


MONTAG, 9. FEBRUAR 2026

	INSPIRATION STAGE MIT NADINE FILKO & 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	INTRO: Moderation » Mark Leinemann, crowdfoods	INTRO: Moderation » Gerhard Stadlbauer, Gersta GmbH	INTRO: Moderation » Thomas Poschen, crowdfoods	INTRO: Moderation Wirtschaftsförderung Region Stuttgart + Wirtschaftsförderung Landeshauptstadt Stuttgart
10:50	GRUSSWORTE aus Stuttgart » Eberhard Wächter, Wirtschaftsförderung Region Stuttgart » Konstanin Schneider, Wirtschaftsförderung Landeshauptstadt Stuttgart	INTRO: Moderation » Gerhard Stadlbauer, Gersta GmbH	INTRO: Moderation » Thomas Poschen, crowdfoods	
11:00	IMPULS 1: Dry January - mehr als nur ein Trend » Angelica Schwarzkopf, Angeliqueur-Premium-Spirits & Events	MASTERCLASS 1: Kreativität, Agilität und die neuen Gäste » Jan Scheidsteger, beyond-gastronomy consulting	MASTERCLASS 1: Wie komme ich als Startup ins REWE Regal » Selda Morina, Startup-Lounge National, REWE Group	PITCH SESSION 1 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
11:15	TALK 1: Sober & Alternative Drinks » Angelica Schwarzkopf, Angeliqueur-Premium-Spirits & Events » Charles Fox, Arisu - Sparkling Teas & more » Alex Gottschalk, Pinot & Pixel Panel-Moderation: » Michael Stolzke, Auf ein Glas			
12:00	IMPULS 2: Vom Gastro-Unternehmer zum pflanzlichen Käse-Startup » Nico Hansen, Vanozza	MASTERCLASS 2: Wie man als Startup erfolgreich mit der Gastronomie zusammenarbeitet » Michael Wagner, planted	MASTERCLASS 2: Mit der voll!ä! Start-up Arena der Markant Gruppe direkt ins Regal bei Rossmann, dm und Kaufland » Alicia Rehm, Markant » Jaqueline Weile, Markant	PITCH SESSION 2 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
12:15	IMPULS 3: Personalisierte Ernährung in der Betriebskantine » Timo Sievernich, Odacovaa	SPECIAL: Im Anschluss Verkostung neuer plantend Gastro-Produkte		
12:30	TALK 2: Wie Food- und Gastrotech-Startups nachhaltig und erfolgreich mit der Gemeinschaftsverpflegung zusammen arbeiten können » Nico Hansen, Vanozza » Timo Sievernich, Odacova Panel-Moderation: » Carolin Gennburg, Allianz für Verantwortungsvolle Esskultur (AVE)			
PAUSE & EXPOBESUCH (13:00 - 15:00)				
15:00	IMPULS 4: Is this coffee? » Daan Raendonck, Kopple	MASTERCLASS 3: Mindful Drinking - wie Gastronomen den Trend Sober Drinking für sich nutzen können » Angelica Schwarzkopf, Angeliqueur Premium Spirits & Events	MASTERCLASS 3: Wie kann ich als Startup im Out-of-Home-Markt punkten? » Alina Demke, Lekkenland SE (REWE » Group)	PITCH SESSION 3 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
15:15	IMPULS 5: Mikroalgen als alternative Foodquelle » Eskil Puhli, HC-LIM GmbH - developing new foods			
15:30	TALK 3: Alternative Lieferketten und Rohstoffe als Schlüssel für die Zukunft der Gastronomie und Foodwirtschaft » Lee Greene, Foodhub NRW / Food Horizon » Michelle Calios, KoRo / Jaja foods & more » Ira Oratii, Vegan Stock » Eskil Puhli, HC-LIM GmbH - developing new foods	MASTERCLASS 4: Nachhaltige Esskultur in der Gemeinschaftsverpflegung » Carolin Gennburg, Allianz für Verantwortungsvolle Esskultur (AVE)	MASTERCLASS 4: Worauf ich als Startup beim Food-Vertrieb achten muss » Jonas Kaufmann, Food-Sales-Experte, New Goods.	ENDE/WECHSEL ZUR INSPIRATION STAGE
16:00				Aktuelle Updates zu den Pitch-Sessions finden sich hier im Programm: 
16:45		ENDE/WECHSEL ZUR INSPIRATION STAGE		
17:00	CLOSING NOTE: RE:Kapitulation 2 » Mark Leinemann, crowdfoods			
18:00	(FOOD BUYERS) NETWORKING NIGHT: FOOD, DRINKS & SOUNDS ICS FOYER, MESSEZONE, EG Triff die NEWFOOD X Startups & Innovatoren bei Food, Drinks & Sounds zum entspannten Networking-Ausklang der Messe			