

Qualifikationsprofil

**Chefköchin mit eidg. Fachausweis/
Chefkoch mit eidg. Fachausweis**

Datum:	03.07.2026
Version:	0.7 Branchenbefragung
Umfragelink:	Revision höhere Berufsbildung Berufsprüfung – Formular ausfüllen

Inhaltsverzeichnis

1	Berufsbild	3
1.1	Arbeitsgebiet	3
1.2	Wichtigste Handlungskompetenzen	3
1.3	Berufsausübung	4
1.4	Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur	4
2	Übersicht der Handlungskompetenzen	5
3	Anforderungsniveau (Leistungskriterien)	6

1 Berufsbild

1.1 Arbeitsgebiet

Chefköchinnen und Chefköche übernehmen im Küchenbereich von Betrieben der Hotellerie und Gastronomie eine zentrale Fach- und Führungsfunktion. Sie gestalten das Küchenangebot, steuern Waren- und Produktionsprozesse und stellen sicher, dass Speisen und Gerichte marktgerecht, qualitativ hochstehend, wirtschaftlich und unter Einhaltung der relevanten Vorgaben erbracht werden.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst die Analyse von Kundenbedürfnissen und Trends, die Entwicklung und Umsetzung von Speisekonzepten, die Organisation der Warenbewirtschaftung sowie die Planung und Steuerung der Küchenproduktion. Sie arbeiten mit Mitarbeitenden im Küchenbereich, angrenzenden internen Bereichen, Kundinnen und Kunden, Lieferanten sowie weiteren Anspruchsgruppen zusammen.

1.2 Wichtigste Handlungskompetenzen

Chefköchinnen und Chefköche analysieren Kundenbedürfnisse, aktuelle Trends sowie betriebliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen und entwickeln daraus passende Speisekonzepte. Sie setzen diese im Küchenalltag um und stellen sicher, dass Gerichte fachgerecht produziert, verkaufsfördernd präsentiert und sensorisch überzeugend gestaltet werden.

Sie planen und steuern Bestell- und Beschaffungsprozesse, beurteilen Lieferanten und stellen Warenfluss sowie Lagerung sicher. In der Produktion koordinieren sie Arbeitsabläufe, setzen Ressourcen gezielt ein und sorgen für eine effiziente, qualitätsorientierte und wirtschaftliche Leistungserbringung.

Sie setzen gesetzliche, betriebliche und branchenspezifische Vorgaben im Küchenbereich um. Insbesondere stellen sie Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicher. Zudem berücksichtigen sie Nachhaltigkeitsprinzipien im Umgang mit Lebensmitteln, Energie und weiteren Ressourcen.

Chefköchinnen und Chefköche planen und optimieren betriebswirtschaftliche Prozesse im Küchenbereich. Sie koordinieren Strukturen und Ressourcen, analysieren Kennzahlen, führen Kalkulationen durch und wirken bei der marktorientierten Gestaltung von Leistungen und Angeboten mit. Sie kommunizieren adressatengerecht, fördern die Zusammenarbeit im Team, begleiten Veränderungen und führen Mitarbeitende im eigenen Verantwortungsbereich.

1.3 Berufsausübung

Chefköchinnen und Chefköche üben ihre Tätigkeit auf operativ-steuernder Ebene aus. Sie handeln selbstständig im eigenen Verantwortungsbereich und setzen betriebliche Vorgaben im Küchenalltag wirksam um. Ihre Arbeit ist geprägt durch hohe Anforderungen an Qualität, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Organisation und Zusammenarbeit.

Sie verbinden kulinarisches Fachwissen mit betriebswirtschaftlichem Denken, Führungsverantwortung und Kommunikationsfähigkeit. Dabei reagieren sie flexibel auf Kundenbedürfnisse, betriebliche Veränderungen und anspruchsvolle Situationen. Sie sorgen für strukturierte Abläufe, klare Kommunikation und ein konstruktives Arbeitsklima.

1.4 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Chefköchinnen und Chefköche leisten einen wichtigen Beitrag zur Qualität und Vielfalt gastronomischer Angebote. Durch die Entwicklung und Umsetzung attraktiver Speisekonzepte prägen sie das gastronomische Erlebnis der Kundinnen und Kunden und unterstützen die Positionierung des Betriebs.

Wirtschaftlich tragen sie durch effiziente Prozesse, gezielten Ressourceneinsatz, Kalkulationen und Kennzahlenorientierung zum Erfolg des Betriebs bei. Durch die Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorgaben schützen sie Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeitende. Mit nachhaltigem Handeln fördern sie den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, Energie und Ressourcen. Kulturell tragen sie zur Weiterentwicklung der Gastronomie und zur kulinarischen Vielfalt in der Schweiz bei.

2 Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
A Küchenangebot gestalten sowie Waren- und Produktionsprozesse steuern	A1 Speisekonzepte unter Berücksichtigung von Kundenbedürfnissen, Trends sowie betrieblichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen analysieren, entwickeln und umsetzen.	A2 Bestellprozesse gestalten, den Einkauf steuern, Lieferanten beurteilen und die Lagerbewirtschaftung sicherstellen.	A3 Produktionsprozesse in der Küche planen, steuern und deren effiziente sowie qualitätsorientierte Umsetzung sicherstellen.	A4 Angebote verkaufsfördernd präsentieren sowie die kulinarische Inszenierung und sensorische Qualität gezielt steuern.	
B Gesetzliche Grundlagen sowie Rahmenbedingungen einhalten und nachhaltiges Handeln im Küchenbereich sicherstellen	B1 Hygiene-, Sicherheits- und Arbeitsschutzvorgaben im Betrieb umsetzen, überwachen und deren Einhaltung sicherstellen.	B2 Rechtliche Grundlagen im Arbeitsalltag anwenden und die Einhaltung relevanter Vorschriften im Betrieb sicherstellen.	B3 Branchen- und Betriebsentwicklungen analysieren sowie deren Auswirkungen auf den eigenen Verantwortungsbereich beurteilen.	B4 Nachhaltigkeitsprinzipien im Betrieb umsetzen und Massnahmen zur ressourcenschonenden und verantwortungsvollen Leistungserbringung sicherstellen.	
C Betriebswirtschaftliche Prozesse im Küchenbereich planen, steuern und optimieren	C1 Strukturen und Ressourcen planen, koordinieren und deren zielgerichteten Einsatz im Verantwortungsbereich sicherstellen.	C2 Arbeitsprozesse planen, steuern und optimieren sowie die Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen.	C3 Betriebliche Kennzahlen kalkulieren, analysieren und daraus Massnahmen zur wirtschaftlichen Steuerung ableiten.	C4 Bei der marktorientierten Gestaltung der Leistungen und des Angebots mitwirken.	
D Kommunikation gestalten und Zusammenarbeit im Küchenbereich sicherstellen	D1 Das eigene Verhalten reflektieren, die persönliche Arbeitsweise weiterentwickeln und in herausfordernden Situationen verantwortungsbewusst und zielgerichtet handeln.	D2 Mit internen Anspruchsgruppen zielgerichtet kommunizieren, Informationen weitergeben und die Zusammenarbeit im Betrieb fördern sowie Betriebskultur mitgestalten.	D3 Mit externen Anspruchsgruppen adressatengerecht kommunizieren und eine zielgerichtete Beziehung pflegen.	D4 Veränderungsprozesse kommunikativ begleiten und deren Umsetzung unterstützen sowie Konflikt- und Reklamationssituationen erkennen, bearbeiten und nachhaltige Lösungen herbeiführen.	D5 Mitarbeitende im eigenen Verantwortungsbereich führen, fördern und ihre Leistung durch klare Zielsetzungen und regelmässige Rückmeldungen sicherstellen.

3 Anforderungsniveau (Leistungskriterien)

Handlungskompetenzbereich A: Küchenangebot gestalten sowie Waren- und Produktionsprozesse steuern		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Chefköchinnen und Chefköche sind verantwortlich für die Entwicklung eines attraktiven und marktgerechten Angebots an Speisen und Gerichten sowie für die Planung, Steuerung und Sicherstellung der gesamten Produktionsprozesse. Sie berücksichtigen dabei Kundenbedürfnisse, aktuelle Trends sowie betriebliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen. Auf dieser Grundlage gestalten sie Speisekonzepte und stellen deren Umsetzung im Küchenalltag sicher. Sie organisieren die Warenbewirtschaftung, steuern Beschaffungsprozesse und gewährleisten einen effizienten Einsatz von Ressourcen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. In der Produktion definieren und optimieren sie Abläufe, sichern die Qualität der Gerichte und sorgen für eine wirtschaftliche und nachhaltige Leistungserbringung. Durch eine verkaufsfördernde Präsentation und sensorisch abgestimmte Angebote tragen sie wesentlich zum gastronomischen Erlebnis und zum wirtschaftlichen Erfolg des Betriebs bei.	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
A1 Speisekonzepte unter Berücksichtigung von Kundenbedürfnissen, Trends sowie betrieblichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen analysieren, entwickeln und umsetzen.		a1.a Grundsätze der gesunden Ernährung sowie relevante Kost- und Ernährungsformen bei der Speiseplanung anwenden a1.b Trends und Entwicklungen in der Gastronomie erkennen und in Speisekonzepte integrieren a1.c Speiseangebote unter Einbezug von Betriebstyp Kosten, Qualität und Kundenbedürfnissen planen und umsetzen a1.d Lebensmittel hinsichtlich Herkunft, Verfügbarkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit beurteilen und in die Speiseplanung integrieren

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
A2 Bestellprozesse gestalten, den Einkauf steuern, Lieferanten beurteilen und die Lagerbewirtschaftung sicherstellen.		a2.a Lebensmittel nach Qualität und Verwendungszweck beurteilen und auswählen a2.b Herkunft, Verfügbarkeit und Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln beim Einkauf berücksichtigen a2.c Einen wirtschaftlichen, ökologischen und bedarfsgerechten Einkauf sicherstellen a2.d Die Warenannahme und Lagerung nach betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben sicherstellen
A3 Produktionsprozesse in der Küche planen, steuern und deren effiziente sowie qualitätsorientierte Umsetzung sicherstellen.		a3.a Küchensysteme und -technik bedarfsgerecht auswählen und deren effizienten und sicheren Einsatz planen und sicherstellen a3.b Produktionsabläufe unter Berücksichtigung von Zeit, Ressourcen und Qualität planen und führen a3.c Physikalische und chemische Prozesse bei der Produktion berücksichtigen und für die angestrebten Gar- und Geschmacksziele steuern
A4 Angebote verkaufsfördernd präsentieren sowie die kulinarische Inszenierung und sensorische Qualität gezielt steuern.		a4.a Angebote zielgruppen- und marktgerecht formulieren a4.b Angebote verkaufsfördernd präsentieren und deren sensorische Qualität beurteilen und gezielt steuern a4.c Speisenausgabe und -verteilungssysteme, sowie Nahtstellen analysieren und optimieren

Handlungskompetenzbereich B:

Gesetzliche Grundlagen sowie Rahmenbedingungen einhalten und nachhaltiges Handeln im Küchenbereich sicherstellen

Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs

Chefköchinnen und Chefköche gewährleisten, dass alle gesetzlichen, betrieblichen und branchenspezifischen Vorgaben im Küchenbereich eingehalten werden. Sie setzen Hygienevorschriften, konsequent um und stellen die Einhaltung von Sicherheits- und Arbeitsschutzbestimmungen sicher. Damit tragen sie wesentlich zur Lebensmittelsicherheit sowie zum Schutz von Mitarbeitenden und Kundinnen und Kunden bei.

Sie wenden rechtliche Grundlagen im Arbeitsalltag an und sorgen dafür, dass die Prozesse in der Küche den geltenden Vorschriften entsprechen. Gleichzeitig beobachten sie Entwicklungen in der Branche und berücksichtigen diese bei der Gestaltung ihrer Arbeitsweise. Durch die Umsetzung von nachhaltigen Massnahmen im Umgang mit Lebensmitteln, Energie und Ressourcen sowie der Qualitätssicherung leisten sie einen zentralen Beitrag zu einer verantwortungsvollen und wirtschaftlichen Betriebsführung.

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
B1 Hygiene-, Sicherheits- und Arbeitsschutzvorgaben im Betrieb umsetzen, überwachen und deren Einhaltung sicherstellen.	b1.1 Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Lebensmittelgesetz, Gesundheitsschutz, Betriebssicherheit und Umweltschutz im Arbeitsalltag anwenden b1.2 Massnahmen zur Unfallverhütung und zum Brandschutz umsetzen und deren Einhaltung sicherstellen b1.3 Massnahmen zur Förderung und Erhaltung der Gesundheit im Betrieb umsetzen b1.4 Hygienevorgaben im Betrieb planen, umsetzen und deren Einhaltung überwachen	b1.a Selbstkontrollkonzepte im Betrieb mitgestalten und deren Umsetzung sicherstellen
B2 Rechtliche Grundlagen im Arbeitsalltag anwenden und die Einhaltung relevanter Vorschriften im Betrieb sicherstellen.	b2.1 Arbeitsrechtliche Grundlagen zu Arbeitsverträgen, Arbeits- und Ruhezeiten umsetzen b2.2 Einhaltung von Datenschutzrichtlinien sicherstellen	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
B3 Branchen- und Betriebsentwicklungen analysieren sowie deren Auswirkungen auf den eigenen Verantwortungsbereich beurteilen.	b3.1 Trends und Entwicklungen im eigenen Betrieb und in der Branche analysieren und konkrete Handlungen für den Arbeitsbereich ableiten b3.2 Massnahmen zur Weiterentwicklung des eigenen Verantwortungsbereichs ableiten	
B4 Nachhaltigkeitsprinzipien im Betrieb umsetzen und Massnahmen zur ressourcenschonenden und verantwortungsvollen Leistungserbringung sicherstellen.	b4.1 Ressourcen im Betrieb wirtschaftlich und ökologisch einsetzen b4.2 Beschaffung und Lagerung von Waren unter ökologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten umsetzen b4.3 Innerbetriebliche Logistik effizient und bedarfsgerecht sicherstellen b4.4 Entsorgungskonzept erarbeiten, umsetzen und kontrollieren b4.5 Umweltbelastungen im Betrieb erkennen und geeignete Massnahmen ableiten und umsetzen b4.6 Zertifizierungen und Qualitätslabels einschätzen	

Handlungskompetenzbereich C: Betriebswirtschaftliche Prozesse im Küchenbereich planen, steuern und optimieren		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Chefköchinnen und Chefköche planen, steuern und optimieren die betriebswirtschaftlichen Prozesse im Küchenbereich und stellen so eine wirtschaftliche und effiziente Leistungserbringung sicher. Sie koordinieren den Einsatz von personellen und materiellen Ressourcen und sorgen dafür, dass Arbeitsabläufe in der Küche strukturiert und zielgerichtet umgesetzt werden. Dabei achten sie auf die Einhaltung von Qualitätsstandards und optimieren Prozesse kontinuierlich. Sie setzen Budgetvorgaben um, analysieren Kennzahlen und führen Kalkulationen durch, insbesondere im Zusammenhang mit Speisen und Wareneinsatz. Diese dienen als Grundlage für wirtschaftliche Entscheidungen im Küchenalltag. Zudem wirken sie bei der Angebotsgestaltung mit und stellen sicher, dass Vorgaben eingehalten werden.	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
C1 Strukturen und Ressourcen planen, koordinieren und deren zielgerichteten Einsatz im Verantwortungsbereich sicherstellen.	c1.1 Die eigene Organisationseinheit strukturieren und geeignete Instrumente zur Darstellung einsetzen c1.2 Ziele, Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Kompetenzen im Verantwortungsbereich festlegen und sicherstellen c1.3 Ressourcen bedarfsgerecht planen und deren Einsatz im Betrieb koordinieren c1.4 Anforderungsprofile und Stellenbeschreibungen im Verantwortungsbereich erstellen und aktualisieren	
C2 Arbeitsprozesse planen, steuern und optimieren sowie die Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen.	c2.1 Anforderungen an Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung betrieblicher und kundenbezogener Bedürfnisse analysieren c2.2 Arbeitsabläufe gestalten, evaluieren und an veränderte Rahmenbedingungen anpassen c2.3 Leistungen erfassen, auswerten und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen c2.4 Verbesserungsmassnahmen ableiten und deren Umsetzung im Betrieb begleiten c2.5 Informationen und Daten systematisch erfassen, bewirtschaften und sichern	c2.a Administrative Prozesse im Betrieb strukturieren und deren Umsetzung sicherstellen

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
	c2.6 Qualitätsmanagement-Instrumente im Betrieb anwenden und zur Sicherung der Dienstleistungsqualität einsetzen c2.7 Geeignete Erhebungsinstrumente zur Messung der Dienstleistungsqualität entwickeln und einsetzen c2.8 Ergebnisse von Qualitätsmessungen auswerten und daraus Massnahmen ableiten c2.9 Mitarbeitereinsatz planen und die Umsetzung im Betrieb sicherstellen	
C3 Betriebliche Kennzahlen kalkulieren, analysieren und daraus Massnahmen zur wirtschaftlichen Steuerung ableiten.	c3.1 Kosten kontrollieren und bei Abweichungen geeignete Massnahmen einleiten c3.2 Soll-Ist-Vergleiche durchführen und daraus Massnahmen ableiten c3.3 Kalkulationen für Angebote und Dienstleistungen durchführen und deren Ergebnisse beurteilen c3.4 Kennzahlen berechnen, interpretieren und zur Steuerung des Betriebs einsetzen c3.5 Inventuren durchführen und Ergebnisse auswerten c3.6 Budgetvorgaben im eigenen Verantwortungsbereich umsetzen und deren Einhaltung überwachen c3.7 Investitionen im eigenen Bereich abschätzen und beantragen	
C4 Bei der marktorientierten Gestaltung der Leistungen und des Angebots mitwirken.	c4.1 Marketinggrundlagen im Arbeitsalltag anwenden c4.2 Angebote unter Berücksichtigung von Kundensegmenten und betrieblichen Zielsetzungen mitgestalten c4.3 Marketingmassnahmen im Rahmen des betrieblichen Konzepts unterstützen	

Handlungskompetenzbereich D: Kommunikation gestalten und Zusammenarbeit im Küchenbereich sicherstellen		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Chefköchinnen und Chefköche gestalten die Kommunikation im Küchenbereich und stellen eine effiziente Zusammenarbeit innerhalb des Teams sowie mit angrenzenden Bereichen sicher. Sie geben Informationen klar und adressatengerecht weiter und sorgen dafür, dass Arbeitsabläufe abgestimmt und koordiniert umgesetzt werden. Damit tragen sie wesentlich zu einem reibungslosen Arbeitsprozess bei. Sie erkennen Konflikte im Team oder an Nahtstellen frühzeitig und bearbeiten diese umgehend oder präventiv. Zudem begleiten sie Veränderungen im Küchenbetrieb kommunikativ und unterstützen die Umsetzung neuer Abläufe und Strukturen. Durch ihr reflektiertes Verhalten und ihre klare Kommunikation fördern sie ein konstruktives Arbeitsklima und leisten einen wichtigen Beitrag zur Qualität der Zusammenarbeit, zur Leistungsfähigkeit der Küche und zur Motivation im Team.	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
D1 Das eigene Verhalten reflektieren, die persönliche Arbeitsweise weiterentwickeln und in herausfordernden Situationen verantwortungsbewusst und zielgerichtet handeln.	d1.1 Kommunikationsgrundsätze situations- und adressatengerecht anwenden d1.2 Geeignete Kommunikationsmittel zielgerichtet auswählen und einsetzen d1.3 Das eigene Verhalten im Arbeitsalltag reflektieren und gezielt weiterentwickeln d1.4 In herausfordernden Situationen angemessen und lösungsorientiert handeln d1.5 Führungsverhalten im eigenen Verantwortungsbereich reflektieren und Anpassungen ableiten	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
D2 Mit internen Anspruchsgruppen zielgerichtet kommunizieren, Informationen weitergeben und die Zusammenarbeit im Betrieb fördern sowie Betriebskultur mitgestalten.	d2.1 Arbeitsaufträge klar formulieren, vermitteln und deren Umsetzung überprüfen d2.2 Den Informationsfluss im eigenen Verantwortungsbereich sicherstellen d2.3 Mitarbeitende und interne Anspruchsgruppen adressatengerecht informieren d2.4 Die Zusammenarbeit mit anderen Bereichen planen und koordinieren d2.5 Den Austausch und die Zusammenarbeit im Team aktiv fördern d2.6 Interne Sitzungen und Besprechungen planen, durchführen und auswerten d2.7 Ergebnisse und Beschlüsse nachvollziehbar dokumentieren	
D3 Mit externen Anspruchsgruppen adressatengerecht kommunizieren und eine zielgerichtete Beziehung pflegen.	d3.1 Externe Anspruchsgruppen adressatengerecht beraten und betreuen d3.2 Mit unterschiedlichen Zielgruppen kommunizieren, argumentieren und verhandeln d3.3 Massnahmen zur verkaufsorientierten Kommunikation planen und umsetzen d3.4 Korrespondenz mit externen Anspruchsgruppen situationsgerecht führen d3.5 Informationen adressatengerecht aufbereiten und vermitteln d3.6 Sitzungen und Besprechungen planen, durchführen und auswerten d3.7 Ergebnisse und Beschlüsse nachvollziehbar dokumentieren	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
D4 Veränderungsprozesse kommunikativ begleiten und deren Umsetzung unterstützen sowie Konflikt- und Reklamationssituationen erkennen, bearbeiten und nachhaltige Lösungen herbeiführen.	d4.1 Konfliktsituationen frühzeitig erkennen und angemessen bearbeiten d4.2 Reklamationen und Einwände entgegennehmen und lösungsorientiert bearbeiten d4.3 Lösungsorientierte Massnahmen entwickeln, umsetzen und deren Wirkung überprüfen d4.4 Ursachen von Konflikten analysieren und geeignete Massnahmen ableiten	
D5 Mitarbeitende im eigenen Verantwortungsbereich führen, fördern und ihre Leistung durch klare Zielsetzungen und regelmässige Rückmeldungen sicherstellen.	d5.1 Mitarbeitenden Gespräche vorbereiten, durchführen und daraus Massnahmen ableiten d5.2 Mitarbeitende entsprechend der Situation und ihren Kompetenzen führen und einsetzen d5.3 Arbeitsleistungen beurteilen und regelmässig konstruktive Rückmeldungen geben d5.4 Mitarbeitende und Lernende instruieren, begleiten und in ihrer Entwicklung unterstützen d5.5 Teams zusammenstellen, anleiten und die Zusammenarbeit fördern d5.6 Auf unterschiedliche Bedürfnisse und Hintergründe von Mitarbeitenden angemessen eingehen d5.7 Aus- und Weiterbildungsbedarfe im Team erkennen und geeignete Massnahmen planen d5.8 Aus- und Weiterbildungen für Mitarbeitende und Lernende organisieren und deren Umsetzung unterstützen	