

7. Euro Meat Golf Trophy

vom 25.7. bis 27.7.2010

in Interlaken,
Berner Oberland, Schweiz



Highlight:



VICTORIA-JUNGFRAU
*****Superior/Deluxe Superior
Grand Hotel & Spa



Medienpartner:

afz allgemeine
fleischer zeitung

Q+
FLEISCH UND FEINKOST
SCHWEIZERISCHE WIRTSCHAFTSZEITUNG
VIANDE ET TRAITEURS
JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS
CARNE E COMMESTIBILI
GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

ÖSTERREICHISCHE
FLEISCHER
ZEITUNG

Die 7. Euro Meat Golf Trophy 2010 in Interlaken, Berner Oberland, Schweiz



Herzlich willkommen!

Die nächste Austragung der EURO MEAT Golf Trophy findet im weltbekanntesten Tourismusort Interlaken statt. Die wunderschöne Golfanlage Interlaken, eingebettet in die berühmte Kulisse von Eiger, Mönch, Jungfrau, Jungfrauoch und Schilthorn, bietet eine ideale Plattform für ein unvergessliches Erlebnis unter Fachleuten.

Das *****Hotel Victoria-Jungfrau verwöhnt uns mit exquisiter Gastfreundlichkeit. Mit der Unternehmensbesichtigung der Bigler AG in Büren an der Aare haben wir Einblick in den schweizweit modernsten Fachbetrieb und werden vom Patron persönlich in rationelle Technologien eingeführt. www.bigler.ch

Beim fachlichen Teil werden wir uns von Praktikern die Anwendung von Automatisierung in der innerbetrieblichen Logistik erklären und demonstrieren lassen.

Das mit Sehenswürdigkeiten gespickte Berner Oberland bietet zudem das ideale Umfeld, um hier Urlaubstage vor oder nach der Meisterschaft zu verbringen. Am Sams-

tag, 24.7.2010, organisieren wir einen gemeinsamen Ausflug auf das Jungfrauoch und anschliessend ein Abendessen bei einer Schifffahrt auf dem Thunersee.

Das 5-Sterne-Hotel Victoria-Jungfrau gilt als eines der Top 5 in der Schweiz und bietet uns eine ideale Unterkunft sowie die beste Gelegenheit für die Pflege von Beziehungen. Der parallel zur Golfmeisterschaft durchgeführte Golfschnupperkurs gibt auch den nichtgolfspielenden Gästen die Möglichkeit, die ersten Schritte mit dem weissen Ball zu wagen. Der Sportsgeist steht natürlich im Vordergrund, wir spielen um die Bruttosieger, Nettosieger, Nationensieger, den Preis des besten Fleischers sowie um die Spezialwertungen.

Der Teilnehmerkreis setzt sich aus Unternehmern, Führungskräften und Entscheidungsträgern der mehrheitlich deutschsprachigen europäischen Fleischbranche zusammen.

Seit über 35 Jahren stellt die Schweizer Firma **VC999 Verpackungssysteme AG** Vakuumverpackungsmaschinen (Kammermaschinen, Schalensiegelmaschinen, Tiefziehmaschinen) her. Diese werden unter der eingetragenen Marke VC999® weltweit vertrieben. Der Markenname steht für „Vacuum Capacity 99.9%“. 99.9%-Vakuum ist der maximale Wert, der bei der Vakuumverpackung von Lebensmitteln erreicht werden kann. Mit diesem Wert im Markennamen verpflichtet sich die Firma zu höchster Leistung und Qualität ihrer Maschinen. Zu den weiteren Tätigkeiten gehören der Verkauf von Verpackungsmaterial, Service und Unterhalt der Maschinen und Beratung in Verpackungstechnologie.

Der Hauptsitz der Firma befindet sich in Herisau/Schweiz. Es existieren eigene Vertriebsgesellschaften in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Grossbritannien, Kanada, Mexiko, Kolumbien und in den USA. Die Produktionsstätten liegen in der Schweiz und in den USA.

Dank eines gut ausgebauten, weltweiten Netzes von Vertriebspartnern und Niederlassungen garantiert VC999 kompetente Beratung und Service vor Ort für alle Maschinenreihen.

www.vc999.ch



Bereits heute bedanken wir uns bei unseren Sponsoren und Medienpartnern für die freundschaftliche Partnerschaft und die wertvolle Unterstützung.

Die Initianten, Dr. Peter Schimitzek, Reinhard Wolf und Jakob Wenger, freuen sich zusammen mit den Sponsoren und den Medienpartnern, Sie bei der 7. Euro Meat Golf Trophy begrüßen zu dürfen.

Jakob Wenger
Euro Meat Golf Trophy
Rüttigrabenweg 11
4105 Biel-Benken, Schweiz
Tel.: 0041 79 435 63 29
Fax: 0041 61 413 81 28
info@euomeatgolf.ch
www.fiba-finanz.ch



Dem Sieger winkt ein edler, ultraleichter **ELEKTRO-TROLLY** von unserem Sponsor Maja, selbst entwickelt und gefertigt.



TRINOVA – Unsere Dienstleistungen

- Vermögensverwaltung
- Anlageberatung
- Fondsmanagement

TRINOVA – Ihre Vorteile

- unabhängige Beratung
- optimale Anlageperformance
- individuelle Lösungen für Ihr Vermögen

Für uns stehen Sie mit Ihren individuellen Bedürfnissen immer im Zentrum.

Trinova Invest AG

Holbeinstrasse 75, CH-4051 Basel

info@trinova-invest.ch

Ihre Ansprechpartner:

Thomas Pfefferle/Bernard Stutz

+41 61 279 92 70





Ruhe und Erholung im Berner Oberland



Erfahrungsaustausch und Beziehungspflege

Programmablauf

Samstag, 24. Juli 2010

- fakultativer Ausflug auf das Jungfraujoch, anschließend romantisches Abendessen bei einer Schifffahrt auf dem wunderschönen Thunersee

Sonntag, 25. Juli 2010

- fakultative Proberunde auf der Golfanlage Interlagen am Nachmittag
- gemeinsames Abendessen im Clubrestaurant
- Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege

BÄRO Perfect Retail Lighting ist seit über 40 Jahren europaweit marktführender Spezialist in der warenspezifischen und verkaufsfördernden Beleuchtung von Lebensmittel-Frische-Bereichen. Patentierte Filtertechnik schützt Fleisch- und Wurstwaren vor vorzeitiger Vergrauung.

Der Unternehmensbereich BÄRO Lüthygiene erzielt durch UV-C-Entkeimung seit 1996 große

Erfolge in der Lebensmittel- und insbesondere in der Fleisch verarbeitenden Industrie sowie im Fleischerhandwerk. Die innovative PlamsaNorm-Technik beseitigt Gerüche schnell und wirkungsvoll.

www.baero.com

BÄRO
PERFECT RETAIL LIGHTING



Wunderschöne Fauna und Flora



auf dem Golfplatz Interlaken

Montag, 26. Juli 2010

- Golfmeisterschaft
(für Begleitpersonen/Nichtgolfer wird ein Golf-Einführungskurs organisiert)
- Siegerehrung, Preisverleihung
- gemeinsames Dinner im Hotel Victoria-Jungfrau
- Rahmenprogramm, Erfahrungsaustausch, Beziehungspflege

Dienstag, 27. Juli 2010, 9:00 Uhr

- Eintreffen bei der Bigler AG in Büren an der Aare
- 9:30 h: Beginn der Veranstaltung mit Themenschwerpunkt „Automatisation in der innerbetrieblichen Logistik“, Unternehmensbesichtigung, Spezialitäten-Degustation, Apero, Grill
- Tagungsende ca. 14:30 Uhr, offizieller Abschluss

Die **MAJA**-Maschinenfabrik entwickelt, produziert und vertreibt hochwertige Maschinen zum Entschwarten, Entvieseln und Schneiden von Fleisch, Fisch und Geflügel. Seit mehr als 50 Jahren steht für MAJA wirtschaftliches und sicheres Arbeiten für das Fleischerhandwerk und die Industrie im Mittelpunkt. www.maja.de



Maschinenfabrik Seydelmann KG

Seydelmann ist ein weltweit führender Hersteller von Maschinen für die Nahrungsmittelproduktion. Mit seinem breiten Angebot an Kuttern, Mischern, Wölfen und Feinstzerkleinerern bietet das traditionsreiche Familienunternehmen aus Stuttgart für jeden Bedarf und jede Betriebsgröße individuelle und ideale Produktlösungen.



Maschinenfabrik Seydelmann KG
Hölderlinstraße 9, 70174 Stuttgart, Deutschland
Tel.: +49-(0)711-49 00 90-0
Fax: +49-(0)711-49 00 90-90
sales@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Bigler AG setzt logistische Akzente

Die Bigler AG ist ein Fleisch verarbeitendes Unternehmen mit Hauptsitz in Büren a.A., einem weiteren Firmenstandort in Lys und der ebenfalls dazugehörenden Orello Carne SA in Lugano. Die Familienaktiengesellschaft mit Holdingstruktur beschäftigt insgesamt über 500 Mitarbeiter.

Das Angebot von Bigler umfasst Frischfleisch, Seeländer und Tessiner Spezialitäten sowie ein vollständiges Charcuterie- und Traiteursortiment.

Die Bigler AG verfügt über eine eigene Frische-Logistik mit einer Flotte von rund 60 Last- und Lieferwagen, Sie garantiert eine schweizweite Auslieferung und Feinverteilung von Montag bis Samstag, während der Grillsaison auch am Sonntag, an über 2000 Kunden.

Im Jahr 2009 wurde ein Erweiterungsbau mit einem komplett neuen Produktions- und Logistikkonzept in Betrieb genommen und somit die Flexibilität, einer der Trümpfe des Unternehmens, weiter ausgebaut. Darüber hinaus wurde in diesem neuen Projekt auch die gesamte Intralogistik



mittels eines neuen Multishuttle-Lagers von Dematic und eines sorterbasierenden Kommissionierungssystems von Wyss/Güdel und der CSB-System AG neu aufgestellt. Das vollautomatisierte Lager- und Kommissionierungssystem händelt 8000 Gebindeplätze, die Kapazität kann jederzeit ausgebaut werden. Eine weitere Innovation ist die vollautomatische Rücklagerung der fertig kommissionierten Kundengebinde in das Lager, bei Bedarf werden die Gebinde tourengenau und der Ladefolge entsprechend wieder ausgelagert.

Das neue Werk der Bigler AG zeigt eindrucksvoll, wie in der heutigen Zeit ein Unternehmen der Fleischwirtschaft durch den effizienten Einsatz von moderner, branchenspezifischer ERP-Software abgebildet und gesteuert wird.

Kontakt: Bigler AG · Fleischwaren
Industriestrasse 19 · 3294 Büren a.A.
Tel. 032 352 00 00 · Fax 032 352 00 10



BIZERBA ist ein weltweit tätiges und in vielen Bereichen führendes Technologieunternehmen für professionelle Systeme in der Informations-, Wäge- und Etikettiertechnik. Innovative Gesamtlösungen und hohe Servicequalität garantieren unseren Kunden kurze Amortisationszeiten bei hoher Investitionssicherheit. Branchenspezifische Hard- und Softwareprodukte sowie leis-

tungsstarke Managementsysteme sichern die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und Produktionsabläufe in Industrie, Logistik und Retail.

www.bizerba.com

BIZERBA
■ ... closer to your business

Herzlich willkommen in Interlaken ...

... zu atemberaubenden Aussichten und unvergesslichen Augenblicken im Berner Oberland. Imposante Kulissen eröffnen neue Perspektiven. Die Region Interlaken, zwischen Thuner- und Brienersee und zu Füßen des imposanten Dreigestirns „Eiger, Mönch und Jungfrau“ gelegen, ist für viele Besucher aus aller Welt seit Jahrzehnten Ziel und Ausgangspunkt aller Ferienträume.

JUNGFRAUJOCH – TOP OF EUROPE

Schnee und Eis sind zu 100 % garantiert. Das Sphinx-Aussichtsgebäude, der Eispalast, das Plateau für Spaziergänge im ewigen Schnee – das sind ganzjährige Attraktionen auf dem Jungfraujoch – Top of Europe. Dazu kommen im Sommer ein Skilift, Polarhunde-Schlittenfahrten sowie verschiedene Adventure-Angebote.



Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn UNESCO Weltnaturerbe

Lernen Sie mehr über die majestätische Bergwelt, welche seit Dezember 2001 zum UNESCO-Weltnaturerbe aufgenommen wurde.

Hier erwartet Sie das eindrucklichste 360°-Panorama-Erlebnis des Alpenraumes! Im ersten Drehrestaurant der Welt auf fast 3000 m Höhe gleitet das wohl spektakulärste hochalpine Bergpanorama mit über 200 Berggipfeln lautlos an Ihnen vorbei. Die Rundsicht reicht dabei vom Titlis, entlang der Berner Alpen, bis zum Mont Blanc und über das Mittelland hinweg bis in den Schwarzwald.

Neumeyer AG Maschinen und Dienstleistungen für gewerbliche und industrielle Herstellung von Nahrungsmitteln. Wir beraten Sie dank unserer langjährigen Branchenerfahrung und unter Einbezug des Know-hows unserer weltweit tätigen Lieferanten zuverlässig und diskret. Unsere technologische Unterstützung beginnt, bevor Sie den Kaufentscheid gefällt

haben und reduziert daher Ihr Investitionsrisiko auf ein Minimum. Machbarkeitsstudien, System- und Prinzipversuche können effizient in unserer Versuchsmetzgerei oder in unseren Vorführräumen durchgeführt werden.

www.neumeyer.ch





Begleitung durch unsere Sponsoren



Sieger und Gastgeber 2010

Gebühren

Variante 1

Gesamtes Paket

Turnierfee, Greenfee, Birdiebook, Startgeschenk, Golf-Bälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Rahmenprogramm am 26.7.2010; Fachreferate, Unternehmensbesichtigung mit Produktdegustation und Grill bei der Firma Bigler AG am 27.7.2010

● Ohne Hotel Euro 190,-/CHF 285,-

Variante 2

Golfeinführungskurs und Fachsymposium

Golfeinführungskurs, Startgeschenk, Golf-Bälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner, Rangverkündigung, Rahmenprogramm am 26.7.2010
Fachreferate, Unternehmensbesichtigung mit Produktdegustation und Grill

● Ohne Hotel Euro 160,-/CHF 235,-

Die **FRACHT AG** sieht ihre Kernkompetenz in der:

- Logistikberatung im Bereich Supply Chain Management/-Design
- Analyse, Konzeption und Umsetzung von individuellen, informatikunterstützten Logistiklösungen für Kunden
- Vernetzung sämtlicher Elemente der Beschaffungs- und Distributionslogistik



INDIVIDUELLE KUNDENLÖSUNGEN

Aufgrund des steigenden Kostendruckes konzentrieren sich immer mehr Unternehmen auf ihre Kernkompetenzen. Der Einkauf von logistischen Dienstleistungen soll zur Kostentransparenz und Variabilisierung von Fixkosten führen.

Weltweit sind in mehr als 50 Niederlassungen über 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bereit, sich den Herausforderungen der Zukunft zu stellen.



*Ein hochkarätiges Team,
bereit zum ersten Abschlag*



Fachgespräche unter Profis

Variante 3

Nur Golfmeisterschaft

Turnierfee, Greenfee, Birdiebook, Startgeschenk, Golf-Bälle, Rangebälle, Halfway-Verpflegung, Apero, Dinner im Hotel Victoria-Jungfrau, Rangverkündigung, Rahmenprogramm am 26.7.2010

- Ohne Hotel Euro 180,-/CHF 270,-

In der Euro Meat Golf Trophy wird in folgenden Kategorien gespielt:

- Sieger Herren brutto
- Siegerin Damen netto
- Sieger Herren netto
- Preis der besten Nation (es zählen die vier besten Bruttoresultate)
- Longest Drive
- Nearest to the pin
- Sieger Putting Competition
- Preis des besten Fleischers

Günther Maschinenbau GmbH

Qualität durch Innovation - so lautet die Unternehmensmaxime der in Dieburg ansässigen Firma GÜNTHER Maschinenbau GmbH.

Hier werden komplexe Produktionslinien für die Lebensmittelindustrie entwickelt und gefertigt. Mittlerweile hat sich das Team der Firma GÜNTHER vor allem in der Pökelwarenherstellung in Handwerk und

Industrie eine weltweite Spitzenstellung erarbeitet. Wie in unserem faszinierenden Sport, so entscheiden Flexibilität und Präzision über Erfolg oder Misserfolg. Eisen 7 / Eisen 8 ... Sie haben die Wahl! GÜNTHER Maschinenbau bietet diese Flexibilität.

www.guenther-foodtech.de





Herzlich willkommen in Interlaken ...

THUNER- UND BRIENZERSEE SCHIFFFAHRT

Der Thuner- und Brienzensee sind das Herzstück des Berner Oberlandes. Erleben Sie strahlende Aussichten auf liebeliche Ufer mit prächtigen historischen Schlössern und höchste Berggipfeln.

Fahrplanmäßiger Schiffsverkehr auf beiden Seen. Geniessen Sie eine Fahrt auf einem Motorschiff oder sogar auf einem der eleganten, renovierten Raddampfschiffe. Exzellente Restauration.

Gletscherschlucht

Die wildromantische Gletscherschlucht ist mit ihren Mühlen, Schliften, den rosa und grünen Marmorblöcken ein Meisterwerk der Natur. Vom Hotel Restaurant Gletscherschlucht aus führen künstliche Stege über die tosenden Wasser durch Felsgalerien und Tunnels 1'000 m weit ins Innere der Schlucht. Beidseitig steigen die zum Teil glattgeschliffenen Wände mehr als 100 m in die Höhe. Am Eingang der Gletscherschlucht befindet sich das Kristallmuseum mit Mineralien aus den Berner Alpen.

Hotelreservierung

In folgenden Hotels sind bereits Hotelzimmer zu Vorzugskonditionen bis zum 30. Mai 2010 für die Teilnehmer der Euro Meat Golf Trophy reserviert.

www.victoria-jungfrau.ch

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa

*****Superior/Deluxe Superior

Höheweg 41, 3800 Interlaken, Switzerland

www.hotelinterlaken.ch

Hotel Interlaken

Höheweg 74, CH-3800 Interlaken, Switzerland

Tel. 033 826 68 68 / Fax 033 826 68 69

info@hotelinterlaken.ch

www.royal-stgeorges.ch

Hotel Royal - St. Georges

Höheweg 139, 3800 Interlaken, Switzerland

P +41 (0)33 822 75 75 / F +41 (0)33 823 30 75

Info@royal-stgeorges.ch

Die Hotelbuchung erfolgt durch die Teilnehmer selbst. Bitte bei der Buchung auf die Teilnahme an der Euro Meat Golf Trophy hinweisen.

Weitere Informationen über die Region Berner Oberland unter www.interlaken.ch

CFS Lifecycle Performance CFS ist ein Spezialist für leistungsorientierte Lösungen im Nahrungsmittelbereich. Das Angebot des Unternehmens reicht von Verpackungsmaterialien über Einzelmaschinen bis hin zu kompletten Produktionslinien für die Zubereitung, Marinierung, Weiterverarbeitung und Verpackung vor allem von Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Käse-Produkten. Das Unternehmen CFS bietet eine Lifecycle Performance, um

die derzeitige und zukünftige Leistung der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie zu unterstützen. Betriebliche Herausforderungen wie Vielseitigkeit, Flexibilität, Kosten pro kg/Packung, Nahrungsmittelsicherheit und Umweltschutz sind die Grundlage für die Produkt- und Verpackungsinnovationen von CFS, mit deren Hilfe Vertreter der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie ihre Leistung verbessern und ihre Betriebskosten senken können. www.cfs.com

Anmeldeformular:

Per Telefax: 0041 61 413 81 28

Jakob Wenger
Rüttigrabenweg 11
4105 Biel-Benken, SCHWEIZ
Tel.: 0041 79 435 63 29; Fax: 0041 61 413 81 28

Per Mail: info@euromeatgolf.ch, www.fiba-finanz.ch

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt und die Reservierung richtet sich nach dem Datum der Anmeldung.

Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung.

Anmeldeschluss: 29.05.2010

Name _____ Vorname _____

Firma _____

Stellung/Tätigkeit _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Variante Nr. _____

Heimclub AFG/DGV ID-Nummer _____

Nr. des Heimatclubs _____

Exact-Handicap _____

Abschlag früh _____

Abschlag spät _____

Bin am Nachmittag-/Abendprogramm vom Samstag, den 24.7.2010,
interessiert, bitte stellen Sie mir das Detailprogramm zu. _____

Lay Gewürze OHG – Zuverlässigkeit, Engagement, Qualität und Innovationsbereitschaft sind die Stärken von Lay. Mehr als 3000 Natur- und Mischgewürze, Marinaden und Hilfsstoffe werden in der Zentrale jähr-

lich produziert. Die Palette der Produkte und Rezepte wird laufend erweitert und optimiert.

www.lay-gewuerze.de



Organisation:

Euro Meat Golf Trophy

Jakob Wenger

Rüttigrabenweg 11

4105 BIEL-BENKEN, SCHWEIZ

Telefon: 0041 79 435 63 29

Telefax: 0041 61 413 81 28

info@euromeatgolf.ch

www.fiba-finanz.ch



Turnierleitung:

Golfclub Interlaken-Unterseen

Postfach 110

3800 INTERLAKEN, SCHWEIZ

Telefon: 0041 33 823 60 16

Telefax: 0041 33 823 42 03

info@interlakengolf.ch

www.interlakengolf.ch (mit LiveCam) und

www.swissgolfnetwork.ch



CSB-System

INTERNATIONAL

Dr. Peter Schimitzke

CSB-System AG ■ An Fürthenrode 9-15

52511 GEILENKIRCHEN, DEUTSCHLAND

www.csb-system.com ■ info@csb-system.com

Über 30 Jahre Kompetenz in der Fleischwirtschaft

- spezialisierte Branchen-Lösungen
 - zur kompletten Unternehmensführung
 - mit integrierten Logistiksystemen
 - in einem einzigen System
- mobil in allen Unternehmensbereichen



Jakob Wenger

FIBA Finanzberatung Basel AG

Holbeinstrasse 75 ■ 4051 BASEL, SCHWEIZ

www.fiba-finanz.ch

jakob.wenger@fiba-finanz.ch

Kompetenzen

- Verwaltung von privaten und institutionellen Vermögen
- Gründungen von Holdings und Stiftungen
- Steuer- und Finanzberatung
- Unternehmensberatung
- Treuhand
- Betreuung von Family Offices



Reinhard Wolf

Wolf – Echt gute Wurst

Reinhard Wolf GmbH & Co. KG

Am Ahornhof 2

92421 SCHWANDORF, DEUTSCHLAND

www.wurst.tv ■ info@wurst.de

Qualität aus Tradition

„Als heimatverbundenes Familienunternehmen mit langer Tradition gilt unsere ganz besondere Leidenschaft den regionalen Spezialitäten aus Bayern und Thüringen.“

NADES – Innovative Lösung für hygienische Lebensmittelverarbeitung

Die aquagroup AG ist eine Hygiene-Experte für die lebensmittelverarbeitende Industrie und kooperiert eng mit führenden Spezialisten der Branche. Mit umfassendem Know-how in Sachen Hygiene und der wasserbasierten Desinfektion mit NADES unterstützt, berät und begleitet die aquagroup AG bereits eine Vielzahl von Firmen aus den unterschiedlichsten Zweigen der Lebensmittelbranche – innovativ, kompetent und zuverlässig.

Die Lösungskonzepte werden speziell auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten. Im Mittelpunkt stehen hierbei sowohl die Sicherheit von Mensch und Umwelt, wie auch die enge und vertrauensvolle Partnerschaft zum Kunden. Ein Kompetenz-Team aus bestens ausgebildeten Lebensmittelingenieuren, Hygienikern und Mikrobiologen unterstützt die Kunden durch eine permanente Prozessbegleitung. Das Kundenspektrum der aquagroup AG reicht von kleinen und mittleren Firmen über große Unternehmen bis hin zu öffentlichen Institutionen.
nades.info

NADES