


# DIENSTAG, 10. FEBRUAR 2026

INSPIRATION STAGE MIT ARNE LÖFFEL RAUM 4.2/4.3 (ICS, 1. OG)		MASTERCLASS GASTRO RAUM 4.1.2 (ICS, 1. OG)	MASTERCLASS FOOD / STARTUP RAUM 4.1.1 (ICS, 1. OG)	PITCH STAGE - 3 MIN. PITCHES RAUM 4.1.2 (ICS, 1. OG)
10:20	<b>BEGRÜSSUNG:</b> » Mark Leinemann, crowdfoods	<b>INTRO:</b> Moderation » Gerhard Stadlbauer, Gensta GmbH	<b>INTRO:</b> Moderation » Thomas Poschen, crowdfoods	<b>INTRO:</b> Moderation Wirtschaftsförderung Region Stuttgart + Wirtschaftsförderung Landeshauptstadt Stuttgart
10:50	<b>IMPULS 1: Why Food Security through Innovation is Key for the Political Future of Europe.</b>   » Jakub Wrzesnewski, siscorporation.org	<b>MASTERCLASS 1:</b> Von Verzicht zu Vielfalt: Pflanzliche Küche als Systeminnovation und Umsatztreiber » Lisa Reckhemmer, The Vegan Taste	<b>MASTERCLASS 1:</b> Predictive Marketing Campaigning für Food Marken und die Gastronomie am Beispiel Influencer Marketing » Sebastian von Steinsdorff, femosos » Moritz Jaeger, femosos	<b>PITCH SESSION 1</b> 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
11:00	<b>IMPULS 2: Innovationsalarm Food?!</b>   » Lukas Dillinger, TUM Venture Lab FAB	<b>MASTERCLASS 2:</b> Der Roboter als zukünftiges Teammitglied » Marco Trupp, FHE Gastro	<b>MASTERCLASS 2:</b> Digital & Influencer Marketing - how to » Thomas Poschen, PWRGUM	<b>PITCH SESSION 2</b> 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
11:15	<b>IMPULS 3: Found2Fail: Wie Food-Startups Innovationen voranbringen und woran sie scheitern</b>   » Daniel Anthes, danielanthes.com			
11:30	<b>IMPULS 4: Bessere Proteine auf den Tisch bringen</b>   » Pascal Bieri, planted			
11:45	<b>TALK 1: Wie man Innovationen erfolgreich auf die Straße bringen kann</b> » Lukas Dillinger, TUM Venture Lab FAB   » Pascal Bieri, planted » Daniel Anthes, danielanthes.com			
12:00				
<b>PAUSE &amp; EXPOBESUCH (13:00 - 15:00)</b>				
14:00	<b>IMPULS 5: Innovation im Gastgewerbe - Herausforderungen und Lösungen</b> » Lukas Dillinger, TUM Venture Lab FAB   » Konstantin von Keyserlingk, von Keyserlingk & Company			
14:15	<b>TALK 2: Technologie trifft Gastlichkeit - wie Startups der Hospitality-Branche helfen können</b> » Lukas Dillinger, TUM Venture Lab FAB   » Phillip Kaapke, Revoja   » Katharina Althaus, Läkkerai   » Konstantin von Keyserlingk, von Keyserlingk & Company			
15:00	<b>IMPULS 6: TransformERN - was es braucht zum Wandel im Foodsystem</b> » Constanze Hepp, Foodhub NRW	<b>MASTERCLASS 3:</b> Vom Restaurant zur expandierenden Marke. Die wichtigsten Faktoren, um es aus eigener Kraft zu schaffen. » Valentin Spieß, wen cheng	<b>MASTERCLASS 3:</b> Weitere Masterclasses (Updates im Online-Programm)	<b>PITCH SESSION 3</b> 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
15:15	<b>IMPULS 7: Von der Theorie zur Praxis: Food-Innovation am NOI</b> » Ben Schneider, NOI Techpark   » Lena Franke, NOI Techpark			
15:30	<b>TALK 3: Food-Innovation zwischen Forschung und Praxis</b> » Lee Greene, Foodhub NRW   » Ben Schneider, NOI Techpark   » Lena Franke, NOI Techpark   » Dominik Ewald, Fraunhofer IDG	<b>MASTERCLASS 4:</b> KI in der Küche - Praxischeck und Trend-Ausblick: Von der Zettelwirtschaft in die KI - Zukunft in der Systemgastronomie » Katharina Althaus, Läkkerai		<b>ENDE/WECHSEL ZUR INSPIRATION STAGE</b>
16:00	<b>IMPULS 8: Investment in Innovation!</b>   » Andy Zynga, Investor & Boardmember			<b>Aktuelle Updates zu den Pitch-Sessions finden sich hier im Programm:</b> 
16:15	<b>TALK 4: Wie wir mehr Investment in Food-Innovation erreichen</b> » Andy Zynga, Investor & Boardmember » (Updates im Online-Programm)			
16:45				
17:00	<b>FAREWELL NOTE: RE-turn 2027 / 2028</b>   » Mark Leinemann, crowdfoods			