



UMWELTERKÄRUNG 2013

*Landgasthof
Bergblick*

Familie Schön 79872 Bernau Hasenbuckweg 1 Tel. 07675/273

www.bergblick-bernaue.de info@bergblick-bernaue.de



UMWELTERKÄRUNG 2013



Übersicht:

0.1	Vorwort.....	3
0.2	Landgasthof Bergblick.....	4
0.3	Historie.....	5/6
0.4	Umweltpolitik.....	7
0.5	Umweltmanagement.....	8
0.6	Direkte und indirekte Umweltaspekte....	9/10
6.1	Strom	11
6.2	Wärme.....	11
6.3	Wasser / Abwasser.	12
6.4.	Verkehr.....	12
6.5	Regionalität.....	13
6.6.	Die Bergblick Lieferanten.1.....	13
6.6	Die Bergblick Lieferanten 2	14
6.7	Abfallaufkommen / Abfallentsorgung.....	15
6.8.	Putz- und Reinigungsmittel, ..	15
6.9	Mitarbeiterschulung	15
6.10	Planung / Investition	16
0.7	Kernzahlenvergleich.....	17
0.8	Kernzahlenindikatoren.....	18
0.9	Umweltprogramm.....	19/20
10.	Kooperationen.....	21
11.	Gültigkeitserklärung.....	22/23
12.	Impressum.....	24



UMWELTERKÄRUNG 2013



0.1 Vorwort

" Die Zukunft soll man nicht voraus sehen wollen, sondern möglich machen

„ Antoin de Saint-Exupéry “

Das man auch als Familie viel bewegen kann, ist unsere Motivation. Unser Weg ist es unseren Familienbetrieb mitarbeiterfreundlich, in Harmonie mit Umwelt, Klima, Familie und zufriedenen Gästen gesetzestreu zu führen. Gerne setzen wir neue Ziele zur steten Verbesserung unseres Hauses um und stellen uns nun dieser neuen Herausforderung.

Gastlichkeit - im Einklang mit der Natur und Umgebung.

Dieser Leitsatz begleitet uns seit der Übernahme des Bergblicks im Jahre 2001. Unser Ziel ist es, das Unternehmen ökologisch und ökonomisch sinnvoll zu führen.

Das bedeutet für uns:

- 80% der Produkte (Fleisch, Eier, Mehl...) aus der Umgebung
- Ressourcen und Energie sparen
- Umbauten werden von heimischen Handwerkern ausgeführt
- 80% Böden aus Holz und Stein- heimische Hölzer und Altholz

Dank der Zusammenarbeit mit Planungsleiter Stefan Neumann konnten Jürgen Schöns Ideen und unser Umbau des Restaurants 2001, 2005 unserer drei Suiten, 2008 der Küche und schließlich die Überdachung unserer Terrasse zum Wintergarten reibungslos und fristgemäß umgesetzt werden. Auch zukünftige Umbauten wie die Sanierung unserer Heizung und die Umgestaltung der Theke mit neuer Kühlung, auch für unsere Kühlhäuser, werden noch mehr den ökologischen Prinzipien angepasst. Unser Ziel ist es durch geeignete Maßnahmen Belastungen der Umwelt schon durch eine langfristige Planung zu vermeiden. Die Außenanlagen werden von Seniorchefin Irmtraud Schön im Einklang mit dem Mondkalender als Naturgarten bepflanzt und betreut.



UMWELTERKÄRUNG 2013



0.2 Landgasthof Bergblick

Der Landgasthof Bergblick ist ein familiengeführtes Ferien- und Wanderhotel in Bernau-Dorf, einer der 10 Ortsteile von Bernau im Schwarzwald.

Es stehen 9 Komfort-Doppelzimmer und 3 Suiten für 2 bis 4 Personen zur Verfügung. Das ganze Restaurant mit verglastem Wintergarten bietet 90 Gästen Platz. Das Platzangebot wird ergänzt von einer Sonnen-Freiterrasse mit nochmals 30 Sitzplätzen.

Gekocht werden regionale Gerichte, abgeschmeckt mit Pfiff und Raffinesse. In unserer Küche verwenden wir 80% Waren aus Baden-Württemberg

Unser Gästeklientel besteht aus Urlaubern von 1 bis 99 Jahren. In erster Linie kommen die Gäste aus Deutschland und aus den umliegenden Nachbarländer. Darunter befinden sich Wanderer, Biker, Radler, Genießer und Feinschmecker. Insgesamt sorgen 10 Vollzeitmitarbeiter, sowie 3 Aushilfen verantwortungsvoll und gewissenhaft für das Wohl der Gäste.





UMWELTERKÄRUNG 2013



0.3 Historie / Geschichte vom "Bierhus"

1834 Mauerstein mit Jahreszahl - Bauherr Josef Wasmer
Übernahme von Sohn Theodor und Luise Bregger
Brauerei-Betrieb. Verkauf an die Rothaus - Brauerei

1911 Rudolf Joos und Berta(geb. Schneider) erwerben
das Bierhaus von der Rothaus Brauerei
und führen das Gasthaus mit Schankerlaubnis,
Landwirtschaft und Sattlerwerkstatt.

1934 Übernahme des Gasthofes Bierhaus von Tochter
Rosa Schmidt (geb.Joos) und Ehemann Josef Schmidt .

1972 Übernahme des Gasthofes von der Tochter Irmtraud
Spitz (geb.Schmidt) mit Umbenennung von
Gasthaus „Bierhaus“ in Gasthof „Bergblick“.
Abriss des Hauses bis auf die Bruchstein Aussenwand,
Gewölbekeller und den Kachelofen.
Konzessionerteilung für Schank-, Speisewirtschaft
und Beherbergungsbetrieb.

1973 August Eröffnung

1974 bis 1977 Ausbau der 12 Gästezimmer , Restaurant
mit 50 Sitzplätzen und Gartenwirtschaft. Erstes Haus
mit Du/WC Zimmer in Bernau. Jährlich steigende
Übernachtungszahlen.

Brauerei Vertrag mit 110 hl Rothaus Bier pro Jahr.

1978 Ausbau des Nebenzimmers mit ca. 35 Sitzplätzen

1981 2500 Übernachtungen / Jahr / 3 Mitarbeiter

1989 3600 Übernachtungen / Jahr / 3 Mitarbeiter



Berta und Rudolf
Joos mit Tochter Rosa



„Bergblick“ 1975



Familie Schön 1990
Kerstin, Manfred, Irmtraud, Jürgen



0.3 Historie / Geschichte vom "Bergblick"

- 1998 Hochzeit Jürgen Schön und Brigitte (geb. Trötschler)
- 1999 Geburt von Jürgen und Brigitte Schöns Tochter Dominique
- 2001 Verpachtung an Brigitte und Jürgen Schön
- 2001 Umbau der Restauranträume u. Sanitären Anlagen
- 2001 Gründung der Vereinigung Naturparkwirte Südschwarzwald
Wir sind von Anfang an dabei und haben seither 2 Löwen
- 2001 erstmalige Erwähnung im Guide Michelin
- 2001 2 1/2 F von Feinschmecker
- 2002 Lilie und Nelke mit Balkonen ausgestattet
und kompletter Hotelflur mit Treppenhaus
- 2002 Geburt von Tochter Annalena Schön
- 2005 Erwerbung des Hauses von Brigitte und Jürgen Schön
- 2003-2005 Renovieren von 9 Gästezimmern und Bädern
- 2006 Bau der Suite Distel (Specksteinofen) und Enzian
- 2007 (Dampfduche und offener Kamin)
- 2007 Ausbau des Rotwein-Gewölbekellers (Natursteinboden)
- 2008 Küchenneubau
- 2008 Gault Milau führende Landgasthöfe in Deutschland
- 2009 Ausbau des Biergartens
- 2009 Landespreis für Seniorenfreundliches Hotel
- 2010 ein Diamant vom Varta-Führer, erstmalige Erwähnung
- 2011 bei den Südlandköchen- Markgräflerland
- 2010 Bäder von Meise und Sperling
- 2010 Überdachung des Wintergartens und somit ganzjährig
30 Sitzplätze dazugewonnen, zusätzlich ein offener Kamin im Wintergarten
für umweltfreundliche Beheizung mit heimischem Holz
- 2010 Baden Württembergischer Landespreis für Familienhotels
- 2011 Top Award von Holiday-Check (die 300 von Gästen bestbewerteten Hotels weltweit)
- 2012 wird unser Haus und unser Konzept Lobend erwähnt in
Abel`s Südschwarzwald 31 leichte Entdeckungen





UMWELTERKÄRUNG 2013



0.4 Umweltpolitik

Hand in Hand, im Einklang mit der Natur, pflegen wir die Zusammenarbeit und Nachhaltigkeit mit unseren Bauern und Handwerkern. Regionale Küche mit moderner Note. Zimmerkomfort mit rustikalen Elementen und naturellem wohnbehangen. Kraft tanken, Natur spüren und die herrliche Bergluft atmen. Wir laden Sie ein auf eine Reise durch unsere Bergblick-Welt. Ein Ferienziel in der jeder findet was er sucht. Lassen Sie sich von ungeteilter Aufmerksamkeit verwöhnen.

PERSÖNLICH UND INDIVIDUELL.

. Von den Zimmern, die mit heimischem Fichtenholz ausgestattet sind, bis zu unseren Gasträumen die durch den Naturholzboden und die Holzverkleidung eine behagliche und gemütliche Atmosphäre schaffen. Das offene Kamin im Wintergarten, sowie unser Kachelofen, welche mit nachwachsendem Holz geheizt werden, verbreiten an kalten Wintertagen eine angenehme und wohltuende Wärme. Unter ständiger Verbesserung unseres Umweltmanagement sind wir in allen Bereichen von Restaurant und Hotel bemüht eine kontinuierlicher Verbesserung zu erzielen.

Mitten im Naturpark Südlicher Hochschwarzwald erleben unsere Gäste ein "gelebte Gastlichkeit" im Einklang mit der Natur. Unser Haus gehört seit viele Jahren zu der Vereinigung der Naturpark Wirte - die sich verpflichtet haben, regionalen Erzeugern der Vorzug zu geben. Unter Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften wird somit die wunderschöne Landschaft des Bernauer Hochtals durch unser Haus in Verbindung mit den hiesigen Landwirtschaft in doppeltem Maße unterstützt. Fleisch direkt von Nachbars Bio Bauernhof. Wild aus den umliegenden Wäldern. Frische Forellen und Saibling aus einer Bio Zucht in Wehr. 'Obst und Gemüse vom Bodensee, Weine vom Kaiserstuhl und Markgräfler Land, Eine Qualität die einzig artig ist. Auch in diesem Jahr versuche wir unser Umwelt Engagement für eine zukunftsfähige Energieversorgung zu erweitern und haben uns entschlossen den Strombedarf ausschließlich aus Wasserkraft am Hochrhein zu beziehen. Somit sparen wir im Jahr 2013 - 55,91 t CO² ein.



UMWELTERKÄRUNG 2013

0.5 Umweltmanagement i

Das Umweltmanagementsystem ('UMS) ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen in unserem Betrieb.

Es umfasst dabei im Wesentlichen die Planung, Steuerung, Überwachung und Verbesserung aller Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes sowie eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung. Durch die Erfassung und Systematisierung des betrieblichen Ablaufes sowie der Energie- und Stoffflüsse wird beispielsweise die Vermeidung von Verpackungsabfall vorausschauend geplant.

Z.B. Regenwasser wird gesammelt und für den Blumenschmuck verwendet. Somit sparen wir pro Jahr. So sparen wir über den Sommer 10.000 l Trinkwasser.

Idealerweise führt dies nicht nur zu einer Verbesserung der ökologischen, sondern auch der ökonomischen Leistung unseres Betriebes.

Die wesentlichen Umweltaspekte der einzelnen im Hotel relevanten Prozesse bzw. Tätigkeiten und die dazugehörigen direkten und indirekten Umweltauswirkungen werden von der Geschäftsleitung mit Hilfe von Dr. Sven Eckardt ermittelt, diskutiert und bewertet. Einmal pro Jahr findet außerdem ein internes Audit und eine Managementbetrachtung statt.



Die frühere Brauereiquelle vom „Bierhaus“ speist heute den Großteil der Bernauer Wasserversorgung.





UMWELTERKÄRUNG 2013



0.6 Umweltaspekte

Der betriebliche Aufbau unseres Betriebes ist wie folgt gegliedert:

Geschäftsführung / Besitzer

Brigitte und Jürgen Schön

Umweltmanagementbeauftragte

Brigitte Schön

Büro

Jürgen Schön, Brigitte Schön, Manfred Schön,

Restaurant / Service

Marcus Frost, Michael Schlegel, Susanne Spieß, Sonja Frommherz,
Daniela Behringer, Irene Warlo, Erika Kranjakova

Küche

Jürgen Schön, Maud Paprotta, Martin Rost, Tomas Krajak

Etage

Claudia Köpfer, Elena, Nicutina Cirstes,

Haustechnik

Manfred Schön

UMWELTERKÄRUNG 2013

0.6 Umweltaspekte

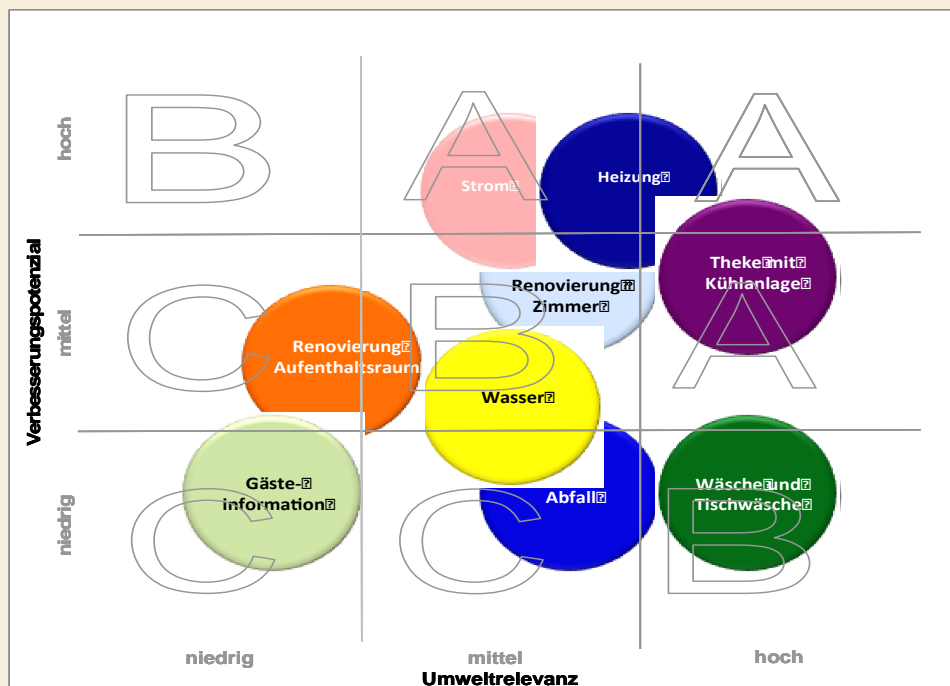
Direkte und indirekte Umweltaspekte

Die relevanten Umweltaspekte für den Landgasthof Bergblick sind nachfolgend beschrieben.

Neben direkten Umweltaspekten wie Mitarbeiterschulungen, Beleuchtung, Renovierung und Isolierung besitzt das Hotel auch Verantwortung für indirekte Umweltaspekte.

Hierunter fallen zum Beispiel die Lieferanten oder die An- und Abfahrt unserer Gäste.

In regelmäßigen Abständen hinterfragen wir die Gewichtung und Bedeutung der Umweltauswirkungen gemäß Verbesserungspotenzial und Umweltrelevanz in einer Portfolioanalyse für 2013 wird folgende Bewertung vorgenommen:





UMWELTERKÄRUNG 2013



6.1 Strom

Der Stromverbrauch 2012 betrug 313.695 kWh. Da der Energiekonsum stetig steigt, ist es uns wichtig, jeden unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden. Durch LED-Lampen versuchen wir unter anderem den Verbrauch gering zu halten. In drei unserer Zimmer haben wir zentrale Lichtschalter, so daß alle Stromquellen mit einem Handgriff ausgeschaltet sind.

Unseren Strom wird vom ENBW (Energiedienst Baden- Württemberg) ausschließlich mit Wasserkraft produziert.



6.2 Wärme

Die Heizung wird mit Öl betrieben. Der Jahresbedarf liegt bei 18.000 Liter.

Eine neue Heizung mit erneuerbaren Energien ist geplant. Alle Gästezimmer haben einzeln regulierbare Heizkörper und werden bei der Endreinigung auf ein Minimum heruntergefahren. Auch haben wir in zwei unserer Suiten ein offenes Kamin bzw. Specksteinöfen.

Im Restaurant befindet sich ein offener Kamin und ein alterwürdiger Kachelofen - somit wird das Restaurant und die Küche fast ausschließlich mit heimischem Holz beheizt.

Der Scheitholzbedarf für den Kachelofen und die Specksteinöfen beträgt 9 Ster im Jahr.



UMWELTERKÄRUNG 2013



-

- **6.3 Wasser/ Abwasser**

- Im Bergblick wurden 2012 insgesamt 1.695m³ Trink - Wasser verbraucht.
- Diesen Wert versuchen wir zu senken, ohne dabei den Komfort unserer Gäste einzuschränken. Die WC -Spülkästen haben Wasserspartasten. Die Duschköpfe und Wasserhähne sind mit Perulator ausgestattet.
-
-



- **6.4 Verkehr**

- Unsere Gäste, die mit Bus und Bahn anreisen, holen wir selbstverständlich gerne kostenlos vom Bahnhof in Aha, Schluchsee oder Seebrugg ab. Während des Aufenthalts in Bernau kommen unsere Gäste in den Genuss der Konus-Gästekarte und können den südlichen und mittleren Schwarzwald bis Basel kostenlos mit den öffentlichen Verkehrsmitteln entdecken. Sehr beliebt sind die Bahnfahrt nach Freiburg. Für Radtouren in die Umgebung können unsere Hausgäste kostenlos Fahrräder bei uns ausleihen - es stehen ca. 12 Fahrräder zur Verfügung. Gewartet werden Sie von Seniorchef Manfred Schön. Auch E-Bikes stehen gegen Gebühr bei Sport-Thoma in Innerlehen bereit.
-
-



UMWELTERKÄRUNG 2013



6.5 Regionalität

Besonders viel Wert legen wir auf unsere regionale Küche. Der "Bergblick" ist der Kooperation "Naturpark-Wirte Südschwarzwald" und "Dehoga Schmeck den Süden" (Naturschutz mit Messer und Gabel) angeschlossen. Daraus ergibt sich die Verpflichtung, ausschließlich regionale Produkte von Bauern und Lieferanten aus der Region zu verwenden. Damit tragen wir wesentlich dazu bei, den Naturpark Südschwarzwald zu unterstützen und zu erhalten.

6.6 Lieferanten

Unsere Haupt-Fleischlieferanten sind die heimischen Bauern,.

Kalb- und Rindfleisch, sowie Innereien :

- Bio-Stöckmattenhof in Bernau-Schwendele
- Böhlerhof in Bernau-Hof
- Bio Hof Kaiser in Bernau-Goldbach
- Dorfmatthof in Bernau-Dorf
- Metzgerei Adler in Bonndorf.

Hier beziehen wir Landschwein (Qualivo) und in bester Qualität Schinken und Wurstwaren.

Heimische Jäger, Wildfleisch :

- Wolfgang Steier, Bernau
- Stefan Meyer, Dachsberg –
- Rudolf Schmidt, Bernau
- Uwe Meier , Menzenschwand



UMWELTERKÄRUNG 2013



6.6 Die Bergblick Lieferanten

Gemüse, Salate und Obst	Firma Häringer	Elztal.
Mehl, Backprodukte	Firma Blattert	Wellendingen
Hühnereier	Firma Kaiser	Schwanningen
Konfitüren / Marmeladen	Firma Faller	Utzenfeld
Milchprodukte	Schwarzwald-Milch	Freiburg
Biere	Brauerei Rothaus	Grafenhausen
	Brauerei Waldhaus	Waldhaus
Säfte	Firma Jacoby	Auggen
	Firma Ebner	Häusern

Weine:

Den Löwenanteil unserer Weine haben wir vom Markgräflerland und Kaiserstuhl sowie Hochrhein Bodensee, Breisgau und Ortenau.

Bodensee:	Markgraf von Baden
Hochrhein:	Lorenz Keller Weingut Clauß in Nack
Markgräflerland:	WG Franz Herbst, Kirchhofen WG Julius Zotz Heitersheim
Kaiserstuhl:	Gebrüder Matthis Merdingen WG Bercher Burkheim WG Heger Ihringen Bioland Helde, Jechtingen



UMWELTERKÄRUNG 2013



6.7. Abfallaufkommen/ Abfallentsorgung

Der Müll unseres Hotels wird wöchentlich am Freitag abgeholt. Verantwortlich dafür ist das Amt für Abfallwirtschaft des Landkreises Waldshut-Tiengen. In allen Bereichen des Betriebes achten wir auf Müllvermeidung bzw. Trennung. Da dieses Handeln alle Mitarbeiter konsequent mittragen, reicht uns die wöchentliche Leerung des 1100 ltr. – Restmüllgefäßes gut aus. Beim Einkaufen ist es uns sehr wichtig, die Waren ohne unnötige Verpackung bzw. in Mehrweggebinden einzukaufen. Auf Einwegflaschen verzichten wir ganz. Wir verwenden Stoffservietten. In den Hotelzimmern bieten wir unseren Gästen Duschgel in Nachfüllbehälter an. Selbstverständlich werden Papierabfälle, Kartonagen und Glas separat entsorgt. Unsere Speisereste werden von einem geprüften Entsorgungsfachbetrieb abgeholt und in ein Biomassekraftwerk geliefert.

6.8. Putz- und Reinigungsmittel

Wir versuchen, in unserem Betrieb so wenig Putz- und Reinigungsmittel wie möglich einzusetzen. Wir achten darauf, wo möglich biologisch abbaubare Spül- und Reinigungsmittel zu verwenden. Unumgänglich ist es aber z. B. bei der Gläser- und Geschirrspülmaschine. Wir führen auch ein Gefahrstoffkataster. Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter werden gesammelt und sind jederzeit einsehbar. Die zu verwendenden Gefahrstoffe werden fachgemäß gelagert und unsere Mitarbeiter sind im Umgang, Dosierung und Anwendung geschult.

6.9 Mitarbeiterschulungen

Wir sind ein kleines Team. Trotzdem, oder gerade deswegen werden die Mitarbeiter aus allen Bereichen des Betriebes aktiv in die Umweltschutzaktivitäten mit einbezogen und geschult. Weitere Schulungsthemen sind betriebliche Hygienebestimmungen, Unfallverhütung sicherer Umgang mit Gefahrstoffen und als wichtiger Bestandteil das Verhalten im Brandfall.



UMWELTERKÄRUNG 2013



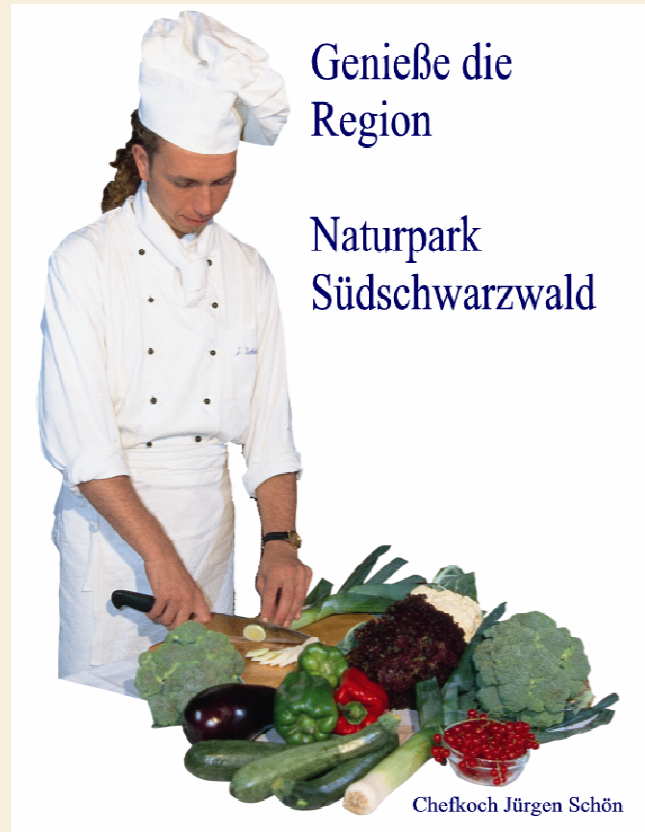
6.10. Planung / Investition

Dank der Zusammenarbeit mit Planungsleiter Stefan Neumann konnten Jürgen Schöns Ideen und unser Umbau des Restaurants, unserer drei Suiten, der Küche und schließlich die Überdachung unserer Terrasse zum Wintergarten reibungslos und fristgemäß umgesetzt werden. Auch zukünftige Umbauten wie die Sanierung unserer Heizung und die Umgestaltung der Theke mit zentraler Kühlanlage mit Wärmerückgewinnung, werden noch mehr den ökologischen Prinzipien angepasst. Unser Ziel ist es durch geeignete Maßnahmen Belastungen der Umwelt schon durch eine langfristige Planung zu vermeiden. Die Außenanlagen werden von Seniorchefin Irmtraud Schön im Einklang mit dem Mondkalender als Naturgarten bepflanzt .



UMWELTERKÄRUNG 2013

10. Kooperation



Top 100 Hotels
Deutschland





11 Gültigkeitserklärung

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 vom 25. November 2009 der Umwelterklärung 2013 der Organisation Landgasthof Bergblick, Hasenbuckweg 1, 79872 Bernau durch den Umweltgutachter Dr. Wilhelm Ross der Umweltgutachterorganisation ENVIZIERT Umweltgutachter und öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige GMBH

Hiermit erklärt der Umweltgutachter Dr. Wilhelm Ross die Umwelterklärung 2013 der Organisation/ des Standortes Landgasthof Bergblick, Hasenbuckweg 1, 79872 Bernau für gültig. Der unterzeichnende Umweltgutachter Dr. Wilhelm Ross mit der Registrierungsnummer DE-V-0035, zugelassen für die Bereiche NACE 55 und 56 bestätigt begutachtet zu haben, ob der Standort, wie in der aktualisierten Umwelterklärung der Organisation Landgasthof Bergblick mit der Registrierungsnummer, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 er Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllen.



11 Gültigkeitserklärung

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr 1221/2009 durchgeführt wurde,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung des Standorts ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten des Standorts innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung, gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG') Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Herr von Knobelsdorf
Umweltgutachter DE-V-0035
ENVIZERT Umweltgutachter und öffentlich bestellte
und vereidigte Sachverständigt GmbH
DE-V-0266



UMWELTERKÄRUNG 2013



• 12 Impressum

- Landgasthof Bergblick
- Hasenbuckweg 1
- D 79872 Bernau
-
- Jürgen Schön (Besitzer)
- Brigitte Schön (Umweltmanagementbeauftragte)
- Brigitte & Manfred Schön (Gestaltung)
- Tel. 0049 7675 – 273
- Fax. 0049 7675 - 1466
- info@bergblick-bernau.de
- www.bergblick-bernau.de

