PIERRE NIERHAUS

HOSPITALITY & CHANGE CONSULTING

TRENDWORKSHOP MADRID

19.10–21.10.2026

TREND-WORKSHOP! WAS IST DAS?

- Eine Trendtour ist ein 3-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

Madrid: wo Europas Genusskultur neu gedacht wird.

Madrid ist Europas neuer Hotspot für Food & Hospitality

- **Markthallen als Bühne des Genusses**- Mercado San Miguel & Co. verbinden Streetfood, Tapas-Kultur und Gastronomie-Handwerk mit touristischem Magnetismus.
- **Neuer Stolz auf regionale Produkte**- Lokale Produzenten, Urban Farming und Manufaktur-Charakter prägen zunehmend Konzeptgastronomien und Feinkost-Locations.
- **Fine Dining mit spanischer Handschrift**- Viele Spitzenrestaurants verbinden Weltniveau mit iberischer Identität – reduziert, kreativ, oft mit Fokus auf alte Techniken in neuer Form.
- **Hotels mit Gastro-Fokus und Rooftop**-Kultur- Rooftop-Bars sind in Madrid mehr als Aussichtspunkte – sie sind kuratierte Erlebnisorte mit Signature Drinks, DJ-Sets und Küchenkonzept.
- **Neues Bäcker-Selbstbewusstsein**- Die „Panaderías“ erleben eine Renaissance: Sourdough, Craft-Baking, Cafés mit Show-Backstube – eine Bühne für Brot und Lifestyle.
- **Gastronomie als Teil der Retailwelt**- In Concept Stores, Kaufhäusern und Boutiquen sind Food-Spots oft die neuen Ankerpunkte – kuratiert, designstark, emotional.
- **Architektur trifft Gastfreundschaft**- Von alten Palästen zu modernem Minimalismus – Raumgestaltung wird konsequent auf die Experience gedacht: Ästhetik, Akustik, Atmosphäre

Für wen ist Madrid 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**...

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 Details zu Konzepten, um noch anstehende Neueröffnungen berücksichtigen zu können – auch möchten wir natürlich nicht kopiert werden, da wir für die Reisen das ganze Jahr über aufwendige Recherchen betreiben.
- Unsere Reisen sind grundsätzlich deutschsprachig, manchmal sind englischsprachige Teilnehmer oder Referenten dabei, deren Erklärungen gerne von Pierre kurz auf Deutsch zusammengefasst werden.

INFOS & LEISTUNGEN

Informationen zum Programmablauf

(alle Angaben ohne Gewähr)

- **Tag 1 (Montag, 19.10.2026)**
- Sie reisen selbstständig an (Anreise auch am Vortag möglich).
- 11:00 Uhr, treffen in der Hotellobby, kennenlernen der Teilnehmer, Überblick über den Markt.
- Erster Konzeptrundgang 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 Mittwoch **Mittag (21.10.26) gegen 14:00 Uhr.**

Unsere Leistungen im Überblick:

- Fachliche Betreuung vor Ort durch Trend-Experten Pierre Nierhaus (in Ausnahmefällen durch einen adäquaten Kollegen).
- Hotelübernachtungen im zentral gelegenen, modern renovierten 4-Sterne-Hotel Regina direkt an der Gran Vía. Wir haben ruhige Zimmer zur Innenseite reserviert. Zwei Vorübernachtungen sowie eine Nachübernachtung sind möglich (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 Teil-nehmer umgelegt und als Tasting berechnet).

Weitere wichtige Infos:

Bitte informieren Sie sich auf der Website des Auswärtigen Amtes über wichtige Infos bzgl. Ihrer Einreise (https://www.auswaertiges-amt.de/).

Bitte stellen Sie die Gültigkeit Ihres Reisepasses sicher (meist noch 6 weitere Monate nach der Ausreise).

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.

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

LITERATUR VON
PIERRE NIERHAUS

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

Neuste Fachartikel, Infos und Bestellen unter www.nierhaus.com

Hier auch neuste Fachartikel von Pierre

FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY

MADRID
SPANIEN

nierhaus.com

TRENDWORKSHOP / MADRID

19.10.–21.10.2026 ANMELDEFORMULAR

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:

1380 € pro Person im Doppelzimmer (DZ) / Einzelzimmerzuschlag: 180,00 € (EZ) ☐
2 Übernachtungen im zentral gelegenen 4-Sterne-Hotel Regina (oder vergleichbar)

Anzahl Vorabnächte:	1 Nacht	2 Nächte	**Verlängerungsnächte :**	1 Nacht
je 320,00 € EZ	☐	☐	**je 320,00 € EZ**	☐
je 340,00 € DZ	☐	☐	**je 340,00 € DZ**	☐

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 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 & Beverage Kosten werden auf die Gruppe umgelegt - hierfür erhalten Sie nach der Reise Rechnung über Tastings.

Ablauf: Start des Workshops ist um 11:00 Uhr am ersten Tag mit ersten Informationen, einer kleinen Tour im näheren Umfeld dann einer Pause und das Abendprogramm. Ende am letzten Tag nach einem gemeinsamen Lunch und Feedback. 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 im Unternehmen:*

Adresse:

Geburtstag: D D M M J J *Mobil:*

E-Mail und www. :

Begleitteilnehmer/in

Vorname, Nachname:

Adresse:

Geburtstag: D D M M J J *Mobil:*

E-Mail und www. :

Bitte teilen Sie uns Ihre Rechnungsadresse mit:

Firma: *Ansprechpartner:*

Adresse:

Telefon und E-Mail:

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
☐ 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

PIERRE NIERHAUS
HOSPITALITY & CHANGE CONSULTING

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.

Reiserückstrittsversicherung
Wir empfehlen eine Seminar oder eine Reiserückstrittsversicherung.
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 ca. 14-18 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 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 Reisestart.

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.