

WEINBERGMAIER

Heimat Österreichischer Spezialitäten

“

**Das Beste aus
Österreich
auf jedem Teller.**

The best of Austria
on every plate.



www.weinbergmaier.at

DAS BESTE AN TIEFKÜHLSPEZIALITÄTEN THE BEST IN FROZEN SPECIALTIES

Weinbergmaier ist bekannt für sein umfangreiches Sortiment an Tiefkühl-Spezialitäten in höchster Qualität – und das seit 1969. Als verlässlicher Partner in der Lebensmittelbranche sind uns hochwertige Produkte, einfache Zubereitungsarten, fachkundige Beratung sowie **individuelle Lösungen** und **Produkte** in Form von Private Label für unsere Kunden besonders wichtig – dafür stehen wir.

Unsere weit über die Landesgrenzen hinaus beliebten Marken TONI KAISER, BAUERNLAND, ACKERL und HÄNSEL & GRETTEL stehen für typisch österreichische Gerichte und stellen die Basis unseres Produktsortiments dar. Dazu gehören traditionelle Mehlspeisen, Knödel- und Kartoffelspezialitäten sowie vegane und vegetarische Speisen.



Weinbergmaier is known for its extensive range of frozen specialties of the highest quality – and has been since 1969. As a reliable partner in the food industry, we particularly value high-quality products, simple methods of preparation, expert advice, **individual solutions** and **products** in the private label sector for our customers. That's what we stand for.

Our brands TONI KAISER, BAUERNLAND, ACKERL and HÄNSEL & GRETTEL, which are popular far beyond national borders, represent typical Austrian dishes and form the foundation of our product range. This includes traditional pastries, dumpling and potato specialties as well as vegan and vegetarian dishes.



DAS BESTE AUS DER REGION

Lokale Rohstoffe und natürliche Zutaten machen das Weinbergmaier Produktsortiment geschmacklich einzigartig. Wir beziehen 80 % unserer Rohstoffe von österreichischen Lieferanten (Kartoffeln, Äpfel, Topfen, Mehl etc.). Damit setzen wir nicht nur auf bewährte Qualität, sondern wir stärken auch das partnerschaftliche Verhältnis zu unseren vielen Lieferant:innen in der Region und in ganz Österreich.

THE BEST OF THE REGION

Local raw materials and natural ingredients give the Weinbergmaier product range its one-of-a-kind flavour. We obtain 80% of our raw materials from Austrian suppliers (potatoes, apples, curd cheese, flour, etc.). In doing so, we not only rely on proven quality, but also strengthen our partnerships with our many suppliers in the region and throughout Austria.



UNSERE VISION

Das Beste aus Österreich auf jedem Teller.

OUR VISION

The best of Austria on every plate.



UNSERE MISSION

Gemeinsam machen wir es einfach, österreichische Kulinarik überall zu genießen. Partnerschaftlich. Innovativ. Verantwortungsbewusst.

OUR MISSION

Together we make it possible to enjoy Austrian foods – everywhere for everyone. In partnership. Through innovation. Responsibly.

DAS BESTE AN UNSEREN STANDORTEN

THE BEST AT OUR LOCATIONS

An unseren topmodernen Produktionsstandorten werden rund um die Uhr über 600 unterschiedliche Artikel produziert, die in allen Verkaufskanälen der TK-Sortimente weit über die Grenzen Österreichs hinaus erhältlich sind.

Unsere Standorte sind nach strengsten, international anerkannten Hygiene- und Sicherheitsstandards zertifiziert und auditiert.* Hier, sowie in den Werken unserer strategischen Partner, werden jährlich 23.000 Tonnen hochwertigster lokaler Lebensmittel verarbeitet.

At our state-of-the-art production sites, more than 600 different items are produced around the clock. These items are available far beyond national borders through all distribution channels of our frozen food lines.

Our locations are certified and audited according to the strictest, internationally recognized hygiene and safety standards.* Here, as well as in the plants of our strategic partners, 23.000 tons of the highest quality local food are processed every year.



WERK WOLFERN

190 Mitarbeiter
Produktionsmenge/Jahr:
 Kaiserschmarrn 8 Mio. Portionen
 Grießnockerl 50 Mio. Stück
 Germknödel 15 Mio. Stück
Produktsortiment:
 Suppeneinlagen, Kaiserschmarrn,
 Palatschinken, süße und pikante Knödel
Produktionstechnologien:
 Formen, Füllen, Backen, Kochen, Dämpfen,
 Schneiden, Reißen, Bröseln, Zugabe von Beipacks

LOCATION WOLFERN

190 employees
Annual tonnage:
 Kaiserschmarrn 8 million servings
 Semolina dumplings 50 million pieces
 Sweet yeast dumplings 15 million pieces
Product range:
 Soup garnishes, Kaiserschmarrn,
 pancakes, sweet and savoury dumplings
Production technologies:
 Forming, filling, baking, cooking, steaming,
 cutting, shredding, crumbling, additives

* International Food Standard (IFS), Hygienekontrollen nach HACCP, agroVet und RSPO Zertifizierungen im Bereich der Nachhaltigkeit und nachhaltig produziertem Palmöl, Kontrollen nach diversen BIO Standards, V-label Akkreditierungen und individuellen Kundenaudits.

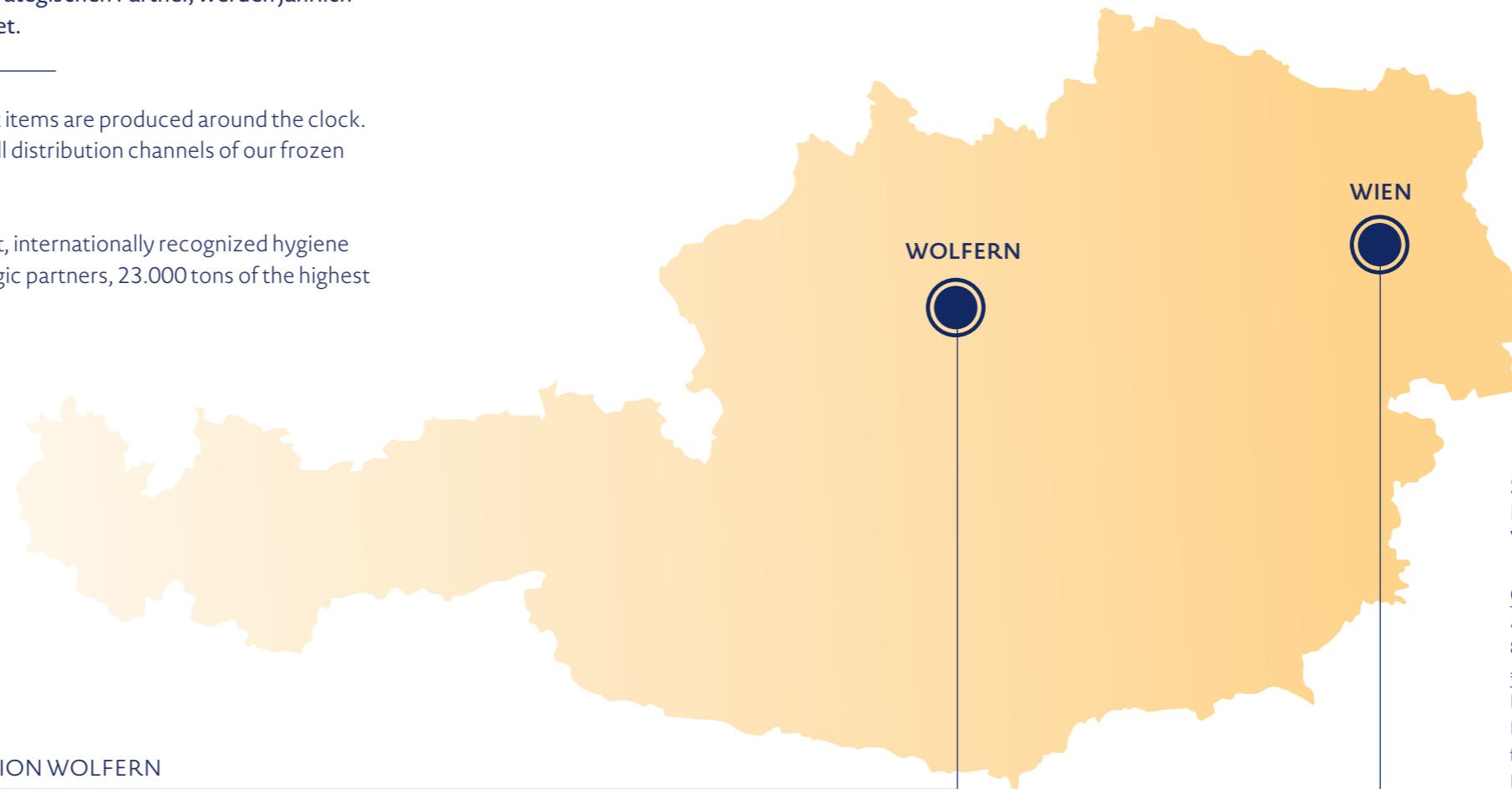
* International Food Standard (IFS), hygiene controls according to HACCP, agroVet and RSPO certifications in the field of sustainability and sustainable palm oil production, controls according to various organic standards, V-label accreditations and individual customer audits.

LOHNPRODUKTION

Exklusiv Produktsortiment:
 Desserts, Laibchen, Fertiggerichte,
 Gemüse, Pommes Frites,
 Kartoffelbeilagen

CONTRACT MANUFACTURING

Exclusive product range:
 Desserts, patties, ready meals,
 vegetables, french fries,
 potato garnishes



STRUDEL DOUGH MANUFACTURE VIENNA

60 employees
Annual tonnage:
 800 km gefüllte Strudels
 = distance from Vienna to Rome
Production technologies:
 Patented process for producing
 filo pastry-dough
 Forming, filling, baking,
 cutting/portioning, mixing

STRUDELTEIG-MANUFATUR WIEN

60 Mitarbeiter
Produktionsmenge/Jahr:
 800 km gefüllte Strudel
 = Strecke von Wien nach Rom
Produktionstechnologien:
 Patentiertes Verfahren
 für hauchdünn gezogenen Strudelteig,
 Formen, Füllen, Backen,
 Mischen/ Vermengen,
 Schneiden /Portionieren



UNSERE GESCHICHTE OUR HISTORY

1969

Unternehmensgründung
des Familienunternehmens:
1 Standort, ca. 20 Mitarbeiter

Founding of the family
business: One location,
approx. 20 employees

1989

Vorreiter im TK-Convenience-Bereich:
Erster Hersteller vorgekochter
und gebröselter Knödel

Leader in the deep-frozen convenience
food sector: First producer of precooked
and crumbled dumplings

1994

Start der Produktion in Wolfern,
Einstieg ins Exportgeschäft

Start of production in Wolfern,
Breakthrough into the export business

2007

Weinbergmaier wird 100%-Tochter
der VIVATIS Holding AG

Weinbergmaier becoming a 100%
subsidiary of VIVATIS Holding AG

2020

Erweiterung des Standorts Wolfern,
Investition über 25 Mio. Euro
Übernahme Condeli

Site expansion in Wolfern,
25 million euros investment
Acquisition of Condeli

2021

Übernahme Ackerl

Acquisition of Ackerl

2023

2 Standorte, ca. 250 Mitarbeiter

Two locations, approx. 250 employees



UNSERE UNTERNEHMENS DATEN OUR COMPANY FACTS

EIGENTÜMER
OWNER

Ein Unternehmen der
VIVATIS
HOLDING AG

GESCHÄFTSFÜHRUNG
MANAGEMENT DIRECTORS

Dr. Gerald Spitzer
DI (FH) Christian Kübek

GESCHÄFTSFELDER
DISTRIBUTION CHANNELS

Food Service | Food Service
Retail | Retail
Industrie/B2B | Industrie/B2B

“

Das Beste aus Österreich
auf jedem Teller – dafür
lebt WEINBERGMAIER
tagtäglich mit Dynamik
und Leidenschaft –
und das spürt man.

The best of Austria on every
plate – WEINBERGMAIER
lives for this every day
with dynamism and
passion – and you
can feel it.



GF Dr. Gerald Spitzer

“

WEINBERGMAIER steht
für österreichische Gerichte
aus besten, regionalen
Rohstoffen und ein kom-
promissloses Qualitätsver-
ständnis in allen Bereichen.

WEINBERGMAIER stands
for Austrian dishes made
from the best, regional
raw materials and an uncom-
promising understanding
of quality in all areas.



GF DI (FH) Christian Kübek

MITARBEITERENTWICKLUNG
EMPLOYEE DEVELOPMENT

74



2017

221



2021

250



2023

FAKTEN
FACTS

Standorte Production sites	2
Zulieferer Suppliers	300
Produkte Products	600
Jahrestonnage Annual tonnage	23.000
Unternehmensumsatz 2023 in € Turnover 2023 in €	72,1 Mio.

DAS BESTE AUS ÖSTERREICHS KÜCHE

THE BEST OF AUSTRIAN KITCHEN

Weinbergmaier verwendet lokale Zutaten und traditionelle Rezepte für alle Produkte, von Suppeneinlagen bis hin zu Pommes Frites. Das Ergebnis ist ein handgemachter und authentischer Geschmack. Gemeinsam entwickeln wir für Sie Ihre individuellen Produkte und Verpackungen.

Produktmöglichkeiten: Unterschiedliche Rezepturen, Formen, Füllen sowie auch in BIO Qualität und VEGAN

Verpackungsmöglichkeiten:

- Faltschachteln: 200 g – 1000 g
- Großgebinde: E2-Kisten, Schlauchbeutel, Kartonage mit Einlegesack
- Individuelle Beutelverpackungen

Weinbergmaier uses local ingredients and traditional recipes for everything from soup garnishes to french fries. The result is a handmade and authentic taste. Together we develop your individual products and packaging.

Product options: different recipes, shapes, fillings as well as ORGANIC quality and VEGAN options

Packaging options:

- Folding boxes: 200 g – 1000 g
- Bulk containers: E2 crates, tubular bags, cardboard boxes with inlay bags
- Individual bag packaging

KNÖDEL | DUMPLINGS

Süße Knödel gefüllt, Füllanteil bis zu 25%	Süße Knödel ungefüllt	Pikante Knödel gefüllt	Pikante Knödel ungefüllt
Sorten: Nougat, Frucht, Topfen 35 g – 100 g	Topfenknödel 50 g	Sorten: Fleisch, Wurst, pflanzlich 45 g – 100 g	Semmelteig Kartoffelteig verschiedene Geschmacksrichtungen 60 g – 150 g
Roh, vorgekocht und gebrösel	Roh	Roh, vorgekocht	Roh, vorgekocht
Topfen- o. Kartoffel- teig gefüllt: mit ganzer Frucht, Zuckerherz, Frucht-, Topfen-, o. Nougatfülle	Topfen aus Österreich	Traditionell österreichische Füllungen und Rezepturen	Hauptspeise oder Beilage
Sweet dumplings filled, filling proportion up to 25%	Sweet dumplings unfilled	Savoury dumplings filled	Savoury dumplings unfilled
Varieties: nougat, fruit, curd, 35 g – 100 g	Curd dumplings 50 g	Varieties: meat, sausage, plant-based 45 g – 100 g	Bread dough Potato dough Different flavours 60 g – 150 g
Raw, pre-cooked and breaded	Raw	Raw, pre-cooked	Raw, pre-cooked
Curd dough or potato dough filled with whole fruit, sugar heart, fruit filling, curd filling or nougat filling	Austrian curd	Traditional Austrian fillings and recipes	Main course or side dish



SUPPENEINLAGEN | SOUP GARNISHES



Nockerl	Frittaten	Suppenknödel	Strudel
Grießnockerl Leberknockerl 16 g – 37 g	Gebacken	Leberknödel	Fleischstrudel 40 g
Vorgekocht	Beidseitig auf Gusseisen gebacken	Tiroler Suppenknödel Kaspressknödel 40 g – 90 g	Gebacken Portioniert
Leber aus Österreich Hausgemachte Optik Lange Standzeit		Roh Vorgekocht Gebacken	Reines Rindfleisch
		Leber aus Österreich Semmelteig	
Dumplings	Pancake stripes	Soup dumplings	Strudels
Semolina dumplings Liver dumplings 16 g – 37 g	Baked	Liver dumplings Tyrolean soup dumplings Cheesy burgers 40 g – 90 g	Strudel with meat filling 40 g
Pre-cooked	Cooked on cast iron on both sides	Raw Pre-cooked Baked	Baked Portioned
Austrian liver Homemade look Long life time		Austrian liver Bread dumpling dough	Uses only pure beef

SCHMARRN | SCHMARRN

Süßer Schmarrn
Sorten: Klassischer Kaiserschmarrn, Topfen, Apfel, mit und ohne Rosinen uvm. Dosierung weiterer Beigaben möglich z.B. Nüsse, uvm.
Gebacken und gerissen
Mit frischem Eischnee Beidseitig auf Gusseisen gebacken Wie handgemacht
Sweet Schmarrn
Varieties: Classic Kaiserschmarrn, curd, apple, with or without raisins and much more Addition of further ingredients possible, e.g. nuts and much more.
Baked and shredded
With fresh whipped egg white Cooked on cast iron on both sides Homemade flavour and appearance



PALATSCHINKEN | PANCAKES



Süße Palatschinken gefüllt

Sorten: Nougat, Frucht, Topfen
40 g – 100 g

Gebacken

Beidseitig auf Gusseisen gebacken
Von Hand gefüllt und gerollt

Sweet pancakes, filled

Varieties: nougat, fruit, curd
40 g – 100 g

Baked

Cooked on cast iron on both sides
Filled and rolled by hand

Palatschinken ungefüllt

Gebacken

Beidseitig auf Gusseisen gebacken

Pancakes, unfilled

Baked

Cooked on cast iron on both sides

STRUDEL | STRUDELS



Süße Strudel gefüllt

Sorten:
Apfel, Topfen uvm.
75 g – 1500 g

Roh, gebacken, portioniert

Hauchdünn
gezogener Strudelteig
Äpfel aus Österreich

Sweet strudels, filled

Varieties:
Apple, curd and much more
75 g – 1500 g

Raw, baked, portioned

Filo pastry dough
Austrian apples

Pikante Strudel gefüllt

Sorten:
Fleisch, Spinat uvm.
75 g – 1500 g

Roh, gebacken, portioniert

Hauchdünn
gezogener Strudelteig

Savoury strudels, filled

Varieties:
Meat, spinach and much more
75 – 1500 g

Raw, baked, portioned

Filo pastry dough

Strudelteig pro Blatt 30 g – 125 g

Verpackung
120 g – 1000 g

Roh

Hauchdünn
gezogener Strudelteig
elastisch & reißfest

Filo pastry dough per sheet 30 g – 125 g

Packaging
120 g – 1000 g

Raw

Filo pastry dough
elastic & tear-resistant

Unterschiedliche Portionsgrößen möglich – Stückgewichte und Stückbreiten variabel.

Different portions sizes possible – variable by weight or by width.

MEHLSPEISEN & DESSERTS | PASTRIES & DESSERTS

Mehlspeisen

Schoko Soufflé
Apfelringe im Backteig
Schoko-Nuss-Küchlein
Bauernkrapfen
Mohnnudeln
Nussnudeln
35 g – 100 g

Gebacken, verzehrfertig

Typisch österreichische
Mehlspeisen

Pastries

Chocolate soufflé
Apple rings in batter
Mini chocolate cake
Bauernkrapfen
Poppy noodles
Nut noodles
35 g – 100 g

Baked, ready to eat

Typical Austrian
dishes

Desserts

Powidltascherl
Grießflammerienockerl
Topfenockerl
24 g – 37 g

Vorgekocht

Teilweise gebrösel
und gezuckert

Desserts

Plum Wallets
Sweet semolina dumplings
Curd nockerl
24 g – 37 g

Cooked

Optionally breaded
and sugared

Mini-Desserts

Schaumrollen
Dessert-Schnitten
Dessert-Würfel
16 g – 30 g

Verzehrfertig

Einfach portionierbar
100 % handgemacht
in Österreich

Mini-Desserts

Schaumrollen
Dessert cakeslices
Dessert cubes
16 g – 30 g

Ready to eat

Easy to portion
100% handmade
in Austria



GERMKNÖDEL | YEAST DUMPLINGS

Süße Germknödel gefüllt

Diverse Fruchtfüllen
Füllanteil ca. 11 – 15 %
60 g – 170 g

Vorgegart

Germteig

Mit Mohn-Zucker-Gemisch

Sweet yeast dumplings, filled

Various fruit fillings
Filling proportion approx. 11 – 15%
60 g – 170 g

Pre-cooked

Yeast dough
With poppy seed and sugar mixture

Ungefüllte Germknödel

140 g

Vorgegart

Germteig

Unfilled yeast dumplings

140 g

Pre-cooked

Yeast dough



LAIBCHEN | PATTIES



Laibchen

Diverse Gemüselaubchen
53 g – 100 g
Roh, vorgebacken
Unterschiedliche Panaden möglich
Optik wie handgemacht
Alternative für vegetarische/vegane Burger

Patties

Various vegetable burgers
53 g – 100 g
Raw, pre-baked
Different breadings possible
Handmade appearance
Alternative for vegetarian/vegan burgers

GEMÜSE | VEGETABLES



Einzelgemüse

Diverse Sorten
Vorgekocht
Freirollend gefrostet

Mischgemüse

Diverse Premium Gemüseemischungen
Vorgekocht
Freirollend gefrostet

Single vegetables

Various types
Pre-cooked
Individually quick frozen

Mixed vegetables

Various premium vegetable mixes
Pre-cooked
Individually quick frozen

KARTOFFELBEILAGEN | POTATO GARNISHES

Pommes Frites

Klassische Pommes Frites,
Skin On Pommes, Steak Pommes,
Pommes Allumettes, Kringel Frites
Vorfrütiert
Aus österreichischen Kartoffeln
Mit AMA Gütesiegel
Mit Bauernhof-Garantie

Kartoffelbeilagen

Wedges
Spalten
Rösti & Puffer
Kroketten
40 g – 140 g
Vorgebacken

French Fries

Classic French fries,
skin on French fries, steak fries,
allumettes, crimped fries
Pre-fried
Made of Austrian potatoes
With AMA quality seal
With farm guarantee

Potato garnishes

Wedges
hash browns,
croquettes
40 g – 140 g
Pre-baked

FERTIGGERICHTE | READY MEALS

Divers

Eieromlett
Back-Camembert
Spinat-Käse-Palatschinke
90 g – 100 g
Vorgebacken
Hauptspeise oder Beilage

Geflügel

Backhendl
Piccata von der Pute
100 g
Vorgebacken
Backhendl aus der
Hühneroberkeule ausgelöst

Schöpfgerichte

Rindsgulasch
Wildragout
Verzehrfertig
Vollständig durchgegart
und tiefgekühlt
Fleisch aus Österreich

Various

Egg omelette
Baked camembert
Pancakes filled with
spinach & cheese
90 g – 100 g
Pre-baked
Main course or side dish

Poultry

Chicken leg
Turkey piccata
100 g
Pre-baked
Meat from the chicken thigh

Stews

Beef goulash
Game stew
Ready to eat
Fully cooked and frozen
Meat from Austria



**DAS BESTE BEI
NACHHALTIGKEIT
& UMWELTSCHUTZ
THE BEST IN
SUSTAINABILITY
& ENVIRONMENTAL
PROTECTION**



Nachhaltiges Wirtschaften ist uns ein großes Anliegen. Daher haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Infrastruktur an unseren Standorten nach und nach mit umweltfreundlicher Technologie zu erneuern. Mit den bereits getätigten Investitionen erfolgten wichtige Schritte in die richtige Richtung. Und unsere Anstrengungen gehen weiter!

Dr. Gerald Spitzer, GF Weinbergmaier GmbH

Sustainable management is very important to us. For this reason, we have set ourselves the goal of gradually renewing the infrastructure at our locations with environmentally friendly technology. With the investments that have already been made, we have taken critical steps in the right direction. And we are just getting started!

Dr. Gerald Spitzer, GF Weinbergmaier GmbH

Zur Verbesserung der Umweltverträglichkeit und des ökologischen Fußabdrucks arbeitet Weinbergmaier kontinuierlich an der Optimierung interner Prozesse und Abläufe. In den vergangenen drei Jahren wurden über 25 Mio. Euro in Projekte investiert, die nicht nur der Modernisierung des Unternehmens dienen, sondern auch wesentlich zur Verbesserung der Nachhaltigkeitsbilanz beitragen.

To improve environmental compatibility and the ecological footprint, Weinbergmaier works continuously to optimize internal processes and procedures. Over the past three years, more than 25 million euros have been invested in projects that not only serve to modernize the company, but also make a significant contribution to improving the sustainability balance.



POSITIVES ARBEITSUMFELD

Ein wertschätzendes Miteinander, moderne Arbeitsplätze, flexible Arbeitszeitmodelle und umfassende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten für alle Mitarbeiter:innen garantieren Kontinuität in der Belegschaft – und damit auch unsere hohe Produktqualität.

POSITIVE WORK ENVIRONMENT

Appreciative cooperation, modern workplaces, flexible scheduling models and comprehensive training and further education opportunities for all employees guarantee continuity in the workforce – and with it our high product quality.

REGIONALE PRODUKTE

Lokale Rohstoffe und natürliche Zutaten machen unsere Produkte geschmacklich einzigartig und nachhaltig. Die starke Verbundenheit mit den vielen regionalen und österreichischen Lieferant:innen spiegelt das partnerschaftliche Verhältnis wider.

REGIONAL PRODUCTS

Local raw materials and natural ingredients make our products taste unique and sustainable. Our strong connection with the many regional and Austrian suppliers reflects the partnership.

SPARSAMER ENERGIEVERBRAUCH

Wärmerückgewinnungsanlagen, intelligente Steuerungen zur Stromreduktion und vollautomatisierte, vernetzte Gebäudeleittechniksysteme leisten einen wesentlichen Beitrag zur Energieeinsparung.

ECONOMICAL ENERGY CONSUMPTION

Heat recovery systems, intelligent controls for reducing electricity and fully automated, networked building management systems make a significant contribution to saving energy.

MODERNSTE KÄLTEANLAGE

Am Standort Wolfersnord versorgt eine neue, energieeffiziente Kälteanlage mit natürlichem Kältemittel klimafreundlich sämtliche Kühl- und Tiefkühlräume.

MODERN REFRIGERATION SYSTEM

At the Wolfersnord site, a new, energy-efficient refrigeration system with natural refrigerant supplies all cold and deep-freeze rooms with climate-friendly coolants.

THERMALÖL ERHITZER

Ein neu installierter Thermalölerhitzer sorgt für die Beheizung mehrerer Produktionsanlagen. Umwelt und Klima profitieren durch schnellere Aufheißvorgänge bei den Kochanlagen und geringeren Gasverbrauch.

THERMAL OIL HEATER

A newly installed thermal oil heater provides heating for several production plants. The environment and climate benefit from faster heating processes in the cooking systems and lower gas consumption.

PERFEKTE ABWASSERREINIGUNG

Die betrieblichen Abwässer werden gereinigt, noch bevor sie zur Kläranlage gelangen. Dank der stufenweisen Reinigung und der permanenten Messung des Verschmutzungsgrads werden Reinigungsmittel wesentlich bedarfsgerechter eingesetzt.

PERFECT WASTEWATER TREATMENT

The operational waste water is cleaned before it reaches the sewage treatment plant. Thanks to the gradual cleaning and the permanent measurement of the degree of soiling, cleaning agents are used much more appropriately.

UNSERE KONTAKTDATEN

OUR CONTACTS

Mit unserem Verkaufsteam sind wir in ganz Österreich und über die Grenzen hinaus vertreten.

Unsere Mitarbeiter:innen unterstützen Sie mit persönlicher Betreuung, Fachkenntnissen und langjähriger Erfahrung.

With our sales team we are represented throughout Austria and beyond.

Our employees provide you with personal support, specialist knowledge and many years of experience.



ZENTRALE HEADQUARTER

Leopold-Werndl-Straße 1
4493 Wolfers, Österreich | Austria
Tel.: +43 (0) 7253 / 7691-0
Fax: +43 (0) 7253 / 7691-25



STRUDELTEIG MANUFAKTUR STRUDEL PASTRY MANUFACTORY

Puchgasse 5
1220 Wien, Österreich | Austria
Tel.: +43 (0) 1 / 258 16 24



ÖFFNUNGSZEITEN WIR SIND FÜR SIE DA OPENING HOURS WE ARE HERE FOR YOU

Montag – Donnerstag: 7:30 – 16 Uhr
Freitag: 7:30 – 13 Uhr

Monday – Thursday: 7.30 am – 4 pm
Friday: 7.30 am – 1 pm