

# Gastroexpedition nach New York

von Donnerstag 23.2. bis Sonntag 26.2.2012



New York ist nach wie vor **die Trendmetropole** weltweit. Durch ihre Vielschichtigkeit bietet die Stadt einen umfassenden Spiegel der Weltgastronomie. Hier ist man **sehr experimentierfreudig**, hier wird alles ausprobiert. New York ist deshalb zum einen Testmarkt, zum anderen werden die Konzepte einer strengen Prüfung auf Tauglichkeit und Professionalität unterzogen.

In den letzten Jahren hat die Finanzkrise gerade in New York Zeichen gesetzt. Keine spektakulären Megakonzepte aber **viele kleine, verrückte, innovative Ideen und Trends**.

Schwerpunkte und Highlights der Gastroexpedition 2012 sind die facettenreichen Gastronomiekonzepte auch in den neuen hippen Stadtteilen, die kleinen Neuen und die Geheimtipps, die **zukunftsorientierten Fast Casual Konzepte, der neue Schick** innovativer Restaurants und Bars und die **erfrischende Trendwende** im Hotel-Design.

Auf dieser Reise wollen wir speziell gastronomische Seiten von New York zeigen, die auch vielen New York-Kennern nicht bekannt sind. Kleine neue Konzepte, absolute Geheimtipps, aber auch der Besuch der **Top Sterne Restaurants**, die wir zu einem **Spezial Lunchpreis** nutzen.

Auf eine ganz neue Art behauptet sich New York und beweist, dass sie immer noch die Trendhauptstadt zumindest der westlichen Welt ist.

## Highlights New York Workshop



- New Yorker Geheimtipps**  
Pierre Nierhaus zeigt neben klassischen und trendigen auch kleine und unbekannte gastronomische Objekte. **Greenwich Village** und die **Lower East Side** bieten viele innovative Konzepte abseits des Mainstreams mit neuen Ideen. Nach einer Epoche der Limits entwickeln junge Gastronomen nun Nischenkonzepte mit Spaß und Engagement am Rande der Legalität. Ein gastronomischer Teil von New York, der überrascht und fasziniert.
- Fleisch: Das große Thema**  
Wenn man in NYC Fleisch isst, dann richtig. In den letzten Jahren hat sich die Anzahl der hochwertigen Steakhäuser mehr als verdoppelt. Neue Konzepte wie das neue **Quality Meats** in Midtown oder die vielen fantastischen Steakhäuser der renommierten Celebrity Chefs wie BLT Kulissen. Auch ein großes Fleischthema: Burger, aber individuell und luxuriös. Die Einzelrestaurants und Ketten wie das **Five Guys Burger, brgr, BLT Burger** oder das supermoderne **Popburger**. Hier wird individuell kombiniert und auf Wunsch sogar mit Wagyu belegt.
- Die Zukunft des Fast Casual**  
Die größten Innovationen finden wir im Fast Casual Bereich. Hier erwarten uns verrückte Konzepte wie das **Bamn** oder den Trendsetter **PAX** (tossed salads und burger, organic coffee und organic brownies), **Tossed, Guy + Gallert, Pinch** (pizza by the inch), etc. Den absoluten Boom erleben wir zum neu entdeckten Burger-Thema und dessen Relaunch. Das berühmte Konzept von ‚**Pret a Manger**‘ präsentiert sich ebenfalls in einer frischen Überarbeitung.
- Die Neuinterpretation der Asian-Kitchen**  
Die Asian-Kitchen erlebt eine neue Interpretation und Ausrichtung auf den Fast Casual Bereich. Die Top Asian-Konzepte zeigen sich durch Größe und schickes Design aus wie das **Buddhakan, Morimoto** oder das **Nobu 57**. Besonders gehypt sind Konzepte der **Momofuku-Gruppe** oder kleine Konzepte wie **Dumpling Man**.



- **Der neue Schick: New Yorker Szenerestaurants**

Szenige Restaurantinszenierungen sind das Markenzeichen von New York. Einer der Top-Konzeptmacher Keith McNally (**Balthazar, Pravidabar**) hat ein neues Pizzakonzept eröffnet: **Pulino`s**, geschätzter Jahresumsatz 14. Mio. Dollar. Aber auch die Restaurants in der Nachbarschaft der Lower East Side haben Interessantes zu bieten: Sie präsentieren sich von der Erscheinung eher im Look des Grunge, sind aber was das Essen angeht, genau das Gegenteil – exzellente und sehr feine Betriebe. Trendsetter, der von Gastroprofis aus allen Ländern besucht wird, ist das Marktrestaurant **Eataly**, designed von der mailänder CostaGroup.



- **Die Trendwende der Designhotels**

Designhotel-Erfinder Ian Schrager hat sich aus seinen bisherigen Projekten ausgeklinkt und geht nun mit seinem eigenen Hotelprojekt völlig neue Wege. Zusammen mit dem US Künstler Julian Schnabel hat er das alte **Gramercy Park** Hotel zum Zeitgeist-Treff Manhattans umgebaut. Designhotels wie das von Jordan Mozer neugestaltete **Renaissance**, das **London, New York** oder das Hotel **Grace** sind weitere Highlight im reichhaltigen Gastlichkeitsrepertoire der Stadt. Breathtaking: das neue **The Hotel Night** im Stil eines romantischen Draculaschlusses mit hochdramatischen Schwarzweiß-Fotografien, welche die schimmernden Wände der Eingangshalle schmücken.

Das **Chatwal** Hotel mit seiner übergroßen Uhr ist der neue Hingucker. Das luxuriöse Design Hotel **Andaz** in der Wallstreet hat gerade ein Schwesterhotel in der 5th Avenue bekommen. Natürlich werfen wir auch einen Blick in die neu gestaltete Lobby des Design-Klassikers **Royalton** und in **The Standard**.



**Anmeldeformular**

**New York** von **Donnerstag**, den **23.2.2012** bis **Sonntag**, den **26.2.2012**

Bitte faxen oder mailen Sie diese vollständig ausgefüllte Reservierung an die

**Faxnummer:** 0049 (0) 69 - 299 809 90 oder an die

**E-Mailadresse:** office@nierhaus.com

**Bei Rückfragen:** 0049 (0) 69 - 299 809 80 / Mo-Fr, 09:00 bis 13:00 oder pierre@nierhaus.com

Hiermit melde ich mich verbindlich für den oben genannten Workshop an (Reiseleistungen inkl. Transport während des Workshops vor Ort). Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Preise (jeweils bei **Selbstanreise**):

**1.090 € pro Person im Doppelzimmer (DZ)**   
**in einem 4-Sterne Hotel zentral in Manhattan**

**270 € Einzelzimmerzuschlag (EZ)**

**Anzahl Vorabnächte** ..... (290 € je Zimmer)

**Anzahl Verlängerungsnächte:** .....(290 € je Zimmer)

Der Preis versteht sich ohne Flug. Sie können über Ihr eigenes Reisebüro einen für Sie günstigen oder praktischen Flug buchen und dabei evtl. Ihre Bonusmeilen nutzen. Bei Buchungsfragen steht Ihnen auch unser Partnerreisebüro „First Business Travel“, Holzgraben 5, 60313 Frankfurt - Team 1- 0049 (0) 69 - 68 09 46 00 zur Verfügung (z.B. Herr Lutz oder Frau Burger).

**Hinweis:** Start des Workshops ist am Donnerstag um ca. 14.00 Uhr, Ende am Sonntagmittag. Auf Wunsch können Sie vorab oder verlängernd Nächte buchen, um sich einzelne Konzepte näher anzuschauen und New York kennen zu lernen. Allgemeine Programm- und Reiseinformationen erhalten Sie 2 Wochen vor Beginn der Reise. Das detaillierte Reiseprogramm wird Ihnen zum Start des Workshops zur Verfügung gestellt und durch die aktuellsten Neueröffnungen ergänzt.

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

Hauptteilnehmer/r	Begleitteilnehmer (im selben Zimmer)
Vorname: _____	Vorname: _____
Nachname: _____	Nachname: _____
Geburtsdatum (tt/mm/jjjj) ____/____/____	Geburtsdatum (tt/mm/jjjj) ____/____/____
Handynummer: _____	Handynummer: _____
Email: _____	Email: _____
www.: _____	www.: _____

Bitte teilen Sie uns Ihre Rechnungsadresse mit:

Firma: \_\_\_\_\_ / Position;Funktion: \_\_\_\_\_

Str., Nr: \_\_\_\_\_ / PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Email: \_\_\_\_\_

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 beigefügtem Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptiert. Sonderwünsche wie Pre- & Postnights zur Intensivierung, Zimmerbelegungswünsche etc. teilen Sie uns bitte mit (s. oben).

Stempel, Datum und Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Pierre Nierhaus Gastroexpeditionen

- *Open your mind* -

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserer Gastroexpedition nach New York. Das Ziel unserer weltweiten Kompetenz-Workshops ist es generell, Ihnen in kurzer Zeit einen gastronomischen Markt in einer für Sie möglicherweise fremden Stadt näher zu bringen. Und darüber hinaus noch einigen Mehrwert:

- **Persönliche Betreuung**

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

- **Limitierte Teilnehmerzahl**

Überschaubare Kleingruppen von ca. 10 bis 15 Personen ermöglichen Ihnen ein persönliches Kennenlernen der Teilnehmer, wie auch eine hohe Effektivität der Führungen.

- **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.

- **Nachbearbeitung:**

Sie erhalten eine Teilnehmerliste und eine DVD mit den Bildern der Reise. Wenn Sie bestimmte Objekte besonders interessieren sollten, helfen wir Ihnen auch gerne im Anschluss an die Reise mit weiteren Informationen und Kontakten.

- **Aktualität:**

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

- **Ausbau Ihres Netzwerkes**

Sie reisen mit interessanten Kollegen. Wir unterstützen dabei den aktiven Erfahrungsaustausch und helfen Ihnen, Ihr Netzwerk innerhalb der Branche auszubauen.

- **Wer ist noch dabei:**

**Hospitality Branche:** Inhaber und Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie, Catering-, Bäckerei und Metzgerbranche und natürlich der Zulieferindustrie.

**Entwickler und Designer:** Projektentwickler im Immobilienbereich, Architekten und Designer aus unserer Branche.

**Alle**, die neue Ideen suchen, neue Produkte und Veränderungen planen oder einfach neue Blickwinkel suchen. Jeder Ort hat andere Schwerpunkte - wir beraten Sie gerne persönlich (viele Reisen eignen sich auch hervorragend zur Motivation der Führungskräfte und zur Teambildung auf oberer Ebene.)

Haben Sie noch weitere Fragen, dann helfen Ihnen unsere FAQ's unter <http://www.nierhaus.com/faq.html> bestimmt weiter - oder rufen Sie uns an: Tel. 0049 (0)69 29980980 von Mo-Do von 9<sup>00</sup>-13<sup>00</sup> Uhr.

# 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. 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 anfallenden 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**  
Erfüllungsort ist Frankfurt am Main.
- **Anreise**  
Unsere Gastroexpeditionen starten immer vor Ort, von daher organisieren die Teilnehmer selbstständig ihre Anreise. Hierbei ist Ihnen Ihr Reisebüro oder unser Partnerreisebüro „First Business Travel“, 069 68 09 46 00 gerne behilflich. Der Treffpunkt ist immer am ersten Tag das Hotel vor Ort der Gastroexpeditionen. Bei Gastroexpeditionen, die im Ausland stattfinden, empfehlen wir in jedem Fall den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung, die Sie über Ihren Versicherungspartner oder gerne über oben genanntes Reisebüro abwickeln können. Auch ist jeder Teilnehmer 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.