Wir können
nur lecker!
DER VERPFLEGUNGSSPEZIALIST
IM BERGISCHEN LAND
Meisterbetrieb seit 1995
UWE NICKUT
SCHULVERPFLEGUNG GMBH

UNSERE PHILOSOPHIE

Bescheidenheit, Bescheidenheit, verlass mich nicht bei Tische, und gib, dass ich zur rechten Zeit, das größte Stück erwische.

Hochschule Niederrhein
Oecotrophologie

Zertifikat für Schulverpflegung

Kategorie Produktion

Produktion Catering & Schulverpflegung Uwe Nickut
Industriestraße 93
51399 Burscheid

Prof. Dr. Günther Wenzlaff
Prof. Dr. Volker Peinelt

Dieses Zertifikat ist gültig bis 17.06.2015

So mag es oft unter unseren Kindergartenkindern und Schülern, die wir täglich mit einer warmen Mahlzeit versorgen dürfen, zugehen.

Seit einigen Jahren haben wir uns auf die Belieferung von Schulen und Kindergärten mit leckeren Mittags-Mahlzeiten im Außer-Haus-Sektor spezialisiert. Angefangen mit einem einzigen Kindergarten in der Nachbarschaft beliefern wir heute über 40 Einrichtungen im regionalen Umfeld mit einem köstlichen und gesunden Mittagessen.

Dabei haben wir uns zum Grundsatz gemacht, nicht einfach nur zu kochen und zu liefern, sondern unsere Kunden als unsere Partner zu betrachten, mit denen man Konzepte und Bedürfnisse gemeinsam entwickelt und deren Wünsche wir immer mit in unsere Pläne einbeziehen.

Um unserer hohen Qualität in der Versorgung von Schulen und Kindergärten Rechnung zu tragen, haben wir unseren Betrieb im September 2012 durch die Hochschule Niederrhein überprüfen lassen.

Heute dürfen wir erwähnen, dass wir der einzige

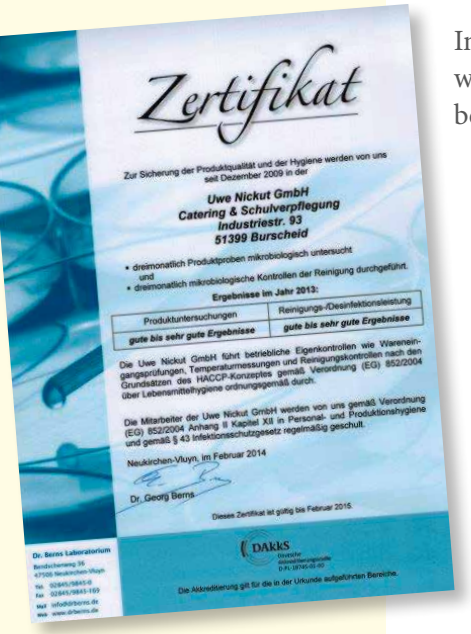
„zertifizierte Betrieb zur Verpflegung in Ganztagseinrichtungen für Kinder und Jugendliche“

im weiten Umkreis sind.

Das Ergebnis unserer Zertifizierung zeigt Ihnen und uns, dass wir uns in unserem Tun auf höchstem Niveau bewegen.

Zusätzlich besitzen wir für unseren Betrieb eine **EU-Zulassung** und wurden für unsere Produktqualität und Hygienestandards von **Dr. Berns-Labor** mit „sehr gut“ bewertet!

In 2014 werden wir die Bio-Zertifizierung erhalten. Dem Netzwerk „United against waste“, welches sich gegen Lebensmittelverschwendung einsetzt, sind wir bereits beigetreten.


Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit Dezember 2009 in der

Uwe Nickut GmbH
Catering & Schulverpflegung
Industriestr. 93
51399 Burscheid

- dreimonatlich Produktproben mikrobiologisch untersucht und
- dreimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2013:

Produktuntersuchungen	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
gute bis sehr gute Ergebnisse	gute bis sehr gute Ergebnisse

Die Uwe Nickut GmbH führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Uwe Nickut GmbH werden von uns gemäß Verordnung (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Personal- und Produktionshygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Februar 2014

Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist gültig bis Februar 2015.

DAkkS

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Bereiche.

Dr. Berns Laboratorium

UNITED AGAINST WASTE

NRW Tag der Schulverpflegung 2013 Verbraucherzentrale

IN FORM

ÜBER UNS

Die Firma „Uwe Nickut Catering und Schulverpflegung GmbH“ ist ein mittelständisches Unternehmen in Burscheid, mitten im schönen Bergischen Land.

Sie wurde 1995 von Uwe Nickut als Metzgerei-Meisterbetrieb gegründet. 2002 kam das Imbiss-Restaurant „Mahlzeit“ am jetzigen Standort hinzu; zeitgleich wurde der Catering- und Partyservice neu aufgestellt. Im Jahre 2005 startete die Warmverpflegung von Schulen und Kindergärten, die sich schon bald einer großen Nachfrage erfreute. Damit verbundenes Wachstum führte 2010-2011 zu einem Ausbau unserer Betriebsräume, welche kurze Zeit später schon wieder zu wenig Platz boten. Unser Erfolg und das in 2013 neu hinzugekommene „Cook & Chill“-Verpflegungsverfahren machten eine weitere Vergrößerung notwendig.

Um unsere Kunden optimal versorgen zu können, fiel 2013 auch die Entscheidung, nochmals in großem Umfang anzubauen und zu modernisieren.

Das Ergebnis: Ab Sommer 2014 ist die Firma „Uwe Nickut Catering und Schulverpflegung GmbH“ einer der modernsten und mehrfach ausgezeichneten Betriebe für Kinder- und Schulverpflegung in Nordrhein-Westfalen.

UNSER TEAM

Uwe Nickut
Geschäftsführer & der Chef des gesamten Betriebes

Renate Palumbo
Leiterin der Verwaltung, Markenzeichen: immer freundlich

Markus Boddenberg
Chef-Koch & Boss vom gesamten Küchenteam

Paola Hölterhoff
Eine unserer netten Damen der Kommissionierung

Sven Clever
Manager Catering- und Partyservice
Unser Mann fürs „Feine“

Beate Kirchhof
Dipl. Oecotrophologin
Für alles rund um Hygiene und Essens-Qualität

Jana Lehmkühler
Unsere Auszubildende in der Verwaltung

Sebastian Kubina
Unser Auszubildender in der Verwaltung

IHRE MAHLZEIT

Seit 1995 steht der Name „Uwe Nickut" für Qualität und einzigartigen Geschmack. Daher auch unser Slogan: „Wir können nur lecker".

Unser Leitgedanke bei der Erstellung unserer Rezepturen und Menüpläne: Essen soll schmecken und Spaß machen; Kinder sollten aber gleichwohl auch an Lebensmittel wie z.B. Vollkorn, die man im Zeitalter des Fast-Food nicht immer jeden Tag auf dem Tisch hat, herangeführt werden.

Deshalb gehört selbstverständlich auch eine Dipl.-Oecotrophologin zu unserem Team. Damit schaffen wir täglich den Spagat zwischen leckeren, kindgerechten Speisen und der von Eltern gewünschten, gesunden Mahlzeit nach ernährungswissenschaftlichen Standards.

Unser Ziel: Das Bewusstsein zu wecken, dass **gutes** Essen gesund ist und schmeckt.

Zusätzlich berücksichtigen wir moderne Ernährungstrends und besondere Geschmacksvorlieben von Kindern und Jugendlichen.

Regelmäßig arbeiten wir an der Verbesserung unserer Speisen und probieren Neues aus. Für Anregungen und Kritik sind wir immer dankbar; nur so können wir uns weiterentwickeln.

WAS MACHT UNS SO BESONDERS?

- Täglich mehrere frische Komponenten (Obst, Gemüse, Salat)
- Menüplanung immer regional und saisonal
- Täglich 2-3 Menüs zur Auswahl, eins davon immer vegetarisch
- Möglichkeit eines täglich frischen Salatbüffets
- Individuelle Gerichte für Vegetarier, Allergiker oder kulturelle und religiöse Besonderheiten
- Zeitnahe und bedarfsorientierte Auslieferung
- Moderne Verpflegungsformen: Warmverpflegung und „Cook & Chill"
- Hoher Qualitätsanspruch; wir verwenden z. B. weitestgehend kein Formfleisch und keine unnötigen Zusatzstoffe
- Verschiedene, individuelle Bestellsysteme
- Nachhaltigkeit durch Mehrwegverpackungen, Müllvermeidung, regionale Auftragsvergabe und Einkauf, sowie umweltfreundliche Technik (z. B. Blockheizkraftwerk)
- Persönliche Betreuung und Beratung durch ein kompetentes und freundliches Team
- Höchste Flexibilität, auch bei den kleinen Katastrophen des Alltags – wir finden immer eine Lösung für Sie
- Betriebsbesichtigungen sind jederzeit nach Absprache durchführbar

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, eine ganze Woche „Probeessen" zu besonderen, reduzierten Preisen zu erhalten. Testen Sie uns!

UNSER ANSPRUCH

Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir besonderen Wert auf folgende Details:

Lebensmittelgruppe	Qualitätsanspruch
Obst und Gemüse	regionale und saisonale Produkte werden bevorzugt
Kartoffeln	frisch, z. B. als Pell- oder Salzkartoffeln
Fleisch und Fleischerzeugnisse	ausschließlich mageres Muskelfleisch aus regionaler Herkunft, mäßiger Anteil am Speiseplan
Seefisch	Fisch aus nicht überfischten Beständen, mindestens einmal pro Woche
Fette und Öle	Sparsame Verwendung von Fetten und Ölen durch Einsatz hochwertiger Technik
Gewürze und Kräuter	Verwendung frischer Kräuter zur Würzung; jodiertes Salz
Saucen	Saucen werden von uns aus frischen Produkten hergestellt und kindgerecht abgeschmeckt
Fettreiche und süße Lebensmittel	sparsamer Umgang mit fettreichen und süßen Lebensmitteln

MUSTERSPEISEPLÄNE

KW 04 20.01.-24.01.2014	Menü 1	Anz	Menü 2 Vegetarisch	Anz	Dessert/Salat/Obst
Montag 20.01.	Spaghetti „Bolognese“ mit einer herzhaften Hackfleischsauce aus Rindfleisch und Tomaten		Blumenkohl-Knusper-Stern mit Kartoffelpüree und Holländischer Sauce		Bunter Salatmix mit Senf-Honig-Dressing oder frisches Obst
Dienstag 21.01.	Hähnchencurry „Hawaii“ in fruchtig-milder Currysauce mit Ananas und Paprika, dazu Dampfreis		Germknödel Pflaume mit Pflaumenmus gefüllter Hefekloß, dazu warme Vanillesauce		Stracciatella-Joghurt oder frisches Obst
Mittwoch 22.01.	Gemüsefrikadelle mit vegetarischer Bratensauce und Gabelspaghetti		Schupfnudelpfanne längliche Kartoffelklößchen mit Brokkoli, gelben und roten Karotten, Staudensellerie und feiner Kräutersauce		Schokopudding oder frisches Obst
Donnerstag 23.01.	Kartoffelauflauf mit Paprikawürfeln und Ei, dazu ein frischer Salat		Gemüsetasche „Vitality“ herzhafter Pfannkuchen, gefüllt mit bunten Gemüsestreifen und Bechamelsauce		Hausgemachter Mandarinen-Quark oder frisches Obst
Freitag 24.01.	Gebackener Kibbeling kleine Fischstücke in Backteig mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln		Gemüse-Dino dazu Langkornreis und eine fruchtige Tomatensauce		Hausgemachter Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing oder frisches Obst

				Wochenspezial
	...rme Vanillesauce		Vollkorn-Nudelauflauf „Gärtnerin“ mit Marktgemüsen und Bechamel-Sauce, mit Käse[F] überbacken	Pizza-Snack „Salami“ Hefeteig mit Tomaten, Salami und Käse[F] überbacken, dazu ein bunter Salat-Mix mit Joghurt-Dressing
Dienstag 12.11.	Hähnchenbrust „Natur“ mit Paprika- Zucchini-Reis und fruchtiger Tomatensauce		Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Lauch-Rahm-Gemüse	
Mittwoch 13.11.	Spinat-Knusper-Medaillon mit Kartoffelpüree und Holländischer Buttersauce		Gebratener Reis „Asia“ mit Chinagemüse, fein abgeschmeckt mit Süß-Saurer Soße	
Donnerstag 14.11.	Fischfilet in Maispanade dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln		Käse-Raviolini kleine Nudeltaschen mit Käse gefüllt, dazu eine leichte Basilikum-Tomaten-Sauce	
Freitag 15.11.	Chilli Con Carne vom Rind herzhafter Hackfleischtopf mit Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis		Valess-Schnitzel mit Rahm-Möhren und Salzkartoffeln, dazu vegetarische Bratensauce	

F= Farbstoff S= Süßungsmittel G= Geschmacksverstärker N= Nitritpökelsalz K= Konservierungsmittel P = Phosphat A = Antioxidationsmittel * Achtung: Produkt enthält Schweinegelatine

VERPFLEGUNGSARTEN

1.) WARMVERPFLEGUNG

In der Warmverpflegung werden die Speisen bei uns im Betrieb verzehrfertig gekocht und anschließend heiß, mit einer Temperatur von mindestens 65° C und so zeitnah wie möglich an der Essensausgabe, in der Einrichtung angeliefert. So wird sichergestellt, dass auf dem Teller ein leckeres und vor allem vitaminreiches Essen serviert wird.

Die Warmverpflegung bringt für unsere regionalen Kunden viele Vorteile mit sich:

- Sie benötigen lediglich geschultes Personal für die Essensausgabe
- Es genügt ein Warmhaltegerät für die Ausgabe (welches wir bei Bedarf zur Verfügung stellen können), um sicher zu stellen, dass die Speisen beim Verzehr auch noch heiß genug sind.
- Die Speisen werden selbstverständlich erst am Tage der Auslieferung zubereitet. Somit erreichen wir ein Höchstmaß an Frische. Zusätzlich verbleiben Vitamine und Inhaltsstoffe da, wo sie auch hingehören: Nämlich in Ihrem Essen.
- Sie bekommen Ihr Essen möglichst zeitnah zu Ihren persönlichen Essenszeiten angeliefert.
- Von Ihrem Personal wird die Eingangstemperatur gemessen und dokumentiert. Zusätzlich werden in unserem Betrieb von jeder Speise Rückstellproben verwahrt, um sicher zu stellen, dass die besonderen Anforderungen an die Hygiene auch beachtet werden.
- In 4-wöchentlichen Abständen werden von uns mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt

Um Ihnen ein bestmögliches Produkt zu liefern, haben wir uns auf die Fahne geschrieben, dass wir in der Warmverpflegung nur regionale Kunden beliefern, welche wir innerhalb von 30 Min. erreichen können.

Denn wir möchten nicht, dass Sie ihr Essen schon morgens um 9.00 Uhr bekommen.

2.) COOK & CHILL

In diesem Verfahren werden unsere Gerichte nur bis kurz vor den Garpunkt gekocht und im Anschluss durch einen Hochleistungskühlschrank (Chiller) sehr schnell bis auf 3° C abgekühlt. So verbleiben alle Vitamine und Inhaltsstoffe in den Lebensmitteln, die Speisen behalten ihre Farbe und bleiben mikrobiologisch einwandfrei.

Das Essen wird dann im kalten Zustand ausgeliefert und erst in Ihrer Einrichtung mit einem Konvektomaten (Dampfgarer) zu Ende gekocht.

Vorteile:

- Ihre Kinder essen immer ganz frisch gekochte Speisen
- Individuelle Essenszeiten und mehrere Essenstermine möglich; so können alle dann essen, wann es am besten passt
- Die Vermehrung von Keimen und die Bildung von Toxinen wird verhindert; so können Sie sicher sein, dass Ihre Kinder immer ein einwandfreies Essen erhalten
- Die Lieferung kann unabhängig von Ihren Essenszeiten erfolgen; wir kommen dann, wann Sie Zeit haben

So sehen Konvektomaten aus.

WELCHES VERFAHREN IST FÜR SIE GEEIGNET?

Bei beiden Modellen haben Sie den Vorteil, sich weder um die tägliche Sicherstellung einer Rückstellprobe der Menüs kümmern zu müssen, noch selber für eine zusätzliche Frischekomponente (z. B. Salat, Obst) sorgen zu müssen. Diese Verantwortung nehmen wir Ihnen mit unseren Verpflegungsvarianten komplett ab. Zusätzlich werden von uns in 4-wöchentlichen Abständen mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt, was für Sie ein Höchstmaß an Sicherheit bedeutet.

Außerdem bieten wir Ihnen größte Flexibilität auch bei Problemen. Sollte z. B. einmal Ihr Konvektomat ausfallen, ist es uns durchaus möglich, Ihnen statt der „Cook & Chill"-Verpflegung eine Warmverpflegung anzubieten, bis er repariert ist. Ihre Kinder bekommen in jedem Fall ein warmes, leckeres Essen.

Egal, welche Verpflegungsart Sie wählen, wir richten uns immer nach Ihren personellen und räumlichen Gegebenheiten.

BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEME

Für jeden Kunden das passende System

Angepasst an die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Kunden unterstützen wir auch den Einsatz verschiedener Bestell- und Abrechnungssysteme.

Im Folgenden stellen wir Ihnen die zurzeit unterstützten Bestell- und Abrechnungssysteme vor. Gerne beraten wir Sie ausführlich in einem persönlichen Gespräch über ein für Sie passendes System.

1) BESTELLFORMULAR FÜR OGS UND KITA

Sie erhalten den ausgedruckten Speiseplan mit einem Vorlauf von 14 Tagen per E-Mail oder Telefax, sowie im Original durch unseren Fahrer. Ihre Vorab-Bestellung benötigen wir jeweils bis zum Dienstag der Vorwoche. Sie können den ausgefüllten Plan faxen, mailen oder auch unserem Fahrer mitgeben.

Damit Sie auf veränderte Kinderzahlen, z. B. durch Krankheit oder Ausflüge, noch reagieren können, haben Sie außerdem die Möglichkeit, uns bis 12 Uhr des vorhergehenden Werktages die korrigierten Bestellmengen durchzugeben.

2) ONLINE-BESTELLSYSTEM FÜR WEITERFÜHRENDE SCHULEN

Falls der einzelne Schüler sein Essen selbst auswählen und bestellen darf:
Als modernes und leistungsstarkes – aber dennoch sehr einfach zu bedienendes – System empfehlen wir das i-Net-Menue der Firma Schwarz Computersysteme.

Das Programm ermöglicht eine einfache Bestellung, sowie auch Stornierung der Essen, bequem von zuhause aus. Die Eltern zahlen einen Betrag auf ein Guthabenkonto ein. Der Schüler wählt im Internet das gewünschte Essen aus, der Betrag wird von dem Guthabenkonto des Schülers abgebucht. Ebenso erfolgt natürlich bei fristgerechter Stornierung – bis 9 Uhr des vorhergehenden Werktages – die Gutschrift auf das Schülerkonto.

In der Mensa hält der Schüler seinen Chip vor einen Scanner und das bestellte Essen wird auf einem Bildschirm angezeigt. Bei diesem System ist ebenso die bargeldlose Bezahlung eines spontanen Essens möglich.

Für den Träger der Mensa bedeutet dies eine deutliche Entlastung, da wir ihm alle anfallenden organisatorischen Aufgaben, inklusive der Abwicklung der BUT-Abrechnungen, abnehmen.

Der Einsatz dieses Systems empfiehlt sich ab einer täglichen Bestellmenge von ca. 100 Mahlzeiten.

REFERENZEN

Burscheid
Kindergarten Schützeneich
Kindergarten Hilgen

Köln
St. Martin Grundschule
Grundschule Amandusstraße

Langenfeld
Städtisches Integratives Familienzentrum Götscher Weg
Förderschule Schule An der Virneburg

Leichlingen
Kindergarten Villa Kunterbunt
Kindergarten Baptist
Grundschule Büscherhof
Grundschule Witzhelden

Remscheid
Kindergarten Johannes Nest

Leverkusen
Astrid-Lindgren-Grundschule
KGS Remigiusschule
GGS Herderstraße
Grundschule Im Kirchfeld
Marienschule Opladen
Kindergarten St. Anna
Werner-Heisenberg-Gymnasium
GGS Dönhoffstraße

Solingen
Caritas-Kita Don Bosco
Gesamtschule Solingen
Albert-Schweitzer Realschule

Wermelskirchen
Grundschule Tente
Kindergarten Tente

UNSERE LIEFERANTEN

Bei unseren Lieferanten legen wir größten Wert auf Qualität, Frische und kurze Lieferwege. Eine Auswahl:

A + K Kälte-Team GmbH, Gelsenkirchen

Unilever Foodsolutions, Heilbronn

Hülshorst Feinkost,Harsewinkel

Transgourmet (REWE), Merkenich

Witzheldener Bauernkäserei, Leichlingen

Abels Früchtewelt, Bonn

Bauer Funken, Kempen

Frischdienst-Union, Versmold

Bäckerei Kretzer, Burscheid

Fleisch Hackenberg, Wermelskirchen

CATERING & PARTYSERVICE

Falls Sie einmal eine Veranstaltung oder Tagung in ihrer Einrichtung planen: Wir bieten auch einen hervorragenden Catering- und Partyservice.

Mit unserem Know-how und langjähriger Erfahrung möchten wir zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.

Ob bei Ihrer privaten Feier, Firmenevents, Messen, Empfängen oder Tagungen – Qualität, Frische und Ihr Wohlbefinden stehen bei all unserem Tun im Vordergrund.

CATERING

Wir verstehen uns natürlich auch als Ihr Ansprechpartner für die gesamte Organisation Ihrer Veranstaltung.

Angefangen von einer geeigneten Räumlichkeit, über Tischdekoration, die Auswahl der Getränke bis hin zum geschulten Service-Personal sind wir in der Lage, eine ganzheitliche Dienstleistung anzubieten.

PARTYSERVICE

Personal

Unser geschultes Service-Personal sorgt dafür, dass Sie den Kopf und die Hände frei haben für das Wichtigste Ihrer Feier: Ihre Gäste.

Leihgeschirr

Sie haben die Möglichkeit, hochwertiges Geschirr zu jedem Anlass vom Frühstück bis zur Kaffeetafel bei uns zu mieten. Auf Wunsch übernehmen wir auch gerne den Spülservice.

Getränke

Gerne sorgen wir auch für eine umfangreiche Auswahl an Getränken.

Eventartikel

Für Ihre private Feier, ein Event Ihrer Firma oder auch Ihre Schul- oder Sportveranstaltung stehen wir Ihnen mit unserer tollen Hüpfburg und einer großen Rutsche zur Seite.

Sprechen Sie uns an. Wir sind Ihnen gerne bei der Planung behilflich.

Meisterbetrieb seit 1995
UWE NICKUT
CATERING & PARTYSERVICE

Ansprechpartner
Sven Clever
Tel: 02174 894213-13
clever@uwe-nickut.de

KONTAKT

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend!“

J.W. Goethe

Deshalb ist die Zufriedenheit unserer Gäste oberstes Ziel! Wenn wir dieses erreicht haben, empfehlen Sie uns doch bitte weiter!

Sollte es dennoch einmal Verbesserungsvorschläge oder gar Grund zur Kritik geben, würden wir uns über ihren Anruf oder eine Email freuen.

Auf unserer Homepage www.uwe-nickut.de finden Sie die Möglichkeit, sich umfassend über unsere Angebote zu informieren.

Uwe Nickut Catering & Schulverpflegung GmbH
Industriestraße 93 | 51399 Burscheid
Tel.: 02174 894213-0 | Fax: 02174 498986
www.uwe-nickut.de | kontakt@uwe-nickut.de

Uwe Nickut
Geschäftsführung

Tel.: 02174 894213-0
Mail: kontakt@uwe-nickut.de

Renate Palumbo
Zentrale Schulverpflegung/
Buchhaltung

Tel.: 02174 894213-20
Mail: palumbo@uwe-nickut.de

Beate Kirchhof
Dipl.-Oecotrophologin/
Ernährungsberatung

Tel.: 02174 894213-11
Mail: kirchhof@uwe-nickut.de

ANFAHRT

Jeden Tag etwas Feines!
Mitten aus dem Bergischen Land.

Uwe Nickut Catering und Schulverpflegung GmbH
Industriestr. 93 | 51399 Burscheid
Telefon: 02174 894213-0 | Telefax: 02174 498986
www.uwe-nickut.de | kontakt@uwe-nickut.de

Meisterbetrieb seit 1995
UWE NICKUT
SCHULVERPFLEGUNG GMBH