

Back Journal

Sonderdruck

ZKZ 1120 / ISSN: 0940-0362

BRANDNEU



Das Beste für Filialisten in einer Lösung!



SONDERDRUCK AUS:

DAS MAGAZIN FÜR FILIALBETRIEBE UND PREMIUMBÄCKER

Back Journal



DIE WELT DES BACKENS
WWW.BAECKERWELT.DE

GOGREEN
Klimaneutraler Versand
mit der Deutschen Post

Mehr Zeit für das Wesentliche

semco ONE hilft den Unternehmern und Führungskräften, sich wieder auf ihre **Kernaufgaben** zu konzentrieren. Ein Gespräch mit Inhaber und Geschäftsführer **Wolfgang Beck**.

Back Journal: Herr Beck, semco ORGA, semco TECH und semco DATA haben sich in der Branche einen guten Ruf erarbeitet, führende Betriebe setzen die Module einzeln oder im Paket ein. Was gab den Anstoß für die Entwicklung von semco ONE?

Beck: Die gleiche Überlegung, die auch schon bei der Einführung von ORGA, TECH und DATA Pate stand: Die Bäckerinnen und Bäcker sind auf einem sehr herausfordernden Markt unterwegs. Diesen Anforderungen stellen sie sich gern, schließlich sind sie Unternehmerinnen und Unternehmer. Was die Menschen müde macht, sind die zeitraubenden Arbeiten, die gar nichts mit der eigentlichen Aufgabe zu tun haben. Die Mitarbeiter/innen sind mit dem Ausfüllen langer HACCP-Listen beschäftigt. Die Verkaufsleitung versucht verzweifelt, einen externen Techniker zum defekten Ladenbackofen zu lotsen, damit die Verkäufer/innen weiterarbeiten können. Und der Chef würde sich viel lieber mit der Analyse des neuen Standorts als mit der Suche nach verloren gegangenen Garantie-Dokumenten beschäftigen. Kurz: Es geht um Vereinfachung, damit sich die Bäcker wieder auf das Wesentliche konzentrieren können und mit der Einführung von semco ONE folgen wir Wünschen der Anwender. Wie Sie schon sagten, haben viele Betriebe alle Module im Einsatz. Daraus ergab sich die Forderung nach einer Lösung, die wirklich jeden Prozess in einem Filialbetrieb abbilden und steuern kann. Das geht grundsätzlich mit ORGA, TECH und DATA bereits, semco hat auch alle Module kontinuierlich weiterentwickelt. Semco ONE vereinfacht die Arbeitsabläufe aber noch weiter. Mit semco ONE hat der Bäcker ein einziges Werkzeug an der Hand, mit dem er Produktion, Verwaltung und Verkauf systematisch organisieren und im Blick behalten kann – inklusive Kommunikation, Wissensvermittlung, HACCP, Qualitätsmanagement, Service & Wartung, Kostenkontrolle und Dokumentation bis hin zur Ermittlung der Total Costs of Ownership für einzelne Geräte.

Back Journal: Muss der Nutzer eines Einzelmoduls ein Upgrade auf ONE machen?

Beck: Nein, wer möchte, kann natürlich weiter bei seiner Einzellösung bleiben. Neukunden empfehlen wir aber gleich die Einführung von semco ONE. Wir haben die Datenbanken von ORGA, TECH und DATA für semco ONE zusammengeführt. Sie starten also auf einer optimalen Basis. Nach den Testinstallationen können wir sagen, dass die Kunden sehr schnell eigenständig arbeiten können. Der Bäcker braucht keinen hausinternen EDV-Profi, um mit semco ONE erfolgreich arbeiten zu können.

„Unsere Kommunikation zwischen Backstube, Filialen und Management wurde vereinfacht und läuft nahezu 100 Prozent über die semco App.“

Christian Gugel, Verkaufsleiter Brezen Kolb

Back Journal: Sie nennen auf Ihrer Website Referenzbetriebe mit sehr gutem Namen. Allerdings handelt es sich meist um größere Filialbäckereien. Ist die Lösung auch für den Handwerksbetrieb mit fünf Fachgeschäften interessant?

Beck: Ja, sogar in besonderem Maße. Zu unseren Kunden gehört der Großfilialist mit 100 Filialen und mehr ebenso wie der regionale Bäcker mit vier oder fünf Fachgeschäften. Wenn Sie möchten, können Sie auf Basis von semco ONE zum Beispiel nur das Kommunikations- oder Organisationstool nutzen. Es gibt einige Bäcker, die damit zunächst einmal starten, ohne sich für die Zukunft



Wolfgang Beck ist Inhaber und Geschäftsführer von semco. Im Gespräch verriet er uns die Chancen, die semco ONE Bäckern eröffnet, damit sie sich wieder ihren Kernaufgaben widmen können.

Foto, semco 2021

Foto. semco 2021

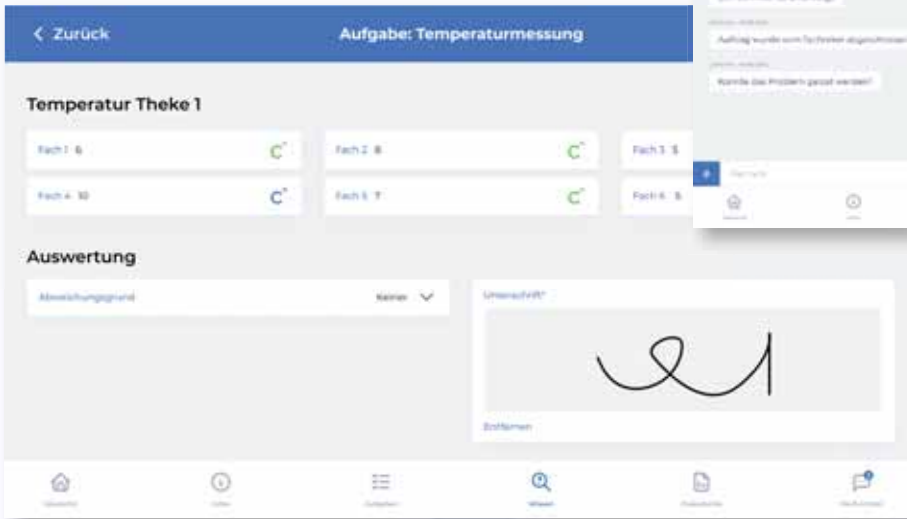


Foto. semco 2021



Über die Funktion Aufgaben und Formulare (links) können Sie Anweisungen an die Filialteams geben. Mit der Chat-Funktion wird der zuständige Techniker bei einer Störung automatisch benachrichtigt.

etwas zu verbauen, denn sie können jederzeit upgraden. Wir leiten mit semco ONE außerdem einen Paradigmenwechsel ein. Bisher gehörte zu den Modulen verpflichtend eine zentrale Servicenummer. Das hatte für die Betriebe den Vorteil, dass sie rund um die Uhr einen kompetenten Ansprechpartner erreichen konnten. Mit semco ONE können Nutzer jetzt selbst entscheiden, ob sie das 24/7-Betreuungsangebot nutzen möchten oder nicht.

Back Journal: Von welchen Vorteilen profitiert ein Betrieb, der mit semco ONE arbeitet?

Beck: Zunächst einmal von einer deutlichen und dauerhaften Arbeiterleichterung für alle Beteiligten. Wir schaffen

den kleinen Dienstweg ab, auf dem der Haustechniker bisher vielleicht manche Reparatur erledigt hat. Bei unserem Ansatz können Sie zum Beispiel jederzeit nachvollziehen, welche Kaffeemaschine wie oft welche Störungen produziert hat. Sie sehen, wie lange die Reparaturen gedauert haben, wie die Reaktionszeiten waren, wie teuer die Ersatzteile waren – auch im Vergleich zu anderen Herstellern. Sie wissen, ob die Probleme im ersten Anlauf gelöst wurden oder ob ein Techniker noch einmal anrücken musste. Sie haben außerdem eine vernünftige Entscheidungsgrundlage, um festzulegen, welche Arbeiten besser von der Haustechnik erledigt werden und wann ein externer Dienstleister günstiger ist. Vor allem sorgen Sie aber dafür, dass sich zum Beispiel die Verkaufsmitarbeiter wieder schnell auf ihre Arbeit – das Verkaufen – konzentrieren können, nachdem sie eine Schadensmeldung über das System abgesetzt haben. Der Prozess läuft im Hintergrund nach dem von Ihnen vorgegebenen Reaktionszeiten ab. Informationen gehen an die Mitarbeiter, die Bescheid wissen müssen, und Sie als Chefin oder Chef werden automatisch eingebunden, wenn etwas nicht wie vorgesehen läuft. Dabei können Sie semco ONE exakt auf Ihre Betriebsstrukturen und Ihre Arbeitsweise zuschneiden:

Foto. semco 2021



Mit dem digitalen Infoboard (oben) erreichen Sie unkompliziert alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Die Datenanalyse (unten) macht das Benchmarking zwischen verschiedenen Anbietern übersichtlich.

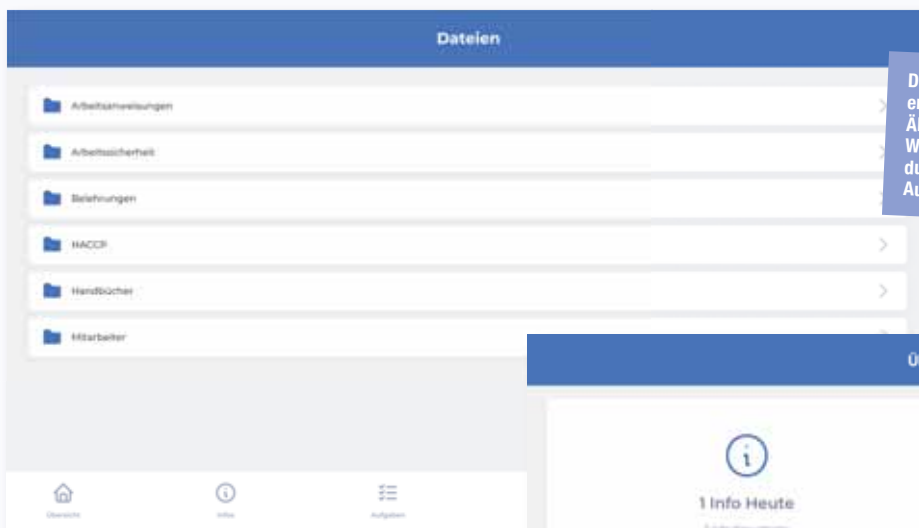
Foto. semco 2021



semco ONE – die Lösungen

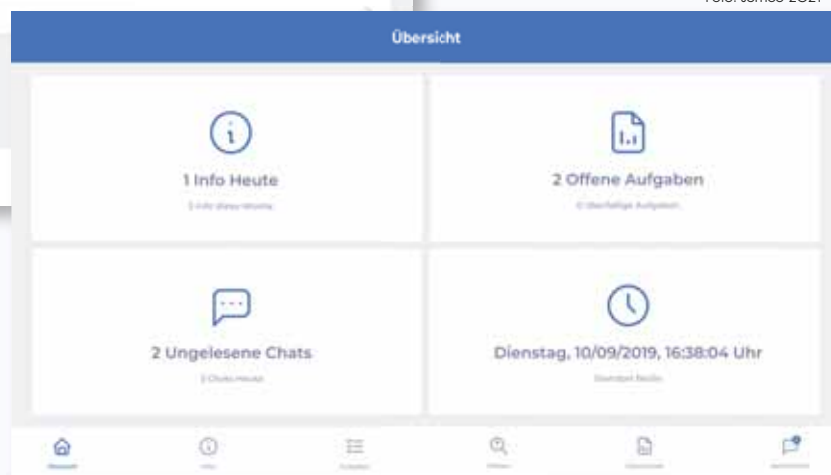
- Kommunikation
- Aufgaben und Checklisten
- Inventarisierung
- Technikersteuerung
- Wartungsmanagement
- Wissensvermittlung
- Vorlagen und Formulare
- Ressourcenmanagement
- Auftragsmanagement
- Vertragsmanagement
- Infos & Neuigkeiten
- Dashboards
- Ticketsteuerung
- Störungsmanagement
- Artikel und Lagerverwaltung

Foto: semco 2021



Die Dokumentenverwaltung (links) sorgt endlich für ein Ende der Zettelwirtschaft. Ähnlich aufgebaut ist übrigens auch das Wissensmanagement. Sofort bei der Anmeldung erfahren die Mitarbeiter und -innen die Aufgaben, die zu erledigen sind (unten).

Foto: semco 2021



- Bis zu welcher Schadenssumme soll der externe Dienstleister automatisch angefordert werden?
- Ab wann möchten Sie eingebunden sein?
- Soll vielleicht ein Kostenvoranschlag von verschiedenen Servicepartnern eingeholt werden?
- Läuft das Gerät noch unter Garantie?
- Hat der externe Dienstleister die vereinbarten Wartungsarbeiten im Vorfeld vertragsgemäß erfüllt?

„Die schnelle Umsetzung unserer Anforderungen ist genau das, was Vertrauen und Akzeptanz in semco ONE fördert. Ich bin begeistert!“

Gerhard Winau, Betriebsleiter Backhaus Dries

Das ist jetzt nur ein kleiner Teil der Arbeiten, die semco ONE für Sie am simplen Beispiel eines defekten Kaffeeautomaten erledigen kann. Stellen Sie sich jetzt die Auswirkungen bei der Steuerung aller betrieblichen Abläufe vor. Nach unserer Erfahrung erkennen die Mitarbeiter/innen sehr schnell, dass sie davon nur Vorteile haben. Eine Filialeitung lernt sehr schnell zu schätzen, wenn technische Probleme kurzfristig und effizient gelöst werden. Und das gilt bei semco ONE für alle Abläufe im Betrieb bis hin zum Mitarbeitergespräch: Sie können endlich mit Ihrem Haustechniker / Ihrer Haustechnikerin auf Basis von Zahlen über Verbesserungsmöglichkeiten sprechen.

Back Journal: Mit welcher Einführungsdauer muss ich rechnen?

Beck: Wir geben das Versprechen ab, dass jeder Kunde mit unserer Lösung nach maximal zwölf Wochen selbstständig arbeiten kann. Und bei den drei Monaten reden wir von der Maximaldauer für die Einführung. Viele Betriebe schaffen das mit uns auch deutlich schneller.

Back Journal: Stellt sich am Ende nur noch die Frage, was semco ONE eigentlich nicht kann?

Beck: ...da muss ich mal nachdenken ... Simone Thiel, Verwaltungsleitung im Brothaus hat mir erst neulich gesagt: „Ich liebe semco! Es gibt nichts, wofür semco keine Lösung parat hat.“ Wir haben aber ganz bewusst bei den Bereichen Kasse, Personaleinsatzplanung und Warenwirtschaft eine Grenze gezogen, weil hier nicht unser Fokus und unsere Kernkompetenz liegen. Natürlich kann semco ONE mit den Lösungen der bekannten Anbieter via Schnittstelle Daten austauschen, die Personaleinsatzplanung wird aber weiter das Spezialwerkzeug übernehmen, das bereits im Betrieb im Einsatz ist. Unser Fokus liegt auf dem semco-Versprechen, die Prozesse systematisch, transparent, nachvollziehbar zu machen und die Unternehmer /innen wie die Mitarbeiter/innen von Routinen und Arbeiten zu entlasten, die nicht zur Wertschöpfung beitragen. semco-Kunden stellen nach der Installation immer wieder fest, dass plötzlich viel mehr Zeit für die wirklich wichtigen Aufgaben vorhanden ist – das Backen, das Verkaufen, die Standortstrategie, die Mitarbeiterentwicklung. Deshalb sind sie dann auch erfolgreicher als ihre Wettbewerber, verdienen mehr Geld und haben gleichzeitig mehr Zeit für das Wesentliche.

*Kontaktieren Sie
semco noch
heute unter
info@semco-one.com*



UNTERNEHMER ÜBER IHRE ENTSCHEIDUNG FÜR SEMCO ONE

Foto: BrotHaus 2021



?: „Wie kann ich meinen Betrieb eine zukunftssichere Struktur geben?“

!: „Wir sehen uns durch das Komplettangebot und die Expertise von semco für die Zukunft hervorragend aufgestellt!“

Marcus Fischer, Geschäftsführer BrotHaus

?: „Können wir die Erledigung von Routineaufgaben automatisieren?“

!: „Mit semco ONE haben wir unsere Prozesse digitalisiert und sparen uns damit viel Aufwand und wertvolle Zeit.“

Benedikt Goeken, Geschäftsführer Goeken backen



Foto: Goeken backen 2021

Foto: Bäckerei Geiping 2021



?: „Ist die Einführung eines solch umfassenden Systems nicht sehr aufwendig und langwierig?“

!: „Die Einführung von semco ONE hat sehr gut funktioniert und sorgt für hohe Zufriedenheit in Verkauf und Verwaltung!“

Michael Geiping, Geschäftsführer Bäckerei Geiping

?: „Lässt sich mit semco ONE ein effektives Störungsmanagement organisieren?“

!: „semco ONE Technik sorgt dafür, dass Störungen schneller und gezielter behoben werden.“

Nils Leifert, Geschäftsführender Gesellschafter Bäckerei Leifert



Foto: Bäckerei Leifert 2021

Foto: Bäckermeister Grobe 2021



?: „Wie gewinnen wir die Zeit, um uns wieder um das Wesentliche in unserer Bäckerei kümmern zu können?“

!: „semco ONE digitalisiert und vereinfacht bei uns viele wiederkehrende Aufgaben und schafft nachvollziehbare und sichere Prozesse. Endlich ist mehr Zeit für die wirklich wichtigen betrieblichen Aufgaben!“

*Jürgen Hinkelmann, Bäckermeister & geschäftsführender Gesellschafter
Bäckermeister Grobe*

Geführt wird die Bäckerei von Annemarie und Rolf Härdtner (vorne) sowie von Lars Härdtner-Sauselen, Marc Härdtner, Stefanie Härdtner, Nicolas Härdtner (stehend).

Kommunikationskultur

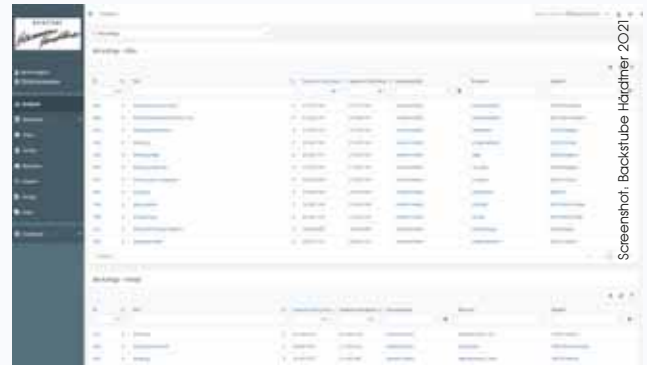
In der **Bäckerei Härdtner** setzt man trotz der Größe auf die traditionellen Werte eines Familienunternehmens. Das **Kommunikations-** und **Steuerungssystem** ist allerdings hochmodern.

Viele Kollegen verbinden mit der Bäckerei Härdtner aus Neckarsulm wahrscheinlich den Goldkeimling. Die Härdtners entwickelten zusammen mit den Wissenschaftlern Dr. Manfred Otto und Dr. Wolfgang Wiesner die patentierte Keimtechnik für Dinkelkörner und haben seitdem in ihrem Brotsortiment ein Alleinstellungsmerkmal. Die Back Journal-Redaktion denkt beim Namen Härdtner allerdings noch an andere Merkmale, die in den Bäckereien ihrer Größenordnung nur selten anzutreffen sind. So legte Annemarie Härdtner schon vor 20 Jahren großen Wert darauf, den Mitarbeiterinnen im Verkauf Arbeitszeiten nach Wunsch zu bieten. Mit händisch geführten Tabellen wurde so lange geschoben und abgeglichen, bis wirklich für jede Verkäuferin die Kinderbetreuungszeiten berücksichtigt waren. Das machte und macht

eine Menge Arbeit – heute wird natürlich eine moderne Personaleinsatzplanung eingesetzt – war und ist aber ein wichtiges Mittel, um in einer Region ohne Arbeitslosigkeit Mitarbeiter zu finden und zu binden. Gleichzeitig gelang es der Familie Härdtner das besondere Arbeitsklima eines Handwerksbetriebs in die Zeit der Filialbäckerei hinüberzuretten. In der Stammbäckstube in Neckarsulm versammeln sich – wenn nicht gerade Coronazeiten mit strengen Auflagen herrschen – alle Mitarbeiter nach Dienstschluss oder in den Pausen um einen Tisch, wo sie von einem guten Geist mit Speisen und Getränken versorgt werden. Kurz: Die Erkenntnis, dass Wertschöpfung mit Wertschätzung zusammenhängt, gehört zur DNA der Bäckerei, auch wenn sie heute eine Größe von 59 Fachgeschäften erreicht hat und das operative Geschäft in den Händen der nächsten Ge-



Nicolas Härdtner mit den Teammitgliedern, die die Einführung des semco-Systems begleitet haben: Volker Zottnick und Günther Löffelhardt.



Screenshot: Backstube Härdtner 2021

Alles im Blick: Die Auftragsliste zeigt die noch offenen Störungen an, also beispielsweise „Störmeldung Sahnemaschine“. Vermerkt ist dann auch, welche Abteilung sich um das Problem kümmern soll und ob noch alles im Zeitplan läuft.

neration liegt. Zur DNA des Betriebes gehört also auch, nicht den einfachen Weg zu gehen. Manchmal ist das freiwillig, beispielsweise was die Sortimentsbreite (allein 40 Brotsorten finden sich im Tagesprogramm) oder die Frische (die Fachgeschäfte werden bis zu vier Mal am Tag beliefert) angeht. Manchmal unfreiwillig, weil Härdtner eigentlich schon in einer neuen Produktion backen wollte, sich jetzt aber bis auf weiteres mit zwei Backstuben arrangieren muss. Gegen den Bau einer neuen Produktion hatte sich eine Bürgerinitiative gebildet. Die Menschen fürchteten eine zu große Verkehrsbelastung und das Argument „Wir schaffen Arbeitsplätze“ zählt in einer Stadt mit mehr Arbeitsplätzen als Einwohnern nicht viel. Die Familie Härdtner gab nach, auch wenn man eine Volksabstimmung wahrscheinlich gewonnen hätte: „Die Mitglieder der Bürgerinitiative sind ebenfalls unsere Kunden und gegen die eigenen Kunden kann man nicht gewinnen“, fasst Nicolas Härdtner die Beweggründe zusammen.

Das muss doch einfacher gehen. Man kann sich etwas nicht einfach machen, wenn es den Kunden oder den Mitarbeitern zugute kommt – das hat dann seine Berechtigung. Man kann sich etwas auch nicht einfach machen, weil es schon immer so war – das ist dann gerade in der heutigen Zeit ein teurer Luxus. Und damit wären wir dann auch schon bei der Einführung von semco ONE – nach eigenen Angaben die erste komplett digitale All-in-One-Lösung für Filialisten aus Bäckerei, Hotellerie und Gastronomie. Kurz gesagt hilft semco ONE Filialisten dabei, Aufgaben effizient zu verwalten, standortübergreifend zu kommunizieren und Vorgänge digital zu dokumentieren – nicht mehr, nicht weniger. Mit der Planung der neuen Backstube wollte die Familie Härdtner insbesondere auch die Kommunikation mit den Filialen vereinfachen. Die Verwaltung der fast 60 Verkaufsstellen wurde immer mehr zum Zeitfresser, wie Innendienstleiter Günther Löffelhardt berichtet, der seit 44 Jahren für die Bäckerei Härdtner arbeitet: Wegen jedes Problems meldeten sich die Filialen in der Zentrale, Löffelhardt und sein Team kamen mit der Koordinierung der Haustechnik wie der externen Dienstleister



Screenshot: Backstube Härdtner 2021



Screenshot: Backstube Härdtner 2021



Screenshot: Backstube Härdtner 2021

Das semco-System kann natürlich auch für aktuelle Nachrichten wie „Falschgeld im Umlauf“ genutzt werden. Gibt es Probleme, gibt es weitergehende Hinweise wie hier im Fall einer Temperaturstörung: „Verkaufsleitung wegen Verbleib der Ware kontaktieren.“ Mit der Oberfläche kann jeder umgehen, der ein Smartphone bedienen kann.



Brotkompetenz wird bei Härdtner groß geschrieben. Traditionell im Angebot sind die Holzofenbrote der im Jahr 1989 übernommenen Bäckerei Mitterer. Weiterhin finden sich viele Brote in Demeter-Qualität im Sortiment. Täglich können sich die Kunden auf fast 40 unterschiedliche Sorten freuen. Das Sortiment ist also ungewöhnlich groß für einen Filialbetrieb dieser Größenordnung, was aber zur Firmenpolitik gehört. Nicolas Härdtner: „Ein Tages-Komplettsortiment von 60 Artikeln wäre für uns undenkbar.“ Die Fachgeschäfte des Hauses werden zum Teil bis zu vier Mal am Tag beliefert. Produziert wird an zwei Standorten, wobei in beiden Backstuben fast das komplette Sortiment hergestellt wird. Ausnahme: Holzofenbrote, Snacks und Konditorei. Die kurze Beschreibung zeigt bereits: Die Abläufe bei Härdtner sind komplex.

kaum noch nach. Vor allem drohte der Überblick verloren zu gehen. Da einige befreundete Betriebe der Härdtner bereits erfolgreich mit dem semco-System arbeiteten, kam man mit Chef Wolfgang Beck ins Gespräch und wurde handelseinig. Vor zwei Jahren wurden die ersten Module implementiert, Anfang dieses Jahres folgte dann der Umstieg auf die Rundumsorglos-Lösung semco ONE.

Plötzlich mehr Zeit. Löffelhardt lässt auf das semco-System nichts kommen und spricht von einer „echten Arbeitserleichterung“. Warum das so ist, exerzieren wir einmal an einem Beispiel nach: In Filiale X funktioniert die Kaffeemaschine nicht wie gewünscht. Manchmal reicht zur Behebung von Problemen ja schon ein Blick in die Bedienungsanleitung, die natürlich im semco-System hinterlegt ist. Die einfachen Schritte zur Fehlerbehebung wurden schließlich zusammen mit dem Hersteller der

Kaffeemaschine erarbeitet. Liegt wirklich ein Hardwaredefekt vor, läuft jetzt ein Programm nach vorgegebenen Parametern ab: Soll die Haustechnik oder ein externer Dienstleister informiert werden? Welcher Haustechniker ist gerade in der Nähe und hat Zeit? Welche Priorität hat die Schadensbehebung? Bis wann muss die Maschine repariert oder ersetzt sein? Hat die Reparatur im Zeitplan funktioniert und ist die Filialeiterin jetzt mit der Maschine zufrieden? Schließlich beantwortet das System auch noch Fragen, die nicht mehr für die Filialeiterin, wohl aber für das Führungsteam interessant sind. Zum Beispiel: War der Schaden ein Garantiefall? Fällt dieser Maschinentyp häufiger aus? Wie gut ist die Arbeit des Dienstleisters? Lohnt sich vielleicht der Abschluss eines Full Service-Vertrages?

Einführungsphase. Die Einführung des semco-Systems dauerte bei Härdtner zwölf Wochen. Das ist die Maximaldauer, die Beck für die Implementierung angibt. In der Bäckerei übernahm semco das Einpflegen der Daten inklusive der Bestandsaufnahme in allen Filialen. Die Reaktionsmuster entwickelte man dann in gemeinsamer Arbeit. Nicolas Härdtner berichtet über die Akzeptanz des neuen Systems durch die Mitarbeiter: „Die Teams arbeiten sehr gern mit semco ONE, weil die Bedienung einfach ist und sofort spürbare Arbeitserleichterungen bringt.“ Insbesondere habe das System auch die Kommunikation der Bereichsleiter mit den Filialen vereinfacht. Zurzeit läuft die Einführung in beiden Produktionen, auf den Umzug wollte man nicht mehr warten. Und einen unerwarteten, aber angenehmen Nebeneffekt hat die Einführung auch noch gehabt: „Wir führen jetzt viel bessere Gespräche mit unseren Lieferpartnern, weil wir auf objektive Informationen zurückgreifen können.“ Fazit: Bei den Härdtner macht man sich das Leben gerade etwas leichter. Damit man es sich für Kunden und Mitarbeiter weiter schwer machen kann. Aber das gehört nun einmal zur DNA des Familienbetriebes.

Dirk Waclawek

IN KÜRZE

Härdtner GmbH
Gottlob-Banzhaf-Str. 18
74172 Neckarsulm
Telefon: 07132-9300-900
Fax: 07132-17389
Internet: www.haerdtner.de
E-Mail: info@haerdtner.de

Geschäftsführung: Rolf Härdtner,
Annemarie Härdtner, Marc Härdtner,
Stefanie Härdtner, Lars Härdtner-
Sauselen, Nicolas Härdtner

Gegründet: 1815
(Holzofenbäckerei Mitterer)
Anzahl der Fachgeschäfte: 59

Mitarbeiter: 480
Radius des Filialnetzes: 35 km

Foto: Backstube Härdtner 2021



Preise ausgesuchter Produkte:	
Holzofenbrot (1 kg):	5,20 Euro
Demeter Pfundskerl (Dinkelvollkorn, 500 g):	3,50 Euro
Kastenweißbrot (500 g):	2,70 Euro
Weizenbrötchen:	0,50 Euro
Brezel:	0,80 Euro
Berliner:	1,50 Euro
Pasta:	ab 6,90 Euro
Kaffee (Pott):	2,20 Euro
Cappuccino:	3,20 Euro

Kontakt

semco Service Management Consulting GmbH
Mönchsrother Str. 3
91550 Dinkelsbühl
Tel.: +49-9851/55415-0
E-Mail: info@semco-services.de
Website: www.semco-one.de



SCAN ME