

การเปิดกิจการภัตตาคาร/ร้านอาหารไทยในเยอรมนี

1. ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารไทย

ภัตตาคารและร้านอาหารไทยในเยอรมนีมีจำนวนกว่า 400 ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารไทยเต็มรูปแบบ และประเภทที่จำหน่ายอาหาร Fast Food ซึ่งส่วนใหญ่เปิดบริการอยู่ในเมืองใหญ่ๆ เช่น กรุงเบอร์ลิน แฟรงก์เฟิร์ต มิวนิค ฮัมบูร์ก โคโลญจน์ และดิสเซิลดอร์ฟ เป็นต้น เจ้าของกิจการมีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ได้แก่ เยอรมันที่มีสามีหรือภรรยาเป็นคนไทย ชาวเวียดนาม อินโดนีเซีย ลาว และจีน ส่วนใหญ่การตกแต่งภายในร้านจะไม่ได้เป็นไทยเต็มรูปแบบ แต่ได้กลิ่นอายความเป็นไทยจากของประดับตกแต่งบางอย่าง เนื่องจากการตกแต่งแบบไทยเต็มรูปแบบมีค่าใช้จ่ายสูง ยกเว้นบางร้าน เช่น ศาลาไทย (กรุงเบอร์ลิน โปสต์ดัม และฮัมบูร์ก) หรือ บ้านไทย (กรุงเบอร์ลิน และดิสเซิลดอร์ฟ) เพราะมีทุนทรัพย์และได้รับการสนับสนุนจากบริษัทในประเทศไทย จำนวนที่นั่งของแต่ละร้านนั้น โดยทั่วไปอยู่ระหว่าง 30 – 80 ที่นั่ง มีเพียงร้านในบางเมืองมีที่นั่งเกินกว่า 100 ที่นั่ง ส่วนใหญ่จะดำเนินกิจการโดยชาวเยอรมันหรือเวียดนาม สำหรับรายการอาหารที่เสนอมีการปรุงแต่งรสชาติเป็นแบบไทยๆ แต่ลดความเผ็ดลงเพื่อให้ผู้บริโภคซึ่งกว่าร้อยละ 90 ที่มีเชื้อคนไทยรับประทานได้ อย่างไรก็ตาม ชาวเยอรมันจำนวนมากสามารถรับประทานอาหารไทยที่มีรสเข้มข้นและเผ็ดได้เก่งไม่แพ้คนไทย เนื่องจากมีความคุ้นเคยและเดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยบ่อย จึงมีความเคยชินกับรสชาติจัดของอาหารไทย ในด้านราคาของอาหารไทยของร้านไทยเต็มรูปแบบนั้น มีราคาโดยเฉลี่ย ดังนี้

1. ประเภทออร์เดิร์ฟ	2 – 7	ยูโร	(80 – 250 บาท)
2. สลัดและยำต่างๆ	3 – 8	“	(120 – 320 บาท)
3. แกงจืด ซุป	3 – 7	“	(120 – 280 บาท)
4. อาหารเมนคอร์ส			
- ประเภทไก่	11	“	(440 บาท)
- ประเภทเนื้อวัวและเป็ด	12	“	(480 บาท)
- ประเภทปลา	10 – 18	“	(400 - 720 บาท)
- อาหารทะเล	15 – 25	“	(600 – 1000 บาท)

(อัตราแลกเปลี่ยน 1 ยูโร = 40 บาท)

สำหรับราคาอาหารตามร้านไทยประเภทจานด่วน Fast food (ภาษาเยอรมันเรียก Imbiss) ซึ่งมีจำนวนมากตามเมืองใหญ่ในเยอรมนี ส่วนใหญ่เจ้าของกิจการจะเป็นชาวต่างชาติ และจ้างคนเอเชีย (ไทยและเวียดนาม) ปรุงอาหารไทยจำหน่าย มีราคาขายย่อมเยากว่า โดยเฉลี่ยประมาณ 4 – 12 ยูโร เนื่องจากมีการค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น อุปกรณ์ตกแต่งร้าน ค่าเช่า และค่าจ้างพนักงานน้อยกว่าภัตตาคารเต็มรูปแบบ จึงทำให้สามารถเสนอขายในราคาที่ต่ำกว่าได้ ในส่วนยอดการจำหน่ายของร้านอาหารไทยนั้น โดยทั่วไปแต่ละเดือนจะต้องมีรายได้ตั้งแต่ 10,000 ยูโรขึ้นไป หากต่ำกว่านี้จะไม่สามารถดำเนินกิจการได้ เนื่องจากมีค่าใช้จ่ายประจำของแต่ละเดือนสูง เช่น ค่าเช่าร้านไม่ต่ำกว่า 1,000 ยูโร ค่าจ้างพนักงานรวมภาษี ค่าประกันสังคมและค่าธรรมเนียมอื่นๆ รายละประมาณ 1,800 ยูโร ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ได้แก่ แก๊ส ไฟฟ้า น้ำประปา ตั้งแต่ 1,000 – 1,500 ยูโร นอกจากนี้ยังมีค่าใช้จ่ายต่างๆ สำหรับวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร ที่ขึ้นปริมาณจะขึ้นอยู่กับจำนวนลูกค้าของแต่ละร้าน ราคาวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร ได้แก่ ผัก ผลไม้สด เครื่องกระป๋อง และของแห้งต่างๆ ที่จำหน่ายตามร้านค้าของชาวจีนหรือเอเชีย นั้น โดยทั่วไปมีราคาจำหน่ายของผักและผลไม้สดระหว่าง 9 – 12 ยูโร (360 – 480 บาท) ต่อ 1 กิโลกรัม ผักชีประมาณ 20 ยูโร/กก. หากของสดเหล่านี้เป็นสินค้าที่นำเข้าจากประเทศใกล้เคียงในยุโรป เช่น เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส สเปน อิตาลี หรือตุรกี จะมีราคาจำหน่ายระหว่าง 5 – 8 ยูโร (200 – 320 บาท) ต่อ 1 กิโลกรัม เป็นต้น ส่วนเครื่องกระป๋องและของแห้งต่างๆ จะ

มีราคาสูงกว่าราคาต้นทุนในประเทศไทยโดยเฉลี่ยประมาณ 100 – 400 บาท เป็นค่าขนส่ง ภาชนะนำเข้า และภาษีมูลค่าเพิ่ม สืบเนื่องจากราคาผักสดของไทยมีราคาสูง จึงมีการดัดแปลงใช้ผักพื้นบ้านและที่นำเข้าจากประเทศใกล้เคียงแทนผักจากไทย สัดส่วนการใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ ที่นำเข้าจากประเทศไทยในอัตราประมาณร้อยละ 70 – 80 ของปริมาณทั้งสิ้นที่ใช้ในแต่ละร้าน นอกจากนี้ ผักสดของไทยมีปัญหาด้านสุขอนามัย มีการพบแมลง สารเคมี ตกค้างมาก สินค้าที่นำเข้าจากไทยจึงถูกตรวจอย่างเข้มงวด ทำให้ตั้งแต่ต้นปี 2554 ที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบันมีผักสดสำคัญๆ ของไทยเข้าสู่ตลาดเยอรมนีน้อย และมีสินค้านำเข้ามากจากเวียดนาม ลาวและกัมพูชา ซึ่งจากการสอบถามผู้นำเข้าได้ทราบว่าสินค้าเหล่านี้ส่วนหนึ่งเป็นผลผลิตของไทยที่ส่งออกไปยังประเทศเหล่านี้ก่อนที่จะส่งต่อไปเยอรมนี เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกตรวจสอบ จนถึงปัจจุบันนี้ ไม่ปรากฏว่าสินค้าไทยที่นำเข้าผ่านประเทศอื่นๆ มีปัญหาถูกห้ามนำเข้า

2. การจัดตั้งร้านอาหารไทย

2.1 ขั้นตอนการจัดตั้งร้านอาหาร/ภัตตาคารในเยอรมนี

คุณสมบัติของเจ้าของกิจการ

- ต้องมีวีซ่าถาวรที่อนุญาตให้ประกอบอาชีพได้
- ต้องเป็นบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมสำหรับการประกอบธุรกิจ เช่น ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย มีสุขภาพสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อใดๆ เป็นต้น
- ต้องผ่านการอบรมทั่วไปของหอการค้าในท้องถิ่นๆ ในเรื่องการประกอบกิจการร้านอาหาร เกี่ยวกับสถานที่ ด้านความเหมาะสม ความสะอาด สุขอนามัยภายในร้าน และในการจัดเตรียมอาหาร รวมทั้งความปลอดภัยของบุคคลในสถานที่ทำงาน

2.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

Ordungsamt	เจ้าหน้าที่ผู้ออกใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร
Gewerbeaufsichtsamt	เจ้าหน้าที่ดูแลความถูกต้องของสถานที่และอุปกรณ์ต่างๆ โดยเฉพาะในด้านสุขอนามัย
Berufsgenossenschaft	เจ้าหน้าที่ดูแลเรื่องความปลอดภัยในระหว่างการทำงาน
Gesundheitsamt	เจ้าหน้าที่ดูแลเรื่องการตรวจสุขภาพ และสุขอนามัยของบุคคลที่เกี่ยวข้องในร้านอาหาร

อนึ่ง เนื่องจากเยอรมนีเป็นประเทศสหพันธรัฐ ประกอบด้วย 16 แคว้นที่มีการปกครองอย่างอิสระ ชื่อของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของแต่ละแคว้นอาจแตกต่างกันบ้าง

2.3 กฎ ระเบียบ สุขอนามัย

1) ด้านความสะอาด

ประเทศเยอรมนีมีกฎ ระเบียบ ด้านสุขอนามัยอาหารและเครื่องดื่มที่เคร่งครัด เจ้าของกิจการร้านอาหารและกิจการที่เกี่ยวข้องกับการขายอาหาร จะได้รับใบอนุญาตประกอบการ เมื่อได้ผ่านการตรวจสอบด้านสุขอนามัย และความสะอาดจาก Gesundheitsamt แล้ว

2) ด้านสถานที่

- มีจำนวนห้องน้ำเพียงพอ เป็นอัตราส่วนตามขนาดของร้าน แยกออกเป็นห้องน้ำหญิง ห้องน้ำชาย เช่น หากพื้นที่ของร้านมีขนาดระหว่าง 150 – 300 ตารางเมตร ต้องมีห้องน้ำหญิง 4 ห้อง ชาย 2 ห้อง

- มีทางออกฉุกเฉิน ทางหนีไฟ
- ด้านความสะอาดของครัว และอุปกรณ์ที่ใช้ จะมีเจ้าหน้าที่จาก Gewerbeaufsichtamt และ Gesundheitsamt มาทำการตรวจสอบดูแลความสะอาดก่อนที่จะเปิดทำการ และเมื่อเปิดทำการปกติ จะมีเจ้าหน้าที่ทั้งสององค์กร มาตรวจสอบเป็นระยะๆ โดยไม่มีการแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

2.4 วิธีการขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร

- ยื่นคำร้องต่อ Ordnungsamt พร้อมเอกสารเกี่ยวกับสถานที่ที่จะจัดทำเป็นร้านอาหาร เช่น แพลน แผนผังของร้าน สัญญาเช่าร้าน เป็นต้น
- เจ้าหน้าที่จาก Gewerbeaufsichtamt จะทำการตรวจสอบความถูกต้อง ความเหมาะสมของสถานที่ และแจ้งให้ Ordnungsamt ทราบต่อไป
- สำหรับพนักงานที่ประจำอยู่ในครัว ได้แก่ พ่อครัว แม่ครัว รวมทั้งพนักงานล้างจาน จะต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพและมีหนังสือรับรองว่ามีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์ ไม่มีโรคติดต่อใดๆ เป็นต้น

2.5 ค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ	จำนวนเงิน(ยูโร)
- เงินลงทุนขั้นต่ำ/งบประมาณในการลงทุนต่อตารางเมตร - ค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายการขอใบอนุญาตต่างๆ และจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า เป็นต้น	5,000 ประมาณ 1,500.-
- ค่าเช่าร้าน/พื้นที่ เมืองใหญ่ (ขึ้นอยู่กับที่ตั้ง) เมืองเล็กๆ	(ราคา/ตารางเมตร/เดือน) 70 – 150.-/ตรม. 20 –50.-/ตรม.
- ค่าเช่าร้านอาหารจานด่วน	1,500 - 3,000.-/เดือน
- ภาษี (ภาษีป้าย ภาษีการค้า สรรพสามิต ภาษีโรงเรือน ฯลฯ)	10-20%

การเป็นเจ้าของร้านไม่มีข้อจำกัดใดๆ เรื่องสัดส่วนคนไทย-คนเยอรมันหรือคนชาติอื่นๆ	
- สัดส่วนการร่วมลงทุน กรณีคนไทยเข้าร่วมทุนเปิดร้านฯ ร่วมกับชาวเยอรมัน	แล้วแต่ข้อตกลงเป็นรายๆไป
- เงินลงทุน (โดยประมาณ) ของร้านอาหารประเภทต่างๆ เช่น ภัตตาคารระดับดี ร้านอาหารระดับกลาง อาหารจานด่วน Corner/Kiosk, all you can eat	200,000.- 100,000.- 50,000 - 75,000.-
- กรณีรับช่วงต่อจากกิจการเดิมที่เคยเป็นร้านอาหารมาก่อน ร้านทั่วไป ร้านระดับดี	10,000 – 20,000.- 30,000.- - 50,000.- ขึ้นไป

3. หลักเกณฑ์การนำเข้าพ่อครัว แม่ครัว

3.1) คุณสมบัติพ่อครัว แม่ครัว

เจ้าของกิจการหรือนายจ้างจะเป็นผู้จัดหาพ่อครัว/แม่ครัวสำหรับร้านของตนเอง โดยว่าจ้างผู้ที่มีใบอนุญาตทำงานที่อาศัยอยู่ในเยอรมนี หรือเดินเรื่องขอคนใหม่จากประเทศไทย ซึ่งจะมีข้อกำหนดสำหรับพ่อครัว/แม่ครัวเรื่องระดับการศึกษา ดังนี้

- ผู้ที่สำเร็จการศึกษาขั้นต่ำระดับประถมศึกษาชั้นปีที่ 6 (ป.6) ต้องมีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับอาหารไทยตามภัตตาคาร โรงแรม หรือสถานทำงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 5 ปี
- ผู้ที่สำเร็จการศึกษาขั้นต่ำระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) ต้องมีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับอาหารไทยตามภัตตาคาร โรงแรม หรือสถานทำงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี
- ผู้ที่สำเร็จการศึกษาขั้นต่ำระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือระดับวิทยาลัย หรือระดับปริญญาตรี ต้องมีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับอาหารไทยตามภัตตาคาร โรงแรม หรือสถานทำงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 2 ปี

นอกจากนี้ต้องมีความรู้ภาษาเยอรมันและอังกฤษเล็กน้อย และได้ผ่านการทดสอบที่ดำเนิน การโดยหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งตามที่ ZIHOGA สำนักงานจัดหางานสำหรับโรงแรมและภัตตาคารเยอรมนียอมรับ ดังนี้

- **Dusit Thani College วิทยาลัยดุสิตธานี**

902 หมู่ 6 ถนนศรีนครินทร์ ซีคอนสแควร์
บางบอน เขตประเวศ กทม. 10260
โทร: 0066 2 361 7805
แฟกซ์: 0066 2 361 7811 ถึง 3
E-Mail: dtcollege@dtc.ac.th
www.dtc.ac.th

- **Suan Dusit International Culinary School**

โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต
295 ถนนราชสีมา เขตดุสิต กทม. 10300
โทร: 0066 2 668 7450 ถึง 9 ต่อ 1161 , 1171
แฟกซ์: 0066 2 243 5779
E-Mail: chefschool@dusit.av.th

www.chefschool.dusit.ac.th

- **Thai - Swiss Culinary Education Center**

21/848 หมู่ 12 ซอย 4 ถนนบางนาตราด กม. 2
บางนา กทม. 10260
โทร: 0066 2 399 1099
แฟกซ์: 0066 2 749 3933
E-Mail: thaicook@loxinfo.co.th
www.thai-culinary.com

3.2) เอกสารของนายจ้างและผู้ประกอบการร้านอาหารไทย

เจ้าของกิจการหรือนายจ้างสามารถยื่นคำร้องขอเป็นหนังสือต่อกรมการจัดหางาน หรือสำนักงานแรงงานไทยที่ประจำอยู่ในประเทศภูมิภานาของนายจ้าง กรณีที่ไม่มีสำนักงานแรงงานไทยดังกล่าว ให้ยื่นต่อสถานเอกอัครราชทูต หรือสถานกงสุลใหญ่ประจำประเทศนั้น พร้อมเอกสาร ดังนี้

- หนังสือมอบอำนาจให้กรมการจัดหางานเป็นตัวแทนในการจัดส่งคนงานไปทำงานในต่างประเทศ (Power of Attorney)
- หนังสือแสดงความต้องการจ้างคนงานในตำแหน่งต่างๆ และจำนวนที่ต้องการจ้าง เงื่อนไขการว่าจ้าง โดยระบุตำแหน่ง ประเภท หรือลักษณะของงาน อัตราค่าจ้าง ชั่วโมงการทำงาน ระยะเวลาการจ้าง และสวัสดิการอื่นๆ ที่ลูกจ้างจะได้รับ (Demand Letter)
- หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลของนายจ้าง (Company Registration Documentation)
- สัญญาจ้างที่มีรายละเอียดเกี่ยวกับสภาพการจ้างตาม (Employment Contract)
- เอกสารราชการของประเทศนายจ้าง ที่อนุญาตให้จ้างแรงงานต่างชาติ ให้เข้าไปทำงานในประเทศนั้นได้ (Document granting permission for the Thai Workers to work in the country)

3.3) การเข้าประเทศเพื่อทำงานของพ่อครัว/แม่ครัว

1) ขั้นตอนการดำเนินการ

- พ่อครัวหรือแม่ครัวติดต่อโดยตรงกับทางร้านอาหารที่อยู่ในเยอรมนี
- ติดต่อผ่านกรมจัดหางาน ซึ่งขณะนี้กรมการจัดหางานโดยศูนย์ทะเบียนคนงาน และการจัดส่งแรงงานไทยไปทำงานต่างประเทศโดยรัฐฯ ได้ให้บริการคัดเลือกและจัดส่งคนงานไปทำงานกับนายจ้างในต่างประเทศ อีกทั้งเพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยเสียค่าใช้จ่ายน้อย

2) เอกสารที่ต้องจัดเตรียม

พ่อครัวและแม่ครัวที่สนใจจะไปทำงานในประเทศเยอรมนี ต้องจัดเตรียมเอกสารต่างๆ ยื่นแสดงต่อสถานทูตเยอรมัน เพื่อการออกวีซ่าสำหรับการพำนักในเยอรมนีนานเกิน 90 วัน โดยทางสถานทูตจะส่งคำร้องของท่านไปยังสำนักงานตรวจคนเข้าเมืองที่รับผิดชอบ เพื่อเสนอพิจารณาอนุมัติวีซ่าต่อไป การพิจารณาจะใช้เวลานาน 2 เดือนหรือมากกว่า ทั้งนี้สถานทูตฯ จะออกวีซ่าให้ได้ก็ต่อเมื่อได้รับคำตอบอนุมัติจากสำนักงานตรวจคนเข้าเมืองเยอรมนีแล้วเท่านั้น โดยจะมีหนังสือแจ้งผลวีซ่าให้ผู้ยื่นคำร้องขอทราบเป็นลายลักษณ์อักษร ในขณะที่เดียวกันพ่อครัวและแม่ครัวสามารถยื่นคำร้องขอให้สถานทูตรับรองเอกสารเหล่านี้ได้ เรียกว่ารับรองเอกสารไม่ปลอมแปลง โดยไม่จำเป็นต้องมีคำแปลแต่อย่างใด เพราะสามารถแปลในเยอรมนี และยื่นแสดงต่อสำนักงานตรวจคนเข้าเมืองในเยอรมนี

หลักฐาน เอกสารต่างๆ ที่ใช้ในการยื่นขอวีซ่า มีดังนี้

- แบบฟอร์มคำร้องขอวีซ่าที่กรอกข้อความครบถ้วน 2 ชุด
- รูปถ่ายสำหรับติดหนังสือเดินทาง 3 รูป
- หนังสือเดินทางฉบับจริง
- หลักฐานทางการเงิน แสดงว่าสามารถรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ในขณะที่พำนักอยู่ในเยอรมนี
- หนังสือสัญญาว่าจ้างทำงาน และหนังสือรับรองการทำงานจากนายจ้างเดิม/บริษัทเดิม
- หนังสือรับรองผ่านการทดสอบคุณสมบัติ ออกโดยบริษัท Thai Swiss Culinary Education Center หรือ Dusit Thani College หรือ Suan Dusit International Culinary School
- ใบรับรองแพทย์

- สำหรับผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี จะต้องแสดงหนังสือยินยอมของบิดามารดาหรือบุคคลที่มีอำนาจปกครองตามกฎหมาย ทั้งนี้เอกสาร / หลักฐาน ทั้งหมดที่ยื่นแสดงต่อสถานทูต จะต้องถ่ายสำเนาอย่างละ 2 ชุด

3) ค่าใช้จ่าย

ค่าธรรมเนียมวีซ่าในขณะนี้ คือ 60 ยูโร จะคิดเทียบเป็นเงินสกุลบาทในวันที่นำหนังสือเดินทางไปขอประทับตราวีซ่า

วีซ่าทำงานเป็นพ่อครัว แม่ครัวมีอายุสูงสุด 4 ปี โดยจะต่ออายุวีซ่าให้แบบปีต่อปีจนครบ 4 ปี เมื่อครบแล้วต้องเดินทางกลับประเทศไทย โดยอาจขอต่อวีซ่าเพื่ออาศัยอยู่ในเยอรมนีได้อีกไม่เกิน 3 เดือน สำหรับเตรียมตัวขนย้ายสำภาระกลับประเทศไทย โดยไม่อนุญาตให้ทำงาน การขอวีซ่าทำงานใหม่จะทำได้เมื่อพ้น 3 ปีไปแล้วนับจากวันที่เดินทางออกจากเยอรมนี

3.4 ค่าแรงและสวัสดิการของพ่อครัว/แม่ครัว

1) ค่าจ้าง

ค่าจ้างของพ่อครัว/แม่ครัวของร้านอาหารต่างๆ ในเยอรมนี ขึ้นอยู่กับเมืองที่ตั้ง เมืองเล็กๆ ค่าครองชีพต่ำ จะมีค่าจ้างต่อเดือนตั้งแต่ 1,000 ยูโรขึ้นไป เมืองใหญ่ๆ จะมีค่าจ้างเดือนละ 1,300 - 2,000 ยูโร ในเงินค่าจ้างนี้ เจ้าของกิจการต้องรับผิดชอบเรื่องการประกันสังคม ได้แก่ เบี้ยประกันสุขภาพ การประกันการตกงาน ประกันอุบัติเหตุ อีกประมาณ 20% ของเงินค่าจ้าง และในส่วนของพนักงานอีกประมาณ 20% ได้แก่ เบี้ยประกันทางสุขภาพ เงินประกันการว่างงาน เงินบำนาญ และภาษีเงินได้

2) สวัสดิการของพ่อครัว/แม่ครัว

- อาหารและที่พัก พ่อครัว/แม่ครัว ที่จ้างจากเมืองไทยเจ้าของกิจการส่วนใหญ่ควรจัดเตรียมที่พักไว้ให้ด้วย และอาจมีอาหารให้ทาน 2 - 3 มื้อ
- วันหยุด สัปดาห์ละ 1 วัน
- วันลาพักผ่อน ปีละ 26 - 30 วันทำการ (เป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วยการว่าจ้างจ้างแรงงานของสหพันธ์ฯ)

4. ข้อมูลอื่นๆ

อาจหาเพิ่มเติมได้จากสถานที่ดังต่อไปนี้

1. สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเบอร์ลิน (สำนักงานฝ่ายแรงงาน)

Lepsiusstrasse 64/66

12163 Berlin

Tel: +49 (30) 794 81 231, 794 81 232

Fax: +49 (30) 794 81 518

E-Mail: labour_berlin@hotmail.com

Website: <http://germany.mol.go.th>

2. สมาคมร้านอาหารไทยในเยอรมนีฯ

Thailaendischer Gaststaettenverband Deutschland e.V.

c/o Sala Thai Restaurant

Brandsende 6

20095 Hamburg

Tel: +49 (40) 335 788

Fax: +49 (40) 326 738

E-mail: info@thai-restaurant.de

Web site: www.thai-restaurant.de

3. Zentralstelle fuer Arbeitsvermittlung (ZAV) ZIHOGA
Villemomblor Str. 76
53123 Bonn
Tel: +49 (0)228 / 713 -10 25
Fax: +49 (0)228 / 713 -11 22
E-Mail: Bonn-ZAV.zihoga@arbeitsagentur.de
Internet: www.arbeitsagentur.de

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน
มิถุนายน 2555