

Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Ugostiteljski profesionalci pripremaju hranu u kuhinji, a također rade u uslugama za goste, gdje poslužuju hranu i piće. U kuhinji su zaduženi za nabavu, skladištenje i obradu hrane. Kuhaju, peku i peku hranu te je slažu na pladnjeve ili tanjure. Također su sastavili jelovnike hrane i pića te planove jelovnika. U uslužnom prostoru poslužuju goste, savjetuju ih i daju informacije, npr. B. o sastojcima i podrijetlu sastojaka koji se koriste u kuhinji. Primaju narudžbe, poslužuju piće i hranu i čiste suđe. Također ukrašavaju sobe za posebne prilike, kao npr. B. rođendanske ili svadbene proslave, te postaviti stolove. Prikupljajte račune i rješavajte pritužbe gostiju. Općenito, gastronomski stručnjaci obavljaju i neke organizacijske poslove: između ostalog planiraju događaje, kreiraju rasporede dežurstava i podučavaju zaposlenike, npr. B. Kuhinja ili konobarice.

Gastronomiefachleute bereiten in der Küche Speisen zu und arbeiten auch im Gästeservice, wo sie die Speisen und Getränke servieren. In der Küche sind sie für den Einkauf, die Lagerung und die Verarbeitung der Lebensmittel verantwortlich. Sie kochen, braten und grillen Speisen und richten diese auf Platten oder Tellern an. Sie stellen auch Speise- und Getränkekarten sowie Menüpläne zusammen. Im Servicebereich bedienen sie die Gäste, beraten diese und erteilen Auskunft, z. B. über Inhaltsstoffe und Herkunft der in der Küche verwendeten Zutaten. Sie nehmen die Bestellungen entgegen, servieren die Getränke und Speisen und räumen das Geschirr ab. Außerdem dekorieren sie Räume für bestimmte Anlässe, wie z. B. Geburtstags- oder Hochzeitsfeiern, und decken die Tische ein. Sie kassieren die Rechnungsbeträge und kümmern sich um Beschwerden von Gästen. Generell erledigen Gastronomiefachleute auch einige organisatorische Aufgaben: u. a. planen sie Veranstaltungen, erstellen Dienstpläne und weisen MitarbeiterInnen an, z. B. Küchen- oder Servierhilfskräfte.

prihod (Einkommen)

Gastronomiefachmann/-frau zaradite od 2.080 eura bruto mjesečno (Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s naukovanjem : od 2.080 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : od 2.080 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Gastronomski stručnjaci rade u objektima u hotelijerstvu i ugostiteljstvu, npr. Na primjer, restorani, barovi, hoteli, ugostiteljske tvrtke, gostionice i kafići. Također možete raditi u wellness hotelima, lječilištima, kuhinjama menze ili menzama poduzeća.

Gastronomiefachleute arbeiten in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, z. B. Restaurants, Bars, Hotels, Catering-Unternehmen, Gast- und Kaffeehäuser. Sie können auch in Wellness-Hotels, Kuranstalten, Großküchen oder Betriebskantinen arbeiten.

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **38**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Otkrivanje (Aufdecken)
- Primanje narudžbi (Aufnahme von Bestellungen)
- Naručivanje (Bestellwesen)
- Usklađenost sa smjernicama HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Izrada menija (Erstellung von Speisekarten)
- Kontrola svježine za hranu (Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Prijem gostiju (Gästeempfang)
- Usluga pića (Getränkesservice)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Procjena kvalitete hrane (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Menadžment restorana (Restaurantmanagement)
- Izračun hrane (Speisenkalkulation)
- Usluga blagovanja (Speiseservice)
- Priprema hrane (Zubereitung von Speisen)

Ostale profesionalne vještine

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)
- Priprema hrane (Zubereitung von Speisen)

Tehničke profesionalne vještine

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovnog aplikacijskog softvera (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Sektorski poslovni softver (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomski softver (Gastronomiesoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obračun (Kalkulation)
- Znanje o IT primjeni (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znanje o primjeni uredskog softvera (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znanje o aplikaciji MS Office (MS Office-Anwendungskenntnisse))
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označavanje alergena u gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Izrada menija (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Sastav jelovnika (Menüzusammenstellung))
 - Uprava kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Kupovina namirnica (Lebensmitteleinkauf))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Organizacija stolova (Organisation von Tischen), Opskrba uslužnim materijalom i radnim alatima (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Izrada funkcijskih listova (Erstellung von Function-Sheets))
 - Menadžment restorana (Restaurantmanagement) (z. B. Smještanje u broj gostiju (Platzierung der Gäste), Upravljanje rezervacijama u gastronomiji (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
 - Izrada menija (Speiseplanerstellung)
 - Hrana i piće (Food & Beverage) (z. B. Inventar u gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Otkup vina (Einkauf von Wein), Upravljanje pićima b posjedi (Verwaltung des Getränkebestands), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
- Poznavanje hotela i smještaja (Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse)

- Usluga gostima u smještaju (Gästebetreuung in der Beherbergung) (z. B. Vođenje razgovora s gostima (Führen von Gästegesprächen))
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Vještine blagajnika (Kassierkenntnisse)
 - Gotovina u ugostiteljstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Rad mobilnih uređaja platni sustavi (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Rad platnih sustava Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higijenske smjernice u gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
 - Opći kuhinjski radovi (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Priprema sastojaka (Vorbereitung von Zutaten))
 - Posluživanje jela (Anrichten von Speisen) (z. B. ukrašavanje hrane (Garnieren von Speisen))
 - Skladištenje hrane u gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie) (z. B. Skladištenje pića u gastronomiji (Getränkelerung in der Gastronomie))
 - Austrijska kuhinja (Österreichische Küche) (z. B. Priprema austrijskih jela (Zubereitung von österreichischen Speisen))
 - Procjena kvalitete hrane (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Priprema hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprema slastica (Zubereitung von Nachspeisen), Priprema jela od mesa (Zubereitung von Fleischgerichten), Priprema jela od održive hrane (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱, Priprema ribljih jela (Zubereitung von Fischgerichten), Priprema slastica (Zubereitung von Süßspeisen), Priprema predjela (Zubereitung von Vorspeisen))
 - Internacionalna kuhinja (Internationale Küche) (z. B. Europska kuhinja (Europäische Küche), Priprema međunarodnih jela (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Tehnike pripreme hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetiranje (Filetieren), Flambiranje (Flambieren), Rezbarenje (Tranchieren))
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement) (z. B. Obrada prigovora (Reklamationsbearbeitung))
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Proizvodnja začina (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Razvoj začinskih mješavina (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Proizvodnja dijetetske hrane (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Proizvodnja bezglutenske hrane (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Proizvodnja hrane bez laktoze (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft) (z. B. Naručivanje (Bestellwesen), Utvrđivanje potreba (Bedarfsermittlung))
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Primanje robe (Warenübernahme), Kontrola zaliha (Lagerbestandskontrolle))
- Vještine upravljanja osobljem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Raspoređivanje osoblja (Personaldisposition) (z. B. Stvaranje rostera (Dienstplanerstellung))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Usklađenost sa smjernicama HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Osiguranje kvalitete u gastronomiji i hotelijerstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Računovodstveno znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Vanjsko fakturiranje (Externe Rechnungslegung) (z. B. dnevno računovodstvo (Tagesabrechnung))
- Vještine posluživanja (Servierkenntnisse)
 - Posluživanje (Abservieren)
 - Otkrivanje (Aufdecken) (z. B. Dekoracija stolova (Dekoration von Tischen))

- Primanje narudžbi (Aufnahme von Bestellungen)
- Posluživanje gostiju u ugostiteljstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Savjeti za goste u ugostiteljstvu (Beratung von Gästen im Gastgewerbe))
- Usluga (Service) (z. B. Podrška za švedski stol (Buffetbetreuung), Gueridon usluga (Gueridon-Service), Usluga doručka (Frühstücksservice), Usluga pića (Getränkesservice))
- Posluživanje pića (Ausschenken von Getränken) (z. B. Priprema pića (Zubereitung von Getränken))
- Znanje o prodaji (Verkaufskennntnisse)
 - Maloprodaja (Einzelhandel) (z. B. Kontrola svježine za hranu (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobro zadržavanje memorije (Gute Merkfähigkeit)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Dobar izgled (Gutes Auftreten)
- Komunikacijske vještine (Kommunikationsstärke)
 - Jezički izraz (Sprachliche Ausdrucksfähigkeit)
- Fizička otpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Kreativnost (Kreativität)
- Organizacijski talent (Organisationstalent)
- Orijentacija na uslugu (Serviceorientierung)
- Timski rad (Teamfähigkeit)

Digitalne vještine prema DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: Gastronomiefachleute sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zuverlässig zu bedienen. Sie kennen die betrieblichen Datensicherheitsregeln und sorgen in ihrem Verantwortungsbereich für deren Einhaltung.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, Online-Reservierungssysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen.
1 - Rukovanje informacijama i podacima	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden.
2 - Komunikacija, interakcija i suradnja	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit in hohem Maße bewusst, da sie Zugang zu persönlichen Kundinnenendaten haben. Sie kennen die allgemeinen und die grundlegenden betrieblichen Datenschutzregeln und halten sie genau ein.
5 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute 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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka
(Ausbildung)

Lehre

- Specijalist za vegetarijansku kuhinju (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nqr^{IV}

- Tourismus, Gastronomie

Kontinuirano obrazovanje (Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Beschwerdemanagement
- Diätküche
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Gastronomiesoftware
- Hygieneleitlinien
- Kaffeezubereitung
- Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Vegane Küche
- Vegetarische Küche
- Weinservice
- Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln 🌱

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Ausbildung zum/zur KaffeesommelierE
- Zertifikat Service Spezialisierung

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Datenschutz
- Fremdsprachen
- Kostenrechnung
- Lagerhaltung
- Social Media Account Management
- Teammanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Verband der Köche Österreichs 
- Österreichische Hotellerievereinigung 
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Fachhochschulen

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u (Deutschkenntnisse nach GERS)

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team kommunizieren. Wenn sie Personalverantwortung besitzen, müssen sie Anweisungen erteilen. Sie haben laufend Gästekontakt, empfangen und betreuen sie, wofür die sichere Beherrschung der deutschen Sprache vor allem in der mündlichen Kommunikation erforderlich ist. Für den Einstieg in die Ausbildung kann eine durchschnittliche Sprachbeherrschung (Niveau B1) ausreichend sein. Für die Berufsausübung sollten aber auf jeden Fall gute

(mindestens Niveau B2), häufig auch sehr gute Deutschkenntnisse erreicht werden.

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Handwerk)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

- Večernja služba (Abenddienst)
- Rad pod vremenskim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Zajednička usluga (Geteilter Dienst)
- Sezonski rad (Saisonarbeit)
- Nedjeljna i blagdanska služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalni kontakt s ljudima (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Stalno hodanje (Ständiges Gehen)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)

Upitnik kompetencija (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Kuharica i konobarica (Koch/Köchin und KellnerIn)

Stručne specijalizacije (Berufsspezialisierungen)

Kuharica i konobarica (Koch/Köchin und KellnerIn)

Stručnjak za ugostiteljstvo u baru (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar)
Ugostiteljski stručnjak za primanje narudžbi (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellaufnahme)
Specijalist cateringa u recepciji (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang)
Specijalist cateringa u oblasti usluživanja (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren)
Gastronomski stručnjak u području usluge vina (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice)

EntremetierE - kuhar priloga (Gastronomiefachmann/-frau) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
PoissonnierE - kuhanje ribe (Gastronomiefachmann/-frau) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
Rotisseur - kuhar pečenja (Gastronomiefachmann/-frau) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
SaucierE - kuhar umaka (Gastronomiefachmann/-frau) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

Sommelier/-sommelier mesa (Fleischsommelier/-sommelière)
Sommelier/somelijer za kavu (Gastronomiefachmann/-frau) (Kaffeesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))
Sommelier sira (Gastronomiefachmann/-frau) (Käsesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Sommelier (Gastronomiefachmann/-frau) (Sommelier/Sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Srodna zanimanja

(Verwandte Berufe)

- Barmen/barmenica (BarkeeperIn)
- Ugostiteljsko osoblje u bifeu i na šanku (m/ž) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Voditelj odjela hrane i pića (m/ž) (Food & Beverage-ManagerIn)
- Ugostiteljski blagajnik (m/ž) (GastgewerblicheR KassierIn)
- Prodajni referent u hotelijerstvu i ugostiteljstvu (m/ž) (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Slastičar/ka (KonditorIn)
- Kuhari/ica (KüchenschefIn)
- Pomoćni radnik u kuhinji (m / ž) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)
- Voditelj/ica restorana (RestaurantleiterIn)
- Servir/servirka (Servierkraft (m/w))
- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizam, ugostiteljstvo, slobodno vrijeme (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Stručnjaci za kuhinje i uslužne djelatnosti (Küchen- und Servicefachkräfte)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenasto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520118 Konobar i kuhar (Kellner/in und Koch/Köchin)
- 520120 Kuhar i konobar (Koch/Köchin und Kellner/in)
- 520135 Specijalist za gastronomiju (Gastronomiefachmann/-frau)
- 520182 Specijalist za gastronomiju (Gastronomiefachmann/-frau)

Podaci u stručnom leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

-  Gastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Podaci u kompasu za obuku

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagrada.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)