



INSTITUTE OF CULINARY ART®



ICA-Unternehmensprofil

Unternehmensziel

Schaffung integrativer Weiterbildungsprogramme
zur Verringerung des Fachkräftemangels
in der deutschen Foodservice-Branche bei anteiliger
Reduzierung der Jugendarbeitslosigkeit
in der Europäischen Union



INSTITUTE OF CULINARY ART®



- 1 Titel**
- 2 Inhalt**
- 3 Branche**
- 4 Gastgewerbe**
- 5 Fachkräftemangel**
- 6 ICA Academy**
- 8 ICA Netzwerk**
- 9 Perspektive**



INSTITUTE OF CULINARY ART®



Branche

Worüber reden wir?

Foodservice („Foodservice“, US English oder „Catering Industry“, British English) ist der in Deutschland gebräuchliche übergeordnete Begriff für sämtliche „Außer Haus“ konsumierten Verpflegungsarten, z. B. in Hotellerie, Gastronomie, Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung und Catering. Branchenteilnehmer sind die Lebensmittelindustrie, der Food- und Nonfoodgroßhandel und das Gastgewerbe (sog. Verwender).

Was ist zu tun?

Bestehenden Personalbestand mit innovativen Weiterbildungsprogrammen auf allen Ebenen weiter qualifizieren und fördern, Nachwuchskräfte gezielt auf neue berufliche Herausforderungen vorbereiten und dem prognostizierten Mangel an Fach- und Führungskräften wirksam entgegensteuern. Zukunft sichern. Berufliche und unternehmerische Perspektiven schaffen.



INSTITUTE OF CULINARY ART®



Gastgewerbe

Worüber reden wir?

In rund 224.000 Betrieben des deutschen Gastgewerbes (d.h. ohne Lebensmittelindustrie und Großhandel) arbeiten insgesamt knapp 1,8 Millionen Arbeitnehmer. Der Jahresumsatz beträgt 70 Milliarden Euro (netto). Doch nur rund 63.000 junge Menschen lernen derzeit einen dieser sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe: Koch, Hotelfachmann, Restaurantfachmann, Fachmann für Systemgastronomie, Hotelkaufmann, Fachkraft im Gastgewerbe. Die Zahl der Auszubildenden ist seit 2007 (107.041) konstant rückläufig (-41 %). Dabei sucht das Gastgewerbe händeringend nach Fachkräften!

Was ist zu tun?

Die Gastgewerbe-Berufe müssen interessant und spannend vermittelt werden: „Dienstleistung nahe am Gast ist sexy“. Der bestehende Personalbestand muss sich weiterqualifizieren und nachrückenden Kräften Fachwissen vermitteln. Gleichzeitig müssen EU-weit zusätzliche Kräfte angeworben und zu anerkannten Fachkräften mit EU-weit gültigen Abschlüssen qualifiziert werden. Denn unzureichende Fachkenntnisse begründen Rekrutierungsprobleme und gefährden die Kunden-/Gästezufriedenheit.



INSTITUTE OF CULINARY ART®



Fachkräftemangel

Worüber reden wir?

Der Bedarf an Fachkräften im Gastgewerbe ist weit größer als das Angebot. Von 100 im Gastgewerbe angebotenen Ausbildungsplätzen können nur 80 besetzt werden. 33 lösen den Ausbildungsvertrag während der Ausbildungszeit. Von den 47 mit bestandener Prüfung erfolgreich Ausgebildeten verlassen 23 Absolventen die Branche. Dies bedeutet: von 100 Ausbildungsplätzen stehen der Branche am Ende nur 24 Fachkräfte zur Verfügung!

Komplette Studie unter: www.institute-culinary.de/ica/

Was ist zu tun?

Um dem Mangel an qualifizierten Fach- und Führungskräften zu begegnen, hat sich aus der Gesamtheit der Foodservice-Branche heraus das von Gerhard Bruder gegründete Institute of Culinary Art (ICA) und dessen Academy als zeitgemäße weiterbildende Institution gebildet, die von den 300 wichtigsten Unternehmen der Foodservice-Branche und ihren Führungskräften getragen wird. Die Initiative wurde 2011 mit dem Deutschen Innovationspreis ausgezeichnet. Die innovativen Weiterbildungsprogramme der ICA Academy wurden von 120 kompetenten Foodservice-Experten als Autoren erarbeitet und stellen den modernsten Lehrstoff der Foodservice-Branche dar.



INSTITUTE OF CULINARY ART®



ICA Academy für Foodservice Management

Worüber reden wir?

Die staatlich als Weiterbildungseinrichtung anerkannte Academy des Institute of Culinary Art (ICA) ist eine bewährte, aus der Branche für die Branche spezialisierte Weiterbildungsinstitution. Mit dem Weiterbildungsprogramm ist gemeinsam mit Top-Entscheidern der Wirtschaft ein bundesweit einheitlicher Bildungsweg für das Foodservice Management geschaffen worden, welcher jedermann offen steht, durchgängig vom Nachwuchstalente bis zum Manager.

Die Academy ist die zeitgemäße Instanz für marktbezogene Fachkräfte in der Foodservice-Branche. Die berufsbegleitenden Lehrgänge orientieren sich an den gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen der Branche. Diese sind von der staatlichen Prüfungsstelle für Fernunterricht (ZFU) zertifiziert. Die BWL-Lehrgänge schließen zudem mit einem IHK-Zertifikat ab. Mit dem ICA Weiterbildungsangebot wird – ergänzend zur üblichen 3-jährigen Berufsausbildung – lern- und leistungsbereiten Talenten der Foodservice-Branche ein einzigartiger Karriereweg, sogar bis zum Geprüften Wirtschaftsfachwirt (IHK-Abschluss) gleichbedeutend auf europäischer Ebene mit dem Bachelor Professional in Business CCI aufgezeigt. Die niedrige Einstiegsstufe ermöglicht Menschen mit geringer Branchenerfahrung den Abschluss zum ICA Prozessmanager® und bietet somit jungen EU-Bürgern zwischen 20 und 30 Jahren den Ausstieg aus der Arbeitslosigkeit.



INSTITUTE OF CULINARY ART®



ICA Academy für Foodservice Management

Was ist zu tun?

Entsprechende Unterstützung und Begleitung vorausgesetzt, sieht das ICA mit seinen Weiterbildungsmöglichkeiten für Menschen aus allen EU-Ländern hervorragende Möglichkeiten, um dem gravierenden Fachkräftemangel im Gastgewerbe kraftvoll, zeitnah und integrativ entgegenzuwirken. Aus dieser Motivation heraus ist die Academy des Institute of Culinary Art bereits mit einer eigenen Gesellschaft in Italien tätig und bildet dort die Menschen vor Ort aus. Andere Länder sollen schnell folgen. Damit kann Menschen aus Ländern der EU in Deutschland eine lohnende, EU-weit anerkannte berufliche Perspektive geschaffen werden.



INSTITUTE OF CULINARY ART®



ICA Netzwerk

Worüber reden wir?

Das 2006 gegründete ICA gliedert sich in Präsidium, Vorstand, Beirat, Ehrenpräsidenten und den Schirmherren. Diese Gremien spiegeln den Foodservice-Markt vollständig wider. Die über 300 Mitglieder, Spitzenmanager der deutschen Foodservice-Branche, unterstützen durch ihren prominenten Bekanntheitsgrad und ihre Mitarbeit das ICA.

Was ist zu tun?

Die ICA möchte die dringend notwendige Nachwuchsförderung verstärken und unterstützen. Mit zusätzlichen Weiterbildungsangeboten für talentierte Menschen sollen Weiterbildungsstrukturen geschaffen werden, die den zukünftigen Nachwuchskräften auch dann eine geförderte Perspektive bieten, wenn sie im dualen System nicht ausbildungsinteressiert sind und sich daher als Fachkräfte oder auch angelernte Kräfte relativ schnell und dennoch mit allem wichtigen Know-how ausgestattet dem Arbeitsmarkt im Gastgewerbe stellen wollen.



INSTITUTE OF CULINARY ART®



Perspektive

Worüber reden wir?

Das Institute of Culinary Art betreibt Netzwerkplattformen mit dem Aspekt des Weiterbildungsgedankens innerhalb der gesamten Foodservice-Branche. Die Mitglieder sind untereinander vernetzt und treffen sich regelmäßig zu eigenen Netzwerkveranstaltungen. Dieses Netzwerk verbindet operativ und ideell alle führend an der Foodservice-Branche Beteiligten. Das Netzwerk ist der Garant, dass im ICA erfolgreich weitergebildete Menschen im ersten Arbeitsmarkt sichere Beschäftigungen erhalten.

Was ist zu tun?

Die derzeitige Situation eines zunehmenden Fachkräftemangels im Foodservice-Bereich bedarf rascher, geling- und erfolgssicherer Lösungen. Gemeinsam mit der befürworteten Unterstützung führender Unternehmen und deren Persönlichkeiten kann das Institute of Culinary Art in Bezug auf das Gastgewerbe hierfür einen erfolgreichen Beitrag leisten. Damit ließe sich anhand eines innovativen Weiterbildungsprogramms für berufliche und integrative Perspektiven mit einer win-win-Situation den schlechten Prognosen kraftvoll entgegenwirken.