

Einladung zum Online-Seminar

Veränderung im Dialog: Die Kunst, Teams und Gäste mitzunehmen



28. Oktober 2026, 15:00-17:00 Uhr

Eine erfolgreiche Bio-Umstellung beginnt nicht nur mit guten Produkten – sondern mit einer klaren und überzeugenden Kommunikation. Denn die Einführung von mehr Bio-Lebensmitteln in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist weit mehr als eine Veränderung im Einkauf: Sie betrifft Arbeitsabläufe, Gewohnheiten und Erwartungen – sowohl im Team als auch bei den Gästen.

Damit Veränderungen nachhaltig gelingen, ist es entscheidend, Mitarbeitende frühzeitig einzubinden, Ziele und Hintergründe verständlich zu vermitteln und einen offenen Dialog zu fördern. Gleichzeitig gilt es, Gäste über die Veränderungen zu informieren, Akzeptanz zu schaffen und die Mehrwerte einer Bio-Umstellung sichtbar zu machen.

In diesem Online-Seminar erfahren Köchinnen und Köche sowie Küchenleitungen, wie sie Veränderungsprozesse aktiv gestalten und erfolgreich kommunizieren können. In seiner Präsentation beantwortet **Balázs Tarsoly**, Geschäftsführer der Kreativagentur Branding Cuisine und Autor des Buchs „Zukunftsküche – Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept für die Gastronomie“ Fragen wie: Wie gelingt es, Teams für Veränderungen zu gewinnen? Wie können Unsicherheiten und Widerstände konstruktiv angesprochen werden? Und wie lassen sich Gäste für den eingeschlagenen Weg begeistern?

Elke Molkow, Referentin für Qualitätsmanagement und Unternehmensentwicklung beim Deutschen Jugendherbergswerk Landesverband Bayern e.V., berichtet vom Weg der bayerischen Jugendherbergen hin zu mehr Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. Dabei geht sie auf praxisnahe Ansätze für eine transparente Kommunikation nach innen und außen ein und berichtet von konkreten Beispielen, um Motivation, Beteiligung und Zusammenhalt zu stärken.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
15:00	Begrüßung und Einführung (<i>Katharina Schwab, FiBL Projekte GmbH</i>)
15:10	Vom Müssen zum Wollen (<i>Balázs Tarsoly, Branding Cuisine</i>) Veränderung beginnt selten mit Überzeugung. Sie beginnt oft mit Widerstand. Viele Menschen wissen heute, dass unsere Ernährung Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima hat. Trotzdem fällt es schwer, Gewohnheiten zu verändern – sowohl bei Gästen und Teams als auch bei uns selbst. Warum ist das so?

In diesem Seminar geht es um die Psychologie erfolgreicher Veränderungsprozesse in der Gastronomie. Anhand konkreter Beispiele zeigt Balázs Tarsoly, warum Fakten allein selten ausreichen und welche Rolle Werte, Gewohnheiten und soziale Normen spielen. Die Teilnehmenden lernen praktische Hebel kennen, mit denen sich nachhaltige Veränderungen erfolgreich anstoßen und Menschen für neue Wege gewinnen lassen – und sie verstehen, wie aus einem „Wir müssen“ ein „Wir wollen“ werden kann.

16:10	Praxisbericht: Die bayerischen Jugendherbergen auf dem Weg zur Bio-Verpflegung (Elke Molkow, Referentin für Qualitätsmanagement und Unternehmensentwicklung, Geschäftsstelle Deutsches Jugendherbergswerk Landesverband Bayern e.V.)
16:30	Zeit für Fragen und Austausch
17:00	Ende der Veranstaltung

Veranstaltungsort

Online über Teams

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Profiköch/-innen, Fachkräfte aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Willkommen sind außerdem Multiplikator/-innen, Berater/-innen, Wertschöpfungsketten-Entwickler/-innen, Ernährungsfachkräfte und alle, die ihre Küche innovativ und zukunftsorientiert gestalten wollen.

Anmeldung

Online-Anmeldung bis spätestens 25.10.2026
unter <https://akademie.fibl.org/event/441>

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a
60486 Frankfurt am Main

Fragen zur Anmeldung:
Tel.: 069 7137699-480
E-Mail: akademie@fibl.org

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meetups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u.a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:
www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten