

Ebikon, 09.09.2024

## FAQ zu Kaufmann EFZ – Neues Grundausbildungsangebot

Küche Schweiz – Baukette Schweiz

### • Voraussetzung an die Unternehmen

- Geeignet sind Handels- oder Produktionsunternehmen, die im Bereich der kaufmännischen Administration über die verschiedenen Arbeitsbereiche verfügen.
- Es gibt keine fixen Vorgaben über die Betriebsgrösse. Wichtig ist, dass die Unternehmen über die personelle Kapazität verfügen einen Lehrling zu begleiten und diesen zu betreuen.
- Alternative Ansätze berücksichtigen: Falls Ihr Betrieb das Arbeitsspektrum für einen Lehrling nicht abdeckt, dann schliessen Sie sich mit anderen Betrieben zu diesem Zweck zusammen.
- Ein Mitarbeiter Ihres Unternehmens muss einen 5-tägigen Kurs zum Ausbilder absolvieren und übernimmt damit die Betreuung und Verantwortung für bis zu maximal 5 Lehrlinge.

### • Vorgehen zur Anmeldung

- Kontaktieren Sie Ihr kantonales Amt für Berufsbildung für die Anfrage und die Eingabe.
- Die Kantone haben unterschiedliche Vorgehen: Teilweise Besuche Ihres Betriebs, teilweise formel rein schriftlich.

### • Vorgehensschritte

- Grundsatzentscheid in Ihrem Unternehmen
- Abklärung mit dem kantonalen Amt für Berufsbildung
- Suche nach Lehrlingen -> Promotion in Ihrem Umfeld + Netzwerk
- Absolvieren des Ausbilderkurs
- Lehrling einstellen
- Zusammenarbeit beginnen
- Dauer der Lehrzeit = 3 Jahre



- **Was wird beim üK ausgebildet**

- Die inhaltliche Grundlage der üK-Tage ist das [Basismodul](#) der Weiterbildung Küchenplaner (Küche Schweiz/HF Bürgenstock VSSM).
- Die Teilnehmer erhalten am Ende eine Teilnahmebescheinigung.

- **Nächste Durchführung der überbetrieblichen Kurse (üK)**

- Ort: Bauarena, Industriestrasse 18, 8604 Volketswil
- Daten: MO/DI 25.+26.11.2024; MO/DI 20.+21.01.2025
- Klassengrösse: max. 16 Personen (aktuell bereits 7 angemeldte TN)
- Für die Bauarena als Durchführungsort spricht, dass diverse Küchenhändler und -produzenten, Gerätehersteller und diverse Zulieferer mit Showräumen vor Ort sind. Dadurch kann die Ausbildung praktisch und handfest gestaltet werden.

- **Lehrkräfte der üK**

- Die Ausbilder sind durchwegs Praktiker aus der Küchenindustrie, Inhaber oder in führender Stellung.
- Dies garantiert einen hohen Praxisbezug.

- **Rückvergütung für Mitglieder von DER KREIS und Küche Schweiz**

- Die Kosten für die üK-Tage gehen zu Lasten der Lehrbetriebe.
- Diese betragen ca. 1 100.- Franken.
- DER KREIS und Küche Schweiz vergüten pro Lehrling 300.- Franken.
- Die Rückvergütungen sind kumulierbar
- Vorgehen zum Erhalt der Rückvergütungen: Senden Sie die Rechnung zur Teilnahme am üK an die Geschäftsstellen von DER KREIS und Küche Schweiz und teilen Sie auch Ihre Kontoverbindung mit (Bank, Adresse, IBAN)

- **Gründe für junge Schulabgänger eine kaufmännische Lehre bei einem Küchenspezialisten zu machen**

- Das Thema Küche ist jedem jungen Menschen nah
- Essen bleibt analog! – Somit braucht es Küche – die Branche ist nicht substituierbar.
- Die Schweizer Bevölkerung wächst bis 2040 jährlich um 1%. Damit wird Wohnraum und somit Küche benötigt. Hohe Krisenresistenz – Die Küchenbranche ist grundsätzlich eine Wachstumsbranche.
- Die Ausbildung ist extrem vielfältig & anspruchsvoll, da jede Küche ein individuelles Gewerk ist.
- Die Küche ist der emotionalste Innenraum.

- **Gründe für die Schaffung einer Stelle Kaufmann EFZ**

- Die Lösung des bestehenden Fachkräftemangels kann nur die Küchenbranche selbst erfolgen: Wir erhalten, was wir säen.
- Bestehende Lehrbetriebe melden sehr positive Erfahrungen.
- Die digitale Affinität von Lehrlingen ist hoch, damit haben diese in der Regel einen guten Zugang z.B. zur Küchenplanung.
- Junge Menschen sind eine Bereicherung für Ihren Betrieb. Sie setzen neue Impulse und hinterfragen bestehende Prozesse und Strukturen.
- Mit Lehrlingen verfügen Sie über einen Mitarbeiterpool für Ihr künftiges Wachstum.

- **Finanzielle Sicht auf die Stelle Kaufmann EFZ**

- Aus betrieblicher Sicht ist ein Lehrling ab dem zweiten Lehrjahr produktiv, d.h. als Ausbildungsbetrieb verdienen Sie Geld.

- **Was verdient ein Lehrling Kaufmann EFZ**

- Werfen Sie einen Blick auf die Entschädigungsempfehlung von KV Schweiz.
- Tipp:
  - Leistungsorientierte Entlohnung motiviert die jungen Menschen (Noten, Pünktlichkeit, Qualität der gelieferten Arbeiten etc.)
  - Seien Sie durchaus grosszügig und unterstützen Sie die Lehrlinge bei weiteren Ausbildungen, die für Ihren Betrieb von Nutzen sein könnte (z.B. Lehrfahrausweis, Prüfung, Kurskosten)

- **Zum Schluss – gute Lehrbetriebe ziehen gute Lehrlinge an**

- Junge Menschen und Lehrlinge tauschen sich untereinander aus und sprechen über ihre Erfahrung.
- Dies ist eine Chance für Ihr Unternehmen – unterschätzen Sie diesen Faktor nicht.

- **Sie haben noch mehr Fragen**

- Kontaktieren Sie in diesem Falle
  - Baukette Schweiz, Markus Bühlmann, Geschäftsführer, M +41 76 589 32 26, [m.buehlmann@baukette.ch](mailto:m.buehlmann@baukette.ch)
  - Küche Schweiz, Rainer Klein, Geschäftsführer, B +41 41 440 59 70 [klein@kueche-schweiz.ch](mailto:klein@kueche-schweiz.ch)