

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 7/2012
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

seit dem 25. September wurde von über 11.000 Fällen akuter Gastroenteritis in fünf ostdeutschen Bundesländern berichtet. Sowohl die Catering-Firma, welche die betroffenen Betreuungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche belieferte, als auch die tiefgefrorenen Erdbeeren aus China konnten als Ursache rasch ermittelt werden, so dass der Vorfall am 08. Oktober für beendet erklärt wurde. Erstmals hat die Task Force des Bundes und der Länder die Ausbruchsauflärung übernommen, deren Vorgehensweise in einem [Tätigkeitsbericht](#) dargelegt ist. Lesen Sie in diesem Zusammenhang den Kommentar von Janina Bethscheider sowie weitere Informationen zu aktuellen Themen in unserem Newsletter.



Ihr AFC-Team

Kommentar

Risiko: Globaler Wareneinkauf – Wie lässt sich Food Safety gewährleisten?

Der internationale Wareneinkauf führt nicht nur zu Kostenvorteilen beim Sourcing, sondern auch zu Risiken – insbesondere für die Lebensmittelsicherheit. Der aktuelle Fall „Sodexo“ zeigt eindrucksvoll, welche Auswirkungen lieferkettenbedingte Lebensmittelkrisen für die Reputation und die betriebliche Kontinuität eines Unternehmens haben können: Die Kontamination von importierten TK-Erdbeeren verursachte über 11.000 Erkrankungsfälle und gilt somit als größter lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch in Deutschland. Dies hat nun zur Folge, dass viele der Kunden des betroffenen Importeurs eine Auflösung bzw. Nichtverlängerung der Verträge angekündigt haben. Insbesondere Ware aus China birgt aufgrund der unübersichtlichen Behördenstruktur, der Vielzahl kleiner Unternehmen und Zwischenhändler sowie einer unzureichenden Implementierung europäisch anerkannter Standards ein erhöhtes Risiko für die Lebensmittelsicherheit.

Um die Gefährdung eines Unternehmens durch potentielle Supply Chain Risiken zu minimieren, ist es daher erforderlich, diesen Themenstellungen bereits im präventiven Risikomanagement zu begegnen und entsprechende Lieferantenmanagementsysteme zu implementieren. Insbesondere für den internationalen Warenbezug ist es daher wichtig, eine umfassende Bewertung des Lieferanten bei Aufnahme der Geschäftsbeziehungen vorzunehmen und diese regelmäßig zu aktualisieren. Dabei sollten neben Kriterien wie Preis, Qualität oder Zuverlässigkeit auch Faktoren wie Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit, Umgang mit relevanten Risikothemen u. a. in das Anforderungsprofil aufgenommen werden. Auch die Einschätzung der vorherrschenden Behörden- und Unternehmensstrukturen vor allem außerhalb der EU kann hilfreich sein, um mögliche Risiken abzuschätzen. Darüber hinaus können Unternehmen durch eine regelmäßige Überprüfung der Lieferanten vor Ort Einblick in deren Managementsysteme erhalten.

Das im genannten Fall betroffene Unternehmen kündigte im Nachgang an, seine Lieferanten künftig noch strikter auszuwählen und den Anforderungskatalog zu verschärfen. Inwieweit eine reaktive Anpassung des Lieferantenmanagements das Vertrauen der Verbraucher und Kunden und das Image des Unternehmens wieder herstellen kann, bleibt abzuwarten. Weitere Informationen zum Thema erhalten Sie über: [Janina Bethscheider](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFCAFC Risk & Crisis Consult

Aktuelles

Beschlüsse der 8. Verbraucherschutzministerkonferenz zu Hygieneampel, Task Force und Warenrückruf-Portal

Vom 12. bis 14. September einigten sich Bund und Länder auf weitere [Maßnahmen](#) zur Lebensmittelüberwachung. Der Bund soll zeitnah eine Gesetzesgrundlage schaffen, um die Einführung der „Hygieneampel“ einheitlich für alle Bundesländer gestalten zu können. Diese vermeintliche „Abgabe von Verantwortung“ an den Bund wird von einer Verbraucherschutzorganisation kritisiert; sie fordert in einer Unterschriftenaktion von den Verantwortlichen der Länder die Hygienekontrollergebnisse verpflichtend öffentlich sichtbar zu machen. Weitere Beschlüsse der Konferenz sind die Einführung eines Krisenrats bei Auftreten von länderübergreifenden Lebensmittelkrisen zur Krisenkommunikation und –koordination sowie einer Task Force „Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit“, die bereits zur Krisen-Aufklärung im Fall der kontaminierten TK-Erdbeeren eingesetzt wurde. Des Weiteren wurde entschieden, dass das Portal „Lebensmittelwarnung.de“ um Meldungen zu Bedarfsgegenständen wie z. B. Spielzeug und Kleidung sowie kosmetischen Mitteln ergänzt werden soll. Die Umsetzung wird das [BVL](#) vornehmen.

Veröffentlichung der Einzelheiten um Hygienemängel bei Münchner Großmetzgerei

Nach einer Kontrolle durch die städtische Lebensmittelüberwachung in mehreren Filialen am 30. März 2011 wurden aufgrund von Verstößen gegen Hygienevorschriften und Verletzung der Aufsichtspflicht 29 Bußgeldbescheide gegen Verantwortliche der Metzgerei erlassen. Die Vorwürfe wurden vom Unternehmen während eines knapp eineinhalb Jahre andauernden juristischen Verfahrens weitgehend bestritten. Das Unternehmen äußerte sich nicht öffentlich zu den Vorwürfen und versuchte gerichtlich gegen die Stadt vorzugehen, um eine Veröffentlichung des Bußgeldverfahrens und seine Gründe zu verhindern. Dennoch wird der Vorfall in den regionalen Medien stark verfolgt und diskutiert. Aufgrund der angeblichen Kundenverunsicherung nimmt die Geschäftsleitung die Klage gegen die verhängten Bußgelder am 21. September 2012 zurück und bedauert die Vorfälle. Am 18. Oktober publiziert eine große lokale Zeitung, dass die genauen Gründe für die Beanstandungen in der Metzgerei auf einem Internetportal der [Bayerischen Staatskanzlei](#) veröffentlicht sind, was dazu führte, dass über detaillierte Einzelheiten der mangelnden Hygiene und der ekelerregenden Zustände aus dem Kontrollbericht in der Medienwelt ausführlich berichtet wurde.

Verbraucher achten auf Qualität haben aber wenig Vertrauen in die Produktion

Eine aktuelle Studie eines großen Lebensmittelkonzerns, bei der über 1.500 Verbraucher sowie verschiedene Experten befragt wurden, kommt zu dem Ergebnis, dass ein Großteil der befragten deutschen Verbraucher vermehrt auf guten Geschmack, hohe Sicherheit sowie Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte beim Lebensmitteleinkauf achtet. Den [Studienergebnissen](#) zufolge haben die Verbraucher wenig Vertrauen in die deutschen Lebensmittelhersteller, bei denen sie die Hauptverantwortung für Qualität sehen.

Lebensmittelbranche gründet neuen Lobbyverein

Das Ziel des neuen Vereins „Die Lebensmittelwirtschaft“ für Erzeuger, Handwerk, Handel und Industrie ist laut Satzung, „zur Versachlichung und Klarstellung verbraucherrelevanter Themen rund um Lebensmittel und Ernährung“ beizutragen. Dem Vorstand gehören bekannte Vertreter aus Industrie, Handel und Verbänden an. Der Verein startet seine Kommunikationsaktivitäten Mitte Januar 2013 im Umfeld der Internationalen Grünen Woche.

Nachweis von Glyphosat in Linsen

Nach der Untersuchung von Glyphosat in Getreideprodukten wurden nun auch Linsen von einer Verbraucher-test-Zeitschrift auf das Herbizid getestet. Vor allem in konventionellen Produkten wurde Glyphosat nachgewiesen. Die Mengen lagen allerdings unter dem festgelegten Grenzwert. Damit ist die Diskussion um Glyphosat und seine vermeintlich schädliche Wirkung aktuell wieder Bestandteil der Medien. Laut BfR sind keine schädlichen Wirkungen beim Menschen zu erwarten, solange die Grenzwerte eingehalten werden.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelles im Überblick

BVL/HDE und BLL kommentieren Vollzugshinweise der LAV zur neuen Informationspflicht der Behörden

In der gemeinsamen [Stellungnahme](#) der Verbände werden die Hinweise der Länderarbeitsgemeinschaft LAV zur Gesetzesänderung § 40, Abs 1a LFBG kritisch diskutiert.

Bundeskabinett beschließt schärfere Kontrollen bei Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung

Gemäß der [Novelle](#) des Arzneimittelgesetzes soll der Einsatz von Antibiotika bei Nutztieren reduziert werden.

Barcode-Scanner-App für Internetportal „Lebensmittelklarheit.de“ verfügbar

Der Bundesverband der Verbraucherzentralen [vzbv](#) bietet Informationen über Produktmeldungen auch für unterwegs an.

EU-Verordnung zum Einsatz von Fetten in der Futtermittelindustrie seit 16. September in Kraft

Schärfere Untersuchungspflichten für Dioxine und Zulassungspflichten sind Teil des „Aktionsplans“ vom [BMELV](#).

BfR beurteilt Studie über Rattenfütterung mit gentechnisch verändertem Mais

Das [BfR](#) kommt zu dem Ergebnis, dass ein früher Tod der untersuchten Ratten experimentell nicht ausreichend belegt ist.

Cumarin aus Cassia-Zimt hat ähnliche Bioverfügbarkeit wie isoliertes Cumarin

Das [BfR](#) rät deshalb zum maßvollen Verzehr von Cassia-Zimt.

Neues Portal für Behörden zur Information über weltweite Produktrückrufe am 19. Oktober freigeschaltet

Das internationale Portal wurde durch die [EU](#) und Mitgliedstaaten der OECD für den weltweiten behördlichen Austausch ins Leben gerufen.

Europäisches Parlament verabschiedet Verordnung für EU-Qualitätslabel

Qualitätsbezeichnungen für eine bestimmte geographische Herkunft oder traditionelle Herstellungsart sollen durch die [Verordnung](#) künftig schneller zu erhalten und besser geschützt sein.

4. EFSA-Jahresbericht zum Acrylamidgehalt in Lebensmitteln veröffentlicht

Die [Ergebnisse](#) weisen beim Großteil der untersuchten Lebensmitteln auf einen Abwärtstrend des Acrylamidgehalts hin.

Keine gesundheitsgefährdenden Stoffe in Bubble Tea nachweisbar

Amtliche [Untersuchungsergebnisse](#) des Verbraucherschutzministeriums in NRW zeigen, dass weder bromierte Biphenyle noch Styrol, Acetophenon oder Phtalate in Bubble-Tea-Kügelchen nachweisbar sind.

Gesundheitsministerin von England kündigt neue Version der Nährwertkennzeichnung an

In Großbritannien soll es ab Sommer 2013 eine Mischform aus dem Guideline Daily Amount (GDA) und den Ampelfarben für die Kennzeichnung von Nährwerten auf Lebensmitteln geben.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Veranstaltungsrückblicke

15. ORFFA Symposium am 11. September in Dinklage

Im Rahmen des [Symposiums](#) über Tiergesundheit hielt Dr. Michael Lendle einen Fachvortrag zum Thema Tierproduktion im Spannungsfeld von Medien, NGOs und Verbraucherwartungen.

WUWM Preisverleihung am 14. September

Die [Gewinner](#) des Awards für "Excellence in New Market Infrastructure" stehen fest. Die AFC war Teil der international besetzten Jury.

Seminar der Agrarzeitung am 25. September in Rünigen

Das Seminar „[agrarzeitung vor Ort](#)“ nutzten Landwirte, Agrarhändler und Unternehmen für den gemeinsamen Erfahrungsaustausch. Janina Glasner präsentierte einen Vortrag zum Thema Mehlqualität.

BVE-Seminar "Recht & Behörde" am 16. Oktober in Berlin

Die Referenten wie u.a. Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg (BVL), Dr. Axel Jüngling (LGL), Dr. Marcus Girnau (BLL), Alexander Pitzer (Krell Weyland Grube Rechtsanwälte) und Anselm Elles (AFC) diskutierten im Rahmen des [Fachseminars](#) mit den Teilnehmern über die gesetzlichen Veränderungen für die Lebensmittelbranche.

Veranstaltungen

Tagung „Lebensmittelsicherheit und Krisenmanagement – Behörde und Betrieb als Team?“ am 22. November an der Universität Gießen

Als Mitinitiator unterstützt die AFC Risk & Crisis Consult die Veranstaltung mit einer abschließenden Betrachtung von Julia Sturmfels, Senior Consultant, zum Thema "Risikokommunikation und die Herausforderungen für das Krisenmanagement". Ausführliche Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

ZDS Conference "CHOCO TEC" vom 04. bis 06. Dezember in Köln

Bei der internationalen Konferenz der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. wird Anselm Elles einen Vortrag mit dem Titel "Crisis- and Recallmanagement according to Best-Practice" halten. Nähere Informationen finden Sie [hier](#).

KWG/AFC-Fachseminar "Recht & Öffentlichkeit – Lebensmittelimporte in die EU" am 12. Dezember in Bonn

Im Rahmen des Seminars erarbeiten RA Dr. Markus Grube (Krell Weyland Grube Rechtsanwälte) und Dr. Michael Lendle (AFC) zusammen mit den Teilnehmern Themenschwerpunkte wie Sorgfaltspflichten, Verantwortung, rechtliche Konsequenzen, Kommunikation und Öffentlichkeit rund um den Bereich Lebensmittelimporte in die EU. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

KWG/AFC-Fachseminar "Recht & Öffentlichkeit – Gemeinschaftsverpflegung" am 19. Dezember in Bonn

In der Gemeinschaftsverpflegung sind das Wissen um lebensrechtliche Anforderungen und der angemessenen Umgang mit Risiken und deren Kommunikation unabdingbar, um die Gefahr der negativen Medienberichterstattung zu vermindern. Wichtige Inhalte zu diesen Themen werden Ihnen durch RA Dr. Markus Grube (Krell Weyland Grube Rechtsanwälte) und Dr. Michael Lendle (AFC) im Fachseminar vermittelt. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

BVE-Fachseminar „Krisenmanagement“ am 22. Januar 2013 in Berlin

In dem bewährten Fachseminar wird nach einführenden Vorträgen von Julia Sturmfels, Dr. Michael Lendle (AFC) und RA Dr. Markus Grube das praktische Arbeiten im Krisenstab trainiert. Weitere Informationen und die Anmeldung entnehmen Sie bitte dem [Flyer](#).

Ausblick: [Jahresprogramm](#) BVE-Krisenmanagement 2013

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Verunreinigung von Spirituosen aus Tschechien mit Methanol

Vorfall: Am 17. September 2012 warnt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vor hochprozentigem Alkohol aus der Tschechischen Republik, der mit Methanol gepanscht sein könnte. Eine Aktualisierung der Warnung folgt am 19. Oktober.

Hintergrund: Laut der BVL-Veröffentlichung im September sind verschiedene Spirituosen ohne Herkunftsnachweise betroffen, die in der Region Ostrava in Tschechien in kleinen Geschäften und Verkaufsständen abgegeben wurden. Wie das BMELV am 20. September berichtet, kam es nach dem Verzehr des vermutlich mit Methanol vergifteten Alkohols in Tschechien, der Slowakei und in Polen zu Vergiftungen, die in 26 Fällen sogar zum Tod führten. Am 25. September teilt die tschechische Polizei mit, die Hersteller des gepanschten Alkohols gefunden zu haben. Es sollen etwa 15.000 Liter des hochgiftigen Methanolgemisches in Umlauf sein. In der aktuellen Meldung des BVL wird vor weiteren Fälschungen von mehreren tschechischen Marken-spirituosen gewarnt, die möglicherweise mit Methylalkohol verunreinigt sind und zwischen dem 01. Januar und 27. September 2012 hergestellt wurden. Bereits im März 2009 gab es einen Fall von gepanschtem Alkohol in der Türkei, bei dem drei Schüler aus Lübeck bei einer Klassenfahrt hochgiftigen Methylalkohol tranken und daran starben. Im Juni 2011 mussten mehrere russische Urlauber in der Türkei ins Krankenhaus, weil sie angeblich gepanschten Whiskey getrunken hatten.

Folgen: Der Verzehr von methanolhaltigem Alkohol führt zu Schäden von Leber, Niere und des zentralen Nervensystems, die zu Erblindung oder zum Tod führen können. Nach Bekanntwerden der Todesfälle ist in Tschechien ein Verkaufsverbot für Spirituosen mit einem Alkoholgehalt ab 20 Prozent verhängt worden, wozu sich auch Polen und die Slowakei anschlossen. Am 27. September wurde das Verbot teilweise rückgängig gemacht. Das Kabinett in Prag entschied, dass harter Alkohol, der vor dem 01. Januar dieses Jahres hergestellt wurde, wieder in Geschäften und Gaststätten angeboten werden darf. Dasselbe gilt für fabrikneue Flaschen, sie wurden zur Kenntlichmachung mit einem roten Steuersiegel markiert.

Keime in Pflegebad für Kleinkinder

Vorfall: Zwei Drogeriemarktketten rufen im September jeweils ein Pflegebad für Kinder ihrer Handelsmarke zurück. Im Produkt wurden Keime der Gattung „Serratia“ nachgewiesen.

Hintergrund: Am 05. September ruft die erste Drogeriemarktkette zwei Chargen eines Pflegebads in der 1.000 ml Flasche zurück, in denen durch Analysen des Lieferanten geringe Mengen der Keime entdeckt wurden. Daraufhin wurde am 25. September von dem zweiten Drogeriemarkt eine weitere Charge eines fast identischen Produktes aufgrund derselben Problematik vom Markt genommen. Ein Rückruf-Portal für Verbraucher bescheinigt beiden Unternehmen eine öffentlich gut sichtbare Informationsbereitstellung bezüglich ihres Produktrückrufes.

Folgen: Der bevorzugte Lebensraum der Serratia-Arten ist die Umgebung der Darmflora. Er ist vor allem ein Erreger von Infektionen, die während eines Krankenhausaufenthalts auftreten sowie ein opportunistischer Erreger, der Personen mit geschwächtem Immunsystem befällt. Am 08. Oktober wurde in einem Berliner Krankenhaus ein Ausbruch von Infektionen mit dem Bakterium *Serratia marcescens* festgestellt, der daraufhin mit einem der Rückrufe in Verbindung gebracht wurde. Das Robert-Koch-Institut hat jedoch später bestätigt, dass es keinen Zusammenhang zwischen dem Ausbruchsstamm und den Serratien aus den zurückgerufenen Produkten gibt.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Handel: Sammelboxen (Schweiz)
Ursache: Schimmelpilz

Eine große Einzelhandelskette ruft in Zusammenarbeit mit einer Bundesbehörde Sammelboxen für Kinder zurück. Im Rahmen interner Kontrollen wurde vereinzelt Schimmel an den Innenwänden festgestellt. Schimmelpilze bilden krebserregende Substanzen, die Infektionen der Atemwege hervorrufen. (06.09.2012)

Industrie: Fleischkonserven (Deutschland)
Ursache: fehlende Erhitzung

Aufgrund der Feststellung, dass einzelne Proben von Puten- und Pferdefleisch in 400 g Konserven nicht erhitzt wurden, ruft der Feinkosthersteller diese zurück und rät dringend vom Verzehr der Produkte ab. (28.09.2012)

Handel: Lachssalat (Deutschland)
Ursache: Salmonellen

Eine große Handelskette nimmt einen Lachssalat eines niederländischen Herstellers aus dem Verkauf, weil nicht ausgeschlossen werden kann, dass sich Salmonella Thompson in dem Produkt befinden. Der Hersteller hat die Produktion des Artikels unmittelbar beendet. Salmonellen können zu Magen-Darm-Erkrankungen führen, die sich in Durchfall und Erbrechen äußern. (05.10.2012)

Handel: Schuhe (Deutschland)
Ursache: Chrom

Aufgrund zu hoher Chrom (VI) Konzentrationen ruft eine große Bekleidungskette Kinder-Ballerinas zurück. Chrom kann Allergien auslösen und somit Hautreizungen hervorrufen. (12.10.2012)

Industrie: Baby-Menü (Deutschland)
Ursache: Verklumpungen

Ein Hersteller für Baby-Nahrung ruft freiwillig eine Charge eines Gemüsegerichts mit Nudeln und Fleisch zurück. Einige Nudeln sind verklumpt, so dass diese bei Säuglingen Schluckprobleme verursachen können. (31.10.2012)

Industrie: Räucherlachs (Deutschland)
Ursache: Listerien

Ein Fischspezialitätenhersteller warnt vor einer Charge skandinavischem Räucherlachs in der 200 g Packung. In einer Probe wurde Listeria monocytogenes nachgewiesen. Diese können Durchfall oder bei immungeschwächten Personen schwerwiegendere Erkrankungen auslösen. (16.09.2012)

Industrie: Ricotta-Käse (Deutschland)
Ursache: Listerien

Das Produkt eines italienischen Herstellers steht im Verdacht, die Ursache für einen Listeriose-Ausbruch in den USA zu sein und wurde vom Hersteller zurückgerufen. Das BMELV warnt vor dem Verzehr des Käses, der auch über italienische Delikatessengeschäfte in Deutschland verkauft wurde. (03.10.2012)

Industrie: Frühstückscerealien (USA)
Ursache: Metall

Ein weltweit bekannter Cerealienhersteller ruft 2,8 Millionen Packungen unterschiedlicher Frühstücksflocken zurück, die landesweit in den USA vertrieben wurden. Die Produkte könnten durch ein fehlerhaftes Maschinenteil Metallstückchen enthalten. (10.10.2012)

Industrie: Seetang (Deutschland)
Ursache: überhöhter Jodgehalt

Ein österreichisches Unternehmen ruft eine Charge von getrocknetem Seetang zurück. Grund für den Rückruf ist ein stark überhöhter Jodgehalt, der zu Störungen der Schilddrüsenfunktion führen kann. (17.10.2012)

Behörde: Bio-Eier (Deutschland)
Ursache: nicht-dioxinähnliches PCB

Bei einer Eigenkontrolle eines niedersächsischen Betriebes wurde die Überschreitung des zulässigen PCB-Höchstwertes festgestellt. Der Warenvorrat im Betrieb wurde gesperrt. Es ist nicht auszuschließen, dass sich noch Eier beim Verbraucher befinden. Polychlorierte Biphenyle (PCB) sind giftige Verbindungen, die im Verdacht stehen Krebs auszulösen. (01.11.2012)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2012

0 2 9 1 4

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2012

0 1 6 3 0

Kontaktieren Sie uns:

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • info@afc-rcc.de
Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker