



ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN

KONDITOR/IN

(Einzelbewerb)

Landesberufsschule Baden
9. - 11. Oktober 2020

46. WorldSkills 2021, Shanghai/V.R. China



INHALT

1. Allgemeine Informationen	1
1.1 Teilnahmevoraussetzungen für die AustrianSkills 2020 und die internationalen Bewerbe ...	1
1.2 Qualifikation zu den internationalen Bewerben	1
1.3 Alterslimit für die internationalen Bewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2020)	2
1.4 Anmeldung zur AustrianSkills 2020	2
1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos	2
1.6 Kosten für Teilnehmer	2
1.7 Persönliche Rahmenbedingungen/Persönliches Interview	2
1.8 Musterbeispiele	3
2. Erforderliche Kompetenzen	3
2.1 Notwendige Ausbildung	3
2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig	3
2.3 Theoretische Kenntnisse	3
3. Aufgabenstellungen	3
3.1 Grobbeschreibung	3
3.2 Module	3
3.3 Materialien / Komponenten	4
3.4 Zur Verfügung gestellte Maschinen und Werkzeuge	4
3.5 Zur Verfügung gestellte Hilfsmittel	4
3.6 Mitzubringende Werkzeuge	4
3.7 Erlaubte Hilfsmittel	5
4. Wettbewerbszeit	5
4.1 Vorläufiger Zeitplan	5
5. Bewertung und Kriterien	6
6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2020	7
6.1 Berufsspezifische Regeln	7
6.2 Wettbewerbsablauf	7
6.3 Vor Wettbewerbsablauf	7
6.4 Während des Wettbewerbes	8
6.5 Arbeitssicherheit	8
6.6 Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln	8
7. Schlussbestimmungen	8
8. Kontakt	9

Anmerkung: *Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen nur in ihrer männlichen Form angeführt.*

1. Allgemeine Informationen

Berufswettbewerbe bieten die Möglichkeit, die Vorzüge einer Berufsausbildung herauszustellen, und geben einen Überblick über den Ausbildungs- und Leistungsstand. Die Staatsmeisterschaften sind daher ein mehrtägiger Wettbewerb, welche sich am Niveau internationaler Wettbewerbe orientieren.

Die Staatsmeisterschaften dienen auch dazu, den teilnehmenden Fachkräften die Möglichkeit zu geben, sich auf die physische sowie mentale Belastung eines internationalen Wettbewerbes einzustellen und vorzubereiten, die durch das Umfeld einer öffentlichen Messe (hohe Anzahl an Besuchern, Lärm, usw.) abverlangt wird. Dies ist ein wesentliches Entscheidungskriterium um festzustellen, wer von den Teilnehmern neben seiner fachlichen Qualifikation, auch die physische und psychische Belastbarkeit mitbringt.

1.1 Teilnahmevoraussetzungen für die AustrianSkills 2020 und die internationalen Bewerbe

- Überdurchschnittliches Können und Einsatzbereitschaft sowie physische und psychische Belastbarkeit.
- Berufs- bzw. Schulausbildung in Österreich.
- Idealerweise abgeschlossene Ausbildung mit Praxis oder im letzten Ausbildungsjahr.
- Berufsspezifische Englischkenntnisse in Wort und Schrift (Wettbewerbsprache = Englisch).
- Aufrechtes Beschäftigungsverhältnis im erlernten Beruf oder in einem ausbildungsnahen Beruf (Ausnahme: Ableistung von Präsenz- oder Zivildienst).
- Bereitschaft, den evtl. im Wettbewerbsjahr anstehenden Präsenz- bzw. Zivildienst bei Bedarf zu verschieben.
- Einverständnis und volle Unterstützung des Betriebes bzw. der Schule (wenn noch in Ausbildung).
- Hauptwohnsitz in Österreich.
- Die Teilnahme an den Staatsmeisterschaften kann mehrmals erfolgen - die Teilnahme an WorldSkills nur ein Mal.

1.2 Qualifikation zu den internationalen Bewerben

Mit den AustrianSkills 2020 findet die Qualifikation für WorldSkills 2021 statt.

Bei der Durchführung und Bewertung des Wettbewerbs werden Sie von einem Jury-Team begleitet, welche die Bewertung der Aufgabenstellungen vornehmen wird. Alle Teilnehmer werden gemeinsam eine faire und bestmögliche Unterstützung erhalten, um ein Höchstmaß an Objektivität zu bieten.

Die Entscheidung, wer zu internationalen Bewerben entsendet wird, findet nicht nur auf Grund der Platzierung bei den AustrianSkills 2020 statt, sondern basiert aus dem Gesamtbild folgender Kriterien:

- fachliche Kompetenz
- persönliche Rahmenbedingungen (z.B. Betrieb, Schule, Hobbys usw.)
- sozialen Kompetenzen (z.B. respektvoller Umgang mit anderen Kandidaten, entsprechendes Auftreten usw.)

Die Letztentscheidung über die Entsendung zu internationalen Wettbewerben trifft Skills-Austria gemeinsam mit dem österreichischen Experten für den jeweiligen Beruf.

1.3 Alterslimit für die internationalen Wettbewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2020)

Grundsätzlich müssen die Teilnehmer zum Zeitpunkt des internationalen Wettbewerbes volljährig (18 Jahre) sein. Ein Mindestalter zur Teilnahme an den AustrianSkills ist nicht vorgegeben. Jedoch muss der Teilnehmer die in dieser Beschreibung definierten Aufgaben selbstständig und fachlich richtig erledigen können.

Folgendes Höchstalter gilt für

- WorldSkills 2021: **22 Jahre** im Wettbewerbsjahr
d.h. geboren am oder nach dem **1.1.1999**

1.4 Anmeldung zur AustrianSkills 2020

Alle Wettbewerbe der AustrianSkills 2020 werden öffentlich angekündigt. Die Teilnahme im Beruf Konditor/in ist nur nach schriftlicher Anmeldung mittels Online-Anmeldeformular unter www.skillsaustria.at direkt bei SkillsAustria möglich

[Hier geht es zum Anmeldeformular](#)

Nach dem Anmeldeschluss für die AustrianSkills 2020 werden die Teilnehmer und der entsprechende Betrieb/die Schule über die weiteren Details (Anreise, Unterkunft, Verpflegung usw.) von SkillsAustria zeitgerecht informiert.

⇒ **Anmeldeschluss ist der 31.08.2020**

Sollte es mehr Anmeldungen geben als Arbeitsplätze zur Verfügung gestellt werden können, behält sich SkillsAustria vor, eine Vorauswahl unter den angemeldeten Teilnehmern vorzunehmen.

1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos

Der Teilnehmer stimmt mit der Anmeldung zu den AustrianSkills 2020 der uneingeschränkten Aufzeichnung und Veröffentlichung von digitalen Datenträgern, während des Wettbewerbes und der Siegerehrung zu. Diese Aufzeichnungen dienen der Dokumentation und Pressearbeit von SkillsAustria.

1.6 Kosten für Teilnehmer

- Die Teilnahme an den AustrianSkills 2020 ist für Teilnehmer kostenlos. Darüber hinaus werden die Kosten für die Unterkunft (in Doppel- oder Mehrbettzimmern mit weiteren Teilnehmern und Frühstück), Mittagessen sowie Fahrtkosten auf Basis Bahnfahrt 2. Klasse getragen. (Bei unentschuldigtem Nichterscheinen werden Stornokosten in der Höhe von EUR 200,- für angefallenen Organisationsaufwand sowie angefallene Hotelkosten verrechnet.)
- Reise und Aufenthalt etwaiger Betreuer oder Begleiter der Teilnehmer (z.B. Anreise, Unterkunft usw.) sind vom jeweiligen Betrieb bzw. der Schule selbst zu organisieren und die Kosten zu tragen.

1.7 Persönliche Rahmenbedingungen/Persönliches Interview

Mit den für die Entsendung zu internationalen Wettbewerben in Frage kommenden Teilnehmern (basierend auf den Platzierungen bei den AustrianSkills 2020) werden während oder nach

den AustrianSkills 2020 persönliche Gespräche geführt um folgendes abzuklären:

- Motivation für die Teilnahme am internationalen Bewerb,
- familiäres/berufliches Umfeld,
- ggf. geplante private/berufliche Vorhaben bis September 2021 (wichtig im Falle einer Qualifikation für WorldSkills)

Das persönliche Gespräch dient wie in Punkt 1.2 dargestellt dazu, um ein Gesamtbild der Persönlichkeit und der Motivation des Teilnehmers zu erhalten und wird in den Entscheidungsprozess, wer zu internationalen Bewerbungen entsendet wird, einbezogen.

1.8 Musterbeispiele

Unter www.wko.at/site/SkillsAustria/Musteraufgaben.html stehen Musterbeispiele (Aufgabenstellungen Werkstücke von vergangenen AustrianSkills oder internationalen Bewerbungen) zum Download bereit. Diese Musterbeispiele dienen dazu, ein Bild von den gestellten Anforderungen zu erhalten. Für die Werkstücke der internationalen Bewerbe gelten laut internationalem Reglement andere Zeitvorgaben als bei den AustrianSkills.

2. Erforderliche Kompetenzen

2.1 Notwendige Ausbildung

- Lehrabschluss in den Lehrberuf Konditor/in oder vergleichbare Qualifikation
- Schulische Ausbildung oder Schulabschluss im Bereich Konditor/in

2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig

- Umrechnen von Rezepten auf vorgegebene Mengen.
- Herstellen von verkaufsbereiten Produkten.
- Herstellen eines Schaustücks passend zum vorgegebenen Thema.
- Arbeiten aus einem vorgegebenen Warenkorb
- Kreativität, Flexibilität und Feinheit

2.3 Theoretische Kenntnisse

Theoretische Kenntnisse werden nicht extra getestet, da diese zur erfolgreichen Bearbeitung der Aufgabenstellung ohnehin Voraussetzung sind.

3. Aufgabenstellungen

3.1 Grobbeschreibung

Die Aufgabe umfasst die Herstellung und Präsentation von handmodellierten Figuren, Pralinen, Schaustück aus Schokolade, Torten und Stückdessert.

3.2 Module

• Marzipan

Herzustellen ist ein zweites identes Stück (Gewicht 80g), das bereits auf der Torte angebracht wurde. Es dürfen keine Formen verwendet werden. Schminktechnik ist freigestellt.

- **Pralinen**

Herzustellen sind 2 Sorten á 15 Stück - maximal 15g pro Stück (inkl. Dekor).

Jede Sorte soll 2 verschiedene Texturen enthalten.

- 1 Sorten Hohlkörperpralinen (Hohlkörper müssen vor Ort hergestellt werden, Füllungen können mitgebracht werden)
- 1 Sorte dressiert und ganz getunkt (Marzipan, Canache, Nougat, ...)

- **Schaustück**

Eine handwerkliche Kunstarbeit aus Schokolade ist herzustellen.

Größe: Länge 50cm, Breite 50cm, Höhe 100cm maximal, 75cm minimal.

Vorgefertigte Teile dürfen nicht verwendet werden!

Das Schokoladenschaustück ist ausschließlich aus Schokolade herzustellen.

Ein Mysteryteil wird vor Ort bekanntgegeben.

- **Torten**

Herzustellen ist eine Stocktorte nach freier Wahl (2 Stöcke). Beide Torten sind einzudecken und mit einem Caketopper dem Thema entsprechend zu versehen.

Die Tortenböden (ungefüllt) können fertig mitgebracht werden.

- **Stückdessert**

Herzustellen ist 1 Sorte mit 14 Stk. Petits Fours nach Rezeptvorgabe - Maximalgewicht pro Stück: 45 g (inkl. Dekor)

Die Dessertstücke sind an Ort und Stelle zu fertigen. Das Rezept wird vor Ort bekanntgegeben und muss eingehalten werden. Die Dekoration soll dem Thema entsprechend angebracht werden.

3.3 **Materialien / Komponenten**

- *Marzipan*: Modellieren eines identen Stückes welches sich auf der Torte befindet
- *Pralinen*: Herstellung von Konfekt in 2 verschiedenen Variationen. Es müssen 2 verschiedene Texturen vorhanden sein.
- *Schaustück*: Schokoladenschaustück dem Thema entsprechend, mit einem Mystery Teil
- *Torten*: Herstellung einer Stocktorte (2 Stöcke) nach freier Wahl mit einem Caketopper
- *Stückdessert*:
Mystery Teil:
Herstellung von 14 Stk. Petits Fours mit einem Gewicht von max. 45g (inkl. Dekoration). Rezeptur wird vor Ort bekanntgegeben. Die Dekoration muss dem Thema entsprechen.

3.4 **Zur Verfügung gestellte Maschinen und Werkzeuge**

Gesamte Backstube

3.5 **Zur Verfügung gestellte Hilfsmittel**

Zutaten für die Mysteryaufgaben

3.6 **Mitzubringende Werkzeuge**

Folgende Mindestausrüstung wird empfohlen. Sie kann auf Eigeninitiative erweitert werden:

- Vorlagen, Formen und Schablonen für das Schaustück
- Pralinenformen/ Formen für die Pralinen

- Dressiersäcke und Tüllen
- Stabmixer, Thermometer, Infrarotthermometer,
- Schneebesen, Kochlöffel, Löffel, ...
- Formen oder Tortenreifen für die Torte
- Modellierwerkzeug
- Präsentationsteller
- Gastronormblech, Schüsseln, ...
- Folie zum Verpacken
- Wettex, Hangerl
- Arbeitsgewand, Schürze, Kopfbedeckung und Arbeitsschuhe (mind. 2 Garnituren)
- Airbrush incl. Farben

3.7 Erlaubte Hilfsmittel

- Werkzeug, Folien
- Formen / Schablonen für das Schaustück
- Modelierwerkzeug
- Thermometer
- Stabmixer
- Pralinenformen
- Mitgebrachte ungefüllte Tortenböden
- Mitgebrachte Pralinenfüllungen
- Airbrush
- Drehteller
- Handschuhe
- Stromverteiler,
- Rezeptblätter, etc.

4. Wettbewerbszeit

Die Arbeitszeit beträgt 16 Stunden (inkl. Vorbereitungszeit und Besprechung am Anreisetag). Der folgende Zeitplan dient als Orientierung. An diesen Zeiten können auf Grund der Aufgabenstellungen bzw. bei Bedarf während des Wettbewerbes auch gemeinsame Anpassungen vorgenommen werden.

4.1 Vorläufiger Zeitplan

Anlieferung Werkzeug, Einrichten des Arbeitsplatzes und Bekanntgabe der Mystery-Aufgaben:
Freitag, 9.10.2020, 15:30 Uhr

Freitag, 9.10.2020

Zeit	Dauer	Tätigkeit
bis 15:30		Eintreffen in der Landesberufsschule bzw. Schülerheim
15:30 - 16:30	1 h	Auslosung der Startnummern/Arbeitsplätze Besichtigung der Werkstätten
16:30 - 18:00	1,5 h	Einräumen der Backstube Besprechung der Mystery-Aufgaben Erklärung des Wettbewerbsablaufs
ab 19:00		gemeinsames Abendessen

Samstag, 10.10.2020

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:30 - 12:00	4,5 h	Arbeitsbeginn
12:00 - 13:00	1 h	Mittagspause
13:00 - 17:30	4,5 h	Fortsetzung der Wettbewerbsarbeiten
ab 19:00		gemeinsames Abendessen

Sonntag, 11.10.2020

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:30 - 12:00	4,5 h	Fortsetzung der Wettbewerbsaufgaben
12:00 - 12:30	0,5 h	Präsentation der Arbeiten
ab 12:30		Jurysitzung
ab 14:00		Siegerehrung

5. Bewertung und Kriterien

Um eine objektive Beurteilung der abgelieferten Arbeiten sicher zu stellen werden die Teile:

- durch unabhängige Experten vermessen. Diese Experten werden so ausgewählt, dass sie keine wie immer geartete Beziehung zu den Teilnehmern oder zu den entsendenden Betrieben haben.
- durch den Leiter der Jury mittels Nummerncode anonymisiert, so dass die Jury bei der Bewertung diese nicht mit den Teilnehmern in Verbindung bringen kann.
- Der Bewertungsvorgang kann von jedem Besucher jederzeit von außerhalb des Wettbewerbsareals eingesehen werden. Nähere Informationen zum Bewertungs-vorgang sind den Betreuern der Teilnehmer nach Absprache mit dem österreichischen Experten von SkillsAustria zu geben.

In diesem Wettbewerb werden bewertet:

- **Geschmack, Konsistenz, Feinheit und Farbe**
In den gesamten Modulen der Arbeiten werden die oben genannten Punkte bewertet und das handwerkliche Können überprüft.
 - Geschmack: authentische, harmonisierende Kombination, Kontrast
 - Konsistenz: Kombination aus verschiedenen Konsistenzen, fachliche Richtigkeit
 - Feinheit: Zartheit der Ausführung
 - Farbe: natürliche Färbung, themen- und geschmacksentsprechend, künstlerische Fähigkeiten
- **Kreativität, Design**
Hierbei sollen die Eigenständigkeit, Ausdrucksstärke, Innovation, die Komposition und das Arrangement von Elementen, sowie die Darstellung des Themas geprüft werden. Unter enormem Zeitdruck müssen die Arbeiten einem hohen Qualitätsanspruch entsprechen, ohne das Umfeld und Sauberkeit darunter betroffen sind.

- **Techniken, Hygiene**
Bei den einzelnen Modulen wird die Erarbeitung verschiedener Techniken und Schwierigkeitsgrade bewertet. Unter Zeitdruck müssen qualitativ hochwertige Arbeiten (Produkte) erstellt werden unter Berücksichtigung der Hygieneleitlinien.
- **Gesamteindruck**
Hierbei wird die Harmonie der einzelnen Elemente, sowie der visuelle Eindruck bewertet.

In den verschiedenen Modulen werden verschiedene Attribute, vorgegeben durch Deskriptoren, abgefragt und mit folgenden Punkten bewertet:

- | | |
|---|---|
| 0 | unverkäuflich, ungenießbar, Aufgabe nicht erfüllt |
| 1 | mindere Qualität, sehr unregelmäßige Ausführung, unsauber gearbeitet, ... |
| 2 | gute Qualität, entspricht den durchschnittlichen Erwartungen, entspricht den Standard |
| 3 | sehr gute Qualität, überdurchschnittlicher Standard, exakt, präzise, ... |

Die Bewertung wird mit der zu erreichenden Punktezahl multipliziert und ergibt die Bewertung für das Kriterium für ein Modul. Die erreichten Prozentpunkte werden in ein Punktesystem übertragen.

6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2020

6.1 Berufsspezifische Regeln

Die Jury wird eventuelle berufsspezifische Regeln gesondert bekannt geben.

6.2 Wettbewerbsablauf

- Für den gesamten Ablauf des Wettbewerbs ist eine von SkillsAustria namhaft gemachte Person verantwortlich.
- Die Jury setzt sich aus unabhängigen und neutralen Mitgliedern zusammen.
- Der Wettbewerbsablauf erfolgt nach dem vereinbarten Zeitplan
- Alle Entscheidungen werden von der Jury gemeinsam getroffen und allen Teilnehmern kommuniziert.
- Nachdem gemäß Punkt 1.2 nicht nur die fachliche Qualifikation entscheidend ist, werden alle Teilnehmer während des Bewerbes laufend von der Jury beobachtet (auch im Hinblick auf Arbeitssicherheit).

6.3 Vor Wettbewerbsablauf

- Die Arbeitsplätze werden durch Los zugeteilt.
- Die Wettbewerbsanleitungen sind genau durchzulesen und Unklarheiten sind sofort mit der Jury abzuklären.
- Arbeitsmittel und Materialien sind vor Arbeitsbeginn zu prüfen und Abweichungen sind sofort mit der Jury abzuklären.
- Werkzeuge, sowie Maschinen und sicherheitstechnischen Einrichtungen sind vor Arbeitsbeginn zu überprüfen.
- Vor Arbeitsbeginn wird eine Sicherheitsunterweisung bzw. eine Einweisung auf den Maschinen oder Geräten durch befähigte Personen durchgeführt. Diese Unterweisungen sind zu dokumentieren und zu unterschreiben.

6.4 Während des Wettbewerbes

- Die Arbeitszeit wird mittels einer zentralen Uhr überwacht.
- Ein Jurymitglied signalisiert jeweils Arbeitsbeginn und Arbeitsende.
- Alle projektrelevanten Unterlagen werden direkt nach Beendigung einer Aufgabe oder eines Aufgabenteils eingesammelt.
- In den Pausen ist der Aufenthalt im Arbeitsbereich nicht erlaubt.
- Während des Bewerbes ist jede Kommunikation von AUSSEN untersagt.
- Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes während der Arbeitszeit oder bei Unklarheiten, ist die Erlaubnis der Jury einzuholen.
- Zeitgutschriften werden nur bezüglich einer Unterbrechung durch Maschinenausfall oder ähnlichem berücksichtigt (für Entspannungs-, WC- bzw. Rauchpausen gibt es keine Zeitgutschriften)
- Alle Fragen sind ausschließlich an die Jury zu richten.
- Evtl. Ersatzmaterial kann durch Abgabe des „Original“-Materials bei der Jury angefordert werden.

6.5 Arbeitssicherheit

- Alle für den Beruf relevanten Sicherheitsvorschriften samt Tragen der jeweiligen persönlichen Schutzausrüstung sind einzuhalten.
- Die Jury wird eventuell berufsspezifische Arbeitssicherheit gesondert bekannt geben.
- Werkzeuge, Maschinen und Geräte haben den nationalen Sicherheitsanforderungen zu entsprechen.

6.6 Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln

Jeder Verstoß gegen Juryanweisungen, Sicherheitsinstruktionen und Wettbewerbsregeln kann bis zum Wettbewerbsausschluss führen.

- Es ist keinesfalls erlaubt andere Hilfsmittel während der Arbeitszeit bei sich zu haben.
- Ferner ist es nicht erlaubt, während der Arbeitszeit erstellte Skizzen oder Zeichnungen aus dem Wettbewerbsgelände mitzunehmen.
- Hilfestellung von anderen Personen, auch von und außerhalb des Wettbewerbsgeländes, ist während der Arbeitszeit strengstens untersagt.
- Der Besitz von Datenübertragungseinrichtungen (z.B. CD-ROM, Memory-Sticks, Bluetooth-Geräte, etc.) ist verboten.
- Die Benützung von Handys oder sonstigen Kommunikationsmitteln ist grundsätzlich verboten. Sollte aus medizinischen oder sonstig erklärbaren Gründen ein Handy oder sonstige Kommunikationsgeräte unerlässlich sein, ist das der Jury zu melden und das Kommunikationsmittel bei der vorgegebenen Ablage zu hinterlegen. Die Jury wird bei Bedarf geeignete Schritte in die Wege leiten.
- Der Gebrauch von Unterhaltungsmedien (CD-Player, MP3-Player, iPods etc.) ist ausnahmslos verboten!
- Je nach Verstoß ist ein Ausschluss eines einzelnen Teilnehmers möglich.

7. Schlussbestimmungen

Mit der Anmeldung zur Staatsmeisterschaft werden alle in dieser Wettbewerbsbeschreibung angegebenen Informationen anerkannt. Alle Kandidaten unterliegen dem alleinigen Weisungsrecht von SkillsAustria und der Jury der AustrianSkills 2020.

8. Kontakt

Für Fragen zu Inhalt und Ablauf des Wettbewerbs im Beruf Konditor/in

Bundesinnung Lebensmittelgewerbe
Mag. Mag. Ingeborg Skoff-Salomon
T +43 (0)5 90 900 DW 3652
E-Mail: lebensmittel.natur@wko.at
<https://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ing. Stefan Praschl
Technischer Delegierter SkillsAustria
Telefon: +43 1 545 16 71 34
Mobil: +43 664 20 125 27
E-Mail: praschl@ibw.at

Gerhard Zechner
Technischer Delegierter Assistant SkillsAustria
Telefon: +43 1 545 16 71 38
E-Mail: zechner@ibw.at

Simone Lenhardt
Österreichischer Experte im Beruf Konditor/in
Mobil: +43 676 88 74 74 09
E-Mail: simone@lenhardt.in

zur Verfügung.