

Mesleğe giden yolda  
yolumuzdayız!

Erstes Deutsch-Türkisches Magazin rund um Berufsorientierung und Ausbildung  
Meslek seçimi ve eğitimi konulu ilk Almanca-Türkçe bülten



Tel.: 0800 5555 440  
www.fibo-nrw.de



Buradan tanıtım spotumuzu  
izleyebilirsiniz!



**HOTELLERIE UND  
GASTRONOMIE**



**OTELCILİK VE  
GASTRONOMİ**

# Bu sektör seni bekliyor! Du bist hier gefragt!



**ÖDÜLLÜ BULMAÇA  
SAYFA 17 // SEITE 17**

**Ali Balaban**

Bir başarı hikayesi  
Eine Erfolgsgeschichte

→ Seite 03

**115**

**Offene Ausbildungsplätze**

→ Seite 06 – 14

**Her sorunun  
bir cevabı var!**

Die Antworten auf Deine Fragen

→ Seite 22 – 23





# Merhaba! Hallo!



**A** lmanya'da otelcilik ve gastronomi sektörü son on yıldır çok hızlı bir gelişim içinde. Sektörde sigortalı olarak çalışan personel sayısı 2004 yılından bugüne kadar yaklaşık 212 bin kişilik bir artış gösterdi. Restoran, dinlenme tesisi, otel ve benzeri işletmelerin devamlı meslek eğitimi almış gençlere ihtiyacı oluyor. O bakımdan biz de bu sayımızda bu meslekleri mercek altına alalım istedik.

Gastronomi alanında Türk girişimcilerin başarılarını sık sık duyarız. 35 yıldır Köln'deki Bosphorus Restoran'ın sahibi Ali Balaban da onlardan biri. Ali Bey ile yapılmış röportajı 3. sayfamızda okuyabilirsiniz.

Otelcilik ve gastronomi sektörü hakkında genel bir bilgi sahibi olmak veya bu alandaki mesleklerin neler olduklarını öğrenmek istiyorsan, bu merakını 4. sayfadan itibaren giderebilirsin. Sektörle ilgili meslek eğitimi imkanları bu sayıyla birlikte çok daha fazla alternatif sunuyor. Kimbilir belki bunlardan bir tanesi seni bekliyordur.

Peki bu meslekler sana uygun mu? Kendini test etmeye ne dersin? Ayrıca, bir meslek öğrencisinin bir gününü nasıl geçirdiğini, FIBO Gönüllü Meslek Rehberleri'nin çalışmalarını ve meslek eğitimi hakkında sıkça sorulan sorular bölümü de yine aydınlatıcı bilgiler içeriyor.

Aman unutma! 17. sayfadaki ödüllü bulmacamızdaki soruları doğru yanıtlayıp cevaplarını bize yollarsan, yapılacak çekilişte kazananlardan biri de sen olabilirsin. ■

**I**n Deutschland ist der Bereich der Hotellerie und Gastronomie in den letzten zehn Jahren in einer sehr raschen Entwicklung. Seit 2004 ist die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten in der Hotellerie und Gastronomie um 212.000 gestiegen. Restaurants, Hotels und die anderen Bereiche der Hotellerie und Gastronomie benötigen ständig neue Auszubildende. Deshalb wollen wir in dieser Ausgabe diese Berufe ins Rampenlicht bringen.

Wir hören sehr oft Erfolgsgeschichten von türkischen Gastronomen. Ali Balaban ist einer davon und betreibt seit 35 Jahren das Bosphorus Restaurant. Das Interview mit Herrn Balaban kannst du auf Seite drei lesen.

Wenn du neugierig bist, welche Berufe es in diesem Bereich gibt, erhältst du sämtliche Informationen ab Seite 4. Du findest ab jetzt noch mehr offene Ausbildungsplätze in diesem Heft. Wer weiß, vielleicht ist auch einer für dich dabei!

Bist du für diese Berufe geeignet? Du kannst testen, ob diese Ausbildungsberufe etwas für dich sind oder nicht! Außerdem lernst du den Tagesablauf eines auszubildenden Hotelkaufmanns und die Tätigkeit eines ehrenamtlichen Berufseinstiegsbegleiters kennen. Zusätzlich beinhalten die FAQs nützliche Informationen über die Berufsausbildung.

Nicht vergessen! Wenn du uns die richtigen Antworten des Rätsels auf Seite 17 schickst, kannst du bei der Verlosung einen Preis gewinnen. ■

## Inhalt

**02** Merhaba

**04** Hotellerie und Gastronomie

Otelcilik ve gastronomi

**06** Berufe und offene Ausbildungsplätze

Meslekler ve meslek eğitim yerleri

**15** Comic-Fotostory

Filiz & Ibo

**16** Test



4



6



15

**17** Gewinnspiel

Ödüllü bulmaca

**18** Ein Tag im Hotel

Otelde bir gün

**20** Gut, dass es FIBO gibt!

İyi ki FIBO var!

**22** FAQs

Sıkça sorulan sorular

**24** Wichtige Termine / Impressum

Önemli etkinlikler / Künye



18



20



22

## Arkadaşlarım dans ederlerken, ben mutfakta yemek pişiriyordum.

**Ali Balaban 35 yıldır Köln Weidengasse'de lüks bir restoranın sahibi. Ağabeyiyle başladığı işi tek başına devam ettiren Balaban için başarı, yaptığı işi sevmekte yatıyor.**

**FIBO: Ali Bey mutfağa girdiğinizde ne hissedersiniz, nasıl bir dünyadır orası?**

**AB:** Kendimi bulduğum müthiş bir yerdir. Tavada kızaran etin kokusu yükseldikçe, sosun rengi istediğim kıvama geldikçe, yaptığım yemeği hangi baharatla zenginleştireyim diye düşünürken dünyanın tüm sorunlarını unuturum.

**FIBO: Ama çok da fedakarlık gerektiren bir meslek değil mi?**

**AB:** Gençlerin bu meslek için karar vermeden önce çok iyi düşünmeleri lazım. Akşam saat 17'de paydos edeyim ya da haftasonu ben çalışmam arkadaşlarla diskoya giderim diye düşünen bir genç, bu meslekte başarılı olamaz. Benim arkadaşlarım haftasonları dans etmeye, tatile giderlerken ben müşterilerimle ilgileniyordum.

**FIBO: Neden gençlere bu mesleği seçmelerini tavsiye edersiniz?**

**AB:** Burada öğrendiğiniz mesleği dünyanın dört bir tarafında icra edebilirsiniz. Bu başka hiç bir meslek için söz konusu olamaz. Aşçıysanız, hangi eti nasıl pişirmek gerekir, hangi sos hangi yemekle güzel gider, hangi sebze hangi etin yanına yakışır bilirsiniz. Bu Almanya'da da böyledir, İngiltere'de de. Brezilya'ya gidin, orada da aynı bilgiler kullanılır.

**FIBO: Her gün medyada başarılı genç aşçılarla karşılaşılıyor. Televizyon programı yapıyorlar, kitap yazıyorlar. Adeta bir pop yıldızı gibi ilgi görüyorlar, bu nereden kaynaklanıyor?**

**AB:** Günümüzde gençler bu mesleğin farkına vardı ve onu her alanda kullanıyorlar. Çünkü yaratıcılıklarını lezzete katabiliyorlar. Bir sanatçı gibi hissediyorlar kendilerini. Tıpkı müzisyenlerin notaları gibi, bizim de yemeklere serptiğimiz baharatlarımız var. Servise hazır hale getirdiğimiz tabaklarla hem göze hem de damağa hitap ediyoruz. Bu işi seven, yetenekli kişilerin nerelere kadar geldikleri belli. Gençlerin önünde hem aranan hem de değişik fırsatlar sunan çok güzel bir meslek var. Ama sabır ve azim şart. ■



## Während meine Freunde tanzten, kochte ich in der Küche.

**Ali Balaban ist seit 35 Jahren Luxus-Restaurantbesitzer in der Kölner Weidengasse. Mit seinem Bruder eröffnete er das Restaurant, nun geht er den Weg alleine. Für ihn liegt der Erfolg in der leidenschaftlichen Arbeit.**

**FIBO: Herr Balaban, wie fühlen Sie sich, wenn Sie in der Küche sind, was ist das für ein Ort?**

**AB:** Es ist ein toller Ort, an dem ich mich befinde. Ich vergesse alle Probleme der Welt, wenn der Geruch des in der Pfanne gebratenen Fleisches aufsteigt, wenn die Sauce die richtige Farbe bekommt und wenn ich überlege, mit welchen Gewürzen ich das Gericht anreichern soll.

**FIBO: Es handelt sich hier aber um einen Beruf, der viel Hingabe braucht, richtig?**

**AB:** Die Jugendlichen müssen gut nachdenken, bevor sie sich für den Beruf entscheiden. Wer denkt, dass er um 17 Uhr Feierabend macht oder an den Wochenenden zum tanzen gehen möchte, wird keinen Erfolg haben. Wenn meine Freunde zum Tanzen gegangen oder in den Urlaub gefahren sind, habe ich mich um meine Gäste gekümmert.

**FIBO: Warum empfehlen Sie den Jugendlichen diesen Beruf?**

**AB:** Den Beruf, den die Jugendlichen hier lernen, können sie überall auf der Welt ausüben. Das ist nur für diesen Beruf zutreffend. Wenn sie Koch sind, dann wissen sie, wie ein Fleisch gebraten werden soll, welche Sauce zu welchem Gericht oder welches Gemüse zu welchem Fleisch passt. Das ist in Deutschland so, in England oder wenn sie nach Brasilien fahren. Überall werden die gleichen Kenntnisse angewandt.

**FIBO: Wir begegnen jeden Tag erfolgreichen Köchen in den Medien. Diese haben eigene TV-Sendungen oder schreiben Bücher und werden wie Pop-Stars behandelt. Woran liegt das?**

**AB:** Heutzutage ist dieser Beruf bei den jungen Leuten angesehen. Köche sind in allen Bereichen zu finden, weil sie Kreativität und Geschmack verbinden können. Sie fühlen sich wie Künstler. Wir haben die Gewürze wie die Musiker Ihre Noten. Mit dem servierfertigen

Teller sprechen wir sowohl die Augen als auch den Gaumen an. Wir sehen, was diese Menschen erreicht haben, die diesen Beruf mit Leidenschaft ausüben und dabei Begabung und Geduld mitbringen. Für die Jugendlichen bieten sich mit diesem schönen und gefragten Beruf vielfältige Chancen. Aber Geduld und Entschlossenheit sind hierfür sehr wichtig. ■





## Dünyaya açılma fırsatı

**A** lmanya'da otelcilik ve gastronomi alanında hizmet veren işletme sayısı 225 bin civarında. Her yıl buralarda on binlerce genç yeni bir meslek öğreniyorlar. Kafeler, kaplıca oteller, ayaküstü büfeler, restoranlar, suit oteller, kantinler, barlar, pansiyonlar, hazır yemek servisleri, misafirhaneler...

Bunlar bu alanda faaliyet gösteren işletme çeşitliliğine örnekler. Ayrıca sadece Almanya'da değil, dünyanın dört bir yanında bu meslekleri icra edebileceğin işler bulabilirsin. Bu da bu mesleklerin ne kadar cazip olduklarını gösteriyor.

Eğer insanlarla ilişki kurmakta zorluk çekmiyorsan, esnek çalışma saatleri senin için problem değilse, ayrıca misavirperver, takım ruhuna inanan ve her durum karşısında güler yüzlü kalabiliyorsan hayalinin mesleği belki de seni bekliyordur. ■

## Die Chance, die dir die Tür zur Welt öffnet

**D** ie Anzahl der Unternehmen im Bereich Hotellerie und Gastronomie in Deutschland umfasst rund 225.000 Betriebe. Jedes Jahr erlernen tausende Jugendliche in dieser Branche einen neuen Beruf. Cafés, Kurhotels, Imbisshallen, Restaurants, All-Suite-Hotels, Kantinen, Bars, Pensionen, Catering, Gästehäuser, dies sind nur einige Beispiele der Vielfalt der Betriebsarten in diesem Bereich.

Darüber hinaus kannst du überall auf der Welt, nicht nur in Deutschland, mit diesen Berufen eine Anstellung finden. Das zeigt uns, wie reizvoll die Branche der Hotellerie und Gastronomie ist.

Wenn du ein offener Mensch, flexibel, teamfähig und gastfreundlich bist und immer höflich im Kontakt mit Kunden, könnte hier dein Traumjob auf dich warten. ■



## Zevkli ama kolay değil!

**O**telcilik ve gastronomi dünyanın en eski işlerinden biri olarak kabul edilir. Almanya'daki işletmelerin yüzde 68'inin personel eksikliği yaşadığı sektörde 2014 yılında meslek eğitimi alanların sayısı 60 binin üzerindeydi.

Bu sektörde meslek eğitimi gören öğrenciler haftada bir iki gün veya blok öğrenim olmak üzere meslek okullarına devam ederler. Burada teorik uzmanlık dersleri önemli bir yer tutar. Örneğin, menü bilgileri, servis kuralları, otel rezervasyon sistemleri, yemek tariflerinin hesaplanması gibi konularda eğitilen öğrenciler, ayrıca pazarlama gereçleri, reklam ve iş planı düzenlenmesi gibi konularda da ders görürler. ■

### Mesleğin avantajları:

- Kolay meslek eğitim yeri edinebilirsin.
- Meslek eğitiminden sonra iş bulmak hiç de zor değil.
- Değişken ve heyecan verici görevler.
- Hızlı yükselme şansı.
- Çok sayıda mesleki gelişim imkanları.
- Yurt dışında cazip iş imkanları.
- Farklı kültürler ve insanlarla tanışma.

### Aman sakın!

- Düzenli çalışma saatlerin olsun istiyorsan...
- Müşterilerle ilgilenmekten zevk almıyorsan...
- Stresli zamanlarda ne yapacağını şaşırıyorsan...

**...sakın bu meslekleri seçme!**

## Geschmackvoll aber nicht einfach!

**D**ie Gastronomie und Hotellerie gehören zu den ältesten Gewerben der Welt. 68% der Gastgewerbe in Deutschland haben Personalmangel. 2014 wurden über 60.000 Jugendlichen in diesem Bereich ausgebildet.

Die Auszubildenden gehen an ein bis zwei Tagen pro Woche oder im Blockunterricht in die Berufsschule. Dort erhalten sie insbesondere fachtheoretischen Unterricht. Dazu gehören zum Beispiel Menükunde und Servierregeln, Kenntnisse über Reservierungssysteme im Hotel oder die Berechnung von Rezepturen, aber auch Wissen über Marketinginstrumente und Werbung sowie das Erstellen eines Dienstplans. ■

### Die Vorteile des Berufs:

- Du kannst leicht einen Ausbildungsplatz finden.
- Nach der Ausbildung es ist nicht schwer einen Arbeitsplatz zu finden.
- Abwechslungsreiche und spannende Aufgaben.
- Schnelle Aufstiegschancen.
- Zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten.
- Reizvolle Arbeitsplatzmöglichkeiten im Ausland.
- Unterschiedliche Kulturen und Menschen kennenlernen.

### Wenn...

- Du geregelte Arbeitszeiten haben möchtest...
- dir der Umgang mit Kunden keinen Spaß macht...
- du in stressigen Situationen den Überblick verlierst...

**...solltest du auf keinen Fall einen Beruf in dieser Branche wählen.**

# Offene Ausbildungsplätze

## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

### Inhalte und Tätigkeiten:

Fachleute für Systemgastronomie sorgen dafür, dass in ihrer Filiale Angebot und Qualität nach einem standardisierten Gastronomiekonzept umgesetzt werden. Sie sind in allen Bereichen, wie z.B. Einkauf, Lagerhaltung und Verkauf tätig und sorgen so für einen reibungslosen Ablauf. Sie beraten und betreuen Gäste, stellen Rechnungen aus und kassieren.

### Voraussetzungen, Interessen, Neigungen:

Freude am Umgang mit Menschen ist gefragt. Organisationstalent, Stressresistenz und Sorgfalt sind wichtig. Man sollte außerdem gut motivieren und anleiten können. Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert Verantwortungsbewusstsein.

### Was verdient man in der Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr: € 610 bis € 680
2. Ausbildungsjahr: € 680 bis € 760
3. Ausbildungsjahr: € 740 bis € 840

### Beschäftigungsbetriebe:

- in Selbstbedienungsrestaurants
- bei Fast-Food-Ketten
- in Raststätten
- in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, z.B. Kantinen und Mensen
- bei Cateringunternehmen

## Sistem gastronomi uzmanı

Meslek eğitim süresi: 3 yıl

### İşin içeriği ve yapılacak işler:

Sistem gastronomide çalışanlar, kendi şubelerindeki kampanya ve kalitenin gastronomi firmasının ana konseptine uygunluğunu sağlarlar. Satın alma, depo yönetimi ve satış gibi tüm birimlerde çalışırlar ve iş yerinin eksiksiz şekilde çalışması sorumluluğunu üstlenirler. Müşterilerle ilgilenir, fatura hazırlar ve ödemeleri tahsil ederler.

### İstenen özellikler:

İnsanlarla iyi ilişki kurabilmek. Organizasyon yeteneğine sahip olmak. Yoğun iş temposuna ayak uydurabilmek ve özenli çalışmak. Gıda maddeleriyle çalışanların sorumluluk sahibi kişiler olmaları gerekir.

### Meslek eğitimi yaparken ne kadar kazanabilirim?

1. yıl: 610€ ile 680€ arası
2. yıl: 680€ ile 760€ arası
3. yıl: 740€ ile 840€ arası

### Nerelerde iş bulabilirim?

- Self-servis lokantalarda
- Fast-food zincir restoranlarında
- Dinlenme tesislerinde
- Fabrika veya üniversite yemekhanelerinde
- Yemek fabrikalarında



WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Duisburg	<b>Anil Kumar Chhabra Shams Tabrez Hoda GbR "SUBWAY"</b> Albert-Hahn-Str. 7 47269 Duisburg	01.07.15	Frau Kamp Tel. 0203 - 6086996	3	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Düsseldorf	<b>Domino's Pizza Germany Ltd.</b> Erkrather Straße 162 40233 Düsseldorf	01.08.15	Frau Ruth Klose Tel. 0211-17088814	2	Kein Schulabschluss
Duisburg	<b>FREDULUX-Brau GmbH, Gasthofbrauerei</b> Dellplatz 14 47051 Duisburg	01.08.15	Frau Jutta Rozanski Tel. 0203 - 23 07 8	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Leverkusen	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Kaiser-Wilhelm-Allee 3 51373 Leverkusen	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 30-36032	2	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Dortmund	<b>Mc Donalds Kirsch GmbH &amp; Co. KG</b> Ostenhellweg 37 44135 Dortmund	01.08.15	Herr Zimmermann Tel. 0231 - 914544-0	4	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Dortmund	<b>Subway-Restaurants Markus Bonk</b> Stockumer Straße 196 44225 Dortmund	01.08.15	Herr Markus Bonk Tel. 0231 - 7757121	1	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar *
Düsseldorf	<b>ERGO Gourmet GmbH</b> Victoriaplatz 2 40477 Düsseldorf	01.08.15	Frau Michaela Skowronek	1	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Kleve	<b>Curry Q GmbH</b> Hoffmannallee 117 47533 Kleve	01.08.15	Herr Quartier Tel. 02821- 719830	2	Keine Angabe
Oer- Erkenschwick	<b>maritimo Oer-Erkenschwick Freizeitbad GmbH &amp; Co. KG</b> Am Stimbergpark 80 45739 Oer-Erkenschwick	03.08.15	Herr Özcan Tel.02368 / 698-0	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Duisburg Essen Köln Düsseldorf	<b>Mongo's Gastro GmbH</b> Rüttenscheider Str. 97a 45130 Essen, Ruhr	01.08.15	Frau Sagert Tel. 0201 - 7475616	1 (je)	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar

\* Sehr gute Deutschkenntnisse

## → Offene Ausbildungsplätze

### Hotelkaufmann/-frau

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

#### Inhalte und Tätigkeiten:

Hotelkaufleute koordinieren das Zusammenspiel von Übernachtungsbetrieb, Restaurant, Küche, Lager und Verwaltung. Der Schwerpunkt ihrer Aufgaben liegt in der Buchhaltung, der Organisation und im Einkauf.

#### Voraussetzungen, Interessen, Neigungen:

Freude am Umgang mit Menschen ist gefragt. Kaufmännisches Interesse, Organisationstalent, Stressresistenz und Sorgfalt sind wichtig. Man sollte serviceorientiert und teamfähig sein und ein gepflegtes Äußeres haben.

#### Was verdient man in der Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr: € 479 bis € 586
2. Ausbildungsjahr: € 557 bis € 672
3. Ausbildungsjahr: € 635 bis € 757

#### Beschäftigungsbetriebe:

- in Hotels
- in Gasthöfen
- in Pensionen

### Otel görevlisi

Meslek eğitim süresi: 3 yıl

#### İşin içeriği ve yapılacak işler:

Otel görevlisi odalar, restoran, mutfak, depo ve idare gibi otelin tüm birimleri arasındaki koordinasyonu sağlar. Görevleri arasında muhasebe, organizasyon ve satın alma önceliklidir.

#### İstenen özellikler:

İnsanlarla iyi ilişki kurabilmek. Ticari yatkınlık. Organizasyon yeteneğine sahip olmak. Yoğun iş temposuna ayak uydurabilmek ve özenli çalışmak. Servise yönelik ve takım ruhuna sahip olmak. Bakımlı bir dış görünüm de aranan özelliklerdir.

#### Meslek eğitimi yaparken ne kadar kazanabilirim?

1. yıl: 479€ ile 586€ arası
2. yıl: 557€ ile 672€ arası
3. yıl: 635€ ile 757€ arası

#### Nerelerde iş bulabilirim?

- Oteller
- Konaklama tesisleri
- Pansiyonlar



WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Köln	<b>Hilton Cologne International Brand Hospitality GmbH</b> Marzellenstr. 13 – 17 50668 Köln	01.08.2015	Herr Robin Boom Tel.: 0221 - 130712881	1	Kein Schulabschluss
Dortmund	<b>Hotel Drees GmbH &amp; Co. KG</b> Hohe Str. 107 - 109 44139 Dortmund	01.09.2015	Herr Hans-Georg Riepe Tel.: 0231 - 1299-0	3	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Lünen	<b>Am Stadtpark Kongreß-Zentrum- Lünen GmbH &amp; Co</b> Kurt-Schumacher-Str. 43 44532 Lünen	01.08.2015	Herr Andreas Riepe Tel.: 02306 - 20100	1	Fachhoch-schulereife oder vergleichbar
Köln	<b>HOPPER Hotel et cetera e.K.</b> Brüsseler Str. 26 50674 Köln	01.07.2015	Frau Andrea Lehnert Tel.: 0221 - 924400	1	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar

## Koch / Köchin

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

### Inhalte und Tätigkeiten:

Köche bereiten Gerichte aller Art zu, stellen Speisepläne auf und organisieren Arbeitsabläufe. Sie kaufen Zutaten ein und kümmern sich um die fachgerechte Lagerung. Auch die Beratung der Kunden gehört zu ihren Aufgaben.

### Voraussetzungen, Interessen, Neigungen:

Das Interesse an Lebensmitteln ist wichtig. Man braucht einen guten Geschmackssinn, Kreativität und Organisationstalent. Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert Verantwortungsbewusstsein und eine sorgfältige, hygienische Arbeitsweise. Körperliche und physische Belastbarkeit sind wichtig. Wer gerne im Team arbeitet und stressresistent ist, kann sich bewerben.

### Was verdient man in der Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr: € 479 bis € 586
2. Ausbildungsjahr: € 557 bis € 672
3. Ausbildungsjahr: € 635 bis € 757

### Beschäftigungsbetriebe:

- in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering Firmen

## Aşçı

Meslek eğitim süresi: 3 yıl

### İşin içeriği ve yapılacak işler:

Aşçıları her yemeği usulüne uygun olarak hazırlarlar. Yemek planını düzenleyip, iş akışını organize ederler. Yemekte kullanılacak malzemelerinin satın alınması ve onların uygun bir şekilde korunması, ayrıca müşterilerin bilgilendirilmesi de görevleri arasındadır.

### İstenen özellikler:

Gıda maddelerine karşı ilgili olmak önem taşır. İyi bir tat alma duyusuna sahip ve yaratıcı olmalı. Ayrıca organizasyon yeteneği de bulunmalıdır. İş gıda maddeleriyle ilgili olan kişilerin sorumluluk sahibi, ihtimamlı ve işteki hijyen kurallarına özen göstermesi gerekmektedir. Bedensel ve fiziki zorluklarla baş edebilmek önemlidir. Takım içinde çalışmaktan zevk alan ve yoğun iş temposuna ayak uydurabilecek olanlar bu meslek için başvuruda bulunabilirler.

### Meslek eğitimi yaparken ne kadar kazanabilirim?

1. yıl: 479€ ile 586€ arası
2. yıl: 557€ ile 672€ arası
3. yıl: 635€ ile 757€ arası

### Nerelerde iş bulabilirim?

- Restoran, otel, yemekhane, hastane, huzurevi ve yemek fabrikalarının mutfaklarında



WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Ense	<b>Zur alten Post</b> Am Spring 2 59469 Ense	01.08.15	Herr Christian Krüger Tel. 02938/979550	2	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Duisburg	<b>Restaurant Abzweig im Golf &amp; More</b> Altenbrucher Damm 92 a 47269 Duisburg	01.08.15	Frau Julia Zweig Tel.: 0203 - 72843793	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Wuppertal	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Aprather Weg 42113 Wuppertal	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Leverkusen	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Kaiser-Wilhelm-Allee 3 51373 Leverkusen	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	2	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Düsseldorf	<b>Van der Valk Hotel Düsseldorf GmbH</b> Am Hülserhof 57 40472 Düsseldorf	01.08.15	Frau Petra Alfes Tel.: 0211 - 200 63 247	2	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar

## → Offene Ausbildungsplätze

WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Münster	<b>Mövenpick Hotel Münster</b> Kardinal-von-Galen-Ring 65 48149 Münster	01.08.15	Frau Angelina Wendt Tel. 0251-8902-653	3	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Monheim	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Alfred-Nobel-Str. 50 40789 Monheim am Rhein	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Moers	<b>Wellings Romantik Hotel zur Linde</b> An der Linde 2 47445 Moers	01.08.15	Frau Eva Welling Tel. 02841 9760	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Oer- Erkenschwick	<b>maritimo Oer-Erkenschwick Freizeitbad GmbH &amp; Co. KG</b> Am Stimbergpark 80 45739 Oer-Erkenschwick	01.08.15	Herr Özcan Tel.: 02368 - 698-0	2	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Köln	<b>Courtyard by Marriott Köln Hotel</b> Dagobertstr. 23 50668 Köln	01.08.15	Frau Alina Seifert Tel. 0221 / 84 633 6300	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar

## Restaurantfachmann/-frau

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

### Inhalte und Tätigkeiten:

Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste in der Gastronomie. Sie beraten bei der Auswahl der Speisen und Getränke, servieren und kassieren. Außerdem bereiten sie Veranstaltungen vor und wirken bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten mit.

### Voraussetzungen, Interessen, Neigungen:

Freude am Umgang mit Menschen ist gefragt. Organisationstalent, Stressresistenz und Sorgfalt sind wichtig. Wer Interesse an der Gastwirtschaft hat und zur Schichtarbeit bereit ist, kann sich bewerben.

### Was verdient man in der Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr: € 487 bis € 589
2. Ausbildungsjahr: € 564 bis € 673
3. Ausbildungsjahr: € 641 bis € 758

### Beschäftigungsbetriebe:

→ in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen

## Restoran servis uzmanı

Meslek eğitim süresi: 3 yıl

### İşin içeriği ve yapılacak işler:

Restoran servis uzmanı müşterilere hizmet edip onlarla ilgilenir. Müşterilerin yemek ve içki seçimlerinde öneri ve görüşlerini söyler. Servis yapar ve hesap alır. Bunların dışında etkinlik hazırlıklarıyla yemek ve içki menülerinin hazırlanmasında yardımcı olur.

### İstenen özellikler:

İnsanlarla iyi ilişki kurabilmek. Organizasyon yeteneğine sahip olmak. Yoğun iş temposuna ayak uydurabilmek ve özenli çalışmak. Bu alana ilgi duyan ve vardiyalı çalışmaya hazır olanlar başvurabilirler.

### Meslek eğitimi yaparken ne kadar kazanabiliriz?

1. yıl: 487€ ile 589€ arası
2. yıl: 564€ ile 673€ arası
3. yıl: 641€ ile 758€ arası

### Nerelerde iş bulabiliriz?

→ Restoran, otel, konaklama tesisi ve pansiyonlarda



WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Köln	<b>Club Astoria GmbH &amp; Co. KG</b> Guts-Muths-Weg 3 50933 Köln	01.08.15	Frau Laura Bechtold Tel.: 0211 - 3557-436	2	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Bergisch Gladbach	<b>Kirberg GmbH</b> Gewerbehof 18 51469 Bergisch Gladbach	01.08.15	Frau Rabea Tussing Tel. 02202 – 2403-220	1	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Dortmund	<b>Hotel Drees GmbH &amp; Co. KG</b> Hohe Str. 107 - 109 44139 Dortmund	01.09.15	Herr Hans-Georg Riepe Tel.0231-1299-0	3	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Oer-Erkenschwick	<b>maritimo Oer-Erkenschwick Freizeitbad GmbH &amp; Co. KG</b> Am Stimbergpark 80 45739 Oer-Erkenschwick	01.08.15	Herr Özcan Tel.: 02368 - 698-0	4	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Duisburg	<b>Restaurant Abzweig im Golf &amp; More</b> Altenbrucher Damm 92 a 47269 Duisburg	01.08.15	Frau Julia Zweig Tel. 0203-72843793	1	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Moers	<b>Wellings Romantik Hotel zur Linde</b> An der Linde 2 47445 Moers	01.08.15	Frau Eva Welling Tel. 02841 9760	1	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Leverkusen	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Kaiser-Wilhelm-Allee 3 51373 Leverkusen	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	2	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Monheim	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Alfred-Nobel-Str. 50 40789 Monheim am Rhein	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	1	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
M.gladbach	<b>IHK Ausbildungs-GmbH</b> Bismarckstraße 109 41061 Mönchengladbach	01.08.15	Frau Michaela Uelkes Tel. 02161 241 113	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Bottrop	<b>GAFÖG Arbeitsförderungsgesellschaft - gemeinnützige GmbH -</b> Ebelstr. 25 a 46242 Bottrop	01.08.15	Herr Gregor Evers Tel.02041 / 4740-11	2	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar

## → Offene Ausbildungsplätze

### Hotelfachmann/-frau

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

#### Inhalte und Tätigkeiten:

Hotelfachleute arbeiten in allen Bereichen eines Hotels. Sie planen Arbeitsabläufe, kalkulieren Preise für Übernachtungen, betreuen Gäste und richten Zimmer her. Auch für die Buch- und Lagerhaltung sowie für die Rechnungserstellung sind sie verantwortlich.

#### Voraussetzungen, Interessen, Neigungen:

Organisationstalent, Stressresistenz und Sorgfalt sind wichtig. Bewerber sollten serviceorientiert und teamfähig sein und ein gepflegtes Äußeres haben. Im Umgang mit internationalen Gästen sind Fremdsprachenkenntnisse ebenso von Vorteil wie mathematische Fähigkeiten bei der Erstellung von Rechnungen.

#### Was verdient man in der Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr: € 479 bis € 586
2. Ausbildungsjahr: € 557 bis € 672
3. Ausbildungsjahr: € 635 bis € 757

#### Beschäftigungsbetriebe:

→ in Hotels, Gasthöfen und Pensionen

### Otelcilik uzmanı

Meslek eğitim süresi: 3 yıl

#### İşin içeriği ve yapılacak işler:

Otelcilik uzmanı bir otelin tüm birimlerinde çalışır. İş akışını planlayıp konaklama fiyatlarını hesaplar. Müşterilerle ilgilenip, odaları kullanılabilecek uygun hale getirir. Ayrıca muhasebe, depo idaresi ve fatura hazırlanmasında da sorumluluk üstlenir.

#### İstenen özellikler:

Organizasyon yeteneğine sahip olmak. Yoğun iş temposuna ayak uydurabilmek ve özenli çalışmak. Servise yönelik ve takım ruhuna sahip olmalı. Ayrıca bakımlı bir dış görünüm de aranan özellikler arasındadır. Uluslararası müşteriler için yabancı dil bilgisi bir avantajdır. Fatura hazırlamada matematiğin olduğu gibi.

#### Meslek eğitimi yaparken ne kadar kazanabilirim?

1. yıl: 479€ ile 586€ arası
2. yıl: 557€ ile 672€ arası
3. yıl: 635€ ile 757€ arası

#### Nerelerde iş bulabilirim?

→ Otel, konaklama tesisi ve pansiyonlarda



WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Köln	<b>HOPPER Hotel et cetera e.K.</b> Brüsseler Str. 26 50674 Köln	01.07.15	Herr Andrea Lehnert Tel.: 0221 - 924400	3	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Bochum	<b>SV Hotel GmbH</b> Grimbergstr. 52 a 44797 Bochum	01.08.15	Frau Sandra Vondran Tel. 0234 9796-0	3	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Münster	<b>Hotel Mauritzhof Dr. Stefan Reckhenrich e. K.</b> Eisenbahnstr. 17 48143 Münster	01.08.16	Herr Sascha von Zabern Tel.: 0251 - 4172-0	3	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Wermelskirchen	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Große Ledder 42929 Wermelskirchen	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	2	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Büren	<b>Airport Hotel Paderborn GmbH &amp; Co. KG</b> Kötterweg 10 33142 Büren	01.08.16	Herr Fabian Grünsteidl Tel. 02955 - 74740	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar

WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Kalkar	<b>"Kernwasser Wunderland" Freizeitpark GmbH</b> Griether Str. 110 - 120 47546 Kalkar	01.08.16	Frau Lenz Tel. 02824 910-243	3	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Bonn	<b>PresidentHotel GmbH &amp; Co. KG</b> Clemens-August-Str. 32 -36 53115 Bonn	01.08.15	Frau Kathrin Wenzel Tel.: 0228 - 72 50 0	3	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Düsseldorf	<b>Hotel Indigo Düsseldorf-Victoriaplatz</b> Kaiserswerther Str. 20 40477 Düsseldorf	01.08.15	Frau Alexandra Ditters Tel.: 0211 - 49 99 0	2	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar
Dortmund	<b>Hotel Drees GmbH &amp; Co. KG</b> Hohe Str. 107 - 109 44139 Dortmund	01.09.15	Herr Hans-Georg Riepe Tel.0231-1299-0	3	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar *
Köln	<b>Hilton Cologne International Brand Hospitality GmbH</b> Marzellenstr. 13 – 17 50668 Köln	01.08.15	Herr Robin Boom Tel. 0221-130712881	8	Mittlerer Abschluss oder vergleichbar *

\* Sehr gute Deutsch und Englischkenntnisse

## Fachkraft im Gastgewerbe

Dauer der Ausbildung: 2 Jahre

### Inhalte und Tätigkeiten:

Fachkräfte im Gastgewerbe bedienen und betreuen Gäste in der Gastronomie. Sie servieren Getränke und Speisen in Restaurants, bereiten Veranstaltungen vor und richten in Hotels die Zimmer her. Sie beschaffen, lagern und kontrollieren Lebensmittel sowie andere Gebrauchsgegenstände des Betriebs.

### Voraussetzungen, Interessen, Neigungen:

Freude am Umgang mit Menschen ist gefragt. Wer Interesse an Gastronomie hat und serviceorientiert denkt, kann sich bewerben. Sinn für Hygiene, Teamfähigkeit und sicheres Auftreten sind wichtig. Im Umgang mit internationalen Gästen sind Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil.

### Was verdient man in der Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr: € 487 bis € 589
2. Ausbildungsjahr: € 584 bis € 673

### Beschäftigungsbetriebe:

- in gastronomischen Betrieben, z.B. Cafés, Restaurants, Kantinen oder Cateringfirmen
- in der Hotellerie und Freizeitwirtschaft

## Otel ve lokanta servis görevlisi

Meslek eğitim süresi: 2 yıl

### İşin içeriği ve yapılacak işler:

Otel ve lokanta servis görevlisi müşterilere hizmet eder ve onlarla ilgilenir. Restoranda yemek ve içki servisinde bulunur. Etkinliklerin hazırlığına yardımcı olur ve odaları sunuma hazır hale getirir. Depoyu kontrol ederek eksik malzemelerin tedarik edilmesini sağlar.

### İstenen özellikler:

İnsanlarla iyi ilişki kurabilmek. Gastronomi alanına ilgi duyanlar ve servise yönelik olanlar başvurabilir. Hijyene karşı duyarlı olmak, takım ruhunu benimsemek ve kendinden emin bir şekilde davranmak önemli bir yer tutar. Uluslararası müşteriler için yabancı dil bilgisi bir avantajdır.

### Meslek eğitimi yaparken ne kadar kazanabilirim?

1. yıl: 487€ ile 589€ arası
2. yıl: 584€ ile 673€ arası

### Nerelerde iş bulabilirim?

- Kafe, restoran, kantin ve yemek fabrikaları gibi gastronomi alanında hizmet veren işletmelerde
- Otel ve dinlenme tesislerinde



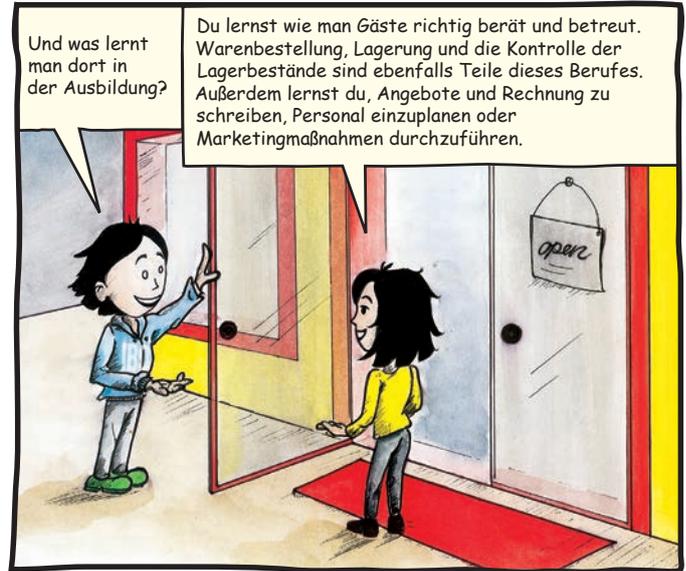
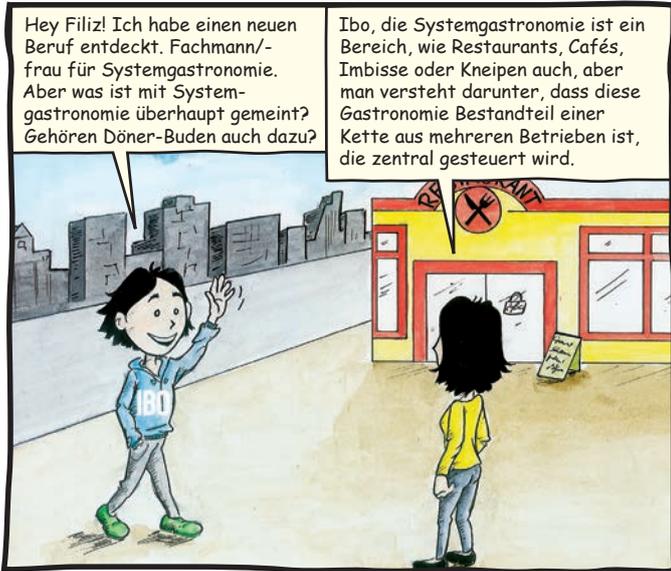
## → Offene Ausbildungsplätze

WO	UNTERNEHMEN	BEGINN	KONTAKT	PLÄTZE	SCHULABSCHLUSS
Oer-Erkenschwick	<b>maritimo Oer-Erkenschwick Freizeitbad GmbH &amp; Co. KG</b> Am Stimbergpark 80 45739 Oer-Erkenschwick	01.08.15	Herr Özcan Tel.: 02368 - 698-0	4	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Köln	<b>RheinConnection Gastronomie- und Veranstaltungs-GmbH</b> Girlitzweg 30 50829 Köln	02.08.15	Tel. 02 21- 94 98 97-0	2	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Kleve	<b>Curry Q GmbH</b> Hoffmannallee 117 47533 Kleve	01.08.15	Herr Quartier Tel. 02821- 719830	2	Keine Angabe
Krefeld	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Rheinuferstr. 7 - 9 47829 Krefeld (Schwerpunkt Küche)	03.08.15	Florian Reis Tel.: 0214 - 3036032	2	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Leverkusen	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Kaiser-Wilhelm-Allee 3 51373 Leverkusen (Schwerpunkt Küche)	03.08.15	Florian Reis Tel.: 0214 - 3036032	4	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Köln	<b>Ford Aus- und Weiterbildung e. V.</b> Geestemünder Str. 36-38 50735 Köln	01.09.15	Petra Nintemann Tel.: 0221 - 9016764	3	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Leverkusen	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Kaiser-Wilhelm-Allee 3 51373 Leverkusen (Schwerpunkt Service)	03.08.15	Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Dormagen	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Dormagen (Schwerpunkt Küche)	03.08.15	Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Dortmund	<b>Hotel Drees GmbH &amp; Co. KG</b> Hohe Str. 107 - 109 44139 Dortmund	01.09.15	Herr Hans-Georg Riepe Tel.: 0231 - 1299-0	3	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar
Wuppertal	<b>Bayer Gastronomie GmbH</b> Aprather Weg 42113 Wuppertal (Schwerpunkt Service)	03.08.15	Herr Florian Reis Tel. 0214 / 3036032	1	Hauptschulabschluss, qualifizierter Hauptschulabschluss oder vergleichbar

Quelle: [www.ihk-lehrstellenboerse.de](http://www.ihk-lehrstellenboerse.de)

# FILIZ & IBO

## IBO LERNT EINEN NEUEN BERUF KENNEN FACHMANN FÜR SYSTEMGASTRONOMIE...



# TEST

Hier findest du ein Quiz, um dein bisher gesammeltes Wissen im Bereich Hotellerie und Gastronomie zu testen. Die Antworten findest Du auf der Seite 23. Du kannst dann deine Punkte zusammenrechnen und sehen, wie gut du dich auf diesem Gebiet schon auskennst und ob eine Ausbildung in diesem Bereich für dich in Frage kommt oder eher nicht.

- 1. Ein Restaurantbesucher beschwert sich bei dir, dass sein Essen kalt ist. Wie reagierst du?**
  - a) Du erklärst ihm, dass das Essen auch kalt gut schmeckt.
  - b) Du entschuldigst dich freundlich und bringst das Essen zurück in die Küche.
  - c) Du ignorierst seine Beschwerde und arbeitest weiter.
  
- 2. Du erhältst an der Hotelrezeption einen Anruf. Eine Frau muss ihre Geschäftsreise und den Aufenthalt im Hotel um eine Woche verschieben. Was sagst du ihr?**
  - a) Du reagierst genervt und sagst ihr, dass sie sich das nächste Mal ein anderes Hotel suchen soll.
  - b) Du lässt dich mit ihrem Vorgesetzten verbinden und beschwerst dich über sie.
  - c) Du zeigst dich hilfsbereit, prüfst die Reservierungen und führst die Umbuchung anstandslos durch.
  
- 3. Du schenkst an der Bar Getränke aus. Ein Herr beschwert sich über einen Fleck auf seinem Weinglas. Wie handelst du in dieser Situation?**
  - a) Du nimmst das Glas und wischst mit einem Spüllappen über den Fleck.
  - b) Du entschuldigst dich und servierst ihm ein neues Getränk in einem frischen und sauberen Glas.
  - c) Du sagst ihm, er solle sich nicht so anstellen.
  
- 4. Du begrüßt neu angekommene Hotelgäste und stellst fest, dass sie kein Deutsch sprechen. Was tust du?**
  - a) Du bist eingeschüchtert und schweigst.
  - b) Du reagierst gereizt und beschwerst dich über die mangelnden Deutschkenntnisse der Gäste.
  - c) Du fragst höflich auf Englisch, wie du ihnen helfen kannst.
  
- 5. Im Gaststättenraum gibt es unter den Servicekräften Unstimmigkeiten. Wie reagierst du?**
  - a) Du bittest die Beteiligten leise, ihre Meinungsverschiedenheit in ihrer Pause beizulegen und nicht vor den Gästen auszutragen.
  - b) Du ignorierst die Situation. Die sollen das unter sich klären!
  - c) Du schimpfst laut mit den Mitarbeitern und verlangst von ihnen, sich zu vertragen.
  
- 6. Welcher Aussage stimmst du zu?**
  - a) Gäste können manchmal anstrengend sein. Wenn sie es verdienen, kann man schon mal unhöflich werden.
  - b) Ein Arbeitstag sollte wochentags zwischen 8:00 und 16:00 Uhr sein. Am Wochenende oder abends zu arbeiten, kommt für mich nicht infrage.
  - c) Der Kunde ist König, daher sollte man jederzeit freundlich und hilfsbereit sein.
  
- 7. Ein Hotelgast hat Pech gehabt: Sein Koffer ging auf seiner Flugreise verloren. Wie verhältst du dich als Hotelangestellter?**
  - a) Ich zeige Verständnis und erzähle ihm von einem früheren Urlaub, in dem mein Gepäck auch verloren ging.
  - b) Ich gebe ihm eine nahegelegene Einkaufsadresse und verspreche, mich für ihn mit dem Flughafen in Verbindung zu setzen.
  - c) Ich sage "Pech gehabt" und gehe meinen anderen Aufgaben nach.

## Auswertung

**0-2 Punkte:** Von Serviceorientierung verstehst du noch nicht sehr viel.

**3-5 Punkte:** **Nicht schlecht!** Deine Gäste sind dir nicht gleichgültig. Vielleicht übst du aber doch noch mal und informierst dich über Berufe im Gastgewerbe.

**6-7 Punkte:** **Super!** Bei dir können sich die Gäste wie zu Hause fühlen! Überlege doch, ob eine Ausbildung im Gastgewerbe zu dir passen würde.

Quelle: [www.planet-beruf.de](http://www.planet-beruf.de)

Testlösungen siehe Seite 23

# GEWINNSPIEL

**Einsendeschluss:  
30.06.2015**

Wo hast du das gelesen?

Bei diesem Quiz kannst du beweisen, wie gut du das Heft gelesen hast. Wir nennen dir dazu einen Satz, der irgendwo im Heft vorkam und du musst uns sagen, auf welcher Seite man diesen Satz findet.

Wenn du uns alle richtigen Antworten nennst, **hast du die Chance ein ASUS Tablet oder eins von fünf „Sofralar“ Kochbüchern von kochdichtürkisch.de** zu gewinnen.

Schick uns die Antwort mit deinem Vor- und Nachnamen, deinem Geburtsdatum, deiner Postanschrift und deiner E-Mail-Adresse in einem ausreichend frankierten Umschlag an:

**ATIAD e.V.**

**Stichwort „Gewinnspiel“**

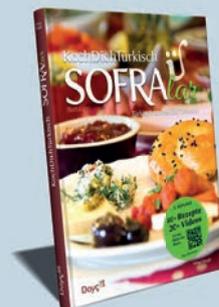
**Wiesenstr. 21, 40549 Düsseldorf**

Oder ganz einfach per Mail an [info@atiad.de](mailto:info@atiad.de)

Die Gewinnerin bzw. der Gewinner wird auf [www.fibo-nrw.de](http://www.fibo-nrw.de) vorgestellt.

**Viel Spaß und viel Erfolg!**

1. „Wer denkt, dass er um 17 Uhr Feierabend macht oder an den Wochenenden zum tanzen gehen möchte, wird keinen Erfolg haben.“
  - a. Seite 5
  - b. Seite 3
  - c. Seite 12
2. „Ich empfehle immer, dass sie sich nicht nur für einen Beruf, sondern für verschiedene Berufe bewerben sollen.“
  - a. Seite 3
  - b. Seite 9
  - c. Seite 20
3. Im Prinzip kann jeder Lehrling einen Teil seiner Ausbildung im Ausland verbringen – unabhängig von seinem angestrebten Beruf und der Ausbildungsdauer.
  - a. Seite 21
  - b. Seite 22
  - c. Seite 20
4. Werden Waren geliefert, überprüfen sie Bestell- und Lieferscheine und bringen die Waren ins Lager.
  - a. Seite 2
  - b. Seite 16
  - c. Seite 19
5. „Es gibt viele Angebote auf [www.ihk-lehrstellenboerse.de](http://www.ihk-lehrstellenboerse.de)“
  - a. Seite 15
  - b. Seite 8
  - c. Seite 4



Die Gewinner/innen werden schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Mitarbeiter/innen des Verbands türkischer Unternehmer und Industrieller in Europa und deren Angehörige dürfen an dem Gewinnspiel nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Bei der Auslosung werden nur Einsendungen der Jahrgänge 1990 bis 2003 berücksichtigt.

# Ein Tag im Hotel



→ Hallo, wir wollen Dir heute zeigen, wie der Tagesablauf eines Hotelkaufmanns beziehungsweise einer Hotelkauffrau aussieht. Hotelkaufleute sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf und koordinieren dazu die verschiedenen Abteilungen eines Hotels wie Restaurant, Küche, Übernachtungsbetrieb und Lager. In all diesen Bereichen kennen sich Hotelkaufleute aus und können gegebenenfalls mitarbeiten.

→ Merhaba bugün sana bir otel görevlisinin günlük görevlerini göstereceğiz. Otel görevlileri, otelin eksiksiz işleyebilmesi için bir oteldeki tüm işlerden anlamak zorundadırlar. Bunun için tüm birimler arasındaki koordinasyonu sağlarlar. Restoran, mutfak, odalar veya depodaki görevlerin neler olduklarını bilmek zorundadırlar.



→ Vor dem Frühstück müssen alle Tische mit Tassen, Untertassen, Servietten und Besteck eingedeckt werden. Dabei musst du gut aufpassen! Jeder Tisch muss in derselben Anordnung eingedeckt werden.

→ Kahvaltı servisi başlamadan önce tüm masaların fincan, fincan altı, peçete ve çatal-kaşık-bıçak takımlarıyla donatılması gerekmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken husus: Tüm masalar aynı şekilde olmalıdır.

→ Ein großer Teil der Arbeit von Hotelkaufleuten hat mit Zahlen zu tun. Sie müssen abstrakt und logisch denken und gut vorausplanen können, denn sie sind auch für die Buchhaltung zuständig, überprüfen eingegangene Rechnungen, berechnen und überwachen die laufenden Kosten und kalkulieren am Computer die Preise für Übernachtungen und Paketangebote.



→ Bir otel görevlisi sayılarla içli dışlı olmak zorundadır. Soyut ve mantıklı düşünebilmeli ve her şeyi önceden planlayabilmelidir. O bakımdan muhasebeyi yürütebilmeli, çıkan faturaları denetleyebilmeli ve bilgisayarda giderleri hesaplayarak geceleme ve paket konaklama fiyatlandırmasını yapabilmelidir.

# Otelde bir gün

- Hotelkaufleute sind aber auch für den Einkauf und die Lagerhaltung mit verantwortlich, ebenso wie für den Service im Restaurant oder die Reservierungen am Empfang.
- **Otel görevlisinin görevleri arasında ayrıca satın alma, depo kontrolü, restoranda servis ve rezervasyon da bulunmaktadır.**
- Sie kontrollieren die Lagerbestände, führen Inventuren durch, ermitteln, was im Hotel alles benötigt wird, werten Angebote aus und bestellen Waren. Werden Waren geliefert, überprüfen sie Bestell- und Lieferscheine und bringen die Waren ins Lager.
- **Depodaki stok kontrolünü yaparlar. Envanter çıkartırlar ve otelde ne lazım ne lazım değil belirlerler. Teklifleri değerlendirir ve sipariş verirler. Mal tesliminde gelen mal ile irsaliyeyi kontrol edip, malları depoya yerleştirirler.**
- Hotelkaufleute vertreten ihr Hotel gegenüber Reiseveranstaltern, Lieferanten, Werbepartnern und natürlich direkt vor den Gästen. Sie betreuen die Gäste von der Reservierung bis zur Abreise, füllen Meldeformulare aus, beantworten Fragen, kümmern sich um Probleme, Wünsche und etwaige Reklamationen. So sorgen sie dafür, dass die Besucher mit dem Hotel zufrieden sind. Um mit ausländischen Gästen sprechen zu können, beherrschen sie mindestens eine Fremdsprache, vor allem Englisch.
- **Otel görevlileri turizm acentaları, tedarikçiler, promosyon ortakları ve müşterilere karşı oteli temsil ederler. Müşterilere rezervasyondan çıkış yaptıkları ana kadar eşlik edip ilgilenirler. Form doldurup soruları yanıtlar, problemleri çözüp dilek ve şikayetleri dinlerler. Müşterinin otelden memnun kalması için uğraşırlar. Yabancı müşterilerle anlaşabilmek için, en az ingilizce olmak üzere bir yabancı dile hakim olmalıdırlar.**



# Gut, dass es FIBO gibt!

**Taha Kocaman ist 20 Jahre alt. Ab dem 1. August 2015 wird er eine Ausbildung bei der Sparkasse Lünen als Bankkaufmann beginnen. Bevor er das Projekt FIBO kennenlernte, hatte er nur sehr wenige Kenntnisse über die Berufsausbildung. Der Wendepunkt war für ihn, dass seine Mutter eine Informationsveranstaltung des FIBO Projekts besuchte, die vom Ehrenamtlichen Berufseinstiegsberater (EBB) Selahattin Yılmaz durchgeführt wurde.**

**Taha Kocaman:** Ich selbst konnte an dieser Infoveranstaltung nicht teilnehmen, allerdings war meine Mutter dabei. Als sie nach Hause kam, sagte sie mir, dass sie von der Veranstaltung sehr beeindruckt war und ich unbedingt mit Herrn Yılmaz Kontakt aufnehmen solle. Als ich mit ihm sprach, hat es mich sehr beruhigt, dass er sich mit dem Thema gut auskennt. Er hat mir das Gefühl gegeben, dass ich ihm vertrauen kann. Wir begannen zu überlegen, wie wir nun vorgehen können.

**Der 37-jährige EBB Selahattin Yılmaz, der als Lehrer tätig ist, berichtete uns, dass sein Job eine wichtige Rolle spielt, um mit den Jugendlichen zurechtzukommen. „Als wir uns zum ersten Mal getroffen haben war Taha geknickt“ sagte uns der ehrenamtliche Berufseinstiegsberater. Wir haben ihn gefragt, welche Strategie er bei der Beratung der Jugendlichen verfolgt.**

**Selahattin Yılmaz:** Weil er in der Vergangenheit viele Absagen bekommen hat, war Taha ziemlich hoffnungslos. Zunächst haben wir zusammen überlegt, welche Fehler er gemacht hat. Wir haben darüber gesprochen, wie eine Bewerbung aussehen sollte und welche Berufe zu ihm passen könnten. Anschließend habe ich ihn über die unterschiedlichen Berufe informiert. Ich habe ihm geraten, seinen Mut nicht zu verlieren und weiterhin entschlossen zu bleiben. Ich denke, dass er mich als glaubwürdig betrachtet und meine Tipps angenommen hat.

**Die nächste Station von Selahattin Yılmaz und Taha Kocaman war die Dortmunder Handwerkskammer. Die Beraterin Meryem Efe kennenzulernen war für Taha ein wichtiger Schritt in die Zukunft. Frau Efe, wo machen die Jugendlichen die meisten Fehler?**

**Meryem Efe:** Besonders in den Bewerbungsmappen werden viele Fehler gemacht. Außerdem bereiten sich viele Jugendliche nicht genug vor oder bewerben sich zu spät. Ich empfehle immer, dass sie sich nicht nur für einen Beruf, sondern für verschiedene Berufe bewerben sollen. Sie können sich zudem von IHK, HWK, Agentur für Arbeit oder von den Kommunen beraten lassen. Es ist eine wichtige Aufgabe für die Eltern ihre Kinder mit Geduld zu unterstützen und ihnen zu helfen.

**Taha ist sehr glücklich, dass er einen Ausbildungsplatz bei der Sparkassenfiliale in Lünen gefunden hat. Er ist gespannt auf die Zeit seiner Ausbildung. Und welche Ziele hat er? Das hat er uns verraten:**

**Taha Kocaman:** Ich möchte meine Ausbildung erfolgreich absolvieren und mich durch die Seminare in diesem Bereich spezialisieren. Meine Mutter sagt immer: „**Ein Beruf ist wie ein goldenes Armband.** Es lebt lebenslang mit dir!“ Deswegen muss ich mich kontinuierlich verbessern.

**Der Ehrenamtliche Berufseinstiegsberater von FIBO, Selahattin Yılmaz, freut sich sehr darüber, dass er Taha zu einer Ausbildung verhelfen konnte. Er beendet unser Interview mit diesen Worten:**

**Selahattin Yılmaz:** Es ist wirklich ein großartiges Gefühl. Das einzige, was unsere Jugendlichen brauchen, ist unsere Unterstützung. Wenn sie die bekommen können sie alle Hindernisse überwinden. ■



Meryem Efe ■  
■ Selahattin Yılmaz

# İyi ki FIBO var!

Taha Kocaman 20 yaşında ve 1 Ağustos 2015 tarihinde Lünen Sparkasse’de bankacılık uzmanı olarak meslek eğitimine başlayacak. FIBO projesiyle tanışmadan önce okuldan aldığı bilgilerin yetersizliğinden yakınan Taha için, dönüm noktası annesinin FIBO Gönüllü Meslek Rehberi Selahattin Yılmaz’ın yaptığı bilgilendirme toplantısına katılmak olmuş.

**Taha Kocaman:** Ben o toplantıya katılamamıştım ama annem katıldı. Eve geldiğinde bana toplantıdan çok etkilendiğini ve mutlaka Selahattin Bey ile temasa geçmemi söyledi. Kendisiyle görüştüğümde konuya hakim olması beni rahatlattı. Benimle kolay iletişim kurması ona güven sağlamama yol açtı. Daha sonra kafa kafaya verip neler yapabiliriz diye düşünmeye başladık.

**Öğretmenlik yapan 37 yaşındaki FIBO Gönüllü Meslek Rehberi Selahattin Yılmaz yaptığı mesleğin gençlerle kolay anlaşabilmede önemli**



■ Taha Kocaman

bir rol oynadığını düşünüyor. Taha’yla ilk görüşmesinde moralinin bozuk olduğuna dikkat ettiğini ifade eden Yılmaz’a nasıl bir yol izlediklerini soruyoruz:

**Selahattin Yılmaz:** Taha daha önceki başvurularından red cevabı aldığı için oldukça ümitsizliğe kapılmış. Öncelikle nerede hata yaptığını baktık. İş başvuru dilekçelerinin nasıl olması gerektiğini, kendisi için uygun mesleklerin neler olabileceğini konuştuk. Ona farklı dallardaki meslekler hakkında bilgiler verdim. Moralini yüksek tutmasını ve azimli olması tavsiyesinde bulundum. Samimiyetime inanmış olacak ki, bana inandı ve yönlendirmelerime saygı duydu.

**Selahattin Yılmaz ile Taha Kocaman’ın daha sonraki durakları Dortmund Handwerkskammer yani Zanaatkarlar Odası olmuş. Danışman Meryem Efe ile tanışması Taha için ileriye atılmış doğru bir adım. Meslek eğitim yeri danışmanı Meryem Hanım’a gençlerin en çok nerelerde hatalar yaptıklarını sorduk:**

**Meryem Efe:** Başvuru dilekçelerinde çok hata yapıyor. Ayrıca meslek yerlerine kendilerini yeterince hazırlamamaları ve çok geç müracaat etmeleri de sıkça yapılan diğer hatalar. Benim tavsiyem sadece bir mesleğe değil birçok meslek yerlerine müracaat etsinler. IHK, HWK, Arbeit für Agentur ve belediyelerden konuyla ilgili bilgiler alsınlar. Burada anne-babalara da çok büyük bir iş düşüyor. Çocuklarını sabırla destekleyip, onlara yardımcı olmaları gerekiyor.

**Taha Lünen’deki Sparkasse şubesinde bulduğu meslek eğitim imkanı için çok mutlu. Heyecanla mesleğe başlayacağı zamanı bekliyor. Peki bu meslekte hedeflerin ne diye sorduğumuzda bize şunları söylüyor:**

**Taha Kocaman:** Eğitimimi başarıyla tamamlayıp, seminerlere katılarak bu alanda uzmanlaşmak istiyorum. Annem hep: **”Meslek altın bileziktir, bir ömür seninle yaşayacak”** der. O yüzden alanımda kendimi devamlı geliştirmeliyim.

**FIBO Gönüllü Meslek Rehberi Selahattin Yılmaz da Taha’nın bir meslek edinecek olmasına ön ayak olmaktan ötürü çok mutlu. O da röportajımızı şu sözlerle bitiriyor:**

**Selahattin Yılmaz:** Bu harika bir duygu. Gençlerimizin ihtiyacı olduğu tek şey destek. Bu olduğu takdirde aşamayacakları hiç bir şey yoktur. ■



## Die Antworten auf Deine Fragen

### **Kann jeder Auszubildende ins Ausland gehen? Her meslek eğitimi öğrencisi yurt dışına gidebilir mi?**

Im Prinzip kann jeder Lehrling einen Teil seiner Ausbildung im Ausland verbringen – unabhängig von seinem angestrebten Beruf und der Ausbildungsdauer. Aber Achtung: Kein Azubi hat einen Rechtsanspruch auf einen Auslandsaufenthalt. Ob er gehen kann, hängt immer von der Zustimmung des Ausbildungsbetriebs ab. ■

Prinsip olarak her öğrenim gören çırak, eğitim süresinin bir kısmını - hedeflediği meslek ve eğitim süresinden bağımsız olarak - yurt dışında geçirebilir. Ama bu noktada dikkat edilmesi gereken şudur: Bu hiç bir meslek eğitimi öğrencisine o ülkede ikamet etme hakkı doğurmaz. Öğrencinin gidip gidemeyeceği meslek öğrendiği işletmenin rızasına bağlıdır. ■

## Her sorunun bir cevabı var!

### **Wie gut sollten meine Sprachkenntnisse sein? Yabancı dil bilgim hangi düzeyde olmak zorunda?**

Das hängt ganz von dem Ausbildungsberuf ab. Wer eher praktisch tätig ist, wird über sein Handeln kommunizieren, hier ist häufig schon das Sprachniveau A2 nach dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen ausreichend. Das bedeutet: Der Azubi kann sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen und die eigene Herkunft und Ausbildung beschreiben. Für kaufmännische und andere kommunikationsintensive Ausbildungsberufe empfehle ich das Sprachniveau B1. Der Azubi ist also in der Lage über Erfahrungen und Ereignisse zu berichten und auch eine kurze Diskussion zu führen. Generell gilt: Sprach-Perfektionismus ist hier weniger wichtig als der Wille zu kommunizieren. Das und die generelle Motivation eine neue Sprache zu erlernen, wird in einem ausländischen Betrieb hoch angerechnet. ■

Bu tamamen öğrenilen meslekle alakalı bir şey. Yapılan meslek daha fazla pratik uygulamayı gerektiren bir meslek ise, iletişim bu faaliyet çerçevesinde sağlanır. Burada genellikle Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı A2 seviyesi yeterli olur. Bu şu anlama geliyor: Öğrenci basit ve sıradan durumlarda derdini anlatabilmeli ve geldiği yer ve öğrendiği mesleği tanımlayabilmeli. Ticaretle ilgili veya komunikasyonun daha ön planda olduğu mesleklerde ise yabancı dil seviyesi daha yüksek olmalıdır, yani B1. Meslek eğitimi öğrencisi yaşadığı deneyim ve olayları rapor haline getirebilmeli ve kısaca müzakere edebilmelidir. Genel geçerli olan kural şudur: Yabancı dilin ne kadar mükemmel konuşulduğundan ziyade, iletişim kurma isteği daha fazla önem kazanmaktadır. Bu ve yabancı dil öğrenmeye yönelik motivasyon yabancı bir işletmede kar hanesine yazılır. ■

### Ändert sich meine Ausbildungsvergütung während meines Auslandsaufenthalts?

#### Yurt dışında geçirdiğim süre boyunca meslek eğitiminden kazandığım ücret değişir mi?

Nein, die Vergütung bleibt die gleiche. Der Ausbildungsbetrieb übernimmt in der Regel jedoch nicht die Reise- und Unterhaltskosten. Auch deswegen ist es ratsam, sich für ein Förderprogramm zu bewerben. ■

Hayır, kazanç aynı kalır. Ama meslek eğitimi veren işletme seyahat ve konaklama masraflarını karşılamaz. Bu bakımdan bir teşvik programına başvurmak tavsiye edilir. ■

### Gehe ich im Ausland auch auf eine Berufsschule? Yurtdışında da bir meslek okuluna gider miyim?

Das duale Ausbildungssystem gibt es fast nur in Deutschland. Der Aufenthalt wird also rein praktisch ausgelegt sein. Um die Lehrmaterialien auch während der Abwesenheit zu bekommen, bespricht man sich am besten vorher mit seinen Mitschülern und Lehrkräften. Um sich von der Schule freistellen zu lassen, muss man sich eine Einverständniserklärung seiner Berufsschule ausstellen lassen. Der günstigste Zeitpunkt für einen Auslandsaufenthalt ist demnach auch in der berufsschulfreien Zeit. ■

İkili meslek eğitimi hemen hemen bir tek Almanya'da mevcut. Yani gidilecek ülkenin neresi olduğu bu sorunun cevabını net bir şekilde ortaya koyar. Siz yurt dışındayken eğitiminiz ile ilgili olarak dağıtılan araç ve gereçleri temin edebilmemiz için, bunları daha önceden diğer öğrenciler ve öğretmenlerinizle konuşunuz. Okuldan muaf tutulabilmek, meslek okulundan onay alınmasına bağlıdır. Yurt dışına çıkmak için en uygun zaman meslek okullarının tatilde olduğu dönemlerdir. ■

Quelle: Bundesministerium für Bildung und Forschung

# NOCH WEITERE FRAGEN?

Schreib uns doch einfach eine E-Mail oder ruf uns an!

Sorularının cevabını alamadıysan, bize mail yaz, ya da aşağıdaki numarayı ara!



[info@atiad.org](mailto:info@atiad.org)  
Tel.: 0211 - 50 21 21



Test Lösung:  
1-b, 2-c, 3-b, 4-c, 5-a, 6-c, 7-b

# WICHTIGE TERMINE!

## ÖNEMLİ ETKİNLİKLER, LÜTFEN NOT ET!



### 9. Juni in Gelsenkirchen / GelsenTrabPark 18. Juni in Münster / MCC Halle Münsterland IHK-Azubi-Speed-Dating 2015

In zehn Minuten zur Lehrstelle. Das ist durchaus möglich für Schülerinnen und Schüler, die beim Azubi-Speed-Dating der IHK am 9. Juni in Gelsenkirchen sowie am 18. Juni 2015 in Münster in der Zeit von 09:00 bis 15:00 Uhr ihren zukünftigen Chef nicht nur kennen lernen, sondern gleich überzeugen.

- Bewerbungsgespräche
- Bewerbungstipps
- Bewerbungsmappen-check

### 29. Mai in Hagen / SIHK-Bildungszentrums Ausbildungsmesse Hagen

Die Ausbildungsmesse Hagen findet am 29. Mai 2015 zwischen 8.30 und 17.00 Uhr auf dem Gelände des SIHK-Bildungszentrums, Eugen-Richter-Str. 110, und dem benachbarten Gelände der Kreishandwerkerschaft, Handwerkerstr. 11, im Gewerbegebiet Kückelhausen statt.

- Berufsbilder
- Voraussetzungen
- Bewerbungsverfahren

### 16. April 2015

in Bonn / Stadthalle Bonn-Bad Godesberg - 8.30-14.45 Uhr

### 16. - 17. April 2015

in Dortmund / Kulturort DEPOT - 8.30-14.45 Uhr

### 22. April 2015

in Köln / Stadthalle Köln Mülheim - 8.30-14.45 Uhr

### 28. - 29. April 2015

in Gelsenkirchen / Wissenschaftspark Gelsenkirchen - 8.30-14.45 Uhr

### 02. - 03. Juni 2015

in Düsseldorf / Mitsubishi Electric Halle - 8.30-14.45 Uhr

### 16. - 17. Juni 2015

in Bielefeld / Stadthalle Bielefeld - 8.30-14.45 Uhr

### Vocatum Fachmessen für Ausbildung und Studium

Die Ausstellung steht jungen Menschen - insbesondere SchülerInnen - auf ihrem Weg in die Berufs- und Studienwelt zur Seite, informiert sie und trägt dazu bei, dass sie mit passenden Ausbildungsbetrieben sowie Fach- und Hochschulen zusammenfinden.

## Impressum | Künye

### ATIAD e.V.

Verband Türkischer Unternehmer und Industrieller in Europa  
Avrupa Türk İşadamları ve Sanayicileri Derneği

Für den ATIAD-Vorstand, der Vorstandsvorsitzender **ATIAD** Yönetim Kurulu adına, Yönetim Kurulu Başkanı:

Aziz Sarıyar



Förderung in Berufsorientierung bei Jugendlichen aus türkischen Migrantenfamilien

Türk Kökenli Gençleri ve Ailelerini Meslek Seçimi Aşamasında Bilgilendirme ve Yönlendirme Projesi

### Leitung und Koordination | Yönetim ve koordinasyon

Ömer Sağlam (V.i.S.d.P.)

Gefördert durch das Ministerium für Arbeit, Integration und Soziales des Landes NRW und den Europäischen Sozialfonds

Kuzey Ren Westfalya Eyaleti Çalışma, Uyum ve Sosyal İşler Bakanlığı ile Avrupa Sosyal Fonu tarafından desteklenmektedir.

### Redaktion

Memed Karamustafa  
Kim Rademacher  
Ömer Sağlam

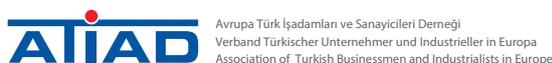
### Grafik, Satz, Layout

The Pink House, Elif Yıldız  
Illustrationen, Pink House

### Kontakt | İletişim

Wiesenstr. 21, D-40549 Düsseldorf  
Telefon: (0211) 50 21 21 Telefax: (0211) 50 70 70  
E-Mail: info@atiad.org  
Internet: www.atiad.org Internet: www.fibo-nrw.de

Projektträger:



Gefördert durch:



Kooperationspartner:

