

Einladung zum Online-Workshop Lee(h)rstelle in der Gastronomie –

Mit attraktiven Arbeits- und Ausbildungs- plätzen Mitarbeitende gewinnen

03. Juli 2025, 13:30-15:30 Uhr



Der Personalmangel ist einer der größten Herausforderungen der Branche – doch nicht alle Betriebe sind gleich stark betroffen. In diesem Online-Workshop stellen Anja Lindner, Geschäftsführerin der W-E-G GmbH und LindenGut Bio Gästehaus Dipperz, Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Gießen, und Johannes Schulz-Mothes, Koch im Cocktailbistro Bonvivant und selbstständiger Kochkursleiter vor, wie sie mit Ihren Konzepten Mitarbeitende gewinnen, motivieren und langfristig binden.

Strategien aus der Praxis

- **Anja Lindner:** Als Geschäftsführung des LindenGuts Dipperz ist Anja Lindner federführend verantwortlich für die Gastronomie, Catering, Hotel und die dazugehörige demeter Landwirtschaft. Ihr Konzept „vom Feld auf den Teller“ bietet Auszubildenden Einblicke in die gesamte Bio-Wertschöpfungskette.
- **Guido Wolf** verantwortet die Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks Gießen, die täglich bis zu 8.000 Essen ausgeben. Trotz dieser Größenordnung setzt er auf eine handwerkliche Kochausbildung sowie auf ein Betriebskonzept mit eigener Bäckerei und Manufaktur für die Herstellung tierischer und veganer Produkte - mit Erfolg, der sich auch in der Mitarbeiterbindung spiegelt.
- **Johannes Schulz-Mothes** wurde als Ausbilder im Cocktailbistro Bonvivant Berlin vom Verband der Köche Deutschlands für besonderes Engagement in der Kochausbildung für den „Laurentius“-Award 2024 nominiert. Für ihn ist die vegetarisch-vegane Küche und die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Bio-Produkten ein Vorteil bei der Gewinnung von Nachwuchskräften.

Veranstaltungsort

Online

Verwendet wird die Software ZOOM. Für die Dauer des Seminars werden daher ein ruhiger Ort mit PC oder Laptop inkl. Kamera, Lautsprecher und Mikrofonfunktion sowie eine stabile Internetverbindung benötigt.

Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
13:15	Ankommen, Technik-Check
13:30	Begrüßung und Einstieg in die Veranstaltung (<i>Katharina Schwab, FiBL</i>)
13:45	Herausforderungen des Personalmangels für die Gastronomie und wie Betriebe damit umgehen Praxisberichte von: <ul style="list-style-type: none">- <i>Anja Lindner (LindenGut Dipperz)</i>- <i>Guido Wolf (Studierendenwerk Gießen)</i>- <i>Johannes Schulz-Mothes (Skilled Kitchen, Berlin) (angefragt)</i>
14:30	Mitarbeitende gewinnen, motivieren und langfristig binden! Diskutieren Sie mit den Referent/-innen über Lösungsansätze und Ideen für die Zukunft des Kochhandwerks! Darunter z. B.: <ul style="list-style-type: none">- innovative Arbeits- und Ausbildungsmodelle- Motivation und Purpose: Vom handwerklichen Kochen mit frischen Lebensmitteln- Wie Sie zukünftige Auszubildende auf Ihren Betrieb aufmerksam machen- Wertschätzende Teamkultur: Der Schlüssel zur langfristigen Mitarbeiterbindung? Bringen Sie auch gerne Ihre Fragen und Themen ein!
15:20	Evaluierung und Abschluss
15:30	Ende der Veranstaltung

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Ausbildungsbetriebe, Küchenleiterinnen und -leiter, Restaurantleiterinnen und -leiter sowie weitere Interessierte

Anmeldung

Bitte bis spätestens 29.06.2025 unter <https://akademie.fibl.org/event/349>

Kosten

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

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH
Kasseler Str. 1a, 60486 Frankfurt am Main
Katharina Schwab
Tel.: 069 7137699-295 oder E-Mail: katharina.schwab@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-Meet-Ups – „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