Spannende Perspektiven für Köchinnen und Köche

Die Betriebsgastronomie wandelt sich – und mit ihr das Berufsbild der Köchinnen und Köche. Routinearbeiten werden weniger, kreative und konzeptionelle Aufgaben gewinnen an Bedeutung. Warum sich daraus neue Karrierewege, Planungssicherheit und attraktive Entwicklungsmöglichkeiten ergeben.

Haben Spaß an der Arbeit in der Betriebsgastronomie: Köchinnen und Köche bei Dussmann

Fotos: Dussmann; Löffler; Korn; Baumann; Maurer; Graßl; Dreimann; Freier; Rondinella

Die Betriebsgastronomie befindet sich im Wandel. Während Unternehmen neue Wege suchen, ihre Mitarbeitenden gesund, zeitgemäß und flexibel zu verpflegen, steigen gleichzeitig die Anforderungen an Qualität, Nachhaltigkeit und Effizienz. In dieser Entwicklung zeigt sich jedoch eine eindeutige Konstante: Die Branche braucht Köchinnen und Köche – heute und in Zukunft.

Obwohl digitale Tools und Robotik zunehmend Aufgaben übernehmen, ist der kreative Kern der Küche nicht automatisierbar. Sensorik, Geschmack, Improvisation, Empathie und das handwerkliche Können bleiben menschliche Domänen. Technologien unterstützen dabei, Abläufe effizienter zu gestalten, Routinetätigkeiten zu reduzieren und entlasten Teams besonders dort, wo Arbeitszeiten wenig attraktiv sind – etwa in Randzeiten oder bei repetitiven Aufgaben. Doch sie ersetzen keine qualifizierten Fachkräfte. Vielmehr verschieben sie Tätigkeiten in Richtung höherer kulinarischer Verantwortung, Qualitätsmanagement und Gästebetreuung.

Damit eröffnen sich in der Betriebsgastronomie neue, spannende Berufsbilder: Digitale Menüplanung, softwaregestützte Warenwirtschaft, Qualitäts- und Hygienemanagement, Nachhaltigkeitssteuerung oder die Entwicklung moderner Food-Konzepte. Die Branche braucht Fachkräfte, die Kulinarik mit technologischem Verständnis verbinden können – ein Profil, das zunehmend gefragt ist.

Gleichzeitig bietet die Betriebsgastronomie attraktive Arbeitsbedingungen, die viele Köchinnen und Köche aus der klassischen Gastronomie vermissen: planbare Schichten, regelmäßige Arbeitszeiten, Wochenenden frei oder zumindest deutlich strukturierter als im À-la-carte-Geschäft. Dazu kommen vielfältige Aufstiegs- und Weiterbildungswege – vom Küchenmeister über Projektrollen bis hin zu konzeptionellen Aufgaben in großen Cateringorganisationen.

In Gesprächen mit Unternehmen aus der Betriebsgastronomie zeigt sich ein positives Bild: Die Branche sucht aktiv qualifizierte Köchinnen und Köche. Fast alle Caterer erweitern ihre Teams, schaffen neue Positionen oder bilden verstärkt aus. Die Nachfrage nach kreativ arbeitenden Küchenprofis ist hoch, weil Unternehmen verstärkt auf frische, gesunde und nachhaltige Gerichte setzen – ein Trend, der den Kochberuf in der Betriebsgastronomie zusätzlich aufwertet.

Die Zukunft der Betriebsgastronomie bleibt also geprägt von technologischem Fortschritt, hybriden Arbeitswelten und steigenden Qualitätsansprüchen. Doch gerade in dieser neuen Komplexität wächst die Bedeutung der Menschen, die täglich dafür sorgen, dass aus Konzepten echte kulinarische Erlebnisse werden. Köchinnen und Köche bleiben unverzichtbar – als kreative Köpfe, als Gastgeberinnen und Gastgeber und als Garanten für Qualität.

Peter Theissen, Geschäftsführer der Wisag Catering Holding

Wir stellen Köchinnen und Köche aktiv ein – sowohl für klassische Küchenrollen als auch für neue Aufgabenprofile in der Care- und Betriebsverpflegung. Gefragt sind insbesondere Fachkräfte aus der Gastronomie mit Erfahrung in Frischeküche, Menüplanung und Qualitätssicherung sowie Offenheit für moderne Küchentechnologien. Durch unsere breite Standortstruktur – von Betriebsrestaurants über Care-Einrichtungen bis zur Eventgastronomie – bieten wir vielfältige Einsatz- und Entwicklungsmöglichkeiten. ‚Führungskräfte aus eigenen Reihen' ist bei der Wisag gelebter Anspruch. Daher bieten wir verschiedene Möglichkeiten für Weiterbildung an. Viele Kolleginnen und Kollegen schätzen bei uns geregelte Arbeitszeiten, planbare Schichten und die Chance, kreativ zu bleiben ohne den Druck der klassischen À-la-carte-Gastronomie.

Giuseppe Rondinella, Manager Communications bei Sodexo

Wir suchen aktiv nach Köchinnen und Köchen. Mit unserem unternehmenseigenen Weiterbildungsprogramm „Kochschmiede" bieten wir zudem Küchenhilfen die Möglichkeit, sich intern zu Köchinnen und Köchen weiter zu qualifizieren. So schaffen wir echte Aufstiegschancen und fördern Talente gezielt. Robotik und Digitalisierung verstehen wir dabei als Unterstützung. Roboter ersetzen keine Köch:innen – sie geben ihnen Freiräume. Durch Automatisierung von Routineaufgaben können sich unsere Küchenteams stärker auf das konzentrieren, was sie am besten können: kreativ sein und Gäste begeistern.

Bernd Freier, Leiter Food Services bei Dussmann Deutschland

Die Köchinnen und Köche bei Dussmann Food Services prägen die Qualität und Kreativität unseres Angebots. Wir suchen aktiv nach diesen Talenten und bieten ihnen vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten. Durch gezielte Weiterbildungsangebote und individuelle Entwicklungspfade fördern wir Talente und schaffen langfristige Perspektiven. Digitalisierung und Automatisierung verstehen wir als Chance zur Entlastung, nicht als Ersatz. Technologische Lösungen übernehmen repetitive Aufgaben und steigern die Effizienz. Die kreative, handwerkliche und emotionale Komponente der Küche bleibt jedoch unverzichtbar.

Dominik Baumann, Kommunikationschef bei der SV Group

Der Berufsstand der Köchinnen und Köche ist für uns absolut zentral. Bisher gehen wir aber nicht aktiv auf Beschäftigte zu. Robotik ist derzeit eher ein lustiges Gadget oder zur Unterstützung bei repetitiven Aufgaben gefragt. Wir sehen heute in unseren Küchen noch keinen Mehrwert und setzen lieber auf Menschen. Die Digitalisierung hingegen ist längst angekommen bei uns. Alle Restaurantprozesse sind nahtlos digitalisiert, von der Menüplanung über die Bestellung, die Gästejourney und die Publikation – bis hin zur Kasse und dem Finanzreporting.

Köchinnen und Köche finden bei uns hervorragende Beschäftigungschancen – aktuell suchen wir beispielsweise Küchenleitungen in mehreren Städten in Deutschland. Auch die Ausbildung hat bei uns einen hohen Stellenwert. So suchen wir für das kommende Jahr Nachwuchsköche. Küchenhilfen sind ebenfalls regelmäßig gefragt. Besonders attraktiv sind unsere Arbeitszeiten: Wer bei uns arbeitet, hat in der Regel am Wochenende frei – ein echtes Plus in der Gastronomie. Digitalisierung und Automatisierung sehen wir nicht als Ersatz, sondern als Unterstützung für unsere Teams. Die menschliche Expertise bleibt unverzichtbar.

Thomas Korn, Senior Manager Food Products & Performance bei ISS

Martin Graßl, Geschäftsführender Gesellschafter von Alliance Concept

Wir suchen aktiv nach talentierten Köchinnen und Köchen, die Lust haben, in einem spannenden Umfeld mitzugestalten. Bei uns wird täglich frisch gekocht, kreativ gedacht und im Team gearbeitet. Wer Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und echte Gastronomie legt, findet bei uns beste Entwicklungsmöglichkeiten, denn wir bieten attraktive Beschäftigungschancen – von der kreativen Menügestaltung bis hin zu nachhaltigen Food-Konzepten. Außerdem gestalten wir unsere Zukunft in diesem Punkt selbst: durch Ausbildungsplätze im eigenen Hause sowie der erfolgreichen Zusammenarbeit mit IU-Studenten im Bereich Food Management.

Christian Löffler, Geschäftsbereichsleiter Business & Industries bei Apetito Catering

Wir wollen gut ausgebildete Spezialisten mehr denn je. Dafür bieten wir für jeden und jede die gewünschte und passende Position an. Das geht von gastgebenden Tätigkeiten als Betriebsleiter bis hin zu kompletten Küchen-Schwerpunkten – individuell nach Bedarf und Fähigkeiten. Robotik, Automatisierung und Digitalisierung unterstützen und entlasten unsere Kolleginnen und Kollegen. Sie geben ihnen mehr Zeit für gastronomische Schwerpunkte rund um Essen, Trinken und Gastbetreuung.

Markus Dreimann, Geschäftsführer BCC Concept Catering

Köchinnen und Köche haben bei uns ausgezeichnete berufliche Perspektiven. Wir suchen aktiv nach engagierten Fachkräften, die mit Leidenschaft, Kreativität und handwerklichem Können zu einer hochwertigen und abwechslungsreichen Betriebsgastronomie beitragen. Die fortschreitende Digitalisierung und Automatisierung sehen wir nicht als Bedrohung, sondern als Unterstützung unserer Mitarbeitenden. Moderne Technologien – etwa in der Speisenvorbereitung, Lagerverwaltung oder Bestandskontrolle – dienen in erster Linie dazu, Routineaufgaben zu erleichtern und Prozesse effizienter zu gestalten. Das kulinarische Handwerk und die kreative Gestaltung von Gerichten bleiben dabei unverzichtbar.