

rhwpraxis



Reduce
Waste

ONLINE
ZUSATZ
BONUS

Abfallmanagement und Entsorgungskompetenz

Abfallkonzepte
Checklisten
für die Hauswirtschaft

Reportage
Nachhaltigkeit
in einer Molkerei

3/2025

Checklisten für die Hauswirtschaft

Neben Verpflegung, Reinigung und Wäscheversorgung gehört auch der Umgang mit Abfall zu den täglichen Aufgaben. Gerade dieses Thema wird jedoch oft unterschätzt – dabei ist es nicht nur ein organisatorischer, sondern auch ein ökologischer und wirtschaftlicher Faktor.

Beim Thema Abfallvermeidung, Mülltrennung und Wertstoffsammlung kann man leicht den Überblick verlieren. Unterschiedliche Abfallarten, regionale Entsorgungsvorschriften und die Vielzahl an Wertstoffen machen das Thema komplex. Die Folge: Der Müll zeigt seinen „Wert“ anhand der

Rechnung für seine Entsorgung. Steigende Kosten für Restmüll und Sonderabfälle belasten die Budgets sozialer Einrichtungen erheblich. Gleichzeitig rücken Nachhaltigkeit und gesetzliche Vorgaben immer stärker in den Fokus, so **Carola Reiner** von der CCR Unternehmensberatung.

ABFALLVERMEIDUNG

	JA	NEIN	Handlungsbedarf?
Transportverpackungen			
Wir verwenden Mehrwegsysteme			
Wir verzichten weitgehend auf Folien und Umkartons			
Wir haben Großgebinde im Einsatz			
Bei Fleisch und Fisch werden keine Styroporkisten eingesetzt			
Obst und Gemüse werden in Mehrwegkisten oder Kunststoffgitterboxen angeliefert			
Verkaufsverpackungen			
Wir verwenden keine Portionspackungen bei Zucker etc.			
Wir verwenden keine Plastikbecher an Automaten			
Wir haben kein Einweggeschirr und -besteck im Einsatz			
Umverpackungen			
Unsere Regale etc. im Lagerbereich sind so gestaltet, daß keine Umverpackung nötig sind			
Getränke			
Wir verwenden Mehrwegflaschen			
Wir haben Getränkespender im Einsatz			
Wir verzichten auf Dosen			
Speisenausgabe			
Wir vermeiden Reste durch Komponentenwahl			
Einkauf			
Abfallvermeidung ist ein Entscheidungskriterium			



Ein durchdachtes Abfallkonzept hilft, Ordnung in die Vielzahl an Abfallströmen zu bringen und Entsorgung systematisch zu organisieren. Ziel ist es, Abfall zu vermeiden, Ressourcen durch Trennung von Wertstoffen zu schonen und die anfallenden Mengen transparent und effizient zu steuern. Dazu gehört, klare Strukturen und Verantwortlichkeiten festzulegen, Mitarbeitende zu schulen und praktikable Abläufe zu entwickeln, die sich problemlos in den Alltag integrieren lassen.

Ordnung in die Vielzahl der Abfallströme bringen

Die Vorteile liegen auf der Hand: Eine funktionierende Abfallorganisation senkt Entsorgungskosten, reduziert Umweltbelastungen und schafft mehr Sicherheit im Arbeitsalltag. Auch die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften – etwa im Umgang mit Gefahrstoffen oder medizinischen Abfällen – wird so gewährleistet. Darüber hinaus vermittelt ein gutes Abfallkonzept ökologische Werte und trägt zu einem positiven Image der Einrichtung bei. Bewohner, Angehörige und Mitarbeitende erleben, dass Nachhaltigkeit hier nicht nur ein Schlagwort ist, sondern praktisch gelebt wird.

In der Praxis unterstützen zahlreiche Checklisten und Ablaufpläne dabei, Abfall- und Wertstoffströme zu erfassen und zu steuern. Sie helfen, Standards festzu-

legen, Zuständigkeiten zu klären und die Umsetzung regelmäßig zu überprüfen. So lässt sich beispielsweise festlegen, welche Abfälle wo gesammelt werden, wie Transport und Zwischenlagerung sicher erfolgen und wann welche Entsorgungsunternehmen eingebunden werden.

Gleichzeitig erleichtern solche Werkzeuge die Einarbeitung neuer Mitarbeitender und sorgen für ein einheitliches Vorgehen im gesamten Team.

Ein modernes Abfallkonzept in der Hauswirtschaft ist damit weit mehr als eine Sammlung von Regeln. Es ist ein dynamisches Instrument, das regelmäßig überprüft, angepasst und weiterentwickelt wird. Nur so kann es den sich wandelnden Anforderungen – sei es durch neue gesetzliche Vorgaben, veränderte Abfallmengen oder neue technische Möglichkeiten der Wiederverwertung – gerecht werden.

Checklisten für den Praxisalltag

Lesen Sie hier anhand der Checklisten, wie Sie Ihre Abfall- und Wertstoffströme in den Griff bekommen und das Thema Entsorgung systematisch angehen. Die folgenden Checklisten wurden von **Carola Reiner**, CCR Unternehmensberatung, und ihrem Mann **Jürgen Weitzdörfer** entwickelt und für **rhw praxis** zur Verfügung gestellt.

Red

ORGANISATION			
	JA	NEIN	Handlungsbedarf?
Allgemeine Anforderungen			
Wir sammeln und entsorgen die folgenden Abfallfraktionen getrennt:			
organischer Fest- und Naßabfall			
Verpackungsabfall			
Restmüll			
Gefahrstoffe			
Wir verfügen über Nachweise der ordnungsgemäßen Entsorgung von:			
• nicht überwachungsbedürftigen Abfällen, die zur Verwertung bestimmt sind			
• überwachungsbedürftigen Abfällen, die zur Verwertung und Beseitigung bestimmt sind			
• besonders überwachungsbedürftigen Abfällen (Kühlschränke etc.)			
Organischer Fest- und Nassabfall			
wird sortenreich gemäß den kommunalen Vorgaben gesammelt			
Kompostierbare Abfälle werden gesondert gesammelt			
Durch den Entsorgungsrhythmus entsteht keine Geruchsbelästigung (auch nicht im Sommer)			
Es ist kein Schädlingsbefall festzustellen			
Flüssigabfall			
Ein Fettabscheider ist vorhanden			
Ein Stärkeabscheider ist notwendig und vorhanden			
Wir halten die Einleitungsbedingungen der Kommune ein			
Bei der Entsorgung von Gefahrstoffen beachten wir die Sicherheitsdatenblätter			
Für Wasch- und Reinigungsmittel setzen wir Dosieranlagen ein			
Die Dosierung erfolgt grundsätzlich entsprechend der Herstellerangaben			
Verpackungsabfall			
wird konsequent gesammelt			
Folgende Verpackungen sammeln wir separat :			
Weißglas			
Grünglas			
Braunglas			
Papier			
Pappe			
Kunststoffe / Folien			
Aluminium			
Verbundverpackungen			
Holz			
Die Verpackungen werden grob von Lebensmittelresten gereinigt			
Restmüll			
Wir beachten die Vorgaben der Kommune bei der Entsorgung			
Sonderabfälle werden gesondert gesammelt und entsorgt			
Gefahrstoffe			
Gefahrstoffe lagern wir in einem gesonderten Raum / Schrank			
Gefahrstoffe werden stets getrennt von Lebensmitteln und Arzneimitteln gelagert			
Gefahrstoffe werden gesondert entsorgt			
Ein Verantwortlicher für die Entsorgung von Gefahrstoffen ist benannt			

ABFALLSAMMLUNG UND -AUFBEWAHRUNG

	JA	NEIN	Handlungsbedarf?
Abfallsammlung			
Wir sammeln Abfall getrennt nach Fraktionen			
Es sind ausreichend Stellflächen für Müllsammelsysteme vorhanden			
Wir transportieren reine Güter nicht gleichzeitig mit Abfällen			
Alle Abfallbehälter werden mit geschlossenem Deckel bis in den Sammelraum transportiert			
Abfallsammlung			
Es ist eine ausreichende Anzahl an Sammelbehältern je benötigter Abfallfraktion vorhanden			
Abfallaufbewahrung			
Es bestehen Regelungen bzgl. des Hol- und Bringesystems			
Eine Geruchsbelästigung durch die Lagerung von organischen Fest- und Naßabfällen wird vermieden			
Eine Geruchsbelästigung durch Lagerung von anderen Abfällen wird vermieden			
Es besteht kein Schädlingsbefall (auch im Sommer)			
Wir lagern organische Abfälle gekühlt			

Einteilung in Abfallklassen im Gesundheitswesen

in Deutschland gilt die Einteilung der medizinischen Abfälle in die Abfallklassen A, B, C und D nach den Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Abfall (LAGA).



Kurz erklärt:

Abfallklasse A – „normale“ Siedlungsabfälle, die mit Hausmüll vergleichbar sind (z. B. Papierhandtücher, Verpackungen, Speisereste).

Abfallklasse B – Abfälle mit potenzieller Infektionsgefahr, aber ohne Erreger hochkontagiöser Krankheiten (z. B. Kanülen, Wundverbände).

Abfallklasse C – Abfälle mit Erregern hochkontagiöser Krankheiten (z. B.

aus Sonderisolierstationen). Diese werden gesondert behandelt. Das betrifft Seniorenheime in der Praxis so gut wie nie.

Abfallklasse D – Abfälle mit besonderen Anforderungen an die Entsorgung, z. B. Zytostatika-Reste, Chemikalien, quecksilberhaltige Abfälle.

Wichtig: Diese Abfallklassen gelten vor allem für das Gesundheitswesen, also in Krankenhäusern, aber grundsätzlich auch in Pflege- und Seniorenheimen, sofern dort medizinische oder pflegerische Tätigkeiten stattfinden.

Im „normalen“ Abfallrecht (Kreislaufwirtschaftsgesetz, Abfallverzeichnis-Verordnung – AVV) wird heute mit Abfallschlüsseln gearbeitet.

Die Buchstaben A–D sind also keine offiziellen Kategorien im allgemeinen Abfallrecht, sondern stammen aus den LAGA-Mitteilungen und werden in Krankenhäusern, Arztpraxen und Laboren zur praktischen Handhabung genutzt.

ABFALLBEHÄLTNISSE

	JA	NEIN	Handlungsbedarf?
Allgemeine Anforderungen			
Alle Behälter sind genau gekennzeichnet, Verwechslungen sind ausgeschlossen			
Für stark riechenden Abfall verwenden wir geruchsdicht schließende Behälter			
Alle Behälter haben Deckel und Fußhebel			
Alle Behälter sind feuchtigkeitsbeständig			
Alle Behälter haben eine handliche Größe			
Alle Behälter sind leicht zu reinigen			
Alle Behälter sind desinfizierbar			
Alle Behälter sind temperaturbeständig und recyclingfähig			
Im Küchenbereich setzen wir grundsätzlich nur gereinigte und desinfizierte Behälter ein			
Behältnisse für den Außenbereich			
Alle Behälter sind korrosionsbeständig			
Alle Fahrwerke sind korrosionsbeständig			
Die Anzahl der Behälter ist der Abfallmenge angepaßt			
Eine Abfallpresse ist vorhanden			
Behältnisse in der Küche			
Alle Behälter sind fahrbar			
Alle Behälter verfügen über einen Deckel und einen Fußhebel			
Das Fassungsvermögen der einzelnen Behälter überschreitet 70 Liter nicht			
Für spitze und scharfe Gegenstände verwenden wir keine Säcke sondern durchstichfeste Behälter			

ABFALLLAGERUNG

	JA	NEIN	Handlungsbedarf?
Allgemeine Anforderungen			
Der Abfallraum ist getrennt vom Küchen- und sonstigen Funktionsbereichen			
Der Abfallraum verfügt über einen direkten Ausgang ins Freie			
Der Raum ist sauber, ungezieferfrei und verschließbar			
Der Raum ist baulich als Naßraum ausgebildet			
Der Abfallraum wird entlüftet und belüftet			
Vor den Fenstern des Abfallraums befinden sich Insektengitter			
Boden, Wände und Decken des Abfallraumes sind leicht zu reinigen			
Boden, Wände und Decken sind ohne Beschädigung			
Eine Zapfstelle für Kalt- und Warmwasser mit Schlauchanschluß befindet sich im oder in der Nähe des Abfallraumes			
Der Abfallraum verfügt über einen frostsicheren Bodenablauf			
Reinigungs- und Desinfektionsgeräte sind vorhanden			
Der Abfallraum ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan aufgeführt			
Für Lagerung von organischem Müll existieren Kühleinrichtungen			
Raumbedarf			
Es besteht ausreichend Platz für alle Abfallbehälter			
Der Raumbedarf ist durch den Einsatz einer Müllpresse reduzierbar			
Die Größe und Anzahl der Behälter ist dem Entsorgungsrhythmus angepasst			
Es besteht eine zentrale Abfall- Sammelstelle für das Gesamthaus			

REINIGUNG UND DESINFEKTION			
	JA	NEIN	Handlungsbedarf?
Allgemeine Anforderungen			
Am Containerwaschplatz befindet sich ein Bodenablauf			
Am Containerwaschplatz befindet sich eine Wasser- Zapfstelle mit Schlauchkupplung			
Am Containerwaschplatz befindet sich ein Schlauch mit Spritzpistole (zirka 15 m)			
Am Containerwaschplatz befinden sich Reinigungs- und Desinfektionsgeräte mit Dosiereinrichtung			
In unmittelbarer Nähe des Containerwaschplatzes befinden sich Handwaschbecken, Papierhandtuchspender, Seifenspender, Desinfektionsmittelspender, Abfallbehälter für Papierhandtücher			
Abfallbehältnisse			
sind im Reinigungsplan aufgeführt			
werden unmittelbar nach der Entleerung gereinigt / desinfiziert			
werden in Räumen, die von dem Küchenbereich getrennt sind, gereinigt / desinfiziert			
Wir haben nur saubere, desinfizierte, funktionstüchtige Behälter im Einsatz			
Bei der Reinigung und Desinfektion der Abfallbehältnisse wird Schutzausstattung getragen			
Die Desinfektionsmittel werden vorschriftsmäßig eingesetzt			
Die Desinfektionsmittellösung wird nach Herstellerangaben hergestellt			

NACHWEISE			
	JA	NEIN	Handlungsbedarf?
Die Entsorgung aller Fraktionen erfolgt durch ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen			
Die sachgerechte Entsorgung erfolgt mindestens entsprechend den kommunalen Fristen und so, daß kein Ungeziefer durch zu lange Standzeiten angezogen wird			
Es erfolgt eine stoffliche oder energetische Verwertung der hierfür geeigneten Abfallarten			
Auf Anforderung werden Nachweisblätter für die sachgerechte Entsorgung von Abfällen zur Verfügung gestellt			
Fettabscheider			
Ein Fettabscheider ist vorhanden			
Der Fettabscheider entspricht Mindestanforderungen nach DIN 4040-100 und DIN EN 1825			
Eine Prüfbescheinigung ist vorhanden			
Die kommunalen Einleitungsbedingungen werden eingehalten			
Der Fettabscheider verfügt über die richtige Nenngröße			
Wir setzen fettabscheiderfreundliche Spül- und Reinigungsmittel ein			
Der Entsorgungsrhythmus ist dem tatsächlichen Füllstand angepasst			

Mülltrennung in Deutschland – aktuelle Regeln

- Seit 2015: Mit dem Kreislaufwirtschaftsgesetz ist Mülltrennung Pflicht. Bioabfälle, Papier, Metall, Kunststoff und Glas müssen getrennt entsorgt werden.
- Seit Anfang 2025: Kleidung und Bettwäsche dürfen nicht mehr in den Restmüll, sondern müssen in Altkleidercontainer gegeben werden.

Neue Regeln für Biomüll (seit 1. Mai 2025)

- Maximal **1 Prozent Störstoffe** (falsch entsorgter Müll) sind erlaubt.
- Ab **3 Prozent Störstoffe** drohen Konsequenzen.
- Kontrollen erfolgen durch Sichtprüfung und Metalldetektoren in Entsorgungsfahrzeugen.
- Tonnen mit zu vielen Fremdstoffen werden **nicht geleert**, bis korrekt getrennt wurde.
- Zusätzlich können **Bußgelder** verhängt werden (Höhe je nach Bundesland).

Autorin im Blick: Carola Reiner

Carola Reiner ist Inhaberin der **CCR Unternehmensberatung** und seit vielen Jahren als Fachberaterin für Hauswirtschaft und Management in sozialen Einrichtungen tätig. Mit fundiertem Praxiswissen unterstützt sie seit 1997 Teams dabei, Strukturen zu optimieren, Abläufe effizient zu gestalten und gesetzliche Vorgaben sicher umzusetzen. Ihr Schwerpunkt liegt auf praxisnahen Konzepten, die Kosten senken, Qualität sichern und Nachhaltigkeit fördern. Durch Schulungen, Checklisten und individuelle Beratung macht sie komplexe Themen verständlich und direkt anwendbar.



CCR | Unternehmensberatung
im Gesundheitswesen

🌐 www.ccr-unternehmensberatung.de

In Kooperation mit dem Berufsverband Hauswirtschaft e. V. bietet Carola Reiner seit 2017 mit ihrem Unternehmen „**kompass Präsenz- und Fernlernen**“ zudem sieben staatlich zugelassene Fernlehrgänge für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte an:

- Qualitätsmanagement in der Hauswirtschaft
- Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen
- Kostenrechnung und Controlling in der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche Fachkraft für Ernährung in sozialen Einrichtungen
- Fachwirt/in für die Hauswirtschaft in Senioreneinrichtungen (kompass)
- Fachwirt/in für die Hauswirtschaft in Einrichtungen für Menschen mit Behinderung (kompass)
- Ausbildung der Ausbilder in der Hauswirtschaft.

kompass | Präsenz- und
Fernlernen

🌐 www.fernlehrgang-hauswirtschaft.de

Nachhaltigkeit in einer Molkerei

In Andechs, in der Nähe des bayerischen Ammersees, werden von der „Andechser Molkerei“ rund 150 Milchprodukte hergestellt. rhw praxis hat unter höchsten Hygieneauflagen im Sommer 2025 die Produktion im Hundertwasser-Gebäude besucht und sich über die ökologischen Maßnahmen informiert.

Hinter der Einfahrt in der Biomilchstraße 1 sieht man sie schon leuchten, die farbige Turmkugeln, Kacheln und bunten Mosaik am Molkereigebäude, typisch für den Architekten und Künstler Friedensreich Hundertwasser. Mit Hilfe der Hundertwasser-Stiftung wurde 2015 das Verwaltungs-Gebäude und Hochregallager nach den Vorgaben des Architekten umgesetzt. Rund um die Uhr, sieben Tage in der Woche läuft der Betrieb: Lkw liefern Milch von über 600 Bio-Bauern.

Die Andechser Molkerei Scheitz, die die Produkte unter der Marke „Andechser Natur“ vertreibt, ist eine inhabergeführte Bio-Molkerei und Familienbetrieb. Mit der Produktion von Molkereiprodukten hat das Unternehmen schon im Jahr 1980 mit damals vier Demeter-Bauern als Kunden begonnen. Seit 2007 gibt es den Standort in der Nähe des Klosters Andechs. Und seit 2009 werden ausschließlich Bioprodukte hergestellt, so der Wunsch der Geschäftsführerin **Barbara Scheitz**. Dazu gehören auch Saisonvarianten wie beispielsweise die sommerliche Drachenfrucht-Guave oder „Pumpkin Spice“ im Herbst 2025. Hinzu kommen Abfüllungen für andere Marken und Säuglingspulver, was besondere Hygienemaßnahmen an der Hygiene-Schleuse mit einem Ampelsystem, Drehkreuz und sogar einer Desinfektion der Schuhüberzieher erforderlich macht.



Eingang in die Molkerei



Fenstersäule von Hundertwasser auf dem Hof



2015 wurde die Verwaltung und das Hochregallager im Sinne des Künstlers Friedensreich Hundertwasser gebaut



Fruchtcontainer mit den Bio-Fruchtzubereitungen

In der Molkerei werden den Produkten grundsätzlich keine Aromen, auch keine natürlichen, eingesetzt. Die riesigen Fruchtcontainer enthalten etwa 800 bis 1.000 kg Bio-Fruchtzubereitung, beispielsweise für die Joghurts. Eine der Besonderheiten ist der „Jogurt“, der tatsächlich so beim Unternehmen geschrieben wird. Er hat eine dreimal längere Reifezeit als normaler Joghurt, nämlich 20 Stunden, und ist laut Andechser Natur dadurch geschmacklich intensiver. Seit etwa vier Jahren wird auch der Außer-Haus-Markt mit Ein-Kilogramm-Eimern bedient.

Über die EU-Bio-Verordnung hinaus

Alle Lieferanten für die Molkerei sind Bio-Verbandsmitglieder (wie Demeter

oder Bioland) und man geht über die Anforderungen der EU-Bio-Verordnung hinaus. EU-Bio bedeutet gewisse Mindestflächen pro Tier, Verbot von Käfighaltung, Bio-Futter muss überwiegend aus ökologischer Produktion stammen. Bei den Verbänden gibt es mehr Platz pro Tier, strengere Anforderungen an Auslauf und Weidegang und zu 100 Prozent ökologisches Futter, möglichst vom eigenen Hof oder regional. Grundsätzlich werden bei der Andechser Molkerei nur Betriebe für Kuh- oder Ziegenmilch akzeptiert, die entweder Bioland-Futter verfüttern oder Futter im eigenen Hof anbauen. Über die Hälfte der so genannten Vertragskühe besitzen noch ihr Horn und es gibt auch erste Projekte zur Kälberaufzucht.

Das Durchschnittsalter der Kühe ist mit 7,2 Jahren relativ hoch – im Vergleich zu

Kühen der konventionellen Milchgewinnung, wo die Kühe bereits nach etwa fünf Jahren aufgrund von Krankheiten, Unfruchtbarkeit oder geringerer Milchleistung aussortiert werden.

Der Milchpreis wird mit den Biobauern alle acht Wochen persönlich verhandelt. Außerdem gibt es seit kurzem die Initiative „Klimabauer“, in der 30 verschiedene Maßnahmen durchgeführt werden, beispielsweise Hecken zu pflanzen oder Zwischenfrüchte anzubauen. Pro eingesparter Tonne CO₂ erhalten die Bauern zehn Euro extra von der Molkerei.

Das selbstgewählte Motto „Natürliches natürlich belassen“ gilt auch für die Energieversorgung und den Umweltschutz: So gibt es seit kurzem ein Blockheizkraftwerk mit Wärmerückkopplung und seit 2024 auch eine Prozesswasseraufbereitungsanlage, um die gewonnenen Bioabfälle an eine Biogasanlage weiterzugeben. Dabei handelt es sich um getrockneten Molkereischlamm.

Verpackung und Recycling

Andechser Natur nutzt sogenannte K3-Becher: Diese bestehen aus drei klar voneinander getrennten Materialien: Kartonommantelung, Kunststoff-Inlet und Aluminiumdeckel. Durch die Trennung der Bestandteile wird ein 100-prozentiges Recycling ermöglicht, sofern die Entsorgung korrekt erfolgt. Die getrennte Entsorgung aller Bestandteile ist entscheidend, damit die Materialien recycelt werden können. Wenn die Materialien zusammenbleiben, können sie oft nicht richtig sortiert und wiederverwendet werden.

Spezialverpackungen wie der 500-g-Joghurtbecher lassen sich automatisch aus dem Papierbanderole herauslösen und damit noch einfacher trennen. So konnte nach Unternehmensangaben eine Recyclingquote von 94 Prozent erreicht werden. ●



Der Autor in der Hygieneschleuse



Robert Baumann

Abpackstation für Butter

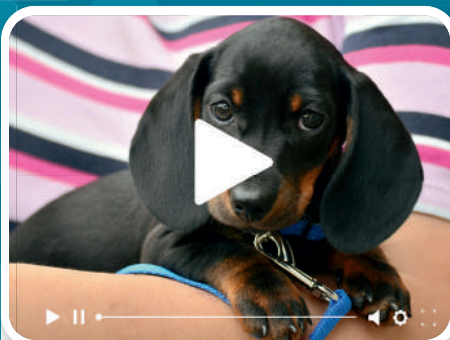
UNSERE EMPFEHLUNGEN

rhw
Mediathek



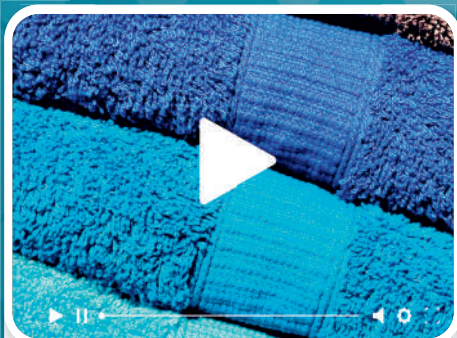
Umsetzung der RKI- Händehygienerichtlinie

Carola Reiner



Von Tieren und Menschen – Haustiere im Heim

Dieter Bödeker



Stellschrauben für die optimale Wäschepflege

M. Christine Klöber



Qualitätsverbesserung und Arbeitserleichterung durch Trockenreinigung

Andreas Carl



Kochen mit Bewohner:innen – Hygieneregeln und mehr

Carola Reiner



Keine Angst vor KI in der Hauswirtschaft!

René Rettig

UND SO FUNKTIONIERT'S

Sie haben nicht immer Zeit,
an einer Veranstaltung
teilzunehmen?

Dann nutzen Sie die
Gelegenheit, das Video der
Veranstaltung zu bestellen
(nicht verfügbar für
Online-Veranstaltungen
mit Ulrike Kleiner).

Sie können es dann
anschauen, wann und
so oft Sie wollen.

Die Buchung erfolgt ganz
einfach über
www.fachmedien-direkt.de
(<https://t1p.de/dndt6>)



Oder nutzen Sie den QR-Code.