

Cook (Koch/Köchin)

[Im BIS anzeigen](#)



Main activities

(Haupttätigkeiten)

Cooks prepare dishes, side dishes, sauces, soups or starters using different cooking methods such as baking, roasting, stewing, grilling, roasting, sautéing, braising, boiling or simmering. They prepare the food and, for example, professionally cut the meat. They arrange the finished dishes on plates. Their activities can also include purchasing goods or creating menu plans. In addition, they advise guests, give food recommendations and respond to complaints.

KöchInnen bereiten Gerichte, Beilagen, Soßen, Suppen oder Vorspeisen zu, wobei sie unterschiedliche Kochverfahren, wie z.B. Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen oder Sieden anwenden. Sie bereiten die Lebensmittel vor und zerlegen z.B. das Fleisch fachgerecht. Die fertigen Speisen richten sie auf Tellern an. Zu ihren Tätigkeiten kann auch der Wareneinkauf oder die Speisenplanerstellung gehören. Darüber hinaus beraten sie Gäste, geben Speisenempfehlungen aus und gehen auf Reklamationen ein.

Income

(Einkommen)

Cook earn from 2.080 euros gross per month (Köche/Köchinnen verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Job with apprenticeship training : from 2.080 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : from 2.080 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)

Employment opportunities

(Beschäftigungsmöglichkeiten)

Cooks work in restaurants and hotels, in company canteens, hospitals and homes. Further employment opportunities arise with catering companies, on excursion and cruise ships, in the food industry, e.g. with manufacturers of ready meals, but also in private households.

KöchInnen arbeiten in Restaurants und Hotels, in Betriebskantinen, Krankenhäusern und Heimen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten ergeben sich bei Catering-Unternehmen, auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen, in der Lebensmittelindustrie, z.B. bei Herstellern von Fertiggerichten, aber auch in Privathaushalten.

Current vacancies

(Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[2.356 ↗ to the AMS eJob Room \(zum AMS-eJob-Room\)](#)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte cuisine (À-la-carte-Küche)
- Serving dishes (Anrichten von Speisen)
- Workplace cleaning (Arbeitsplatzreinigung)
- Compliance with HACCP guidelines (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- English (Englisch)
- Creation of menus (Erstellung von Speisekarten)
- Breakfast kitchen (Frühstücksküche)

- International cuisine (Internationale Küche)
- Italian cuisine (Italienische Küche)
- Cooking in large kitchens (Kochen in Großküchen)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Preparation of Austrian dishes (Zubereitung von österreichischen Speisen)
- Preparation of pizzas (Zubereitung von Pizzen)

Further professional skills (Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Cooking in restaurant kitchens (Kochen in Restaurantküchen)
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calculation (Kalkulation)
- Industry knowledge (Branchenkenntnisse)
 - Industry knowledge tourism, hospitality, leisure industry, sport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Café (Café), Inn (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restaurant (Restaurant))
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Allergen labeling in gastronomy (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Community catering (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Execution of preparatory work in the service area (Vorbereitung des Servicebereichs), Preparation of menus and drinks (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Menu creation (Speiseplanerstellung)
 - Kitchen manager (Küchenleitung) (z. B. Instructing kitchen staff (Anweisen von Küchenpersonal), Grocery shopping (Lebensmitteleinkauf))
 - Food & Beverage (Food & Beverage) (z. B. Food calculation (Speisenkalkulation))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Profession-specific law (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Basics of food law (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien), Hygiene guidelines in gastronomy (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - General kitchen work (Allgemeine Küchenarbeiten) (z. B. Preparation of ingredients (Vorbereitung von Zutaten))
 - Gourmet cuisine (Gourmetküche)
 - Cooking in large kitchens (Kochen in Großküchen) (z. B. Cooking in company kitchens (Kochen in Betriebsküchen))
 - Food storage in gastronomy (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Preparation of desserts (Zubereitung von Nachspeisen), Preparation of meat dishes (Zubereitung von Fleischgerichten), Preparation of vegan dishes

(Zubereitung von veganen Speisen), Preparing meals from sustainable foods (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln), preparation of dressings (Zubereitung von Dressings), Preparation of fish dishes (Zubereitung von Fischgerichten), Preparation of vegetarian meals (Zubereitung von vegetarischen Speisen), Preparation of desserts (Zubereitung von Süßspeisen), Preparation of appetizers (Zubereitung von Vorspeisen))

- Cooking for major events (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
- Food preparation techniques (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Steaming (Dünsten), seasoning of food (Würzen von Speisen))
- Serving dishes (Anrichten von Speisen) (z. B. garnishing of food (Garnieren von Speisen))
- Diet cuisine (Diätküche) (z. B. Cooking with food intolerance in mind (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten), Geriatric kitchen (Geriatriegküche))
- International cuisine (Internationale Küche) (z. B. Thai cuisine (Thailändische Küche), Preparation of international dishes (Zubereitung von internationalen Speisen))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Recipe development (Entwicklung von Rezepturen))
 - Meat processing (Fleischverarbeitung)
 - Manufacture of spices (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Development of spice mixtures (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food packaging (Verpacken von Speisen))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Materials management (Materialwirtschaft) (z. B. Order system (Bestellwesen), Determination of needs (Bedarfsermittlung))
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. merchandise management (Warenverwaltung), Warehouse hygiene (Lagerhygiene), Acceptance of goods (Warenübernahme), Inventory control (Lagerbestandskontrolle), Warehousing (Lagerhaltung))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Storage according to HACCP (Lagerung nach HACCP), Food processing according to HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Compliance with HACCP guidelines (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), HACCP (HACCP))
- Cleaning skills (Reinigungskenntnisse)
 - Workplace cleaning (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Disinfection of kitchens (Desinfektion von Küchen), Cleaning of kitchen appliances (Reinigung von Küchengeräten))
- Serving skills (Servierkenntnisse)
 - Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Operation of mobile dispensing systems (Bedienung von mobilen Boniersystemen))
 - Reveal (Aufdecken) (z. B. Decoration of tables (Dekoration von Tischen))
 - Service (Service) (z. B. Buffet service (Buffetbetreuung), Beverage service (Getränkeservice), Serving of meals (Ausgabe von Speisen))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Hand-eye coordination (Auge-Hand-Koordination)
- Operational readiness (Einsatzbereitschaft)
- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
 - Physical endurance (Körperliche Ausdauer)
- Creativity (Kreativität)
- Organizational talent (Organisationstalent)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

- Teamwork (Teamfähigkeit)

Digital skills according to DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic		2 Independent				3 Advanced			4 Highly specialized	
Description: KöchInnen 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. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.										

Detailed information on the digital skills (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description	
0 - Basics, access and digital understanding	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Warenwirtschaftssysteme) auch in nicht alltäglichen Arbeitssituationen selbstständig und sicher bedienen und anwenden.	
1 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen müssen selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden können.	
2 - Communication, interaction and collaboration	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.	
3 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.	
4 - Security and sustainable use of resources	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.	
5 - Problem solving, innovation and continued learning	1	2	3	4	5	6	7	8	KöchInnen 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.	

Training, certificates, further education

(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typical qualification levels

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Apprenticeship

(Ausbildung)

Lehre [nQR^{IV}](#)

- Specialist in vegetarian cuisine (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)
- Chef (Koch/Köchin)
- Confectioner (confectioner), focus on patisserie (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Focus (Schwerpunkte))

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR^V](#)

- Tourismus, Gastronomie

Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Certified Master Chef Training (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [nQR^{VI}](#)
 - Training to become a pastry chef (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Patisserie master class (Patisserie-Meisterklasse))

Further education

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Catering
- Diätküche
- Food & Beverage
- Gehobene Gastronomie
- Geriatrieküche
- Vegane Küche
- Vegetarische Küche

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung für ressourceneffizientes Küchenmanagement
- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef [nQR^{VI}](#)
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Gastronomiesoftware
- Kalkulation
- Teammanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Verband der Köche Österreichs ↗
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Universitäten

Knowledge of German according to CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen, Rezepte lesen und im Team kommunizieren können. Wenn sie Personalverantwortung besitzen, müssen sie Anweisungen erteilen und mitunter auch mit Kundinnen und Kunden kommunizieren. Der Kontakt zu Kundinnen und Kunden hat in diesem Beruf oft eine untergeordnete Rolle. Deshalb reichen manchmal auch geringere Deutschkenntnisse aus.

Further professional information

(Weitere Berufsinfos)

Self-employment

(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.

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Evening service (Abenddienst)
- Working under time pressure (Arbeit unter Zeitdruck)
- early duty (Frühdienst)
- Shared service (Geteilter Dienst)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Seasonal work (Saisonarbeit)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

* Cook (*Cook)

* Gastronomy expert (*Gastronomy expert)

Institution cook (Anstaltskoch/-köchin)

Commercial kitchen cook (Großküchenkoch/-köchin)

Ship cook (Schiffskoch/-köchin)

Annonceur - coordinator for food orders (Annonceur/Annonceuse - KoordinatorIn für Speisenbestellungen)

Grilleur (Grilleurln)

RotisseurIn - Roast cook (RotisseurIn - Bratenkoch/-köchin)

Commis Gardemanger (m/f) - Young cook in the cold kitchen (Commis Gardemanger (m/w) - Jungkoch/-köchin der kalten Küche)

Gardemanger (m/f) - Cook of the cold kitchen (Gardemanger (m/w) - Koch/Köchin der kalten Küche)

Cook in the cold kitchen (Koch/Köchin der kalten Küche)

Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Young cook (Commis de Cuisine/Commise de Cuisine - Jungkoch/-köchin)

Commis de Partie/Commise de Partie - junior department cook (Commis de Partie/Commise de Partie - Jungabteilungskoch/-köchin)

Hospitality trainee in the kitchen (GastgewerbepraktikantIn in der Küche)

Young cook (Jungkoch/-köchin)

Kitchen butcher (KüchenfleischerIn)

Assistant cook (Aushilfskoch/-köchin)

Assistant cook (Beikoch/-köchin)

Event cook (Eventkoch/-köchin)

Springer cook (Springerkoch/-köchin)

TournantE - rotating cook (TournantE - Wechselkoch/-köchin)

Evening cook chin (Abendkoch/-köchin)

Breakfast cook (Frühstückskoch/-köchin)

Day cook (Tageskoch/-köchin)

Household cook (Haushaltskoch/-köchin)

Cook and domestic worker (m / f) (Koch/Köchin und Haushaltsskraft (m/w))

Confectioner - dessert chef (ConfiseurIn - Süßspeisenkoch/-köchin)

flour cook (Mehlspeiskoch/-köchin)

Commis Entremetier/Entremetièr - Assistant to side dish cook (Commis Entremetier/Entremetièr - Gehilfe/Gehilfin von Beilagenkoch/-köchin)

Commis SaucierE - Young sauce chef (Commis SaucierE - Jungsoßenkoch/-köchin)

EntremetierE - Side dish cook (EntremetierE - Beilagenkoch/-köchin)

Specialist in vegetarian cuisine (Fachkraft für vegetarische Kulinistik)

LégumierE - vegetable chef (LégumierE - Gemüsekoch/-köchin)

PotagerE - soup chef (PotagerE - Suppenkoch/-köchin)

SaucierE - sauce chef (SaucierE - Soßenkoch/-köchin)

Sauce cook (Soßenkoch/-köchin)

PoissonnierE - Fish cook (PoissonnierE - Fischkoch/-köchin)

Sushi cook (Sushikoch/-köchin)

Sushi master (SushimeisterIn)

RégimierE - Diet cook (RégimierE - Diätkoch/-köchin)

Burek cook / -kochen (Burekkoch/-köchin)

Burger cook (Burgerkoch/-köchin)

Kebab cook (Kebabkoch/-köchin)

Pizza cook / - cook (Pizzakoch/-köchin)

Thai to go cook (Thai to go-Koch/Köchin)

Department cook (Abteilungskoch/-köchin)

Solo cook (Alleinkoch, Alleinköchin)

Bistro cook (Bistrokoch/-köchin)

Restaurant chef (Gaststättenkoch/-köchin)

Hut cook (Hüttenkoch/Köchin)

Cook for everything (Koch/Köchin für alles)

Restaurant cook (Restaurantkoch/-köchin)

Ski hut cook (Skihüttenkoch/-köchin)

Community caterer (GemeinschaftsverpflegerIn)

Head of Gastro Engineering (m/f) (Chef Gastro Engineering (m/w))

Related professions

(Verwandte Berufe)

- Meat processor (FleischverarbeiterIn)
- Food and beverage manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Pastry chef (KonditorIn)
- Chef (KüchenchefIn)
- Kitchen assistant (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)
- System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 520101 Department cook (Abteilungskoch/-köchin)
- 520102 Alone cook (Alleinkoch/-köchin)
- 520103 Institution cook (Anstaltskoch/-köchin)
- 520104 Co-cook (Beikoch/-köchin)
- 520109 Diet cook (Diätkoch/-köchin)
- 520110 Gardemanger (male / female) (Gardemanger (m./w.))
- 520111 Griller (Grilleur/in)
- 520113 Young cook (Jungkoch/-köchin)
- 520119 Chef (hotel and hospitality industry) (Koch/Köchin (Hotel- und Gastgewerbe))
- 520121 Pastry cook (Mehlspeiskoch/-köchin)
- 520123 Pizza cook (Pizzakoch/-köchin)
- 520124 Restaurant chef (Restaurantkoch/-köchin)
- 520126 Ship's cook (Schiffskoch/-köchin)
- 520128 Restaurant chef (Gaststättenkoch/-köchin)
- 520129 Rotiss (eur) euse (Rotiss(eur)euse)
- 520130 Entremetier (e) (Entremetier(e))
- 520131 Tournant / e (Tournant/e)

- 520132 Saucier / e (Saucier/e)
- 520133 Commis de Cuisine (w / w) (Commis de Cuisine (m./w.))
- 520136 Breakfast cook (Frühstückskoch/-köchin)
- 520137 Commis de Partie (w / w) (Commis de Partie (m./w.))
- 520138 Hospitality intern in the kitchen (Gastgewerbepraktikant/in in der Küche)
- 520141 Sushi chef (Sushikoch/-köchin)
- 520142 Kebab cook (Kebabkoch/-köchin)
- 520143 Specialist in vegetarian cuisine (m./f.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520180 Cook (Koch/Köchin)
- 520183 Specialist in vegetarian cuisine (m./f.) (Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m./w.))
- 520501 Household cook (Haushaltskoch/-köchin)
- 520502 Cook (private household) (Koch/Köchin (Privathaushalt))
- 520503 Cook and household worker (male / female) (Koch/Köchin und Haushaltkskraft (m./w.))

Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

- Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m/w) (Lehre)
- Koch/Köchin (Lehre)
- Koch/Köchin (Schule)

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

- Cook (Koch/Köchin)

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)