



## Küchenplaner\*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/2062>

### Berufsbeschreibung

Küchenplaner\*innen arbeiten in den Planungsabteilungen von Küchenstudios und Küchenmöbelherstellern oder in den Küchenabteilungen von Möbel- und Einrichtungshäusern. Sie entwerfen und planen Fertigmöbel, 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.

### Anforderungen

#### Körperliche Anforderungen:

- Auge-Hand-Koordination
- Farbsehen
- Fachkompetenz:
- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- räumliches Vorstellungsvermögen
- technisches Verständnis

#### Sozialkompetenz:

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

#### Selbstkompetenz:

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

#### Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

#### Methodenkompetenz:

- Kreativität
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

### Tätigkeiten und Aufgaben

- 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