

DIE Veranstaltung für digitale Lösungen in Gastronomie und Hotellerie.

DEHOGA CONNECT

DIGITALISIERUNG & KI



DEHOGA
SAARLAND



Impressum:

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
DEHOGA Saarland

Hochstraße 63
66115 Saarbrücken

Telefon: 06 81 / 98 33 35 - 0
Fax: 06 81 / 5 23 26
Mail: info@dehogasaar.de
Web: www.dehogasaar.de

Satz:
mec - Privatinstitut für
Wirtschaftsdynamik GmbH



AUSSTELLER-ÜBERSICHT · GESAMTPROGRAMM

AUSSTELLER

DEHOGA Saarland e.V.



Ihre Branche. Ihr Netzwerk. Ihr DEHOGA Saarland.

Als Interessenvertretung des saarländischen Gastgewerbes ist der **DEHOGA Saarland** Ansprechpartner für Gastronomie und Hotellerie – mit Beratung, aktuellen Brancheninformationen, politischer Interessenvertretung und einem starken Netzwerk.

Auf der **DEHOGA connect** bringen wir genau dieses Netzwerk zusammen: Betriebe, Partner und Experten treffen auf neue Ideen, konkrete Lösungen und persönliche Beratung rund um die Themen, die das Gastgewerbe heute und morgen bewegen. **Und natürlich sind auch wir selbst für Sie da:** Sie haben Fragen zur Mitgliedschaft, zu unseren Leistungen oder zu aktuellen Herausforderungen in Ihrem Betrieb? Sprechen Sie uns an! Sie finden uns in **Loge 1** – gemeinsam mit der **DEHOGA Beratung** und der **DEHOGA Akademie**.

Die DEHOGA connect ist Ihr Tag für Austausch, Wissen und neue Impulse. Nutzen Sie die Gelegenheit, knüpfen Sie Kontakte und kommen Sie mit uns ins Gespräch. Wir freuen uns auf Sie!

AUSSTELLER

DU machst den Moment!



Gute Gastgeber schaffen mehr als guten Service. Sie sorgen für den Abend, von dem Gäste noch lange erzählen, für das Lächeln am Frühstückstisch und für die vielen kleinen Momente, wegen denen Menschen gerne wiederkommen. **Doch dafür braucht unsere Branche vor allem eines: Menschen, die genau diese Momente möglich machen.**

Hier setzt **„Du machst den Moment!“** an. Die gemeinsame Offensive von Wirtschaftsministerium, DEHOGA Saarland und Tourismus Zentrale Saarland zeigt, **wie vielfältig das Arbeiten in Hotellerie und Gastronomie ist und welche beruflichen Chancen unsere Branche bietet**. Im Mittelpunkt stehen die Menschen und Betriebe selbst – mit ihren Geschichten und ihrem Arbeitsalltag.

Werden Sie Teil der Offensive: Sie suchen Mitarbeitende oder Auszubildende? Sie möchten zeigen, was Ihren Betrieb als Arbeitgeber ausmacht? Oder erfahren, wie Sie sich an „Du machst den Moment!“ beteiligen können?

Dann sprechen Sie auf der DEHOGA connect mit **Annika Dittberner, Projektleiterin von „Du machst den Moment!“**. Sie zeigt Ihnen die Beteiligungsmöglichkeiten für Betriebe und gibt einen Ausblick darauf, **was für 2027 geplant ist**.

Denn die besten Geschichten über unsere Branche erzählen immer noch diejenigen, die sie jeden Tag leben.

Tourismus Zentrale Saarland

Beratung, Förderung und digitale Impulse für Ihren Betrieb.



Die **Tourismus Zentrale Saarland** ist auf der DEHOGA connect gleich mit zwei Beratungsangeboten für Gastronomie und Hotellerie vertreten:

Social Media: Anna Palz bietet einen **Instagram-Workshop für Einsteiger*innen** sowie eine **Social-Media-Sprechstunde** mit praktischen Tipps und Raum für Ihre individuellen Fragen.

Förderung & Nachhaltigkeit: Wie lässt sich der eigene Betrieb nachhaltiger aufstellen – und welche Maßnahmen sind wirklich sinnvoll? **Erik Hoffmann** berät Sie dazu persönlich und zeigt Ihnen konkrete Ansatzpunkte für Ihren Betrieb. Ob **Energieeffizienz, Ressourcenschonung, Klimaanpassung oder nachhaltige Investitionen**: Gemeinsam können Sie schauen, welche Möglichkeiten für Sie interessant sind und **welche Förderungen infrage kommen**. Auch bei Fragen zu **Zertifizierungen** erhalten Sie Orientierung und können Ihre individuellen Themen direkt mit ihm besprechen.

Besonders praktisch: Das **Ministerium für Wirtschaft, Innovation, Digitales und Energie** berät auf der DEHOGA connect zum Mittelstandsprogramm „Stärkung der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe“. So können Sie in Loge 3 Ihre Möglichkeiten rund um Nachhaltigkeit und Förderung ausloten und sich zugleich über das Förderprogramm und die Antragstellung informieren.

Messe-Highlights für alle Besucher: **Social-Media-Sprechstunde, Instagram-Workshop für Einsteiger*innen und kostenloser Wärme-Check für Ihren Betrieb.**

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Fragen direkt mit den richtigen Ansprechpartnern zu klären – Anna Palz und Erik Hoffmann freuen sich in Loge 3 auf den persönlichen Austausch mit Ihnen.

Ministerium für Wirtschaft, Innovation, Digitales und Energie



Förderung im Blick? Hier bekommen Sie Orientierung und Antworten aus erster Hand.

Das **Ministerium für Wirtschaft, Innovation, Digitales und Energie** informiert auf der DEHOGA connect über Fördermöglichkeiten für Gastronomie und Hotellerie und steht für individuelle Fragen rund um laufende Förderprogramme zur Verfügung.

Vor Ort können Sie sich sowohl zur **Förderung im Mittelstandsprogramm „Stärkung der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe“** als auch zum **„Regionalen Förderprogramm des Saarlandes zur Stärkung der nachhaltigen Entwicklung kleiner und mittlerer Unternehmen des Tourismusgewerbes“/ GRW-Programm** informieren lassen.

Wer Investitionen plant oder wissen möchte, welche Unterstützung für den eigenen Betrieb infrage kommt, kann seine Fragen direkt mit den Ansprechpartnerinnen des Ministeriums klären.

Nachhaltigkeit und Förderung zusammengedacht: Auch die **Tourismus Zentrale Saarland** ist in **Loge 3** vertreten. So erhalten Sie an einem Ort **Orientierung zu nachhaltigen Möglichkeiten für Ihren Betrieb sowie Informationen zu den Förderprogrammen und zum weiteren Vorgehen**.

Susanne Niklas, Eva Leutheuser und Elena Dreßler sind Ihre Ansprechpartnerinnen rund um das Thema **Förderung** und beraten Sie in Loge 3.

AUSSTELLER

DEHOGA Akademie



Stillstand ist keine Option. Wissen, das Sie und Ihr Team weiterbringt.

Die **DEHOGA Akademie** steht für zukunftsorientiertes, modulares Lernen mit **100 % Fokus auf das Gastgewerbe**. Auf der DEHOGA connect zeigt sie, wie Weiterbildung und Qualifizierung heute aussehen können – von der **digitalen Ausbildungsbegleitung** über **digitale Meisterkurse und Fachkurse fürs Gastgewerbe** bis zur **kostenfreien Qualifizierungsberatung**.

Ob Ausbildung, Weiterbildung oder die nächsten Entwicklungsschritte für Ihr Team: Hier bekommen Sie Informationen und Beratung, die speziell auf die Branche zugeschnitten sind.

Messe-Highlight für alle Besucher: Freuen Sie sich auf ein **topaktuelles Update zur digitalen Ausbildungsbegleitung** und erfahren Sie, welche Möglichkeiten sich für Ihren Betrieb und Ihre Mitarbeitenden bieten.

Vorbeikommen, informieren und neue Lernimpulse mitnehmen – Anna Löhnert, Projektmanagerin Qualifizierungsberatung, freut sich in Loge 1 auf den Austausch mit Ihnen.

AUSSTELLER

DEHOGA Beratung



KI zum Anpacken.

KI kann im Betriebsalltag vieles erleichtern. Doch **wo lohnt sich der Einsatz wirklich? Was passt zu meinem Betrieb? Und wo kann KI ganz konkret Arbeit abnehmen?**

Genau darum geht es bei der **DEHOGA Beratung**. **Zoja Asel-Rekunova, DEHOGA-Beraterin und KI-Expertin**, zeigt in ihrem **20-minütigen Vortrag „KI zum Anpacken“**, wie Betriebe sich dem Thema ganz praktisch nähern und KI sinnvoll im Betriebsalltag einsetzen können.

Hier KI-Check! Messehighlight für alle Besucher: Nach dem Vortrag geht es in die individuelle Beratung: In **Loge 3** steht **Zoja Asel-Rekunova** Ihnen für eine persönliche Digital- und KI-Erstberatung zur Verfügung. Sie haben eine konkrete Idee? Wissen nicht, wo Sie anfangen sollen? Oder möchten einfach herausfinden, wo KI und Digitalisierung Ihrem Betrieb wirklich etwas bringen können? Dann stellen Sie Ihre Fragen.

Besonders interessant wird es für Mitglieder des DEHOGA Saarland: Die schnellsten 10 dürfen sich auf einen **kostenlosen 30-minütigen Intensiv-Check mit den KI-Experten der DEHOGA Beratung freuen** und dabei ihren Betrieb und ihre Möglichkeiten genauer unter die Lupe nehmen.

Außerdem erfahren Sie vor Ort mehr über den **KI-Talk** sowie über Möglichkeiten einer **geförderten KI- und Digitalisierungsberatung über saaris Saarland „saarland.innovation&standort“**.

DEHOGA Beratung · Loge 3

Also: Nicht nur über KI reden – vorbeikommen, Fragen mitbringen und den eigenen Betrieb checken lassen.

Ob **Künstliche Intelligenz rechtssicher einsetzen** oder **mit dualer Ausbildung den eigenen Nachwuchs entwickeln**: Die IHK Saarland bringt zur DEHOGA connect zwei Zukunftsthemen mit, bei denen gute Orientierung den Unterschied machen kann.

KI nutzen – aber rechtlich auf der sicheren Seite.

KI kann Texte schreiben, Bilder erstellen, Abläufe vereinfachen und im Betriebsalltag unterstützen. Doch mit den neuen Möglichkeiten kommen auch neue Fragen: **Was darf ich? Was muss ich beachten? Und wann wird aus einer praktischen KI-Anwendung plötzlich ein rechtliches Thema?**

Genau hier setzt **Kim Pleines, Referentin der IHK Saarland**, an. In einem kompakten **15-minütigen Vortrag zum Thema „KI und Recht“** gibt sie Orientierung zum rechtlichen Rahmen beim Einsatz von KI im Unternehmen. Denn wer KI nutzt, sollte auch Themen wie **Transparenz- und Kennzeichnungspflichten, Datenschutz und weitere rechtliche Anforderungen** im Blick behalten.

Das Beste: Nach dem Vortrag ist noch lange nicht Schluss. Kim Pleines steht Ihnen **den gesamten Messetag für Fragen und persönliche Beratung zur Verfügung**. So können Sie auch die Themen ansprechen, die Sie beim Einsatz von KI in Ihrem eigenen Betrieb beschäftigen.

15 Minuten, die helfen können, KI nicht nur clever, sondern auch rechtssicher einzusetzen.

Dual ausbilden – gemeinsam Nachwuchs gewinnen.

Berufsschule und Betrieb, Theorie und Praxis: Die duale Ausbildung verbindet beides – und bietet Gastronomie und Hotellerie die Chance, junge Menschen direkt im eigenen Betrieb für die Branche zu qualifizieren.

Welche Voraussetzungen muss ein Betrieb erfüllen, um ausbilden zu können? Welche Ausbildungsberufe gibt es im Hotel- und Gaststättengewerbe – und was gehört zu einer dualen Ausbildung dazu?

Genau darum geht es beim zweiten Schwerpunkt der IHK Saarland. **Stephan Wagner, Ausbildungsberater der IHK**, informiert über die **Aufgaben der IHK in der dualen Berufsausbildung**, die Voraussetzungen für Ausbildungsbetriebe und die verschiedenen Ausbildungsberufe in Hotellerie und Gastronomie.

Ob Sie bereits ausbilden, neu in die duale Ausbildung einsteigen möchten oder zunächst wissen wollen, welche Möglichkeiten Ihr Betrieb hat: **Nutzen Sie die Gelegenheit und bringen Sie Ihre Fragen direkt mit.**

Vielleicht steckt in Ihrem Betrieb ja schon mehr Ausbildungspotenzial, als Sie denken.

IHK Saarland · Loge 2

Zwei Themen, zwei Ansprechpartner und jede Menge Gelegenheit für Ihre Fragen: Treffen Sie Kim Pleines und Stephan Wagner in Loge 2 – für Orientierung, konkrete Antworten und den persönlichen Austausch.

DEHOGA connect 2026

Partner

Partner-Übersicht · Gesamtprogramm

PARTNER

ADDIPOS



Bestellen. Bezahlen. Geschäft im Blick behalten.

ADDIPOS bringt digitale Lösungen direkt dorthin, wo sie im Gastroalltag gebraucht werden: Mit **SoftPOS** wird bargeldloses Bezahlen direkt an der Kasse möglich, Gäste bestellen selbst per **QR-Code über ihr Smartphone** und **ADDIPOS Insights** macht wichtige Geschäftsdaten übersichtlich im Dashboard sichtbar. Dahinter stehen über 20 Jahre Erfahrung mit praxisnahen Kassensystemen und alltäglichen Geschäftsprozessen – eine starke Basis, um Digitalisierung einfach und sinnvoll in den Betrieb zu bringen.

Messe-Highlight für alle Besucher: Neu- und Bestandskunden können **ADDIPOS Insights ein halbes Jahr lang kostenlos nutzen** und ihre Geschäftsdaten damit selbst genauer in den Blick nehmen.

Neugierig, wie das in Ihrem Betrieb aussehen kann? Dann lassen Sie es sich von Kai Grobusch und dem ADDIPOS-Team an Stand P9 direkt vor Ort zeigen.

SIHOT.



Einmal Gast im eigenen Hotel sein.

Wie digital erlebt ein Gast eigentlich Ihr Hotel? **SIHOT** lädt Sie ein, genau das selbst auszuprobieren: Schlüpfen Sie in die Rolle Ihrer Gäste und erleben Sie die **digitale Guest Journey von der Buchung bis zur Abreise** aus deren Perspektive.

SIHOT entwickelt seit über **40 Jahren innovative Software für die Hotellerie** und digitalisiert operative Prozesse rund um **Buchung, Check-in, Reinigung, Check-out und Administration**. Auch mehrere Betriebe lassen sich dabei in einem System verwalten.

Messe-Highlight für alle Besucher: Sichern Sie sich einen **kostenfreien SIHOT-Schulungstag** für den optimalen Start Ihres Teams.

Jonas Schales und das SIHOT-Team laden Sie ein, selbst Gast in Ihrer digitalen Hotelwelt zu sein. Als Teil der SIHOT Group präsentiert sich SIHOT gemeinsam mit ADDIPOS an Stand P9.

PARTNER

Bitburger Braugruppe



Neues im Glas. Genuss zum Probieren.🍷

Die **Bitburger Braugruppe** bringt attraktive Neuprodukte mit auf die DEHOGA connect und lädt dazu ein, ins Gespräch zu kommen und ausgewählte Produkte kennenzulernen.

Messe-Highlight für alle Besucher: Freuen Sie sich auf die **Verkostung leckerer Neuprodukte der Bitburger Braugruppe** eine gute Gelegenheit, Neues zu probieren und sich selbst einen Eindruck zu verschaffen.

Gerd Müller und das Team der Bitburger Braugruppe freuen sich an Stand P20 auf Ihren Besuch!

PARTNER

Autohaus Bunk



Wenn Ihr Betrieb mobil sein muss, braucht es mehr als nur ein Auto.

Das Autohaus Bunk zeigt auf der DEHOGA connect Mobilitätslösungen für Gastronomie und Hotellerie: **Pkw und Nutzfahrzeuge von Ford und Hyundai**, individuelle Fahrzeugumbauten – auch zur Kühlung – sowie Bunk Flex für mehr Flexibilität bei der Fahrzeugnutzung.

Auch nach dem Kauf bleibt Bunk Ihr Ansprechpartner – mit **markenübergreifendem Service nach Herstellervorgaben** und Unfallinstandsetzung.

Messe-Highlight für alle Besucher: Tagesaktuelle Angebote zum Gewerbeleasing.

Vorbeikommen, Fahrzeuge anschauen und gemeinsam herausfinden, welche Mobilitätslösung zu Ihrem Betrieb passt – die „Autoflüsterer“ freuen sich an Stand P5 auf Sie!

PARTNER

Privatbrauerei Saar



Regional. Natürlich. Und alles andere als gewöhnlich.

Die Bruch Brauerei steht für **besondere Biere mit natürlichen Malzen – ohne Hopfenextrakte und frei von PVPP**. Hinter der ältesten Biermarke im Saarland steht heute ein kleines Team von fünf Personen, das nicht nur abwechslungsreiche Biere braut, sondern auch **individuelle Sude für Kunden** produziert und Wissen rund um **Biersensorik und Qualitätskontrolle** vermittelt.

Messe-Highlight für alle Besucher: Lust, die Fassbiere selbst auszuprobieren? Dann profitieren Sie von der 1+1-Aktion der Bruch Brauerei.

Vorbeikommen, probieren und echte saarländische Braukultur kennenlernen – das Bruch-Team freut sich an Stand P1 auf Sie!

PARTNER

Boris Hellriegel



**Ein schönes Instagram-Profil ist gut.
Volle Zimmer und besetzte Stellen sind besser.**

CenterCut Media ist auf **Hotellerie und Gastronomie spezialisiert** und verbindet professionellen Foto- und Video-Content mit datenbasiertem Marketing – für mehr Gäste, Direktbuchungen und Bewerber.

Auf der DEHOGA connect zeigt CenterCut Media, wie Social Media über schöne Posts hinaus zum echten Vertriebskanal für Ihren Betrieb wird.

Messe-Highlight für alle Besucher: Beim kostenlosen Marketing-Check erfahren Sie, wo noch Chancen für mehr Gäste, Direktbuchungen und Bewerber liegen – inklusive individueller Handlungsempfehlungen für Ihren Betrieb.

Neugierig? Dann schauen Sie an Stand P6 vorbei und kommen Sie mit Boris Hellriegel ins Gespräch!

PARTNER

easybooking

easybooking

easybooking – weniger Verwaltung, mehr Gastgeber sein.

Intuitive Hotelsoftware für kleine und mittelgroße Ferienvermietungen: **easybooking sorgt für eine digitale, automatisierte und cloudbasierte Verwaltung** - weniger Aufwand, keine Doppelbuchungen und mehr Direktbuchungen über die eigene Webseite.

Vorbeikommen, kennenlernen & entdecken, wie einfach Digitalisierung sein kann!

Seit mittlerweile 20 Jahren ist easybooking im DACH-Raum verlässlicher Partner in Sachen **Digitalisierung, Vermieter-tipps und Direktbuchbarkeit**.

Messe-Highlight für alle Besucher: 50% Rabatt auf die Set-Up Gebühr!

Am Stand P15 freuen sich Marco & Peter, Sie mit persönlicher Beratung, ehrlichen Antworten und garantiert keinem Software-Fachchinesisch kennenzulernen.

PARTNER

Gastrofett GmbH



Was kostet Sie Ihre Entsorgung eigentlich wirklich?

Gastrofett ist zertifizierter Entsorgungspartner für **Speisereste und Altspisefette** und bietet Gastronomie und Hotellerie individuelle Lösungen – von **kostenlosen Sammelbehältern ohne Behältermiete** bis zu bedarfsgerechten Abholintervallen und zuverlässigem Service.

Messe-Highlight für alle Besucher: Bringen Sie Ihre aktuelle Entsorgungsrechnung mit und nutzen Sie den **kostenlosen Entsorgungskosten-Check**. Gastrofett prüft Ihre Kosten und erstellt ein unverbindliches Vergleichsangebot. **Bei einem Wechsel erhalten Neukunden die erste Abholung kostenlos.**

Also Rechnung einpacken und an Stand P10 vorbeikommen: Die Entsorgungsexperten von Gastrofett nehmen Ihre Kosten direkt vor Ort unter die Lupe und zeigen Ihnen, wie es einfacher und wirtschaftlicher geht.

PARTNER

Gerd Thom GmbH



Digital beschildern. Einfach kassieren. Abläufe erleichtern.

Die Gerd Thom GmbH zeigt digitale Lösungen für Gastronomie und Hotellerie: von **Digital Signage und digitalen Preisschildern** über die digitale **Buffet- und Tischbeschilderung** bis zum **Kassensystem**. So lassen sich Informationen flexibel darstellen, Preise unkompliziert anpassen und wichtige Abläufe digital unterstützen.

Messe-Highlight für alle Besucher: 10 % Rabatt auf den Kaufpreis digitaler Beschilderung* bei Abschluss innerhalb von 14 Tagen nach der Messe.

Neugierig, was davon zu Ihrem Betrieb passt? Das Team der Gerd Thom GmbH zeigt es Ihnen an Stand P16 gerne direkt vor Ort.

*Ausgenommen Software.

PARTNER

Fibel Gastro



Genuss entdecken. Geschichten teilen. Sichtbar werden.

Die **Fibel!Gastro** ist das Handbuch für Genießer und erzählt von besonderen Gastgebern, spannenden Konzepten, Trends und kulinarischen Entdeckungen. Mit **10.000 Exemplaren**, über **500 Auslagestellen** sowie Empfehlungen auf Instagram und TikTok erreicht sie Genießer und die Branche gleichermaßen.

Auf der DEHOGA connect sammelt das **Team von Fibel!Gastro** neue Ideen, Impulse und Geschichten aus der Gastronomie.

Messe-Highlight für alle Besucher: Bei Buchung einer Anzeige gibt es **das nächstgrößere Anzeigenformat ohne Aufpreis**. Mehr Fläche. Mehr Aufmerksamkeit. Mehr Raum für Ihre Botschaft.

Patrick Stiebel und Björn Thom erwarten Sie an Stand P16 – mit offenem Ohr für Ihre Themen und Ideen.

PARTNER

heilsberg lysis GmbH



heilsberg lysis GmbH

Weniger Zettelchaos. Weniger Routine. Mehr Zeit für Ihre Gäste.

E-Mails, Telefonate, Aufgaben und Informationen kosten im Hotel- und Gastroalltag wertvolle Zeit. heilsberg lysis zeigt, wie eine zentrale digitale Plattform und KI-Assistenten Abläufe organisieren, wiederkehrende Kommunikation automatisieren und Rezeption sowie Service entlasten. **Das Beste: Auf der DEHOGA connect können Sie die Plattform persönlich testen und direkt mit der Telefon-KI sprechen.**

Messe-Highlight für alle Besucher: Kostenloser Testzugang zur Plattform – auch ohne Auftrag – plus **10 % auf das Einführungsprojekt**. 

Neugierig geworden? Dann besuchen Sie uns in Loge 5 – wir freuen uns auf Sie!

PARTNER

Heim + Feit Bürotechnik GmbH



...für mehr Mensch im Büro!

SAARLOUIS • SAARBRÜCKEN

Weniger Büroaufwand. Mehr Zeit fürs Wesentliche.

Heim + Feit Bürotechnik zeigt, wie sich der Büroalltag einfacher und digitaler gestalten lässt: mit **Druck-, Kopier- und Scanlösungen, interaktiven Whiteboards, gesetzeskonformer und revisionssicherer Archivierung** sowie Lösungen für **E-Rechnungen und Entgeltunterlagen**.

Ganz nach dem Motto „**Für mehr Mensch im Büro**“ stehen praktische Lösungen im Mittelpunkt, die moderne Büroarbeit unterstützen.

Messe-Highlight für alle Besucher: Profitieren Sie von **Aktionspreisen auf alle angebotenen Produkte und Dienstleistungen**.

Vorbeikommen und Möglichkeiten für Ihren Betrieb kennenlernen – Harald Feit freut sich in Loge 5 auf Sie!

PARTNER

HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

Weniger Papier. Mehr Überblick. Besser einkaufen.

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

Die HGK zeigt, wie Digitalisierung den Alltag in Hotellerie und Gastronomie einfacher macht: E-Rechnungen sicher und effizient austauschen, wichtige Businessdaten zentral im Blick behalten, das Büro papierlos organisieren und Bestellungen digital vereinfachen. Dazu profitieren HGK-Mitglieder von starken Einkaufsvorteilen und umfassender Branchenkenntnis.

Messe-Highlight für alle Besucher: HGK-E-Rechnung bis 31.03.2027 kostenfrei nutzen: DSGVO-konform und sofort startklar. Zudem HGK-BackOffice-Angebot bis 31.03.2027: Entlastung fürs Rechnungsmanagement mit 0 € Setup, 2 Freimonate + 10 Monate Preisvorteil, begrenztes Kontingent.

Neugierig? Dann lernen Sie die smarten Lösungen der HGK kennen und entdecken Sie, wie Sie Ihren Betrieb digitaler und wirtschaftlicher aufstellen können. Wir heißen Sie an Stand P3 herzlich willkommen!

PARTNER

IKK Südwest

Gesunde Mitarbeitende. Starker Betrieb.



Wer Mitarbeitende gewinnen und langfristig binden möchte, sollte auch ihre Gesundheit im Blick haben. Die **IKK Südwest** zeigt, wie Betriebe die **Mitarbeitergesundheit stärken, ihre Attraktivität als Arbeitgeber steigern und die Personalgewinnung und -bindung unterstützen** können.

Als **regionale Krankenkasse und Partner des DEHOGA Saarland** steht die IKK Südwest der Branche rund um das Thema Gesundheit zur Seite.

Messe-Highlight für alle Besucher: Nutzen Sie vor Ort die **individuellen und persönlichen digitalen Gesundheits-Checks** und nehmen Sie Ihre Gesundheit direkt einmal genauer unter die Lupe.

Schauen Sie an Stand P12 vorbei. Ganz nach dem Motto „Gesundheit ist alles – doch ohne Gesundheit ist alles nichts!“ freut sich Stefan Maier, Bezirksleiter der IKK Südwest, auf den persönlichen Austausch mit Ihnen.

PARTNER

Karlsberg Brauerei GmbH

Echt. Begeistert.Gebraut



Ob klassisch oder alkoholfrei: Die Karlsberg Brauerei präsentiert ihre Biervielfalt für Gastronomie und Veranstaltungen – verbunden mit handwerklicher Braukunst, prämierten Bieren und persönlicher Gastroberatung. **Direkt vor Ort genießen: Karlsberg UrPils und Karlsberg UrPils 0,0 frisch vom Fass.**

Messe-Highlight für alle Besucher: Freuen Sie sich auf kostenlose, gekühlte Karlsberg-Produkte.

Vorbeikommen, probieren und ins Gespräch kommen – an Stand P17 verkosten und beraten wir Sie gerne!

PARTNER

Karlsberg Direkt GmbH & Co. KG



Getränke bestellen – einfach, schnell und mit Planungssicherheit.

Über 1.000 Artikel online bestellen – 24/7 und in nur 2 Minuten. Dabei sehen Sie direkt, ob Ihre gewünschten Artikel in ausreichender Menge verfügbar sind. So wissen Sie sofort, dass alles geliefert werden kann. Ohne böse Überraschungen.

Wir liefern nicht nur: Wir bringen Ihre Bestellung bis zum gewünschten Lagerort, verräumen die Ware und nehmen Leergut direkt wieder mit!

Digital, zuverlässig und persönlich: Neben unserem Online-Shop und der perfekten Auslieferung haben Sie mit unseren Getränkeprofis im Außendienst Ihren persönlichen Ansprechpartner vor Ort.

Weniger Aufwand. Mehr Sicherheit. Mehr Zeit für Ihre Gäste – wir sind der digitale Getränkeservice für Gastronomie und Hotellerie

Messe-Highlight für alle Besucher: Neukunden erhalten **500 € Gutschrift bei der 3. Bestellung**, wenn sie sich direkt am Messtag als Neukunde registrieren.

Karlsberg Direkt - **Sie kümmern sich um Ihre Gäste. Wir um den Rest. An Stand P17 freuen wir uns auf Ihren Besuch.**

PARTNER

LebensmittelPunkt.bk

**Lebensmittel
Punkt.bk**

Beratung für Lebensmittelhygiene
und Lebensmittelrecht

Hygiene digital, flexibel und sicher.

LebensmittelPunkt.bk zeigt praxisnahe Lösungen für **mehr Sicherheit und weniger Aufwand** im Gastroalltag: **digitale Temperaturüberwachung mit lückenloser Dokumentation, flexible Online-Personalschulungen in mehreren Sprachen sowie professionelles Schädlingsmonitoring und abgestimmte Bekämpfungskonzepte.**

Erfahren Sie vor Ort, wie **digitale Hygieneprozesse, einfache Dokumentation und professionelle Schädlingskontrolle** Ihren Arbeitsalltag erleichtern und gleichzeitig mehr Sicherheit bei der nächsten Lebensmittelkontrolle schaffen.

Messe-Highlight für alle Besucher: Freuen Sie sich auf **Rabatte auf digitale Temperaturmessgeräte und Online-Schulungen** sowie eine **kostenlose Erstberatung im Betrieb.**

Weniger Papierkram, weniger Aufwand, mehr Sicherheit – Björn Krabbe zeigt Ihnen an Stand P11, wie es geht.

PARTNER

mec Fotobox



Lächeln an – und den Messe-Moment gleich mitnehmen!

Marketing, Unternehmensberatung und Digitalisierung: Das mec Privatinstitut für Wirtschaftsdynamik zeigt, wie Unternehmen dynamisch vorangebracht werden können. Und weil bei aller Digitalisierung der persönliche Moment nicht zu kurz kommen darf, wartet auf der DEHOGA connect unsere Fotobox auf Sie.

Highlight für alle Besucher: Ob alleine oder gemeinsam mit dem Team – ab vor die Fotobox, lächeln und Ihr persönliches Erinnerungsfoto direkt mitnehmen.

Vorbeikommen, kennenlernen und einen schönen Messe-Moment festhalten – die Box für Ihre besten Momente finden Sie an Stand P22!

PARTNER

METRO Deutschland GmbH



Das Telefon klingelt – die KI übernimmt die Reservierung.

Volles Haus, voller Service – und nebenbei klingelt ständig das Telefon? DISH Digital Solutions unterstützt Gastronomiebetriebe mit digitalen Lösungen rund um **POS, Online-Reservierung und Payment**. Auf der DEHOGA connect steht besonders der **DISH Reservation AI Assistant** im Mittelpunkt: Er nimmt telefonische Reservierungen automatisiert entgegen, ermöglicht zusätzlich Online-Tischreservierungen und reduziert so das Anrufaufkommen im Betrieb.

Messe-Highlight für alle Besucher: Keine Aktivierungsgebühr für Dish Reservation + 2 Freimonate. **Ihre Ersparnis: 69+49+49=167 Euro!**

Vor Ort erleben Sie live, wie der KI-Assistent Telefonreservierungen automatisiert entgegennimmt. Anschauen, zuhören und entdecken, wie digitale Lösungen den Gastroalltag unterstützen können. ☎ **Sie finden das METRO-Team an Stand P13!**

PARTNER

Saarland Versicherungen



Weniger Sorgen. Mehr Sicherheit. Mehr Zeit für Ihre Gäste.

Ein gut geschützter Betrieb schafft Sicherheit im Gastroalltag. Die SAARLAND Versicherungen zeigen auf der DEHOGA connect Lösungen rund um den **DEHOGA-Rechtsschutz, die Anschlussdeckung Verkehrsrechtsschutz und die Kfz-Versicherung**. Denn während Sie sich um Ihre Gäste kümmern, kümmern sich die SAARLAND Versicherungen um den Schutz Ihres Betriebs.

Messe-Highlight für alle Besucher: Nur am Tag der DEHOGA connect erhalten Sie **30 % Messerabatt auf Ihre Kfz-Versicherung**.

Vorbeikommen und persönlich beraten lassen – das Team der SAARLAND Versicherungen freut sich in Loge 6 auf Sie!

PARTNER

Schmidt Kaffeemaschinen GmbH



Guter Kaffee braucht die richtige Technik.

Schmidt Kaffeemaschinen zeigt **maßgeschneiderte Kaffee- und Wassersysteme** für Gastronomie und Hotellerie – vom Kaffeevollautomaten und Siebträger bis zum Wasserspender. Lösungen führender Hersteller wie **Franke, Dalla Corte und BRITA** verbinden moderne Technik mit digitalem Gerätemanagement, Verbrauchstransparenz und zuverlässiger Verfügbarkeit.

Von der **individuellen Beratung und Planung über Installation und Einweisung bis zu Wartung und technischem Service** begleitet das Team seine Kunden persönlich und aus einer Hand.

Messe-Highlight für alle Besucher: Nutzen Sie die **exklusive Messeberatung mit individueller Bedarfsanalyse** und erfahren Sie, welche Kaffee- und Wassersysteme technisch und wirtschaftlich zu Ihrem Betrieb passen.

Vorbeikommen, Systeme live erleben und individuell beraten lassen – Stefan Schmidt und sein Team freuen sich an Stand P19 auf Sie!

PARTNER

Site Point GmbH



Beschwerden ausdrücklich erwünscht!

Wenn Gäste unzufrieden sind, zählt schnelles Reagieren. **MAIK+MAIKE**, der deutsche KI-Voicebot von Sitepoint, nimmt Gast-Beschwerden rund um die Uhr telefonisch entgegen, spricht **50 Sprachen** und hilft, Unzufriedenheit früh aufzufangen, bevor schlechte Online-Bewertungen entstehen. Die Lösung dockt direkt an bestehende Systeme an – ohne neue Insellösung und ohne zusätzlichen Schulungsaufwand.

Das Beste: Auf der DEHOGA connect können Sie selbst testen, ob MAIK+MAIKE Sie beruhigen kann.

Messe-Highlight für alle Besucher: Bringen Sie echte Problempunkte mit und nutzen Sie den **kostenlosen Ärger-Check** – live am Stand.

Vorbeikommen, ausprobieren und ruhig mal Dampf ablassen – an Stand P2

PARTNER

Mineralbrunnen Teinach GmbH



Premium im Glas. Genuss für Ihre Gäste.

Teinacher bringt Genusskultur aus dem Schwarzwald auf die DEHOGA connect: **Premium-Mineralwasser und Erfrischungsgetränke**, hochwertige Glas- und PET-Gebinde sowie moderne Getränkekonzeppte für Gastronomie und Hotellerie. Ob Gourmet-Gebinde oder **0,33-l-Longneck-Flasche** – dazu kommen verlässliche Belieferung, persönliche Ansprechpartner und Markenqualität für ein hochwertiges Gästelerlebnis.

Messe-Highlight für alle Besucher: Freuen Sie sich auf eine **exklusive Verkostung ausgewählter Teinacher Produkte** und den persönlichen Austausch.

Vorbeikommen, probieren und die Teinacher Vielfalt entdecken – das Team freut sich an Stand P17 auf Sie!

PARTNER

N. Toussaint & Co. GmbH



Robotik, die mitarbeitet – und keinen Urlaub beantragt.

Ob **Helene Wischer oder Schrubbert**: N. Toussaint zeigt, wie KI-gestützte Robotik und smarte Hygieneprozesse Hotellerie und Gastronomie entlasten – mit einfacheren Reinigungsabläufen, lückenloser Dokumentation und weniger Ressourcenverbrauch. Als Komplettversorger verbindet N. Toussaint Robotik, Hygiene und Gastronomiebedarf.

Messe-Highlights für alle Besucher: Entdecken Sie exklusive DEHOGA-Sonderaktionen, z. B. **10 % bei berufskleidung24.de**, oder sichern Sie sich Ihre **Mystery Box für HoReCa**: einfach Gespräch vereinbaren und beim Vor-Ort-Termin überraschen lassen!

Vorbeikommen, Robotik entdecken und smarte Hygiene neu kennenlernen – das Team von N. Toussaint freut sich an Stand P4 auf Sie!

PARTNER



Unzer

Schnell bezahlt. Gut bedient. Gerne wieder.

Bezahlen gehört zum Gästerlebnis – und sollte **schnell, sicher und reibungslos** funktionieren.

Von **Kartenzahlung, Mobile und Online-Payment bis zu digitalen Bestell- und Kassensystemen**: Unzer verbindet Zahlungs-, Software- und Finanzlösungen für Gastronomie und Hotellerie – mit dem Ziel, **Abläufe zu vereinfachen, Aufwand zu reduzieren und ein modernes Gästerlebnis zu schaffen**.

Dabei stehen **persönliche Betreuung und Lösungen, die mit dem Betrieb mitwachsen**, im Mittelpunkt – vom Familienhotel bis zur Restaurantkette.

Welche Lösung passt zu Ihrem Betrieb? Treffen Sie **Jörg Junger und Corinna Konen** auf der DEHOGA connect und lassen Sie sich persönlich beraten.

Stand P14

Für modernes Bezahlen, das zu Ihrem Betrieb passt – und ein Gästerlebnis, das von Anfang bis Ende überzeugt.

PARTNER

Villeroy & Boch AG - Bad & Wellness

Design, das man nicht nur sieht, sondern spürt.



Villeroy & Boch bringt Innovation und lange Tradition zusammen und präsentiert auf der DEHOGA connect zwei besondere Designerkollektionen aus dem Bereich Bad und Wellness: **Antao Earth**, bei der Form und Haptik auf faszinierende Weise verschmelzen, sowie **Artis Sense**, inspiriert von der Weichheit plissierter Textilien.

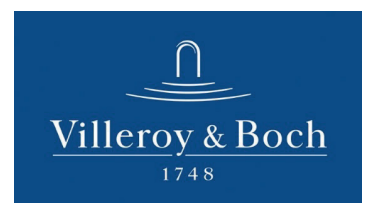
Messe-Highlight für alle Besucher: Erhalten Sie **exklusive Einblicke in Antao Earth und Artis Sense** und erleben Sie die Designerkollektionen vor Ort.

Vorbeikommen, entdecken und inspirieren lassen – das Team von Villeroy & Boch freut sich an Stand P7 auf Sie!

PARTNER

Villeroy & Boch AG (Dining & Lifestyle)

Design, das den gedeckten Tisch besonders macht.



Villeroy & Boch präsentiert auf der DEHOGA connect gleich **zwei Bereiche: Dining & Lifestyle sowie Bad & Wellness**. Während **Antao Earth und Artis Sense** im Bereich Bad & Wellness Design und Haptik in den Mittelpunkt rücken, dreht sich bei **Dining & Lifestyle** alles um den stilvoll gedeckten Tisch.

Hier werden zwei besondere Kollektionen präsentiert: **Stella Blossom** bringt mit ihrer fließenden Silhouette stilvolle Leichtigkeit auf den Tisch, während **Afina Bankett** mit einem feinen, von Sonnenstrahlen inspirierten Relief auf zeitlose Eleganz setzt.

Messe-Highlight für alle Besucher: Erhalten Sie **exklusive Einblicke in Stella Blossom und Afina Bankett** und erleben Sie die Kollektionen direkt vor Ort.

Lassen Sie sich inspirieren – Das Team von Villeroy & Boch freut sich darauf, Ihnen die Neuheiten an Stand P7 persönlich zu präsentieren.

PARTNER

VLG Großverbraucherdienst Südwest GmbH

**Umfassendes Sortiment. Smarte Prozesse.
Weniger Aufwand im Alltag.**



Die VLG Großverbraucherdienst Südwest verbindet **Lebensmittelgroßhandel mit digitalen Lösungen**: Onlineshop, Bestell- und Warenwirtschaftssystem sowie Module für **Inventur, Controlling und Hygienemanagement** sorgen für mehr Übersicht und helfen, **Zeit, Kosten und Ressourcen zu sparen**.

Überzeugen Sie sich auf der DEHOGA connect persönlich davon, wie wir mit unserem Sortiment und unseren digitalen Lösungen Ihren Betriebsalltag einfacher und effizienter gestalten können.

Messe-Highlight für alle Besucher: Ausgewählte Lebensmittel zu besonderen Messepreisen.

Vorbeikommen, informieren und neue Impulse sammeln – das VLG-Team freut sich an Stand P8 auf Sie!

PARTNER

Wasgau C+C

Mehr Zeit fürs Gastgeben. Weniger Aufwand beim Einkauf.



WASGAU C+C verbindet **regionale Nähe, persönliche Beratung und flexible Belieferung** mit digitalen Lösungen für Gastronomie und Hotellerie. Mit **INTERGAST Online** können Sie rund um die Uhr bestellen, verwalten und kontrollieren. Ergänzende digitale Services und Module sorgen für mehr Übersicht, während individuelle Versorgungskonzepte auf die Anforderungen Ihres Betriebs abgestimmt werden können.

Überzeugen Sie sich auf der DEHOGA connect persönlich davon, wie WASGAU C+C Einkauf und Versorgung einfacher machen kann.

Messe-Highlight für alle Besucher: Neu- und Bestandskunden erhalten 10 % auf den ersten bzw. nächsten Einkauf.

Vorbeikommen, Möglichkeiten kennenlernen und ins Gespräch kommen – das WASGAU C+C-Team freut sich an Stand P18 auf Sie!

PARTNER

wattline GmbH

Gemeinsam stärker einkaufen – auch bei Strom und Gas.



Bei wattline werden aus vielen kleineren Verbrauchern gemeinsam große Nachfrager: Über die **Energie-Einkaufsgemeinschaft** erhalten Gastronomie und Hotellerie Zugang zu exklusiven Großhandelspreisen für Strom und Gas. Die Mitgliedschaft ist kostenfrei. **Als Kooperationspartner der DEHOGA Saarland ist wattline nah an den Belangen der Branche und ein kompetenter Ansprechpartner rund um den Energieeinkauf.**

Messe-Highlight für alle Besucher: Sichern Sie sich 20 % Rabatt auf die Vergütung von wattline – und nutzen Sie die Gelegenheit, sich direkt vor Ort über Ihre Möglichkeiten beim Energieeinkauf zu informieren.

Am wattline-Stand vorbeilaufen, kostet nichts - nicht stehen zu bleiben vielleicht schon! Stoppen Sie also auf jeden Fall an Stand P2 – das wattline-Team freut sich auf Sie!



DEHOGA connect 2026

Catering

place**2b**

EVENT.CATERING.

Madera Arena & Event GmbH

Heute mittendrin – morgen vielleicht für Ihr Event.

Bei der **DEHOGA connect** können Sie die **Madera Arena & Event GmbH** direkt in Aktion erleben: Das Team ist an diesem Tag für die **Location in der URSAPHARM-Arena** verantwortlich und sorgt mit **place2b EVENT.CATERING.** für das Catering der Veranstaltung. Besser kann man eigentlich nicht zeigen, was man kann.

Doch das Angebot geht darüber hinaus: Mit **kreativen Ideen, Eventmanagement und leckerem Catering** macht das Team Veranstaltungen zum Erlebnis.

Sie haben selbst eine Idee für ein Event und wissen noch nicht genau, wie Sie diese umsetzen möchten? Dann sprechen Sie mit **Rosanna Frank, stellvertretende Eventleitung der URSAPHARM-Arena**. Gemeinsam schauen Sie auf Ihr Vorhaben und darauf, wie aus Ihrer Idee der nächste konkrete Schritt werden kann.

Und das Schöne an diesem Messtag: **Während Sie über Ihr nächstes Event sprechen, können Sie sich von place2b EVENT.CATERING. gleich selbst einen Eindruck verschaffen.**

Denn hier spielen nicht nur Fußball, sondern auch Events und Catering in der 1. Bundesliga.



DEHOGA connect 2026

Vorträge

VORTRÄGE-ÜBERSICHT · GESAMTPROGRAMM

Kurz Reinhören. Viel mitnehmen.

Unsere Kurzvorträge auf der DEHOGA connect: kompakt, praxisnah und direkt auf den Punkt - in max. 20 Minuten!

10:30 Uhr: KI zum Anpacken

KI kann im Betriebsalltag vieles erleichtern. Doch **wo lohnt sich der Einsatz wirklich? Was passt zu meinem Betrieb? Und wo kann KI ganz konkret Arbeit abnehmen?** Hier erfahren Sie, wie sich Betriebe diesen Fragen praktisch nähern und KI sinnvoll im Betrieb einsetzen können.

Referentin: Zoja Asel-Rekunova | DEHOGA Beratung

11:15 Uhr: KI und Recht

KI kann Texte schreiben, Bilder erstellen, Abläufe vereinfachen und im Betriebsalltag unterstützen. Doch mit den neuen Möglichkeiten kommen auch neue Fragen: **Was darf ich? Was muss ich beachten? Und wann wird aus einer praktischen KI-Anwendung plötzlich ein rechtliches Thema?** Orientierung zu diesen Fragen erhalten Sie hier!

Referentin: Kim Pleines, Ass. iur. | IHK Saarland

12:00 Uhr: Förderung im Blick: Was passt zu meinem Betrieb?

Sie planen Investitionen oder möchten wissen, **welche Förderung für Ihren Betrieb infrage kommt?** Der Kurzvortrag gibt einen kompakten Überblick über Fördermöglichkeiten für **Gastronomie, Hotellerie und Freizeitwirtschaft** – vom Mittelstandsprogramm „**Stärkung der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe**“ bis zum **Regionalen Förderprogramm des Saarlandes zur Stärkung der nachhaltigen Entwicklung kleiner und mittlerer Unternehmen des Tourismusgewerbes/ GRW-Programm**. Erfahren Sie, **welche Unterstützungsmöglichkeiten es gibt und wie Sie weiter vorgehen können**.

Referentinnen: Eva Leutheuser, Elena Dreßler | Ministerium für Wirtschaft, Innovation, Digitales und Energie

12:45 Uhr: Instagram für Einsteiger: Anfangen. Sichtbar werden.

Wie kann ich Instagram sinnvoll für meinen Betrieb nutzen – auch ohne Social-Media-Profi zu sein? Erfahren Sie, wie der Einstieg gelingt, worauf es auf Instagram ankommt und wie Sie Ihren Betrieb **authentisch und ansprechend präsentieren** können. Freuen Sie sich auf **praktische Tipps und Ideen, die Sie direkt für Ihren eigenen Instagram-Auftritt nutzen können**.

Referentin: Anna Palz | Tourismus Zentrale Saarland

13:30 Uhr: Dual ausbilden – gemeinsam Nachwuchs gewinnen

Berufsschule und Betrieb, Theorie und Praxis: Die duale Ausbildung verbindet beides und bietet Gastronomie und Hotellerie die Chance, junge Menschen direkt im eigenen Betrieb zu qualifizieren. Der Vortrag zeigt kompakt, **welche Voraussetzungen Ausbildungsbetriebe erfüllen müssen, welche Ausbildungsberufe es im Gastgewerbe gibt und was zu einer dualen Ausbildung gehört – und wo sie Unterstützung finden. Neu zum Ausbildungsbeginn 2026:** Für Auszubildende im **1. Lehrjahr mit Migrationshintergrund** gibt es ein **kostenloses Angebot an Deutsch-Sprachkursen**. Im Vortrag erfahren Sie auch hierzu mehr!

Referent: Stephan Wagner | IHK Saarland

14:15 Uhr: KI ohne Blabla – dafür mit Praxis.

Von Recruiting und Landingpages über Marketing und Gästekommunikation bis hin zu Dokumenten und internen Abläufen: **konkrete KI-Anwendungen, die Hotellerie und Gastronomie heute schon Zeit und Arbeit sparen**. Hier mit Praxisanwendung!

Referent: Boris Hellriegel | CenterCut

15:00 Uhr: Online-Bewertungsmanagement im Gastro- und Hotelgewerbe

Negative Bewertung – und jetzt? Ob Google, Tripadvisor oder Booking.com: Bewertungen beeinflussen die Außenwirkung eines Betriebs und sollten deshalb im Blick behalten werden. Der Kurzvortrag zeigt, **warum ein regelmäßiges Monitoring wichtig ist, wie Sie auf negative Bewertungen richtig reagieren und wann ein rechtlich begründetes Vorgehen möglich sein kann**. Außerdem erfahren Sie, wie der „**BewertungsSchirm**“ Gastronomie- und Hotelbetriebe beim Umgang mit Online-Bewertungen unterstützen kann.

Referenten: RA Florian Decker, Dennis Morgenstern LL.M.MBA | Kanzlei Rechtsanwälte Dr. Schultheiß und Frame for Business GmbH

Alle Referenten stehen Ihnen ganztägig auch zur Beratung zur Verfügung !

DIE Veranstaltung für digitale Lösungen in Gastronomie und Hotellerie.

DEHOGA CONNECT

JETZT ANMELDEN!



DEHOGA
SAARLAND