

Gerade in Krisenzeiten ändern sich die Märkte, es ergeben sich neuen Chancen. Auf unsere Trendtouren sehen Sie neuen Trends- und Innovationen und kommen "auf neuen Gedanken" für Ihr Geschäft in der Zukunft.



## NEW YORK TREND-WORKSHOP 13.- 16.02.2023

PIERRE NIERHAUS  
HOSPITALITY & CHANGE CONSULTING

# New York City Trend-Workshop 2023

## Warum wieder New York?

New York hat es hart getroffen- UND ist wieder Da mit neuen Konzepten.

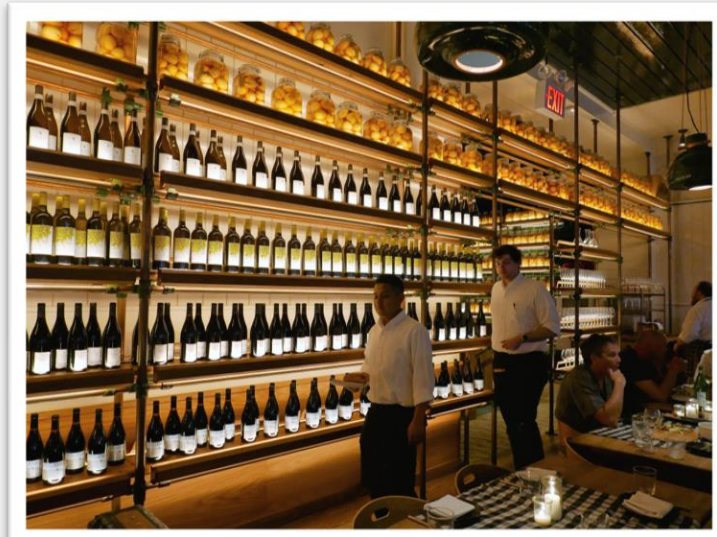
- „If I can make it here, I can make it anywhere“: Ganz im Sinne Sinatras werden hier viele der **weltweiten Gastrotrends geboren**, weiter-entwickelt und gehen von NYC hinaus in die Welt.
- New York ist der **härteste gastronomische Testmarkt**, auch mit den neuesten Innovationen.
- NY ist die Geburtsstadt der Boutiquehotels, und punktet immer wieder mit neuen Konzepten insbesondere in Brooklyn.
- NYC ist auch ein großer Markt für Snacks, Bakery- und schnelle Verpflegung.
- Durch ihre **Vielschichtigkeit** bietet die Stadt einen umfassenden **Spiegel der Weltgastronomie mit allen Nationen**.
- Der Big Apple ist die **inspirierendste Metropole** der Welt, denn nirgends sonst ist man so experimentierfreudig wie hier – auch für viele **kleine innovative und verrückte Konzepte!**



# New York City Trend-Workshop 2023

## Was ist ein Trend-Workshop und für wen ist New York besonders interessant?

- ✓ Eine Trendtour ist ein **4 tägiger „Walking Workshop“** mit einem **intensiven Kennenlernen** des **Marktes**
- ✓ Wir lernen den **Markt**, seine **Trends** und **Innovationen** kennen, in diesem Fall den **US Markt** und seine wichtigsten **Zukunftstrends**
- ✓ Austausch mit den **anderen Teilnehmern**, die meist auch sehr erfolgreiche, innovative Kollegen sind
- ✓ Für alle **innovativen Gastronomen, Hoteliers, Bäcker** und sonstige Persönlichkeiten aus unserer **Hospitality Branche**
- ✓ **Alle**, die auf der Suche nach **Ideen und Konzepten für einen Relaunch** sind



# New York City Trend-Workshop 2023

## Informationen zum Programmablauf (alle Angaben ohne Gewähr)

### Tag 1 (13.02.2023)

- Sie reisen selbstständig an (Anreise auch am Vortag möglich)
  - Start: 12:00 Uhr, erste Markteinführung und Marktüberblick über US und NYC Markt
  - Erster Konzeptrundgänge in näherer Umgebung
  - Pause
  - Abendprogramm
- 
- ✓ Das detaillierte **Programm** für alle Tage erhalten Sie von uns zum Start **vor Ort**
  - ✓ Es gibt grundsätzlich jeweils einen **Zeit-Block tagsüber und abends** mit einer längeren **Pause** (2-3 Std) dazwischen
  - ✓ **Ende** des offiziellen Programms ist **Donnerstag Mittag (16.02.23) ca. 14 Uhr**



# New York City Trend-Workshop 2023

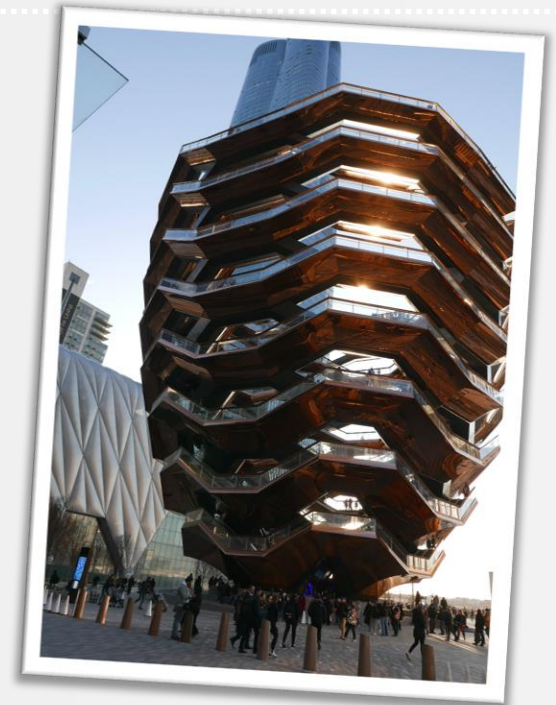
## Spannende Konzepte, die wir uns ansehen werden:

- ✓ **Mall- & Food Court** Konzepte, vor allen Dingen an der Südspitze Manhattans rund um das One World Trade Center (Brookfield Place: Le District, Hudson Eats) und in Midtown
- ✓ **Streetfood Märkte & Foodtrucks**
- ✓ **BBQ Konzepte**, vor allem in Brooklyn / Williamsburg z.B. The Meatballshop, Fette Sau
- ✓ **Fast Casual & Snack Konzepte**
- ✓ **Das neue Stadtteil Hudson Yards mit vielen neuen** Gastrokonzepte gebaut für \$25 Milliarden
- ✓ **Hudson Vessel, der 100 Million Treppe die in den Himmel führt.**
  
- ✓ Marc Forgione und Franklin Becker
- ✓ Zukunftstrends **Bakery und Patisserie**
- ✓ Die **Neuinterpretation der Asian-Kitchen**
- ✓ Die neuen "schicken" New Yorker **Szenerestaurants**
- ✓ „**Neue Stadtteile**“: Greenwich & Lower Eastside
- ✓ Spannende **Hoteleröffnungen**
- ✓ Die spannendsten **Sterne-Locations** werden wir zu **günstigen Lunchmenu-Preisen** ausprobieren
  
- ✓ Shopping und Gastronomie



## New York - What's hot?

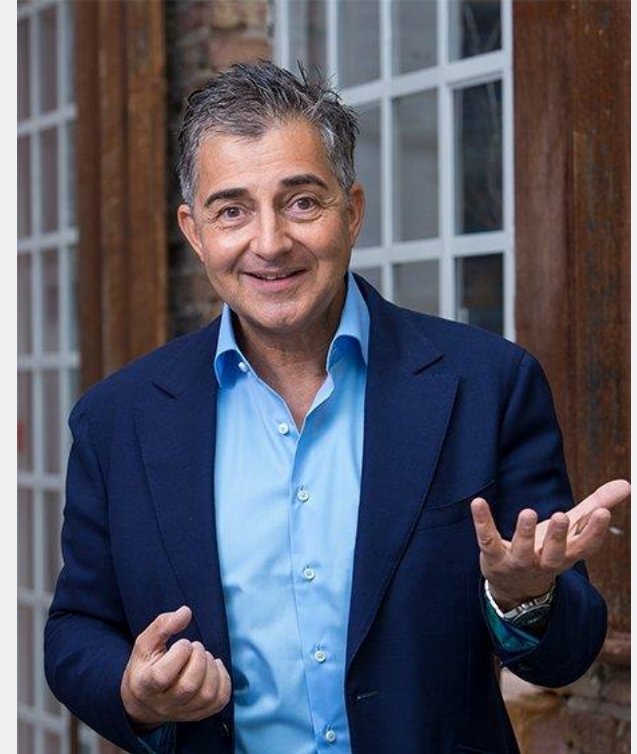
- ✓ Insgesamt sehen wir uns **alle relevanten Klassiker** an, aber auch die wichtigsten **Neuzugänge der Gastrolandschaft** mit innovativen Konzepten, um den **Markt** genauso gut zu verstehen wie seine **Entwicklung**
- ✓ Wir nennen in dieser Ankündigung **keine weiteren Details zu Konzepten**, um einerseits **aktuell** zu sein und die noch anstehenden Neueröffnungen berücksichtigen zu können, und andererseits möchten wir natürlich **nicht kopiert werden**, da wir für die Reisen das ganze Jahr über eine **aufwendige Recherche** betreiben
- ✓ Unsere Reisen sind **grundsätzlich deutschsprachig**, manchmal sind aber auch englischsprachige Teilnehmer oder Referenten dabei, deren **Erklärungen** können von Pierre Nierhaus gerne jederzeit kurz **auf Deutsch zusammengefasst** werden



# New York City Trend-Workshop 2023

## Wer ist ihr Trendexperte?

- Pierre Nierhaus ist **Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche.**
- Er **berät Hotels, Einzelgastronomen, Systemer, Bäcker, Shopping Malls, die Gemeinschaftsverpfleger** bezüglich **Trends, Konzepten und Strategien.** Dazu gehören u.a. Sprüngli, Rewe, Europa Park, Lufthansa, Breuninger, Interspar, Öschberghof, Steigenberger, Accor- und natürlich viele individuelle Gastronomen und Hoteliers.
- Seine **langjährige Kompetenz,** u.a. als Gastronomieunternehmer, bündelt er in seinem Tätigkeitsspektrum als **Trend-, Change-Experte und Konzeptentwickler.**
- Er ist **Keynote-Speaker** in **Deutschland, Österreich** und der **Schweiz;** in **London, Moskau, Helsinki, etc.**
- Als Gastronom führte er **13 Betriebe** mit bis zu **400 Mitarbeitern.**
- **6 x Jahr** veranstaltet er mit Gastronomen und Hoteliers offene **Trendreisen in die Metropolen dieser Welt.** Wir beobachten ca. **30 Städte weltweit** und nutzen dies für Vorträge und Beratungen.
- Zusätzlich finden **pro Jahr ca. 20 weitere exklusive Trendreisen mit Kunden** zur konkreten Konzepterstellung im Rahmen einer Beratungsanfrage statt.
- Er ist **Autor der Bestseller** „Reich in der Gastronomie“ und „TraditionsReich mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe“...**NEU: ECHT FREUNDLICH-** mach Dein Projekt erfolgreich. (Über profitable Gastronomie, richtige Führung und Change im Unternehmen.)



# New York Trend-Workshop 2023

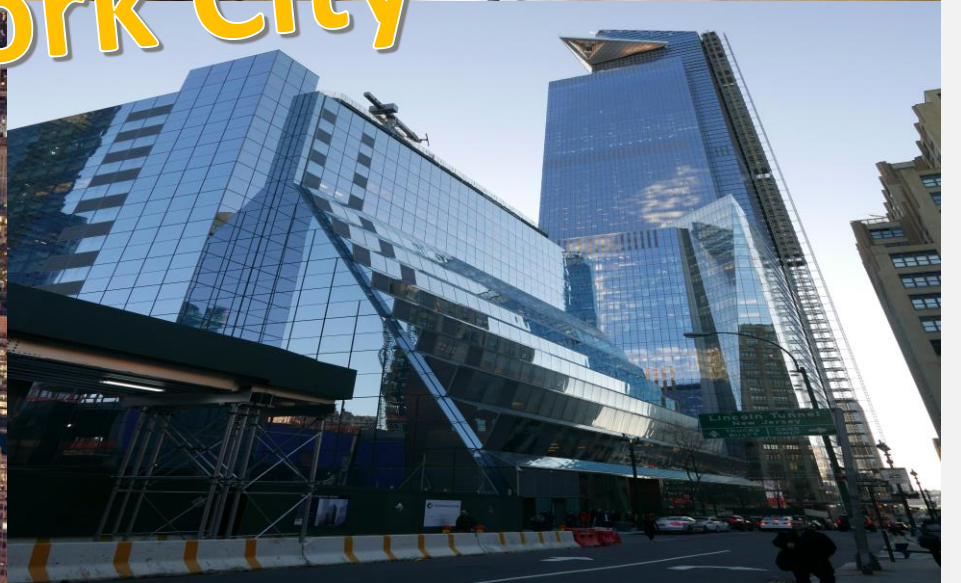
## Unsere Leistungen im Überblick:

- ✓ **Fachliche Betreuung** vor Ort **durch Pierre Nierhaus**
- ✓ **3 Hotelübernachtungen** im **3-4-Sterne Designhotel Citizen M Bowery** oder vergleichbar
- ✓ **Organisation & Transport** vor Ort, geführte Trendtour
- ✓ **Gesamtpreis: 1380 € im DZ; EZ-Zuschlag 260 € Vornacht 290 € und Verlängerungsnacht: 290 €**
- ✓ Unsere Reisen sind **grundsätzlich deutschsprachig**. Manchmal sind aber auch englischsprachige Teilnehmer oder Referenten dabei, deren **Erklärungen** können von Pierre Nierhaus gerne jederzeit kurz **auf Deutsch zusammengefasst** werden



## Weitere wichtige Infos:

- ✓ Bitte informieren Sie sich auf der Website des [Auswärtigen Amtes](#) über **wichtige Infos** bzgl. Ihrer **Einreise USA**.
- ✓ 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.
- ✓ Beachten Sie die örtlichen Vorgaben für Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen.
- ✓ Es gelten die AGB's auf unsere Webseite- ein Auszug davon finden Sie am Ende diese Reisebeschreibung.



# New York City

# Anmeldeformular New York vom 13.02. – 16.02.2023

Bitte faxen oder mailen Sie diese vollständig ausgefüllte Reservierung an die

**Faxnummer:** 0049 (0) 6103 – 50905-59 oder **E-Mailadresse:** [pierre@nierhaus.com](mailto: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:

**1380,00 € pro Person im Doppelzimmer (DZ)** jeweils bei **Selbstanreise**  
**3 Nächte in einem 3-4-Sterne Hotel Citizen M Bowery** oder vergleichbar  
**Einzelzimmerzuschlag: 260,00 € (EZ)**  
**Anzahl Vorabnacht** : ..... 290,00 €   
**Anzahl Verlängerungsnacht**: ..... 290,00 €

Der Preis versteht sich ohne Flug. Sie können über Ihr eigenes Reisebüro einen für Sie günstigen oder praktischen Flug buchen und dabei evtl. Ihre Bonusmeilen nutzen. Bei Buchungsfragen steht Ihnen auch unser Partnerreisebüro „First Business Travel“, Holzgraben 5, 60313 Frankfurt - Team 1 - 0049 (0) 69 - 68 09 46 00 zur Verfügung. Für häufig gestellte Fragen helfen Ihnen sicher unsere [FAQs](#) weiter.

Es gelten natürlich auch eventuelle neue Vorschriften und Abstandregelungen. Für Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen halten wir uns an die örtlichen Vorschriften. Die Trendtour führen wir in Kleingruppen mit max. 12-17 Teilnehmer.

**Hinweis:** Start des Workshops ist um 12:00 Uhr am ersten Tag mit ersten Informationen, einer kleinen Tour im näheren Umfeld, Ende am Donnerstag nach einem gemeinsamen Lunch und Feedback. Auf Wunsch können Sie vorab oder verlängernd Nächte buchen, um sich einzelne Konzepte näher anzuschauen und um sich mit New York vertraut zu machen. Allgemeine Programm- und Reiseinformationen erhalten Sie 2 Wochen vor Beginn der Reise. Das detaillierte Reiseprogramm wird Ihnen zum Start des Workshops zur Verfügung gestellt.

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

Hauptteilnehmer/in	Begleitteilnehmer/in (im selben Zimmer)
Vorname: _____	Vorname: _____
Nachname: _____	Nachname: _____
Geburtsdatum (tt/mm/jjjj) ____/____/____	Geburtsdatum (tt/mm/jjjj) ____/____/____
Handynummer: _____	Handynummer: _____
Email: _____	Email: _____
www.: _____	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: \_\_\_\_\_

# 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. 10 bis 15 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 Reisetart.

## ✓ **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.

## ✓ **Erfüllungsort** ist Offenbach.

## ✓ **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.

## ✓ **Reiserücktrittsversicherung**

Bitte buchen Sie evtl. eine Reiserücktrittsversicherung. Dabei ist Ihnen Ihr Reisebüro behilflich.