

WEINBERGMAIER

Heimat Österreichischer Spezialitäten

“

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

The best of Austria
on every plate.

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

250 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

250 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

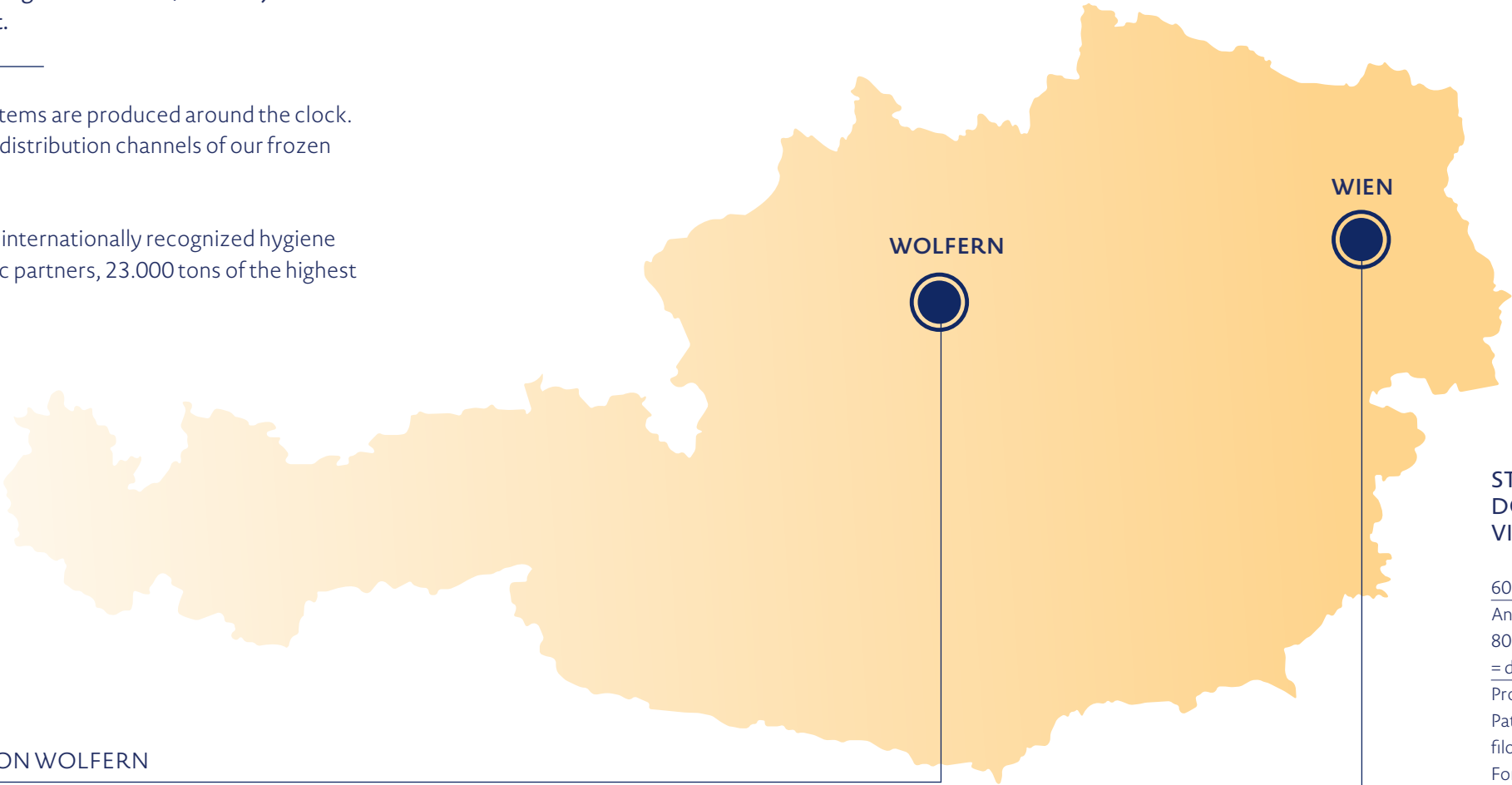
* International Food Standard (IFS), Hygienekontrollen nach HACCP, agroVet und RSPO Zertifizierungen im Bereich der Nachhaltigkeit und nachhaltig produziertem Palmöl, Kontrollen nach diversen BIO Standards, V-label Akkreditierungen und individuellen Kundenaudits.
* International Food Standard (IFS), 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 filled 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 Wolfert, Einstieg ins Exportgeschäft	Start of production in Wolfert, 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 Wolfert, Investition über 25 Mio. Euro Übernahme Condelli	Site expansion in Wolfert, 25 million euros investment Acquisition of Condelli
---	--

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 Kùbek	GESCHÄFTSFELDER DISTRIBUTION CHANNELS Food Service Retail Industrie/B2B Food Service Retail 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

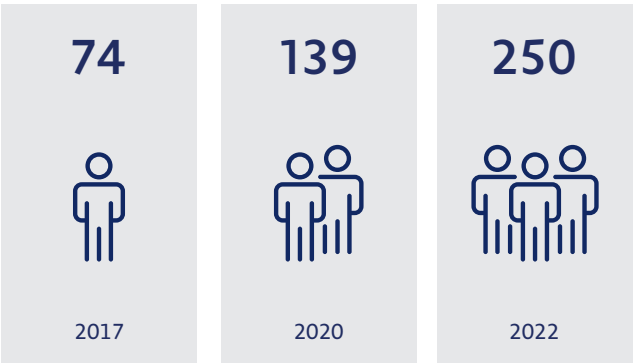
“

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 Kùbek

MITARBEITERENTWICKLUNG
EMPLOYEE DEVELOPMENT



FAKTEN
FACTS

Standorte Production sites	2
Zulieferer Suppliers	300
Produkte Products	600
Jahrestonnage Annual tonnage	23.000
Unternehmensumsatz 2022 in € Turnover 2022 in €	62,4 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	Strudel with meat filling 40 g
Pre-cooked	Cooked on cast iron on both sides	Tyrolean soup dumplings Cheesy burgers 40 g – 90 g	Baked Portioned
Austrian liver Homemade look Long life time		Raw Pre-cooked Baked	Uses only pure beef
		Austrian liver Bread dumpling dough	

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	Palatschinken ungefüllt
Sorten: Nougat, Frucht, Topfen	Gebacken
40 g – 100 g	Beidseitig auf Gusseisen gebacken
Gebacken	
Beidseitig auf Gusseisen gebacken	
Von Hand gefüllt und gerollt	

Sweet pancakes, filled	Pancakes, unfilled
Varieties: nougat, fruit, curd	Baked
40 g – 100 g	Cooked on cast iron on both sides
Baked	
Cooked on cast iron on both sides	
Filled and rolled by hand	

MEHLSPEISEN & DESSERTS | PASTRIES & DESSERTS

Mehlspeisen	Desserts	Mini-Desserts
Schoko Soufflé	Powidltascherl	Schaumrollen
Apfelringe im Backteig	Grießflammerienockerl	Dessert-Schnitten
Schoko-Nuss-Küchlein	Topfenockerl	Dessert-Würfel
Bauernkrapfen	24 g – 37 g	16 g – 30 g
35 g – 100 g	Vorgekocht	Verzehrfertig
Gebacken, verzehrfertig	Teilweise gebrösel	Einfach portionierbar
Typisch österreichische	und gezuckert	100 % handgemacht
Mehlspeisen		in Österreich

Pastries	Desserts	Mini-Desserts
Chocolate soufflé	Plum Wallets	Schaumrollen
Apple rings in batter	Sweet semolina dumplings	Dessert cakeslices
Mini chocolate cake	Curd nockerl	Dessert cubes
Bauernkrapfen	24 g – 37 g	16 g – 30 g
35 g – 100 g	Cooked	Ready to eat
Baked, ready to eat	Optionally breaded	Easy to portion
Typical Austrian	and sugared	100% handmade
dishes		in Austria



STRUDEL | STRUDELS



Süße Strudel gefüllt	Pikante Strudel gefüllt	Strudelteig pro Blatt 30 g – 125 g
Sorten: Apfel, Topfen uvm.	Sorten: Fleisch, Spinat uvm.	Verpackung
75 g – 1500 g	75 g – 1500 g	120 g – 1000 g
Roh, gebacken, portioniert	Roh, gebacken, portioniert	Roh
Hauchdünn	Hauchdünn	Hauchdünn
gezogener Strudelteig	gezogener Strudelteig	gezogener Strudelteig
Äpfel aus Österreich		elastisch & reißfest

Unterschiedliche Portionsgrößen möglich – Stückgewichte und Stückbreiten variabel.

Sweet strudels, filled	Savoury strudels, filled	Filo pastry dough per sheet 30 g – 125 g
Varieties: Apple, curd and much more	Varieties: Meat, spinach and much more	Packaging
75 g – 1500 g	75 g – 1500 g	120 g – 1000 g
Raw, baked, portioned	Raw, baked, portioned	Raw
Filo pastry dough	Filo pastry dough	Filo pastry dough
Austrian apples		elastic & tear-resistant

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

GERMKNÖDEL | YEAST DUMPLINGS

Süße Germknödel gefüllt	Ungefüllte Germknödel
Diverse Fruchtfüllen	140 g
Füllanteil ca. 11 – 15 %	Vorgegart
60 g – 170 g	Germteig
Vorgegart	
Germteig	
Mit Mohn-Zucker-Gemisch	

Sweet yeast dumplings, filled	Unfilled yeast dumplings
Various fruit fillings	140 g
Filling proportion approx. 11 – 15%	Pre-cooked
60 g – 170 g	Yeast dough
Pre-cooked	
Yeast dough	
With poppy seed and sugar mixture	



LAIBCHEN | PATTIES



Laibchen
Diverse Gemüslaibchen
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

KARTOFFELBEILAGEN | POTATO GARNISHES

Pommes Frites	Kartoffelbeilagen
Klassische Pommes Frites,	Wedges
Skin On Pommes, Steak Pommes,	Spalten
Pommes Allumettes, Kringel Frites	Rösti & Puffer
Vorfrittiert	Kroketten
Aus österreichischen Kartoffeln	40 g – 140 g
Mit AMA Gütesiegel	Vorgebacken
Mit Bauernhof-Garantie	
French Fries	Potato garnishes
Classic French fries,	Wedges
skin on French fries, steak fries,	hash browns,
allumettes, crimped fries	croquettes
Pre-fried	40 g – 140 g
Made of Austrian potatoes	Pre-baked
With AMA quality seal	
With farm guarantee	



GEMÜSE | VEGETABLES



Einzelgemüse	Mischgemüse
Diverse Sorten	Diverse Premium Gemüseemischungen
Vorgekocht	Vorgekocht
Freirollend gefrostet	Freirollend gefrostet
Single vegetables	Mixed vegetables
Various types	Various premium vegetable mixes
Pre-cooked	Pre-cooked
Individually quick frozen	Individually quick frozen

FERTIGGERICHTE | READY MEALS

Divers	Geflügel	Schöpfgerichte
Eieromlett	Backhendl	Rindsgulasch
Back-Camembert	Piccata von der Pute	Kalbsrahmgulasch
Spinat-Käse-Palatschinke	100 g	Paprikahendl
90 g – 100 g	Vorgebacken	Verzehrfertig
Vorgebacken	Backhendl aus der	Vollständig durchgegart
Hauptspeise oder Beilage	Hühneroberkeule ausgelöst	und tiefgekühlt
		Fleisch aus Österreich
Various	Poultry	Stews
Egg omelette	Chicken leg	Beef goulash
Baked camembert	Turkey piccata	Veal cream goulash
Pancakes filled with	100 g	Paprika chicken
spinach & cheese	Pre-baked	Ready to eat
90 g – 100 g	Meat from the chicken thigh	Fully cooked and frozen
Pre-baked		Meat from Austria
Main course or side dish		



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

MODERN REFRIGERATION SYSTEM

At the Wolfen 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 Aufheizvorgänge 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