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
- technisches Verständnis

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Modebewusstsein
- räumliches Vorstellungsvermögen
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

- Kreativität
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft