



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
**ACADEMY**

---

# Carsten Lütkemann

geboren 17.06.1962



## Bildungsweg und Berufstätigkeit

### Studium

- 1985 bis 1987: Studium der Betriebswirtschaft mit dem Schwerpunkt Hotelmanagement an der Hotelfachschule Heidelberg  
Abschluss: Staatlich geprüfter Betriebswirt
- Ausbilder nach der Ausbildereignungsverordnung (AEVO)

### Lehrtätigkeit

- 2010 bis heute: Dozent für Gastronomiemanagement bei der Institute of Culinary Art Academy.

### Berufstätigkeit

- 1979 – 1982: Ausbildung zum Koch  
Hotel Westfalenhallen in Dortmund
- 1982 – 1983: Soldat – Grundwehrdienst bei der Bundeswehr  
Stationiert in Unna (NRW – Nachschubbatallion)
- 1984 – 1985: Koch  
Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden
- 1985: Koch – Chef de Partie  
Landhaus Carstens Timmendorfer Strand
- 1987: Trainee Geschäftsleiter  
Nordsee GmbH (Deutsche See)
- 1987 – 1989: Bankett Oberkellner, Restaurant Manager  
Crowne Plaza Hotel in Hamburg
- 1989 – 1992: Stellvertretender Bankettleiter, Verkaufsleiter  
Marriott Hotel Frankfurt am Main
- 1992 – 1993: Stellvertretender Direktor und Gastronomischer Leiter  
Groschenoper (Cabaret und Dinnertheater) in Frankfurt
- 1994 – 1996: Customer Service Manager und Mitglied der Geschäftsleitung  
Centerparcs Bispinger Heide in Bispingen (Lüneburger Heide)



- 1997: Geschäftsführer  
Brauhaus Spandau und Hotel in Berlin
- 1997 – 2001: Hoteldirektor  
Dorint AG / Dorint Hotel und Resort Arnsberg (NRW)
- 2001: Assistent der Geschäftsführung und Berater  
PEB! Franchise GmbH Personalberatung
- 2001 – 2005: Hoteldirektor  
SportSchloss Velen (Münsterland)
- 2005: Hoteldirektor  
Columbia Hotel und Casino Travemünde
- 2006: Inhaber und freiberuflicher Trainer und Berater  
CLIP Management Beratung für Hotellerie, Gastronomie und Dienstleister



## Lehrtätigkeit (Schwerpunkte)

### Lehre

- 1989 – 2005: Verantwortliche Aus- und Weiterbildung von Auszubildenden in der Hotellerie und Gastronomie  
Themenbereiche: Food & Beverage Management und Organisation, Bankett- und Veranstaltungsorganisation, Controlling, Hotelmanagement und –organisation
- 1998 – 2005: Mitglied in den Prüfungskommissionen der regionalen IHK's  
Ausbildungsberufe: Restaurantfachmann/ frau und Hotelfachmann/ frau
- 2006 – heute: Seminare in der Erwachsenenbildung  
Themenbereiche:
  - Personalführung,
  - Controlling,
  - Unternehmenssteuerung,
  - Kommunikation,
  - Teambuilding
- 2010 – heute: Gastronomiemanagement-Lehrgänge im Foodservice<sup>3</sup>  
Bereiche:
  - Personalmanagement
  - Marketing
  - Supply Chain Management
  - Prozessmanagement

---

<sup>3</sup> Sämtliche Gastronomiemanagement-Lehrgänge wurden den akademischen Leiter der ICA Academy Prof. Dr. Torsten Olderog in Form eines Trainings und einer Hospitation begleitet.