



INSTITUTE OF CULINARY ART®

**ICA Vorstellung**



INSTITUTE OF CULINARY ART®

# LÖSUNGEN FÜR MORGEN NETZWERK | BILDUNG

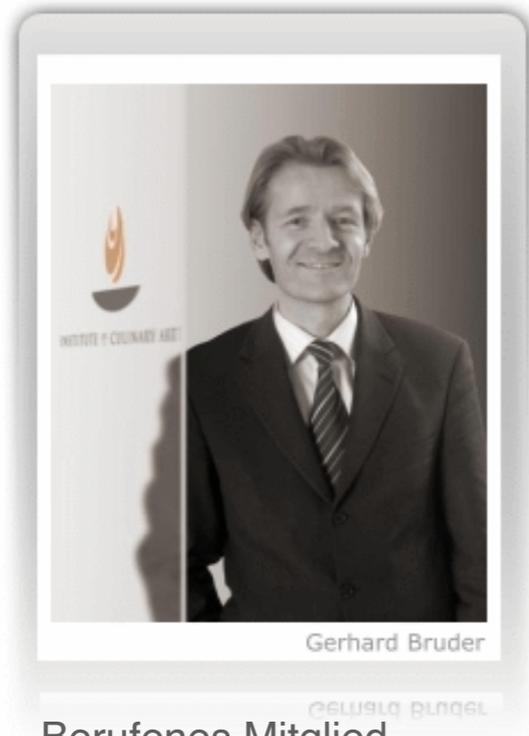
**Deutschland  
Land der Ideen**



Ausgewählter Ort 2011

Im Zuge allgemein erkennbarer Tendenzen und Prognosen sowie aufgrund der demographischen Entwicklung wird es zukünftig in der Foodservice Branche einen Mangel an qualifizierten Fach- und Führungskräften geben.

Das Institute of Culinary Art und dessen Academy haben es sich zum Ziel gesetzt, dieser Entwicklung mit einem innovativen Weiterbildungsprogramm für berufliche und unternehmerische Perspektiven entgegenzuwirken.



Berufenes Mitglied



## Gründer und Präsident des ICA

### Gerhard Bruder

Küchenmeister

Stationen:   Küchendirektor Hotel Elysée Hamburg  
                  Wirtschaftsdirektor Ostsee Resort Damp  
                  Hoteldirektor Nestor Hotel Ludwigsburg  
                  Geschäftsführer Block Menü  
                  Geschäftsführer CWCS Schubert Unternehmensgruppe  
                  Wirtschaftsdirektor Heide-Park Soltau

### Gründung des ICA im Januar 2006

Geschäftsführender Gesellschafter ICA Verwaltungs GmbH



Institute of Culinary Art  
Verwaltungs GmbH

Institute of Culinary Art  
Academy  
GmbH & Co.KG

Institute of Culinary Art  
Foodservice Network  
GmbH & Co.KG

Institute of Culinary Art  
Beratungs  
GmbH & Co.KG

Institute of Culinary Art  
Beteiligungs  
GmbH & Co.KG

Institute of Culinary Art  
Italy  
GmbH

# ICA Markenorganigramm



INSTITUTE OF CULINARY ART®

## ICA LOGOFAMILIE



INSTITUTE OF CULINARY ART®

## DACHMARKE Logo National/International



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
**ACADEMY**



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
**FRONTCOOKING ACADEMY**

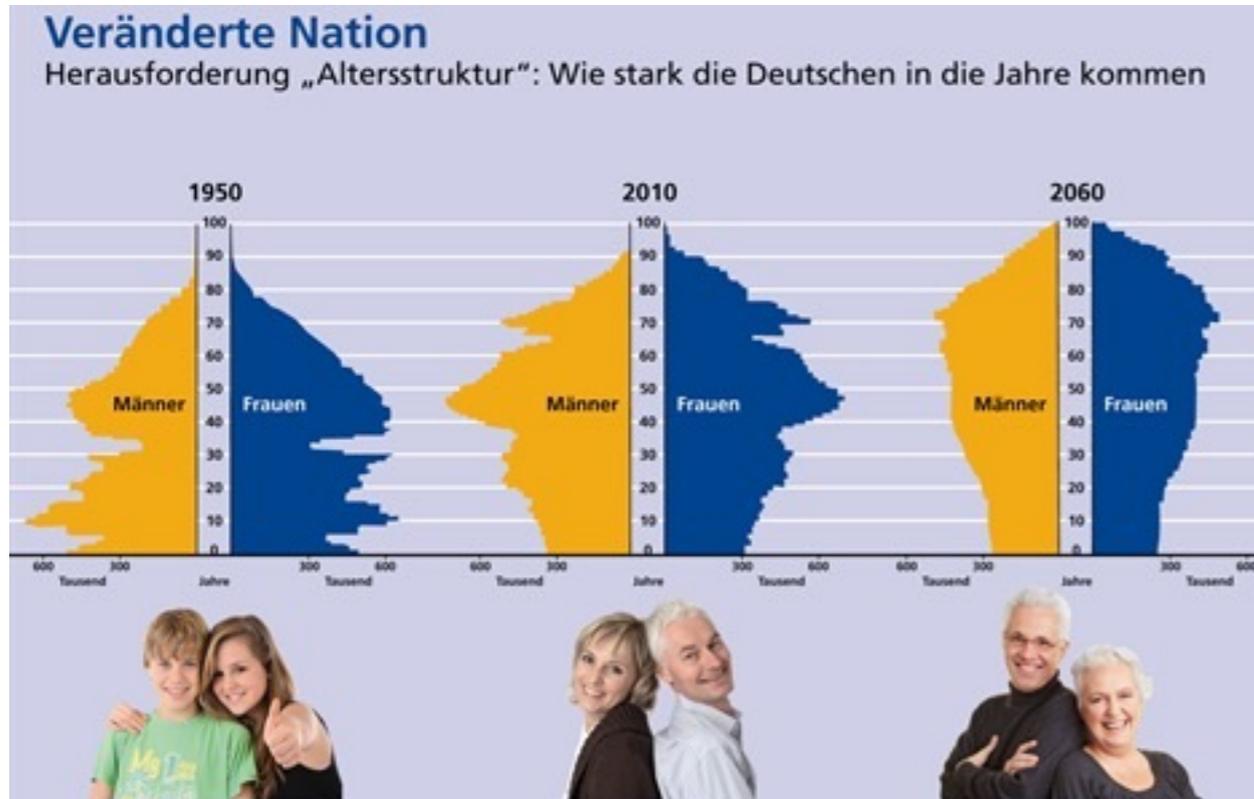
## ICA UNITS



## ICA GESCHÄFTSBEREICHE



## ICA KOMMUNIKATIONSLOGOS



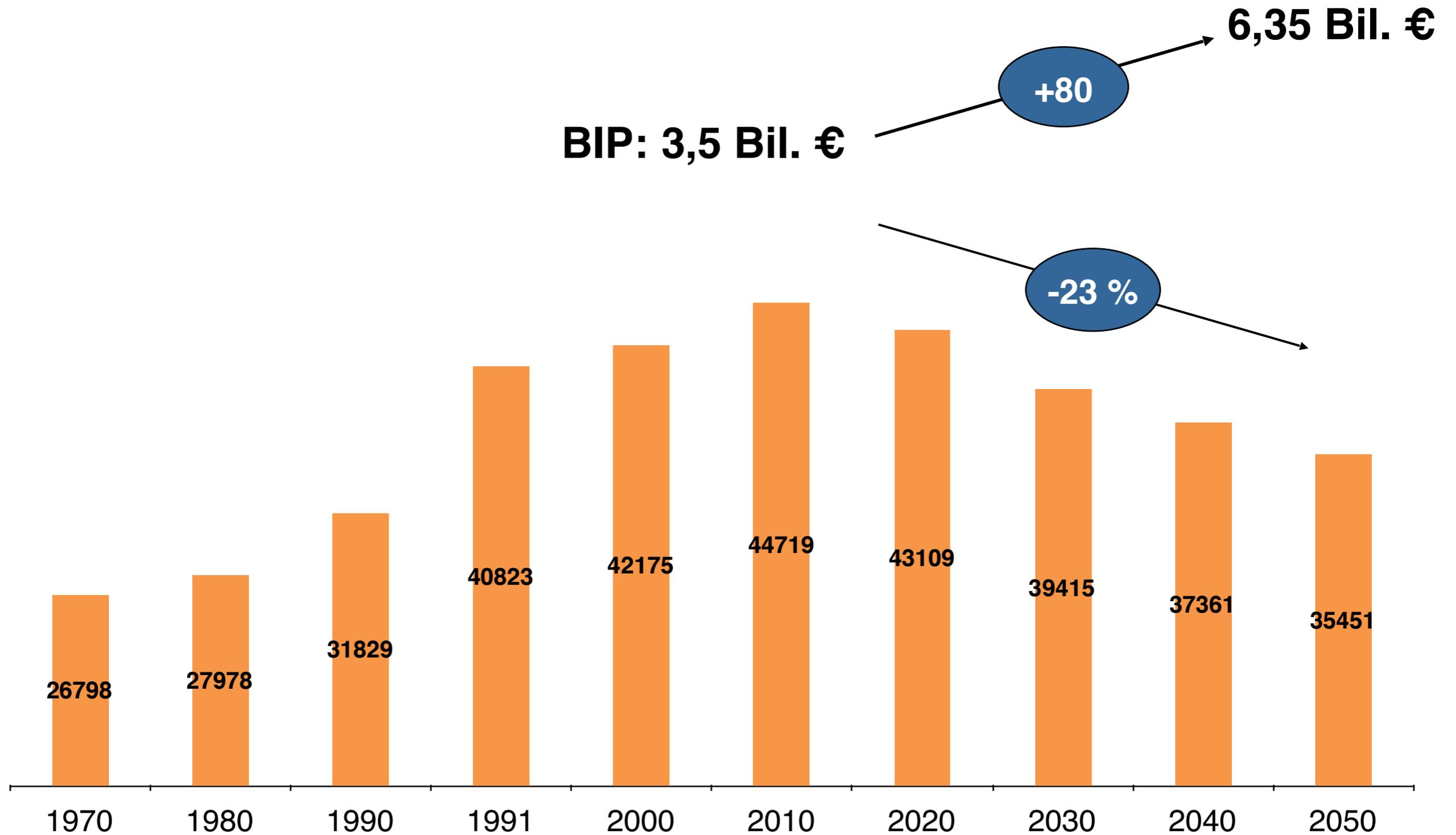
Im Zuge allgemein erkennbarer Tendenzen und Prognosen sowie aufgrund der **demographischen Entwicklung** wird es zukünftig in der Foodservice Branche einen **Mangel an qualifizierten Fach- und Führungskräften** geben.

Das Institute of Culinary Art und dessen Academy haben es sich zum Ziel gesetzt, dieser Entwicklung mit einem innovativen Weiterbildungsprogramm für berufliche und unternehmerische Perspektiven entgegenzuwirken.

# Der demografische Wandel - Erwerbstätige in Deutschland



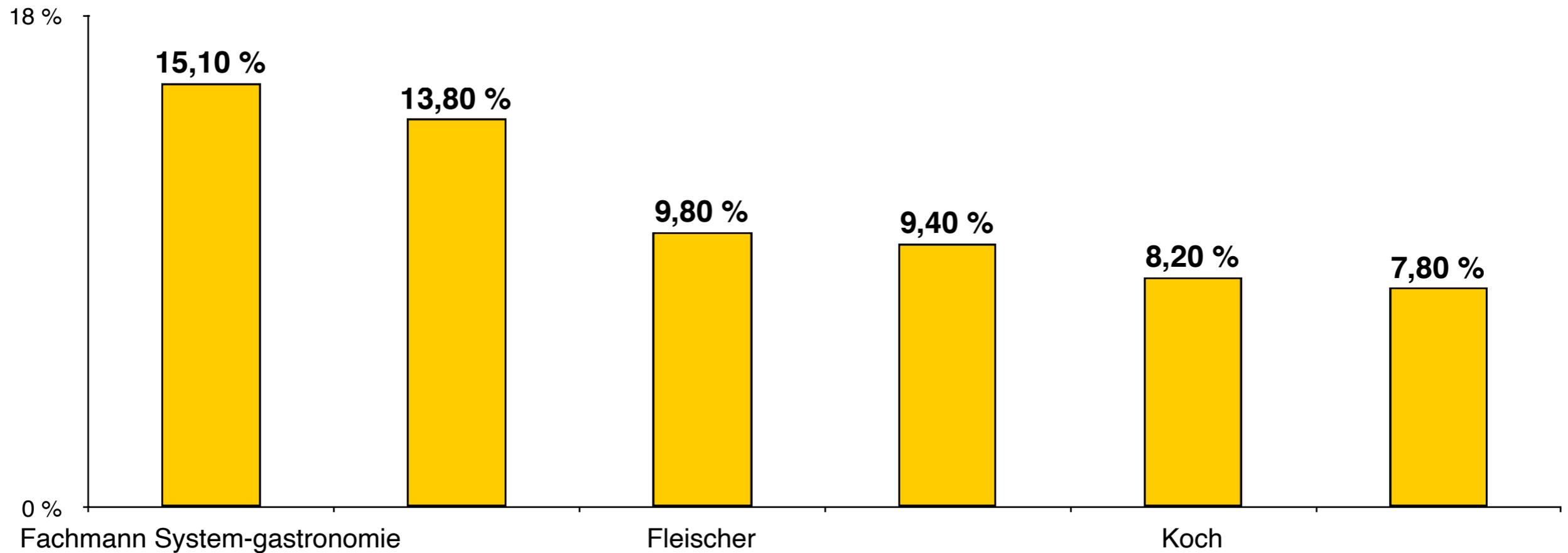
INSTITUTE OF CULINARY ART®



# Der demografische Wandel - unbesetzte Ausbildungsplätze: Leerstellen



INSTITUTE OF CULINARY ART®





Präsidium

Vorstand

Beirat

Ehrenpräsidenten

Schirmherr



Das Institute of Culinary Art betreibt mehrere **Netzwerkplattformen** mit dem Hintergrund den **Aspekt des Weiterbildungsgedankens** innerhalb der gesamten Foodservice Branche zu verbreiten.

Hierbei werden deren Mitglieder untereinander vernetzt und treffen sich regelmäßig zu eigenen Netzwerkveranstaltungen.



Das Netzwerk, in welchem sich die Manager der Foodservice Branche zu regelmäßigen Veranstaltungen treffen, dient der Förderung des Ausbildungsgedankens, der Aktualisierung der Weiterbildungsziele sowie der Förderung des gemeinsamen Verständnis der jeweiligen Geschäftsfelder untereinander.

Die Teilnahme an diesem Netzwerk ist der oberen Führungsebene der Unternehmen (Vorstand, Geschäftsführung, Prokuristen u.ä.) vorbehalten.



Unsere Absolventen haben die Möglichkeit, diesem einzigartigen Netzwerk – der ICA Alumni Association- beizutreten. Hierin treffen sich die Foodservice Manager von morgen und vernetzen sich auf eine einmalige Art und Weise in einer Interessengemeinschaft Gleichgesinnter.

In dieser Gemeinschaft lernen alle von allen – und erreichen gemeinsam Spitzenleistungen.



Mittlerweile haben sich die Herausforderungen für das Personalmanagement in den letzten Jahren verzehnfacht.

Verändertes Personalmarketing, effizientes Recruiting, Social Media, Führungskräfteentwicklung, Talentmanagement, Compensation & Benefits, und noch alle People – Themen.

Das sind die Gründe für die Gründung eines Netzwerkes für Personalmanager



Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Lösungen für Ihre **Talentförderung**.

Mit dem Weiterbildungsangebot werden lern- und leistungsbereiten Talenten unserer Foodservice-Branche außerordentliche Karrierechancen ermöglicht.

Fachkräfte werden gezielt auf die steigenden Anforderungen im Management qualifiziert. Quereinsteiger und Nachwuchskräfte werden für erste Führungsaufgaben vorbereitet.

Darüber hinaus entwickeln wir gemeinsam mit Unternehmen Weiterbildungskonzepte, um Nachwuchskräfte gezielt weiterzuentwickeln.



Das Institute of Culinary Art hat das **Talentmanagement Programm** für Unternehmen entwickelt, die Ihre eigenen **Mitarbeiter an das Unternehmen binden** wollen - oder händeringend **Nachwuchskräfte** suchen und vor einem immer schwieriger werdenden Bewerbungs- und Auswahlprozess stehen.



Fernlernen ist die modernste Methode, um sich Wissen parallel zu einem vollen Beruf anzueignen. Mit dem eigenen Tempo von zu Hause aus. Aber immer im Austausch mit Kollegen. So geht Karriere heute.

MANAGEMENT, BRANCHEN UND PROZESSE  
Wer in der Foodservice-Branche Karriere machen will muss viel wissen.  
Hier bekommt er es.

VORAUSSETZUNGEN ZUR TEILNAHME:  
Eine gastronomische Ausbildung oder 3 Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie/Gastronomie/  
Foodservice-Branche

FÜR WEN? Angehende Betriebs-/Filialleiter;  
Küchenleiter; Restaurantleiter sowie  
Nachwuchsführungskräfte



STAATLICH ANERKANNTE  
EINRICHTUNG  
DER WEITERBILDUNG



## Prof. Dr. rer. pol. Torsten Olderog



### Studium und Promotion

- 1992 bis 1999 Studium der Betriebswirtschaftslehre mit quantitativer Ausrichtung an der Christian-Albrecht-Universität zu Kiel. Schwerpunktfächer: Marketing und Rechnungswesen; Abschluss als Diplom-Kaufmann mit Prädikatsexamen
- 1999 bis 2003 Promotion an der Privaten Universität Witten/Herdecke mit einer marketingorientierten Arbeit zu den Erfolgsfaktoren im Online-Handel; Note: Summa cum Laude und Auszeichnung mit dem POCO-Preis für Handelsforschung

### Lehrtätigkeit

- 2003 bis 2005 BWL-Grundlagen für Studenten des Fachbereichs Elektrotechnik und Informatik an der Fachhochschule Bremen
- seit 2004 Professor an der AKAD-Fachhochschule Pinneberg und von 2007 bis 2010 Prorektor

### Berufstätigkeit

- 2000 bis 2003 Geschäftsführer der EuroLab for Electronic Commerce & Internet Economics e. V., Witten (Forschungsgruppe im Bereich E-Commerce)
- seit 1999 selbstständiger Unternehmensberater im Bereich Marketing, Marktforschung und Online-Software
- seit 2007 pädagogischer Leiter der Academy des Institute of Culinary Art



## **BWL LEHRGANG FOODSERVICE MANAGEMENT**

Modernes Managementwissen für die zukünftigen Führungskräfte. Alles was wichtig ist, von der Beschaffung und den Prozess, über Produktion, Personalmanagement und Marketing bis hin zum Budget.

## **LEHRGANG BRANCHENMANAGEMENT**

Nicht alle Teile unserer Branche sind gleich. Welche Besonderheiten es in ihrem Bereich zu beachten gibt, vermitteln die Branchenlehrgänge: Managementwissen speziell auf einen Bereich zugeschnitten.

## **LEHRGANG PROZESSMANAGEMENT**

Prozesse verstehen und managen. Hier geht es ans Eingemachte: Prozesswissen speziell für einen bestimmten Bereich. Angereichert mit modernem Managementverständnis.



Im Trainingsbereich bietet Ihnen die Academy des ICA die Möglichkeit sich im Rahmen kurzer Intensiv-Workshops weiterzubilden.

Alle angebotenen Trainings vermitteln praxisorientiertes Fach- und Führungs-Knowhow und dienen dem ausschließlichen Ziel den Teilnehmer noch produktiver und damit noch erfolgreicher zu machen.

Der Fokus liegt – wie bei allen Weiterbildungsangeboten des ICA – ganz klar auf Steigerung der „Wertschöpfung“. Eigene Stärken identifizieren und ausbauen, die individuelle „Erfolgs-Spur“ finden und weiter verfolgen.



Bei den Trainings werden Themen aufgegriffen, die spezielle oder vertiefende Inhalte betreffen. Sie können in Inhouse-Trainings oder auch als unabhängiges Einzeltraining belegt werden.

Für das Thema „Frontcooking in der Gemeinschaftsverpflegung“ bieten wir ein Basis-Trainings zum “Front Cooker GV” an.

Darauf aufbauend werden Spezialthemen wie z. B. Hygienemanagement, Verkaufsförderung am Frontcooking-Counter, Kreativitätstraining / Produktionsplanung und Warenfluss angeboten.



In Arbeit - Beginn Anfang 2014

# Kooperationspartner



Das Institute of Culinary Art kooperiert mit weiteren Partnern welche über weitreichende Netzwerke verfügen. Hierbei werden verschiedene Zielgruppen avisiert.

Bei allen Kooperationsbestrebungen steht der Weiterbildungsgedanke und die Nachwuchsförderung im Mittelpunkt der gegenseitigen Übereinkunft.