Future Business

Hospitality profitabel in der Zukunft

- Innovationen, Digitales, Trends und- Neu Positionierung

  ....für nachhaltig bessere Geschäfte. Gerade jetzt !
- Veränderungen *(Change)* richtig implementieren
- Neue Digitalisierungstools effektiv nutzen
- „anders führen"- Teams motiviert führen, neue Mitarbeiter gewinnen

Frankfurt am Main 30.-31.Mai 2022

2- tägiger Workshop mit Mini Trendtour für Führungskräfte, Geschäftsführer Küchenchefs...

Konzept Workshop Frankfurt 30.-31.05.2022

Themen & Schwerpunkte (siehe Programablauf):

- Trends- und Innovationen die unseren Markt beeinflussen
- Neue Geschäftsmodelle für die Zukunft entwickeln
- Digitalisierungsüberblick - Digitale Tools nutzen und verstehen
  - mit Digital-Experte Markus Wessel
- Einfache Prozesse – Digital & Analog
  - Chance für mehr Wirtschaftlichkeit
- ECHT FREUNDLICH
  - werteorientierte Mitarbeiterführung und Gewinnung neuer Gäste – und höherer Umsätze
  - Basis profitable Gastfreundschaft Mitarbeitergewinnung
- Führungsmodelle für Ihre Teams für profitlable Gastfreundschaft. (Servant Leadership)
- Management:
  - Change - Veränderungen implementieren – Mitarbeiter mitnehmen
    - Teamarbeit richtig etablieren- Basis für agiles Arbeiten und Veränderungen
    - Richtige Entscheidungen treffen – Konflikte lösen
    - Veränderungen planen und erfolgreich durchführen
  - Die richtige Strategie für eine nachhaltige und profitable Zukunft für Ihr Unternehmen
    - Nach/mit der Krise den Betrieb optimieren, strategisch planen
    - Positionierung- und Marketing

Für Führungskräfte, Inhaber, Geschäftsführer, Teamleader aus den Bereichen Gastronomie- Hospitality aber auch für Architketen, Designer und Entwickler.

Powered by

PIERRE NIERHAUS
HOSPITALITY & CHANGE CONSULTING

LUSINI Home of VEGA

Konzept Workshop Frankfurt 30.-31.05.2022

Jetzt die richtigen Pläne für die Zukunft machen.

Die letzten 2 Jahren waren sicherlich die turbulentesten Jahre für die ganze Branche.

Wer jetzt mit guten Ideen eine Zukunftsstrategie entwickelt gehört bald zu den Gewinnern der Krise. **Nach jeder Krise bisher** – und einem Tief – **war die Wirtschaft stärker als zuvor.**

Wir wollen mit Ihnen neue Ideen entwickeln, Trends aufzeigen und erfolgreichen Modellen aus dem Ausland über die Schulter schauen. Es ist ein Workshop auf Augenhöhe für **Inhaber, Führungskräfte, Investoren**, **Küchenchefs, Teamleader, Geschäftsführer** etc.

Wir besprechen alle Themen die für die Zukunft der Branche wichtig sind. Details siehe Seite 3.
Change-Management- wie Veraenderungen erfolgreich und kooperative implementieren.

Mit den Themen zu **ECHT FREUNDLICH** lernen Sie etwas über agile Führungsmodelle die zu wirklich profitabler Gastfreundschaft führen. Und wir zeigen, wie Sie Mitarbeiter und Kollegen mitnehmen und sie motivieren. Also: wie setzte ich Veränderungen im Betrieb um? Mit dabei 15 spannenden Kollegen aus allen Bereichen unsere Branche.

Unterstützt werde ich vom Digitalisierungsexperten **Markus Wessel**, der einen Überblick über digitale Möglichkeiten gibt und-wirtschaftlich wichtige Vereinfachungen aufzeigt.

Lassen Sie uns gemeinsam eine erfolgreiche Zukunft in unserer coolen Branche in 2 Tagen erarbeiten.

Powered by

LUSINI Home of VEGA m. ERWIN M. JOBELINE pulsiva

Konzept Workshop Frankfurt 30.-31.05.2022

Informationen zum Programmablauf

(alle Angaben ohne Gewähr)

Tag 1: Montag, 30.05.2022 *(Sie reisen selbstständig an)*

- 10:00 Uhr: Welcome im 5 Sterne Hotel Jumeirah Frankfurt
- 10:30 Uhr: Workshop Start im 106qm großen Salon 1
  Sicherheitsabstand ist gewährleistet.

  - Welcome und Vorstellung der Teilnehmer
  - Trends und Innovationen im Überblick (Präsentation Pierre Nierhaus – ca 60 min)
  - Digitalisierung I- Überblick und Neuigkeiten mit Digitalisierungs-Experte Markus Wessel
    - die Krise als Innovations-Turbo
    - Pause (30 min – Snack)
  - Change
    - Methoden und Modelle um Veränderungen im Betrieb zu verankern
  - Digitalisierung II- Module für mehr Effizienz- und clevere Prozesse
    - Abläufe optimieren- besser wirtschaften.
    - Mitarbeiter Tools & Kommunikation und weiteren Themen.
  - Geschäftsmodelle nach/in der Krise: Beispiele – Konzepte –
  - Best Practice der Teilnehmer

Ca. 17:00 Uhr: Einchecken Hotel

- Ab 17:45 Uhr: Minitrendtour Frankfurt/M mit Pierre Nierhaus & Markus Wessel
- 18:30 Uhr: Aperitif in eine Szenenlocation inklusive - weitere Konzepte
- 19:45 Uhr: gemeinsames Dinner im Chicago Williams BBQ –seriöse Grillerei
  (im Workshop-preis inkludiert - außer alkoholische Getränke)

Konzept Workshop Frankfurt 30./31.05.2022

Tag 2: Dienstag, 31.05.2022

09:00 Uhr: Workshop Start Jumeirah Salon 1

- ECHT FREUNDLICH – mach Dein Projekt erfolgreich= Mitarbeiter fördern & gewinnen
  Gastfreundschaft profitabel machen
  Tools fuer richtige Entscheidungen.

- Digitalisierung III- Marketing
  - Social Media & Co. Gäste clever erreichen, E-Mail Marketing, Social Media Mindset, TikToc, Ads schalten über Social Media. (mit Markus Wessel und Pierre Nierhaus)

Frühstückspause mit Snacks

- **Servant Leadership-**
  „Staff First – Customer Second – Shareholder Third“. Richard Branson

  Teams führen. Störungen vermeiden.

- **Story Branding-** mit der richtigen Story sein Konzept markgerecht positionieren.

- Der Hospitality-Markt der Zukunft
  - Brainstorm- Konzepte
  - Netzwerken- und Austausch

- Ab 14:00 Uhr: kurze Führung durch FOODTOPIA
  (die neue Mega-Foodhall der ECE)

- 14:30 Uhr: Abschluss Lunch BIG CHEFS im FOODTOPIA(Selbstzahler)

Ende ca. 15.30

Auf Wunsch kann ergänzend Einzelcoaching
für individuelle Beratung
online per Zoom oder im Betrieb
bei Pierre Nierhaus oder
Markus Wessel gebucht werden

Konzept Workshop Frankfurt 30.- 31.05.2021

Pierre Nierhaus

- Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche.

- Seine langjährige Kompetenz, u.a. als Gastronomieunternehmer, bündelt er in seinem Tätigkeitsspektrum als Trend-, Change-Experte und Konzeptentwickler.
  (Ausgebildet im systemischen Veränderungsmanagement & Coach beim COMTEAM/Tegernsee)

- Beratung von Hotels, Einzelgastronomen, Systemern, Bäckern, Shopping Malls, Gemeinschaftsverpflegern bezüglich Trends, Konzepten und Strategien.
  Dazu gehören u.a. Sprüngli, Rewe, Lufthansa, Europa Park, Breuninger, Interspar, Öschberghof, Steigenberger, Accor, etc.

- Als aktiver Gastronom bis ca 2010 mit 13 Betrieben und 400 Mitarbeitern

- Keynote-Speaker in Deutschland, Österreich und der Schweiz; in London, Moskau, Helsinki, etc.

- 6 x Jahr offene Trendreisen mit Gastronomen und Hoteliers in die Metropolen dieser Welt. Wir beobachten ca. 30 Städte weltweit und nutzen dies als Trendexperte für Vorträge und Beratungen.
  (Zusätzlich pro Jahr ca. 20 weitere exklusive Trendreisen mit Kunden zur konkreten Konzepterstellung im Rahmen einer Beratung statt.)

- Autor der Bestseller „Reich in der Gastronomie“ und „TraditionsReich mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe“… und neu das Erfolgsbuch: „ECHT FREUNDLICH – mach Dein Projekt erfolgreich“.

Konzept Workshop Frankfurt 30./31.05.2022

Markus Wessel – Experte für Digitalisierung und einfache Prozesse

Was ist Digitalisierung und was kann in meinem Betrieb digitalisiert werden?

Wirtschaftlicher und effektiver durch Digitalisierung

Was eignet sich in meinem Betrieb?

Diese und andere Fragen rund um Digitalisierung beantwortet Ihnen **Trendexperte Markus Wessel**.

- Digital-Experte & Berater
- Impulsgeber & Managementtrainer
- Podcaster: Gründer der Küchenherde
- Lange Praxis & Erfahrung in Personalführung, Prozessoptimierung spez. im Bereich Küche.
- Hotelbetriebswirt & gelernter Koch

KÜCHEN HERDE

GASTRO TOOLS 24

Konzept Workshop Frankfurt 30./31.05.2022

Unsere Leistungen im Überblick:

- ✓ Workshop vor Ort durch Pierre Nierhaus (mit Markus Wessel)
- ✓ Organisation, Getränke, Snacks
- ✓ Minitrendtour (inklusive Transport, Apéro, Dinner *(ohne alkoholische Getränke)*
- ✓ Gesamtpreis: 980.- € zuzüglich gesetzlicher MwSt.

Partner Hotels:

5 Sterne Jumeirah Hotel
Thurn-und-Taxis-Platz 2
60313 Frankfurt am Main
Tel: 069 2972370 (Kontingentname PIE180121)
188.- € inklusive Frühstück (Sonderpreis)

Moxy Lifestyle Hotel (*nur 100 Meter entfernt vom Jumeirah)*
Thurn-und-Taxis-Platz 8
60313 Frankfurt am Main
Tel: 069 870061550
Marktpreis ca. 115- €

- ✓ Des Weiteren beachten Sie auch unsere FAQs, falls Sie weitere Fragen haben können Sie uns gerne jederzeit kontaktieren per E-Mail oder unter 06103 – 50905-50.
- ✓ Ihr Anmeldeformular, weitere Informationen und unsere AGBs finden Sie auf den nächsten Seiten.

Konzept Workshop Frankfurt 30.-31.05.2022

Bitte faxen oder mailen Sie diese vollständig ausgefüllte Reservierung an die
Faxnummer: **0049 (0) 6103 – 50905-59** oder **E-Mailadresse:** pierre@nierhaus.com
Bei Rückfragen: 0049 (0) 6103 – 50905-50 / Mo-Fr, 09:00 bis 13:00

Hiermit melde ich mich verbindlich für den oben genannten Workshop (Reiseleistungen inkl. Transport während des Workshops vor Ort) an. Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer:

980,00 € pro Person (inklusive Workshop, Snacks, Minitrendtour Food & Beverage mit Apero & Dinner - außer alkoholische Getränke)
880,00 € pro Person bei Buchungen vor dem 15.03.2022

Bitte tragen Sie Ihre persönlichen Daten, leserlich und in Druckbuchstaben lt. Reisepass ein:

☐ Eine Person ☐ zwei Personen

Hauptteilnehmer/in
Vorname: _____
Nachname: _____
Geburtsdatum (tt/mm/jjjj) _____/_____/_____
Handynummer: _____
Email: _____
www.: _____

Begleitteilnehmer/in
Vorname: _____
Nachname: _____
Geburtsdatum (tt/mm/jjjj) _____/_____/_____
Handynummer: _____
Email: _____
www.: _____

Bitte teilen Sie uns Ihre Rechnungsadresse mit:
Firma: _____ / Position; Funktion: _____
Str.; Nr: _____ / PLZ, Ort: _____
Telefon: _____ / _____ / Email:_____ _____

Mein Reisepass ist noch mindestens ein halbes Jahr ab meinem ersten Reisetag gültig (bitte legen Sie eine Kopie bei) und ist maschinenlesbar. Ich habe die beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptiert. Sonderwünsche wie Pre- & Postnights zur Intensivierung, Zimmerbelegungswünsche etc. teilen Sie uns bitte mit (s. oben).
Stempel, Datum und Unterschrift: _____

Powered by

ZERO
FUCKS
GIVEN

ALL TRAMS
STOP
HERE
WELCOME TO
FRANKFURT
@WORK
MOXY

THE
FUTURE
HAS NO
BRAKES

Pierre Nierhaus Gastroexpeditionen – Open your mind

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserer Gastroexpedition. Das Ziel unserer weltweiten Kompetenz-Workshops ist es, Ihnen in kurzer Zeit einen gastronomischen Markt in einer für Sie möglicherweise fremden Stadt näher zu bringen.
Darüber hinaus bieten wir noch einigen Mehrwert:

- ✓ **Persönliche Betreuung**
  Gastroexpeditionen sind Kompetenz-Workshops mit einem speziellen, auf die gastronomischen Zielregionen und Ihre Konzepte abgestimmten Programm, das nach Möglichkeit immer auf die persönlichen Bedürfnisse unserer Teilnehmer abgestimmt wird. Immer sind wir bestrebt, Ihnen individuelle Zusatzinformationen zu speziellen Konzepten oder Schwerpunkten zu geben.

- ✓ **Ortskenntnis**
  Ihre Begleiter sind Gastronomieprofis mit Fachwissen und Praxisbezug. Sie verfügen über Orts- und Marktkenntnisse, ergänzt durch Wissen über neue Trends und Veränderungen.

- ✓ **Limitierte Teilnehmerzahl**
  Überschaubare Kleingruppen von ca. 12 bis 16 Personen ermöglichen Ihnen ein persönliches Kennenlernen der Teilnehmer, wie auch eine hohe Effektivität der Führungen.

- ✓ **Markteinführung**
  Sie erhalten ein umfangreiches Bild über den jeweiligen Markt mit seinen Besonderheiten. Wir zeigen Ihnen relevante Konzepte und Trends auf und geben Ihnen Anregungen zu einem Konzept- und Ideentransfer.

- ✓ **Nachbearbeitung**
  Sie erhalten eine Teilnehmerliste und Zugang zu den Bildern der Trendtour. Wenn Sie bestimmte Objekte besonders interessieren sollten, helfen wir Ihnen auch gerne im Anschluss an die Reise mit weiteren Informationen und Kontakten.

- ✓ **Aktualität:**
  Der exakte Reiseablauf wird auf Grund der Relevanz der zu besichtigenden Konzepte, der örtlichen Logik der Route, der Anpassung an Ereignisse und der Bedürfnisse der Teilnehmer erst kurz vor Reisebeginn mit genauen Uhrzeiten versehen. Den detaillierten Reiseplan mit allen Zeiten erhalten Sie zum Reisestart.

- ✓ **Ausbau Ihres Netzwerkes**
  Sie reisen mit interessanten Kollegen. Wir unterstützen dabei den aktiven Erfahrungsaustausch und helfen Ihnen, Ihr Netzwerk innerhalb der Branche auszubauen.

- ✓ **Wer ist noch dabei:**
  Hospitality Branche: Inhaber und Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie, Catering-, Bäckerei, Metzgerbranche, Zulieferindustrie.
  Entwickler und Designer: Projektentwickler im Immobilienbereich, Architekten und Designer aus unserer Branche.
  Alle, die neue Ideen suchen, neue Produkte und Veränderungen planen oder einfach neue Blickwinkel suchen. Jeder Ort hat andere Schwerpunkte - wir beraten Sie gerne persönlich (viele Reisen eignen sich auch hervorragend zur Motivation der Führungskräfte und zur Teambildung auf oberer Ebene).

Haben Sie noch weitere Fragen, dann helfen Ihnen unsere FAQs bestimmt weiter
- oder rufen Sie uns an: Tel. 0049 (0)6103 5090550.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- ✓ **Anmeldung**
  Mit der schriftlichen Anmeldung zum Workshop schließt der Teilnehmer mit Pierre Nierhaus Consulting GmbH einen verbindlichen Vertrag ab. Pierre Nierhaus Consulting GmbH bestätigt dem Teilnehmer oder seinem Beauftragten schriftlich die Buchung und die Preise, sowie den definitiven Termin der Gastroexpedition.

- ✓ **Zahlung**
  Mit Vertragsabschluss wird der Preis in voller Höhe in Rechnung gestellt. Die Zahlung ist innerhalb einer Woche nach Rechnungszugang ohne Abzug zu leisten. Die Teilnahme ist erst nach vollständiger Zahlung garantiert.

- ✓ **Rücktritt**
  Für den Fall eines Rücktritts werden dem Workshop-teilnehmer folgende Kosten in Rechnung gestellt:
  Ab Buchungstag des Workshops:
  50 % des Gesamtreisepreises.
  Vom 30. Tag bis 7. Tag vor Workshopbeginn:
  75 % des Gesamtreisepreises.
  Vom 6. bis zum Tag des Workshopbeginns oder bei Nichtantritt des Workshop:
  100 % des Gesamtreisepreises.

- ✓ **Ersatzperson**
  Bei Nichtteilnahme und Benennung einer Ersatzperson berechnet der Veranstalter die dafür anfallende Umbuchungskosten.

- ✓ **Gruppengröße**
  Die Mindestteilnehmerzahl bei Gastroexpeditionen beträgt 9 Personen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl ist der Veranstalter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Bereits geleistete Zahlungen werden unverzüglich zurückerstattet.

- ✓ **Anreise**
  Unsere Gastroexpeditionen starten immer vor Ort, von daher organisieren die Teilnehmer selbstständig ihre Anreise. Hierbei ist Ihnen Ihr Reisebüro oder unser Partnerreisebüro „First Business Travel“, 069 68 09 46 00 gerne behilflich. Der Treffpunkt ist immer am ersten Tag das Hotel vor Ort der Gastroexpeditionen. Bei Gastroexpeditionen, die im Ausland stattfinden, empfehlen wir in jedem Fall den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung, die Sie über Ihren Versicherungspartner oder gerne über oben genanntes Reisebüro abwickeln können. Auch ist jeder Teilnehmer für die Einhaltung der Pass-, Visa-, Zoll-, Devisen- und Gesundheitsvorschriften selbst verantwortlich. Alle Nachteile, die aus einer Nichtbefolgung dieser Vorschriften erwachsen, gehen zu seinen Lasten.

- ✓ Es gelten die auf der Webseite www.nierhaus.com veröffentlichen AGBs- **Erfüllungsort ist Offenbach.**