

Ausbildungsrahmenplan
zur Berufsausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft

Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1	Speisenzubereitung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1 der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft und zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft vom 27.03.2012)				
1.1	Speisenvorbereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.1)	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung berücksichtigen	6		<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungskreis, Nährstoffe, Energie- und Nährstoffbedarf • Ernährung verschiedener Personengruppen
b) Lebensmittelkennzeichnung beachten					
c) Lebensmittelgruppen unterscheiden und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen: <ul style="list-style-type: none"> - Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln - Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst - Fleisch, Fisch, Eier - Milch- und Milchprodukte - Speisefette und Speiseöle - Würzmittel - Getränke 			
d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, rationale Zerkleinerungstechniken anwenden		<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Techniken: manuelle Ausführung, Einsatz von verschiedenen Maschinen 			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.2)	a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden	18	6	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen, Dämpfen, Dünsten, Backen, Braten, Schmoren, Garen mit Kombidämpfer, Heiß- und Kaltgetränke herstellen
		b) Mit Rezepten arbeiten			<ul style="list-style-type: none"> • Umrechnen von Rezeptmengen
		c) Einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen			<ul style="list-style-type: none"> • Teigarten bis zur ZP: Mürbeteig, Rührteig, Quark-Ölteig; bis zur AP: Hefeteig
		d) Vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten und aufwerten			
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3)	a) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben	4		
		b) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen			<ul style="list-style-type: none"> • Regeln für Tischdecken
		c) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen			
		d) Bei der Dekoration von Tischen mitwirken	6		<ul style="list-style-type: none"> • Saisonale, personen- und anlassbezogene Gestaltung, Serviettenfalstechniken
		e) Speisen und Getränke servieren			<ul style="list-style-type: none"> • Servierregeln

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
		f) Kundenwünsche beachten (Serviceleistungen)			<ul style="list-style-type: none"> • z.B. Lunchpaket, Teller- oder Schüsselservice
1.4	Lagerung und Vorratshaltung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.4)	a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten	3		<ul style="list-style-type: none"> • Trockenlager, Kühllager, Tiefkühllager
		b) Waren lagern, bei der Kontrolle von Warenbeständen mitwirken			
		c) Lebensmittel und Speisen haltbar machen		1	<ul style="list-style-type: none"> • nur einfrieren
2.	Hausreinigung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)				
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.1)	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden	18	4	<ul style="list-style-type: none"> • Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung
		b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien einsetzen, Dosierung berücksichtigen			
		c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen			<ul style="list-style-type: none"> • Raumgruppen: Wirtschaftsräume, Büroräume, Sanitärräume, Wohn- und Schlafräume, Verkehrsflächen • Ausstattung und Einrichtungsgegenstände, z.B. - Möbel, Kücheneinrichtung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
					<ul style="list-style-type: none"> - Türen, Glasflächen - Beleuchtungskörper • Reinigung verschiedener Materialien: z.B. Glas, Kunststoff, Edelstahl • Trocken-, Feucht- und Nasswischverfahren (einstufig/zweistufig) • Sicht und Unterhaltsreinigung verschiedener Bodenbeläge (z.B. Linoleum, PVC, Fliesen) • Anwendung von Reinigungssystemen
2.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.2)	a) Bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten		4	<ul style="list-style-type: none"> • Räume, u. a. bei Festen und Veranstaltungen entsprechend vorbereiten, einfache Tischdekoration/ Blumenschmuck gestalten
		b) Topfpflanzen und Schnittblumen pflegen			<ul style="list-style-type: none"> • Schnittblumen anschneiden und versorgen, Topfblumen gießen, düngen, ausputzen
		c) Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen			
3	Textilreinigung, -pflege und Service	a) Textil- und Pflegekennzeichnung beachten	8		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
	(§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	b) Textilien für den Reinigungsprozess annehmen, sortieren und vorbereiten			<ul style="list-style-type: none"> • Kriterien für das Sortieren von Schmutzwäsche anwenden • Hygienische Anforderungen und Vorgaben des Gesundheitsschutzes bei der Schmutzwäschebehandlung berücksichtigen • nach Wäscheannahmesystemen arbeiten • spezielle Methoden zur Vorbereitung und Vorbehandlung von Schmutzwäsche anwenden
		c) Textilreinigung und Pflege unter Berücksichtigung der Wasch- und Trockenverfahren durchführen			<ul style="list-style-type: none"> • Waschverfahren, Waschmittel und Waschlösungsmittel unterscheiden • Maschinen und Geräte zum Waschen und Trocknen bedienen
		d) Textilien glätten, legen, lagern und transportieren	10	<ul style="list-style-type: none"> • Wäsche und einfache Kleidung von Hand bügeln • Wäsche und Kleidung nach betrieblichen Vorgaben und Kundenwünschen schrankfertig machen 	
		e) Einfache, manuelle Instandhaltungsarbeiten durchführen		<ul style="list-style-type: none"> • Knöpfe von Hand annähen, Säume und Nähte verbessern, Aufhänger anbringen 	
4	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden	4		<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanleitung lesen • Sicherheitsvorschriften beachten
		b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen			<ul style="list-style-type: none"> • auch Großhaushaltsgeräte

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
5	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen	8		<ul style="list-style-type: none"> • Rolle des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft erläutern
		b) Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen durchführen			<ul style="list-style-type: none"> • Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen • Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen
		c) Gespräche kundenorientiert führen			<ul style="list-style-type: none"> • Grundregeln der Gesprächsführung kennen und anwenden (z.B. aktiv zuhören, gut und verständlich ausdrücken, Gesprächspartner ernst nehmen)
		d) Durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen			<ul style="list-style-type: none"> • betriebliche Vorgaben für persönliches Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten
		e) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten	4		
		f) Über Produkte und Dienstleistungen informieren			
6	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliches Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)				
6.1	Arbeitsorganisation (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.1)	a) Einfache Arbeitsabläufe planen und umsetzen	4		<ul style="list-style-type: none"> • Planen, Bereitstellen, Durchführen, Ergebnisse erfassen, kontrollieren, ggf. Korrekturen vornehmen
		b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden			<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz nach ergonomischen, funktionalen und hygienischen Anforderungen gestalten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
		c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen			<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstechniken und -verfahren nach rationellen Gesichtspunkten auswählen
6.2	Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.2)	a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten		7	<ul style="list-style-type: none"> • Kooperation mit internen und externen Partnern • z.B. Teilnahme an Teambesprechungen • Strategien zur Konfliktbewältigung anwenden • Kompromissbereitschaft entwickeln
		b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten			
		c) Auswirkungen von Kommunikation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung beachten			
		d) Mit Kritik umgehen, Kritik üben			
		e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen			
6.3	Qualitätssicherung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.3)	a) Betriebliche Standards anwenden	2		<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungs- und Hygienepläne lesen und umsetzen • z.B. Rückstellproben nehmen, Temperaturmessung • z.B. Dokumentationslisten führen
		b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen			
		c) Betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
6.4	Informations- und Kommunikationssysteme (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.4)	a) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten	2		<ul style="list-style-type: none"> • z.B. Informationstafeln-/ Aushänge, EDV, Telefon • z.B. Internetrecherchen, Fachbücher, -zeitschriften
		b) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen			
		c) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen			
		d) Informationen beschaffen		1	
6.5	Betriebliche Geschäftsvorgänge und wirtschaftliches Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.5)	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten	1		
		b) Bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken		3	
		c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten			

Abschnitt B

Fachgebietsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
	Schwerpunkt: Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen in der Verpflegung kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen		32	<ul style="list-style-type: none"> Grundsätze der Ernährung, Besonderheiten und Gewohnheiten verschiedener Kundengruppen, z.B. Senioren, Kinder beachten Prinzipien der Speisenplangestaltung Verschiedene Kostformen kennen, z.B. Leichte Vollkost, vegetarische Kost Zubereitungs- und Darreichungsarten entsprechend wählen (z.B. passieren), Anpassung der Portionsgrößen)
		b) Aufgaben der Speisenvorbereitung und -zubereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen			<ul style="list-style-type: none"> Vertiefung der unter Punkt 1 genannten Inhalte zusätzliche Teigart: Biskuit
		c) Serviceleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert erbringen			<ul style="list-style-type: none"> Bedarf und Ansprüche der Kundengruppen im Service berücksichtigen, z.B. Hilfsmittel kennen und einsetzen (zusätzliches Geschirr, Schnabeltasse), Essplätze einrichten und Tisch entsprechend decken, Dekoration kundenorientiert auswählen
		d) Bei besonderen Angeboten der Verpflegung mitwirken, z.B. Büffet, Festessen, Catering			<ul style="list-style-type: none"> Verschiedene Ausgabesysteme: z.B. Büffet, Tischservice, Thekensystem Anlassbezogene Gestaltung, z.B. Büffetaufbau, Tischdecken, Tischdekoration Einsatz besonderer Geräte, z.B. Warmhaltegeräte, Frontcooking
		e) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen			

		f) Betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen			<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentationssysteme kennen und anwenden, z.B. Hygienepläne in der Küche, Kundenkartei, Rezeptordner
		g) Gespräche situationsgerecht und kundenorientiert führen			<ul style="list-style-type: none"> • z.B. Kundenwünsche entgegennehmen, Dienstleistungen kennen und anbieten
Oder:					
	<p>Schwerpunkt: Personenorientierte hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr.2)</p>	<p>a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen. Besonderheiten im Umgang mit unterschiedlichen Zielgruppen (z.B. Senioren, Patienten, Kinder) beachten.</p>		32	<ul style="list-style-type: none"> • Gewohnheiten, Vorlieben, Traditionen/religiöse Vorschriften, Trends, persönliche Wünsche ermitteln, z.B. Kundenbefragung, Anpassung der Portionsgrößen durch Beobachtung des Essensrücklaufes, bei Zimmerreinigung geeigneten Zeitpunkt erfragen
		<p>b) Wesentliche Auswirkungen von alterstypischen Erkrankungen und Behinderungen kennen und sich angemessen verhalten</p>			<ul style="list-style-type: none"> • gesundheitliche Einschränkungen und Erkrankungen kennen • Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen • Kommunikationsverhalten üben • Umgang mit schwierigen Situationen, z. B. Unfall, Tod

		<p>c) Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Einsatzbereiche: Alle Bereiche mit Kundenkontakt, z.B. Speisesaal, Essensausgabe, Empfang, Bewohnerzimmer, Gruppenräume • Speisesaal: z.B. Hilfe beim Schöpfen, Fleisch schneiden, Getränke einschenken; Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten; Hilfestellung bei der Mahlzeiteinnahme leisten, Besonderheiten im Ess- und Trinkverhalten melden • Essensausgabe: z.B. beraten bei der Auswahl des Menüs, beeinträchtigten Menschen Tablett zum Tisch bringen, Speisen und Getränke kundenbezogen aufbereiten und verteilen • Empfang: z.B. Erklärung zur Orientierung im Haus und Umfeld • Bewohnerzimmer/Gruppenräume: z.B. Betten beziehen, zusätzlich Kissen holen, verlegte Gegenstände suchen, Knopf annähen, persönliche Wäsche und Kleidung kundenorientiert einräumen, Schmutzwäsche nach betrieblichem System sortieren und transportieren • Bewohner/Patienten in ihrer Mobilität unterstützen
		<p>d) Gespräche situationsgerecht und kundenorientiert führen</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten von Verhaltensweisen von zu versorgenden Gruppen berücksichtigen
		<p>e) Bei Angeboten zur Alltagsgestaltung mitwirken</p>			<ul style="list-style-type: none"> • bei Aktivitäten im hauswirtschaftlichen Bereich mitwirken, z.B. Zwischenmahlzeiten vorbereiten, Wäsche zusammenlegen, basteln, einkaufen • bei Aufgaben der Ernährungserziehung unterstützen (z.B. gesundes Frühstück)
		<p>f) Mit anderen Berufsgruppen zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten</p>			<ul style="list-style-type: none"> • mit zuständigen Berufsgruppen zusammenarbeiten, Aufgabenverteilung kennen und beachten • Kommunikationswege und Schnittstellen kennen, an Übergabegesprächen teilnehmen

Abschnitt C

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. -18. Monat	19. - 36. Monat	
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 1)	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben*	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		<ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben und Ziele der Einrichtung • Aufgaben und Ziele der hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereiche • Personenkreis • Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden
		b) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten			<ul style="list-style-type: none"> • Lieferanten, externe Dienstleister, Behörden
		c) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen			<ul style="list-style-type: none"> • Fachverbände, Gewerkschaften, Arbeitgeberverbände, berufsständische Organisationen
		d) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassung- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen			<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeitervertretung • Betriebsrat/Personalvertretung • Tarifverträge und weitere Regelungen, z.B. Mutterschutz, Jugendschutz
2	Berufsbildung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 2)	a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären*			
		b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen*			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. -18. Monat	19. - 36. Monat	
		c) Wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen*			<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsregelung • Betrieblicher Ausbildungsplan
		d) Berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen			
3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 3)	a) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen			
		b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer kennen			
		c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen			
4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten*			während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln
		b) Berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden			
		c) Sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen		Hinweise
			1. -18. Monat	19. - 36. Monat	
5	Hygiene (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 5)	Berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden*			
6	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 6)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere* <ul style="list-style-type: none"> • mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen • für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen • Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 			

* bis zum 18. Monat zu vermitteln