



## Servicekraft

### Die Ausbildung im Überblick

**Bei diesem Beruf handelt es sich um einen ehemaligen Ausbildungsberuf. Die Abschlussbezeichnung hat sich zum 01.08.2014 geändert und lautet nun Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung/Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Service.**

Staatlich geprüfte Servicekraft ist eine landesrechtlich geregelte schulische Ausbildung an Berufsfachschulen. Die Ausbildung dauert 2 Jahre.

### Ausbildungsinhalte

Während des theoretischen und praktischen Unterrichts lernt man beispielsweise:

- wie man in einem Betrieb des Berufsfeldes arbeitet
- wie man Arbeitsergebnisse dokumentiert und präsentiert
- wie man Lebensmittel verarbeitet und anbietet
- wie man Güter und Dienstleistungen beschafft und Waren lagert
- worauf es bei der Reinigung und Pflege von Funktionsbereichen und Textilien ankommt
- wie man zielgruppengerechte Produkte herstellt und vermarktet
- worauf es bei der kundenorientierten Ausführung und Vermarktung von Dienst- und Serviceleistungen ankommt
- was man bei der Durchführung von personenbezogenen Versorgungsmöglichkeiten beachten muss
- welche Hygienevorschriften zu beachten sind
- wie man Abfall entsorgt
- wie man Geräte und Maschinen fachgerecht einsetzt
- wie man Produkte nach ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen zielgruppenorientiert erstellt
- worauf es bei der fachgerechten Reinigung von Arbeitsplatz und Arbeitsmitteln ankommt
- wie man Trends des Absatzmarktes zielgruppenorientiert erkennt und bei der Warenauswahl berücksichtigt
- was bei der Durchführung und Dokumentation der quantitativen und qualitativen Wareneingangskontrolle zu beachten ist

Während der Ausbildung werden z.B. auch folgende allgemeinbildende Fächer unterrichtet:

- Deutsch/Kommunikation
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre

### Betriebspraktika

Die theoretischen Inhalte der Fächer werden in Betrieben aus den Bereichen Hauswirtschaft, Gastgewerbe oder Nahrungsmittelhandwerk umgesetzt und angewandt. Die Schüler/innen erhalten Einblick in das Betriebsgeschehen, sammeln Erfahrungen in den berufstypischen Arbeitsmethoden und gewinnen einen Überblick über Aufbau und Ablauforganisation des Betriebs.

### Zusatzqualifikationen

Bei Besuch von Erweiterungskursen werden Zusatzkenntnisse vermittelt, die den Erwerb des mittleren Bildungsabschlusses ermöglichen.

**Rechtsgrundlagen** siehe **Rechtliche Regelungen**.



## Lernorte

Servicekräfte werden in Berufsfachschulen ausgebildet.

Der theoretische und praktische Unterricht wird in schulischen Unterrichtsräumen im Klassenverband erteilt. Betriebspraktika finden in Betrieben aus den Bereichen Hauswirtschaft, Gastgewerbe oder Nahrungsmittelhandwerk statt.

Heimat- und Ausbildungsort sind häufig nicht identisch, denn die Ausbildung wird nicht in allen Städten angeboten.

In welchen Orten eine Ausbildung zur Servicekraft angeboten wird, findet man in KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

## Ausbildungsbedingungen

Worauf man sich einstellen sollte

**Theorie: Unterricht an der Schule**

Während ihrer Ausbildung eignen sich die angehenden Servicekräfte umfangreiches theoretisches und praktisches Basiswissen an. Sie besuchen – zusammen mit anderen angehenden Servicekräften – im Klassenverband den theoretischen Unterricht und führen praktische Übungen durch. Das Lernspektrum ist breit. Es reicht von ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Kenntnissen über die Durchführung der Reinigung und Pflege von Funktionsbereichen und Textilien bis hin zur Dokumentation von Wareneingangskontrollen.

Für ihr Lernen sind die Schüler/innen, die oft nicht mehr bei ihren Eltern, sondern am Ort der Berufsfachschulen wohnen, selbst verantwortlich. Um bei Leistungsnachweisen entsprechende Ergebnisse erzielen zu können, müssen die Inhalte des theoretischen Unterrichts in der Regel zu Hause aufgearbeitet werden.

Komplexe Unterrichtsthemen erarbeiten sich die Schüler/innen in Form von Projekten im Team.

Orientiert sich der Unterricht an beruflichen Aufgabenbereichen und Situationen, lösen die Schüler/innen praxisorientierte Aufgaben, indem sie die Durchführung planen und die Ergebnisse überprüfen, bewerten und ggf. korrigieren.

**Praxis: Praktikum in der Hauswirtschaft**

Die Schüler/innen nehmen an Exkursionen, Betriebspraktika und eventuell an Projektarbeiten teil.

Betriebspraktika sind in die Ausbildung integriert und werden zum Teil in den Schulferien absolviert. Sie finden in Betrieben aus den Bereichen Hauswirtschaft, Gastgewerbe oder Nahrungsmittelhandwerk statt. Hier lernen die angehenden Servicekräfte bereits Arbeitsbedingungen kennen, wie sie nach Abschluss der Ausbildung anzutreffen sind. Sie müssen daher mit unregelmäßigen Arbeitszeiten auch am Abend und am Wochenende rechnen, soweit das Jugendarbeitsschutzgesetz es erlaubt. Auf diese Weise erhalten sie Gelegenheit, sich umfangreiches Wissen anzueignen und Erfahrungen auf vielen Gebieten zu sammeln.

Begleitet werden die angehenden Servicekräfte während ihres Praktikums von ausgebildeten Fachkräften.

## Ausbildungsvergütung

Der Besuch von schulischen Einrichtungen wird nicht vergütet.

## Ausbildungskosten

Die Ausbildung an öffentlichen Schulen ist für die Schüler/innen in der Regel kostenfrei. Allerdings können Aufnahme- und Prüfungsgebühren anfallen. Für den theoretischen Unterricht entstehen Lernmittelkosten (z.B. für Fachliteratur). Für die praktische Ausbildung wird Berufskleidung benötigt. Auch Fahrtkosten und



Kosten für auswärtige Unterbringung können entstehen. Private Schulen erheben darüber hinaus meist Lehrgangsgebühren.

Nähere Angaben zu Ausbildungskosten enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

### Förderungsmöglichkeiten

Schüler/innen, die an einer berufsbildenden Ausbildung teilnehmen, können unter bestimmten Voraussetzungen eine Förderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) in Anspruch nehmen. Weitere Informationen:

**Das neue BAföG**

Internet: <http://www.bafoeg.bmbf.de/>

## Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert in Vollzeit 2 Jahre.

## Verkürzungen/Verlängerungen

Für diese Ausbildung sind keine Verkürzungs- bzw. Verlängerungsmöglichkeiten bekannt.

## Ausbildungsform

Die Ausbildung zur Servicekraft umfasst theoretischen und praktischen Unterricht sowie fachpraktische Abschnitte.

Der theoretische und praktische Unterricht findet an Berufsfachschulen statt.

Die Ausbildung wird in Vollzeitform durchgeführt und beinhaltet einen beruflichen und einen berufsübergreifenden (allgemeinbildenden) Lernbereich, ggf. auch Erweiterungskurse für den Erwerb eines mittleren Bildungsabschlusses. Sie untergliedert sich in Schuljahre.

Das mindestens 16-wöchige Betriebspraktikum wird in einschlägigen Betrieben absolviert.

Ausbildungsgänge gibt es derzeit nur in Nordrhein-Westfalen. Sie sind in folgender Verordnung geregelt:

**Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg - APO-BK) vom 26.05.1999 (GV. NRW. S. 240, ber. GV. NRW. 2000 S. 563, GV. NRW. 2001 S. 766), zuletzt geändert durch Verordnung vom 30.05.2014 (GV. NRW. S. 314)**

Internet:

[https://recht.nrw.de/lmi/owa/br\\_bes\\_text?anw\\_nr=2&gld\\_nr=2&ugl\\_nr=223&bes\\_id=4634&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=berufskolleg#](https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&gld_nr=2&ugl_nr=223&bes_id=4634&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=berufskolleg#)

Nähere Informationen zum Angebot an Ausbildungen enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

Nähere Informationen zum Angebot an Ausbildungen enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

## Ausbildungsaufbau

Beispiel für die Stundentafel einer Berufsfachschulausbildung Servicekraft

Lernbereich	Zeitrichtwerte in Stunden	
	1. Jahr	2. Jahr
Pflichtunterricht		
Berufsbezogener Lernbereich		
Produktion und Dienstleistung in Theorie und Praxis	720-800	720-800



Mathematik	80-120	80-120
Englisch	80-120	80-120
<b>Berufsbezogener Lernbereich insgesamt</b>	<b>920-1.040</b>	<b>920-1.040</b>
<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b>		
Deutsch/Kommunikation	80-120	80-120
Religionslehre	40-80	40-80
Sport/Gesundheitsförderung	40-80	40-80
Politik/Gesellschaftslehre	40-80	40-80
<b>Berufsübergreifender Lernbereich insgesamt</b>	<b>200-360</b>	<b>200-360</b>
<b>Differenzierungsbereich</b>		
<b>Differenzierungsbereich insgesamt</b>	40-240	40-240
<b>Gesamtstundenzahl</b>	<b>1.320-1400</b>	<b>1.320-1.400</b>

## Ausbildungsabschluss, Nachweise und Prüfungen

### Ausbildungsabschluss

Die staatliche Abschlussprüfung in diesem Ausbildungsberuf wird auf folgender Grundlage durchgeführt:

- **Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg - APO-BK) vom 26.05.1999 (GV. NRW. S. 240, ber. GV. NRW. 2000 S. 563, GV. NRW. 2001 S. 766), zuletzt geändert durch Verordnung vom 30.05.2014 (GV. NRW. S. 314)**

Internet:

[https://recht.nrw.de/lmi/owa/](https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&gld_nr=2&ugl_nr=223&bes_id=4634&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=berufsko)

[br\\_bes\\_text?anw\\_nr=2&gld\\_nr=2&ugl\\_nr=223&bes\\_id=4634&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=berufsko](https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&gld_nr=2&ugl_nr=223&bes_id=4634&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=berufsko)

### Zulassung zur Prüfung

Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung ist, dass alle erforderlichen Leistungsnachweise erbracht und die Betriebspraktika abgeleistet wurden.

Unter bestimmten Voraussetzungen können Bewerber/innen, die nicht Schüler/innen einer staatlichen/staatlich anerkannten Berufsfachschule oder eines Berufskollegs sind, zu einer Externenprüfung zugelassen werden. Informationen hierzu finden sich in der Regel in den Verordnungen der Bundesländer.

### Prüfungsinhalte

Am Ende der Ausbildung wird eine Abschlussprüfung durchgeführt, die aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil besteht.

Der **schriftliche Teil** der Prüfung umfasst zwei Klausuren aus den beruflichen Handlungsfeldern. Die Dauer für jede schriftliche Arbeit beträgt zwischen 90 und 150 Minuten.

Der **mündliche Teil** der Prüfung muss sich auf die schriftliche Prüfung beziehen. Die Dauer der mündlichen Prüfung beträgt in der Regel 20 Minuten.

### Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Prüfungen oder Prüfungsteile können in der Regel einmal wiederholt werden. Dafür muss meist auch das letzte Schuljahr wiederholt werden.



### Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei einem Prüfungsausschuss an der Schule abgelegt. Dessen Mitglieder werden von der zuständigen Behörde bestellt.

### Erwerb von Zusatzqualifikationen

Absolviert man die entsprechenden Erweiterungskurse, kann man mit dem Abschluss als Servicekraft zusätzlich einen mittleren Bildungsabschluss erwerben.

## Abschluss-/Berufsbezeichnungen

### Abschluss-/Berufsbezeichnung

- Staatlich geprüfte Servicekraft

## Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Vorausgesetzt wird in der Regel der Hauptschulabschluss .

Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

## Schulische Vorbildung - rechtlich

Für die Ausbildung wird der Hauptschulabschluss vorausgesetzt.

Rechtsgrundlagen siehe **Rechtliche Regelungen**.

## Auswahlverfahren

Die fachliche und persönliche Eignung der Bewerber/innen wird meist anhand der schriftlichen Bewerbungsunterlagen und in einem persönlichen Gespräch geprüft.

Darüber hinaus kann der schulische Leistungsstand entscheidend sein. Insbesondere legen die Schulen Wert auf die Noten in Mathematik, Englisch und Deutsch. Auch die Reihenfolge der Anmeldung spielt eine Rolle.

Informationen zu den Auswahlverfahren an den einzelnen Schulen enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

## Weitere Ausbildungsvoraussetzungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.

## Wichtige Schulfächer

### Schulkenntnisse

Eine wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Ausbildung zur Servicekraft bilden vertiefte Kenntnisse in den nachfolgend genannten Schulfächern:

Schulfach	Begründung
-----------	------------



Mathematik	Mathematik gehört zum Handwerkszeug von angehenden Servicekräften. Bei der Rechnungserstellung und beim Kassieren, z.B. im Restaurant, müssen sie die Grundrechenarten sowie die Dezimal-, Bruch-, Prozent- und Dreisatzrechnung sicher beherrschen.
Englisch und weitere Fremdsprachen	Ausländische Gäste empfangen und beraten gehört zu den Aufgaben von angehenden Servicekräften. Wer hier Fremdsprachenkenntnisse vorweisen kann, ist im Vorteil.
Deutsch	Servicekräfte führen Verkaufsgespräche und nehmen Reklamationen entgegen. Hierfür benötigen sie ein gutes sprachliches Ausdrucksvermögen.

## Ausbildung im Ausland und internationale Zusatzqualifikation

Um eine Ausbildung bzw. Teile davon im europäischen Ausland zu absolvieren, bieten sich z.B. folgende Möglichkeiten:

### Ausbildungsangebote

- Ausbildungsangebote in Österreich gibt es unter:
  - **AMS Ausbildungskompass**  
Internet: <http://ausbildungskompass.at>
- Ausbildungsangebote in Frankreich sind zu finden unter:
  - **onisep – französische Ausbildungsdatenbank**  
Internet: <http://www.onisep.fr/>  
Informationen des Ministeriums für Nationale Bildung und des Ministeriums für höhere Bildung und Forschung.

### Dokumentation beruflicher Auslandserfahrungen

Im Ausland absolvierte Ausbildungs- und Lernabschnitte kann man im Europass dokumentieren lassen. Seine standardisierten und europaweit einheitlichen Dokumente machen Qualifikationen, Fähigkeiten und Kompetenzen transparent und vergleichbar.

Nähere Informationen:

#### **Europass**

Internet: <http://www.europass-info.de/>

### Weitere Informationen

Die Auslandsvermittlung der Bundesagentur für Arbeit informiert umfassend, detailliert und länderspezifisch über berufliche Bildungs- und Arbeitsmöglichkeiten im Ausland:

#### **Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV)**

Internet:

[http://www.arbeitsagentur.de/web/content/DE/service/Ueberuns/WeitereDienststellen/](http://www.arbeitsagentur.de/web/content/DE/service/Ueberuns/WeitereDienststellen/ZentraleAuslandsundFachvermittlung/index.htm)

[ZentraleAuslandsundFachvermittlung/index.htm](http://www.arbeitsagentur.de/web/content/DE/service/Ueberuns/WeitereDienststellen/ZentraleAuslandsundFachvermittlung/index.htm)

## Perspektiven nach der Ausbildung

### Die passende Beschäftigung finden

Beschäftigung finden Servicekräfte vor allem in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen sowie in Kaufhäusern und Verbrauchermärkten mit Tagescafés.



Nach ihrer Ausbildung müssen sich die Fachkräfte meist entscheiden, welche Einsatzgebiete für sie infrage kommen und worauf sie sich spezialisieren möchten. Das Spektrum reicht vom Hotel- und Gaststättengewerbe und der Lebensmittelverarbeitung über Organisation und Ausrichtung von Festveranstaltungen bis zum Verkauf. Bei der Suche nach dem passenden Arbeitsplatz hilft die

#### **JOBBOERSE der Bundesagentur für Arbeit**

Internet: <http://jobboerse.arbeitsagentur.de>

Weitere Informationen bietet BERUFENET in der Rubrik "Stellen- und Bewerberbörsen".

Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt können angehende Servicekräfte durch den Erwerb von Zusatzqualifikationen während ihrer Ausbildung verbessern.

So besteht z.B. die Möglichkeit, zusätzlich einen mittleren Bildungsabschluss zu erwerben.

#### **Die Beschäftigungsfähigkeit sichern**

Um den Anforderungen des Arbeitsalltags gerecht zu werden, müssen Servicekräfte ihr Fachwissen stets aktuell halten und ihre Fachkenntnisse erweitern.

Informationen zu möglichen Anpassungsweiterbildungen bietet BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

#### **Auf der Karriereleiter nach oben**

Wer beruflich vorankommen will und eine leitende Position anstrebt, kann eine **Aufstiegsweiterbildung** ins Auge fassen. Dies kann eine Weiterbildung als Meister/in, Betriebswirt/in oder als Fachwirt/in sein.

Darüber hinaus haben Personen mit einer Hochschulzugangsberechtigung die Möglichkeit, ein Studium in Betracht zu ziehen.

Informationen zu konkreten Aufstiegsweiterbildungen bietet BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

#### **Sich selbstständig machen**

Auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich. Informationen hierzu bietet BERUFENET in der Rubrik "Existenzgründung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

## **Ausbildungsalternativen**

Folgende Berufe kommen beispielsweise als Ausbildungsalternativen für den Beruf Servicekraft infrage:

- **Fachkraft im Gastgewerbe**
- **Staatlich geprüfter Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftsassistent / Staatlich geprüfte Hauswirtschaftshelferin/Hauswirtschaftsassistentin**
- **Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin**

Beispiele für Gemeinsamkeiten und Unterschiede im Einzelnen:

#### **Fachkraft im Gastgewerbe**

##### **Gemeinsamkeiten**

- **Tätigkeit:** Als Fachkraft im Gastgewerbe betreut und bedient man wie als Servicekraft Gäste, man serviert Speisen und Getränke, baut Büfets auf und bereitet kleinere Speisen zu. In beiden Berufen spielen beratende Aufgaben (z.B. auf die individuellen Wünsche von Gästen eingehen) im beruflichen Alltag eine Rolle.
- **Arbeitsstätten:** In beiden Berufen kann man z.B. in Hotels und Gaststätten, in Catering-Unternehmen sowie auf Kreuzfahrtschiffen arbeiten.
- **Berufsfeld:** Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe

##### **Unterschiede**



- **Tätigkeit:** Als Fachkraft im Gastgewerbe nimmt man im Vergleich zur Servicekraft häufiger verwaltende Aufgaben wahr (z.B. Wäschebestand verwalten).
- **Arbeitsstätten:** Als Servicekraft kann man im Gegensatz zum Beruf Fachkraft im Gastgewerbe z.B. auch in Haushalten oder im Lebensmittelhandel beschäftigt sein.

#### **Hauswirtschaftshelfer/in bzw. Hauswirtschaftsassistent/in**

##### **Gemeinsamkeiten**

- **Tätigkeit:** Als Hauswirtschaftshelfer/in bzw. Hauswirtschaftsassistent/in betreut man wie als Servicekraft Bewohner/innen, Kunden und Gäste in Groß- und Privathaushalten, man bereitet Mahlzeiten zu und serviert sie. In beiden Berufen stehen praktische Tätigkeiten (z.B. Speisen zubereiten) und beratende Aufgaben (z.B. individuelle Wünsche der Bewohner/innen, Kunden und Gäste berücksichtigen) im Vordergrund.
- **Arbeitsstätten:** In beiden Berufen kann man in Groß- und Privathaushalten sowie in Betrieben der Gastronomie und Hotellerie arbeiten.
- **Berufsfeld:** Berufe rund um den Haushalt

##### **Unterschiede**

- **Tätigkeit:** Als Hauswirtschaftshelfer/in bzw. Hauswirtschaftsassistent/in nimmt man im Vergleich zur Servicekraft häufiger verwaltende Aufgaben wahr (z.B. Haushaltsbücher führen).
- **Arbeitsstätten:** Als Servicekraft kann man im Gegensatz zum Beruf Hauswirtschaftshelfer/in bzw. Hauswirtschaftsassistent/in z.B. auch im Lebensmittelhandel beschäftigt sein.

#### **Hauswirtschafter/in**

##### **Gemeinsamkeiten**

- **Tätigkeit:** Als Hauswirtschafter/in betreut man wie als Servicekraft Bewohner/innen, Kunden und Gäste in Groß- und Privathaushalten, man bereitet Mahlzeiten zu und serviert sie. In beiden Berufen stehen praktische Tätigkeiten (z.B. Speisen zubereiten) und beratende Aufgaben (z.B. individuelle Wünsche der Bewohner/innen, Kunden und Gäste berücksichtigen) im Vordergrund.
- **Arbeitsstätten:** In beiden Berufen kann man in Groß- und Privathaushalten sowie in Betrieben der Gastronomie und Hotellerie arbeiten.
- **Berufsfeld:** Berufe rund um den Haushalt

##### **Unterschiede**

- **Tätigkeit:** Als Hauswirtschafter/in nimmt man im Vergleich zur Servicekraft häufiger verwaltende Aufgaben (z.B. Speisepläne erstellen) und kaufmännische Tätigkeiten (z.B. Lebensmittel preisbewusst einkaufen) wahr.
- **Arbeitsstätten:** Als Servicekraft kann man im Gegensatz zum Beruf Hauswirtschafter/in z.B. auch im Lebensmittelhandel beschäftigt sein.

Der Beruf Servicekraft gehört den Berufsfeldern "Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe" und "Berufe rund um den Haushalt" an. Weitere Berufe in diesen Berufsfeldern findet man über die BERUFENET-Suche nach Berufsfeldern:

Dienstleistung

Berufe, die speziell zu den persönlichen Stärken und den beruflichen Interessen passen, bietet das Selbsterkundungsprogramm von planet-beruf.de - MEIN START IN DIE AUSBILDUNG:

#### **BERUFE-Universum**

Internet: <http://www.planet-beruf.de/BERUFE-Universum.119.0.html?type=8>,