

PIERRE NIERHAUS

HOSPITALITY & CHANGE CONSULTING

NEXT LEVEL HOSPITALITY

WORKSHOP & MINI TRENDTOUR

BERLIN

01.-02.12.2025

**Zwei spannende Tage in Berlin, die
Ihre Sichtweise auf die Branche
revolutionieren werden.**

**Wir machen Sie fit für die Zukunft
der Hospitality**

- NEUSTE TRENDS & KONZEPTE
- DIGITAL TOOLS & KI IN DER PRAXIS
- PROFITABLE GASTFREUNDSCHAFT
DURCH NEUE FÜHRUNGSMODELLE
- CHANGE & UMSETZUNG



Pierre Nierhaus
Konzeptexperte &
internationaler
Trendexperte



Markus Wessel
Digitalisierungs- &
KI- Experte

JETZT ANMELDEN - MAX. 18 PLÄTZE

powered by



THEMEN & SCHWERPUNKTE

TRENDREPORT 2025/ 26 - PIERRE NIERHAUS

- Was ändert sich, was bleibt, was braucht niemand ?
- Was nützen Trends für das eigene Konzept ?
- Wie kann man die Veränderung umsetzen?

PROFITABLE GASTFREUNDSCHAFT DURCH NEUE FÜHRUNGSMODELLE - PIERRE

- Wertorientierte Führung und "Mitarbeiter First" sorgen für hohes Serviceniveau und Umsatzsteigerungen.

SERVANT LEADERSHIP IN DER PRAXIS - PIERRE

- Gäste und Mitarbeiterbindung durch echte Freundlichkeit.
- Neue Führungsmodelle für gute Unternehmenskultur.

AGILES ARBEITEN - PIERRE

- **Agile Planung:** Business Modelling wie **Value Proposition Canvas**, **Design Thinking** etc..
- Agile Tools für **Selbst- Management** und einfache Betriebsführung.
- Change und Umsetzung.

STORYTELLING & POSITIONIERUNG - PIERRE

- Klare Positionierung und die richtige Geschichte.
- Emotionen binden Gäste.

**JETZT DIE RICHTIGEN
PLÄNE FÜR DIE
ZUKUNFT MACHEN.**

DIGITALISIERUNG IN DER HOSPITALITY - MARKUS WESSEL

- Was gibt es Neues auf dem Markt?
- Tools, Basics & Must have.
- Aktuelle Lösungen auf dem Markt

NACHHALTIGKEIT DURCH DIGITALISIERUNG UND KI - MARKUS

- Tools und Lösungen, die den Betrieb und das tägliche tun nachhaltiger gestalten.
- Transparenz und Auslobung von Nachhaltigkeit.
- Nachhaltigkeit als Wettbewerbsvorteil.

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ IN DER HOSPITALTY - MARKUS

- Praxisbeispiele aus anderen Branchen - und wie die BigPlayer KI einsetzen.
- Entwicklung der KI in der Hospitality.
- Vorstellung verschiedener KI-Tools und KI-Agents und Anwendungsfälle in der Branche.
- Erstellung eigener Custom-GPT's für den eigenen Betrieb
- Produktivitäts-Tolls- Reduzierung der Overheadkosten durch KI-Assistenten
- Risiken und Herausforderungen durch KI.
- Tools für Mitarbeiter und Recruiting (Basics & Must Have)

**...NATÜRLICH IST AUCH ZEIT
FÜR IHRE FRAGEN UND THEMEN.**

*The road to success is always
under construction*

J. Nusch

FUTURE BUSINESS WORKSHOP & TRENDTOUR / BERLIN

Informationen zum Programmablauf
(alle Angaben ohne Gewähr)

“VORABEND DINNER”

Für alle, die bereits am Vorabend anreisen, treffen wir uns um 19:00 Uhr zu einem unverbindlichen Dinner in entspannter Atmosphäre.



Das Restaurant wird kurzfristig bekanntgegeben.

(Selbstzahler)

Tag 1 (Montag, 01.12.2025)

- Start: 10:00 Uhr @ Workshop-Location in “Art Nouveau”
- Kennenlernen der Teilnehmer, Programm-überblick und Start mit unseren Themen.

11:30 Uhr: Trendreport; Ausblick 2026 (Pierre)

Lunch Snack

14:00 Uhr: Digitalisierung in der Gastronomie (Markus)

15:00 Uhr: Positionierung und Storytelling

16:00 Uhr: Ende Workshop



Dienstag 02.12.2025

- Konzeptreview Vorabend
- **Echt Freundlich** - neue Führungsmodelle - Service Leadership (Pierre)
- **KI in der Gastronomie** (Markus)

Kleiner Lunch Snack

- **Digitalisierung KI** in der Praxis
Markus Wessel zeigt Beispiele: Anwendungen der KI Tools in der Praxis.
- **Agile Arbeitsmodelle**
Pierre Nierhaus stellt agile Modelle vor und zeigt Praxisanwendungen.

15:00- 16:00 Uhr - Zusammenfassung Workshop und Praxisbeispiele der Teilnehmer.

17:30 Uhr: Trendtour Berlin Teil 2
ENDE ca. 21:30 Uhr



Hotel Art Nouveau

Leibnizstraße 59

10629 Berlin



GENERELLES

- Wir sehen uns alles an, was die Food & Beverage und Hospitality Szene vor Ort zu bieten hat, immer ergänzt um spannende Neuzugänge. Natürlich besuchen wir auch die relevanten Klassiker um den Markt und seine Entwicklung zu verstehen.
- Wir nennen in dieser Ankündigung keine weiteren Details zu Konzepten, um einerseits die noch anstehenden Neueröffnungen berücksichtigen zu können – 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.

TRENDTOUR BERLIN

Trendtour Berlin mit Best Practice Beispielen

BERLIN: Was sehen wir?

- Berlin- hat sich zur kulinarischen Hauptstadt Deutschlands entwickelt. Die Gastro-Szene ist innovativ, international und vielfältig. Gastro trifft Lifestyle- Instagram taugliche Cafés, Co-Working Spots, Bars mit Signature Drinks, Open Kitchen etc.
- Neue Konzepte, To-Go Angebote, innovative Geschäftsideen speziell nach der COVID Krise.
- Von Streetfood bis Sterneküche.
- Spannende „Storytelling Hotels“.
- Fusionsküche: Der Mix, der aus regionalen und / oder international Esskulturen entsteht.
- Kreative Startup-Konzepte vieler Nationen.
- Digitalisierung im gastronomischen Bereich.
- Shopping- und Gastronomie.

Unsere Leistungen:

- Fachliche Betreuung vor Ort durch Trend-Experten Pierre Nierhaus und Digitalexperte Markus Wessel (und kompetente Kollegen).
- Eine Hotelübernachtung im zentralen Hotel Art Nouveau (1 Vor- und Nachnacht möglich, siehe Anmeldeformular).
- Organisation & Transport vor Ort
- Konferenzgetränke und Snacks der zwei Tage.
- Nicht enthalten: Ihre Anreise und Food & Beverage der Trendtour (wird nach der Tour auf die Teilnehmer umgelegt und als Tasting berechnet).

Weitere wichtige Infos:

Bitte beachten Sie auch unsere FAQs. Gerne können Sie uns auch direkt kontaktieren per E-Mail an pierre@nierhaus.com oder unter 06103 – 50905-50. Ihr Anmeldeformular, weitere Informationen und unsere AGBs finden Sie auf den nächsten Seiten.



IHR TRENDEXPERTE PIERRE NIERHAUS

Trendexperte

- Pierre Nierhaus ist Trendexperte für Hospitality und Lifestyle. Mit seinem Team beobachtet und bereist er weltweit 30 Metropolen. Sein jährlicher Trendreport erläutert die weltweiten Einflüsse auf den deutschsprachigen Raum.

Konzeptexperte & Berater

- Er berät als Innovations- und Veränderungsspezialist die Hospitality-, Industrie- und Dienstleistungsbranche bezüglich Trends, Konzepten und Strategien.
- 25 Jahre Erfahrung als erfolgreicher Gastronomie-Unternehmer (13 Betriebe mit 400 Mitarbeitern).
- Ausgebildeter systemischer Change-Experte, Coach und Moderator.

Autor

- Autor mehrerer Fachbuch-Bestseller und vieler Fachartikel.

Guest Journey, Erlebnisse & Storytelling

- Schaffung und Implementierung von Erlebnissen und Guest Journey in Verbindung mit Service-Excellenz.

Vorträge

- Keynote-Speaker: Thema Trends und Profitable Gastfreundschaft im deutschsprachigen Raum und vielen Metropolen wie London, Stockholm, Moskau, Helsinki, Kiev, Bangkok etc.

Trendreisen

- 6 offene Trendreisen - wie diese.
- ca. 15 Trendreisen und Workshops exklusiv für Organisationen zur Konzeptentwicklung und Innovation (in 20 Jahren allein 75 Touren nach NYC, 60 nach London, 6 nach Tokio...).

Kundenbeispiele: Sprüngli, Rewe, Migros, Europapark, Breuninger, Freigeist Hotels, Beckabock, Selgros, Werksviertel München, Lufthansa, Steigenberger, Accor, Öschberghof, Gut Immenhof, Weissenhäuser Strand, Interspar und viele mehr.

FACHBÜCHER VON PIERRE NIERHAUS

// Traditionsreich mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe
// Frühstück - Chancen für die Bäckerei
// Kompendium der Hotelimmobilie
// Reich in der Gastronomie
// **NEU:** ECHT FREUNDLICH

Infos und Bestellen unter www.nierhaus.com



“

“Pierre’s Workshops sind hoch informativ, praxisnah und ein absolutes Must-have für die Weiterentwicklung von Führungskräften- mit frischen Perspektiven zu Gastfreundschaft, Führung und Digitalisierung.”

Matthias Bansen, Head of F&B Hotels, Europa - Park

”



IHR EXPERTE FÜR DIGITALISIERUNG & EINFACHE PROZESSE MARKUS WESSEL

- Zertifizierter AI-Agent-Builder
- IHK Zertifizierter Digital Experte
- Keynote Speaker und Dozent an der DHBW
- Podcaster und Host im Gastgeber*innen Podcast „Küchenherde“
- Praxiserfahrung im Interimsmanagement und Betriebsleitung großer Betriebe inkl. Recruiting
- Lange Praxiserfahrung im Recruiting
- Prozessoptimierung spez. im Bereich Küche
- Staatl. Gepr. Hotelbetriebswirt & gelernter Koch
- Mr. Gastro-Tech der digitalen Landkarte von Foodservice & AHGZ

THEMEN VON MARKUS WESSEL

// Was ist Digitalisierung und was kann in meinem Betrieb digitalisiert werden?
// Wirtschaftlicher und effektiver durch Digitalisierung
// Was eignet sich in meinem Betrieb?
// Nachhaltigkeit und Digitalisierung
// KI im Betrieb- Was kommt- Was macht Sinn?

Weitere Infos unter: www.kuechenherde.com



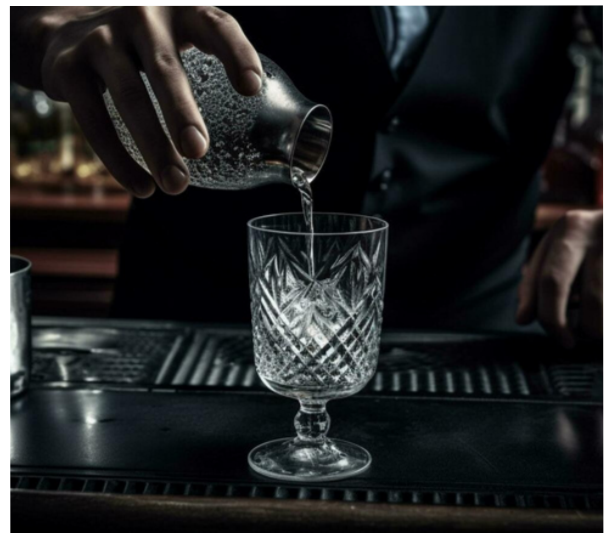
“

“Unglaublich viele spannende Impulse, absolut notwendig für das Geschäft.”

Tobias Fischer, Inhaber Fischer's Brauhaus Mössingen

”

FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY



BERLIN
DEUTSCHLAND

Bitte mailen Sie diese vollständig ausgefüllte Reservierung an pierre@nierhaus.com / Bei Rückfragen: 0049 (0) 6103 50905 50

Hiermit melde ich mich verbindlich für den oben genannten Workshop an.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer:

980.- € pro Person im Einzelzimmer (EZ)

1 Nacht inkl. reichhaltigem Frühstück in einem 3-4 Sterne Hotel (Hotel Art Nouveau oder vergleichbar)

*Doppelzimmer (DZ) **Preisreduktion** 50.- € pro Teilnehmer

Anzahl Vorabnächte:

je 190,00 € EZ

Verlängerungsnächte :

je 190,00 € EZ

Für Vor- und Nachnächte haben wir nur ein begrenztes Zimmer Kontingent zum festem Preis; darüber hinaus fragen wir individuell an.

Der Preis versteht sich ohne Anreise. Für häufig gestellte Fragen helfen Ihnen sicher unsere **FAQs** weiter.

Die Food & Beverage Kosten der Trendtour Abende werden auf die Gruppe umgelegt - hierfür erhalten Sie nach der Reise Rechnung über Tastings, Konferenzgetränke und Snacks inklusive.

Ablauf: Start des Workshops ist um 10:00 Uhr am ersten Tag mit ersten Informationen, einer kleinen Tour im näheren Umfeld dann einer Pause und das Abendprogramm. Ende ist am letzten Tag nach einem gemeinsamen Dinner und Feedback um ca. 21:30 Uhr. Auf Wunsch können Sie vorab oder verlängernd Nächte buchen, um sich einzelne Konzepte individuell anzuschauen. Allgemeine Reiseinformationen erhalten Sie 2 Wochen vorher. Das detaillierte Programm erhalten Sie zum Start des Workshops.

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

Hauptteilnehmer/in

Vorname, Nachname:

Position:

Adresse:

Geburtsdag:

D D M M J J

Mobil:

E-Mail und www. :

Begleitteilnehmer/in

Vorname, Nachname:

Position:

Adresse:

Geburtsdag:

D D M M J J

Mobil:

E-Mail und www. :

Bitte teilen Sie uns Ihre Rechnungsadresse mit:

Firma:

Zu Händen:

Adresse:

Telefon und E-Mail:

☐

Ich habe die beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptiert

☐

Ich habe die Datenschutzerklärung gelesen und akzeptiert <https://nierhaus.com/datenschutz/>

☐

Ich bin damit einverstanden, dass während der Veranstaltung Fotos und Filmaufnahmen gemacht werden.

Datum / Unterschrift / Stempel

powered by



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 (bei kurzfristiger Buchung vor dem Workshop ist die Zahlung per Sofortüberweisung durchzuführen). Die Teilnahme ist erst nach vollständiger Zahlung garantiert.

Rücktritt

Für den Fall eines Rücktritts werden dem Workshopteilnehmer 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. Der Treffpunkt ist immer am ersten Tag das Hotel vor Ort der Gastroexpeditionen. Jeder Teilnehmer ist 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

Wir empfehlen eine Seminar oder eine Reiserücktrittsversicherung.

Zum Beispiel von ERGO: <https://www.ergo.de/de/Produkte/Reiseversicherung/Seminarversicherung>

PIERRE NIERHAUS

GASTROEXPEDITIONEN – OPEN YOUR MIND

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserer Trendexpedition / Seminar. Das Ziel unserer weltweiten Kompetenz-Workshops ist es, Ihnen in kurzer Zeit den Hospitality-Markt in einer spannenden Metropole näher zu bringen und zukünftige Entwicklungen für Ihr Unternehmen zu nutzen. Jeder Ort hat andere Schwerpunkte - wir beraten Sie gerne persönlich. Unsere Workshops eignen sich auch hervorragend zum Teambuilding und Inspiration auf Führungsebene.

Persönliche Beratung:

Gastroexpeditionen sind Kompetenz-Workshops mit einem speziellen, auf die 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 Hospitalityprofis mit Fachwissen und Praxisbezug. Sie verfügen über Orts- und Marktkenntnisse, ergänzt durch Wissen über neue Trends und Veränderungen.

Limitierte Teilnehmerzahl – Ausbau Ihres Netzwerkes

Überschaubare Kleingruppen von max. 20 Personen ermöglichen Ihnen ein persönliches Kennenlernen der Teilnehmer, wie auch eine hohe Effektivität der Führungen. Wir unterstützen dabei den aktiven Erfahrungsaustausch und helfen Ihnen, Ihr Netzwerk innerhalb der Branche auszubauen.

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. Auf Wunsch geben wir Ihnen individuelle Tipps für Ihren speziellen Bereich in der Branche um sich zusätzliche Konzepte in der Pause oder an Folgetagen anzusehen.

Aktualität

Der exakte Reiseablauf wird auf Grund der zu, der örtlichen Logik der Route, der Anpassung an eventuelle Besuchstermine und der Bedürfnisse der Teilnehmer erst kurz vor Reisebeginn mit genauen Uhrzeiten versehen. Den detaillierten Reiseplan mit allen Zeiten erhalten Sie zum Reisetstart.

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, Marketingprofis... Generell alle, die neue Ideen suchen, neue Produkte und Veränderungen planen oder einfach neue Blickwinkel suchen.

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.