

Qualifikationsprofil

**Küchenchefin mit eidg. Diplom/
Küchenchef mit eidg. Diplom**

| | |
|----------|-----------------------|
| Datum: | 03.07.2026 |
| Version: | 0.7 Branchenbefragung |

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

Küchenschefinnen und Küchenchefs übernehmen die strategische Verantwortung für die kulinarische Ausrichtung und die Küchenleistung eines Unternehmens der Hotellerie und Gastronomie. Sie gestalten die kulinarische Positionierung auf Basis von Markt- und Trendanalysen, Kundenbedürfnissen sowie betrieblichen, wirtschaftlichen und ökologischen Rahmenbedingungen.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst die strategische Steuerung der Küchenleistung, die Entwicklung von Beschaffungs- und Produktionsstrategien, die Konzeption von Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsystemen sowie die betriebswirtschaftliche Führung des Küchenbereichs. Sie arbeiten an der Schnittstelle zwischen Unternehmensführung, Küchenbereich, Führungskräften, Mitarbeitenden, Kundinnen und Kunden sowie weiteren Anspruchsgruppen.

1.2 Wichtigste Handlungskompetenzen

Küchenschefinnen und Küchenchefs entwickeln die kulinarische Ausrichtung eines Unternehmens und steuern deren Umsetzung auf strategischer Ebene. Sie analysieren Markt- und Branchentrends, leiten daraus die kulinarische Positionierung ab und entwickeln langfristige Konzepte für Speiseangebote, Beschaffung, Produktion und Präsentation.

Sie gestalten unternehmensweite Rahmenbedingungen für die Küchenleistung. Dazu gehören Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme, rechtliche und betriebliche Vorgaben sowie Risiko-, Krisen- und Nachhaltigkeitsstrategien. Sie implementieren Zertifizierungen und Qualitätslabels strategisch und integrieren ökologische, ökonomische und soziale Aspekte in die betrieblichen Abläufe.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt in der betriebswirtschaftlichen Steuerung der Küchenleistung. Küchenschefinnen und Küchenchefs wirken an der Gesamtstrategie des Unternehmens mit, leiten daraus Organisationsstrukturen, Führungsmodelle und den Ressourceneinsatz ab. Sie verantworten Budget- und Controlling Prozesse, erstellen Businesspläne, entwickeln Investitions- und Kalkulationsmodelle und fördern Innovationsprozesse.

Zudem gestalten sie die Führungskultur im Küchenbereich. Sie entwickeln werteorientierte Leadership-Grundsätze, führen die interne Kommunikation auf strategischer Ebene und fördern Mitarbeitende sowie Führungskräfte gezielt. Sie pflegen Beziehungen zu Kundinnen und Kunden sowie weiteren Anspruchsgruppen und steuern Veränderungsprozesse sowie digitale Entwicklungen.

1.3 Berufsausübung

Küchenschefinnen und Küchenchefs üben ihre Tätigkeit auf strategischer und unternehmerischer Ebene aus. Sie übernehmen weitreichende Verantwortung für Ausrichtung, Steuerung und Weiterentwicklung der Küchenleistung. Ihre Entscheidungen beeinflussen kulinarische Positionierung, Wirtschaftlichkeit, Qualität, Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens.

Sie verbinden kulinarische Fachkompetenz mit betriebswirtschaftlichem Denken, Führungsstärke, Innovationsfähigkeit und einem ausgeprägten Qualitäts- und Nachhaltigkeitsverständnis. Ihre Tätigkeit ist geprägt durch komplexe betriebliche Zusammenhänge, dynamische Marktbedingungen, hohe Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelsicherheit sowie sich wandelnde Kundenbedürfnisse.

Als Führungspersonen prägen sie die Betriebskultur im Küchenbereich. Sie verankern Leadership-Prinzipien, fördern Mitarbeitende und Führungskräfte und stellen sicher, dass Führung, Kommunikation und Zusammenarbeit auf die strategischen Ziele des Unternehmens ausgerichtet sind.

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

Küchenschefinnen und Küchenchefs leisten einen wesentlichen Beitrag zur Qualität, Vielfalt und Weiterentwicklung der Hotellerie und Gastronomie. Durch die strategische Gestaltung der kulinarischen Ausrichtung prägen sie das gastronomische Angebot eines Unternehmens und stärken dessen Positionierung im Markt.

Wirtschaftlich tragen sie zur nachhaltigen Steuerung und Entwicklung des Unternehmens bei. Sie verantworten finanzielle Prozesse, steuern Ressourcen, entwickeln Businesspläne und fördern Innovationen. Durch Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit, Betriebssicherheit und Qualitätssicherung.

Mit Nachhaltigkeitsstrategien fördern sie den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, Energie und weiteren Ressourcen. Kulturell greifen sie Markt- und Branchentrends auf, entwickeln kulinarische Konzepte weiter und verbinden Innovation mit Qualität, betrieblicher Identität und gastronomischer Vielfalt.

2 Übersicht der Handlungskompetenzen

| Handlungskompetenzbereiche | Handlungskompetenzen | | | | |
|---|--|--|---|---|--|
| A Kulinarische Ausrichtung eines Unternehmens strategisch entwickeln und steuern | A1 Die kulinarische Positionierung eines Unternehmens auf Basis von Markt- und Trendanalysen entwickeln und deren strategische Umsetzung steuern. | A2 Beschaffungsstrategien entwickeln sowie den Einkauf und die dazugehörigen Qualitäts- und Kontrollsysteme strategisch steuern | A3 Produktionsstrategien entwickeln und deren Umsetzung durch geeignete Qualitäts- und Kontrollsysteme steuern. | A4 Strategien für die kulinarische Präsentation entwickeln, deren Umsetzung planen und die Zielerreichung überprüfen. | |
| B Gesetzliche Grundlagen sowie unternehmensweite Rahmenbedingungen für die Küchenleistung gestalten und deren Umsetzung steuern | B1 Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme konzipieren und deren Wirksamkeit im Betrieb überwachen. | B2 Die Einhaltung rechtlicher und betrieblicher Rahmenbedingungen sicherstellen und deren Umsetzung auf strategischer Ebene steuern. | B3 Risiko- und Krisenmanagementstrategien entwickeln und deren Umsetzung steuern sowie die Positionierung des Betriebs im Branchenumfeld gestalten. | B4 Nachhaltigkeitsstrategien entwickeln, planen und deren Umsetzung im Betrieb steuern, Zertifizierungen und Qualitätslabels strategisch implementieren. | |
| C Betriebswirtschaftliche Steuerung der Küchenleistung gestalten und verantworten | C1 Die Gesamtstrategie eines Unternehmens mitentwickeln, daraus die Betriebsorganisation ableiten und den zielgerichteten Einsatz der Ressourcen steuern. | C2 Ablauforganisation und Führungsmodelle entwickeln, geeignete Systeme evaluieren sowie Qualitätsstandards auf strategischer Ebene definieren und steuern. | C3 Die finanzielle Gesamtsteuerung verantworten, Budget- und Controlling Prozesse steuern, Businesspläne erstellen sowie Investitions- und Kalkulationsmodelle entwickeln und steuern. | C4 Marketingkonzept entwickeln und implementieren. | C5 Innovationsprozesse im Unternehmen steuern und deren nachhaltige Umsetzung fördern. |
| D Führungskultur im Küchenbereich gestalten und Anspruchsgruppen steuern | D1 Eine wertorientierte Führungskultur entwickeln und Leadership-Prinzipien im Unternehmen verankern. | D2 Interne Kommunikation auf strategischer Ebene führen und ausrichten. | D3 Beziehungen zu externen Anspruchsgruppen aufbauen und pflegen sowie die Kundenorientierung im Unternehmen nach strategischen Vorgaben ausrichten. | D4 Veränderungsprozesse steuern, die digitalen Entwicklungen strategisch gestalten und das Prozessmanagement weiterentwickeln. | D5 Mitarbeitende und Führungskräfte in ihrer Leistungsfähigkeit weiterentwickeln, coachen und deren Entwicklung im Unternehmen gezielt fördern. |

3 Anforderungsniveau (Leistungskriterien)

| Handlungskompetenzbereich A: Kulinarische Ausrichtung eines Unternehmens strategisch entwickeln und steuern | | |
|--|---|---|
| Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs | <p>Küchenchefinnen und Küchenchefs sind verantwortlich für die strategische Ausrichtung der Kulinarik eines Unternehmens. Sie analysieren Markt- und Branchentrends sowie Kundenbedürfnisse und leiten daraus die kulinarische Positionierung ab. Auf dieser Grundlage entwickeln sie langfristige Konzepte für Angebot, Beschaffung, Produktion und Präsentation und stellen deren kohärente Ausrichtung sicher.</p> <p>Sie steuern die Umsetzung dieser Strategien auf übergeordneter Ebene und definieren geeignete Qualitäts- und Kontrollsysteme, um eine konstant hohe Leistungserbringung zu gewährleisten. Dabei berücksichtigen sie wirtschaftliche, ökologische und betriebliche Rahmenbedingungen und stellen sicher, dass die kulinarische Ausrichtung zur Gesamtstrategie des Unternehmens beiträgt.</p> <p>Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung von Konzepten und die gezielte Förderung von Innovationen sichern sie die Wettbewerbsfähigkeit und die Profilierung des Unternehmens im Markt.</p> | |
| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
| A1 Die kulinarische Positionierung eines Unternehmens auf Basis von Markt- und Trendanalysen entwickeln und deren strategische Umsetzung steuern. | | <p>a1.a Markt- und Trendanalysen durchführen und daraus strategische Vorgaben für die kulinarische Positionierung ableiten</p> <p>a1.b Angebotsstrategie unter Berücksichtigung von Markt, Zielgruppen, Wirtschaftlichkeit und rechtlichen Vorgaben konzipieren</p> <p>a1.c Lebensmittel hinsichtlich Qualität, Herkunft, Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit analysieren und in die Angebotsstrategie integrieren</p> |
| A2 Beschaffungsstrategien entwickeln sowie den Einkauf und die dazugehörigen Qualitäts- und Kontrollsysteme strategisch steuern. | | <p>a2.a Beschaffungsprozesse analysieren, gestalten und weiterentwickeln</p> <p>a2.b Strategien für den Einkauf von Roh- und Halbfabrikaten festlegen und deren Umsetzung steuern</p> <p>a2.c Qualitäts- und Kontrollsysteme im Beschaffungsbereich definieren und deren Wirksamkeit überprüfen</p> <p>a2.d Lagersysteme analysieren und optimieren</p> |

| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
|--|--------------------|--|
| <p>A3 Produktionsstrategien entwickeln und deren Umsetzung durch geeignete Qualitäts- und Kontrollsysteme steuern.</p> | | <p>a3.a Produktionsstrategien unter Berücksichtigung von Effizienz, Qualität und Wirtschaftlichkeit entwickeln</p> <p>a3.b Produktionsprozesse analysieren und weiterentwickeln</p> <p>a3.c Qualitäts- und Kontrollsysteme für die Produktion konzipieren und deren Umsetzung steuern</p> <p>a3.d Investitionsbedarfe für Küchensysteme, Infrastruktur und Küchentechnik analysieren und Entscheidungsgrundlagen erarbeiten</p> <p>a3.e Ressourceneinsatz planen und optimieren</p> <p>a3.f Kontinuierliche Verbesserungsprozesse im Produktionsbereich initiieren und deren Umsetzung steuern</p> |
| <p>A4 Strategien für die kulinarische Präsentation entwickeln, deren Umsetzung planen und die Zielerreichung überprüfen.</p> | | <p>a4.a Strategien für die Präsentation und Inszenierung des Angebots entwickeln, überprüfen und optimieren</p> <p>a4.b Speisenausgabe und -verteilungssysteme festlegen, analysieren und optimieren</p> <p>a4.c Vorgaben für service- und verkaufsorientierte Präsentationsformen definieren und deren Umsetzung sicherstellen</p> <p>a4.d Strategien für die Vermarktung des kulinarischen Angebots festlegen und deren Umsetzung steuern</p> |

| Handlungskompetenzbereich B: Gesetzliche Grundlagen sowie Unternehmensweite Rahmenbedingungen für die Küchenleistung gestalten und deren Umsetzung steuern | | |
|---|--|------------------------------------|
| Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs | <p>Küchenchefinnen und Küchenchefs gestalten die relevanten Rahmenbedingungen für die Leistungserbringung im Küchenbereich auf strategischer Ebene. Sie stellen sicher, dass gesetzliche und betriebliche Vorgaben eingehalten werden und verankern entsprechende Systeme und Prozesse im Unternehmen. Dabei berücksichtigen sie insbesondere Anforderungen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit sowie weitere rechtliche Rahmenbedingungen.</p> <p>Sie entwickeln nachhaltige Strategien und integrieren ökologische, ökonomische und soziale Aspekte in die betrieblichen Abläufe. Zudem konzipieren sie Risiko- und Krisenmanagementansätze und tragen dazu bei, dass das Unternehmen auf ausserordentliche Situationen vorbereitet ist. Durch die Entwicklung und Steuerung von Qualitäts- und Hygienesystemen gewährleisten sie eine konstant hohe Leistungsqualität.</p> <p>In ihrer Funktion tragen sie dazu bei, dass der Betrieb im Branchenumfeld klar positioniert ist und sich langfristig erfolgreich behaupten kann.</p> | |
| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
| <p>B1 Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme konzipieren und deren Wirksamkeit im Betrieb überwachen.</p> | <p>b1.1 Hygiene- und Lebensmittelsicherheitskonzepte unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben entwickeln und im Betrieb verankern</p> <p>b1.2 Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung sowie einschlägiger Verordnungen in betriebliche Standards überführen und deren Einhaltung steuern</p> <p>b1.3 Systeme zur Sicherstellung der Betriebshygiene konzipieren und deren Wirksamkeit überwachen</p> <p>b1.4 Kontroll- und Überwachungssysteme zur Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorgaben verifizieren und weiterentwickeln</p> | |

| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
|--|--|------------------------------------|
| <p>B2 Die Einhaltung rechtlicher und betrieblicher Rahmenbedingungen sicherstellen und deren Umsetzung auf strategischer Ebene steuern.</p> | <p>b2.1 Konzepte für Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Betriebssicherheit unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben entwickeln und deren Umsetzung steuern</p> <p>b2.2 Vorgaben zu Datenschutz und Informationssicherheit im Betrieb implementieren und deren Einhaltung überwachen</p> <p>b2.3 Rechtliche Rahmenbedingungen im Betrieb analysieren und in betriebliche Vorgaben überführen</p> <p>b2.4 Die Einhaltung gesetzlicher und betrieblicher Regelungen sicherstellen und überwachen</p> <p>b2.5 Personalprozesse unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben steuern</p> <p>b2.6 Rechtliche Risiken und Gefahren erkennen und geeignete Massnahmen einleiten</p> | |
| <p>B3 Risiko- und Krisenmanagementstrategien entwickeln und deren Umsetzung steuern sowie die Positionierung des Betriebs im Branchenumfeld gestalten.</p> | <p>b3.1 Risikoanalysen für den Betrieb durchführen und strategische Massnahmen ableiten</p> <p>b3.2 Risikomanagementsysteme konzipieren und deren Umsetzung steuern</p> <p>b3.3 Risiken bewerten, priorisieren und geeignete Steuerungsmassnahmen festlegen</p> <p>b3.4 Massnahmen im Krisenfall planen und deren Umsetzung im Betrieb sicherstellen</p> <p>b3.5 Wirksamkeit von Risiko- und Krisenmanagementmassnahmen überprüfen und weiterentwickeln</p> | |

| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
|---|---|------------------------------------|
| <p>B4 Nachhaltigkeitsstrategien entwickeln, planen und deren Umsetzung im Betrieb steuern, Zertifizierungen und Qualitätslabels strategisch implementieren.</p> | <p>b4.1 Nachhaltigkeitsstrategien für den Betrieb unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Anforderungen entwickeln</p> <p>b4.2 Ressourceneinsatz im Betrieb strategisch planen und steuern</p> <p>b4.3 Prozesse entlang der Wertschöpfungskette nachhaltig ausrichten und deren Umsetzung steuern</p> <p>b4.4 Massnahmen zur Förderung eines nachhaltigen Betriebs entwickeln und deren Wirkung überprüfen</p> <p>b4.5 Zertifizierungen und Qualitätslabels evaluieren, deren Einsatz strategisch festlegen und betrieblich umsetzen</p> | |

| Handlungskompetenzbereich C: Betriebswirtschaftliche Steuerung der Küchenleistung gestalten und verantworten | | |
|--|---|---|
| Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs | <p>Küchenchefinnen und Küchenchefs gestalten und verantworten die betriebswirtschaftliche Steuerung des Unternehmens im Küchenbereich auf strategischer Ebene. Sie wirken an der Entwicklung der Gesamtstrategie mit und leiten daraus geeignete Organisationsstrukturen, Führungsmodelle sowie den zielgerichteten Einsatz von Ressourcen ab. Dabei stellen sie sicher, dass betriebliche Abläufe effizient gestaltet und auf die langfristigen Unternehmensziele ausgerichtet sind.</p> <p>Sie tragen die Gesamtverantwortung für finanzielle Prozesse, steuern Budget- und Controllinginstrumente und nutzen Kennzahlen als Grundlage für unternehmerische Entscheidungen. Zudem entwickeln sie Businesspläne, steuern Investitionen und gestalten Kalkulationsmodelle, um die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit des Betriebs nachhaltig zu sichern.</p> <p>Darüber hinaus prägen sie die strategische Ausrichtung im Markt, indem sie Marken- und Marketingstrategien mitgestalten sowie Qualitätslabels und Zertifizierungen gezielt einsetzen. Sie stellen die Einhaltung rechtlicher Vorgaben auf Unternehmensebene sicher und fördern Innovationen, um die Wettbewerbsfähigkeit und Weiterentwicklung des Unternehmens langfristig zu gewährleisten.</p> | |
| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
| C1 Die Gesamtstrategie eines Unternehmens mitentwickeln, daraus die Betriebsorganisation ableiten und den zielgerichteten Einsatz der Ressourcen steuern. | <p>c1.1 Unternehmensleitbild und -strategie analysieren und daraus Massnahmen für den eigenen Bereich ableiten</p> <p>c1.2 Organisationsstrukturen im eigenen Verantwortungsbereich gestalten und an strategische Zielsetzungen ausrichten</p> <p>c1.3 Rollen, Funktionen und Verantwortlichkeiten definieren und deren Umsetzung steuern</p> <p>c1.4 Ressourceneinsatz im eigenen Bereich strategiekonform planen und optimieren</p> | |

| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
|---|---|------------------------------------|
| <p>C2 Ablauforganisation und Führungsmodelle entwickeln, geeignete Systeme evaluieren sowie Qualitätsstandards auf strategischer Ebene definieren und steuern.</p> | <p>c2.1 Prozess- und Führungsmodelle für den eigenen Bereich entwickeln und implementieren</p> <p>c2.2 Systeme zur Unterstützung betrieblicher Prozesse evaluieren und deren Einsatz steuern</p> <p>c2.3 Qualitätsmanagement konzipieren und dessen Umsetzung sowie Weiterentwicklung sicherstellen</p> <p>c2.4 Qualitätsstandards definieren, deren Einhaltung überwachen und Optimierungsmassnahmen einleiten</p> <p>c2.5 Projekte planen, steuern und deren Zielerreichung sicherstellen</p> | |
| <p>C3 Die finanzielle Gesamtsteuerung verantworten, Budget- und Controlling Prozesse steuern, Businesspläne erstellen sowie Investitions- und Kalkulationsmodelle entwickeln und steuern.</p> | <p>c3.1 Finanzkennzahlen analysieren und zur Steuerung des Unternehmens einsetzen</p> <p>c3.2 Jahresabschlüsse interpretieren und daraus strategische Massnahmen ableiten</p> <p>c3.3 Kostenstrukturen analysieren und für unternehmerische Entscheidungen nutzen</p> <p>c3.4 Budget- und Finanzplanungen erstellen und deren Umsetzung steuern</p> <p>c3.5 Investitionsentscheidungen vorbereiten, beurteilen und deren Umsetzung begleiten</p> <p>c3.6 Kalkulationsmodelle entwickeln und zur Sicherstellung der Wirtschaftlichkeit einsetzen</p> | |

| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
|---|---|------------------------------------|
| <p>C4 Marketingkonzept entwickeln und implementieren.</p> | <p>c4.1 Markt- und Wettbewerbsanalysen durchführen und für strategische Entscheidungen nutzen</p> <p>c4.2 Marketing- und Positionierungsstrategien mitentwickeln und deren Umsetzung steuern</p> <p>c4.3 Zielgruppen definieren und Angebote darauf ausrichten</p> <p>c4.4 Distributions- und Kommunikationskanäle evaluieren und deren Einsatz steuern</p> <p>c4.5 Marketingmassnahmen planen, umsetzen und deren Wirkung überprüfen</p> <p>c4.6 Preisstrategien festlegen und deren Umsetzung steuern</p> | |
| <p>C5 Innovationsprozesse im Unternehmen steuern und deren nachhaltige Umsetzung fördern.</p> | <p>c5.1 Trends und Entwicklungen im Markt analysieren und für Innovationsprozesse nutzen</p> <p>c5.2 Innovationsideen marktfähig entwickeln und deren Umsetzung steuern</p> <p>c5.3 Innovationsprozesse im Unternehmen strukturieren und deren Umsetzung begleiten</p> <p>c5.4 Wirkung von Innovationen evaluieren und kontinuierliche Weiterentwicklung sicherstellen</p> | |

| Handlungskompetenzbereich D Führungskultur im Küchenbereich gestalten und Anspruchsgruppen steuern | | |
|--|--|------------------------------------|
| Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs | <p>Küchenchefinnen und Küchenchefs prägen die Führungskultur im Unternehmen und richten diese konsequent an den strategischen Zielen aus. Sie entwickeln Leadership-Grundsätze, verankern diese im Betrieb und stellen sicher, dass Führung auf allen Ebenen wirksam umgesetzt wird. Dabei führen sie Kader und Teams auf strategischer Ebene, fördern deren Leistungsfähigkeit und begleiten deren Weiterentwicklung gezielt.</p> <p>Sie gestalten die Beziehungen zu internen und externen Anspruchsgruppen aktiv und richten die Kundenorientierung sowie die Zusammenarbeit im Unternehmen strategisch aus. Durch ihre Repräsentationsaufgaben vertreten sie den Betrieb nach innen und aussen und pflegen Netzwerke im Branchenumfeld.</p> <p>Zudem steuern sie Veränderungsprozesse, treiben die digitale Transformation voran und entwickeln das Prozessmanagement weiter. Sie begleiten Führungskräfte durch Coaching und fördern deren Entwicklung, um die nachhaltige Leistungsfähigkeit des Unternehmens sicherzustellen.</p> | |
| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
| D1 Eine wertorientierte Führungskultur entwickeln und Leadership-Prinzipien im Unternehmen verankern. | <p>d1.1 Werte und Führungsgrundsätze entwickeln und im eigenen Verantwortungsbereich verankern</p> <p>d1.2 Einflussfaktoren auf Motivation und Verhalten von Mitarbeitenden analysieren und in Führungsansätze integrieren</p> <p>d1.3 Massnahmen zur Förderung eines konstruktiven Umgangs mit Belastungen und Konflikten entwickeln und steuern</p> <p>d1.4 Kommunikations-, Argumentations- und Verhandlungsstrategien situationsgerecht einsetzen und weiterentwickeln</p> <p>d1.5 Lösungsansätze für komplexe Herausforderungen im eigenen Verantwortungsbereich entwickeln und deren Umsetzung steuern</p> | |

| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
|---|--|------------------------------------|
| <p>D2 Interne Kommunikation auf strategischer Ebene führen und ausrichten.</p> | <p>d2.1 Führungs- und Kommunikationsstrukturen im Betrieb festlegen und deren Wirksamkeit sicherstellen</p> <p>d2.2 Führungsinstrumente gezielt auswählen und deren Einsatz im Unternehmen steuern</p> <p>d2.3 Informationsflüsse gestalten und deren Qualität im Betrieb sicherstellen</p> <p>d2.4 Potenziale und Entwicklungsbedarf von Mitarbeitenden und Führungskräften analysieren und gezielte Fördermassnahmen ableiten</p> <p>d2.5 Massnahmen zur Weiterentwicklung der Leistungsfähigkeit von Teams konzipieren und deren Umsetzung steuern</p> | |
| <p>D3 Beziehungen zu externen Anspruchsgruppen aufbauen und pflegen sowie die Kundenorientierung im Unternehmen nach strategischen Vorgaben ausrichten.</p> | <p>d3.1 Strategien für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden und weiteren Anspruchsgruppen entwickeln und umsetzen</p> <p>d3.2 Anspruchsgruppenbedürfnisse analysieren und in die strategische Ausrichtung integrieren</p> <p>d3.3 Kommunikations- und Verkaufskonzepte für unterschiedliche Zielgruppen entwickeln und deren Wirkung evaluieren</p> <p>d3.4 Kommunikationsstrategien für unterschiedliche Anspruchsgruppen entwickeln und einsetzen</p> <p>d3.5 Beziehungen zu Partnern, Institutionen und Netzwerken im Branchenumfeld aufbauen und strategisch pflegen</p> | |

| Handlungskompetenzen | Leistungskriterien | Fachspezifische Leistungskriterien |
|--|---|------------------------------------|
| <p>D4 Veränderungsprozesse steuern, die digitalen Entwicklungen strategisch gestalten und das Prozessmanagement weiterentwickeln.</p> | <p>d4.1 Strategien für Veränderungsprozesse im Unternehmen entwickeln und deren Umsetzung steuern</p> <p>d4.2 Auswirkungen von Veränderungen analysieren und geeignete Massnahmen ableiten</p> <p>d4.3 Digitale Entwicklungen im Betrieb planen und deren Umsetzung begleiten</p> <p>d4.4 Prozessmanagement weiterentwickeln und deren Wirksamkeit sicherstellen</p> <p>d4.5 Mitarbeitende und Führungskräfte in Veränderungsprozessen gezielt einbinden und unterstützen</p> | |
| <p>D5 Mitarbeitende und Führungskräfte in ihrer Leistungsfähigkeit weiterentwickeln, coachen und deren Entwicklung im Unternehmen gezielt fördern.</p> | <p>d5.1 Konzepte zur Entwicklung von Mitarbeitenden und Führungskräften erarbeiten und im Unternehmen implementieren</p> <p>d5.2 Mitarbeitende und Führungskräfte im Rahmen von Coaching- und Feedbackprozessen begleiten und fördern</p> <p>d5.3 Massnahmen zur nachhaltigen Entwicklung von Führungskompetenzen planen und steuern</p> <p>d5.4 Wirkung von Entwicklungs- und Fördermassnahmen erheben und beurteilen</p> | |