

Kuchár (KüchenchefIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Šéfkuchári riadia kuchynský priestor v stravovacích zariadeniach, závodných jedálňach alebo v nemocniciach podľa kritérií špecifických pre podnik a cieľovú skupinu. Ovládajú inventár a kuchynské vybavenie, plánujú postupnosť ponúk, pridávajú zoznamy povinností, koordinujú pracovný postup a úlohy kuchynského tímu a zabezpečujú dodržiavanie štandardov kvality. Ďalej vytvárajú ponuky a menu podľa sezónnej ponuky a situácie na trhu a tiež vytvárajú nové recepty. V koordinácii s vedením vypočítavajú ceny riadu.

KüchenchefInnen leiten den Küchenbereich in Gastronomiebetrieben, Betriebskantinen oder auch in Krankenhäusern nach betriebswirtschaftlichen und zielgruppenspezifischen Kriterien. Sie kontrollieren den Warenbestand und die Küchenausstattung, planen die Speisenfolgen, teilen die Dienstpläne ein, koordinieren den Arbeitsablauf bzw. die Aufgaben des Küchenteams und sorgen dafür, dass die Qualitätsstandards eingehalten werden. Weiters erstellen sie entsprechend dem saisonalen Angebot und der Marktlage Menüs und Speisekarten, wobei sie auch neue Rezepte kreieren. In Abstimmung mit der Betriebsleitung kalkulieren sie die Preise der Speisen.

Príjem (Einkommen)

Kuchár zarába od 2.490 do 2.700 eur hrubého mesačne (Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.490 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s učňovským školením : 2.490 až 2.700 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 2.490 bis 2.700 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.540 až 2.700 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.540 až 2.700 brutto eur (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kuchári pracujú v reštauráciách a hoteloch, v závodných jedálňach, nemocniciach a domácnostiach. Ďalšie možnosti zamestnania sa ponúkajú v gastronomických spoločnostiach alebo v potravinárskom priemysle, napríklad u výrobcov hotových jedál.

KüchenchefInnen arbeiten in Restaurants und Hotels, in Betriebskantinen, Krankenhäusern und Heimen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten ergeben sich bei Catering-Unternehmen oder in der Lebensmittelindustrie, z.B. bei Herstellern von Fertiggerichten.

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **523**  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte kuchyňa (À-la-carte-Küche)

- Banketová kuchyňa (Bankettküche)
- Stravovanie (Catering)
- Domáca kuchyňa (Hausmannskost)
- Talianska kuchyňa (Italienische Küche)
- Varenie vo veľkých kuchyniach (Kochen in Großküchen)
- Manažér kuchyne (Küchenleitung)
- Nakupovanie s potravinami (Lebensmitteleinkauf)
- Skladovanie potravín v gastronómii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedeľná a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Vytvorenie menu (Speiseplanerstellung)
- Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Príprava sladkých jedál (Zubereitung von Süßspeisen)

Ďalšie odborné schopnosti **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Základné odborné schopnosti **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
- Manažér kuchyne (Küchenleitung)

Technické odborné znalosti **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Znalosť softvéru podnikových aplikácií (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Priemyselný obchodný softvér (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Softvér pre gastronómiu (Gastronomiesoftware))
- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Výpočet (Kalkulation)
 - Metódy obchodnej analýzy (Betriebswirtschaftliche Analysemethoden) (z. B. Analýza trendov (Trendanalyse))
- Znalosť IT aplikácií (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znalosť aplikácií kancelárskeho softvéru (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znalosť aplikácie Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Znalosť nakupovania (Einkaufskenntnisse)
 - Nákup materiálu (Materialeinkauf)
- Znalosť cudzieho jazyka (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Angličtina (Englisch)
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označovanie alergénov v gastronómii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Potraviny a nápoje (Food & Beverage) (z. B. Výpočet potravín (Speisenkalkulation))
 - Spoločné stravovanie (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Manažér kuchyne (Küchenleitung) (z. B. Inštruktáž personálu kuchyne (Anweisen von Küchenpersonal), Nakupovanie s potravinami (Lebensmitteleinkauf))
 - Vytvorenie menu (Speiseplanerstellung)
 - Tvorba menu (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Kompilácia menu (Menüzusammenstellung))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Príprava jedálneho a nápojového lístka (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Riadenie hygieny (Hygienemanagement) (z. B. Hygienický manažment v gastronómii (Hygienemanagement))

in der Gastronomie))

- Zručnosti pokladníka (Kassierkenntnisse)
 - Peniaze v pohostinstve (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Prevádzka vykošťovacích systémov Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien), Hygienické zásady v gastronómii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
 - Hodnotenie kvality potravín (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Varenie pre veľké udalosti (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Stravovanie (Catering))
 - Diétna kuchyňa (Diätküche) (z. B. Varenie s ohľadom na potravinovú intoleranciu (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))
 - Príprava jedla (Zubereitung von Speisen) (z. B. Príprava jedál z udržateľných potravín (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Vývoj receptúr (Entwicklung von Rezepturen))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Hygiena skladu (Lagerhygiene), Skladovanie (Lagerhaltung))
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft)
- Manažérske schopnosti (Managementkenntnisse)
 - Strategické riadenie spoločnosti (Strategische Unternehmensführung)
 - Prevádzkové riadenie podniku (Operative Unternehmensführung) (z. B. Riadenie prevádzky (Betriebsführung))
- Schopnosť riadenia personálu (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Personálne riadenie (Personalführung)
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Skladovanie podľa HACCP (Lagerung nach HACCP), Spracovanie potravín podľa HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Monitorovanie podľa HACCP (Monitoring nach HACCP))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Vodcovské schopnosti (Führungsqualitäten)
- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Interkultúrna kompetencia (Interkulturelle Kompetenz)
- Obchodné porozumenie (Kaufmännisches Verständnis)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
- Kreativita (Kreativität)

Digitálne zručnosti podľa DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živosťníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: KüchenchefInnen sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte kompetent zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Warenwirtschaftssysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen.
1 - Nakladanie s informáciami a údajmi	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen müssen selbstständig für ihre Arbeit erforderliche umfassende Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden können.
2 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen sollten ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen erkennen Probleme mit digitalen Geräten und Anwendungen bei ihrer Arbeit und können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Behebung der Probleme setzen.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia

(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovně znalostí

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Školenie

(Ausbildung)

Lehre **NQR^{IV}**

- Špecialista na vegetariánsku kuchyňu (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuchár (Koch/Köchin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule **NQR^{IV}**

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule **NQR^V**

- Tourismus, Gastronomie

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie, aby ste sa stali kvalifikovaným majstrom šéfkuchárom - Certifikovaný majster šéfkuchár (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) **NQR^{VI}**
 - Školenie pre manažéra v oblasti potravín a nápojov (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Sústavné vzdelávanie

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Diätküche
- Eventmanagement
- Food Styling
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Lagerwirtschaft
- Mise en Place
- Pâtisserie
- Vegane Küche
- Weinberatung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung für ressourceneffizientes Küchenmanagement
- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef **NQR^{VI}**
- Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- Pâtissier/Pâtissiere-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales

- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Beschwerdemanagement
- Bloggen
- Erste Hilfe
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Interkulturelle Kompetenz
- Personalführung
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Universitäten

Znalosť nemčiny podľa CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

Sie planen, leiten und überwachen Arbeitsprozesse und Personal in der Küche und erteilen die erforderlichen mündlichen Arbeitsanweisungen. Sie müssen Rezepte lesen und verstehen und erarbeiten die Menüvorschläge, wofür jedenfalls die Beherrschung der Fachsprache erforderlich ist und führen unterschiedliche organisatorische Aufgaben wie Bestellungen, Einkäufe etc. durch. Im Kontakt mit Gästen erfüllen sie vor allem eine repräsentative Funktion. Während dadurch insgesamt eine sichere Beherrschung der deutschen Sprache erforderlich ist, reichen speziell in Ethno-Restaurants bzw. internationaler Küche häufig auch geringere Deutschkenntnisse aus.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Večerná služba (Abenddienst)
- Práca pod časovým tlakom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Zodpovednosť personálu (Personalverantwortung)
- Sezónne práce (Saisonarbeit)
- Nedelňa a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Chef de Brigade (m/ž) - vedúci kuchynskej brigády (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
Chef de Cuisine (m/ž) (Chef de Cuisine (m/w))
Chef de Partie (m/ž) – vedúci kuchynského kúta (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
Hlavný kuchár (Chefkoch/-köchin)
Demichef de Cuisine (m/ž) – zástupca šéfkuchára (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Directeur/Directrice de cuisine (m/ž) - Riaditeľ kuchyne (KüchendirektorIn)
Vedúci kuchyne (Kuchár) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
Maître de Cuisine (m/ž) - hlavný kuchár (KüchenmeisterIn)
Sous chef (m/ž) - zástupca šéfkuchára (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

Chef de Brigade (m/ž) - vedúci kuchynskej brigády (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
Chef de Cuisine (m/ž) (Chef de Cuisine (m/w))
Chef de Partie (m/ž) – vedúci kuchynského kúta (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
Hlavný kuchár (Chefkoch/-köchin)
Vedúci kuchyne spoločnosti (KüchenbetriebsleiterIn)
Directeur/Directrice de cuisine (m/ž) - Riaditeľ kuchyne (KüchendirektorIn)
Vedúci kuchyne (Kuchár) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
Maître de Cuisine (m/ž) - hlavný kuchár (KüchenmeisterIn)

Demichef de Cuisine (m/ž) – zástupca šéfkuchára (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Demichef de Partie (m/f) – zástupca vedúceho kuchynského priestoru (Demichef de Partie (m/w) - StellvertretendeR LeiterIn eines Küchenbereichs)
Executive Sous Chef (m/ž) – prvý zástupca šéfkuchára (Executive Sous Chef (m/w) - ErsteR KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Junior sous chef (m/ž) - pomocný šéfkuchár (Junior Souschef (m/w) - Junior-KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Sous chef (m/ž) - zástupca šéfkuchára (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Chef Entremetier/Entremetière - Vedúci kuchár príloh (Chef Entremetier/Entremetière - LeitendeR Beilagenkoch/-köchin)
Šéfkuchár Gardemanger/Gardemangère - Šéfkuchár studenej kuchyne (Chef Gardemanger (m/w) - LeitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)
Šéfkuchár PoissonnierE - kuchár olova (Chef Poissonnier/Poissonnière - LeitendeR Fischkoch/-köchin)
Šéfkuchár Rotisseur/Chef Rotisseuse - Hlavná pečená kuchárka (Chef Rotisseur/Rotisseuse - LeitendeR Bratenkoch/-köchin)
Chef SaucierE - kuchár oloveneí omáčky (Chef Saucier/Saucière - LeitendeR Soßenkoch/-köchin)

Vedúci gastroinžinierstva (m/f) (Kuchár) (Chef Gastro Engineering (m/w) (KüchenchefIn))
Vývojový šéfkuchár v systémoveí stravovaní (Entwicklungskoch/-köchin)
Výrobný kuchár (Produktionskoch/-köchin)

Manažér hygieny v gastronomickom priemysle (Kuchár) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (KüchenchefIn))

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Food & Beverage Manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)

- Kuchár (Koch/Köchin)
- Cukrár (KonditorIn)
- Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)
- Špecialista na systémové stravovanie (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Špecialisti na kuchyňu a služby (Küchen- und Servicefachkräfte)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500107 Riaditeľ kuchyne (Küchendirektor/in)
- 510109 Manažér kuchyne (Küchenleiter/in)
- 520105 Brigádny šéf (muž / žena) (Chef de brigade (m./w.))
- 520106 Šéfkuchár (w / w) (Chef de partie (m./w.))
- 520107 Kuchár (Chefkoch/-köchin)
- 520114 Kuchár (Küchenchef/in)
- 520115 Hlavný kuchár (Küchenmeister/in)
- 520127 Šéfkuchár (muž / žena) (Souschef (m./w.))
- 520139 Demichef de Cuisine (muži / ženy) (Demichef de Cuisine (m./w.))
- 520140 Šéfkuchár (w / w) (Chef de Cuisine (m./w.))

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

-  Kuchár (KüchenchefIn)

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Kuchár (KüchenchefIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)