

## Pressemitteilung

### Pierre Nierhaus Trendworkshops 2018

#### 6 Reisettermine; Neu im Programm Kopenhagen, wieder dabei Chicago

Frankfurt, 2.11.2017.

Europa und Amerika bilden die Schwerpunkte des aktuellen Trendworkshop-Programms von Pierre Nierhaus. London ist mit zwei Reisetterminen vertreten. Neu dabei ist die dänische Hauptstadt Kopenhagen, Keimzelle der weltweit erfolgreichen skandinavischen Küche. Neben dem Klassiker New York ist Chicago, ungekrönte Steak-Hauptstadt und Gourmet-Hotspot, als zweite US-Destination vertreten. Mit Bangkok als Mekka für Streetfood schließt das Trendworkshop-Programm im November 2018 ab.

Als Gastronomie-Unternehmer, Berater und Trendexperte kennt Pierre Nierhaus die internationale Gastronomie wie kein Zweiter. Mit seinem „Weltwissen“ und globalen Netzwerk gehört er zu den Vordenkern und Impulsgebern der Branche. „Innovation und Veränderung sind der Schlüssel für den Erfolg in der Gastronomie. Wer nicht rechtzeitig beachtet, was weltweit passiert und welche Trends für das eigene Konzept relevant sind, verliert den Anschluss“, so Nierhaus.

Die Trendworkshops – von Pierre Nierhaus persönlich geführt – bieten intensive Einblicke mit „Open your mind“-Anspruch und maximaler Innovationspower. Die intensiven 3 bis 4-tägigen Workshops in kleinen Gruppen stillen den Wissensdurst aber auch den Hunger nach neuen kulinarischen Erfahrungen, denn überall wird verkostet und probiert. Ergänzend zu den sechs offenen Workshops ist Pierre Nierhaus jährlich mehr als 30mal weltweit mit Unternehmen zur Konzeptentwicklung und Konzeptüberprüfung unterwegs.

#### Vorschau 2018

London 23. - 25.02. & 5. - 7.10.2018

London ist zur gastronomischen Trendhauptstadt Europas geworden. Einflüsse aus USA, Asien und Europa treffen hier komprimiert aufeinander. Die britische Metropole ist die wichtigste Stadt für Snack, Quickservice und Systemgastronomie sowie Streetfood- und To-Go-Konzepte. ‚Organic‘ ist ein Top-Thema genauso wie trendigen Ethnoküchen aus den arabischen Ländern, Nordafrika und Südamerika. Die innovative Off-Szene in Hoxton und Shoreditch ist Vorbild für die Ausgehscene sowie community-orientierte Hotelkonzepte. Aufgrund der hohen Nachfrage ist London zweimal im Programm vertreten, denn die Gastro-Metropole bietet bei kürzester Distanz die größte Auswahl an Konzepten und höchste Innovationsdichte.

New York 29.03. - 01.04.2018

New York ist der härteste gastronomische Testmarkt und zugleich die inspirierendste Metropole der Welt. Die Individualgastronomie dominiert und bietet Raum für die Big Player aber auch für kleine innovative und verrückte Konzepte. Prominente Gäste und Celebrity Chefs sorgen für Publicity, wie z.B. der Besuch der Obamas im Upland und Carbone. Die New Yorker sind ausgesprochen Food affin. Neue Trends und Gerüchte verbreiten sich durch die viel gelesenen Foodblogs in Windeseile. Die New Yorker lieben ihre Food Märkte, die mit ihrer kulinarischen Vielfalt und den interessanten Locations begeistern wie z.B. Eataly, Gansevoort Market und Urbanspace Vanderbilt.

Kopenhagen 09. - 11.05.2018

Kopenhagen ist Kult. Hier war die Heimat des legendären „Noma“, das die Food-Szene in Skandinavien geprägt hat. Von Kopenhagen gehen innovative Konzepte in die Welt, z.B. Joe & the Juice mit Filialen in Hamburg, London und New York oder Sticks n Sushi mit Niederlassungen in London und New York. Kopenhagen hat eine sehr junge und zugleich umfassende Foodszene: von innovativen „Fast Casual“-Konzepten über die deftige dänische Küche und Smørrebrød bis zu Gourmet Restaurants. Nicht zu vergessen außergewöhnliche Story Hotels.

Chicago 01. - 04.09.2018

Chicago ist verrückt nach Fleisch. Die Windy City gilt als Stadt der Steaks, der Grills und der BBQ's. Zugleich ist sie laut Food and Wine-Magazin eine Feinschmecker-Hochburg mit weltberühmten Restaurants und preisgekrönten Chefköchen. Bekannt ist Chicago auch als Wirkungsstätte des genialen Konzeptentwicklers Richard Melman sowie des Star-Architekten Jordan Mozer (east Hotel Hamburg). Neben spektakulärer Architektur, einer beispiellosen Gastro-Dichte mit rund 6.000 Restaurants, lokalen Lieblingsgerichten wie Deep Dish Pizza und Chicagostyle Hot Dogs begeistert Chicago mit seinem regen Nachtleben und glamourösen Clubs.

Bangkok 06. - 09.11.2018

Bangkok versammelt alle großen Trends, sämtliche asiatischen Küchen sowie authentisches Streetfood in Trucks, auf Märkten und entlang der Kanäle. Bemerkenswert ist die Verbindung aus Shopping und Gastronomie in neuen Malls, die weltweit als Trendsetter gelten. Angesagte Restaurants und Hotelkonzepte von kleinen Design Hotels bis trendigen Kettenhotels vervollständigen das Programm, teilweise mit Blick hinter die Kulissen.

Alle Programm zum Download unter [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

Die Workshops werden in Kleingruppen mit bis zu maximal 15 Personen durchgeführt. Auf Wunsch erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat. Vom Beraterverband FCSI sind die Workshops als Fortbildungsmaßnahme anerkannt.

## Pierre Nierhaus Trendworkshops 2018

London 23. - 25.02.2018

New York 29.03. - 01.04.2018

Kopenhagen 09. - 11.05.2018

Chicago 01. - 04.09.2018

London 05. - 07.10.2018

Bangkok 06. - 09.11.2018

Fotos:  
(Alle Fotos Pierre Nierhaus)



Kopenhagen Stadtansicht



London The Hoxton Hotel



Chicago Restaurant



New York Katz Delikatessen



New York City Trendworkshop mit Pierre Nierhaus

#### Pierre Nierhaus: Experte für Hospitality und Veränderung

Er verbindet 25 Jahre Unternehmererfahrung mit „Weltwissen“ und professioneller Methodik für Veränderung. Sein Hintergrund ist die internationale Gastronomie und Hotellerie, in der er als Multi-Gastronom, Trendexperte und Berater zu den Vordenkern, Impulsgebern und Weichenstellern gehört. Seine langjährige Kompetenz, u.a. als Gastronomieunternehmer, bündelt er in seinem Tätigkeitsspektrum als Change-Experte, Berater und Keynote-Speaker. Er ist Autor der Bestseller „Reich in der Gastronomie“ und „TraditionsReich mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe“... Die Pierre Nierhaus Consulting mit Sitz in Frankfurt ist Veranstalter von Trendworkshops für Individualteilnehmer und Gruppen und wurde mit dem internationalen Beraterpreis „Excellence in Management Advisory Services“ der International Society of Foodservice Consultants ausgezeichnet. [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

#### **Pressekontakt:**

Pierre Nierhaus  
Pierre Nierhaus Consulting GmbH  
Erich-Scheid-Str. 24, 63303 Dreieich  
T: +49-6103-50905-50, [pierre@nierhaus.com](mailto:pierre@nierhaus.com)

Lena Kraft  
articolare pr  
Postfach 1136 , 63689 Ranstadt  
T : +49-6035-917 469, [articolare@lena-kraft.de](mailto:articolare@lena-kraft.de)