



INSTITUTE OF CULINARY ART®

## Agenda

### 40. Netzwerkveranstaltung im EUREF-Campus in Düsseldorf

#### Montag, 08. Juni 2026

Get together 18:00 Uhr Lockeres, ungezwungenes Treffen auf der Seeterrasse

#### Dienstag, 09. Juni 2026

**Trendtour** 09:30 Uhr Einblicke hinter die Kulissen und des EUREF-Campus

**Lunch mit Deep Dive Sessions** 11:30 Uhr Kompaktes Format zur intensiven, praxisnahen Vertiefung eines Themas

**Kongressbeginn** 13:00 Uhr Begrüßung und Eröffnung

Gerhard Bruder

Carlo Caldi

Institute of Culinary Art

Präsidium

Netzwerk - ICA Foodservice Network

---

Christoph Buntzel 13:15 Uhr Begrüßung und Impuls:  
Geschäftsführer WISAG Care Catering „Status Quo Caremarkt“  
WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG

Thorsten Greth 13:35 Uhr Robotik in der Krankenhausküche  
Geschäftsführer  
KIüh Catering GmbH

Christoph Specht 13:55 Uhr Premium Catering im Caremarkt -  
Geschäftsführer auch Care kann Premium sein,  
Augustinum Gruppe wenn die Rahmenbedingung stimmen



INSTITUTE OF CULINARY ART®

<b>Hans Gerd Janssen</b> Geschäftsführer Chefs Culinar GmbH & Co. KG	<b>14:15 Uhr</b>	Übersicht über das Handelsvolumen im Caremarkt und dessen Entwicklung in den letzten 10 Jahren
<b>Ramin Homayouni</b> Gesamtleitung Verpflegungsmanagement Gourmed Vital Ruhr GmbH	<b>14:35 Uhr</b>	Hochindustrialisierte Klinikverpflegung die Gemeinschaftsgastronomie mit modernen, ernährungsmedizinischen Konzepten verbindet
	<b>15:00 Uhr</b>	Kommunikationspause

Politik - Denkfabrik der Gastwelt

---

<b>Christoph Buntzel</b> Geschäftsführer WISAG Care Catering WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG	<b>15:30 Uhr</b>	Caremarkt Politiktalk mit Landtagsabgeordneten
---	------------------	--

Bildung - ICA Academy

---

<b>Prof. Torsten Olderog</b> Professor AKAD University Direktor ICA Academy	<b>16:00 Uhr</b>	Drei Schritte zur KI-Kompetenz Ein durchdachtes Weiterbildungsangebot für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
<b>Yvonne Schulten</b> Bereichsleiterin Institute of Culinary Art Academy		
	<b>16:30 Uhr</b>	Kommunikationspause



INSTITUTE OF CULINARY ART®

Forschung - Wissenschaft - ICA Laboratories

---

<b>Matt Suter</b> Geschäftsführer   Gründer Enblex ICR & Beiratsmitglied Institute of Culinary Art Laboratories	17:00 Uhr	Smart Automation for FoodService - „Am Tor zur Zeitwende“
<b>Prof. Christian Sina</b> Leiter des Instituts für Ernährungsmedizin Universitätsklinikum Schleswig-Holstein (UKSH)	17:30 Uhr	Die Zukunft der Ernährung. Präzise wirksam, zertifiziert - statt einfach nur gut gemeint

Netzwerk - ICA Foodservice Network

---

<b>Gerhard Bruder</b> Institute of Culinary Art Präsident	18:00 Uhr	Danksagung und Ankündigung der nächsten Netzwerkveranstaltung
<b>Thorsten Greth</b> Geschäftsführer Klüh Catering GmbH	18:30 Uhr	Einladung zum Culinary Networking
	00:00 Uhr	Ende der Veranstaltung