



Kurzvorstellung Institute of Culinary Art (ICA)

Das Institute of Culinary Art (ICA) ist eine deutsche Organisation, die sich der Förderung und Entwicklung von Fachwissen und Kompetenzen in der Foodservice-Industrie verschrieben hat, mit besonderem Fokus auf die Nachwuchs- und Fachkräfteförderung. Durch enge Zusammenarbeit mit führenden Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette fördert das ICA Innovationen und Trends und unterstützt angehende sowie etablierte Fachkräfte bei ihrer beruflichen Weiterentwicklung.

Das Institut bietet folgende verschiedene Dienstleistungen an:

Bildungsprogramme und Schulungen:

Das ICA bietet maßgeschneiderte Bildungsprogramme und Schulungen für Fachleute und angehende Fachkräfte in der Foodservice-Industrie an. Diese Programme vermitteln den Teilnehmern notwendige Fähigkeiten, Kenntnisse und Techniken für eine erfolgreiche Karriere.

Einzigartiges und exklusives Netzwerk:

Das ICA-Netzwerk stellt ein herausragendes Alleinstellungsmerkmal des Instituts dar und vereint Top-Entscheider des Out-of-Home-Marktes auf Augenhöhe. Dieses Netzwerk deckt die gesamte Lebensmittelversorgungskette ab – von der landwirtschaftlichen Produktion bis hin zum finalen Konsum. Durch die enge Zusammenarbeit von Führungspersönlichkeiten aus unterschiedlichsten Bereichen des Marktes entsteht eine einzigartige Synergie, die Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation nachhaltig fördert.

Das Executive-Netzwerk des ICA zeichnet sich durch seine strengen Auswahlkriterien, die limitierte Mitgliederzahl und exklusive Teilnahmebedingungen aus. Es gilt als hochangesehenes Forum für Führungskräfte im Out-of-Home-Markt und bietet eine unvergleichliche Plattform für strategischen Austausch auf höchstem Niveau.

Die starke Reputation des Netzwerks wird durch die aktive Rolle des Beirats zusätzlich gestärkt. Die Mitgliedschaft in diesem exklusiven Kreis ist ein wertvolles Asset für all jene, die die Entwicklungen der Branche aktiv mitgestalten und entscheidend beeinflussen möchten.

Forschung und Innovation:

Die Stiftung des ICA engagiert sich für die Förderung von Forschung und Innovation in der Foodservice-Industrie, um neue Technologien, Produkte und Dienstleistungen zu entwickeln, die den Markt bereichern und die Qualität und Vielfalt der verfügbaren Lebensmittel verbessern.

Recruiting:

Mytopjob.de ist eine spezialisierte ICA-Jobbörse für die Bereiche Gastronomie, Foodservice, Hospitality und Kulinarik. Die Besonderheit der Plattform liegt in der exklusiven Verbindung zwischen Bewerbern und den Mitgliedsunternehmen des ICA, wodurch sie die Jobs der Marktführer der Foodservice-Industrie beinhaltet. Mit Stellenangeboten, die sonst nirgendwo verfügbar sind, bietet sie auch zusätzliche Dienste wie einen Blog und einen Job-Mail-Service. Die Plattform konzentriert sich auf die individuellen Wünsche und Talente der Bewerber, mit Karrieremöglichkeiten für alle Stufen.



Nachwuchs:

Die ICA Guerilla Chefs sind eine Bewegung in der Kochwelt mit derzeit mehr als 3000 Mitgliedern, die Köche unabhängig von ihrem beruflichen Hintergrund verbindet. Sie fördern die Aus- und Fortbildung von Menschen, die eine Leidenschaft für das Kochen haben, und bieten eine Plattform, um mehr aus ihrem Talent zu machen. Die Mission der Guerilla Chefs ist es, den Kochberuf wieder attraktiv zu machen, indem sie neue Wege, Berufsfelder und Ausbildungsbereiche schaffen.

Denkfabrik der Gastwelt:

Das ICA betreibt eine hochkarätige Denkfabrik für die Foodservice-Branche, in der Experten, Vordenker und Branchenführer gemeinsam Zukunftsstrategien entwickeln. Ziel ist es, nachhaltige Lösungen für aktuelle Herausforderungen zu erarbeiten, Innovationen voranzutreiben und die Branche mit fundierten Erkenntnissen und praxisnahen Empfehlungen zu unterstützen.

Die Denkfabrik fungiert nicht nur als Impulsgeber für Unternehmen, sondern auch als wichtiger Akteur im politischen Dialog. Sie setzt sich aktiv für die Interessen der Foodservice-Industrie ein, indem sie Entscheidungsträger aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik zusammenbringt, um zentrale Themen der Branche zu diskutieren. Durch gezielte Lobbyarbeit und fundierte Stellungnahmen trägt die Denkfabrik dazu bei, gesetzliche Rahmenbedingungen mitzugestalten, die wirtschaftliche Entwicklung der Branche zu fördern und nachhaltige sowie faire Arbeitsbedingungen zu stärken.

Ein Schwerpunkt liegt auf der Förderung nachhaltiger und zukunftsorientierter Konzepte in der Gastronomie und Lebensmittelversorgung. Die Denkfabrik engagiert sich für politische Initiativen, die Umweltverträglichkeit, Lebensmittelqualität und soziale Verantwortung in den Fokus rücken. Sie entwickelt Handlungsempfehlungen für politische Entscheidungsträger und setzt sich für eine praxisnahe Umsetzung regulatorischer Vorgaben ein, um sowohl wirtschaftliche Machbarkeit als auch gesellschaftliche Verantwortung zu gewährleisten.

Durch ihre aktive Rolle im politischen Diskurs trägt die Denkfabrik dazu bei, die Zukunft des Foodservice-Sektors maßgeblich mitzugestalten und dessen Bedeutung als wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Treiber zu stärken.

Das **Institute of Culinary Art** ist eine bedeutende Institution für die Foodservice-Industrie in Deutschland. Es ermöglicht Fachleuten und Unternehmen, ihre Fähigkeiten und Kenntnisse zu erweitern, neue Ideen zu entdecken und ihr Netzwerk auszubauen, während es gleichzeitig die nächste Generation von Talenten in der Branche fördert und unterstützt.