

Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Strokovnjaki za gostinstvo pripravljajo hrano v kuhinji in delajo tudi v servisih za goste, kjer strežejo hrano in pijačo. V kuhinji skrbijo za nakup, shranjevanje in predelavo živil. Kuhajo, cvrejo in pečejo hrano na žaru ter jo aranžirajo na pladnje ali krožnike. Sestavljajo tudi menije hrane in pijače ter jedilnike. V servisnem delu strežejo goste, jim svetujejo in posredujejo informacije, npr. B. o sestavinah in izvoru sestavin, ki se uporabljajo v kuhinji. Sprejemajo naročila, strežejo pijačo in hrano ter pospravljajo posodo. Okrasijo tudi prostore za posebne priložnosti, kot so: B. rojstnodnevne ali poročne zabave in pogrtni mize. Zbirajo zneske računov in obravnavajo reklamacije gostov. Na splošno gostinci opravljajo tudi nekatere organizacijske naloge: med drugim načrtujejo dogodke, oblikujejo dežurstva in inštruirajo zaposlene, npr. B. Kuhinjski ali strežni pomočniki.

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.

Dohodek (Einkommen)

Specialist za gostinstvo zasluži od 2.080 evrov bruto na mesec (Gastronomiemänner/-frauen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Poklic z vajeništvom : od 2.080 bruto evro (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : od 2.080 bruto evro (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Strokovnjaki za catering delajo v hotelih in restavracijah, npr. Npr. restavracije, bari, hoteli, catering podjetja, gostilne in kavarne. Delate lahko tudi v wellness hotelih, zdraviliščih, komercialnih kuhinjah ali menzah podjetja.

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 prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[39](#)  v sobo za e-delo AMS (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Razkrij (Aufdecken)
- Sprejemanje naročil (Aufnahme von Bestellungen)
- Sistem naročanja (Bestellwesen)
- Skladnost s smernicami HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Ustvarjanje menijev (Erstellung von Speisekarten)
- Nadzor svežine hrane (Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Sprejem gostov (Gästeempfang)
- Storitve pijač (Getränkesservice)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Ocena kakovosti hrane (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
- Upravljanje restavracij (Restaurantmanagement)
- Izračun hrane (Speisenkalkulation)
- Jedilnica (Speiseservice)
- Priprava hrane (Zubereitung von Speisen)

Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne poklicne sposobnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
- Službene sposobnosti (Servierkenntnisse)
- Priprava hrane (Zubereitung von Speisen)

Tehnično strokovno znanje (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovne programske opreme (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Industrijska programska oprema (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomska programska oprema (Gastronomiesoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Izračun (Kalkulation)
- Znanje o uporabi IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znanje o uporabi pisarniške programske opreme (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znanje o aplikacijah MS Office (MS Office-Anwendungskenntnisse))
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označevanje alergenov v gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Ustvarjanje menijev (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Sestava menija (Menüzusammenstellung))
 - Upravitelj kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Nakupovanje živil (Lebensmitteleinkauf))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Organizacija miz (Organisation von Tischen), Zagotavljanje servisnega materiala in delovne opreme (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Izdelava funkcijskih listov (Erstellung von Function-Sheets))
 - Upravljanje restavracij (Restaurantmanagement) (z. B. Namestitve gostov (Platzierung der Gäste), Upravljanje rezervacij v gastronomiji (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
 - Ustvarjanje menija (Speiseplanerstellung)
 - Hrana in pijača (Food & Beverage) (z. B. Popis v gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Nakup vina (Einkauf von Wein), Upravljanje zalog pijač (Verwaltung des Getränkebestands), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
- Poznavanje hotelov in nastanitve (Hotellerie- und Beherbergungskenntnisse)

- Storitev gostov v namestitvi (Gästebetreuung in der Beherbergung) (z. B. Vodenje intervjujev z gosti (Führen von Gästegesprächen))
- Higieno znanje (Hygienekenntnisse)
 - Seznanitev s higienskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Kassierkenntnisse
 - Unovčevanje v gostinstvu (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Delovanje mobilnih točilnih sistemov (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Delovanje sistemov za odkoščanje Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienke smernice v gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
 - Splošno kuhinjsko delo (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Priprava sestavin (Vorbereitung von Zutaten))
 - Postrežne jedi (Anrichten von Speisen) (z. B. Okrasite hrano (Garnieren von Speisen))
 - Skladiščenje hrane v gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie) (z. B. Skladiščenje pijač v gostinstvu (Getränkeleragerung in der Gastronomie))
 - Avstrijska kuhinja (Österreichische Küche) (z. B. Priprava avstrijskih jedi (Zubereitung von österreichischen Speisen))
 - Ocena kakovosti hrane (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Priprava hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprava sladice (Zubereitung von Nachspeisen), Priprava mesnih jedi (Zubereitung von Fleischgerichten), Priprava obrokov iz trajnostnih živil (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln), Priprava ribjih jedi (Zubereitung von Fischgerichten), Priprava sladkih jedi (Zubereitung von Süßspeisen), Priprava predjedi (Zubereitung von Vorspeisen))
 - Mednarodna kuhinja (Internationale Küche) (z. B. Evropska kuhinja (Europäische Küche), Priprava mednarodnih jedi (Zubereitung von internationalen Speisen))
 - Tehnike priprave hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetiranje (Filetieren), Flambé (Flambieren), Rezbarjenje (Tranchieren))
- Spretnosti podpore strankam (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Upravljanje pritožb (Beschwerdemanagement) (z. B. Obdelava pritožbe (Reklamationsbearbeitung))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Proizvodnja začimb (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Razvoj začimbni mešanic (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Proizvodnja dietnih živil (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Proizvodnja brezglutenskih živil (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Proizvodnja živil brez laktoze (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materialov (Materialwirtschaft) (z. B. Sistem naročanja (Bestellwesen), Določanje potreb (Bedarfsermittlung))
 - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Sprejem blaga (Warenübernahme), Nadzor zaloga (Lagerbestandskontrolle))
- Spretnosti upravljanja osebja (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Načrtovanje razporeditve osebja (Personaldisposition) (z. B. Oblikovanje delovnega seznama (Dienstplanerstellung))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Skladnost s smernicami HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Zagotavljanje kakovosti v gastronomiji in hotelirstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Računovodsko znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Zunanje računovodstvo (Externe Rechnungslegung) (z. B. Dnevno obračunavanje (Tagesabrechnung))
- Službene sposobnosti (Servierkenntnisse)

- Postrezite (Abservieren)
- Razkrij (Aufdecken) (z. B. Dekoracija miz (Dekoration von Tischen))
- Sprejemanje naročil (Aufnahme von Bestellungen)
- Storitve gostov v gostinstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Svetovanje gostom v gostinstvu (Beratung von Gästen im Gastgewerbe))
- Storitve (Service) (z. B. Samopostrežna storitev (Buffetbetreuung), Storitve Gueridon (Gueridon-Service), Storitve zajtrka (Frühstücksservice), Storitve pijač (Getränkesservice))
- Postrežba pijač (Ausschenken von Getränken) (z. B. Priprava pijač (Zubereitung von Getränken))
- Prodajno znanje (Verkaufskennntnisse)
 - Maloprodaja (Einzelhandel) (z. B. Nadzor svežine hrane (Frischkontrolle bei Lebensmitteln))

**Splošne poklicne sposobnosti
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Dobro ohranjanje spomina (Gute Merkfähigkeit)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Dober videz (Gutes Auftreten)
- Komunikacijske sposobnosti (Kommunikationsstärke)
 - Jezikovni izraz (Sprachliche Ausdrucksfähigkeit)
- Fizična odpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Ustvarjalnost (Kreativität)
- Organizacijski talent (Organisationstalent)
- Usmerjenost v storitve (Serviceorientierung)
- Skupinsko delo (Teamfähigkeit)

**Digitalne veščine glede na DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p>Opis:Gastroniefachleute 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.</p>							

**Podrobne informacije o digitalnih veščinah
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	1	2	3	4	5	6	7	8	Gastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

**Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Tipične stopnje spretnosti
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Usposabljanje
(Ausbildung)**

Lehre ^{NQR}

- Specialist za vegetarijansko kuhinjo (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR^{IV}

- Tourismus, Gastronomie

Nadaljnje izobraževanje

(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

Znanje nemščine po 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.

Dodatne strokovne informacije **(Weitere Berufsinfos)**

Samozaposlitev **(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.

Delovno okolje **(Arbeitsumfeld)**

- Večerna služba (Abenddienst)
- Delo pod časovnim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Skupna storitev (Geteilter Dienst)
- Sezonsko delo (Saisonarbeit)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalen stik z ljudmi (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Stalna hoja (Ständiges Gehen)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

Strokovne specializacije **(Berufsspezialisierungen)**

EntremetierE - kuhar priloge (EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin)

LégumierE - kuhar zelenjave (LégumierE - Gemüsekoch/-köchin)

PoissonnierE - kuhar rib (PoissonnierE - Fischkoch/-köchin)

PotagerE - kuhar juhe (PotagerE - Suppenkoch/-köchin)

Rotisseur - kuhar pečenke (RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin)

SaucierE - kuhar omake (SaucierE - Soßenkoch/-köchin)

Strokovnjak za gostinstvo v baru (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bar)

Specialist za gostinstvo za sprejemanje naročil (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Bestellaufnahme)

Specialist za gostinstvo v recepciji (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Empfang)

Catering specialist na področju strežbe (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Servieren)

Gastronomski specialist na področju strežbe vina (Gastronomiefachmann/-frau im Bereich Weinservice)

Mesni sommelier/-sommelier (Fleischsommelier/-sommelière)

Kavni sommelier/somelje (Kaffeesommelier/-sommelière)

Sommelier sira (Käsesommelier/-sommelière)

Sommelier (Sommelier/Sommelière)

Kuharica in natakarica (Koch/Köchin und KellnerIn)

Sorodni poklici **(Verwandte Berufe)**

- Natakar (BarkeeperIn)
- Samopostrežno in strežno osebje (moški / ženski) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Vodja hrane in pijače (Food & Beverage-ManagerIn)

- Blagajnik gostoljubja (GastgewerblicheR KassierIn)
- Hotelski in gostinski uslužbenec (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Slaščičar (KonditorIn)
- Kuhar (KüchenchefIn)
- Kuhinjski pomočnik (m / ž) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- Vodja restavracije (RestaurantleiterIn)
- Strežnik (m/ž) (Servierkraft (m/w))
- Specialist za sistemsko gostinstvo (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- **Strokovnjaki za kuhinjo in storitve (Küchen- und Servicefachkräfte)**


Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))

- 520118 Natakar in kuhar (Kellner/in und Koch/Köchin)
- 520120 Kuhar in natakar (Koch/Köchin und Kellner/in)
- 520135 Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)
- 520182 Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)


Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

-  [Gastronomiefachmann/-frau \(Lehre\)](#)

Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  [Specialist za gostinstvo \(Gastronomiefachmann/-frau\)](#)



Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 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.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)