

# Buffetauswahl

ARENA Management GmbH

**Guest Relation**

Willy-Brandt-Platz 3

50679 Köln

Telefon : 0221 / 802 - 3213

Telefax : 0221 / 802 - 2181

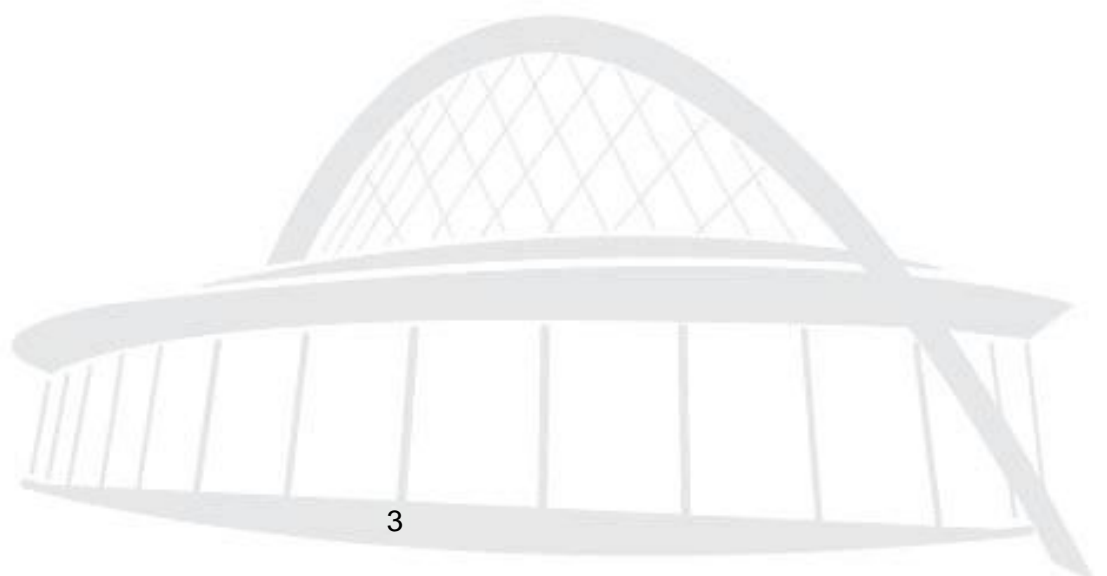
E-Mail : [guestrelation@lanxess-arena.de](mailto:guestrelation@lanxess-arena.de)

## Inhalt

1. Allgemeine Hinweise .....	4
1.1. Bestellaufgabe .....	4
1.2. Bestellfrist .....	4
1.3. Allgemeine Hinweise .....	5
1.4. Zahlungsmodalitäten .....	5
2. Buffetauswahl.....	6
2.1. Arena Spezialbuffet .....	6
2.2. Orientalisches Buffet .....	7
2.3. Asiatisches Buffet.....	8
2.4. Alpen- Buffet .....	9
2.4. American Diner Buffet .....	10
2.5. Mediterranes Buffet .....	11
2.6. Kölsches Buffet .....	12
2.7. Fingerfood Buffet.....	13
2.8. Kaffee- & Kuchenbuffet .....	14
2.9. Tortenangebot.....	15
2.10. Knabbereien .....	16
3. Getränkepauschalen .....	17
3.1. Getränkepauschale I .....	17
3.2. Getränkepauschale II .....	18
3.3. Getränkepauschale III .....	19
4. Service .....	20
5. Weitere Leistungen .....	21
5.1. Blumen und Gestecke .....	21
5.2. Besondere Wünsche bei Ihrer Speisenbestellung .....	21

5.3. Tagungen, Meetings und Konferenzen..... 21

6. Qualitätsstandards ..... 22



## 1. Allgemeine Hinweise

### 1.1. Bestellaufgabe

Wenn Sie Ihre Auswahl getroffen haben, senden Sie diese bitte schriftlich (per E-Mail), mit Hilfe, des sich im Anhang befindlichen Bestellformulars zu. Damit wir einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können, füllen Sie das Formular bitte vollständig aus. Nach Eingang Ihrer Bestellung erhalten Sie von uns per E-Mail, eine Bestätigung. Bitte prüfen Sie die vorliegenden Angaben nochmals auf ihre Richtigkeit. Da unsere Speisen ausschließlich aus weltweiten, frischen Produkten zubereitet werden, benötigen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 5 Werktagen. Daher bitten wir Sie, Ihre Bestellungen innerhalb der Bestellfrist zu übermitteln. Sollten Sie Fragen oder Änderungswünsche haben, setzen Sie sich bitte mit dem Team der Guest Relation in Verbindung.

**Die Mindestabnahme bei einer Buffetbestellung liegt bei 8 Personen.**

### 1.2. Bestellfrist

Unsere Bestellfrist liegt bei **fünf Werktagen** vor der jeweiligen Veranstaltung. Bestellungen, die später eingehen als fünf Werktage vor der jeweiligen Veranstaltung, können wir Ihnen leider nicht garantieren.

***Für Bestellungen, welche ab zwei Werktagen vor der Veranstaltung bei uns eingehen, berechnen wir einen Aufpreis von € 4,00 pro Person.***

**Mit dieser Ausgabe sind die Preise & Leistungen der Bankettkarte vom August 2017 nicht mehr gültig. Alle nachfolgend aufgeführten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer**

### 1.3. Allgemeine Hinweise

Es ist nicht gestattet, Speisen und Getränke von auswärts mit in die Loge der LANXESS arena zu bringen.

**Dies gilt auch für die Veranstaltungen der „Lachende Kölnarena“ und „11. im 11.“.**

Flaschen, Gläser, Geschirr und Besteck dürfen nicht auf den Außensitzplätzen (Balkon) der Loge genutzt werden. Bei einzelnen Veranstaltungen müssen wir aus sicherheitstechnischen Gründen auf den Einsatz von Glas und Porzellan verzichten. Dies gilt unter anderem für folgende Veranstaltungen:

„Lachende Kölnarena“

„11. im 11.“

„Schlagernacht“

Sollte dies bei weiteren Veranstaltungen der Fall sein, werden Sie hierzu eine separate Information erhalten.

Auf Wunsch werden die Speisen in der Loge nachgelegt, bitte wenden Sie sich vor Ort direkt an unsere Servicekräfte.

Darüber hinaus gibt es auf Grund von Vorgaben der Tournee-Veranstalter, Produzenten und des Künstlermanagements bei einigen Veranstaltungen eine sogenannte „Black Box“ Situation, was bedeutet, dass mit Veranstaltungsbeginn das Licht in der Loge selbstständig gelöscht wird. Bitte vermeiden Sie anderweitige Lichtquellen und bitte informieren Sie hierüber auch Ihre Gäste.

### 1.4. Zahlungsmodalitäten

Wünschen Sie als Logen-Dauermieter die Zusendung der Rechnung im Anschluss an die Veranstaltung, muss der Beleg, nach Prüfung durch den Ansprechpartner am Abend in der Loge, unterschrieben werden. Für eine Zusendung der Rechnung ist es erforderlich, dass Sie bereits mit der Bestellung angeben, wer Rechnungsempfänger ist. Diese Adresse wird durch die Abrechnungsvereinbarung am Veranstaltungsabend noch einmal bestätigt. Selbstverständlich kann der Verzehr auch direkt vor Ort Bar, mit Kredit- oder EC-Karte bezahlt werden.

Der Logen-Dauermieter ist grundsätzlich für den Rechnungsausgleich verantwortlich. Sollte im Vorfeld und am Veranstaltungstag keine Kostenübernahme bekannt gegeben werden und der Rechnungsbetrag nicht in Bar beglichen werden, so wird die Rechnung an den Dauermieter ausgestellt.

**Nachträgliche Änderungen der Rechnung werden mit einer Servicegebühr von € 10,00 berechnet.**

**Bitte beachten Sie hierzu auch die Hinweise auf unseren Bestell- und Abrechnungsformularen.**

## 2. Buffetauswahl

### 2.1. Arena Spezialbuffet

#### Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Blattsalaten, Kartoffelsalat und Krautsalat

Heringssalat mit Gurken und Zwiebeln

Belegte Röllchen mit Zwiebelmett und Gouda

Ofenfrische Stangenbrote, Partybrötchen & Dip.

#### Hauptspeisen

Currywurst Spezial mit der Arena-Currysauce,  
Curry-Streuer, Tabasco und Chiliflakes aus der Mühle

Reibekuchen mit Apfelmus

#### Dessert

Dessertvariation mit frischen Früchten

#### Käse

Rustikales Käsebrett mit Brie, mittelaltem Gouda, Bierkäse,  
Radieschen & Trauben

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 253,00**

Jede weitere Person

**€ 33,00**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 444,00**

Jede weitere Person

**€ 56,90**

## 2.2. Orientalisches Buffet

### Vorspeisen

Cous-Cous Salat mit feinem Gemüse &  
Würfel von der Hähnchenbrust

Gefüllte Weinblätter an gegrillter Aubergine & Spitzpaprika  
mit Joghurt-Dip

“Parmak Sucuk“ mit Knoblauchdip

Hirtensalat mit Schafskäse in Sesamvinaigrette

Dazu servieren wir Ihnen Fladenbrot.

### Hauptspeisen

Geschmorte Lammhüfte  
mit Kichererbsen-Gemüseragout & Rosmarinkartoffeln

Gebratene Entenbrust auf Granatapfelsonße mit Gemüsepilaw

### Dessert

Pistazienmousse mit Pfirsichsalat

### Käse

Ziegenkäse mit getrockneten Feigen

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 299,00**

Jede weitere Person

**€ 38,50**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 495,00**

Jede weitere Person

**€ 63,50**

### 2.3. Asiatisches Buffet

#### Vorspeisen

Thai-Nudelsalat mit Hähnchenbrust & Gemüse  
in Red-Pepper-Dressing

Garnelen- und Lachsspieße in würziger Marinade  
auf bunten Gemüsestreifen

Gebackene Samosa auf exotischem Krautsalat

Blattsalate der Saison mit Curry-Mango-Dressing

Ofenfrische Stangenbrote & Partybrötchen

#### Hauptspeisen

Gebratenes Rindfleisch in süß saurer Soße  
mit frischem Wokgemüse & Basmatireis

Asiatische Bratnudeln  
mit Gemüse & Mu-Err-Pilzen

Dazu servieren wir Ihnen Sojasoße und verschiedene Dips

#### Dessert

Bananen- Tamarinden- Mousse  
mit gerösteten Kokosflocken

#### Käse

Kleiner Käseteller mit Trauben

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 333,00**

Jede weitere Person

**€ 43,50**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 529,00**

Jede weitere Person

**€ 67,50**



## 2.4. Alpen- Buffet

### Vorspeisen

Geräucherte Bachforelle mit Preiselbeeren & Meerrettich

“Schmankerlbrett“

mit Wacholderschinken, Landjäger, Leberkäs & Schnitzel, dazu  
Radieschen, süßer Senf & Remoulade

Tiroler Käsesalat

Laugenbrezel & Jausenbrot

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

### Hauptspeisen

Spanferkel-Braten mit Blockmalzjus,  
dazu geschmorter Wirsing & Semmelknödel

Halbe, gebackene Ente in eigener Soße  
mit Kartoffel- Gemüsegratin

### Dessert

Ofenfrischer Birnenkuchen mit Vanillesahne

### Käse

Käsebrett mit Emmentaler, Bavaria Blu & Obazda

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 253,00**

Jede weitere Person

**€ 33,00**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 444,00**

Jede weitere Person

**€ 56,90**

## 2.4. American Diner Buffet

### Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit Blatt- & Rohkostsalaten, amerikanischer Weißkohlsalat, Sprossen, Auswahl an Dressings

Geflügelsalat "Louisiana"

Ofenfrische Stangenbrote

### Hauptspeisen

**"Burger"**

**-zum selber kreieren-**

Grillfrische, lecker gewürzte 180g Rindfleischhacksteaks

*Mit marktfrischen Tomaten- & Gurkenscheiben,*

*knackigem Salat, Zwiebelringen & Röstzwiebeln,*

*knusprigen Speckstreifen & zart schmelzendem Käse*

*Heinz Ketchup, Senf & Mayonnaise*

**"Spare Ribs"**

Ofenfrische, marinierte "Spare Ribs" mit rauchiger BBQ-Sauce, dazu servieren wir Ihnen krosse "Sweet Potatoe-Fries"

***Als Beilagen reichen wir Ihnen Maiskolben.***

### Dessert

Apple Pie Muffins

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 270,00**

Jede weitere Person

**€ 34,50**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 449,00**

Jede weitere Person

**€ 61,90**

## 2.5. Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Dreierlei Melone mit luftgetrockneten Schinkenspezialitäten

Nudelsalat Pesto Rosso

Auswahl an grünen & schwarzen Oliven,  
verschieden eingelegt & gefüllt

Zucchini-Mozzarella-Spieß auf Tomaten-Kräutersugo

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Variationen von Kartoffelbrötchen  
mit Kräuterbutter & Bruschetta-Dip

### Hauptspeisen

Saltimbocca von der Poulardenbrust auf cremigem Zitronenreis,  
dazu aromatisiertes Grillgemüse

Gebratene Dorade auf Gemüse-Peperonata & Kräuterfettuccini

### Dessert

Lavendel-Pana-Cotta mit Erdbeermark

### Käse

Mediterrane Käseauswahl mit getrockneten Feigen

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 270,00**

Jede weitere Person

**€ 34,50**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 454,00**

Jede weitere Person

**€ 62,90**

## 2.6. Kölsches Buffet

### Vorspeisen

Rheinischer Kartoffelsalat mit Gurken

Räucherlachs, Reibekuchen & Kräuterquark

### Kölsches Brett

-Bierknacker, Fleischwurst, Schinken, Frikadellchen & Flönz, dazu  
Essiggemüse & Senf

Frische Salate der Saison mit Hausdressing

Ofenfrische Stangenbrote & Partybrötchen

### Hauptspeisen

Kleine Eisbein-Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

“Kölsches Krüstchengulasch“ mit Rörgelchen

### Dessert

Grießflammerie mit Himbeersoße

### Käse

Rustikales Käsebrett mit Brie, mittelaltem Gouda, Bierkäse & Trauben

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 253,00**

Jede weitere Person

**€ 33,00**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 444,00**

Jede weitere Person

**€ 56,90**

## 2.7. Fingerfood Buffet

### Kalt serviert

Auswahl verschiedenen belegten Mini-Brioches

Parmaschinken mit Grissini auf Melonen-Gurkensalat

Gefüllte Auberginenröllchen mit Paprika-Frischkäse

Reichhaltige Brotauswahl

### Warm serviert

Marinierter Rindfleischspieß auf gebratenem Gemüse

Thai-Veggie-Stick auf exotischem Weißkohl

Gebackene Riesengarnele mit Süß-saurer Soße

### Dessert

Kokostiramisu mit Mangokompott

### Käse

Anti Pasti -  
gefüllt mit Frischkäse

Für 8 Personen  
ohne Getränkepauschale

**€ 270,00**

Jede weitere Person

**€ 34,50**

Für 8 Personen  
inklusive  
Getränkepauschale III

**€ 454,00**

Jede weitere Person

**€ 62,90**

**2.8. Kaffee- & Kuchenbuffet**

**Reichhaltige Kuchenauswahl**

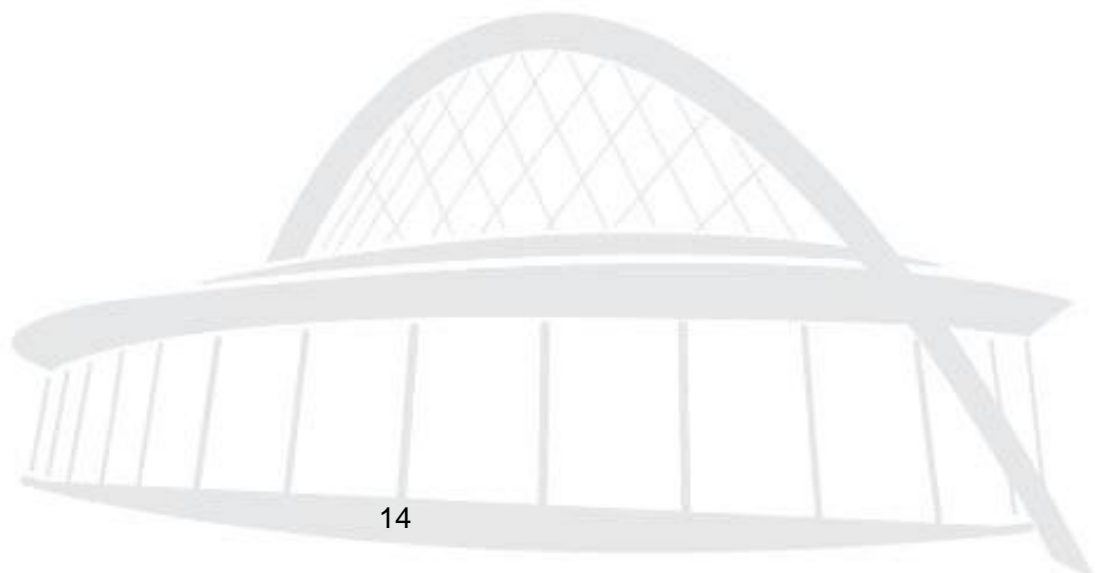
**inklusive Filterkaffee, Tee & heißer Schokolade**

zum Beispiel:

- Saisonale Obstkuchen
- Ofenfrische Blechkuchen

***(Mindestabnahmezahl: Ab 8 Personen)***

Kaffee- &  
Kuchenbuffet  
pro Person  
€ 13,90



## 2.9. Tortenangebot

Wir bieten Ihnen Torten zu jedem Anlass.  
Ob Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation oder Firmenjubiläum,  
wir zaubern die schönsten Torten,  
natürlich mit Ihrer individuellen Beschriftung.

Buttercremetorte mit persönlichem Schriftzug  
Rund, mit einem Durchmesser von 18 cm  
Rechteckig, 40 cm x 40 cm  
-Weitere Sorten auf Anfrage-

### **Eisbombe**

Als besonderes Highlight servieren wir Ihnen & Ihren Gästen in Ihrer Loge vor Veranstaltungsbeginn oder zur Veranstaltungspause eine Eisbombe (ab 8 Personen), welche wir Ihnen festlich mit Sprühkerzen dekorieren.

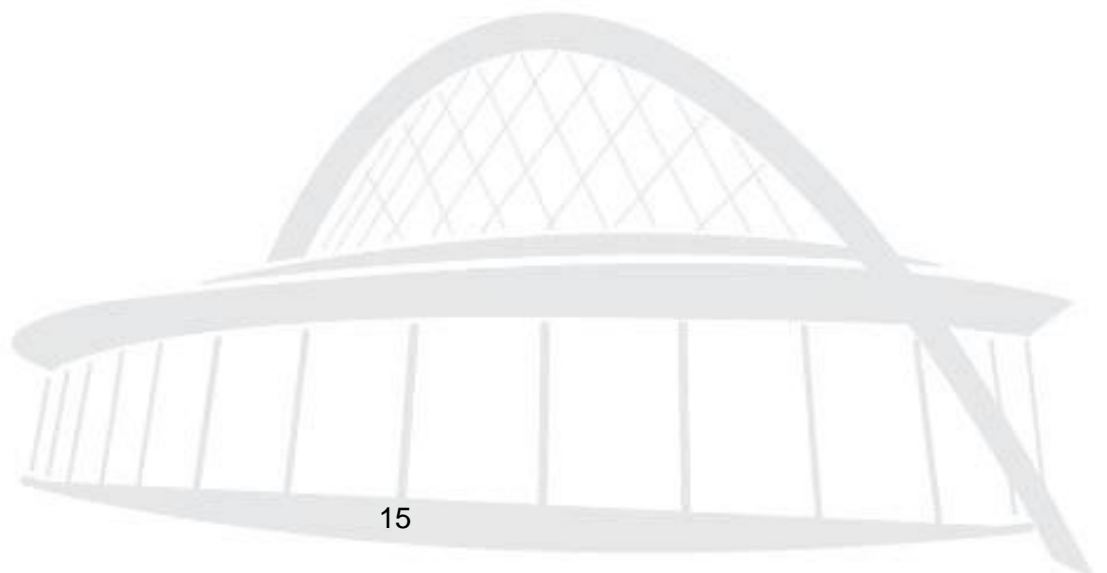
Den genauen Zeitpunkt sprechen Sie ganz individuell am Veranstaltungstag mit Ihrem Logenkellner ab.

**Pauschal € 46,50**

Sie planen eine Geburtstags-  
oder Jubiläumsüberraschung?

Dann überraschen Sie Ihre Gäste  
doch mit einer individuell  
beschrifteten Torte oder einem  
sprühenden Geschmackserlebnis  
aus kühlem Eis!

Sprechen Sie unsere  
Guest Relation an!

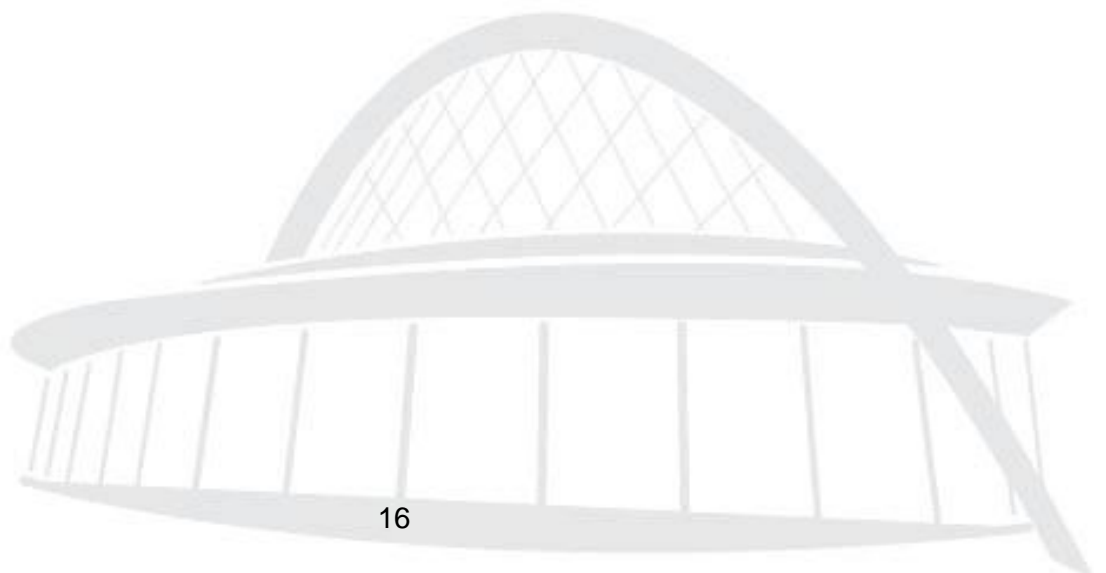


## 2.10. Knabbereien

Knabber Mix
150 Gramm für € 4,50
Haribo Gummibärchen
200 Gramm für € 3,30
Haribo Colorado Mix
200 Gramm für € 3,30
Funny-Frisch Chips
120 Gramm für € 3,00
Popcorn XXL
200 Gramm für € 4,90

Die Auswahl an Knabbereien kann über die Saison variieren.

Gerne können Sie auch Knabbereien vor Ort aus unserem à la carte Angebot wählen.





### 3. Getränkepauschalen

#### 3.1. Getränkepauschale I

##### **Champagner**

Champagne J.M. Gobillard & Fils  
Tradition Brut

##### **Weißwein**

Weißburgunder  
Edition Brogsitter, Qualitätswein trocken

##### **Rotwein**

Conde Valdemar  
Crianza, Bodegas Valdemar, Rioja

##### **Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteiner Mineralwasser  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta Orange, Sprite  
Fassbrause, Apfelsaft, Orangensaft

##### **Bier vom Fass**

Sion Kölsch vom Arenafässchen

##### **...und aus der Flasche**

König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,  
Maisel's Weisse  
Maisel's Weisse alkoholfrei

Die Getränkepauschale I kann separat zum Preis von **€ 51,50 pro Person\*** gebucht werden.

Die Getränke stehen von Einlass bis eine Stunde nach Veranstaltungsende in unbegrenzter Menge zur Verfügung.

***Buchen Sie alternativ die Getränkepauschale I inklusive Knabbereien während der gesamten Veranstaltung zum Preis von € 54,90 pro Person.***

\* Die oben aufgeführten Preise gelten nicht zu den Veranstaltungen „Lachende Kölnarena“, „11. im 11.“ und Silvester, sowie Fernsehübertragungen, Boxen und Veranstaltungen mit Überlänge.

**Hierfür berechnen wir Ihnen**

**€ 61,00 pro Person.**

### 3.2. Getränkepauschale II

#### **Sekt**

Brogsitter Astoria Riesling Sekt  
Brut

#### **Weißwein**

Brogsitter Linus  
Weißburgunder Rheinhessen

#### **Rotwein**

Conde Valdemar  
Crianza, Bodegas Valdemar, Rioja

#### **Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteiner Mineralwasser  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta Orange, Sprite  
Fassbrause, Apfelsaft, Orangensaft

#### **Bier vom Fass**

Sion Kölsch vom Arenafässchen

#### **...und aus der Flasche**

König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,  
Maisel's Weisse  
Maisel's Weisse alkoholfrei

Die Getränkepauschale II kann separat zum Preis von **€ 35,50 pro Person\*** gebucht werden.

Die Getränke stehen von Einlass bis eine Stunde nach Veranstaltungsende in unbegrenzter Menge zur Verfügung.

***Buchen Sie alternativ die Getränkepauschale II inklusive Knabbereien während der gesamten Veranstaltung zum Preis von € 40,90 pro Person.***

\* Die oben aufgeführten Preise gelten nicht zu den Veranstaltungen „Lachende Kölnarena“, „11. im 11.“ und Silvester, sowie Fernsehübertragungen, Boxen und Veranstaltungen mit Überlänge.

Hierfür berechnen wir Ihnen  
**€ 42,00 pro Person.**

### 3.3. Getränkepauschale III

#### **Schaumwein**

Bro-Secco

#### **Weiß- & Rotwein**

Ausgesuchte Jahrgangsweine

- Rot und Weiß -

aus internationalen Bestlagen

aus dem Hause Brogsitter

#### **Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteiner Mineralwasser

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta Orange, Sprite

Fassbrause, Apfelsaft, Orangensaft

#### **Bier vom Fass**

König Pilsener im Premium DRAFT Zapfsystem

oder

Sion Kölsch vom Arenafässchen

#### **...und aus der Flasche**

König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,

Maisel's Weisse

Maisel's Weisse alkoholfrei

Die Getränkepauschale III kann separat zum Preis von **€ 27,90 pro Person\*** gebucht werden.

Die Getränke stehen von Einlass bis eine Stunde nach Veranstaltungsende in unbegrenzter Menge zur Verfügung.

***Buchen Sie alternativ die Getränkepauschale III inklusive Knabbereien während der gesamten Veranstaltung zum Preis von € 31,90 pro Person.***

\* Die oben aufgeführten Preise gelten nicht zu den Veranstaltungen „Lachende Kölnarena“, „11. im 11.“ und Silvester, sowie Fernsehübertragungen, Boxen und Veranstaltungen mit Überlänge.

**Hierfür berechnen wir Ihnen**

**€ 36,00 pro Person.**

## 4. Service

### Unsere Service- Exklusivpaket

bis 20 Gäste

-inklusive einem Servicemitarbeiter-

**Pauschal € 160,00\***

Exklusive Servicebetreuung für Ihre Loge ab Einlass bis zum geplanten Veranstaltungsende, beispielsweise bei Konzerten, KEC-Spielen, Comedy-Veranstaltungen und Show-Events:

Bei einer Belegung mit mehr als 20 Gästen, wird die Anzahl der Servicemitarbeiter dem Event und dem Serviceablauf angepasst.

**-Preise erhalten Sie auf Anfrage-**

### **Service Sonderveranstaltungen**

***\*Diese Preise weichen bei Sonderveranstaltungen mit Überlänge, wie beispielsweise Fernsehproduktionen, die „Lachende Kölnarena“, „Box-Events“ oder „Silvester“ ab.***

Für Ihre Loge ist bereits ein Grundservice vorgesehen. Das heißt, dass ein Servicekellner mehrere Logen am Abend betreut und in unregelmäßigen Abständen in Ihrer Loge den Kühlschrank auffrischt, Tische abräumt und das Buffet auf Wunsch wieder auffüllt. Sollten Sie einen Extrakellner wünschen, welcher den ganzen Abend ausschließlich Ihre Loge betreut, so können Sie diesen gerne dazu buchen.

## 5. Weitere Leistungen

Die LANXESS arena unterstützt Sie gerne bei der Planung von besonderen Veranstaltungen in Ihrer Loge. Unsere Mitarbeiter der Guest Relation nehmen Ihre Anfragen bezüglich folgender Serviceleistungen gerne entgegen:

### 5.1. Blumen und Gestecke

Blumenstrauß "small"	(Durchmesser ca. 20 cm)	ab € 24,90
Blumenstrauß "large"	(Durchmesser ca. 40 cm)	ab € 44,90
Tischgesteck "small"	(Länge von ca. 40 cm)	ab € 24,90
Tischgesteck "large"	(Länge von ca. 80 cm)	ab € 44,90

Blumenpreise unterliegen naturgemäß saisonalen und regionalen Schwankungen, hier können die Preise bei Sonderwünschen ggf. variieren. Individuelle Wünsche können Sie gerne mit der Guest Relation absprechen.

### 5.2. Besondere Wünsche bei Ihrer Speisenbestellung

Bei Allergien oder sonstige Einschränkungen (z.B. Glutenunverträglichkeit, Vegetarier u.a.) bemühen wir uns Ihnen extra Speisen bereitzustellen. Bitte wählen Sie eins der aufgeführten Speisenangebote aus und informieren Sie uns spätestens **fünf Werktage** vor der Veranstaltung.

### 5.3. Tagungen, Meetings und Konferenzen

Tagen Sie mit Ihren Gästen im Vorfeld zum abendlichen Event in Ihrer eigenen Loge oder in einem der angrenzenden Konferenzräume.

Bitte bestellen Sie Sonderleistungen spätestens **acht Werktage** vor Ihrem Veranstaltungstag.

## 6. Qualitätsstandards

Die Eventgastronomie der LANXESS arena führt ständig Eigenkontrollen der Waren und der Hygienestandards durch.

Des Weiteren unterliegt die Eventgastronomie der LANXESS arena externen Qualitäts- und Hygienekontrollen.

Diese Kontrollen sichern den hohen Qualitätsstandard der Eventgastronomie der LANXESS arena. Aus diesem Grund werden ausschließlich hochwertige und frische Waren verarbeitet.

Der Warenfluss, vom Produzenten zum Gast, wird durch die Fachkräfte der Eventgastronomie der LANXESS arena auf Basis der international anerkannten HACCP Richtlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) ständig überprüft.

Alle küchentechnischen Arbeitsprozesse unterliegen einer freiwilligen Kontrolle durch das Institut Fresenius.

Innerhalb dieser Kontrollen werden folgende Kriterien geprüft:

- Wareneingangskontrolle und Dokumentation
- Lieferantenkontrolle
- Einhaltung der Hygienestandards bei den Produktionsprozessen und des Personals
- Entnahme von Warenproben und Entnahme von Proben an den Arbeitsgeräten
- Status Quo Aufzeichnungen der räumlichen Gegebenheiten.

