

TRENDWORKSHOP TOKIO / KYOTO

01.12. - 04.12.2026



TREND-WORKSHOP! WAS IST DAS?

- Eine Trendtour ist ein 4-tägiger „Walking Workshop“ mit dem Gastronomie **Trend-Experten Pierre Nierhaus**.
- Wir **besuchen Konzepte und beobachten Trends**, die uns im **deutschsprachigen Markt** nutzen.
- Wir lernen den **lokalen Markt, Innovationen** und die wichtigsten Zukunftstrends kennen.
- **Austausch mit anderen Teilnehmern**, die meist auch sehr erfolgreiche, innovative Kollegen sind.
- **Exklusive Gruppengröße: ca. 14 Teilnehmer** - also auch Zeit für Ihre persönlichen Fragen und Themen.



Pierre Nierhaus
Konzeptexperte
& internationaler
Trendexperte

WHAT'S HOT?

TOKIO: Unsere Highlights

- Ob Ramen, Yakitori oder Sushi – **jedes Spezialitätenrestaurant ist ein Meister der Fokussierung**. Perfekte Produktinszenierung trifft auf tiefes Handwerk.
- Tokio inspiriert jene, die spüren: **Die Zukunft passiert nicht irgendwann- sie passiert jetzt. Und hier.**
- **Next Level Quick Service**- Mini-Locations mit maximalem Impact: High-Frequency-Spots und Fast Casual-Konzepte begeistern durch Geschwindigkeit, Design und Qualität.
- **Bäckereien als Design-Statements**- Die Bäckereien in Tokio vereinen Ästhetik, Architektur und Produktkultur – oft mit französischem Einschlag und digitaler Customer Journey.
- **Hotels als Gastronomie-Avantgarde**- Hotelrestaurants setzen Maßstäbe bei Inszenierung, Dramaturgie und Storytelling – Hospitality, wie sie sein sollte: emotional, effizient, außergewöhnlich.
- **Bahnhöfe als Gourmet-Hotspots**- Shinjuku & Co. bieten Bento, Bars und Brands – Verkehrsgastronomie in einer Perfektion, die inspiriert und Maßstäbe setzt.
- **Mixed-Use-Türme mit Food-Focus**- Untergeschosse als kulinarische Erlebniswelt: Foodcourts, Retail, Marken und Manufaktur verschmelzen zu Erlebniszonen mit Aufenthaltsqualität.
- **Service als Hochleistungskultur**- Freundlichkeit ist hier kein Extra, sondern System. Von Einzelhandel bis Fine Dining – Servicequalität wird zum Markenerlebnis.

Für wen ist Tokio besonders interessant?

- **Für alle Macher aus der Hospitality Branche. Führungskräfte, Unternehmer - aber auch Branchennachwuchs**
(Gastronome, Hoteliere, Bäcker, Lifestyle-Einzelhändler, Architekten, Designer und Verkehrsgastronome...).
- ...auch als **Teamevent...**

Möglichkeit individueller KYOTO Besuch am letzten Tag. Kulinarisches & kulturelles Highlight.

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.

INFOS & LEISTUNGEN

Informationen zum Programmablauf

(alle Angaben ohne Gewähr)

- Tag 1 (Dienstag, 01.12.2026)
- Sie reisen selbstständig an (Anreise auch am Vortag möglich)
- 11:30 Uhr, Treffen in der Hotellobby, kennenlernen der Teilnehmer, Überblick über den Markt
- Erster Konzeptrundgang in näherer Umgebung
- Pause zum Umziehen und Einchecken für Teilnehmer die am Dienstag erst ankommen.
- 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 (1,5 - 3 Std.) dazwischen.
- Ende des offiziellen Programms ist Freitag Morgen (04.12.2026). Sie können den Tag für eigene Erkundungen nutzen oder alternativ an einer Tour nach Kyoto zum Selbstkostenpreis machen.



Weitere wichtige Infos:

Bitte informieren Sie sich auf der Website des Auswärtigen Amtes über wichtige Infos bzgl. Ihrer Einreise.

Bitte stellen Sie sicher, dass ihr Reisepass für die gesamte Aufenthaltsdauer (und meist noch 6 Monate nach der Ausreise) gültig sein muss.

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.

Unsere Leistungen im Überblick:

- Fachliche Betreuung vor Ort durch Trend-Experten Pierre Nierhaus (in Ausnahmefällen durch einen kompetenten Kollegen).
- Hotelübernachtungen im zentralen 4 Sterne Hotel THE GATE HOTEL TOKIO oder vergleichbar, Vor- und Nachnächte können über uns gebucht werden (siehe Anmeldeformular).
- Organisation & Transport vor Ort (je nach Stadt auch Touren "Hinter den Kulissen")
- Nicht enthalten: Ihre Anreise und Food & Beverage der Trendtour (wird nach der Tour auf die Teilnehmer umgelegt und als Tasting berechnet).



IHR TRENDEXPERTE PIERRE NIERHAUS

- Pierre Nierhaus ist Trendexperte für Hospitality und Lifestyle. Mit seinem Team beobachtet er weltweit mehr als 30 Metropolen, die er regelmäßig bereist.
- Er berät als Innovations- und Veränderungsspezialist die Hospitality- Industrie und Dienstleistungsbranche bezüglich Trends, Konzepten und Strategien.
- Schaffung und Implementierung von Erlebnissen und Guestjourney in Verbindung mit Service-Excellenz.
- 25 Jahre Erfahrung als erfolgreicher Gastronomieunternehmer (13 Betriebe mit 400 Mitarbeitern), ausgebildeter systemischer Change-Experte, Coach und Moderator.
- Keynote-Speaker in Deutschland, Österreich und der Schweiz; und vielen Metropolen wie London, Stockholm, Moskau, Helsinki, Kiev, Bangkok etc.
- Jährlich ca. 20 Trendreisen und Seminare weltweit organisiert er für Organisationen in Zusammenhang mit der Weiterentwicklung von Konzepten und Innovationsstrategien. Dazu sechsmal im Jahr offene Trendreisen wie diese. (In 20 Jahren allein 75 Touren nach NYC, 60 nach London, 6 nach Tokio...).
- Er ist Autor mehrere Fachbuch-Bestseller und vieler Fachartikel.

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

LITERATUR VON PIERRE NIERHAUS

- // Traditionreich 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



FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY



TOKIO
JAPAN

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:

1580 € pro Person im Doppelzimmer (DZ) / Einzelzimmerzuschlag: 280,00 € (EZ)

3 Nächte (mit Frühstück) im super zentralen 4-Sterne GATE Hotel TOKIO

Anzahl Vorabnächte:

1 Nacht

je 340,00 € EZ

je 375,00 € DZ

Verlängerungsnächte :

1 Nacht

je 340,00 € EZ

je 375,00 € DZ



Sollten Sie eine weitere Vor- und Nachnacht benötigen, sprechen Sie uns an. Wir haben eine weitere Vor- und Nachnacht für Sie verhandelt. Weitere Nächte fragen wir gerne für Sie individuell an.

Der Preis versteht sich ohne Flug (Selbstanreise.) Sie können ihren optimalen Flug über Ihr eigenes Reisebüro einen für Sie günstigen oder praktischen Flug buchen und dabei evtl. Ihre Bonusmeilen nutzen. Für häufig gestellte Fragen helfen Ihnen sicher unsere **FAQs** / weiter.

Die Food & Beveragekosten werden auf die Gruppe umgelegt - hierfür erhalten Sie nach der Reise Rechnung über Tastings.

Ablauf: Start des Workshops ist um 11:30 Uhr am ersten Tag mit ersten Informationen, einer kleinen Tour im näheren Umfeld dann einer Pause und das Abendprogramm. Auf Wunsch können Sie vorab oder verlängernd Nächte buchen, um sich einzelne Konzepte näher anzuschauen. Allgemeine Reiseinformationen erhalten Sie 2 Wochen vor der Reise. 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:

D D M M J J

Mobil:

E-Mail und www. :

Begleitteilnehmer/in

Vorname, Nachname:

Position:

Adresse:

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

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 Gesamtsepreises.

Vom 30. Tag bis 7. Tag vor Workshopbeginn:

75 % des Gesamtsepreises.

Vom 6. bis zum Tag des Workshopbeginns oder bei Nichtantritt des Workshop:

100 % des Gesamtsepreises.

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.

Reiserückstrittsversicherung

Wir empfehlen eine Seminar oder eine Reiserückstrittsversicherung.

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

nierhaus.com
TRENDWORKSHOP / TOKIO
01.12.-04.12.2026

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 Zusatz-informationen 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 ca. 15-18 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 Reisetart.

Wer ist noch dabei

Hospitality Branche: Inhaber und Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie, Catering-, Bäckerei, Metzgerbranche, Zuliefererindustrie. 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.