

Працівник ресторану (м/ж) (Restaurantfachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Фахівці ресторанів піклуються про гостей у ресторанах, готелях та на кейтерингових заходах. Вони вітають гостей, приймають замовлення та подають їжу та напої. Під час підготовки вони сервірують столи та забезпечують їх привабливе оформлення. Під час обслуговування вони презентують гостям напої та меню, а також консультують їх щодо вибору напоїв та страв. Вони прибирають посуд, виставляють рахунок та збирають оплату. Нарешті, вони прощаються з гостями та готують стіл для наступних гостей. Фахівці ресторанів приймають бронювання столиків та попередні замовлення їжі, а також відповідають за щоденний облік. На складі вони перевіряють запаси та забезпечують повторне замовлення їжі та напоїв. На особливих заходах, таких як весілля, вони створюють план розсадження, формують послідовність напоїв та страв, а також прикрашають ресторан і столи.

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.

Дохід (Einkommen)

Працівник ресторану (м/ж) заробляти від 2.080 євро брутто на місяць (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.

Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Професія з короткою або спеціальною підготовкою : від 2.080 євро брутто (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Професія з учнівською підготовкою : від 2.080 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.080 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: ab 2.080 Euro brutto)


Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Можливості працевлаштування пропонують заклади громадського харчування, такі як корчми, ресторани, готельні ресторани, лижні хати, бари, кав'ярні, дискотеки, винні таверни та винні таверни.

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

Актуальні вакансії

(Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **1.960**  до кімнати електронних вакансій AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитувані в оголошеннях

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Обслуговування по меню (À-la-carte-Service)
- Зберегти (Abservieren)
- Розкрити (Aufdecken)
- Прийом замовлень (Aufnahme von Bestellungen)
- Відповідність вимогам HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien)
- Англійська (Englisch)
- Обслуговування сніданків (Frühstücksservice)
- Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Сервіс напоїв (Getränkesservice)
- Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe)
- mise en place (Mise en Place)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Харчування (Speiseservice)
- Винний сервіс (Weinsservice)

Інші професійні навички

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)

Технічні професійні навички

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання програмного забезпечення бізнес-додатків (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Спеціальне програмне забезпечення для бізнесу (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Програмне забезпечення для гостинності (Gastronomiesoftware))
 - Міжгалузеве програмне забезпечення для бізнесу (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Програмне забезпечення для управління товарами (Warenwirtschaftssoftware))
- Знання промисловості (Branchenkenntnisse)
 - Галузь знань туризму, гостинності, індустрії відпочинку, спорту (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Кафе (Café), корчма (Gasthaus), Хейпірег (Heuriger), Ресторан (Restaurant), Бар (Bar))
- Знання застосування ІТ (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Знання офісного програмного забезпечення (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Знання програми Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Знання іноземних мов (Fremdsprachenkenntnisse)
 - Англійська (Englisch)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Маркування алергенів у гастрономії (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Громадське харчування (Gemeinschaftsgastronomie)
 - mise en place (Mise en Place) (z. B. Виконання підготовчих робіт у зоні обслуговування (Vorbereitung

des Servicebereichs), Організація столів (Organisation von Tischen), Забезпечення сервісними матеріалами та інструментами (Bereitstellung von Servicematerialien und Arbeitsgeräten), Створення функціональних аркушів (Erstellung von Function-Sheets))

- Управління ресторанним господарством (Restaurantmanagement) (з. В. Розміщення гостей (Platzierung der Gäste), Управління резервуванням в гастрономії (Reservierungsmanagement in der Gastronomie))
- Продукти харчування та напої (Food & Beverage) (з. В. Інвентар в гастрономії (Inventur in der Gastronomie), Розрахунок харчування (Speisenkalkulation))
- знання гігієни (Hygienekenntnisse)
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Впровадження гігієнічних заходів (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (з. В. Дотримання гігієнічних норм (харчування) (Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel)))
- Kassierkenntnisse
 - Робота комп'ютерних кас (Bedienung von Computerkassen)
 - Каса в індустрії гостинності (Kassieren im Gastgewerbe) (з. В. Робота мобільних систем замовлення (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Робота систем замовлення Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
 - Kassenführung (з. В. Розрахунок готівкою (Kassenabrechnung))
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (з. В. Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien), Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
 - Зберігання їжі в гастрономії (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Техніка приготування їжі (Techniken der Speisenzubereitung) (з. В. Філетування (Filetieren))
 - Подача їжі (Anrichten von Speisen) (з. В. прикрашання їжі (Garnieren von Speisen))
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Консультативна компетентність (Beratungskompetenz)
 - Управління скаргами (Beschwerdemanagement) (з. В. Розгляд скарг (Reklamationsbearbeitung))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (з. В. оцінка потреб (Bedarfsermittlung), Вхідний огляд товарів (Wareneingangskontrolle))
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (з. В. Приймання товарів (Warenübernahme), Інвентарний контроль (Lagerbestandskontrolle))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (з. В. Зберігання за HACCP (Lagerung nach HACCP), Відповідність вимогам HACCP (Einhaltung von HACCP-Richtlinien), Забезпечення якості в гастрономії та готельному господарстві (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Знання бухгалтерського обліку (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Зовнішній облік (Externe Rechnungslegung) (з. В. щоденний облік (Tagesabrechnung))
- Навички обслуговування (Servierkenntnisse)
 - Зберегти (Abservieren)
 - Розкрити (Aufdecken) (з. В. Оздоблення столів (Dekoration von Tischen))
 - Прийом замовлень (Aufnahme von Bestellungen)
 - Обслуговування гостей у закладах громадського харчування (Gästebetreuung in der Gastronomie) (з. В. Інформація про меню (Information über das Speiseangebot), Поради для гостей в індустрії гостинності (Beratung von Gästen im Gastgewerbe), Прийом гостей на підприємстві громадського харчування (Gästeempfang in der Gastronomie))
 - Послуги (Service) (з. В. Gueridon Service (Gueridon-Service), Винні поради (Weinberatung), Обслуговування сніданків (Frühstücksservice), Харчування (Speiseservice), Сервіс напоїв

(Getränkesservice), Обслуговування по меню (À-la-carte-Service), приготування кави (Kaffeezubereitung))

- подача напоїв (Ausschenken von Getränken) (z. B. Приготування напоїв (Zubereitung von Getränken))

Передача професійних навичок

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Готовність (Einsatzbereitschaft)
 - Гнучкість (Flexibilität)
- доброзичливість (Freundlichkeit)
- Гарний зовнішній вигляд (Gutes Auftreten)
 - Доглянутий зовнішній вигляд (Gepflegtes Äußeres)
- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
- Чистота (Reinlichkeit)
- Сервісна орієнтація (Serviceorientierung)
- Вміння працювати в команді (Teamfähigkeit)

Цифрові навички згідно з DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: 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.</p>							

**Детальна інформація про цифрові навички
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	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 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	Restaurantfachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

**Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Типові рівні кваліфікації
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Професія з короткою або спеціальною підготовкою (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Освіта
(Ausbildung)**

Lehre ^{NQR}

- Спеціаліст гастрономії (Gastronomiefachmann/-frau)

- Спеціаліст готелю та ресторану (Hotel- und Restaurantfachmann/-frau)
- Спеціаліст ресторану (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR^{tv}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Неперервна освіта

(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

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу

(Weitere Berufsinfos)

самозайнятість

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

- вечірня служба (Abenddienst)
- Робота під тиском часу (Arbeit unter Zeitdruck)
- раннє чергування (Frühdienst)
- Спільне обслуговування (Geteilter Dienst)
- сезонна робота (Saisonarbeit)
- Важка фізична праця (Schwere körperliche Arbeit)
- Недільна та святкова служба (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Постійний контакт з людьми (Ständiger Kontakt mit Menschen)
- Постійна ходьба (Ständiges Gehen)

Професійні спеціальності (Berufsspezialisierungen)

*Спеціаліст ресторанного господарства (*Restaurant specialist)

Chef d' Etage (ч/ж) (Chef d' Etage (m/w))

Шеф де Халь (ч/ж) (Chef de Hall (m/w))

Chef de Rang - вокзальний офіціант (Chef de Rang - StationskellnerIn)

Головний стюард (ч/ж) (Chief Steward (m/w))

Demichef de Rang - заступник станційного офіціанта (Demichef de Rang - StellvertretendeR StationskellnerIn)

Старший офіціант (OberkellnerIn)

Один офіціант (AlleinkellnerIn)

Банкетний офіціант (BankettkellnerIn)

Офіціантка (KellnerIn)

Офіціантка зі стягненням боргів (KellnerIn mit Inkasso)

Нічний офіціант (NachtkellnerIn)

Офіціант районний (RevierkellnerIn)

Офіціантка вихідного дня (WochenendkellnerIn)

Офіціант по напоям (GetränkellnerIn)

Офіціант кав'ярні (KaffeehauskellnerIn)

Робітник їдальні (ч/ж) (Speisesaalkraft (m/w))

Вагон-ресторан Офіціант (SpeisewagenkellnerIn)

Коміс (м/ж) - молодий офіціант (Commis (m/w) - JungkellnerIn)

Commis de Rang (м/ж) - молодий офіціант (Commis de Rang (m/w) - JungkellnerIn)

Пивний сомельє (Biersommelier/-sommelière)

Диплом сомельє/сомельє (Diplom-Sommelier/-Sommelière)

Кавовий сомельє/сомельє (Kaffeesommelier/-sommelière)

Сирний сомельє (Käsesommelier/-sommelière)

Сомельє (Sommelier/Sommelière)

Стюард винного дижестиву (м/ж) (Wein-Digestif-Steward (m/w))

Офіціант по сніданку (FrühstückskellnerIn)

Менеджер сніданку (FrühstücksleiterIn)

Офіціантка та прислуга/дівчина (KellnerIn und Stubenbursch/-mädchen)

Номер офіціанта (ZimmerkellnerIn)
Room StewardEss (ZimmerstewardEss)

Heurigen офіціант (HeurigenkellnerIn)
Офіціант у хатині (HüttenkellnerIn)
Офіціант лижного будиночка (SkihüttenkellnerIn)

Букмекерський кафе офіціант (WettcafeKellnerIn)

Гостинність Intern in Service (GastgewerbepraktikantIn im Service)

Працівник сервісно-касової зони (MitarbeiterIn im Service- und Kassabereich)
Платити офіціанту (ZahlkellnerIn)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Бармен (м/ж) (BarkeeperIn)
- Персонал буфетів та барів (м/ж) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Касир в готельному бізнесі (м/ж) (GastgewerblicheR KassierIn)
- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Службовець в готелі та ресторані (м/ж) (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)
- Офіціант (м/ж) (Servierkraft (m/w))
- Спеціаліст системи громадського харчування (м/ж) (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)




Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Фахівці кухні та сервісу (Küchen- und Servicefachkräfte)


Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 512101 Єдиний офіціант (Alleinkellner/in)
- 512105 Шеф-кухар (чоловік/жінка) (Chef de hall (m./w.))
- 512106 Шеф-кухар (чоловік/жінка) (Chef de rang (m./w.))
- 512107 Шеф-кухар (чоловік/жінка) (Chef d'etage (m./w.))
- 512108 Комісія (чоловік/жінка) (Commis (m./w.))
- 512109 Commis de rang (чоловік/жінка) (Commis de rang (m./w.))
- 512110 Демішеф де Ранг (чоловік/жінка) (Demichef de Rang (m./w.))
- 512111 Офіціант з напоїв (Getränkellner/in)
- 512115 Офіціант (Kellner/in)
- 512116 Офіціант і покоївка (Kellner/in und Stubenmädchen/-bursch)
- 512117 Ревізор офіціант (Revierkellner/in)
- 512123 Платити офіціанту (Zahlkellner/in)
- 512127 Офіціант (Oberkellner/in)
- 512130 Сомельє/и (Sommelier/e)
- 512132 Спеціаліст ресторану (Restaurantfachmann/-frau)
- 512133 Ставки кафе офіціант (WettcafeKellner/in)
- 512134 Інтерн з гостинності в обслуговуванні (Gastgewerbepraktikant/in im Service)
- 512181 Спеціаліст ресторану (Restaurantfachmann/-frau)

**Інформація у професійному словнику
(Informationen im Berufslexikon)**

-  Restaurantfachmann/-frau (Lehre)
-  Restaurantfachmann/-frau (Schule)
-  Sommelier/Sommeliere (Kurz-/Spezialausbildung)

**Інформація в навчальному компасі
(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Працівник ресторану (м/ж) (Restaurantfachmann/-frau)

 powered by **Google Translate**

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ,
ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ,
НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21.
November 2025.)