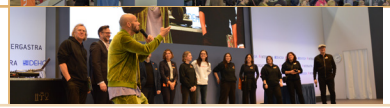
PROGRAMM STARTUP-BOX INTERGASTRA 2026 HALLE 7.

Uhrzeit	Samstag, 7. Februar	Sonntag, 8. Februar	Montag, 9. Februar	Dienstag, 10. Februar	Mittwoch, 11. Februar
11:30		**TÄGLICH Das KI-Musical** Gesungene Profi-Tipps für den Gastroalltag mit Christian Steiner, KI-Power-User und AI-Expert		**TÄGLICH Waffel Happy Hour** Robotik live erleben	
12:00		**SA bis DI Gründen und Nachfolgen in der besten Branche der Welt** Julian Becker, DEHOGA Beratung			
12:30		**TÄGLICH Food Waste in der deutschen Gastronomie** Ladina Schaffhauser, KITRO			
13:00		**TÄGLICH KI zum Anpacken – So spart dein Betrieb Zeit und Nerven** Zoja Asel-Rekunova, DEHOGA Beratung			
13:30		**TÄGLICH Waffel Happy Hour** Robotik live erleben			
14:00	**SA bis SO Robotik im Praxiseinsatz** Jaron Kilian, Geschäftsführer KILIVATIONS GmbH & Co. KG		**Das Ende der Achtsamkeit? Wo ist New Work geblieben?** Andrea Grudda, Führungskräfte Coachin, Autorin & Speakerin	**DI bis MI Robotik im Praxiseinsatz** Jaron Kilian, Geschäftsführer KILIVATIONS GmbH & Co. KG	
14:30		**TÄGLICH Zukunft des Lernens: Von starren Strukturen zu modularer Flexibilität** So geht Weiterbildung heute in Hotellerie und Gastronomie DEHOGA Akademie			
15:00	**Gastronomie zwischen Tradition und Zukunft** Expertentalk mit Johann Lafer, Sterne- & TV-Koch	**Fokus Konzept: Erfolgreich Gründen** Expertentalk mit Ali Güngörmüş, Sterne- & TV-Koch	**Bio wirkt: Zukunft sichern** Rainer Pausch, Bioland Experte	**Gastgeberinnen mit Vision – Frauen gestalten Zukunft** Marlies Otto, Vorsitzende DEHOGA Unternehmerinnen BW Eva Klink, Restaurant Wielandshöhe, Stuttgart Luisa Jordan, Jordan's Untermühle, Köngernheim	**Die „Brot-mit-Ei-Formel“** Expertentalk mit Tim Armann, Koch, Autor, Food Creator, YouTuber und Moderator
15:30	**TÄGLICH Waffel Happy Hour** Robotik live erleben		**Reinigungs-Robotik im Praxiseinsatz** Sebastian Orosz, Geschäftführer Robosz Robotik GmbH	**TÄGLICH Waffel Happy Hour** Robotik live erleben	
16:00		**SA bis DI Robotik im Praxiseinsatz** Jaron Kilian, Geschäftsführer KILIVATIONS GmbH & Co. KG			
16:15				**ERFA-Gruppe Gemeinschaftsgastgeber** Der neue FachBrief der DEHOGA Akdemie powered by ERFA Uwe Ochott, Beiratsvorsitzender ERFA-Gruppe GV Felix Schultheisz, Beiratsmitglied ERFA-Gruppe GV Manuel Dannheimer, Leiter DEHOGA Akademie	
ab 17:00			**SO bis DI Beats & Waffles**		

Die Veranstaltungsformate DEHOGA StartUp-Box, DEHOGA-Cup & NEWCOME auf der INTERGASTRA 2026 werden durch das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg im Rahmen der Landeskampagne „Start-up BW“ gefördert.

Baden-Württemberg
Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit und Tourismus

DIESE HIGHLIGHTS WARTEN AUF SIE

FRAUEN GESTALTEN ZUKUNFT

Entdecken Sie inspirierende Unternehmerinnen aus Gastronomie und Hotellerie! Erfahren Sie, wie auch Sie mit Mut und Leidenschaft Ihren eigenen Weg gehen können. Lassen Sie sich motivieren, Neues auszuprobieren und durch Weiterbildung Ihren nächsten Schritt zu planen.

Gastgeberinnen mit Vision
Di | 15 Uhr

© DK Verlag / Sandra Eckhardt

GRÜNDUNGS-TALK MIT STERNEKOCH

Als erfolgreicher Sternekoch und Unternehmer teilt Ali Güngörmüş wertvolle Einblicke in die Herausforderungen und Chancen des Gründens. Mit seiner Kombination aus gastronomischer Exzellenz und innovativem Unternehmertum zeigt er, wie auch Sie Visionen im Gastgewerbe erfolgreich umsetzen können.

Fokus Konzept: Erfolgreich Gründen
So | 15 Uhr

DAS CONTENT-GEHEIMNIS FÜR KULINARIK

Vom Suppenstand zum Social-Media-Hit: Tim Armann zeigt, wie aus einer Krise eine Erfolgsgeschichte wird. Als „Brot mit Ei“ begeistert er heute hunderttausende Fans mit kreativen Kochgeschichten auf Social Media. Erfahren Sie, wie Kulinarik online funktioniert und worauf Sie im Marketing achten sollten.

Die „Brot-mit-Ei-Formel“
Mi | 15 Uhr

WO IST NEW WORK GEBLIEBEN?

Andrea Grudda geht der Frage nach, ob Achtsamkeit und moderne Arbeitsformen in Zeiten des Umbruchs noch einen Platz haben – oder ob wir ein Update für unsere Arbeitswelt brauchen. Ein Realitätscheck der Branche.

Das Ende der Achtsamkeit?
Mo | 14 Uhr

ERLEBEN SIE KI & ROBOTIK HAUTNAH

Christian Steiner, KI-Experte, präsentiert Ihnen Tipps für den Gastroalltag in einem eigenen KI-Musical. Erfahren Sie von Jaron Kilian mehr über Robotik im Praxiseinsatz. Genießen Sie dabei frisch zubereitete Roboter-Waffeln. Alles steht ganz im Zeichen der Zukunft.

Waffel Happy Hour
Täglich | 11.30, 13.30, 15.30 Uhr

KI-Musical
Täglich | 11.30 Uhr

WIR SEHEN UNS IN HALLE 7!

Baden-Württemberg
Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit und Tourismus

Start-up BW

Nachfolge BW