

5 Strategien, mit denen Hotels den Fachkräftemangel in der Küche meistern

Ein praxisnaher Leitfaden für Hoteliers und Küchenchefs im DACH-Raum





Der stille Kostenfaktor in Ihrer Küche

82 % der Gastronomiebetriebe in Österreich klagen über akuten Fachkräftemangel in der Küche. Was oft als Personalproblem abgetan wird, ist in Wirklichkeit ein strategisches Risiko: Wenn ausgebildete Köche fehlen, leidet nicht nur die Qualität — sondern auch die Auslastung, der Ruf und am Ende die Gästezufriedenheit.

Ferienhotels mit Halbpension-Betrieb stehen vor einer besonderen Herausforderung: Täglich mehrere Hundert Couverts, hohe Qualitätsansprüche, saisonale Peaks — und ein Stamm-Team, das immer dünner wird.

Dieser Leitfaden zeigt Ihnen 5 bewährte Strategien, mit denen Hotelbetriebe in der Region diesen Druck reduzieren — ohne Abstriche bei der Qualität.

IN DIESEM LEITFADEN:

- » Strategie 1: Wissen dokumentieren, bevor es geht
- » Strategie 2: Einarbeitung beschleunigen
- » Strategie 3: Qualität standardisieren statt kontrollieren
- » Strategie 4: Ausländische Fachkräfte erfolgreich integrieren
- » Strategie 5: Digitalisierung gezielt einsetzen

1

Wissen dokumentieren, bevor es geht

In vielen Hotelküchen steckt das gesamte Rezept-Know-how in den Köpfen weniger Schlüsselpersonen. Wenn diese Mitarbeiter gehen — durch Kündigung, Krankheit oder Saisonende — geht das Wissen mit.

Das stille Risiko: Was passiert, wenn Ihr bester Koch kündigt?

WAS HILFT:

- Standardrezepte schriftlich festhalten (mit Mengenangaben für 20, 50, 100 Couverts)
- Zubereitungsschritte mit Fotos dokumentieren
- Allergen- und Nährstoffinformationen einpflegen
- Rezeptbibliothek zentral und digital verfügbar machen

ERGEBNIS

Neues Personal kann eigenständig nach Standard arbeiten — Qualität wird reproduzierbar, nicht personenabhängig.

PRAXIS-TIPP

Starten Sie mit Ihren 20 meistgekochten Gerichten. Schon diese Kernbasis reduziert die Abhängigkeit von Einzelpersonen drastisch.



2

Einarbeitung beschleunigen

Die durchschnittliche Einarbeitungszeit in einer Hotelküche beträgt 3–6 Wochen. In einer Saison, die oft nur 12–16 Wochen dauert, ist das ein erheblicher Produktivitätsverlust.

Neue Mitarbeiter produktiv machen — ab Tag 1

WAS HILFT:

- Digitale Schritt-für-Schritt-Anleitungen für jedes Gericht
- Visuelle Hilfen (Fotos, Videos) statt rein mündlicher Einweisung
- Klare Verantwortungsbereiche für Saisonkräfte
- Strukturierte Onboarding-Checklisten für die ersten 3 Tage

ERGEBNIS

Neue Mitarbeiter — auch ohne Berufserfahrung — können nach kurzer Eingewöhnung eigenständig nach Rezept arbeiten. Der Küchenchef wird entlastet.

PRAXIS-TIPP

Saisonkräfte bringen Lernbereitschaft mit — aber keine Zeit für lange Schulungen. Je strukturierter Ihr Onboarding, desto schneller und zuverlässiger ist der Einstieg.



3

Qualität standardisieren statt kontrollieren

In vielen Küchen verbringt der Küchenchef mehr Zeit mit Kontrolle als mit Kreativität. Der Grund: Wenn Prozesse nicht standardisiert sind, muss eine Führungskraft ständig eingreifen.

Vom Kontrolleur zum Enabler: Die Rolle des Küchenchefs neu denken

WAS HILFT:

- Qualitätsstandards (Portionsgrößen, Anrichtebilder, Konsistenz) schriftlich definieren
- Mitarbeiter befähigen, selbst nach Standard zu prüfen
- Abweichungen schnell erkennbar und korrigierbar machen
- Rezeptversionen versionieren (Sommer-/Winterkarte etc.)

ERGEBNIS

Der Küchenchef kann sich auf Kreativität, Wareneinkauf und Gästequalität konzentrieren — während das Team eigenständig nach definierten Standards arbeitet.

PRAXIS-TIPP

Ein guter Standard ist nicht der, den nur der Küchenchef kennt — sondern der, der auch in seiner Abwesenheit funktioniert.



4

Ausländische Fachkräfte erfolgreich integrieren

Viele Betriebe rekrutieren heute aktiv in Südosteuropa, Lateinamerika oder Asien. Das Potenzial ist real — aber die Integration scheitert oft an Sprachbarrieren in der Küche.

Sprachbarrieren als gelöstes Problem

WAS HILFT:

- Rezepte mehrsprachig oder mit starkem Bildanteil aufbereiten
- Mengen und Schritte so klar formulieren, dass sie ohne Kochausbildung verständlich sind
- Küchenabläufe visuell strukturieren (Stationsübersichten, Mise-en-place-Listen)
- Onboarding-Materialien in der Muttersprache der Mitarbeiter anbieten

ERGEBNIS

Internationale Mitarbeiter können ab dem ersten Tag produktiv mitwirken. Frustration und Fehler durch Missverständnisse sinken deutlich.

PRAXIS-TIPP

Bilder sind universell. Ein Foto des fertig angerichteten Tellers sagt mehr als ein Rezepttext in einer Fremdsprache.



5

Digitalisierung gezielt einsetzen

Viele Hoteliers scheuen digitale Küchenlösungen aus Angst vor Komplexität oder Widerstand im Team. Dabei muss Digitalisierung in der Küche kein grosses IT-Projekt sein.

Technologie als Küchenhilfe — nicht als Bürde

WAS HILFT:

- Einstieg mit dem, was bereits vorhanden ist (Tablets, Smartphones)
- Fokus auf konkrete Arbeitsprozesse: Rezeptabruf, Küchenzettel, Allergenmanagement
- Lösung, die das Team unterstützt — nicht eine, die das Team überwacht
- Schrittweise Einführung: erst Kernrezepte, dann Erweiterung

ERGEBNIS

Teams, die mit digitaler Unterstützung arbeiten, machen weniger Fehler, arbeiten selbstständiger und sind schneller eingearbeitet.

PRAXIS-TIPP

Der beste Einstieg in die Küchen-Digitalisierung ist die digitale Rezeptbibliothek. Sie ist sofort nutzbar, spart Zeit und schafft Akzeptanz für weitere Schritte.



Die 5 Strategien auf einen Blick

#	Strategie	Sofortmassnahme
1	Wissen dokumentieren	Top-20-Rezepte schriftlich festhalten
2	Einarbeitung beschleunigen	Onboarding-Tag-1-Checkliste erstellen
3	Qualität standardisieren	Anrichtefotos für alle Hauptgerichte
4	Internationale Teams integrieren	Bildgestützte Küchenpläne einführen
5	Digitalisierung nutzen	Digitale Rezeptbibliothek aufbauen

Ihr nächster Schritt: Der Quick-Win

Sie müssen nicht alle 5 Strategien gleichzeitig angehen. Beginnen Sie mit Strategie 1: Dokumentieren Sie Ihre 20 meistgenutzten Rezepte — mit Mengen, Fotos und Schritten. Das dauert 1–2 Wochen und ist die Grundlage für alles Weitere.



Die Avorix Koch App

Digitale Rezeptverwaltung für Hotelküchen

Avorix unterstützt Hotelküchen dabei, genau das umzusetzen, was dieser Leitfaden beschreibt: Rezepte digital verwalten, Teams Schritt für Schritt durch die Zubereitung führen und Qualität reproduzierbar machen — unabhängig vom Erfahrungsstand.

Für 4-Sterne-Ferienhotels, die:

- Saisonkräfte schnell und strukturiert einarbeiten wollen
- Rezept-Know-how nicht mehr in einzelnen Köpfen verankern wollen
- Küchenprozesse verlässlicher und effizienter gestalten möchten

Interesse? Sprechen Sie mit uns.

Demo vereinbaren:
avorix.cloud/kontakt
info@avorix.de

Mehr erfahren:
avorix.cloud

