küche
cuisine
cucina
cuschina

Ebikon, im August 2026

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 Lernenden zu begleiten und diesen zu betreuen. ○ Alternative Ansätze berücksichtigen: Falls Ihr Betrieb das Arbeitsspektrum für einen Lernenden nicht abdeckt, dann schliessen Sie sich mit anderen Betrieben zu diesem Zweck zusammen.
    - Ein Mitarbeiter Ihres Unternehmens muss einen 5-tägigen Kurs zum Ausbildner absolvieren und übernimmt damit die Betreuung und Verantwortung für bis zu maximal 5 Lernenden.

- **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 formell rein schriftlich.

- **Vorgehensschritte**
    - Grundsatzentscheid in Ihrem Unternehmen ○ Abklärung mit dem kantonalen Amt für Berufsbildung ○ Suche nach Lernenden -> Promotion in Ihrem Umfeld + Netzwerk ○ Absolvieren des Ausbildnerkurs
    - Lernender einstellen ○ Zusammenarbeit beginnen
    - Dauer der Lehrzeit = 3 Jahre

küche
cuisine
cucina
cuschina

- **Was wird beim Basismodul Küchenplaner ausgebildet**
    - Die inhaltliche Grundlage der Basismoduls Küchenplaner ist das Basismodul der Weiterbildung Küchenplaner (Küche Schweiz/HF Bürgenstock VSSM).
    - Die Teilnehmer erhalten am Ende eine Teilnahmebescheinigung.
- **Nächste Durchführung des Basismoduls Küchenplaner**
    - Ort: Technopark Zürich, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich
    - Daten: MO/DI 23./24.11.2026; MO/DI 11.01./12.01.2027
- **Lehrkräfte der üK**
    - Die Ausbildner 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 das Basismodul Küchenplaner gehen (entsprechend den Kosten für die üK-Tage) zu Lasten der Lehrbetriebe.
    - DER KREIS und Küche Schweiz vergüten pro Lernender 300.- Franken. ○ Die Rückvergütungen sind kumulierbar
    - Vorgehen zum Erhalt der Rückvergütungen: Senden Sie die Rechnung zur Teilnahme am Basismodul Küchenplaner 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 werden Wohnraum und somit Küchen benötigt. Hohe Krisenresistenz – Die Küchenbranche ist grundsätzlich eine Wachstumsbranche. ○ Die Ausbildung ist äusserst vielfältig & anspruchsvoll, da jede Küche ein individuelles Gewerk ist.
    - Die Küche ist der emotionalste Innenraum.

küche
cuisine
cucina
cuschina

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

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

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

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

- **Was verdient ein Lernender Kaufmann EFZ**

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

- **Zum Schluss – gute Lehrbetriebe ziehen gute Lernender an** ○ Junge Menschen und Lernende 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

    - Küche Schweiz, Rainer Klein, Geschäftsführer, B +41 41 440 59 70 klein@kueche-schweiz.ch