

# Schnizz®

RESTAURANT UND LIEFERSERVICE



**DAS SCHNIZZ® FRANCHISEKONZEPT**

**FÜR INTERESSENTEN UND GESCHÄFTSPARTNER**

## SCHNIZZ® ist mehr als ein Frischekonzept

Die Idee für ein systemorientiertes Schnitzelrestaurant mit Lieferservice als **professionelle Marke in Deutschland** fand bereits Jahre vor Eröffnung des ersten SCHNIZZ® seinen Anfang.



Ausführlich wurden **weltweit führende und erfolgreiche Konzepte der Systemgastronomie auf Lage, Wirtschaftlichkeit, Produktbeliebtheit, Konkurrenz und Markenauftritt** studiert.

Daraus entstand 2007 das schnelle Frischekonzept SCHNIZZ®, welches sich als **vollwertiges Restaurant** mit **gehobenem Liefer- und Abholservice** versteht und durch den **Produktfokus Schnitzel** von Konkurrenten abhebt bei vergleichsweise **geringen Investitionen**.

## SCHNIZZ® Standorte

· **SCHNIZZ® Dresden-West**  
Kesselsdorfer Straße 312  
01156 Dresden

· **SCHNIZZ® Dresden-Mitte**  
Blochmannstraße 24  
01069 Dresden

· **SCHNIZZ® Leipzig-West**  
Lützner Straße 11  
04177 Leipzig

· **SCHNIZZ® Magdeburg**  
Wiener Straße 40  
39112 Magdeburg

· **SCHNIZZ® Chemnitz**  
Zwickauer Straße 75  
09112 Chemnitz

**SCHNIZZ® Leipzig-Ost und weitere Standorte derzeit in Planungsphase**

### Seit über 10 Jahren erfolgreich!

Das erste SCHNIZZ® öffnete am 31.10.2007 in Dresden-West.

SCHNIZZ® ist ein kurzer einprägsamer Name für Schnitzel.

Klare Öffnungszeiten: täglich 11-23 Uhr (außer 24.12.)

Beliebtes und sättigendes Produkt mit der Frischegarantie in zahlreichen Geschmacksvarianten und Größen.

Maximale Effizienz bei Arbeitsabläufen und der Technik durch klaren Produktfokus.

Drei Umsatzsäulen: Restaurant, Abholung und Lieferservice

### Frischegarantie!

Die Verwendung von Markenprodukten und streng kontrollierten Frischezutaten sind Grundlagen um den hohen Qualitätsanspruch zu erreichen.

Täglich frische Zubereitung mit verhältnismäßig geringem Aufwand dank Produktfokus!



**"Unsere Vision ist es, dass SCHNIZZ® eines der beliebtesten und bekanntesten Restaurants für frische Schnitzel in seiner Region wird. Möglichst alle Gäste sollen ausnahmelos schnell glücklich satt werden."**

## SCHNIZZ® Erfolgsfaktoren

**SCHNIZZ® macht den Unterschied und gehört nach Umsatz pro Filiale zu den "TOP 100"\* der Systemgastronomie!**

Bereits von Weitem erkennt man **das schnelle frische Schnitzelrestaurant** mitsamt Freisitz und Parkplatz sowie klaren Öffnungszeiten täglich 11-23Uhr.

Am Tresen entscheidet sich der Gast für eines der **14 Schnitzelgerichte - frei wählbar von Schwein, Pute, Kalb oder vegetarisch.**



Der Gast bezahlt sofort und nimmt selbständig sein Getränk und Besteck mit an den Platz. Der Verzicht des Kellners erlaubt eine hohe Produktivität und erspart Gästen unnötige Wartezeiten. **Innerhalb von 10 Minuten** werden die Speisen frisch zubereitet und anschließend vom Kassierer serviert.



Die verhältnismäßig kleine, aber **maximalproduktive Küche** schließt sich hinter dem Tresen an. Zur Frühschicht wird alles frisch für das **Mittagsgeschäft** und nachmittags für das **Abendgeschäft** vorbereitet. Somit können im à la carte Geschäft bis zu 12 Gerichte innerhalb von 10 Minuten zubereitet werden.

Um die Frischegarantie zu sichern wird **zweimal wöchentlich die Ware geliefert** und nach FIFO **täglich frisch** zubereitet. Zudem erlaubt die Wiederholung einzelner Produktbestandteile eine schnelle Warenrotation ohne Verluste.

Das Produkt "Schnitzel" und deren abgestimmte Auswahl vom schnellen Starter bis zu zahlreichen Schnitzelvarianten von herzhaft bis überbacken sprechen eine **sehr breite Zielgruppe aller Schichten an von jung bis alt.** Familien- und Firmenfeiern erfreuen sich somit großer Beliebtheit.

Beim SCHNIZZ® Lieferservice wird entweder telefonisch oder unter [schnizz.de](http://schnizz.de) bestellt. Der "Fahrer" fährt anschließend die frisch zubereiteten Gerichte in speziell angefertigten Thermoaschen mit dem Lieferfahrzeug aus.

### SCHNIZZ® Angebote

Sehr beliebt ist das "Mittagsschnitzel für 4,95€" gültig Mo-Fr 11-14Uhr vor Ort, welches gern schnelle Schüler, Geschäftsleute und Handwerker, aber auch ältere Generationen regelmäßig nutzen.

Geburtsgruppen erhalten gratis ein Begrüßungssekt, wenn die Runde im SCHNIZZ® gefeiert wird.

Kinder haben Spaß im SCHNIZZ® mit eigenen Kinderkarten, Ausmalblättern, Spielküche, Kindercomputer und einem kleinen Spielplatz am Freisitz.

### HÄPPCHEN



SCHNIZZ® Maskottchen



Alternativ können die Schnitzel auch abgeholt werden, was mit einem Bonuspunkt pro Gericht belohnt wird.

Schon ab 14 Punkten erhält unser Gast das 15. Schnitzel bis zu 10,00€ gratis.

\* Vergleich im Fachmagazin Food-Service 2017 / "Top 100 der Systemgastronomie" bei "Umsatz nach Standorten" mit erzielten SCHNIZZ® Umsatzzahlen

# Kennzahlen und Planungskriterien für ein SCHNIZZ®

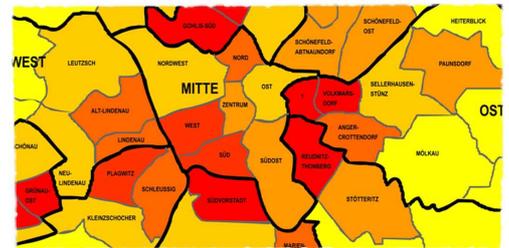
## Standortprofil

- an Bundesstraße bzw. frequentierter Hauptstraße
- Ecklage mit Zufahrt für 10 Parkplätze
- Erdgeschoss bevorzugt ohne Treppen
- Gasträumlichkeiten ca. 200m<sup>2</sup>
- Arbeitsflächen ca. 100m<sup>2</sup>
- Freisitz ca. 75m<sup>2</sup>
- Lieferradius ca. 3km mit 100T EW und 50T Erweiterungsoption

## Standort

Neben der guten **Sichtbarkeit** von mindestens zwei Seiten an einer großen **Hauptstraße** sind vor allem ausreichende **Parkplätze am Objekt** mit direkter Zufahrt sowie ein sichtbarer **Freisitz** mit Grünfläche und einem kleinen Spielplatz ideale Voraussetzungen.

Das Restaurant sollte bevorzugt **ohne Treppen** auskommen und entsprechend im **Erdgeschoss** sein. Der Tresen sollte sich optimalerweise im Zentrum des Gastraumes befinden.



Die **Gasträumfläche** mit ca. 200m<sup>2</sup> unterteilt sich dabei in zwei Bereiche, welche insgesamt 60 Personen Platz bietet. Der **Freisitz** mit ca. 75m<sup>2</sup> umfasst ebenfalls 60 Sitzplätze.

Hinter dem Tresen schließt sich direkt die **Küche** mit ca. 25m<sup>2</sup> inklusive **Fettabscheider** und **Abluft** an. Weitere Flächen für Trocken-, Kühl-, Getränke- und Verpackungslager sowie Büro und Umkleide umfassen weitere 75m<sup>2</sup>.



## Mitarbeiter

- 4 Köche (VZ 39h)
- 3 Service (VZ 39h)
- 2 Fahrer (VZ 39h)
- 2 Pauschalfahrer (TZ)
- Produktivität pro Mitarbeiterstunde zwischen 45 bis 55€

## Mitarbeiter

Aus etwa **zehn Kollegen** besteht ein SCHNIZZ® Team, welches sich in den ersten Wochen aufbaut.

Das Team setzt sich aus den Stationsmitarbeitern "**Küche**", "**Service**" und "**Fahrer**" zusammen. Bei Bedarf kann der Bereich "Fahrer" mit Teilzeitkräften unterstützt werden.



Jeder Mitarbeiter sollte neben seiner Hauptaufgabe eine **zweite Station** beherrschen um Ausfälle bei Krankheit und Urlaub zu kompensieren. Diese stationsübergreifenden Arbeiten beschleunigen darüberhinaus die täglichen Abläufe und fördern den Teamgeist. Dies hilft auch bei der Dienstplanung (DPL) die rollenden Wochen einzuhalten und somit jeden Mitarbeiter ein freies Wochenende pro Monat zu garantieren.

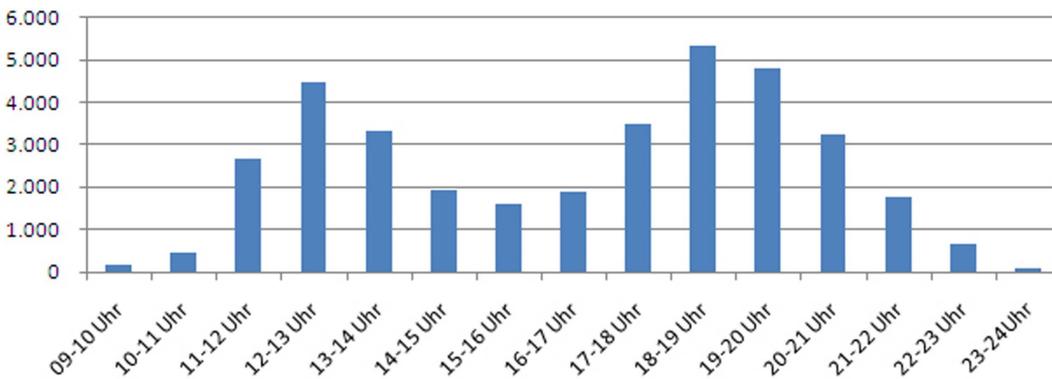
Alle Leitungspositionen werden gesondert geschult mit dem Augenmerk auf die Zufriedenheit des Gastes, des Teams und der Wirtschaftlichkeit. So leiten diese Personen nicht nur ihre Kollegen an, sondern unterstützen sie mit ihrer ganzen Arbeitskraft, insbesondere an umsatzstarken Tagen.

# Umsatz und Finanzen

## Kennzahlen

Ein SCHNIZZ® Restaurant verkauft jährlich über 90.000 Schnitzel, das ergibt über 15 Tonnen Fleisch und knapp 13 Tonnen Beilagen.

Durchschnittlich begrüßt jedes SCHNIZZ® 35.000 Gäste und Lieferkunden pro Jahr.



## Kennzahlen pro SCHNIZZ® Restaurant

- 90.000 Schnitzel pro Jahr
- 15 Tonnen Fleisch pro Jahr
- 13 Tonnen Beilagen pro Jahr
- 40.000 Gäste und Lieferkunden pro Jahr

## Finanzbedarf

SCHNIZZ® zählt zu den Systemen mit den vergleichsweise geringsten Investitionen gemessen an der Umsatzhöhe.

Das Eigenkapital beträgt 25T €, welches gleichzeitig zur Gründung einer GmbH als Stammkapitaleinlage genutzt werden kann.

Die hier aufgeführten Zahlen sind aus dem Investitionskatalog nach Inhalten sortiert und fassen sämtliche Positionen für ein Schnitzelrestaurant mit Lieferservice zusammen. Je nach Ausbaustandard und Größe können diese Angaben abweichen.

## Finanzbedarf

- 25T € Eigenkapital
- 150T € Investitionssumme
- zzgl. 10T-70T € variable Baukosten und Mietkaution, Eintrittsgebühr und Privatbedarf

Investition	Inhalte	Gesamt
Technik	Küche, Kühlzellen, Tresen, Kassen, Licht, Ton, Sicherheit	79T €
Ausstattung	Freisitz, Gastraum, WC, Arbeitsbereiche, Prints, Kleidung	59T €
Zubehör	Geschirr, Gläser, Besteck, Service- und Küchenzubehör	9T €
Gebühren	Anmeldungen (Ämter, Notar, usw.)	3T €
Fixkostenblock		150T €

zzgl. variabler Baukosten 10T-70T und Mietkaution je nach Standort, Eintrittsgebühr und Privatbedarf

## Unterstützung von Anfang an für Franchise-Partner

### Bekanntheit

SCHNIZZ® ist bei Suchmaschinen im Internet stets im Ranking ganz vorn mit dabei.

Dies wird ermöglicht durch zahlreiche positive Berichte, Neuigkeiten, intensive Nutzung Social Media, Bewertungen, Presstexte und TV-Spots sowie einer responsiven Webseite (Unterstützung der meisten Endgeräte).

Für den erfolgreichen Start eines eigenen SCHNIZZ® Restaurants erhält der neue Franchise-Partner mit Zahlung der Eintrittsgebühr in Höhe von 15T € folgende Voraussetzungen und Unterstützungen:

1. **Franchise-Vertrag** für 10 Jahre inklusive Gebietsschutz
2. **vollständige Eingliederung** in das System (Verträge, Onlineshop, Social Media)
3. **Kontakte Franchise-Partner** für Erfahrungsaustausch (Einzelsprache)
4. **umfangreiche SCHNIZZ® Praktika** (alle Stationen und Büro ca. 6 Wo.)
5. **Standortwahl** (z. B. Recherchen, Analysen, Marktforschung)
6. **Grundrissplanung** (z. B. effiziente Raumnutzung, Anschlussmedien, Einrichtung, Freisitz, Parken)
7. Hilfe bei der Erstellung vom **Investitionskatalog** (Überblick der Gesamt- und Staffelinvestitionen)
8. **Gründungsunterstützung** in Zusammenarbeit mit der IHK und aktuellen Förderbanken
9. **Begleitung** in der Vorbereitungsphase (z. B. Bauablaufplanung)
10. **Eröffnungswerbung** (z. B. Gestaltung Printmedien, Beratung)
11. **Nachbetreuung** in der Eröffnungsphase



Weitere Pressemitteilungen und TV-Beiträge sind auf [schnizz.de](http://schnizz.de) unter "Presse" zusammengestellt.



Die Auszeichnung "Service Qualität Deutschland" überreichten am 30.08.2011 Andreas Lämmel MdB, Präsident des Landestourismusverbandes Sachsen e.V. (l.), und Claus Friedrich Holtmann, Präsident des Ostdeutschen Sparkassenverbandes (r.) an SCHNIZZ® Geschäftsführer Udo Thier.

## Leistungen und Betreuung durch den Franchise-Geber

Damit sich jeder SCHNIZZ® Unternehmer voll auf seine Gewinne und die Zufriedenheit im Team konzentrieren kann, unterstützt ihn die SCHNIZZ® Verwaltung für eine monatliche Aufwendung von 5,00% des Nettoumsatzes und einer Marketinggebühr von 1,00% mit einem zuverlässigen Konzept und profitablen Leistungen:

1. **gebührenfreier Onlineshop** auf der Homepage: [schnizz.de](http://schnizz.de) / [schnitzel.de](http://schnitzel.de)
2. Effiziente **Kassensystem-Software** mit Onlineshop-Anbindung für maximalproduktives Arbeiten
3. Empfehlung bewährter Lieferanten (Verhandelte **Sonder-Einkaufspreise, Rückvergütungen**)
4. **hohe Produktqualität** mit erfolgserprobte Rezepturen, Kalkulationen und Arbeitsabläufen (SCHNIZZ® Handbücher)
5. Nutzungsvorschläge **rechtlich geprüfter Verträge** (z. B. Arbeitsvertrag) und Vorlagen
6. **Gestaltung Medien** (z. B. Flyer, Banner, Anzeigen) und Portfolio (z. B. TV-Spots)
7. Erstellung von **professionellen Marketingaktionen** und **fortlaufenden Entwicklungen des Konzeptes** unter Berücksichtigung von zukünftigen Trends und Kundenverhalten
8. **Personalmarketing** (z. B. Akquise, gebührenfreie Nutzung kostenpflichtiger Netzwerke und Portale)
9. **persönlicher Objektbetreuer** (Vertrauensperson und Berater, Hilfe in Notsituationen, Unterstützung bei Schulungen)
10. **jährliches Franchise-Partner-Treffen** (z. B. Kontaktpflege, Auszeichnungen, Diskussionsrunde zu Optimierungen für Gewinnmaximierung)



### Gut zu Wissen!

Sowohl Mitarbeiterausfälle als auch Urlaubsvertretungen können in Ausnahmefällen vom persönlichen SCHNIZZ® Objektbetreuer auf Stundenbasis abgefangen werden.

Alle Anfragen seitens SCHNIZZ® laufen ausschließlich über den Franchise-Partner und niemals über seinen Kopf hinweg zu seinen Mitarbeitern.



## Ein idealer Kandidat:

Alter 25 bis 55 Jahre

Fokus auf Kerngeschäft  
SCHNIZZ® ohne weitere  
zeitintensive  
Unternehmungen

Alleinige  
Entscheidungs- und  
Handlungskompetenz  
mit Unterstützung aus  
Familie/Freundeskreis

persönliche Bereit-  
schaft sein politisches  
Wertesystem nicht  
öffentlich zu äußern

## Bildung:

Abitur oder  
Berufsausbildung

BWL-Kenntnisse

## Erfahrungen:

System-/Gastronomie

Teamführung

## Softskills:

Einsatz, Ehrgeiz,  
Ausdauer

unternehmerisches  
Denken und Handeln

Empathie

## Neueinsteiger:

Für Neueinsteiger  
bietet sich ein  
einjähriges  
Arbeitsverhältnis in  
einem SCHNIZZ®  
Restaurant (alle  
Stationen) an.

Fehlende Kenntnisse  
(z.B. BWL) können  
durch Fortbildung bei  
einem separaten  
Bildungsträger parallel  
erlernt werden.

Darüber hinaus gibt es  
die Möglichkeit eines  
dualen Studiums für  
Gastronomiemanage-  
ment (z.B. drei Jahre).

# Bausteine für ein erfolgreiches SCHNIZZ®

Neben den links stehenden Anforderun-  
gen heißt das SCHNIZZ® jederzeit  
erfolghungrige und organisatorisch  
talentierete Persönlichkeiten herzlich  
willkommen.

## 1. Telefoninterview oder pers. Treffen

Gern stellen wir Ihnen unverbindlich das  
SCHNIZZ® Konzept genauer vor und  
sprechen über Ihre Ziele, Vorstellungen  
und Gedanken, bevorzugt in einem  
SCHNIZZ® Restaurant Ihrer Wahl.

Im Anschluss können Sie in Ruhe ent-  
scheiden, ob wir den Weg gemeinsam  
gehen möchten.

## 2. Auswertungsgespräch

Sie sind von SCHNIZZ® überzeugt und  
haben uns gleichermaßen mit Ihrer  
Persönlichkeit sowie Ihren  
Qualifikationen überzeugt, dann können  
wir unser Vorhaben schon einmal  
genauer definieren (z.B. Zeitrahmen,  
Standorte und das finanzielle Gerüst).

## 3. Standort- und Entscheidungsfindung

Spricht die Entscheidung deutlich für  
einen SCHNIZZ® Standort mit optimalen  
Voraussetzungen, können wir  
gemeinsam letzte Fragen klären und den  
Franchisevertrag unterzeichnen.

## 4. detaillierte Vorbereitung

Gemeinsame Erarbeitung der Grundriss-  
planung, dem Investitionskatalog, dem  
Businessplan, der Finanzierung und einer  
Fördermittelpflichtprüfung des Standortes.



## 5. Praktika

Einarbeitung in alle systemgastro-  
nomische Stationen, den Büro und  
Unternehmensabläufen.

## 6. Vorbereitungsphase

Begleitung Bauablauf- und Einrichtungs-  
planung, Personalakquise und Vor-  
stellung aller Lieferanten.

## 7. "Soft Opening" und Eröffnung

Vor der eigentlichen Eröffnungs-  
kampagne sollte dem Team etwa 1-2  
Wochen lang die Möglichkeit gegeben  
werden alle neuen Arbeitsabläufe  
kennenzulernen. Mögliche technische  
oder unerwartete Probleme können in  
Ruhe behoben und Gäste auf dieses  
"Soft Opening" hingewiesen werden.

Nun steht dem besonderen Tag nichts  
mehr im Weg und Sie können die offi-  
zielle Geschäftseröffnung mit Familie,  
Freunden und Geschäftspartnern feiern.

## 8. Nachbetreuung

In den ersten Wochen wird das Team  
von Ihrem SCHNIZZ® Objektbetreuer  
unterstützt um die Arbeitsqualität sowie  
sämtliche Abläufe ordentlich und  
maximalproduktiv in Ihrem Sinne  
auszuführen.

# SCHNIZZ® Standorte

Alle abgebildeten Städte haben das Potenzial für ein SCHNIZZ® Restaurant mit Lieferservice unter besten demografischen Bedingungen.



**SCHNIZZ® ist ein junges und deutschlandweit expandierendes Unternehmen der Systemgastronomie.**

Die Orte Chemnitz, Halle, Leipzig, Dresden und Magdeburg sind bereits vergeben. Alle anderen markierten Standorte sind demografisch sehr gut geeignet.

Zudem besteht die Möglichkeit mehrere Standorte zu betreiben und ein Master-Franchise aufzubauen.

**SCHNIZZ®**  
 Verwaltungsgesellschaft  
 Hallesche Straße 110  
 DE-04159 Leipzig

Texte und Grafiken sind geistiges Eigentum. Ein Kopieren oder Abfilmen, auch auszugsweise, ist ohne Einwilligung der SCHNIZZ® Verwaltungsgesellschaft strengstens untersagt. Verstöße gegen das Urheberrecht sowie der Schweigepflicht stellen einen Straftatbestand dar, welche nach §5 BDSG sowie den geltenden Rechtsvorschriften mit Freiheits- und Geldstrafe geahndet werden. Irrtümer vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr und Haftung. Stand 16.09.2018

**Notizen:**

# aktuelle Speisekarte:

SELECTION OF SCHNITZELS		PORK · TURKEY · VEAL
 <p><b>SCHNITZEL "VIENNESE STYLE"</b> THE CLASSIC SERVED WITH LEMON WEDGES, FRIES AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "DALLAS"</b> PAN FRIED WITH ONIONS, SCRAMBLED EGGS AN CRISPY BACON SERVED WITH FRIES AND SALAD</p>	 <p><b>"LADIES' SCHNITZEL"<sup>1</sup></b> TOPPED WITH SLICED PINEAPPLES, PEACHES AND GRATINATED, SERVED WITH CROQUETTES AND SALAD</p>
 <p><b>"GENTS' SCHNITZEL"</b> LOADS OF ONIONS AND GARLIC IN BLACK BEER SAUCE, SERVED WITH FRIED POTATOES AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "SWISS STYLE"<sup>1,4</sup></b> TOPPED WITH SLICED TOMATO AND SWISS CHEESE, OVENBACKED, SERVED WITH CROQUETTES AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "AU FOUR"<sup>1,4</sup></b> FRESH RAGOUT AND CHEESE, OVENBACKED SERVED WITH FRIES AND SALAD</p>
 <p><b>SCHNITZEL "À LA JARDINIÈRE"</b> WITH PEAS AND BABY CARROTS SAUTÉED IN BUTTER, SERVED WITH POTATOES AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "BACON"<sup>1,4</sup></b> TOPPED WITH BARBECUE SAUSAGES, CRISPY BACON AND CHEESE, SERVED WITH POTATO WEDGES AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "MUSHROOM"</b> WITH MUSHROOM-CREAM-SAUCE, SERVED WITH TWISTER FRIES AND SALAD</p>
 <p><b>SCHNITZEL "HAWAII"<sup>1,4</sup></b> TOPPED WITH PINEAPPLE SLICES AND CHEESE, OVENBACKED, SERVED WITH FRIES AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "ITALIAN"<sup>1,4</sup></b> WITH TOMATO SAUCE AND CHEESE, OVENBACKED, SERVED WITH SPAGHETTI AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "CAMEMBERT"<sup>4</sup></b> TOPPED WITH CAMEMBERT CHEESE STRIPES ON CRANBERRIES, SERVED WITH 2 CREAM CHEESE FILLED POTATOES AND SALAD</p>
 <p><b>SCHNITZEL "STRAMMER MAX"<sup>4,7</sup></b> TOPPED WITH 2 FRIED EGGS AND SAUTÉED HAM, SERVED WITH POTATO WEDGES AND SALAD</p>	 <p><b>SCHNITZEL "GIPSY STYLE"<sup>1,5</sup></b> SERVED WITH SPICY LESCÓ, SEASONED TWISTER FRIES AND SALAD</p>	<p><b>UPON REQUEST WE GLADLY PROVIDE ALL PORK-, TURKEY- OR VEAL-CUTLETS NON-BREADED OR LACTOSE-FREE</b></p> <p><b>ALL OF OUR CUTLETS ARE LEAN TENDON-FREE, SUCCULENT ON THE INSIDE AND CRISPYLY FRIED FROM THE OUTSIDE.</b></p>

# ERLEBE DEINEN SCHNIZZ® MOMENT



DEINE ERÖFFNUNG MIT FAMILIE UND FREUNDEN



DEIN FERTIGES SYSTEMRESTAURANT



DEIN ERSTES SCHNITZEL



DEINE ERSTEN GÄSTE



DEIN FUHRPARK



DEINE ERSTE FIRMENFEIER

DEIN ERSTER TERMIN MIT SCHNIZZ®

ANSPRECHPARTNER STANDORTENTWICKLUNG: RENÈ PEUKERT

TELEFON 0177 2692719 • RENE.PEUKERT@SCHNIZZ.DE

SCHNIZZ VERWALTUNGS GMBH • HALLESCHER STRASSE 110 • DE-04159 LEIPZIG