

# Küchenplaner\*in

## BERUFSBESCHREIBUNG

Küchenplaner\*innen arbeiten in den Planungsabteilungen von Küchenstudios und Küchenmöbelherstellern oder in den Küchenabteilungen von Möbel- und Einrichtungshäusern. Sie entwerfen und planen Fertigküchen, Küchenmodule sowie maßgeschneiderte Einbauküchen für private Kund\*innen und gewerbliche Großkunden, welche Betriebsküchen und Kantinen in Auftrag geben. Bei ihren planerischen Arbeiten setzen sie vorwiegend Computer und spezielle Zeichen- und Berechnungssoftware wie z. B. CAD ein.

Sie legen die Maße und Dimensionen der Küchenteile fest, wählen die Werk- und Hilfsstoffe aus, kalkulieren den Materialbedarf und planen die einzelnen Fertigungsschritte. Küchenplaner\*innen arbeiten eigenständig sowie im Team mit Fach- und Hilfskräften aus der Produktion, dem Verkauf und anderen betrieblichen Abteilungen zusammen.

## Ausbildung

Je nach konkretem Tätigkeitsbereich können sowohl technische bzw. kunstgewerbliche (Design) wie auch kaufmännische Schulausbildungen auf den Beruf Küchenplaner\*in vorbereiten. Auch eine abgeschlossene Lehre, z. B. Tischlereitechnik - Planung (Lehrberuf) oder im Einzelhandel - Einrichtungsberatung (Lehrberuf) können einen Einstieg in den Beruf ermöglichen.

## Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Beratungsgespräche mit Kund\*innen führen, Wünsche und Anforderungen feststellen
- Raummaße und andere räumliche Vorgaben aufnehmen
- Designs entwickeln, Küchenlösungen erarbeiten
- Angebote erstellen, Verträge mit Kund\*innen ausarbeiten
- Budget- und Zeitpläne erstellen
- Rohentwürfe und Werkskizzen nach eigenen Ideen oder nach Kund\*innenwünschen erstellen
- mit Computerprogrammen (z. B. CAD) technische Pläne, Zeichnungen und Konstruktionsunterlagen erstellen
- technische Daten, Maße und Dimensionen berechnen
- Installationen und Anschlüsse von Herden, Lüftungsabzügen, Spülbecken, Kühlschränken usw. planen
- Materialien, Werkstoffe, Hilfsstoffe auswählen, Materialbedarf berechnen (kalkulieren)
- einzelne Fertigungs- und Montageschritte planen und festlegen
- technische Durchführbarkeit und Funktionsfähigkeit der Küchen testen
- Qualitätskontrollen durchführen
- Markt- und Trendanalysen einholen, Fachtagungen und Messen besuchen
- technische Unterlagen, Fachjournale, Mustermappen, Designkataloge usw. führen
- Datenbanken und Kund\*innenkarteien, Betriebsbücher und Journale führen

## Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- Farbsehen
- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- räumliches Vorstellungsvermögen
- technisches Verständnis
- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungs-fähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund\*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungs-fähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Modebewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)
- Kreativität
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise