Projekt

12.45 Diskussion

13.00 Gemeinsames Mittagessen

Aseptik in der Langzeitbetrachtung

14.15 Elastomere Werkstoffe für die aseptische Getränkeproduktion

- Untersuchungen der Eignung von elastomeren Werkstoffen für SIP-Medien
- Einsatz von Aromastoffen bei der Getränkeproduktion und Einfluss dieser auf die Werkstoffe
- Berücksichtigung der dynamischen Einwirkung auf den Werkstoff während der Reinigungs- und Produktionsprozesse

Julia Eckstein, Freudenberg Process Seals

14.45 Wie steril ist steril? Biofilme in der aseptischen Getränkeproduktion

- Biofilme und ihre Überlebensstrategien
- Sterilität und Desinfektion: Definitionen, Realitäten und Grenzen
- Biofilme und Desinfektion
- Lösungsansätze

Dr. Constanze Messal, Micor Gesellschaft für mikrobielle Prozesse und Materialkunde

15.15 Instandhaltung aseptischer Anlagen – Risiken für die Revalidierung

- Risiko versus Wirtschaftlichkeit
- Praxis- und Umfelderfahrungen

Caroline Braitingner und Jörn Brinkmann, SCB

15.45 Diskussion

16.00 Kaffeepause

Aseptik – Status quo und Alternativen

16.30 Die VDI-Richtlinie 4066 „Hygienische Anforderungen an die Herstellung und aseptische Abfüllung von Getränken - Grundlagen und Auslegungskriterien“

- Allgemeine Anforderungen an das Anlagenumfeld und die organisatorischen Abläufe
- Verpackungs- und Gebindearten
- Besondere Anforderungen an die Verfahrenstechnik
- Bestimmungsgemäßer Betrieb und Überwachung
- Hinweise für die Anlagenabnahme, Hygiene-schulungen, Anhang

Bartolomé P. Oliver-Daumen, vod-engineering

17.00 Einbindung von Praxiserfahrungen in bekannte und neue Aseptiktechnologien

- Reduzierung Medienverbräuche
- Erhöhung Anlagenverfügbarkeit
- Performancesteigerung

Manfred Faltermeier, Krones

17.30 Vergleich Flaschenfüll- und Verschleißmaschinen: rotative Systeme vs. lineare Systeme – Welches ist das bessere Konzept für kaltsterile Abfüllung?

- Flexibilität der Systeme
- Produktvielfalt
- Umstellzeiten
- Reinräume
- Packstoffentkeimung

Andreas Bergau, GloCon Technical Supplies & Trading

18.00 Abschlussdiskussion

19.00 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Nach Ende des ersten Konferenztages laden wir Sie herzlich ein zu einem gemeinsamen Abend am Rhein. Genießen Sie die letzten Sonnenstrahlen des Tages und nutzen Sie die Gelegenheit zur Vertiefung Ihrer Kontakte bei einem zwanglosen Abendessen.

Mittwoch, 15. September 2010

Moderation: **Michael Braitinger**, SCB

Anforderungen an das Umfeld in der Aseptik

9.00 Planung und Qualifizierung raumluftechnischer Anlagen in der Aseptik

- Planung im Gesamttablauf
- Schutzziele, Methoden, Ziele
- Auslegungsbeispiele
- Betriebskosten, Einsparpotenziale
- Qualifizierung (Inbetriebnahme)

Daniel Gubler, Air Flow Consulting

9.30 Sterilgasfiltration in der aseptischen Getränkeherstellung

- Filterauswahl
- Planung von Prozess und Installation
- Sicherer Betrieb

Friedhelm Schlamp, Pall

10.00 Anforderungen an Industrieböden in der Aseptik

- Anforderungen an Industrieböden hinsichtlich chemischer Belastungen (Reinigung) und Oberflächenqualität
- Probleme und Schadensbilder
- Lösungswege

Prof. Dr. Klaus Littmann, Leibniz Universität Hannover

10.30 Diskussion

10.45 Kaffeepause

PET & Packstoffentkeimung

11.15 Auswirkungen des PET-Flaschengewichts auf die sensorische Stabilität von Getränken

- Vergleich der Sauerstoffpermeationsraten verschiedener Flaschentypen
- Einfluss der Verschlusstypen
- Sensorische Auswirkung der Sauerstoffpermeation

Frank Spinner, Rudolf Wild

11.45 Pulsed Light-Sterilisation von Verpackungen

- Physikalisches Prinzip
- Mikrobiologische Grundlagen
- Industrielle Anwendungen im Getränkebereich
- Vorteile nach Nachhaltigkeits- und Effizienz-Kriterien

Christophe Riedel, Claranor

12.15 Preform-Trockensterilisation für Plastikflaschen – Reduktion der Anlagenkomplexität und Zuverlässigkeit der Ergebnisse

- Prinzip der Kombi-Trockensterilisation
- Zuverlässigkeit der Anlage während der Produktion
- Kritische Kontrollpunkte
- Erfahrungsbericht

Torsten Kaiser, Sidel

12.45 Diskussion

13.00 Gemeinsames Mittagessen

Nachhaltigkeit in der Aseptik

14.00 Langfristige Nachhaltigkeit von aseptischen Produktionsanlagen

- Wirtschaftlichkeit versus Kundenerwartung

Michael Braitinger, SCB

14.30 Zukunftsorientierte Getränkeherstellung durch nachhaltige Produktionskonzepte in der Aseptik

- Zielsetzungen für nachhaltige, zukünftige Produktionsprozesse
- Energieoptimierung und Rohstoffeinsatz in aseptischen Prozessen
- Hilfestellung durch umfassende Automationskonzepte

Hermann Nortmann, Tetra Pak Processing

15.00 Sustainability – Bedeutung und Funktion in der Getränkeindustrie

- Ganzheitliches Nachhaltigkeits-Management von Produkt- und Produktionskonzepten
- Life Cycle-Analyse als kostenrelevantes Management-Tool
- LCA, CO₂- und Wasser-Footprint als Basis für Eco-Labeling

Gunther Schmid, SGS Institut Fresenius

15.30 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Tagungsergebnisse durch den Moderator

16.00 Ende der Tagung

Andreas Bergau ist seit vielen Jahren im Bereich Verpackungstechnologie tätig. Bei der GloCon Technical Supplies & Trading GmbH in Schwerin verantwortet er Liniendesign und Projektmanagement für Streckblas- und Preform- sowie Verschlüsse-Spritzgießsysteme für die Getränke- und Lebensmittelindustrie.

Günter Birnbaum ist als Division Manager für den Geschäftsbereich Getränke der GfK verantwortlich. Der Schwerpunkt seiner Arbeit liegt auf der Analyse des Getränkemarktes, sowie angrenzender Food-Märkte, auf der Basis originärer Handels- und Verbraucherdaten.

Caroline Braittinger ist Verpackungstechnikerin und arbeitete einige Jahre in der Getränkeindustrie als Projektingenieurin, bevor sie 2008 ins Familienunternehmen SCB GmbH zurückkehrte.

Michael Braittinger ist selbständig im Bereich Bewertung und Prüftätigkeiten in der Getränke- und Nahrungsmittelbranche. Er ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Maschinen und betriebliche Einrichtungen der Getränkeindustrie und Geschäftsführer der SCB GmbH in Berlin.

Jörn Brinkmann ist Lebensmitteltechniker und arbeitete als Projektingenieur in der Fruchtsaftindustrie im In- und Ausland. Seit Kurzem ist er Mitglied im Team der SCB GmbH.

Julia Eckstein ist Chemieingenieurin und Anwendungsberaterin bei Freudenberg Process Seals. Seit drei Jahren beschäftigt sie sich intensiv mit elastomeren Werkstoffen in der Lebensmittelindustrie.

Manfred Faltermeier ist Abteilungsleiter in der Sparte Fülltechnik bei der Krones AG in Neutraubling. Mit kaltaseptischen Abfüllanlagen beschäftigt sich der Brauer und Getränketechnologe dort bereits seit 2003.

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Lebensmitteltechnologe und als Geschäftsführer der LEUTE Projekt GmbH Geisenheim beratend tätig. Er hat an der Umsetzung vieler Unternehmensprozesse und Gestaltung praxisnaher Managementsysteme mitgewirkt.

Daniel Gubler ist Maschineningenieur und Betriebswirt mit Schwerpunkt Gebäudetechnik und Architektur. Seit 2001 ist er bei der Air Flow Consulting als Leiter Contaminant Control mit Konzepten, Simulationen und Auslegung von Raumlufteinrichtungen befasst.

Torsten Kaiser ist bei Sidel in Parma im Bereich sensible Getränke tätig. Zuvor arbeitete er mehrere Jahre bei Tetra Pak Plastic Packaging als Produktmanager für aseptische Plastikfüller.

Prof. Dr. Bernd Lindemann ist an der Hochschule RheinMain im Fachbereich Weinbau und Getränketechnologie tätig. Schwerpunkte seiner Arbeit sind QM, Planung und Inbetriebnahme von Anlagen, Hygiene-Design und Produktentwicklung.

Prof. Dr. Klaus Littmann lehrt Werkstoffchemie und Beschichtungstechnik an der Leibniz Universität Hannover. Er arbeitet seit 20 Jahren als Forscher und Gutachter auf dem Gebiet der Industrieböden.

Jens Lönneker befasst sich als Gründer des rheingold – Instituts für qualitative Markt- und Medienanalysen in Köln mit tiefenpsychologischen Analysen – von Grundlagenforschung bis hin zur Überprüfung von Werbemaßnahmen für Food und Getränke.

Dr. Constanze Messal ist Physikerin und Ökologin und beschäftigt sich mit ihrem eigenen Prüf- und Forschungsinstitut mit Biofilmen auf unterschiedlichsten Materialien, insbesondere auch im Maschinen- und Anlagenbau.

Hermann Nortmann ist Maschinenbauer und Verfahrenstechniker. Seit 2002 ist er bei Tetra Pak Processing mit dem Vertrieb von ganzheitlichen Prozesslinienkonzepten befasst.

Bartolomé P. Oliver-Daumen ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger der IHK für Technologie und Verfahrenstechnik in der Brau- und Getränkeindustrie sowie für Aseptik, Hygiene und Mikrobiologie an Anlagen in der Molkerei- und Getränkeindustrie.

Christophe Riedel ist Lebensmitteltechnologe und befasst sich seit über zehn Jahren mit der Bewertung von neuen Technologien, u. a. Pulsed Light, für die Lebensmittelindustrie. Heute ist er bei Claranor in Frankreich als Geschäftsführer für das Business Development verantwortlich.

Friedhelm Schlamp ist als Getränketechnologe bei der Pall GmbH tätig. Er berät Kunden der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie zur optimalen Einbindung von Filtern für die Partikel-, keimreduzierende und Sterilfiltration.

Gunther Schmid ist Sales Manager Beverages bei der SGS Institut Fresenius GmbH in Taunusstein.

Thomas Schmid-Unterseh ist Referent im Bundesumweltministerium, zunächst in den Bereichen Abfallwirtschaft und Internationale Zusammenarbeit. Seit 1999 ist sein Schwerpunkt im Referat Produktverantwortung das Thema Verpackungsverordnung.

Michael Spies ist selbständiger Unternehmensberater und Interim-Manager. Er war als Führungskraft bei den beiden führenden Lebensmittel-Discountern tätig und zeichnete in den vergangenen Jahren als CEO verantwortlich für den Turnaround bei einem der marktführenden nationalen Privat-Label-Getränkhersteller mit eigener Kunststoffproduktion.

Frank Spinner ist Getränketechnologe und bei der Rudolf Wild GmbH & Co. KG tätig. Ein Schwerpunkt seiner Arbeit liegt auf der Stabilität von Produkten in sauerstoffdurchlässigen Verpackungen. Er entwickelte die patentierte PETproof®-Methode.

WEN TREFFEN SIE AUF DIESER TAGUNG?

Vorstände, Geschäftsführer, Betriebsleiter und Leiter Qualitätssicherung aus:

- Mineralbrunnen
- Saftindustrie
- Erfrischungsgetränkeproduktion
- Molkereien
- Brauereien & Sektkellereien
- Grundstoffherstellung

Führungskräfte der Zulieferindustrie aus den Bereichen:

- Anlagenbau und -planung
- Verpackungs- und Verschlussherstellung
- Labore und Qualitätssicherung
- Beratungsunternehmen und Ingenieurbüros

DIE VERANSTALTER:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen der SGS Institut Fresenius GmbH und der Cognos AG, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft. Neue Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Bei der Herstellung von Getränken werden die Anforderungen immer komplexer. Sich dynamisch verändernde Bedürfnisse der Konsumenten, Einflüsse der Gesetzgebung sowie wachsender Kosten- und Wettbewerbsdruck zwingen zu einer vorausschauenden Produktentwicklung und einer flexiblen, effizienten Qualitätssicherung auf höchstem Niveau. SGS Institut Fresenius bietet seinen Kunden ein umfassendes Dienstleistungsportfolio aus einer Hand - von der Konzeptentwicklung, Projektierung und Beratung über Probenahmelogistik und Analytik bis hin zum Troubleshooting. Mit umfangreichem Fachwissen und langjähriger Erfahrung versteht sich SGS Institut Fresenius als Full-Service-Partner der gesamten Getränkeindustrie. www.institut-fresenius.de

SPONSORING UND AUSSTELLUNG:

Auf unserer Tagung bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Unternehmen durch verschiedene Maßnahmen (z.B. Beiheftung oder Auslage) oder eine Fachausstellung zu präsentieren.

Persönlich und zielgruppengenau können Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vorstellen.

Gerne informieren wir Sie unverbindlich. Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Anna Forster
Telefon: +49 231 75896-73
aforster@akademie-fresenius.de

MEDIENPARTNER:



<http://www.sachon.de/getraenkeindustrie.html>
Technik- und marketingorientierte Fachzeitschrift für die gesamte Getränkewirtschaft



Bitte vormerken: Fresenius-Schulungen für Ihr HACCP-Team

Basis-Schulung HACCP gemäß IFS5:	24.8.2010 / 8.9.2010 / 5.10.2010
Qualifizierung zum Internen Auditor:	25.8.2010 / 9.9.2010 / 6.10.2010
Aufbau-Schulung HACCP für Fortgeschrittene:	23.9.2010

Alle Termine, Seminarorte und Schulungsprogramme finden Sie auf www.akademie-fresenius.de/lebensmittel



ANMELDUNG

8. Fresenius Fachtagung
ASEPTISCHE GETRÄNKEPRODUKTION
14. und 15. September 2010 in Köln

SO KÖNNEN SIE SICH ANMELDEN:

per Fax
+49 231 75896-53

per Post
Die Akademie Fresenius
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund

per E-Mail
mstratmann@akademie-fresenius.de

per Internet
www.akademie-fresenius.de/1963

Bei **Fragen zur Organisation** wenden Sie sich bitte an:



Monika Stratmann
Veranstaltungsorganisation
Telefon: +49 231 75896-48
E-Mail: mstratmann@akademie-fresenius.de

Bei **Fragen zum Programm** wenden Sie sich bitte an:



Anja Staudenmaier
Akademieleiterin
Telefon: +49 231 75896-54
E-Mail: astaudenmaier@akademie-fresenius.de

TEILNAHME

Ja! Ich nehme teil an der **8. Fresenius-Fachtagung** „Aseptische Getränkeproduktion“, am 14. und 15. September 2010 in Köln zu € 1.595,- zzgl. MwSt., Veranstaltungsnummer: VK1963

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung** am 14. September 2010 teil (im Preis inbegriffen).

Ja Nein

TAGUNGSDOKUMENTATION

Nein! Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Tagungsdokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.. Der Postversand erfolgt ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung. (Tagungsband und Zugang zum elektronischen Downloadbereich)

AUSSTELLUNG UND SPONSORING

Bitte informieren Sie mich über Ausstellungs- und Sponsoringmöglichkeiten auf dieser Veranstaltung.

Meine Kundennummer (falls bekannt)

Titel, Vorname, Name

Funktion

Firma

Abteilung

Straße, Nummer bzw. Postfach

PLZ, Ort, Land

Telefonnummer

Faxnummer

E-Mail

Datum



Unterschrift

Rechnungsadressat (falls abweichend):

Vorname, Name

Abteilung

PREIS UND LEISTUNGEN

Im Preis enthalten sind die **Tagungsteilnahme, die Tagungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Tagungsgetränke sowie die Abendveranstaltung** am 14. September 2010.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Tagungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscodes für den gesicherten Downloadbereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Tagungsdokumentation sowie den Zugangscodes für den Download-Bereich erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Tagung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

GRUPPENRABATT

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten **der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt**.

BUCHEN OHNE RISIKO:

Eine **kostenfreie Stornierung oder Umbuchung** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen **Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen**.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** sowie unsere **Datenschutz-Bestimmungen**. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

DATENSCHUTZ

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, **unter strikter Einhaltung des BDSG**, verwendet und gespeichert. Wir betreiben **keinen kommerziellen Handel** mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

VERANSTALTUNGSORT:

Park Inn Köln City-West
Innere Kanalstraße 15, 50823 Köln
Telefon: +49 221 5701-0, Fax: +49 221 5701-999
E-Mail: koeln@provenhotels.com, www.pikcw.de

Wir haben für Sie im Park Inn Köln City-West bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein **begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen** reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“