

Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Profesionáli v oblasti stravovania pripravujú jedlo v kuchyni a pracujú aj v host'ovských službách, kde podávajú jedlo a nápoje. V kuchyni majú na starosti nákup, skladovanie a spracovanie potravín. Jedlá varia, smažia a grilujú a aranžujú na tanieri alebo taniere. Zostavujú aj jedálne a nápojové lístky a jedálne lístky. V oblasti služieb obsluhujú hostí, radia im a poskytujú informácie napr. B. o surovinách a pôvode surovín používaných v kuchyni. Prijímajú objednávky, podávajú nápoje a jedlo a umývajú riad. Tiež zdobia miestnosti pre špecifické príležitosti, ako napríklad: B. narodeninové alebo svadobné oslavy a prestretie stolov. Inkasujú sumy faktúr a riešia sťažnosti hostí. Vo všeobecnosti špecialisti na stravovanie vykonávajú aj niektoré organizačné úlohy: okrem iného plánujú akcie, vytvárajú rozpisy služieb a inštruujú zamestnancov, napr. B. Pomocníci v kuchyni alebo pri obsluhu.

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.

Príjem (Einkommen)

Cateringový špecialista zarábajte od 2.080 eur brutto mesačne (Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 2.080 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 : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Špecialisti na stravovanie pracujú v hoteloch a reštauráciách, napr. Napr. reštaurácie, bary, hotely, cateringové spoločnosti, hostince a kaviarne. Pracovať môžete aj vo wellness hoteloch, kúpeľoch, komerčných kuchyniach či podnikových jedálňach.

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.

Aktuálne voľné miesta

(Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **38** ➡ do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Odhaľovať (Aufdecken)
- Prijímanie objednávok (Aufnahme von Bestellungen)
- Objednávkový systém (Bestellwesen)
- Súlad s pokynmi HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Tvorba menu (Erstellung von Speisekarten)
- Kontrola čerstvosti potravín (Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Recepcia pre hostí (Gästeempfang)
- Nápojový servis (Getränkesservice)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Hodnotenie kvality potravín (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Vedenie reštaurácie (Restaurantmanagement)
- Výpočet potravín (Speisenkalkulation)
- Stravovací servis (Speiseservice)
- Príprava jedla (Zubereitung von Speisen)

Ďalšie odborné schopnosti

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)
- Príprava jedla (Zubereitung von Speisen)

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)
- Znalosť IT aplikácií (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znalosť aplikácií kancelárskeho softvéru (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znalosť aplikácie MS Office (MS Office-Anwendungskenntnisse))
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označovanie alergénov v gastronómii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Tvorba menu (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Kompilácia menu (Menüzusammenstellung))
 - Manažér kuchyne (Küchenleitung) (z. B. Nakupovanie s potravinami (Lebensmitteleinkauf))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Organizácia tabuliek (Organisation von Tischen), Poskytovanie servisného materiálu a pracovných prostriedkov (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Vytvorenie funkčných listov (Erstellung von Function-Sheets))
 - Vedenie reštaurácie (Restaurantmanagement) (z. B. Umiestnenie hostí (Platzierung der Gäste), Správa rezervácií v gastronómii (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
 - Vytvorenie menu (Speiseplanerstellung)

- Potraviny a nápoje (Food & Beverage) (z. B. Inventár v gastronómii (Inventur in der Gastronomie), Nákup vína (Einkauf von Wein), Správa zásob nápojov (Verwaltung des Getränkebestands), Výpočet potravín (Speisenkalkulation))
- Znalosť hotelov a ubytovania (Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse)
 - Obsluha hostí v ubytovaní (Gästebetreuung in der Beherbergung) (z. B. Vedenie rozhovorov s hosťami (Führen von Gästegesprächen))
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Zručnosti pokladníka (Kassiererkennntnisse)
 - Peniaze v pohostinstve (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Prevádzka mobilných výdajných systémov (Bedienung von mobilen Boniersystemen), 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 zásady v gastronómii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
 - Všeobecné kuchynské práce (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Príprava ingrediencií (Vorbereitung von Zutaten))
 - Podávanie riadu (Anrichten von Speisen) (z. B. Obloha jedla (Garnieren von Speisen))
 - Skladovanie potravín v gastronómii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie) (z. B. Skladovanie nápojov v gastronomickom priemysle (Getränkelerung in der Gastronomie))
 - rakúska kuchyňa (Österreichische Küche) (z. B. Príprava rakúskych jedál (Zubereitung von österreichischen Speisen))
 - Hodnotenie kvality potravín (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Príprava jedla (Zubereitung von Speisen) (z. B. Príprava dezertov (Zubereitung von Nachspeisen), Príprava mäsových jedál (Zubereitung von Fleischgerichten), Príprava jedál z udržateľných potravín (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱, Príprava jedál z rýb (Zubereitung von Fischgerichten), Príprava sladkých jedál (Zubereitung von Süßspeisen), Príprava predkrmov (Zubereitung von Vorspeisen))
 - Medzinárodná kuchyňa (Internationale Küche) (z. B. Európska kuchyňa (Europäische Küche), Príprava medzinárodných jedál (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Techniky prípravy jedla (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetovanie (Filetieren), Flambé (Flambieren), Rezbárstvo (Tranchieren))
- Zručnosti zákazníckej podpory (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement) (z. B. Vybavovanie sťažností (Reklamationsbearbeitung))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Výroba korenia (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Vývoj koreniacich zmesí (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Výroba dietetických potravín (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Výroba bezlepkových potravín (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Výroba bezlaktózových potravín (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft) (z. B. Objednávkový systém (Bestellwesen), Stanovenie potrieb (Bedarfsermittlung))
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Prevzatie tovaru (Warenübernahme), Kontrola zásob (Lagerbestandskontrolle))
- Schopnosť riadenia personálu (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Plánovanie personálu (Personaldisposition) (z. B. Vytvorenie povinného zoznamu (Dienstplanerstellung))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Súlad s pokynmi HACCP (Einhaltung von HACCP-

Richtlinien), Zabezpečovanie kvality v gastronómii a hotelierstve (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))

- Účtovné znalosti (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Externé účtovníctvo (Externe Rechnungslegung) (z. B. Denná fakturácia (Tagesabrechnung))
- Servírovacie schopnosti (Servierkenntnisse)
 - Podávajúce (Abservieren)
 - Odhaľovať (Aufdecken) (z. B. Dekorácia stolov (Dekoration von Tischen))
 - Prijímanie objednávok (Aufnahme von Bestellungen)
 - Obsluha hostí v gastronomickom priemysle (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Poradenstvo hosťom v pohostinstve (Beratung von Gästen im Gastgewerbe))
 - Služba (Service) (z. B. Bufetová služba (Buffetbetreuung), Služba Gueridon (Gueridon-Service), Raňajkový servis (Frühstücksservice), Nápojový servis (Getränkesservice))
 - Podávanie nápojov (Ausschenken von Getränken) (z. B. Príprava nápojov (Zubereitung von Getränken))
- Znalosti predaja (Verkaufskenntnisse)
 - Maloobchod (Einzelhandel) (z. B. Kontrola čerstvosti potravín (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobrá retencia pamäte (Gute Merkfähigkeit)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Dobrý vzhľad (Gutes Auftreten)
- Komunikačné schopnosti (Kommunikationsstärke)
 - Jazykový prejav (Sprachliche Ausdrucksfähigkeit)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
- Kreativita (Kreativität)
- Organizačný talent (Organisationstalent)
- Orientácia na služby (Serviceorientierung)
- Tímová práca (Teamfähigkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 Živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

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	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute 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	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne 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)

Školenie
(Ausbildung)

Lehre ^{NQR}

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

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nqr

- Tourismus, Gastronomie

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalost' nemčiny podľa CEFR

(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.

Ďalšie odborné informácie **(Weitere Berufsinfos)**

Samostatná zárobková činnosť **(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.

Pracovné prostredie **(Arbeitsumfeld)**

- Večerná služba (Abenddienst)
- Práca pod časovým tlakom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Zdieľaná služba (Geteilter Dienst)
- Sezónne práce (Saisonarbeit)
- Nedeľná a sviatočná služba (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Neustály kontakt s ľuďmi (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Neustála chôdza (Ständiges Gehen)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií **(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Kuchár a čašníčka (Koch/Köchin und KellnerIn)

Odborné špecializácie **(Berufsspezialisierungen)**

Kuchár a čašníčka (Koch/Köchin und KellnerIn)

Cateringový špecialista v oblasti baru (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar)
Cateringový špecialista na odber objednávok (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellaufnahme)
Cateringový špecialista na recepcii (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang)
Cateringový špecialista v oblasti podávania (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren)
Špecialista na gastronómiu v oblasti servisu vína (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice)

EntremetierE - kuchárka príloh (Cateringový špecialista) (Entremetier/Entremetière - Beilagenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
PoissonnierE - kuchár na ryby (Cateringový špecialista) (Poissonnier/Poissonnière - Fischkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
Rotisseur - pečený kuchár (Cateringový špecialista) (Rotisseur/Rotisseuse - Bratenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))
SaucierE - kuchárka (Cateringový špecialista) (Saucier/Saucière - Soßenkoch/-köchin (Gastronomiefachmann/-frau))

Mäsový someliér/-someliér (Fleischsommelier/-sommelière)
Kávový someliér/someliérka (Cateringový špecialista) (Kaffeesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))
Someliér syrov (Cateringový špecialista) (Käsesommelier/-sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Someliér (Cateringový špecialista) (Sommelier/Sommelière (Gastronomiefachmann/-frau))

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Barman (BarkeeperIn)
- Bufet a obsluhujúci personál (muži / ženy) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Food & Beverage Manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Pokladňa pohostinstva (GastgewerblicheR KassierIn)
- Referent pre hotely a pohostinstvá (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Cukrár (KonditorIn)
- Kuchár (KüchenchefIn)
- Kuchynský asistent (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Špecialista na reštaurácie (Restaurantfachmann/-frau)
- Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)
- Server (m/f) (Servierkraft (m/w))
- 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))

- 520118 Čašník a kuchár (Kellner/in und Koch/Köchin)
- 520120 Kuchár a čašník (Koch/Köchin und Kellner/in)
- 520135 Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)
- 520182 Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

-  Gastronomiefachmann/-frau (Lehre)

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)



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 SPRÁVNÚ 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.)