



WISSEN,
DAS ANKOMMT.

Leseprobe zum Download



Liebe Besucherinnen und Besucher unserer Homepage,

tagtäglich müssen Sie wichtige Entscheidungen treffen, Mitarbeiter führen oder sich technischen Herausforderungen stellen. Dazu brauchen Sie verlässliche Informationen, direkt einsetzbare Arbeitshilfen und Tipps aus der Praxis.

Es ist unser Ziel, Ihnen genau das zu liefern. Dafür steht seit mehr als 25 Jahren die FORUM VERLAG HERKERT GMBH.

Zusammen mit Fachexperten und Praktikern entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter, basierend auf Ihren speziellen Bedürfnissen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Aktualität und vom hohen Praxisnutzen unseres Angebots.

Falls Sie noch nähere Informationen wünschen oder gleich über die Homepage bestellen möchten, klicken Sie einfach auf den Button „In den Warenkorb“ oder wenden sich bitte direkt an:

FORUM VERLAG HERKERT GMBH

Mandichostr. 18

86504 Merching

Telefon: 08233 / 381-123

Telefax: 08233 / 381-222

E-Mail: service@forum-verlag.com

www.forum-verlag.com

Inhaltsverzeichnis

- **Verwendungshinweise für digitale Vorlagen**
- Neue Inhalte
- Elektronisches Buch und Erläuterungen

- **1. Verzeichnisse**
 - 1.1 Gesamtinhaltsverzeichnis
 - 1.2 Herausgeber - und Autorenverzeichnis
 - 1.3 Stichwortverzeichnis
 - 1.4 Software-Lizenzvertrag
 - 1.5 Hinweise zur Software
- **2. Anforderungen an die Hygiene**
 - 2.1 Grundlagen der Hygiene
 - 2.1 Grundlagen der Hygiene
 - 2.2 Hygienerrelevante Gesetze und Verordnungen
 - 2.2 Hygienerrelevante Gesetze und Verordnungen
 - 2.2.4 Bundesnotbremse
 - 2.3 Hygienepläne
 - 2.3 Hygienepläne
 - 2.4 Arbeitsschutz für Mitarbeiter in Bildungseinrichtungen
 - 2.4 Arbeitsschutz für Mitarbeiter in Bildungseinrichtungen
 - 2.4.1 SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard
 - 2.4.2 SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel
 - 2.4.3 DGUV-Schutzstandards für Bildungseinrichtungen
 - 2.4.4 SARS-CoV-2-Ergänzende Empfehlungen für die Gefährdungsbeurteilung in Schulen
 - 2.4.5 Schulalltag mit neuen Rahmenhygieneplänen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 14.07.2020)
 - 2.4.6 Aktuelle Lüftungsempfehlungen für Bildungseinrichtungen
 - 2.4.7 Gruppenarbeit in Zeiten der Pandemie
 - 2.5 Impfstatus von Kindern in Bildungseinrichtungen
 - 2.5 Impfstatus von Kindern in Bildungseinrichtungen
 - 2.6 Hygieneanforderungen bei der Betreuung von Kindern mit geistigen und körperlichen Behinderungen
 - 2.6 Hygieneanforderungen bei der Betreuung von Kindern mit geistigen und körperlichen Behinderungen
 - 2.7 Betriebsanweisungen
 - 2.7 Betriebsanweisungen
 - 2.8 Unterweisungen und Schulungen gestalten
 - 2.9 Aktuelle Entwicklungen und gravierende Änderungen im Trinkwasserrecht
 - 2.9 Aktuelle Entwicklungen und gravierende Änderungen im Trinkwasserrecht
 - 2.10 Hygieneanforderungen in Kinderkrippen
 - 2.10 Hygieneanforderungen in Kinderkrippen
 - 2.11 Hygiene auf Festen und Veranstaltungen
 - 2.11 Hygiene auf Festen und Veranstaltungen
 - 2.12 Hygienekontrolle in Kindertagesstätten und Schulen
 - 2.12 Hygienekontrolle in Kindertagesstätten und Schulen
- **3. Grundlagen der Prävention**
 - 3.1 Persönliche Hygiene der Mitarbeiter
 - 3.1 Persönliche Hygiene der Mitarbeiter
 - 3.2 Hygiene- und Gesundheitserziehung von Kindern
 - 3.2 Hygiene- und Gesundheitserziehung von Kindern
 - 3.3 Hygiene als Thema im Elterngespräch

- 3.3 Hygiene als Thema im Elterngespräch
- 3.4 Krisenmanagement und Prävention
 - 3.4 Krisenmanagement und Prävention
- 3.5 Schulungen
 - 3.5 Schulungen
- **4. Lebensmittelhygiene**
 - 4.1 Gesetzliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene
 - 4.1 Gesetzliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene
 - 4.2 Definitionen
 - 4.2 Definitionen
 - 4.3 Verpflegungskonzepte
 - 4.3 Verpflegungskonzepte
 - 4.4 Rückstellproben
 - 4.4 Rückstellproben
 - 4.5 Leitlinie für eine gute Lebensmittel-Hygienepraxis
 - 4.5 Leitlinie für eine gute Lebensmittel-Hygienepraxis
 - 4.6 HACCP-Konzept
 - 4.6 HACCP-Konzept
 - 4.7 DIN-Normen Lebensmittelhygiene
 - 4.7 DIN-Normen Lebensmittelhygiene
 - 4.7.2 DIN 10519:2020-12 Lebensmittelhygiene-Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel-Hygieneanforderungen
 - 4.8 Arbeitssicherheit, Arbeitsschutz
 - 4.8 Arbeitssicherheit, Arbeitsschutz
 - 4.8.1 Kontrollen im Arbeitsschutz
 - 4.9 Infektionsschutzbelehrung §§ 42, 43
 - 4.9 Infektionsschutzbelehrung §§ 42, 43
 - 4.10 Hygienebeauftragter
 - 4.10 Hygienebeauftragter
 - 4.11 Die DGE-Qualitätsstandards
 - 4.11 Die DGE-Qualitätsstandards
 - 4.12 Lebensmittel sicher transportieren und lagern
 - 4.12 Lebensmittel sicher transportieren und lagern
- **5. Raumhygiene**
 - 5.1 Reinigung und Desinfektion
 - 5.1 Reinigung und Desinfektion
 - 5.2 Hygiene in Sanitärbereichen
 - 5.2 Hygiene in Sanitärbereichen
 - 5.3 Anforderungen an Räume und Anlagen
 - 5.3 Anforderungen an Räume und Anlagen
 - 5.3.12 Hygienische Anforderungen an Oberflächen und Bodenflächen in Einrichtungen der Kinderbetreuung
 - 5.4 Gebäudereinigung in Schulen
 - 5.4 Gebäudereinigung in Schulen
 - 5.5 Anforderungen an die Reinigung in Kindertagesstätten
 - 5.5 Anforderungen an die Reinigung in Kindertagesstätten
 - 5.6 DIN 77400 Schulreinigung
 - 5.6 DIN 77400 Schulreinigung
 - 5.7 Schimmelpilz
 - 5.7 Schimmelpilz
 - 5.8 Feinstaub in Bildungseinrichtungen
 - 5.8 Feinstaub in Bildungseinrichtungen
 - 5.9 Umweltbundesamt vollzieht Kurswechsel bei mobilen Luftreinigern in Schulen
 - 5.9 Umweltbundesamt vollzieht Kurswechsel bei mobilen Luftreinigern in Schulen

- **6. Infektionen und Erste-Hilfe-Maßnahmen**
 - 6.1 Infektionswege
 - 6.1 Infektionswege
 - 6.2 Krankheitserreger
 - 6.2 Krankheitserreger
 - 6.3 Dieses Kapitel wird momentan überarbeitet
 - 6.3 Dieses Kapitel wird momentan überarbeitet
 - 6.4 Infektionskrankheiten
 - 6.4 Infektionskrankheiten
 - 6.4.1 Salmonellose
 - 6.4.2 Norovirus
 - 6.4.3 Rotavirus
 - 6.4.4 Campylobacteriose
 - 6.4.5 Escherichia coli (E. coli)
 - 6.4.6 Hautinfektionen
 - 6.4.7 Masern
 - 6.4.8 Tuberkulose
 - 6.4.9 Infektionen des Atemtraktes
 - 6.4.10 Hirnhautentzündung (Meningitis)
 - 6.4.11 Bindehautentzündung (Konjunktivitis)
 - 6.4.12 Mittelohrentzündung
 - 6.4.13 Scharlach
 - 6.4.14 Mumps
 - 6.4.15 Röteln
 - 6.4.16 Hantaviren
 - 6.4.17 SARS-CoV-2 bei Kindern und Jugendlichen - ein Update
 - 6.5 Parasitosen
 - 6.5 Parasitosen
 - 6.5.2 Endoparasiten
 - 6.6 Erste Hilfe
 - 6.6 Erste Hilfe
 - 6.7 Allergien bei Kindern
 - 6.7 Allergien bei Kindern
 - 6.8 Häufigste Krankheitssymptome
 - 6.8 Häufigste Krankheitssymptome
- **7. Sonstige wichtige Hygienefragen**
 - 7.1 Abfallmanagement
 - 7.1 Abfallmanagement
 - 7.2 Schädlinge
 - 7.2 Schädlinge
 - 7.3 Tierhaltung
 - 7.3 Tierhaltung
 - 7.4 Pflanzenhaltung in Kitas und Schulen
 - 7.4 Pflanzenhaltung in Kitas und Schulen

- **Arbeitshilfen**

- **Musterhygienepläne**

- Hygieneplan Kita
- Hygieneplan Schule
- Hygieneplan Ergänzung Corona Kita
- Hygieneplan Ergänzung Corona Schule

- **Hygiene und Infektionsschutz - Allgemein**

- Belehrung (Unterweisung) nach § 35 IfSG
- Checkliste Infektionsschutz im Betrieb
- Hygienekontrolle durch das Gesundheitsamt
- Infektionsschutz bei Festen und Veranstaltungen
- Infektionsschutz Kinderkrippe
- Infektionsschutz Schule
- Infektionsschutz Kita
- Termine und Zuständigkeiten
- Tipps zur Vorbereitung einer Mitarbeiterschulung
- Unterweisungsnachweis IfSG § 35

- **Gesetze und Verordnungen**

- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV)
- Biostoffverordnung (BioStoffV)
- Gefahrstoffverordnung (GefStoffV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittelhygiene -Verordnung (LMHV)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

- **Persönliche Hygiene**

- Hygiene Kinder
 - Hygieneerziehung
 - Projekt Gesundheitstag
 - Aushang Ernährungspyramide
 - Kochen mit Kindern in der Kita
 - Impuls: Abwehrkräfte stärken
 - Händehygiene
 - Händehygiene Kinder
 - Hygiene Niesen
 - Aushang Waschraum Kinder
 - Zahnhygiene
 - Richtige Zahnpflege bei Kindern
 - Elterninfo FAQs Zahnhygiene
 - Zahngesunde Ernährung
 - Aushang Zahngesundheit
- Hygiene Mitarbeiter
 - Händehygiene
 - Händehygiene Mitarbeiter
 - Händedesinfektion
 - Hygiene Niesen
 - Checkliste Hautschutz
 - Unterweisung Hautschutz
 - Muster Hautschutzplan

- **Raumhygiene**
 - Außenbereich
 - Außenspielbereich
 - Wasserspielanlagen
 - Hygiene in Räumen
 - Aushang Kein Zutritt mit Straßenschuhen
 - Barfußbereich
 - Begehungsprotokoll Schimmelpilzbefall
 - Bewegungsräume und Sporthallen
 - Checkliste Fussböden
 - Garderobe und Kleiderablage
 - Hygieneanforderungen in Schultoiletten
 - Hygiene in Sanitärbereichen
 - Kontrollprotokoll Krippe
 - Kontrollprotokoll Gebäudereinigung
 - Kuschelecken
 - Reinigungskontrollliste für alle Räume
 - Schild Reinigungsstatus Sanitärbereich
 - Wickelbereich
 - Lufthygiene
 - Raumlufthygiene
 - Luftqualität
 - Richtiges Lüften
 - Belüftungsplan
 - Maßnahmen gegen Feinstaub (Kita)
 - Maßnahmen gegen Feinstaub (Schule)
 - Merkblatt Mobile Luftfilter
 - Lüftungsplan für die Schule
 - Belastungen während Bauphasen
 - Reinigung und Desinfektion
 - Bodenwischbezüge
 - Desinfektion nach Krankheitsausbrüchen
 - Einarbeitung Reinigungskraft
 - Flächendesinfektion
 - Reinigung verschiedener Bodenarten - Elastische Böden
 - Reinigung verschiedener Bodenarten - Holzböden
 - Reihenfolge Reinigung im Sanitärbereich
 - Reinigungsablauf
 - Reinigungsorganisation
 - Vier-Farb-System
 - Wäschehygiene
 - Wäsche
 - Wasserhygiene
 - Hygienemaßnahmen bei Legionellen
 - Legionellenprophylaxe
 - Merkblatt Trinkwasserverordnung in Bildungseinrichtungen
 - Trinkwasser
- **Natur und Reisen**
 - Aufenthalt im Wald
 - Merkblatt Gesundheitliche Gefahren im Wald
 - Besondere hygienische Anforderungen bei Waldtagen
 - Waldaufenthalt mit Kindern unter 3 Jahren
 - Packliste Waldtag für Eltern
 - Organisation der Ersten Hilfe beim Aufenthalt im Wald
 - Einverständniserklärung Waldtage Eltern
 - Klassenfahrten
 - Erklärung der Eltern zum aktuellen Impfstatus für Klassenfahrt

- Besonderer Infektionsschutz auf Klassenfahrten
- **Lebensmittel- und Küchenhygiene**
 - Broschüre inForm Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung
 - Arbeitsanweisungen HACCP
 - Betrieb
 - Warenannahme
 - Rückverfolgbarkeit
 - Lagerung
 - Produktion
 - Speisenausgabe
 - Überproduktion
 - Schädlingsbefall
 - Entsorgung
 - Reinigung und Desinfektion Küche
 - Getränkeschankanlagen
 - Personalhygiene
 - Speisentransport
 - Mitarbeiterschulung
 - Ansteckende Krankheiten
 - Checklisten und Kontrollbögen
 - Betriebsbegehung Küche
 - Anforderungen an Betriebsstätten, Gegenstände und Ausrüstungen
 - Halbjährliche Betriebsbegehung
 - Hygiene im Lebensmittelbereich
 - Hygienekontrollpunkte Küche
 - Hygieneregeln in der Küche
 - Lebensmittelhygiene
 - Krippe: Umgang mit Fläschchen- oder Breikost
 - Hygieneanforderungen bei Frühstücksangeboten
 - Aushang Schmutzige Hände
 - Aushang Händewaschen
 - Checkliste: Anforderungen an Selbstbedienungseinrichtungen (gemäß DIN 10519:2020-12)
 - Lagerung
 - Lagerbestände, Reinigung, Kontrolle
 - Lagerung Kühlung
 - Lagerung TK
 - Reinigung Küche
 - Kontrollbogen Kühlschrank
 - Prüfprotokoll Schulküche
 - Fläschchenreinigung in der Krippe
 - Warenannahme
 - Speisenkomponenten Anlieferung
 - Warenannahme
 - Zubereitung und Produktion
 - Arbeitsanweisung Rückstellproben
 - Checkliste Rückstellproben - Eigenkontrolle
 - Checkliste Rückstellproben - Kontrolle System
 - Checkliste Rückstellproben - DIN 10526
 - Rückstellproben
 - Temperaturkontrolle Produktion und Ausgabe
 - Merkblätter Lebensmittelbereich
 - Begriffe Lebensmittelbereich
 - Prerequisite Programs (PRP)
 - Unterweisungen Lebensmittelbereich
 - Schulung Einführung in die Lebensmittelhygiene
 - Schulungsnachweis Hygiene im Lebensmittelbereich
 - Unterweisung HACCP-System

- Unterweisung Praktikanten Küche
- Folgebelehrung § 42 IfSG
- Unterweisungsnachweis Folgebelehrung IfSG

○ **Infektionskrankheiten**

- Corona und COVID-19
 - Aushänge
 - Aushang Abstandsregeln Kinder (Gruppen)
 - Aushang Abstandsregeln Jugendliche (Gruppenarbeiten)
 - Aushang Abstandsregeln Jugendliche (Seminare)
 - Aushang Richtig Hände waschen Kita
 - Aushang Richtig Hände waschen Grundschule
 - Aushang Richtig Hände waschen Schule
 - Aushang Keine Selbstbedienung am Buffet
 - Aushang Richtig Lüften
 - Aushang Richtig Niesen und Husten Kita
 - Aushang Richtig Niesen und Husten Grundschule
 - Aushang Richtig Niesen und Husten Schule
 - Hygiene und Arbeitsschutz
 - Arbeitsrechtliche Aspekte - Arbeitgeber
 - Arbeitsrechtliche Aspekte - Arbeitnehmer
 - Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung
 - Linkliste Hygiene und Arbeitsschutz
 - Merkblatt: BMAS DGUV SARS-CoV-2 Arbeitsschutz
 - Merkblatt: Grippe vs. COVID-19
 - SARS-CoV-2-Gefährdungsbeurteilung
- Elterninformationen
 - Belehrung Eltern IfSG § 34
 - Elterninfo Magen-Darm-Erkrankungen
 - Information Gesundheitbestätigung
 - Mustervorlage Gesundheitsbestätigung
 - Mustervorlage Gesundheitsbestätigung (volljährige Schüler)
 - Mustervorlagen für Eltern
- Impfungen
 - Impfkalender Albanisch
 - Impfkalender Arabisch
 - Impfkalender Bulgarisch
 - Impfkalender Dari
 - Impfkalender Deutsch
 - Impfkalender Englisch
 - Impfkalender Französisch
 - Impfkalender Kroatisch
 - Impfkalender Kurdisch
 - Impfkalender Paschto
 - Impfkalender Persisch/Farsi
 - Impfkalender Polnisch
 - Impfkalender Rumänisch
 - Impfkalender Russisch
 - Impfkalender Serbisch
 - Impfkalender Spanisch
 - Impfkalender Tigrinya
 - Impfkalender Türkisch
 - Impfkalender Urdu
 - Impfkalender Vietnamesisch
 - Poster Impfkalender
- Maßnahmen
 - Übersicht Infektionskrankheiten Kita
 - Wiedenzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen

- Nachweis Masernschutz
- Umgang mit Impfverweigerung/Benachrichtigungspflichten
- Hygiene bei Magen-Darm-Erkrankung
- Vermeidung von Darmkeim-Übertragung
- Rezept Moro'sche Suppe
- Anlegen von Wadenwickeln
- Merkbblätter Krankheiten
 - Bindehautentzündung
 - Borkenflechte
 - Campylobacteriose
 - COVID-19
 - Durchfallerkrankungen
 - Escherichia coli
 - Hand-Fuß-Mund-Krankheit
 - Hantaviren
 - Hautpilz
 - Hepatitis-A
 - Herpes
 - Hirnhautentzündung
 - Influenza
 - Keuchhusten
 - Krupp
 - Legionellose
 - Lungenentzündung
 - Masern
 - Mitterlohrentzündung
 - Mumps
 - Norovirus
 - Ringelröteln
 - Rotaviren
 - Röteln
 - Salmonellen
 - Scharlach
 - TBC
 - Warzen
 - Windpocken
- Merkbblätter Parasitosen
 - Übersicht parasitäre Erkrankungen
 - Bettwanzen
 - Kopfläuse
 - Krätze
 - Madenwürmer
 - Zecken
 - Gefahren durch Zecken
 - Einverständniserklärung Zeckenentfernung
- **Krisenmanagement und -kommunikation**
 - Krisenkommunikation bei Hygienepannen
 - Häufung von Infektionskrankheiten an der Schule
 - Lebensmittelstörung Mensabetrieb
 - Medizinischer Notfall
 - Unterrichtsausfall
- **Erste Hilfe**
 - Checkliste Erste Hilfe
 - Checkliste Erste-Hilfe-Material
 - Verhalten im Notfall
 - Medikamentenerklärung

- Checkliste Medikamentengabe
- **Betreuung von Kindern mit Behinderung**
 - Hygieneanforderungen bei der Betreuung von Kindern mit Behinderung
 - Raumanforderungen bei der Betreuung von Kindern mit Behinderung
- **Infektionsschutz in Internatsschulen**
 - Hygieneanleitung für Internatsschüler
 - Besonderer Infektionsschutz in Internatsschulen
 - Pädagogische Nutzung der Gemeinschaftsküche im Internat
- **Allergiemanagement**
 - Checkliste Allergien bei Kindern
 - Abfrage Allergien und Unverträglichkeiten
 - Allergenhaltige Lebensmittel
 - Allergenliste (Anhang II) nach 2004/852
 - Produktdaten kennzeichnungspflichtige Allergene
 - Checkliste Lebensmittel-Allergie-Management
- **Abfallmanagement**
 - Abfall- und Gefahrgutmanagement
 - Farbsystem Mülltrennung
 - Abfallmanagement in Kitas
 - Richtige Mülltrennung
 - Mülltrennungsspiel
 - Bilderbeispiel: Papier-Recycling
 - Kompost-Komponenten
- **Schädlingsbekämpfung**
 - Potenzielle Schädlinge
 - Beispiel Schädlingsbekämpfungsplan
 - Prüfprotokoll Schädlingsbefall
- **Tierhaltung**
 - Projektplanung Tierhaltung in Kitas
 - Projektplanung Tierhaltung in Schulen
 - Hygienischer Umgang mit Reptilien
 - Übertragbare Krankheiten von Tieren auf Menschen
- **Pflanzenhaltung**
 - Zimmer- und Gartenpflanzen im Kindergarten
 - Vorgehen bei Pflanzenvergiftungen
- **Rahmenhygienepläne der Bundesländer**
 - Rahmenhygienepläne für Kindertageseinrichtungen
 - Rahmenhygienepläne für Schulen
- **Arbeitsschutz**
 - Checkliste Arbeitsschutz Begehung vorbereiten
 - Checkliste Arbeitsschutz Eigenkontrolle
 - Merkblatt Arbeitsschutz Prüfpunkte
- **Betriebsanweisungen und Unterweisungen**
 - Betriebsanweisung (Blanko)
 - Betriebsanweisung gem. § 12 BioStoffV (Blanko)
 - Betriebsanweisung gem. § 14 GefStoffV (Blanko)
 - Betriebsanweisung PSA (Blanko)
 - Betriebsanweisung Staphylococcus aureus

- Checkliste Unterweisung
- Gebotszeichen
- Merkblatt Gesetzliche Vorgaben von Unterweisungen
- Merkblatt Gestaltung von Unterweisungen
- GHS-Piktogramme
- Rettungszeichen
- Verbotsschilder
- Warnzeichen

- **Ernährung**
 - Merkblatt Ethylenoxid
 - DGE
 - Merkblatt DGE-Zertifizierung
 - Checkliste Kitaverpflegung nach DGE-Zertifizierung
 - Checkliste Schulverpflegung nach DGE-Zertifizierung
 - Bio
 - Checkliste Gute ökologische Herstellungspraxis
 - Checkliste Verwendung von Bio-Lebensmitteln in Gemeinschaftseinrichtungen
 - Checkliste Anzufordernde Unterlagen eines Bio-Essensanbieters

- Autoren und Quellenverzeichnis
 - **Autorenverzeichnis**
 - **Quellenverzeichnis**



WISSEN,
DAS ANKOMMT.

Bestellmöglichkeiten



Hygienemanagement in Bildungseinrichtungen

Für weitere Produktinformationen oder zum Bestellen hilft Ihnen unser Kundenservice gerne weiter:

Kundenservice

☎ **Telefon: 08233 / 381-123**

✉ **E-Mail: service@forum-verlag.com**

Oder nutzen Sie bequem die Informations- und Bestellmöglichkeiten zu diesem Produkt in unserem Online-Shop:

Internet

🌐 **<http://www.forum-verlag.com/details/index/id/13273>**

FORUM VERLAG HERKERT GMBH, Mandichostraße 18, 86504 Merching,
Tel.: (08233) 381 123, E-Mail: service@forum-verlag.com, Internet: www.forum-verlag.com