


SONNTAG, 8. FEBRUAR 2026

	INSPIRATION STAGE MIT NADINE FILKO 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	BEGRÜSSUNG: RE:Start Food & Cuisine » Mark Leinemann, crowdfoods	INTRO: Moderation » Gerhard Stadlbauer, Gersta GmbH	INTRO: Moderation » Thomas Poschen, crowdfoods	INTRO: Moderation Wirtschaftsförderung Region Stuttgart + Wirtschaftsförderung Landeshauptstadt Stuttgart
10:50				
11:00	IMPULS 1: Some seaweed, some Seamore. A story about a food scaleup. » Willem Soderland, Serial Entrepreneur and Scaleup Coach	MASTERCLASS 1: Gastronomie entscheidet, was Zukunft is(it) » Balázs Tarsoly, Branding Cuisine	MASTERCLASS 1: Warum ein Startup keine Anwälte braucht » Prof. Dr. Felix Buchmann, Domkamp Rechtsanwältin Partnerschaft mbB	PITCH SESSION 1 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
11:15	TALK 1: Ontwikkeling van voedsel - Wie geht eigentlich Food Innovation in den Niederlanden? » Willem Soderland, Serial Entrepreneur and Scaleup Coach » Jochem Wolthuis, Duitland Desk / Dutch Protein Cluster » Inez Van Oord Fiber Foods B.V.			
12:00	IMPULS 2: Warum hochverarbeitet, wenn es auch slow geht » Leo Schuster, Fungi Feeds	MASTERCLASS 2: Speisekarte quo vadis? Das gastronomische Speisenangebot zwischen Fachkräftemangel, Kostendruck und kulinarischen Wünschen der Gäste. » Thomas Glässing, Plantiq	MASTERCLASS 2: Qualität von Anfang an: Wie clevere Qualitätssicherung und korrekte Deklaration Food-Startups Zeit, Geld und Nerven spart » Sandro Zwigart, AgroLab	PITCH SESSION 2 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
12:15	TALK 2: Pize - das neue Fleisch? » Leo Schuster, Fungi Feeds » Anja Gorny, Mushrooms » Sarah Schlingloff, New Era Food/Justake » Christoph Ratke, Ag Do It / Lykaia			
PAUSE & EXPOBESUCH (13:00 - 15:00)				
15:00	IMPULS 3: Revolution im Mikrokosmos » Martin Reich, Martins Mikrokosmos	MASTERCLASS 3: PPWR in der Gastro - Einführung und Lösungen » Sibylle Meyer, FairCup	MASTERCLASS 3: Weitere Masterclasses (Updates im Online-Programm)	PITCH SESSION 3 4 - 6 Pitches (Updates im Online-Programm)
15:15	IMPULS 4: Fermentation als Schlüssel für Foodinnovation » Sandra Fleischmann, NOI Techpark			
15:30	TALK 3: Ist Fermentation die Food-Lösung der Zukunft? » Martin Reich, Martins Mikrokosmos » Sandra Fleischmann, NOI Techpark » (Updates im Online-Programm)			
16:00	IMPULS 5: Lebensmittel im Kreislauf halten und erfolgreicher wirtschaften » Corinna Koster, Circunis	MASTERCLASS 4: Der Einsatz von künstlicher Intelligenz (KI) im Hotel- und Gastronomiebetrieb » Gerhart Stadlbauer, Gersta GmbH		
16:15	TALK 4: Werden Kreislaufwirtschaft und Food-Waste-Upcycling unser Foodsystem retten? » Corinna Koster, Circunis » Nathalie Stellweg, Circular Grain » (Updates im Online-Programm)			ENDE/WECHSEL ZUR INSPIRATION STAGE
16:45		ENDE/WECHSEL ZUR INSPIRATION STAGE		Aktuelle Updates zu den Pitch-Sessions finden sich hier im Programm: 
17:00	CLOSING NOTE: RE:sümee Tag 1 » Mark Leinemann, crowdfoods			
18:00	(INVESTORS) NETWORKING NIGHT: FOOD, DRINKS & SOUNDS ICS FOYER, MESSEZONE, EG Triff die NEWFOOD X Startups & Innovatoren bei Food, Drinks & Sounds zum entspannten Networking-Ausgang der Messe			