

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

UNTERSUCHUNG DES KEIMGEHALTES	€
- Probenaufbereitung	
- Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	
- Enterobacteriaceae	
- E.coli	
- Koagulase-positive Staphylokokken	
- Salmonellen (qualitativ) in 25 g	
- Pseudomonas spp.	
- Bacillus cereus	
- Milchsäurebakterien	
- Schimmelpilze	
- Sulfid reduzierende Clostridien	
- Hefen	
- Listeria monocytogenes (quantitativ)	
- Listeria monocytogenes (qualitativ) in 25 g	
MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN VON LEBENSMITTELN	€
- Fleisch- und Fleischerzeugnisse	
- Fisch, Krusten- und Schalentiere	
- Milch und Milchprodukte	
- Getreideprodukte und Backwaren	
- Convenience Food	
- Süßes	
- Gewürze	
- Futtermittel und Tiernahrung	
TRINKWASSER	€
- Probenentnahme durch zertifizierten Probennehmer	
- Untersuchung nach TrinkwV. 2001	
- Bakteriologische Untersuchung des Keimgehaltes	
- Legionellenbestimmung	
- Chemische Parameter (auf Anfrage, z.T. durch Partnerlabor)	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach Empfehlung der DGHM		€
DGHM 1: Rohe, trockene Teigwaren <ul style="list-style-type: none"> - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Sporen sulfitreduzierender Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g 		
DGHM 2: Gewürze <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Schimmelpilze - Präsumtive Bacillus cereus - Sporen sulfitreduzierender Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g 		
DGHM 3: Trockenprodukte u.a. Trockenprodukte <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Sporen sulfitreduzierender Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g 		
DGHM 4: Instantprodukte <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Sporen sulfitreduzierender Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g 		
DGHM 5: Mischsalate <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Hefen - Schimmelpilze - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 		
DGHM 6: TK-Backwaren (durchgebacken) <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Escherichia coli - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 		

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach Empfehlung der DGHM		€
DGHM 7: TK-Backwaren (roh/teilgegart) <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 		
DGHM 8: TK-Patisseriewaren <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 		
DGHM 9: Feinkostsalate <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Milchsäurebakterien - Hefen - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 		
DGHM 10: TK-Fertiggerichte (roh/teilgegart) <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus 		
DGHM 11: Sojaprodukte (Tofu) <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 		
DGHM 12a: Feuchte, verpackte Teigwaren <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Milchsäurebakterien - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 		

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach Empfehlung der DGHM	€
DGHM 12b: Offen angebotene, feuchte Teigwaren <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Milchsäurebakterien - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
DGHM 13: Aufgeschlagene Sahne <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Pseudomonaden - Milchsäurebakterien - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
DGHM 14a: Schokoladen (hell und dunkel) <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Salmonella n.n. in 250 g 	
DGHM 14b: Kakaopulver <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Salmonella n.n. in 250 g 	
DGHM 15: Naturdärme <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Koagulase-positive Staphylokokken - Sulfid reduzierende Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g 	
DGHM 16: Getrocknete Früchte inkl. Rosinen, Obstpulver, Nüsse und Kokosflocken <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Schimmelpilze - Salmonella n.n. in 25 g 	
DGHM 17: Fruchtpulpen <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Schimmelpilze - Salmonella n.n. in 125 g 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach Empfehlung der DGHM	€
<p>DGHM 18: Räucherlachs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 19: Graved Lachs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 20: Säuglingsnahrung auf Milchpulverbasis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Sporen sulfitreduzierender Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 21: Getreidemahlerzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl (30° C) - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Hefen - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Sporen sulfidreduzierender Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g 	
<p>DGHM 22: Seefische</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl (30° C) - Enterobacteriaceae (30°C, anaerob) - Escherichia coli - Pseudomonaden (25°C) - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach Empfehlung der DGHM	€
<p>DGHM 23a: Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelwaren sowie Sülzen und Aspikwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Milchsäurebakterien - Hefen - Koagulase-positive Staphylokokken - Sporen sulfidreduzierender Clostridien - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 23b: Rohwürste und Rohpökelwaren auf Handelsebene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 23c: Ungewürztes und gewürztes Hackfleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Pseudomonaden - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 24: Speiseeis für die lose Abgabe an den Verbraucher</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 25: Rohes Rindfleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Pseudomonaden - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach Empfehlung der DGHM	€
<p>DGHM 26: Rohes Schweinefleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Pseudomonaden - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 27: Rohes Geflügelfleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Pseudomonaden - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 28: Sandwiches, belegte Brötchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Hefen - Schimmelpilze - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 29: Keimlinge und Sprossen zur Abgabe an den Verbraucher</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - STEC - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>DGHM 30: Rohe, nicht gemahlene, ganze Ölsaaten, die zur Abgabe an den Verbraucher und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung bestimmt sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Escherichia coli - Schimmelpilze - Präsumtive Bacillus cereus - Salmonella n.n. in 25 g 	
<p>DGHM 31: Süßwasserfische (ganze Fische)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Pseudomonaden - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach Empfehlung der DGHM	€
<p>DGHM 32: Geschnittenes und abgepacktes Obst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Hefen - Koagulase-positive Staphylokokken - Schimmelpilze - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	
<p>NEU! Richt- und Warnwerte für hitzebehandelte, verzehrsfähige Speisen/ Gerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Enterobacteriaceae - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken - Präsumtive Bacillus cereus - Clostridium perfringens - Salmonella n.n. in 25 g - Listeria monocytogenes 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach EU-Verordnung 2073/2005	€
<p>Fleischereien</p> <p>1. Hackfleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Escherichia coli - Salmonella n.n. in 5*25 g <p>2. Fleischzubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Salmonella n.n. in 5*25 g <p>3. Rohwurst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Listeria monocytogenes <ul style="list-style-type: none"> • Quantitativ (während der Haltbarkeitsdauer) • Qualitativ (bevor das LM die unmittelbare Kontrolle des Produzenten verlassen hat) 	
<p>Schlachtbetriebe</p> <p>1. Schlachtkörper (Rind, Pferd, Schwein, Ziege, Schaf)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Escherichia coli - Salmonella n.n. in 5*25 g <p>2. Schlachtkörper (Geflügel)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. <p>3. Halshaut</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. 	
<p>Bäcker/Eisdielen</p> <p>1. Eiscreme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enterobacteriaceae - Salmonella spp. 	
<p>Eiprodukte/Eiproduzenten</p> <p>1. Eierzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enterobacteriaceae - Salmonella spp. <p>2. Verzehrsmittelfähige Lebensmittel, die rohes Ei enthalten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. 	
<p>Fischgeschäfte/Fischtheke</p> <p>1. Gekochte Krebs- und Weichtiere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. <p>2. Erzeugnisse aus gekochten Krebs- und Weichtieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken <p>3. Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Schnecken, Mantelhäuter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli - Salmonella spp. <p>4. Fischeierzeugnisse von Fischarten mit hohem Histidingehalt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Histamin 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach EU-Verordnung 2073/2005	€
Obst-/Gemüsehöfe 1. Vorzerkleinertes Obst und Gemüse (verzehrsfertig) - Escherichia coli 2. Nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (verzehrsfertig) - Escherichia coli	
Milch-/Molkereiprodukte 1. Butter und Sahne aus Rohmilch bzw. Milch, die unterhalb der Pasteurisierungstemperatur wärmebehandelt wurde - Escherichia coli - Salmonella spp. 2. Käse aus Rohmilch - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella spp. 3. Käse aus Milch, unterhalb der Pasteurisierungstemperatur wärmebehandelt - Koagulase-positive Staphylokokken - Salmonella spp. 4. Milch- und Molkepulver - Koagulase-positive Staphylokokken - Enterobacteriaceae - Salmonella spp. 5. Pasteurisierte Milch und sonstige pasteurisierte, flüssige Milcherzeugnisse - Enterobacteriaceae 6. Käse aus Milch/Molke, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurde - Escherichia coli 7. Frischkäse aus Milch/Molke, pasteurisiert wurde oder einer Wärmebehandlung über der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde - Koagulase-positive Staphylokokken	
Fischgeschäfte/Fischtheke 5. Gekochte Krebs- und Weichtiere - Salmonella spp. 6. Erzeugnisse aus gekochten Krebs- und Weichtieren - Escherichia coli - Koagulase-positive Staphylokokken 7. Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Schnecken, Mantelhäuter - Escherichia coli - Salmonella spp. 8. Fischeierzeugnisse von Fischarten mit hohem Histidingehalt - Histamin	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Mikrobiologische Produktuntersuchungen nach den Vorgaben der deutschen Milchverordnung	€
Rohmilch (Kuhmilch) zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen <ul style="list-style-type: none"> - Keimgehalt bei +30°C pro ml - Gehalt an somatischen Zellen/ml - Staphylococcus aureus pro ml - Salmonella n.n. in 25 g 	
Rohe Büffelmilch zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis und Rohmilcherzeugnissen <ul style="list-style-type: none"> - Keimgehalt bei +30°C pro ml - Gehalt an somatischen Zellen/ml - Staphylococcus aureus pro ml - Salmonella n.n. in 25 g 	
Rohe Ziegen- und Schafsmilch zur Herstellung wärmebehandelter Konsummilch oder wärmebehandelter Erzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> - Keimgehalt bei +30°C pro ml - Gehalt an somatischen Zellen/ml - Staphylococcus aureus pro ml - Salmonella n.n. in 25 g 	
Pasteurisierte Milch (KbE/ml) <ul style="list-style-type: none"> - Keimgehalt bei +30°C pro ml - Krankheitserreger in 25 ml - Keimgehalt nach 5 Tagen bei +21°C - Coliforme pro ml 	
Ultrahocherhitzte Milch <ul style="list-style-type: none"> - Keimgehalt bei +30°C/0,1ml nach 15 Tagen - Keimgehalt bei +55°C/0,1ml nach 7 Tagen 	
Erzeugnisse auf Milchbasis <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella n.n. in 25 g - Listerien in 1g 	
Sahneerzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl 	
Weichkäse aus wärmebehandelter Milch <ul style="list-style-type: none"> - Coliforme Keime bei +30°C - Escherichia coli - Staphylococcus aureus - Listerien 	
Speiseeis mit Milchanteil <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Koloniezahl - Staphylococcus aureus - Coliforme Keime 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS LEBENSMITTELANALYSE

Reinigung und Desinfektion	€
10 Abklatschproben zur Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges (Probenmaterial DipSlides) inkl. Auswertung und Befund	
3M-Tupfer für die Untersuchung von Umgebungsproben auf Salmonellen oder Listerien (nur Material)	
Zusatzangebot durch Partnerlabore	€
Untersuchung auf PCB, dioxinähnliche PCB und nicht dioxinähnliche PCB Standarduntersuchungsdauer (max. 10 Tage) Zzgl. Expressuntersuchung (max. 4 Tage) Zzgl. Probenservice	
Chemische Untersuchungen Energie (Rohfaser, Energiewert, Rohprotein, Rohfett, Rohasche) Mineralien (Calcium, Phosphor, Natrium, Zink, Kupfer) Aminosäuren (Lysin und Methionin) Aflatoxine B1, B2, G1, G2 Ochratoxin A Aflatoxin M1 Peroxidzahl Theobromin Nährwertanalyse Big 4 Nährwertanalyse Big 4 plus Leitsatzprüfung Nährwertanalyse Big 7 Fleisch Nährwertanalyse Big 7 Lebensmittel Nährwertanalyse Big 8 Fleisch Nährwertanalyse Big 8 Lebensmittel Schwermetalle (Blei, Cadmium, Arsen, Zink) GVO-Screening	
Einzelpreise: Trockenmasse Fett Fettsäurespektrum ohne Transfettsäuren mit Transfettsäuren Zuckerspektrum (Glucose, Fructose, Saccharose, Lactose, Galactose, Maltose)	
Untersuchungen alkoholischer Getränke Überprüfung des Alkoholgehalts	

LEISTUNGSVERZEICHNIS FUTTERMITTEL/WASSERANALYSE

UNTERSUCHUNG DES KEIMGEHALTES	€
<ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl - Enterobacteriaceae - Pseudomonaden - Staphylokokken - Bacillus spp. - Clostridium perfringens - Salmonella spp. - Schimmelpilze (s. Mykologie) - Hefen 	
MYKOLOGIE	€
<ul style="list-style-type: none"> - Mikroskopische Identifizierung produkttypischer und Verderbnis erregender Pilzarten 	
DIOXINBESTIMMUNG (Analyse durch Partnerlabor)	€
<ul style="list-style-type: none"> - PCCC/F + dioxinähnliche + nicht dioxinähnliche PCB - PCCC/F + dioxinähnliche + nicht dioxinähnliche PCB (Expressuntersuchung: 3 Tage) - Expressentnahme- und Transportservice 	
TRÄNKEWASSER	€
<ul style="list-style-type: none"> - Bakteriologische Untersuchung des Keimgehaltes - Untersuchung chemischer Parameter (auf Anfrage, z.T. durch Partnerlabor) 	
TRINKWASSER	€
<ul style="list-style-type: none"> - Probenentnahme durch zertifizierten Probennehmer - Untersuchung nach TrinkwV. 2001 - Bakteriologische Untersuchung des Keimgehaltes - Legionellenbestimmung - Chemische Parameter (auf Anfrage, z.T. durch Partnerlabor) 	

LEISTUNGSVERZEICHNIS BERATUNG/SCHULUNG/SEMINARE

BERATUNGSLEISTUNGEN	€
- Erstellung und Umsetzung von QM-Konzepten	
- Erstellung und Umsetzung von HACCP-Konzepten (gem. VO (EG) 852/2004)	
- Erstellung und Umsetzung von IFS-Konzepten	
- Durchführungen von Probeauditierungen nach IFS-Standard	
- Beratung nach DIN ISO 9001/2008	
SCHULUNGEN/SEMINARE	€
- Angewandte Lebensmittelmikrobiologie	
- Mikrobiologische Qualitätskontrolle	
- Lebensmittelkennzeichnung	
- Lebensmittelsicherheit	
- Beratung nach DIN ISO 9001/2008	
- Für individuelle Seminar/Schulungswünsche sprechen Sie uns gerne an	
Begehung & Betreuung	€
Betriebsindividuelle Hygieneschulung Folgebelehrung nach IfSG (Infektionsschutzgesetz) (1 x jährlich/max. 15 Personen je Schulung) Erstellung der Schulungsurkunde	
Beratungsleistung Stundensatz für Beratungsleistungen Stundensatz für schriftliche Nacharbeitung und Berichterstellung	