

## **Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)**

Im BIS anzeigen



### **Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)**

Gostinski strokovnjaki skrbijo za goste v restavracijah, hotelih in na gostinskih dogodkih. Pozdravljajo goste, sprejemajo naročila ter strežejo hrano in pijačo. Med pripravo postavljajo mize in skrbijo za privlačno dekoracijo miz. Med strežbo gostom predstavijo pijačo in meni ter jim strokovno svetujejo pri izbiri pijače in hrane. Pospravijo posodo, izdajo račun in poberejo plačilo. Na koncu se poslovijo od gostov in pripravijo mizo za naslednje goste. Gostinski strokovnjaki sprejemajo rezervacije miz in prednaročila hrane ter so odgovorni za dnevno računovodstvo. V skladišču preverjajo zaloge in zagotavljajo ponovno naročanje hrane in pijače. Na posebnih dogodkih, kot so poroke, ustvarijo sedežni red, sestavijo vrstni red pijače in hrane ter okrasijo restavracijo in mize.

Restaurantfachleute betreuen Gäste in Restaurants, Hotels und bei Catering-Veranstaltungen. Sie begrüßen die Gäste, nehmen die Bestellungen auf und servieren Getränke und Speisen. Bei den Vorbereitungen decken sie die Tische und sorgen für eine ansprechende Tischdekoration. Im Service legen sie den Gästen die Getränke- und Speisekarte vor und beraten sie fachgerecht bei der Auswahl der Getränke und Speisen. Sie räumen das Geschirr ab, stellen die Rechnung aus und kassieren ab. Zum Schluss verabschieden sie die Gäste und bereiten den Tisch für die nächsten Gäste vor. Restaurantfachleute nehmen Tischreservierungen und Essensvorbestellungen auf und sind für die Tagesabrechnung verantwortlich. Im Lager kontrollieren sie die Bestände und sorgen für die Nachbestellung von Getränken und Lebensmitteln. Bei Sonderveranstaltungen wie Hochzeiten erstellen sie die Tischordnung, stellen die Getränke- und Speisenfolge zusammen und dekorieren das Lokal und die Tische.

### **Dohodek (Einkommen)**

Gostinski specialist zasluži od 2.080 evrov bruto na mesec (Restaurantfachleute (m/w) verdienen ab 2.080 Euro brutto pro Monat).

In den angegebenen Einkommenswerten sind Trinkgelder nicht enthalten, die in diesem Beruf oft einen wichtigen Bestandteil des Einkommens ausmachen.

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

- Poklic s kratkim ali posebnim usposabljanjem : od 2.080 bruto evro (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- 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 )**

Možnosti zaposlitve ponujajo gostinski lokali, kot so gostilne, restavracije, hotelske restavracije, smučarske kočje, bari, kavarne, diskoteke, vinske krčme in vinske krčme.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten gastgewerbliche Betriebe wie z.B. Gasthäuser, Restaurants, Hotelrestaurants, Schihütten, Bars, Kaffeehäuser, Diskotheken, Heurige und Buschenschänken.

### **Trenutna prosta delovna mesta**

### **(Aktuelle Stellenangebote)**

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **1.960**  v sobo za e-delo AMS ( zum AMS-eJob-Room)

### **Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih**

#### **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Storitve po naročilu (À-la-carte-Service)
- Postrezite (Abservieren)
- Razkrij (Aufdecken)
- Sprejemanje naročil (Aufnahme von Bestellungen)
- Skladnost s smernicami HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Angleščina (Englisch)
- Storitve zajtrka (Frühstücksservice)
- Storitve gostov v gostinstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Storitve pijač (Getränkesservice)
- Unovčevanje v gostinstvu (Kassieren im Gastgewerbe)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Jedilnica (Speiseservice)
- Vinska storitev (Weinsservice)

### **Druga poklicna znanja**

#### **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

#### **Osnovne poklicne sposobnosti**

##### **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Storitve gostov v gostinstvu (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Službene sposobnosti (Servierkenntnisse)

#### **Tehnično strokovno znanje**

##### **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Poznavanje poslovne programske opreme (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
  - Industrijska programska oprema (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomiska programska oprema (Gastronomiesoftware))
  - Medindustrijska poslovna programska oprema (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Programska oprema za upravljanje trgovskega blaga (Warenwirtschaftssoftware))
- Poznavanje industrije (Branchenkenntnisse)
  - Industrija znanja turizem, gostinstvo, industrija prostega časa, šport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Kavarna (Café), Gostilna (Gasthaus), Heuriger (Heuriger), Restavracija (Restaurant), Bar (Bar))
- Znanje o uporabi IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
  - Znanje o uporabi pisarniške programske opreme (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Poznavanje aplikacij Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Znanje tujih jezikov (Fremdsprachenkenntnisse)
  - Angleščina (Englisch)
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
  - Označevanje alergenov v gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
  - Gostinska ponudba (Gemeinschaftsgastronomie)
  - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Izvajanje pripravljanih del na servisnem območju (Vorbereitung des Servicebereichs), 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. Namestitev gostov (Platzierung der Gäste), Upravljanje rezervacij v gastronomiji (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
- Hrana in pijača (Food & Beverage) (z. B. Popis v gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
- Higieno znanje (Hygienekenntnisse)
  - Seznanitev s higienskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
  - Izvajanje higienskih ukrepov (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (z. B. Skladnost s higienskimi smernicami (živila) (Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel)))
- Kassierkenntnisse
  - Delovanje računalniških blagajn (Bedienung von Computerkassen)
  - 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))
  - Kassenführung (z. B. Računovodstvo gotovine (Kassenabrechnung))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienske smernice (Hygieneleitlinien), Higienske smernice v gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
  - Skladiščenje hrane v gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
  - Tehnike priprave hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Filetiranje (Filetieren))
  - Postrežne jedi (Anrichten von Speisen) (z. B. Okrasite hrano (Garnieren von Speisen))
- Spretnosti podpore strankam (Kundenbetreuungskenntnisse)
  - Svetovalna usposobljenost (Beratungskompetenz)
  - Upravljanje pritožb (Beschwerdemanagement) (z. B. Obdelava pritožbe (Reklamationsbearbeitung))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
  - Upravljanje materialov (Materialwirtschaft) (z. B. Določanje potreb (Bedarfsermittlung), Pregled vhodnega blaga (Wareneingangskontrolle))
  - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Sprejem blaga (Warenübernahme), Nadzor zalog (Lagerbestandskontrolle))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Skladiščenje po HACCP (Lagerung nach HACCP), 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. Informacije o meniju (Information über das Speiseangebot), Svetovanje gostom v gostinstvu (Beratung von Gästen im Gastgewerbe), Sprejem gostov v gostinstvu (Gästeempfang in der Gastronomie))
  - Storitve (Service) (z. B. Storitve Gueridon (Gueridon-Service), Vinski nasveti (Weinberatung), Storitve zajtrka (Frühstücksservice), Jedilnica (Speiseservice), Storitve pijač (Getränkesservice), Storitve po naročilu (À-la-carte-Service), Priprava kave (Kaffeezubereitung))
  - Postrežba pijač (Ausschenken von Getränken) (z. B. Priprava pijač (Zubereitung von Getränken))

## Splošne poklicne sposobnosti

**(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Operativna pripravljenost (Einsatzbereitschaft)
  - Prilagodljivost (Flexibilität)
- Prijaznost (Freundlichkeit)
- Dober videz (Gutes Auftreten)
  - Urejen videz (Gepflegtes Äußeres)
- Fizična odpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistoča (Reinlichkeit)
- 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	

**Opis:** Restaurantfachleute 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.

**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	Restaurantfachleute 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	Restaurantfachleute 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	Restaurantfachleute 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	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute 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	Restaurantfachleute 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 s kratkim ali posebnim usposabljanjem (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Usposabljanje  
(Ausbildung)**

**Lehre <sup>NQR</sup>**

- Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)

- Specialist za hotele in restavracije (Hotel- und Restaurantfachmann/-frau)
- Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)

#### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQ<sup>IV</sup>](#)**

- Tourismus, Gastronomie

#### **Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge**

- Tourismus, Gastronomie

#### **Nadaljnje izobraževanje**

##### **(Weiterbildung)**

##### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Barservice
- Beschwerdemanagement
- Food & Beverage
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Gastronomiemanagement

##### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Zertifikat Service Spezialisierung
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe

##### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation

##### **Weiterbildungsveranstalter**

- Österreichische Hotellerievereinigung [↗](#)
- Schulungszentrum Fohnsdorf [↗](#)
- 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. 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

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

**Delovno okolje  
(Arbeitsumfeld)**

- Večerna služba (Abenddienst)
- Delo pod časovnim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Zgodnja izmena (Frühdienst)
- Skupna storitev (Geteilter Dienst)
- Sezonsko delo (Saisonarbeit)
- Težko fizično delo (Schwere körperliche Arbeit)
- Nedeljsko in praznično bogoslužje (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stalen stik z ljudmi (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Stalna hoja (Ständiges Gehen)

**Strokovne specializacije  
(Berufsspezialisierungen)**

\* Specialist za restavracije (\*Restaurant specialist)

Chef d' Etage (m/ž) (Chef d' Etage (m/w))

Chef de Hall (m/ž) (Chef de Hall (m/w))

Chef de Rang - postajni natakar (Chef de Rang - StationskellnerIn)

Glavni stevard (m/ž) (Chief Steward (m/w))

Demichef de Rang - namestnik postajnega natakarja (Demichef de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)

Glavni natakar (OberkellnerIn)

Samostojni natakar (AlleinkellnerIn)

Banketni natakar (BankettkellnerIn)

Natakarica (KellnerIn)

Natakarica z izterjavo (KellnerIn mit Inkasso)

Nočni natakar (NachtkellnerIn)

Okrožni natakar (RevierkellnerIn)

Vikend natakarica (WochenendkellnerIn)

Natakar za pijačo (GetränkellnerIn)

Natakar v kavarni (KaffeehauskellnerIn)

Delavec v jedilnici (m/ž) (Speisesaalkraft (m/w))

Natakar v jedilnici (SpeisewagenkellnerIn)

Commis (m/ž) - mlad natakar (Commis (m/w) - JungkellnerIn)

Commis de Rang (m/ž) - mladi natakar (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Pivski somelje (Biersommelier/-sommelière)

Diploma sommelier/sommelière (Diplom-Sommelier/-Sommelière)

Kavni sommelier/somelje (Kaffeesommelier/-sommelière)

Sommelier sira (Käsesommelier/-sommelière)

Sommelier (Sommelier/Sommelière)

Steward za vinski digestiv (m/ž) (Wein-Digestif-Steward (m/w))

Natakar za zajtrk (FrühstückskellnerIn)

Vodja zajtrka (FrühstücksleiterIn)

Natakarica in hišni pomočnik/dekle (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)

Sobni natakar (ZimmerkellnerIn)  
Sobna Stevarda (ZimmerstewardEss)

Heurigen natakar (HeurigenkellnerIn)  
Natakar v kolibi (HüttenkellnerIn)  
Natakar v smučarski koči (SkihüttenkellnerIn)

Stavni natakar v kavarni (WettcafeKellnerIn)

Pripravnik v gostinstvu (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Delavec v strežno blagajniškem delu (MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich)  
Plačaj natakarju (ZahlkellnerIn)

### **Sorodni poklici (Verwandte Berufe)**

- Natakar (BarkeeperIn)
- Samopostrežno in strežno osebje (moški / ženski) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Blagajnik gostoljubja (GastgewerblicheR KassierIn)
- Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Hotelski in gostinski uslužbenec (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- 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 (Sechssteller))**

- 512101 Samotni natakar (Alleinkellner/in)
- 512105 Chef de hall (m./w.) (Chef de hall (m./w.))
- 512106 Kuhar de rang (m / ž) (Chef de rang (m./w.))
- 512107 Chef d'etage (w / w) (Chef d'etage (m./w.))
- 512108 Commis (w / w) (Commis (m./w.))
- 512109 Commis de rang (m / ž) (Commis de rang (m./w.))
- 512110 Demichef de Rang (moški / ženski) (Demichef de Rang (m./w.))
- 512111 Natakar pijač (Getränkellner/in)
- 512115 Natakar (Kellner/in)
- 512116 Natakar in sobarica (Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch)
- 512117 Okrožni natakar (Revierkellner/in)
- 512123 Plačajte natakarju (Zahlkellner/in)
- 512127 Glavni natakar (Oberkellner/in)
- 512130 Sommelier / i (Sommelier/e)
- 512132 Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- 512133 Stavni kavarniški natakar (WettcafeKellner/in)
- 512134 Gostinski pripravnik v službi (Gastgewerbepraktikant/in im Service)
- 512181 Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)

**Informacije v poklicnem leksikonu**  
**(Informationen im Berufslexikon)**

- [🔗](#) Restaurantfachmann/-frau (Lehre)
- [🔗](#) Restaurantfachmann/-frau (Schule)
- [🔗](#) Sommelier/Sommeliere (Kurz-/Spezialausbildung)

**Informacije v kompasu za vadbo**  
**(Informationen im Ausbildungskompass)**

- [🔗](#) Gostinski specialist (Restaurantfachmann/-frau)

 powered by **Google Translate**

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.)