

NEXT LEVEL HOSPITALITY WORKSHOP EUROPA PARK

ZWEI SPANNENDE SEMINARTAGE IM
EUROPA-PARK

17.-18.06.2026

Zwei spannende Seminartage im Europa-Park für Inhaber und Führungskräfte.

- **Dieses Seminar macht Sie fit für die Zukunft der Hospitality: neueste Trends und innovative Konzepte.**
- **Führungsmodelle für eine profitable Gastfreundschaft.**
- **Digitale Tools und KI in der Praxis – für eine profitable Gastfreundschaft durch moderne Führungsmodelle.**
- **Hotel- und Gastronomie-Touren im Europa-Park, mit Blick vor und hinter die Kulissen sowie Treffen mit den Machern.**



Pierre Nierhaus
Konzeptexperte &
internationaler
Trendexperte



Markus Wessel
Digitalisierungs- &
KI- Experte

JETZT ANMELDEN - MAX. 18 PLÄTZE

THEMEN & SCHWERPUNKTE

TRENDREPORT 2026/ 27 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: "DAS GASTGEBER - PRINZIP"

SERVANT LEADERSHIP IN DER PRAXIS - PIERRE

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

AGILES ARBEITEN - PIERRE

- Agile Tools für Selbst- Management und einfache Betriebsführung.
- Agile Tools für Management und Selbstmanagement. Zum Beispiel Praxis-Cases in Claude mit Projekten und Skills, Gamma, Wispr Flow etc.
- Change und Umsetzung.

STORYTELLING & POSITIONIERUNG - PIERRE

- Klare Positionierung und die richtige Geschichte.
- Emotionen binden Gäste.
- Storytelling erzeugt Emotionen und bindet Gäste. Die eigene Marke wird gestärkt.

JETZT DIE RICHTIGEN PLÄNE FÜR DIE ZUKUNFT MACHEN.

DIGITALISIERUNG IN DER HOSPITALITY - MARKUS WESSEL

- Überblick: Was gibt es für die Hospitality auf dem Markt an KI und Digital-Tools.?
- Tools, Basics & Must have.
- Neuigkeitigen und Best-In-Class aller Tools auf dem Markt.

NACHHALTIGKEIT DURCH DIGITALISIERUNG UND KI - MARKUS

- Tools und Lösungen, die den Betrieb und das tägliche Tun nachhaltiger gestalten.
- Nachhaltigkeit als Wettbewerbsvorteil- Digitale Tools

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ IN DER HOSPITALTY - MARKUS

- Neue und Zukünftige Trends in der KI.
- Praxisbeispiele aus anderen Branchen - und wie die BigPlayer KI einsetzen.
- 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)

EUROPA PARK: BLICK VOR UND HINTER DIE KULISSEN

- Treffen mit den Machern
- Gastronomie im Park
- Hotel und Gastro Tour
- NEU: Silverlake Resort

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

The road to success is always under construction

J. Nusch

NEXT LEVEL HOSPITALITY WORKSHOP EUROPA PARK

Informationen zum Programmablauf des Seminars
(Zeiten können sich kurzfristig ändern)

Tag 1 (Mittwoch, 17.06.2026)

- **Veranstaltungsraum:**
„Borghese di Rolf Knie“ (Hotel Colosseo)
- **9:00 Uhr:** Start mit Willkommenskaffee
- **Start:** Themen (siehe Vorseite), präsentiert von Trend- und Konzept-Experten Pierre Nierhaus sowie Digitalexperten Markus Wessel

Lunch: **Hotel Colosseo (Pizzeria Romantica)**

ca. **16:00 Uhr:** Ende Workshop Tag 1

18:00 Uhr: Treffen (Ort wird bekannt gegeben)
Kennenlernen **Silverlake Resort** (im Juni komplett eröffnet 2026)

19:00 Uhr: Tour Hotel - Gastronomie
(Bell Rock, Colosseo & El Andaluz etc.)

20:15 Uhr: Dinner im Harborside

Optional: Ausklang in der Bar Colosseo



Donnerstag, 18.06.2026

Workshop: 8:30 Uhr - 12:45 Uhr

**13:00 - 17:00 Uhr - Besuch Europa Park
Gastronomie**

Lunch im innovativen und neu konzipierten digitalen „LOOP“ Restaurant. Digital bestellen – die Gerichte kommen über ein offenes „Schienensystem“

OPTIONAL

“EATRENALIN”



- DIGITALES GENUSSERLEBNIS AUF HÖCHSTEM NIVEAU
- EIN WELTWEIT EINZIGARTIGES GASTRONOMIE- UND ERLEBNISKONZEPT.
- ACHT-GÄNGE-MENÜ
- PERFEKT ABGESTIMMTE GETRÄNKEBEGLEITUNG
- ÜBER ZWEISTÜNDIGE MULTISENSORISCHE INSZENIERUNG

GENERELLES

- Wir sehen uns alles an, was die Food-&-Beverage- und Hospitality-Szene vor Ort zu bieten hat. Der Europa-Park ist ein langjähriger Kunde, den ich in vielen Bereichen regelmäßig unterstützen durfte.

VORABEND DINNER

Für alle, die bereits am Vorabend anreisen, organisieren wir auf Wunsch ein gemeinsames Dinner. (Selbstzahler)

TOUR/ BACK OF HOUSE EUROPA PARK

- Der Europa-Park gilt als einer der führenden und bestbewerteten Freizeitparks in ganz Europa.
- Als familiengeführtes Unternehmen überzeugt er nicht nur durch seine hohe Parkqualität und herausragenden Service, sondern auch durch eine exzellente Hotellerie und vielfältige Gastronomie.
- Besondere Highlights sind unter anderem ein Zwei-Sterne-Restaurant sowie das innovative Gastronomiekonzept Eatrenalin.
- Im Rahmen unseres Besuchs erhalten wir exklusive Einblicke „Back of the House“ – sowohl in die Hotelgastronomie als auch in die Parkgastronomie. Die Führung erfolgt durch die jeweiligen verantwortlichen Bereichsleiter und bietet spannende Einblicke hinter die Kulissen.
- Der Europa-Park hat in vielerlei Hinsicht Parkgeschichte geschrieben – auch im Bereich Qualität und Dienstleistung.
- Der Park ein wichtiger und langjähriger Kunde von Pierre Nierhaus. Wir treffen auch die Verantwortlichen.

Unsere Leistungen:

- Fachliche Betreuung vor Ort durch Trend-Experten Pierre Nierhaus und Digitalexperte Markus Wessel (und kompetente Kollegen).
- Eine Hotelübernachtung im **“BELL ROCK”** inkl. Frühstück (1 Vor- und Nachnacht möglich, siehe Anmeldeformular).
- Organisation & Transport vor Ort
- Konferenzgetränke- und Snacks, Lunch im Pizzeria Romantica, Dinner im Harborside, Lunch im Loop inkl. Softdrinks.
- Nicht enthalten: Ihre Anreise, alkoholische Getränke, Add-on Eatrenalin

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-Exzellenz.

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, Beckabeck, 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



RUST
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:

1480.- € pro Person im Einzelzimmer (EZ)

Inklusive: 1 Nacht im Hotel Bell Rock mit Frühstück, Workshop-Teilnahme, Konferenzgetränken und Snacks sowie Food & Beverage mit nicht-alkoholischen Getränken. (Dinner im Harborside & Lunch im Lupe des Parkes)

*Doppelzimmer (DZ) **Preisreduktion** 100.- € pro Teilnehmer

Vorabnacht: 16.-17.06.2026

je 290,00 € EZ / 340.-€ DZ

Verlängerungsnacht: 18.-19.06.2026

je 290,00 € EZ/ 340.-€ DZ

Optional: (am Abend des 18.06.2026)

Erweiterung EATRENALIN: 255.- € inklusive einzigartiges 8 Gänge Menü mit Getränkebegleitung

Weitere Verlängerungen auf Anfrage.

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: Der Workshop beginnt am ersten Tag um 9:00 Uhr mit einem Willkommenskaffee. Anschließend startet der Workshop. Am Abend findet ein gemeinsames Dinner statt. 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

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 Reisetart.

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.