

Protokoll Audit

Hotel & Restaurant Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
Arbeitsschutz / Brandschutz / Veranstaltungssicherheit

Rundgangbereich/Abteilung:		Begehungstermin: 2020_05_12	
Panorama Hotel & Service GmbH Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe		Auditnummer: 20 002	
Ort: Kärcherstr. 11 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe		Lead-Auditor: Dennis Roob Co- Auditor:	
Verantwortlicher:		Telefon: Mail:	
Ansprechpartner:		Telefon: Mail:	
Begehungsauftrag	<input checked="" type="checkbox"/> Brandschutz	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitssicherheit	<input type="checkbox"/> Veranstaltung
Begehungsauftrag	<input type="checkbox"/> Turnus	<input checked="" type="checkbox"/> Maßnahmenkontrolle	<input type="checkbox"/> BG
Anzahl Mitarbeiter:		Anzahl Ersthelfer:	
Anzahl Azubis:		Anzahl Brandschutzhelfer:	



Gutachterbüro

Zweiflingen-Friedrichsruhe, 2020_05_12
Ort, Datum



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

Gutachterbüro
Dennis Roob
Boxberg ring 10
69126 Heidelberg

T +49 34633 24 144
F +49 34633 24 944
service@roobpro.de
www.roobpro.de

Steuernummer 32359/25534
USt. ID Nr. DE 226 324 952

IBAN: DE03 1005 0000 1061 0295 53
BELADEBEXXX
Berliner Sparkasse



professionals manage your risk

Übersicht

<input checked="" type="checkbox"/> Haupthaus
Verantwortlicher:
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)
<input checked="" type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> nein
<input checked="" type="checkbox"/> Küche
Verantwortlicher:
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)
<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nein
<input checked="" type="checkbox"/> Torhaus
Verantwortlicher:
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)
<input checked="" type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> nein
<input checked="" type="checkbox"/> Spa-Haus
Verantwortlicher:
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)
<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nein
<input checked="" type="checkbox"/> Spa
Verantwortlicher:
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)
<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nein
<input checked="" type="checkbox"/> Waldschänke
Verantwortlicher:
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)
<input checked="" type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> nein
<input checked="" type="checkbox"/> Tagungsremise



Gefahr Gut



GefahrStoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

Gutachterbüro
Dennis Roob
Boxberg ring 10
69126 Heidelberg

T +49 34633 24 144
F +49 34633 24 944
service@roobpro.de
www.roobpro.de

Steuernummer 32359/25534
USt. ID Nr. DE 226 324 952

IBAN: DE03 1005 0000 1061 0295 53
BELADEBEXXX
Berliner Sparkasse



professionals manage your risk

Verantwortlicher:	
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)	
<input type="checkbox"/>	ja
<input checked="" type="checkbox"/>	nein

<input checked="" type="checkbox"/> Jagdschloss	
Verantwortlicher:	
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)	
<input checked="" type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	nein

<input checked="" type="checkbox"/> Torhaus	
Verantwortlicher:	
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)	
<input checked="" type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	nein

<input checked="" type="checkbox"/> Jägerhaus	
Verantwortlicher:	
Vorkommnisse festgestellt (Protokoll im Anhang)	
<input checked="" type="checkbox"/>	ja
<input type="checkbox"/>	nein

Themenübersicht	
<input checked="" type="checkbox"/> Brandschutz	<input checked="" type="checkbox"/> Schulung (Themen)
<input type="checkbox"/> Lagerung	
<input checked="" type="checkbox"/> Flucht- und Rettungswege	
<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitsplätze	
<input type="checkbox"/> Kennzeichnung	
<input type="checkbox"/> Ausrüstung (PSA)	
<input checked="" type="checkbox"/> Entsorgung	



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

Gutachterbüro
Dennis Roob
Boxberggring 10
69126 Heidelberg

T +49 34633 24 144
F +49 34633 24 944
service@roobpro.de
www.roobpro.de

Steuernummer 32359/25534
USt. ID Nr. DE 226 324 952

IBAN: DE03 1005 0000 1061 0295 53
BELADEBEXXX
Berliner Sparkasse



professionals manage your risk

Protokollierung Audit Brandschutz/Arbeitssicherheit

1. Grundlage der Pandemieplanung

Verordnung des Sozialministeriums und des Wirtschaftsministeriums zur Eindämmung von Übertragungen des Corona-Virus (SARS-CoV-2) in Gaststätten (Corona-Verordnung Gaststätten – CoronaVO Gaststätten) vom 10. Mai 2020

Auf Grund von § 32 Sätze 1 und 2 und § 28 Absatz 1 Sätze 1 und 2 des Infektionsschutzgesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 27. März 2020 (BGBl. I S. 587) geändert worden ist, in Verbindung mit § 4 Absatz 5 der Corona-Verordnung (CoronaVO) vom 17. März 2020 (GBl. S. 120), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 2. Mai 2020 geändert worden ist (notverkündet gemäß § 4 des Verkündungsgesetzes) wird verordnet:

§ 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung gilt für Speisewirtschaften im Sinne des § 4 Absatz 2 Nummer 2 CoronaVO sowie deren Gäste, unbeschadet der sich aus sonstigen Rechtsvorschriften ergebenden weitergehenden Verpflichtungen.

Diese Vorschriften sind, wie in § 1 beschrieben, für das Wald & Schlosshotel zutreffend und müssen umgesetzt werden.

§ 2 Allgemeine Schutzmaßnahmen

(1) Beschäftigte und Gäste,

die in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder die Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen, dürfen die Gaststätte nicht betreten.

Die Mitarbeiter wurden durch die Abteilungsleiter unterwiesen, dass sie in diesem Fall das Haus nicht betreten dürfen.

Gäste werden bei Betreten des Hauses auf die entsprechenden Vorschriften hingewiesen und bei Bedarf erläutert.

(2) Durch Aushang außerhalb der Gaststätte, sind die die Gäste betreffenden Vorgaben, die in der Gaststätte gelten, insbesondere Abstandsregelungen, Hygienevorgaben und eine vom Betreiber vorgesehene Reservierung, prägnant und übersichtlich darzustellen, gegebenenfalls unter Verwendung von Piktogrammen.

Die entsprechenden Plakate und Publikationen wurden von der Direktion Frau Pantic und Herrn Wegmann heute vorgestellt. Diese werden an den Eingängen (Haupteingang Hotel, Eingang Bar, Nebeneingang Hotel sowie dem Eingang des SPA) präsentiert.



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

Gutachterbüro
Dennis Roob
Boxberggring 10
69126 Heidelberg

T +49 34633 24 144
F +49 34633 24 944
service@roobpro.de
www.roobpro.de

Steuernummer 32359/25534
USt. ID Nr. DE 226 324 952

IBAN: DE03 1005 0000 1061 0295 53
BELADEBEXXX
Berliner Sparkasse



professionals manage your risk

(3) Zu Zwecken der Kontaktnachverfolgung erheben und verarbeiten Betreiber mit Einverständnis der Gäste folgende Daten:

Name des Gastes,
Datum und Uhrzeit des Besuchs, und
Kontaktdaten, beispielsweise E-Mail-Adresse oder Telefonnummer.
Die Daten sind vom Betreiber vier Wochen nach Erhebung zu löschen.

Diese Vorgaben wurden heute mit der Direktion des Hotels besprochen. Im Tischbuch des Restaurants werden die Gäste entsprechend eingetragen. Den Ablauf erläuterte die Leitung des Hotels kurz. Beim anschließenden Gespräch mit dem Service wurde ausdrücklich auf die Umsetzung hingewiesen.

§ 3 Abstandsregelungen

(1) Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von mindestens 1,5 Metern einzuhalten, soweit die CoronaVO nichts anderes zulässt. Die Gäste sind hierüber vor Betreten der Gaststätte zu informieren.

Durch entsprechende Poster wird der Gast bei Betreten des Hauses auf die Vorschriften der Abstandsregel und Ähnliches hingewiesen. Beim Empfang durch die Mitarbeiter werden die Anforderungen an die neue Lage durch die Pandemie hingewiesen und erklärt.

(2) Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln und Umarmen, ist zu vermeiden.

Auch wenn es schwerfällt von den Normen der Gesellschaft und des guten Umgangs, wie ihn schon Herr Freiherr von Knigge beschrieben hat, abzuweichen, ist dies in der aktuellen Lage nicht nur zu vermeiden, sondern unbedingt und unerlässlich zu unterlassen.

(3) Tische sind im Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander anzuordnen und ausreichende Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen, insbesondere Treppen, Türen, Aufzüge und Sanitärräumen, sind sicherzustellen.

Mit dem Restaurantleiter wurden die aktuellen Bestuhlungspläne besprochen. Mit dem Empfang wurden die Verkehrswege und Abstände zwischen Personen geklärt und festgelegt. Besonderes Augenmerk wurde hierbei auf das Crowdmanagement gelegt. Es wurden durch Tensatoren „Einbahnstraßen“ angelegt. Es wurde eine komplette Trennung der ankommenden und der abgehenden Gäste umgesetzt.

(4) Gästen muss ein Sitzplatz, beispielsweise auf Stühlen oder Hockern, zugewiesen werden.

Durch die Mitarbeiter der Service im Restaurant wurde bisher auch schon jedem Gast ein entsprechender Sitzplatz angeboten. In der gehobenen Gastronomie ist es unüblich, dass Gäste im Restaurantbereich beim Essen nicht sitzen.

(5) Der Kontakt und die Kommunikation der Beschäftigten mit den Gästen ist bei der Bedienung auf ein notwendiges Mindestmaß zu beschränken. Soweit räumlich möglich, sollen seitens der Beschäftigten Servierwagen benutzt werden.

Die Beschäftigten des Wald & Schlosshotels sind unterwiesen, dass diese den Kontakt so gering wie möglich und den Abstand so weit wie möglich zu den Gästen halten müssen.



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

Gutachterbüro
Dennis Roob
Boxberggring 10
69126 Heidelberg

T +49 34633 24 144
F +49 34633 24 944
service@roobpro.de
www.roobpro.de

Steuernummer 32359/25534
USt. ID Nr. DE 226 324 952

IBAN: DE03 1005 0000 1061 0295 53
BELADEBEXXX
Berliner Sparkasse



professionals manage your risk

§ 4 Hygiene und Desinfektion

(1) Allgemeine Hygieneregeln sind in besonderem Maße zu beachten.

Die Mitarbeiter sind in die allgemeinen Hygieneregeln und Hygienemaßnahmen unterwiesen.

(2) Vor Betreten der Gaststätte sind die Gäste über Reinigungsmöglichkeiten der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren und auf die Verpflichtung zur Nutzung hinzuweisen.

An den Zugängen (Haupteingang Hotel, Eingang Bar, Nebeneingang Hotel sowie dem Eingang des SPA und dem Treppenhaus im Hotel) befinden sich Desinfektionsstationen. Die Mitarbeiter achten bei den Gästen auf die Einhaltung der Nutzung.

(3) Flächen und Gegenstände im Gästebereich, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter, sind nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung regelmäßig, in festgelegten Zeitabständen, angemessen zu reinigen.

Die Reinigungspläne in allen Bereichen wurden an diese Vorschriften angepasst.

(4) Die persönliche Hygiene der Beschäftigten ist durch die Möglichkeit zur Handdesinfektion oder zum Händewaschen am Arbeitsplatz und Desinfektion der notwendigerweise häufig berührten Arbeitsgeräte, insbesondere Tastatur, Touchbildschirm, Zapfhahn, Theken und Servierwagen, sicherzustellen.

Die Mitarbeiter wurden in der jährlichen Hygieneschulung auf die Notwendigkeit der Einhaltung der Vorschriften geschult. Zusätzlich wurde für den aktuellen Fall eine Unterweisung durchgeführt.

(5) Die Arbeitgeber haben den Beschäftigten für den gesamten Arbeitstag nicht-medizinische Alltagsmasken oder vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckungen (MNB) in ausreichender Anzahl bereitzustellen.

Es sind ausreichende MNB-Masken vorhanden (am 11.05.2020 wurden 1.000 Stk beschafft). Das Konzept zur Betreuung des Hauses sieht für die Mitarbeiter, die Kundenkontakt haben, ein Gesichtsschild vor. Dadurch wird ein Gesamtschutz des Mund-Nase-Augen-Bereiches des Mitarbeiters bestmöglich sichergestellt. Dies trifft natürlich auch in umgekehrter Art und Weise auf den Gast zu. Ein netter Nebeneffekt ist, dass die Mimik und Gestik der Mitarbeiter für die Gäste sichtbar ist. Auch Gäste, die durch Inklusion auf Lippenlesen angewiesen sind, können so ohne Probleme am gesellschaftlichen Leben teilnehmen.

Die Gesichtsschilder wurden von der Geschäftsführung des Hotels und dem Gutachterbüro bemustert und festgelegt.

(6) Beschäftigte haben in allen Räumen der Gaststätte mit Gästekontakt eine MNB zu tragen, wenn dies nicht aus medizinischen Gründen oder aus sonstigen zwingenden Gründen unzumutbar ist oder wenn nicht ein anderweitiger mindestens gleichwertiger baulicher Schutz besteht. Außerhalb der Räume der Gaststätte mit Gästekontakt wird das Tragen einer MNB bei Vorliegen besonderer gesundheitlicher Risiken bei engem Kontakt zu den Arbeitskolleginnen und -kollegen empfohlen.

Dies haben wir im Punkt 5 ausreichend beschrieben. Es ist festgelegt, dass alle Mitarbeiter des Hauses eine Mund-Nase-Bedeckung tragen müssen. Wenn aus medizinischen Gründen dies nicht zumutbar ist, dürfen die Mitarbeiter nicht in Kontakt mit Gästen kommen.



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

Gutachterbüro
Dennis Roob
Boxberggring 10
69126 Heidelberg

T +49 34633 24 144
F +49 34633 24 944
service@roobpro.de
www.roobpro.de

Steuernummer 32359/25534
USt. ID Nr. DE 226 324 952

IBAN: DE03 1005 0000 1061 0295 53
BELADEBEXXX
Berliner Sparkasse

(7) Die Pflicht zum Tragen von Schutzhandschuhen mit Blick auf den Arbeitsschutz und aufgrund einer Gefährdungsbeurteilung oder der Anwendung eines Hautschutzplanes bleibt unberührt.

Die Pflicht zum Tragen von Schutzhandschuhen ist in den Gefährdungsbeurteilungen beschrieben. Besonderes Augenmerk wurde auf den Servicebereich in der Gastronomie gelegt. Die Bedienung trägt ständig Handschuhe. Sobald die Mitarbeiter Geschirr vom Tisch des Gastes wegtragen, reinigen sie im Anschluss ihre Handschuhe an der Desinfektionsstation im Küchenbereich. So wird erreicht, dass Schmierinfektionen nicht nur von Hand zu Hand, sondern auch von Hand zu Gegenstand und umgekehrt vermieden werden.

(8) Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck ist mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel und einer Temperatur von mindestens 60 Grad Celsius zu spülen.

Die im Wald & Schlosshotel verwendeten Reinigungsmittel sind nach der heutigen Bemusterung alle tensidhaltig. Die Reinigungstemperatur der Geschirrspülautomaten wurde auf mind. 70 Grad Celsius festgelegt. Damit wird die geforderte Mindesttemperatur um 10 Grad übertroffen.

(9) Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen.

Dies wurde allen Mitarbeitern nahegelegt und auf die Wichtigkeit hingewiesen.

§ 5 Zahlungsabwicklung

Die Bezahlung soll nach Möglichkeit ohne Bargeld erfolgen. Auf die bargeldlose Zahlungsmöglichkeit soll hingewiesen werden. Bei Barzahlung hat die Geldübergabe über eine hierfür geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche zu erfolgen, um einen direkten Kontakt zwischen den Beschäftigten und den Gästen zu vermeiden.

Die Abläufe wurden entsprechend angepasst.

§ 6 Weitere Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten

(1) Die Infektionsgefährdung der Beschäftigten ist unter Berücksichtigung der Bedingungen am Arbeitsplatz zu minimieren. Hierbei ist gegebenenfalls ein Schichtbetrieb mit festen Teams einzurichten. Soweit möglich sollen Parkplätze für Beschäftigte bereitgestellt werden, um die Benutzung des öffentlichen Personennahverkehrs zu vermeiden.

Um die Ansteckungsgefahr so gering wie möglich zu halten, werden die Abteilungen so wenig wie möglich untereinander in Kontakt treten. In den Abteilungen werden die Teams so gering wie möglich gehalten. Besonderes Augenmerk wurde auf die Verpflegung der Mitarbeiter gelegt, da im Bereich der Mitarbeiter Aufenthalts- und Kantinenräume eine hohe Durchmischung der Abteilungen bisher stattgefunden hat. Die Abteilungen erhalten feste Zeiten zur Einnahme der Speisen. Dies wird gestaffelt durchgeführt, sodass immer nur die Mitarbeiter einer Abteilung gleichzeitig sich in den Räumlichkeiten befinden. Nach Verlassen einer Abteilung werden die Tische desinfiziert, sodass die nachfolgende Abteilung unter den gleichen Grundvoraussetzungen ihr Essen einnehmen kann.

Es ist nicht möglich die Essensausgabe in Form eines Buffets durchzuführen. Die Mitarbeiter sollten einen „fertigen Teller“ überreicht bekommen sowie auch ihr Essbesteck. Bei Selbstbedienung bei Speisen und Essbesteck besteht ein erhebliches Risiko der Übertragung der Infektion.



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

(2) Beschäftigte sind umfassend zu informieren und zu schulen, insbesondere mit Hinweis auf die durch die SARS-CoV-2-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben. Auf die Beteiligung des Betriebsrats gemäß Betriebsverfassungsgesetz ist zu achten.

Diese Informationen waren in den Unterweisungen der Mitarbeiter enthalten.

(3) Beschäftigte, bei denen die Behandlung einer Erkrankung mit COVID-19 aufgrund persönlicher Voraussetzungen nicht oder eingeschränkt möglich ist, sowie Beschäftigte mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf einer Erkrankung mit COVID-19 dürfen nicht für Tätigkeiten mit vermehrtem Personenkontakt und für Tätigkeiten eingesetzt werden, bei denen der Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann.

Dies ist durch die Arbeitspläne in den Abteilungen umgesetzt.

(4) Die arbeitsschutzrechtlichen Verpflichtungen des Arbeitgebers, insbesondere nach §§ 3 bis 5 des Arbeitsschutzgesetzes, und die Pflicht, Gefährdungsbeurteilungen im Hinblick auf neu hinzukommende Gefährdungen zu ergänzen, bleiben unberührt.

Die Gefährdungsbeurteilung wurde um den Bereich der CoVid-19-Infektion erweitert.

§ 7 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 18. Mai 2020 in Kraft. Sie tritt mit Ablauf des Tages außer Kraft, an dem die Corona-Verordnung außer Kraft tritt.

2. Hygienekonzeptionierung

1. Gäste treffen ein



2. Besucher werden im Eingangsbereich auf die aktuellen Vorschriften aufmerksam gemacht.

3. Gäste werden durch Tensatoren direkt zum Empfang geleitet. Es wurden zusätzlich Empfangsplätze eingerichtet, um Wartezeiten und Ansammlungen zu vermeiden.



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

4. Auf dem Weg zum Empfangsbereich befindet sich die Desinfektionsstation.
5. Gäste werden von dem Empfang begrüßt und ausdrücklich auf die geänderten Normen der Hygiene hingewiesen.
6. Gäste werden von den Mitarbeitern zu den Zimmern begleitet. Dabei wird auf entsprechenden Mindestabstand zu anderen Gästen oder Mitarbeitern sowie auf die Einzelnutzung des Fahrstuhls geachtet.
7. Gäste, die das Restaurant aufsuchen wollen, werden in Richtung Restaurant geleitet. Dabei gelten die gleichen Regelungen wie unter Punkt 6.
8. Beim Verlassen von gastronomischer Einrichtung und Hotel wird wieder auf die Regeln von Punkt 6 und 7 in umgekehrter Reihenfolge geachtet.



9. Durch die Tensatoren ist auch beim Verlassen des Hauses ein Aufeinandertreffen von ankommenden und gehenden Gästen nicht möglich.



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management



professionals manage your risk

3. Fazit:

Abschließend möchten wir dem Wald & Schlosshotel die bestmögliche Vorbereitung – nach den Vorgaben des Landes Baden-Württemberg – bescheinigen. Alle vom Gesetzgeber festgelegten Maßnahmen wurden von Seiten des Wald & Schlosshotels umgesetzt und übertroffen.



Gefahr Gut



Gefahr Stoff



Chemikalien Verbot



Abfall Sicherheit



Arbeits Sicherheit



Brand Schutz



Crowd Management

Gutachterbüro
Dennis Roob
Boxbergring 10
69126 Heidelberg

T +49 34633 24 144
F +49 34633 24 944
service@roobpro.de
www.roobpro.de

Steuernummer 32359/25534
USt. ID Nr. DE 226 324 952

IBAN: DE03 1005 0000 1061 0295 53
BELA DEB XXX
Berliner Sparkasse