

VERPFLEGEUNG IM STUDENTENWERK

DIE
DIGI-
TALE
MENSA





Mit über 20 Jahren Markterfahrung haben wir uns als innovativer Vorreiter für die digitale Transformation in der Gemeinschaftsverpflegung etabliert: vollumfänglich, effizient und kundenorientiert. Unsere bewährten Lösungen erobern den Markt und werden ständig den individuellen Bedürfnissen unserer Kunden angepasst. Unser Team steht Ihnen von der Erstberatung über die Planung & Projektsteuerung bis hin zum Echtlauf stets zur Seite.

Miteinander schaffen wir neue Kundenerlebnisse und effizientere Lösungen in der Gemeinschaftsverpflegung.

MITTAGSTISCH-PORTFOLIO

Das erste Komplettsystem für die Gemeinschaftsverpflegung

Seit über zehn Jahren begeistert das Mittagstisch-Portfolio Betreiber und Gäste der Gemeinschaftsverpflegung. Wir von kamasys waren die Ersten, die eine auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnittene App entwickelt und erfolgreich eingeführt haben. Stetig haben wir die modular aufgebaute App angepasst und weiterentwickelt. Aktuell vereint sie 18 Module: vom bewährten Speiseplan bis hin zu Features für das Qualitätsmanagement (z. B. Gästebefragung), Kundenbindung (z. B. Tischanfrage, Kontakt, Rezepte) oder für die Integration von Mehrwegverpackungssystemen.

Die Idee der Mittagstisch App war es, Abläufe in der Gemeinschaftsverpflegung zu vereinfachen. Neben der App ist damit kontinuierlich eine breit gefächerte Produktwelt entstanden: Digitale Speisenauslobung, intelligente Einlasssteuerung mit gekoppelter Auslastungsanzeige sowie automatisierte und kameragesteuerte Checkout-Prozesse sind aus modernen Betriebsrestaurants, Casinos und Mensen nicht mehr wegzudenken. Lösungen von kamasys begeistern sowohl Gastronomen als auch deren Gäste.

Als marktführendes Unternehmen unterstützen wir Gastronomen bei der Bewältigung der digitalen Transformation – mit gesamtheitlichen Lösungen aus einer Hand. Gemeinsam schaffen wir so völlig neue Gästerlebnisse. Dabei haben wir stets die Zukunft und den damit verbundenen Herausforderungen an nachhaltige Lösungen und sozialer Verantwortung im Blick.

Ihre kamasys GmbH

ÜBERALL
BESTELLEN.
BEZAHLLEN.
ABHOLEN.

KAMASYS LÄUTET NEUE ÄRA IN DEN MENSEN EIN.

Monatelange Schließungen, digitales Lernen, fehlende Studierende: Wir unterstützen die Studentenwerke bei der Umsetzung neuer digitaler Konzepte für die Mensen und Cafeterien. Mit den innovativen Lösungen von kamasys können Konzepte realisiert werden, um Studierende, Mitarbeiter sowie Gäste orts- und zeitunabhängig verpflegen zu können.

Über eine individualisierbare Mittagstisch App sind Bestell- und Bezahlprozesse jederzeit problemlos möglich: Für Gäste der Mensa. Für Nutzer von Verpflegungsautomaten. Für Studierende, die sich ihr Essen ins Homeoffice liefern lassen.

Damit läutet kamasys eine neue Ära in der Gemeinschaftsverpflegung der Hochschulen und Universitäten ein und stellt den Studierendenwerken ein mächtiges Werkzeug zur Verfügung, um auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Gäste flexibel reagieren zu können.





**VERPFLEGUNG
IN DER MENSA**



**VERPFLEGUNG
AM AUTOMATEN**



**LIEFERUNG
INS WOHNHEIM /
IN DIE WG**

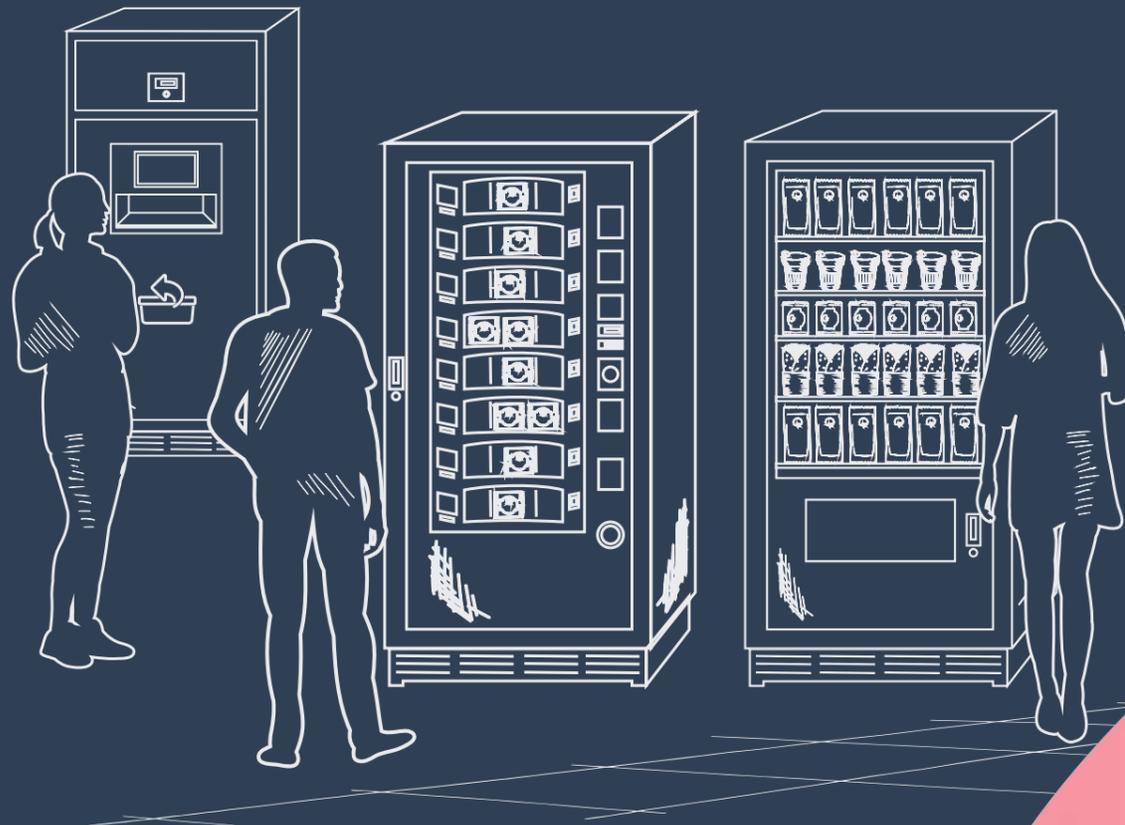


VERPFLEGEUNG IN DER MENSA

Die klassische Verpflegung in der Mensa wird mit unseren digitalen Lösungen wesentlich einfacher und schneller. Über die Mittagstisch App lassen sich Speisen und Getränke bestellen: Entweder als Sofortkauf, direkt in der Mensa oder als Vorbestellung unter Berücksichtigung definierter Fristen. Die Käufe können zudem auch gleich mobil über die App bezahlt werden.

Alle Bestelldetails werden mit einem QR-Code verknüpft. Dieser muss für die Abholung an der Ausgabetheke nur noch gescannt werden.

VERPFLEGUNG AM AUTOMATEN



Dank ständiger Erreichbarkeit – auch über die Öffnungszeiten der Mensen und Cafeterien hinaus – halten Verpflegungsautomaten zunehmend Einzug in ganzheitliche Konzepte der Gemeinschaftsverpflegung: Mit diesen Automaten kann den Studierenden, Mitarbeitern und Gästen jederzeit ein breites Angebot an hochwertigen Speisen und Getränken zur Verfügung gestellt werden - sowohl auf dem Campus als auch im Wohnheim. Moderne Verpflegungsautomaten lassen sich unkompliziert in die Mittagstisch App integrieren: Bestell- und Bezahlvorgang können von jedem beliebigen Ort aus getätigt werden. Dabei wird ein QR-Code generiert, der bei der Abholung vom Automaten gescannt wird, um die bestellte Ware auszugeben. Neben den Vorbestellungen sind zudem auch Sofortkäufe direkt am Automaten möglich.





Studierende und Mitarbeiter arbeiten von zu Hause? Über die Mittagstisch App ist zusätzlich ein Lieferservice abbildbar. Unter Angabe einer internen oder externen Lieferadresse können Studierende und Mitarbeiter auch außerhalb der Mensa verpflegt werden. Der Verzehr hochwertiger Speisen im Wohnheim, WG, Homeoffice oder Foodtruck bleibt gewährleistet.



LIEFERUNG
INS WOHNHEIM/IN DIE WG

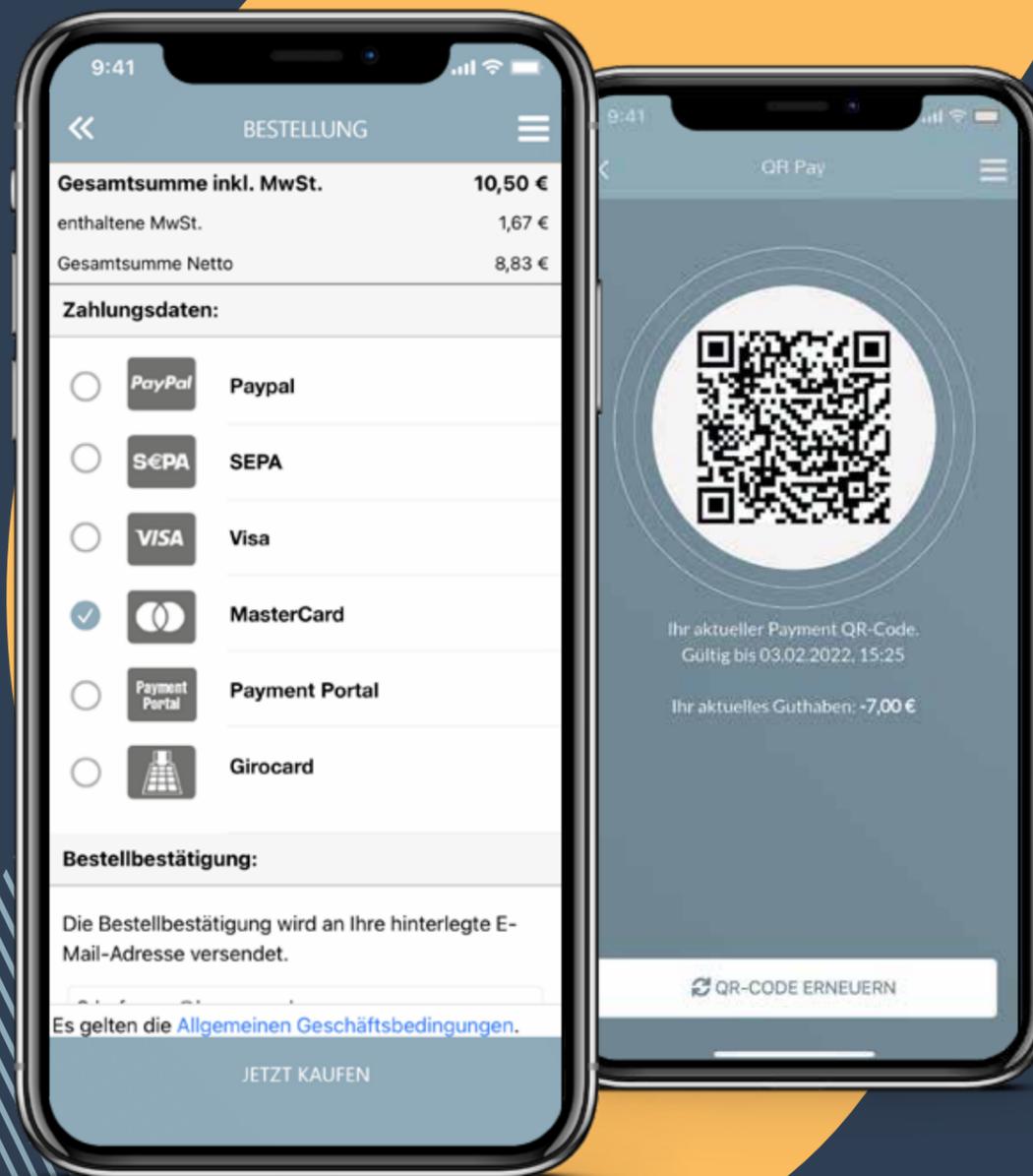
MOBILES BEZAHLEN

BEQUEMER GEHT'S NICHT

Die Mittagstisch App wird zum neuen Portemonnaie für die Mensa. Durch die Einbindung verschiedener Zahlungsmöglichkeiten können Speisen und Getränke sicher und schnell bezahlt werden – zum Beispiel über SEPA-Lastschrift, Kreditkarte, PayPal sowie die direkte Abrechnung über Lohn & Gehalt. (ggf. für Mitarbeiter der Studierendenwerke)

MOBILES BEZAHLEN: MITTAGESSEN UND CO. DIREKT KAUFEN

Speisen und Getränke direkt nach der Bestellung bezahlen: Dank Mittagstisch App schon im Hörsaal, auf dem Weg in die Mensa oder auch von Homeoffice aus – unkompliziert und sicher mit der jeweiligen Zahlungsart.



QR-PAYMENT: DIE NEUE ART ZU BEZAHLEN

Über das Smartphone wird ein QR-Code generiert, über den Zahlungen kontaktlos möglich sind. Dieser QR-Code ersetzt die physische Mensakarte und legitimiert die Zahlung am POS. Eine regelmäßige Neugenerierung des Codes bietet zuverlässigen Schutz vor Missbrauch.

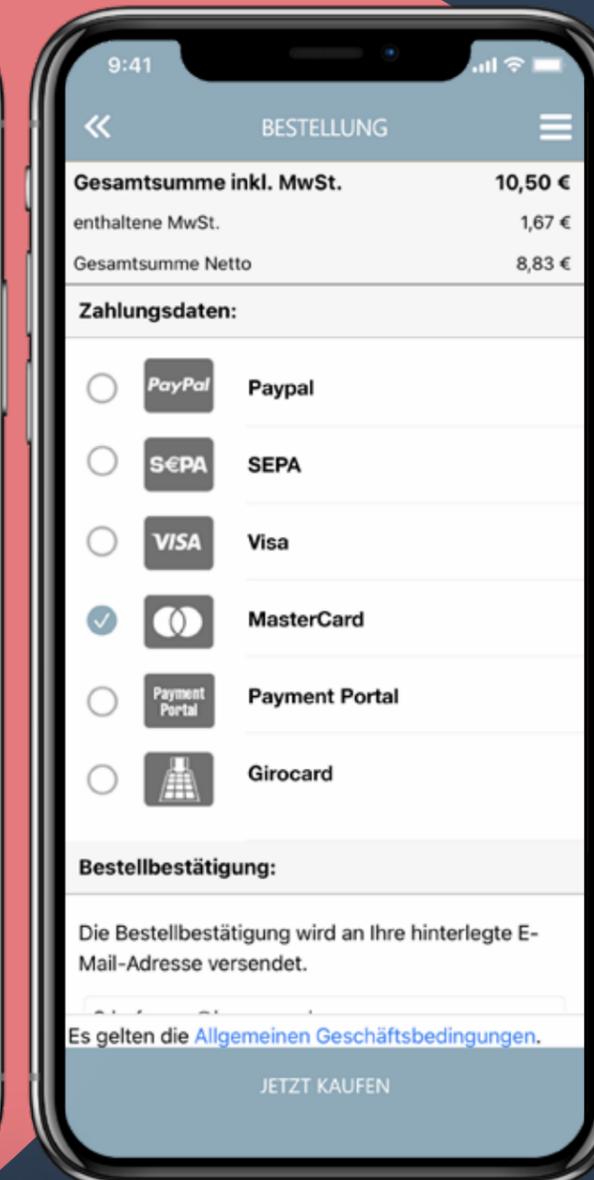
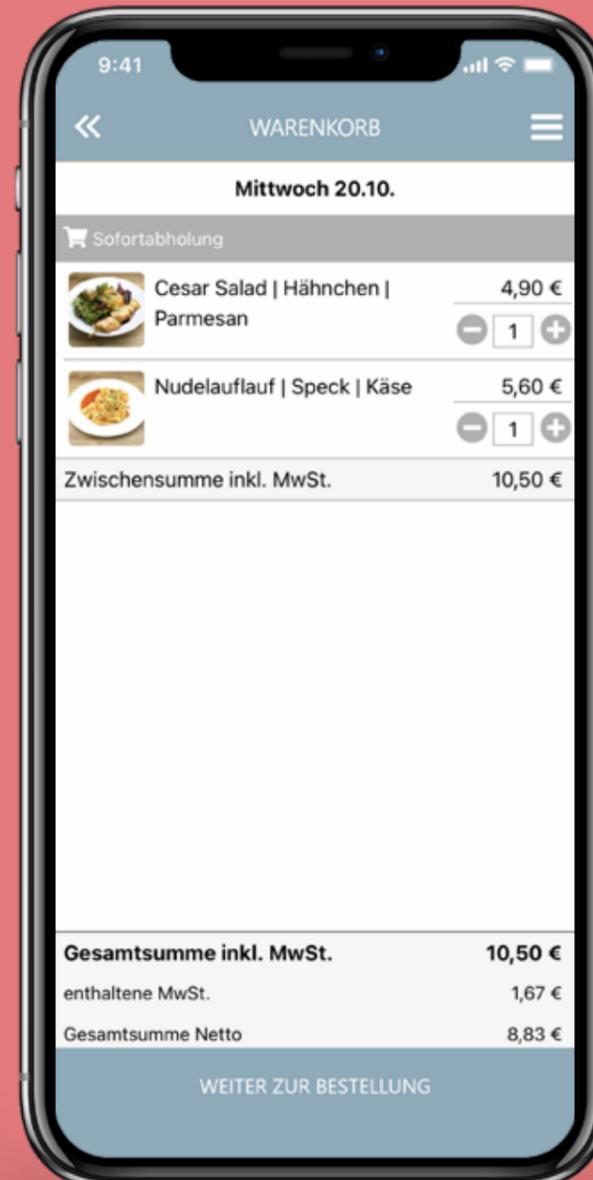
MITTAGSTISCH APP



MITTAGSTISCH APP PREORDER / ORDER / SELF-CHECKOUT

Unsere Mittagstisch App ermöglicht die (Vor)Bestellung und Zahlung von Speisen und Getränke inkl. Bestellhistorie, konfigurierbare Stornierungszeiten und Sammelbestellungen. Je nach Anforderungen können verschiedene Zahlungsmöglichkeiten (z. B. über PayPal, SEPA-Lastschrift etc.) hinterlegt werden. Durch die Hinterlegung eines Lieferortes - z.B. intern (Arbeitsplatz auf dem Campus) oder extern (Wohnheim, WG, Homeoffice etc.) – lassen sich Speisen und Getränke auch direkt an Studierende und Mitarbeiter liefern.

VORBESTELLEN /
KAUFEN UND
DIREKT IN DER APP
BEZAHLEN



GASTKOMMUNIKATION & AUSZEICHNUNGSSYSTEME

Mit der Einführung eines Digital-Signage-Systems lassen sich gastronomische Konzepte erweitern und neue Kundenerlebnisse schaffen. Neben der Aufwertung der Mensa und der damit einhergehenden Imageförderung können sich Studierende, Mitarbeiter und Gäste leichter zurechtfinden und schneller über Angebotsänderungen informiert werden. Darüber hinaus werden wichtige Informationen zu Preisen, Inhaltsstoffen etc. attraktiver vermittelt.

DIGITAL SIGNAGE



MEHRWEG SYSTEM

MEHRWEG IN MENSEN UND CAFETERIEN

Strikte Müllvermeidung und die explizite Verwendung von Mehrwegverpackungen bestimmen den öffentlichen Diskurs und werden auch von Studierenden zunehmend vorausgesetzt.

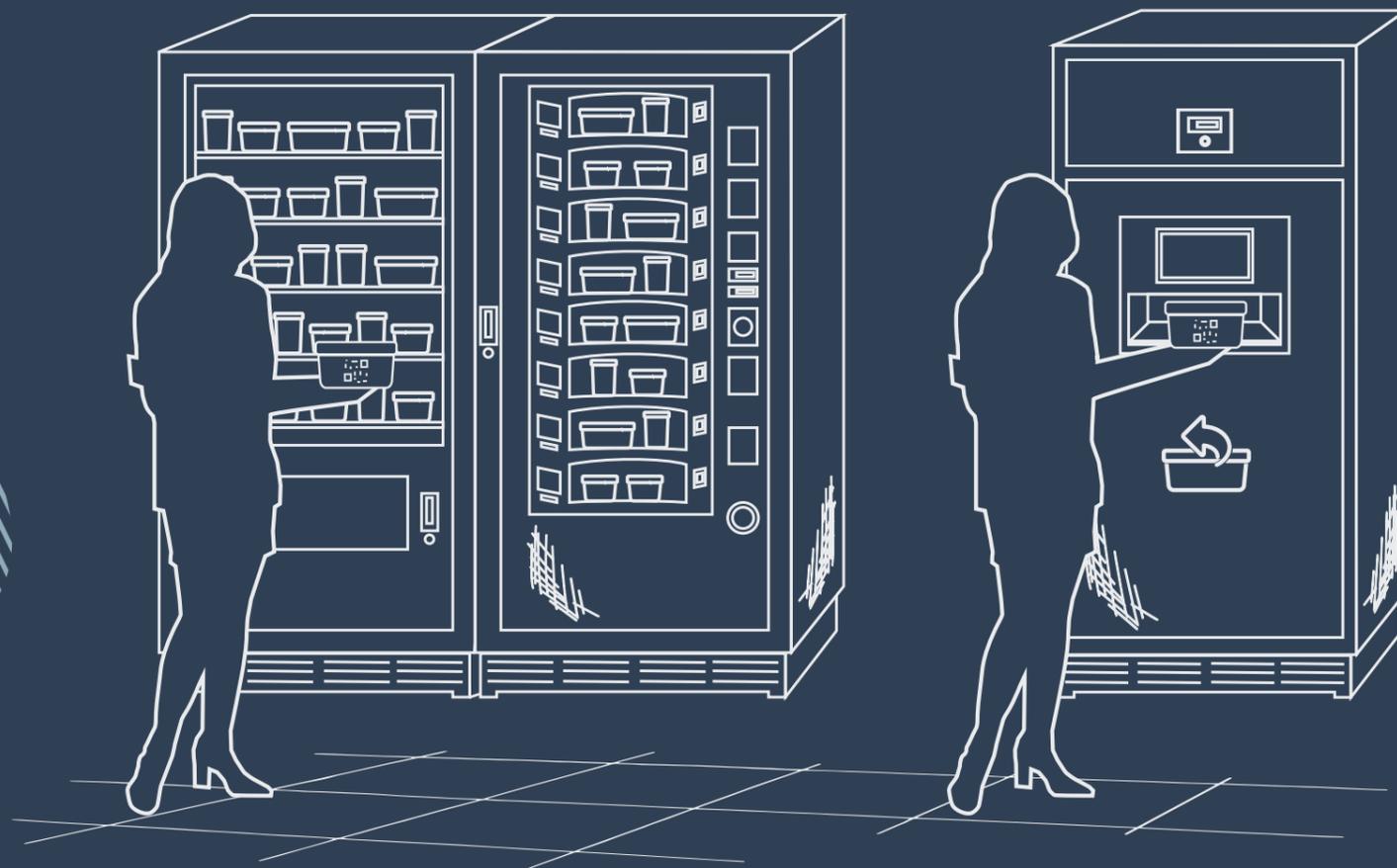
Über die Mittagstisch App lassen sich unkompliziert Mehrwegverpackungssysteme von Relevo, Rieber und Vytal integrieren: Ausgabe, Hinterlegung, Rücknahme und Verbuchung der Geschirrtteile können direkt mit dem Systemanbieter verknüpft und durchgeführt werden. Zudem sind über entsprechende Automaten Rückgaben 24/7 möglich.

AN DER AUSGABETHEKE EINFACH MIT DER MITTAGSTISCH APP NUTZEN

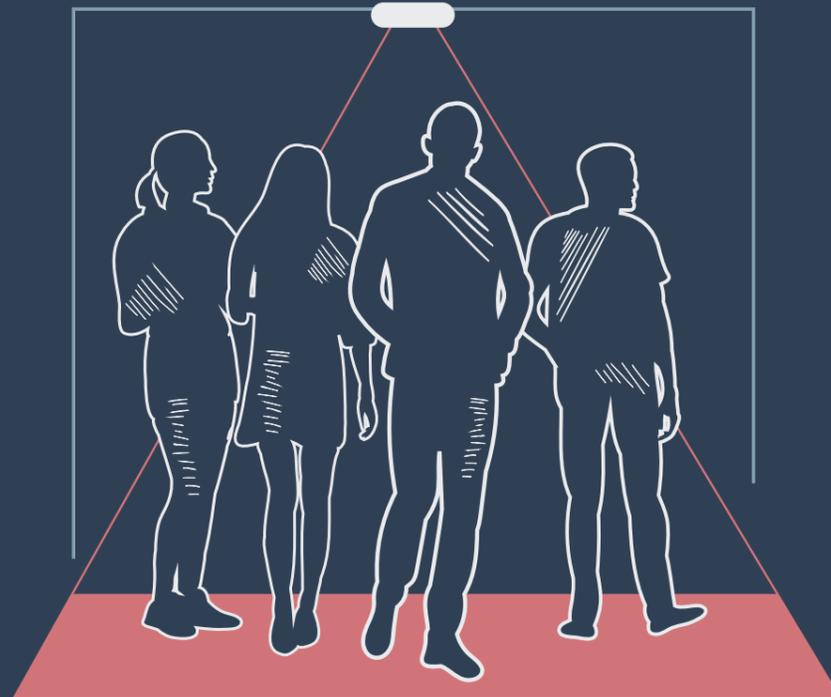
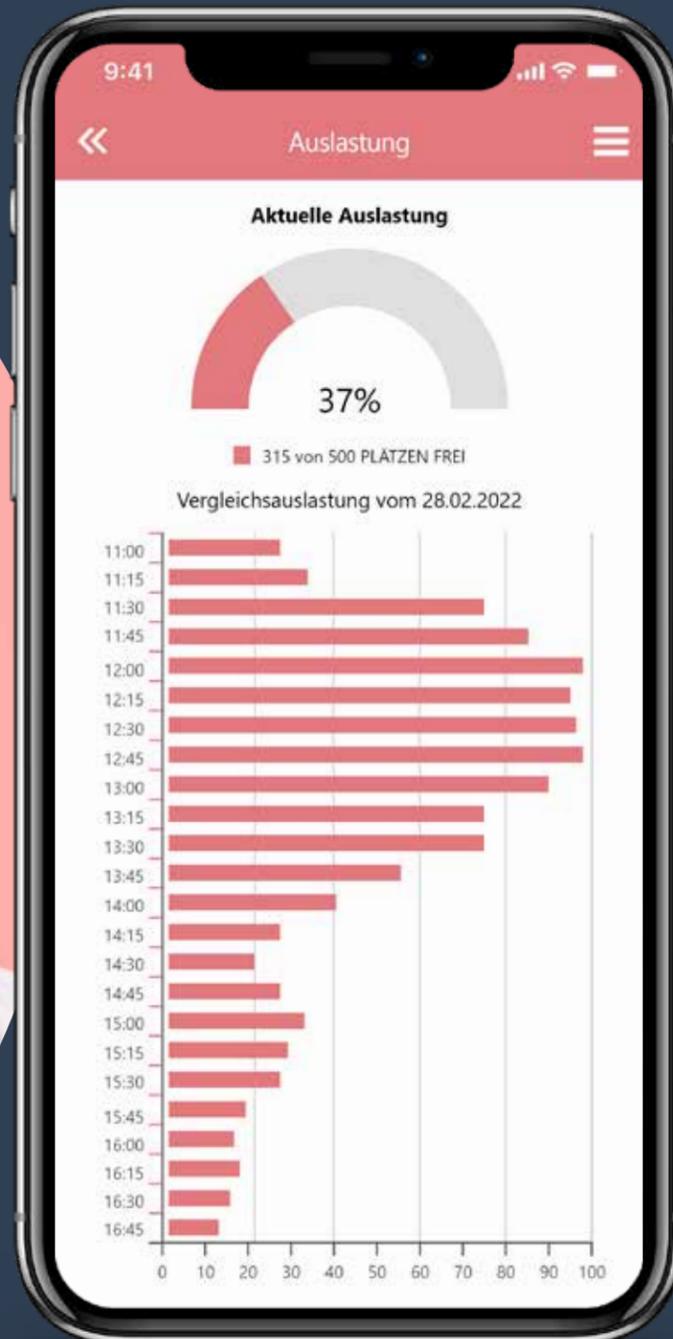


MEHRWEG SYSTEM

MEHRWEG AM AUTOMATEN
EINFACH MIT DER MITTAGSTISCH APP NUTZEN



Der 2D Kundenfrequenzmesser stellt die Auslastung in der Mensa grafisch dar und unterstützt bei der Erkennung von Stoßzeiten und der Lenkung von Besucherströmen. Studierende, Mitarbeiter und Gäste können den idealen Zeitpunkt für den Besuch ermitteln und profitieren von kürzeren Wartezeiten. Die Daten werden in Echtzeit unter 100 %-iger Gewährleistung des Datenschutzes bereitgestellt.



AUSLASTUNGSANZEIGE
IN ECHTZEIT

WAWWI FÜR DIE MENSA

Das Verwalten von Waren, Bestände und Co. ist eine komplexe und zeitraubende Herausforderung. Effektive Unterstützung bieten Warenwirtschaftssystemen, deren Einsatz administrative Aufgaben erleichtern.

Konkret werden Gastronomen u. a. beim Verwalten und Überwachen von Produkten, Lieferketten, Bestellungen, Rechnungen und Lagerbeständen erfolgreich unterstützt – somit lässt sich der komplette Warenkreislauf unter Kontrolle bringen und Unregelmäßigkeiten können schnell aufgedeckt und korrigiert werden.

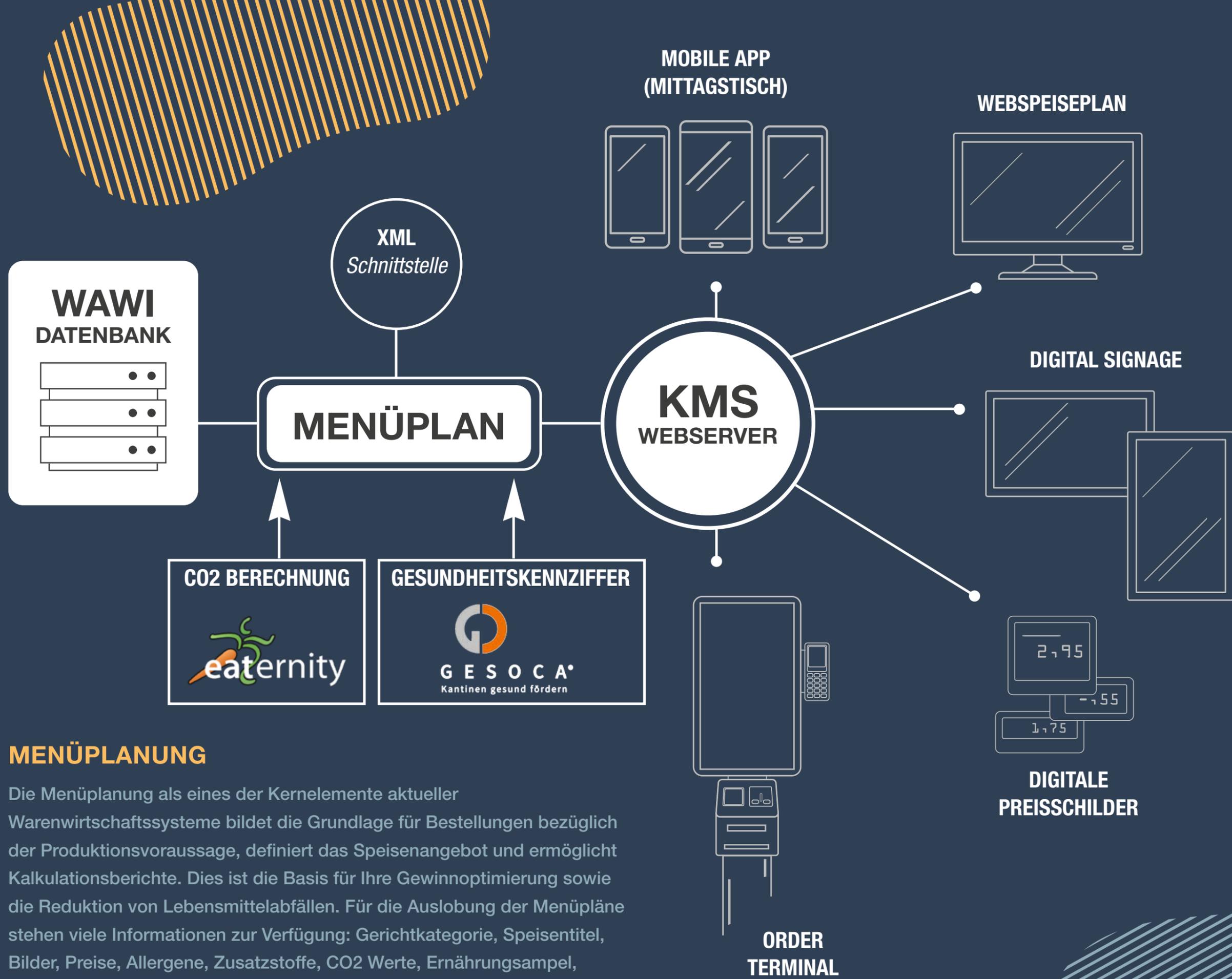


VORTEILE WARENWIRTSCHAFT

- Warenwirtschaftssysteme ermöglichen durchgängige Prozesse: Von der Eingabe der Bestellung bis zur Abrechnung des Auftrags
- Zentrale Administration und Verwaltung von Stammdaten
- Einfache Menüplanung durch Übergabe aller relevanten Parameter (Gerichtskategorie, Speisentitel, Preise, Allergene, Zusatzstoffe, CO2 Werte, Ernährungsampel, Gerichtmerkmale usw.)
- Zuverlässige Forecastplanung durch einfaches Ermitteln der Planzahlen mittels Services wie „Delicious Data“ und „sell & pick“
- Intelligente Bedarfskalkulation: Auswahl optimaler Lieferanten
- Import von Lieferscheinen und Rechnungen
- Datengestützte Lagerverwaltung und Einkaufsmanagement
- Erhebliche Minimierung manueller Aufwände

ZAHLREICHE SCHNITTSTELLEN

cloudMenu, Delegate Technology, JOMOsoft, KOST Software, Management- und Bestellsystem MBS5, MEINbusiness, PCM, ROP, SANALOGIC Solutions, selly Foodservice Cloud und weitere Schnittstellen auf Anfrage möglich



MENÜPLANUNG

Die Menüplanung als eines der Kernelemente aktueller Warenwirtschaftssysteme bildet die Grundlage für Bestellungen bezüglich der Produktionsvoraussage, definiert das Speisenangebot und ermöglicht Kalkulationsberichte. Dies ist die Basis für Ihre Gewinnoptimierung sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Für die Auslobung der Menüpläne stehen viele Informationen zur Verfügung: Gerichtkategorie, Speisentitel, Bilder, Preise, Allergene, Zusatzstoffe, CO2 Werte, Ernährungsampel, Gerichtmerkmale usw...



Neben dem modularen Aufbau der Mittagstisch App ist auch deren Design komplett individualisierbar: App- und Digital-Signage-Layouts lassen sich ebenso an das vorhandene CI anpassen, wie die passende Beklebung von Verpflegungsautomaten.

Um die Bekanntheit der Mittagstisch App auf dem Campus zu erhöhen, bieten wir zusätzliche, auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmte Werbematerialien: Dazu zählen unter anderem Plakate, Tischaufsteller oder Fußbodenaufkleber. Ein QR-Code führt Interessenten direkt in den jeweiligen App-Store, erleichtert den Zugang zur App und steigert die Download-Zahlen.

MARKETING IM PAKET





DATENVERWALTUNG / AUSWERTUNG



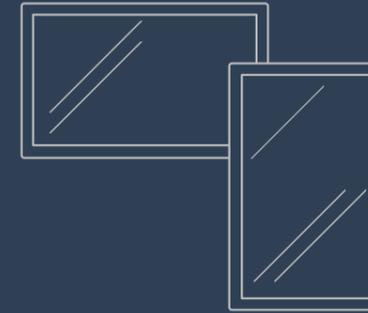
MOBILE APP (MITTAGSTISCH)



WEBSPEISEPLAN



STELE MIT TOUCH-WEBSPEISEPLAN



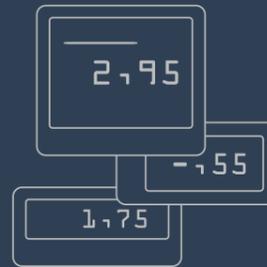
DIGITAL SIGNAGE EINGANGS- & AUSGABEMONITORE



AUSGABEN / BEILAGEN (TABLETS)



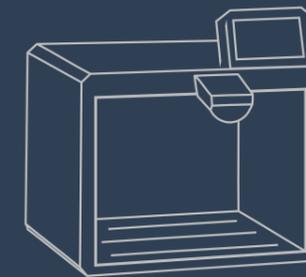
KMS-WEBSERVER
INKL. DATENBANK
EXTERN GEHOSTET



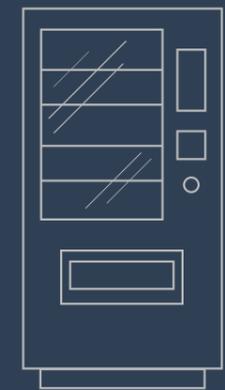
DIGITALE PREIS- & INFORMATIONSSCHILDER



2D KUNDEN-FREQUENZMESSER



FOTOBOX



VERPFLEGUNGS-AUTOMATEN



Das Mittagstisch Portfolio umfasst unterschiedliche Produkte, um die Kundenzufriedenheit zu erhöhen, Kosten zu senken und Betriebsabläufe in den Gemeinschaftsverpflegungen effizienter zu gestalten.

ÜBERBLICK PORTFOLIO

HOCHSCHULGASTRONOMIE – WIE IN POTSDAM UND FRANKFURT (ODER) DIE DIGITALISIERUNG EINZIEHT

In Deutschland sind die Studentenwerke für die Belange der Studierenden zuständig. Neben der Verwaltung von Wohnheimen, der Studienfinanzierung und Beratungsdiensten tragen sie Verantwortung für Mensen und Cafeterien vor Ort.



Die Verpflegung der Studierenden und der Betrieb von Mensen, Cafeterien und Co zählen zu den Hauptaufgaben der Studierendenwerke. Die Hochschulgastronomie setzt sich ein großes Ziel: ein qualitativ hochwertiges Angebot unter ökologischen Aspekten zu erschwinglichen Preisen. Um Ressourcen zu bündeln und Kosten zu reduzieren, gründeten sich eigene Marken, die die 57 unabhängigen Studierendenwerke nutzen. Jedoch gibt es in puncto Digitalisierung noch Aufholbedarf. Am Beispiel der Studierendenwerke Potsdam und Frankfurt (Oder) zeigen wir, wie sich die Hochschulgastronomie mit digitalen Lösungen für die Zukunft wappnet.

Studentenwerk Potsdam Beginn einer langjährigen Partnerschaft

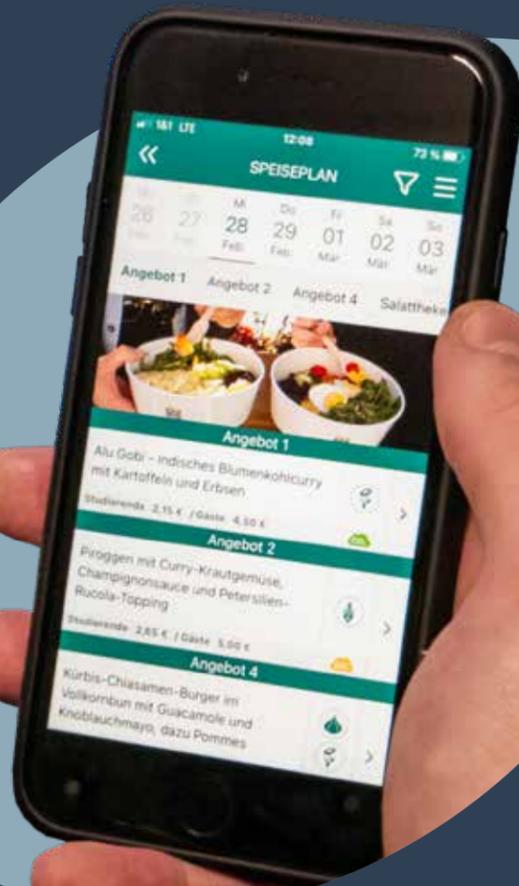
Seit 1991 ist das Studentenwerk Potsdam für die Belange von über 33.000 Studierenden in Potsdam, Brandenburg an der Havel und Wildau zuständig. Neben der Bereitstellung von günstigem Wohnraum, Beratungsangeboten und Jobvermittlung zählt zu den Aufgaben des Studentenwerkes auch der Betrieb von sieben Mensen, zwei Kaffeebars und einer Cafeteria. Insgesamt wurden 2022 in den Mensen über 1 Million Essen ausgegeben – 70 % der Gäste sind Studierende. Personalmangel sowie Lebensmittel- und Energiekosten zählen derzeit zu den größten



Herausforderungen für die Gemeinschaftsverpflegungen. Um sich diesen zu stellen, war das Studentenwerk auf der Suche nach Lösungen: Verpflegungsautomaten inklusive zweisprachiger App zum Bestellen sollten den Auftakt bilden, um Mehrwerte für die Gäste zu schaffen.

Wie aus einer Krise etwas Gutes entstand

„Als in der Pandemiezeit die Idee aufkam, ein Liefersystem für die Studierendenwohnheime zu entwickeln, haben wir uns nach einer Lösung umgesehen“, erinnert sich Michéle Paschke, Leiterin der Abteilung Mensen und Cafeterien, an den Beginn der Neuausrichtung. Wichtig war, einen Partner zu finden, der alle Anforderungen erfüllen konnte. Dazu zählt die Vorbestellung und Bezahlung per App, die Integration des vorhandenen Mehrwegsystems von Relevo, die Integration eines Rücknahmeautomaten für das Mehrwegsystem sowie Erfahrung mit einem Automatenhersteller.



„Im Gesamtprojekt hat uns kamasys mit einer ganzheitlichen Lösung überzeugt. Mitgedacht wurde auch damals schon die Umstellung auf ein neues Warenwirtschaftssystem und damit auch der notwendigen Umstellung des Web-Speiseplanes und vor allem des Essenleitsystems“

Michéle Paschke

Die Erwartungen in Potsdam waren hoch: Ziel war es, ein funktionierendes und gut laufendes Liefersystem für die Studierenden in den Wohnheimen an den Start zu bringen. Umgesetzt wurde das über die Mittagstisch App von kamasys: Mit der „Mensa +“-App können Studierende u. a. Essen vorbestellen und bezahlen. Die Bestellungen werden in Mehrweggeschirr von Relevo in die Potsdamer Wohnanlagen Kaiser-Friedrich-Straße und Stahnsdorfer Straße geliefert – eine Pushnachricht informiert, sobald die Ware abholbereit ist. Bis das System einsatzbereit war, mussten jedoch einige Hürden genommen werden: „Unsere Menüplanung musste integriert werden, dabei haben wir gelernt, dass wir extra Speisepläne für den Automaten brauchen. Relevo musste angebunden werden, Einweg kam für uns nicht infrage. Wie kommen die Daten wo an und können dann ausgewertet werden? Etiketten müssen aufgeklebt werden, das Ganze braucht ein Verfallsdatum und die App braucht eine max. bestellbare Menge. Wie sind die Lieferwege? Wie können wir die Temperaturdaten der Automaten aus der Ferne auslesen und, und, und“, fasst Michéle Paschke den Projektstart zusammen. Trotz der Herausforderungen, die sich zwischendurch ergaben, wurde die erste Projektphase erfolgreich abgeschlossen und den Studierenden mit dem Mensa-Lieferservice ins Wohnheim eine Verpflegung auch außerhalb der Öffnungszeiten – also auch am Abend oder am Wochenende – ermöglicht.



Wie die Zukunft in Potsdam aussehen wird

Seit April läuft die zweite Projektphase. Zum einen werden alle Mensen in die „Mensa +“-App integriert: Die Nutzenden können die Speisepläne aller Mensen inklusive Preise, Zusatzstoffe, Allergene und Nährwerten einsehen, Feedback kann abgeben und über Neuigkeiten informiert werden. Der Speiseplan ist zudem über den Webclient von kamasys auf der Website des Studentenwerks eingebunden.

Zum anderen beinhaltet die zweite Projektphase die Einführung von Digital-Signage-Systemen in allen Mensen. **„Durch unsere Erfahrung miteinander und jeder für sich und die Vorarbeit für das Automatenkonzept läuft es jetzt viel flüssiger“**, so Paschke.

„Trotz Einführung und Anbindung an ein neues Warenwirtschaftssystem, kommen wir fristgerecht voran. Wir freuen uns sehr über den neuen und modernen Look und die neuen Features, die unsere Gäste nun nutzen können.“

Michéle Paschke



Dass das Studentenwerk Potsdam eine langjährige Partnerschaft anstrebt, zeigt ein Blick in die Projektplanung: Auslobung des CO₂-Fußabdrucks, Fotoboxx, um die Speisen auf den Monitoren, im Webspeiseplan und in der App darzustellen sowie Self-Checkout-Kassen sind für die Zukunft angedacht.

„Erfolg haben beide Parteien nur, wenn es eine ehrliche Zusammenarbeit auf Augenhöhe gibt. Dies ist uns zusammen gelungen und unsere Mitarbeitenden und Gäste profitieren davon“, fasst Michéle Paschke die zweijährige Zusammenarbeit mit kamasys zusammen.

Studentenwerk Frankfurt (Oder) – Digitalstrategie für 14.000 Studierende

Das Studentenwerk Frankfurt (Oder) ist Ansprechpartner für rund 14.000 Studierende an den Hochschulstandorten Eberswalde, Frankfurt (Oder), Cottbus und Senftenberg. Neben sozialen Dienstleistungen wie Ausbildungsförderung, Betrieb einer KiTa und studentischem Wohnen zählt die gastronomische Verpflegung in sechs Mensen zum Aufgabengebiet. Pandemiebedingt hat sich an den Hochschulen die Präsenzkultur verändert, Portionszahlen erreichen nicht mehr das Vor-Corona-Niveau und es wird zunehmend herausfordernder, ein attraktiver Anlaufpunkt für Studierende zu bleiben. Sören Hilschenz – verantwortlich für die Verpflegungsbetriebe – ist sich bewusst:

„Digitalisierung muss erlebbar werden. Die Menschen möchten Informationen möglichst unkompliziert und ansprechend aufbereitet haben.“

Sören Hilschenz

Die Aufgabe: Mensen müssen heutzutage mehr in puncto Qualität, Nachhaltigkeit, Sozialverträglichkeit und Wohlfühlatmosphäre bieten. Andererseits stehen manche der Forderungen im Widerspruch zueinander. Bspw. Günstiges Essen vs. hoher Bio-Anteil oder moderne Gerichte vs. Kantinenklassiker.

Kundenbindung als Schlüssel zum Erfolg

Um den Herausforderungen entgegenzutreten und die gestiegene Erwartungshaltung erfüllen zu können, setzt das Studentenwerk jetzt auf digitale Lösungen von kamasys: Displays und Monitore für die Speisenauslobung waren in den Mensen schon vorhanden, die Inhalte wurden jedoch jeden Tag händisch gepflegt und aus verschiedenen Datenquellen zusammengeführt. Um Zeit und Kosten zu sparen sowie gleichzeitig die Fehlerhäufigkeit zu minimieren, kommt jetzt ein digitales System zum Einsatz. Dieses stellt alle Inhalte in einem einheitlichen Design dar und übernimmt gleichzeitig die Menüs aus der Warenwirtschaft.

Kernstück der Zusammenarbeit zwischen dem Studentenwerk und kamasys ist die Mittagstisch App: Unter dem Namen „mensaTime“ steht den Studierenden ein zweisprachiges Tool zur Verfügung, über das orts- und zeitunabhängig der aktuelle Speiseplan abgerufen werden kann. Weiteres wichtiges Element: das Feedback-Modul. Darüber können die User Speisen und Räumlichkeiten bewerten und so aktiv an der Qualitätssicherung und -steigerung mitwirken. Die dritte Säule für eine intensivere Bindung ist das Newsmodul. Dieses ermöglicht eine wirksame und schnelle Kommunikation zu aktuellen Themen und Aktionen. Die Umsetzung des Projektes lief reibungslos. Dank regelmäßiger Abstimmungen waren alle Beteiligten auf dem aktuellen Stand und es konnten zeitnah kleinere Anpassungen vorgenommen werden. Dadurch ließ sich der gesteckte Zeitplan mühelos umsetzen.

Mit der neuen Digitalstrategie kann das Studentenwerk Frankfurt (Oder) den gesteigerten Ansprüchen der Gäste gerechter werden und sich moderner präsentieren. Die Ausrichtung für die Zukunft ist laut Sören Hilschenz klar:

„Die Mensa ist längst kein Ort bloßer Essensausgabe und Nahrungsaufnahme mehr. Wir verstehen uns als Vorreiter in der Gemeinschaftsverpflegung und wollen auf jedem Campus einen essenziellen und attraktiven Treffpunkt bieten.“

Sören Hilschenz

Die Studentenwerke zeigen es: Erfolg mit kamasys

Die Studentenwerke Potsdam und Frankfurt (Oder) erkannten, wie wichtig digitale Strategien und Lösungen für die Hochschulgastronomie sind. Nur so können sie die Studierenden erreichen und für sich gewinnen. Dass die Konzepte erfolgreich sind, zeigt ein Blick in die Zukunft: Gemeinsam mit kamasys werden weitere Möglichkeiten erarbeitet, die die Arbeit der Gastronomen erleichtern und für die Studierenden von Nutzen sind.





kamasys

Friedrichstr. 95 - 10117 Berlin
Tel.: +49 (0) 30 209 639 19
Fax: +49 (0) 30 209 639 50
www.kamasys.de
info@kamasys.de

