

# Gastroexpedition nach London

von Freitag, 13.04.2012 bis Sonntag 15.04.2012



London ist sicherlich in den letzten 10 Jahren die **gastronomische Trendhauptstadt Europas** geworden. Einflüsse aus USA, Asien und allen europäischen Ländern sind hier komprimiert und als Erstes zu sehen. Alles wird schneller, und alles wird gesünder („organic“).

Schnelle Restaurants, ob Quick Service oder **Fast Casual** zeigen, wie umsatzstarke Gastronomie jeder Krise zum Trotz in Zukunft sein kann. Michelinelistete Restaurants wie Zuma oder Sketch zeigen innovativ was am oberen Ende der Skala möglich ist. Die neuen Casual Restaurants wie das Roka (vom Zuma Erfinder und letztjährigem „Hamburger-Preis-Träger“ Rainer Becker) oder **Jamie's Italian** sind die neuen Highlights für jeden Tag. Das schwache Pfund macht solche Konzepte endlich auch für vernünftiges Budget erlebbar. Nach dem die **Westfield**-Gruppe vor knapp 3 Jahren ihre Londoner Mall eröffnet hat, folgte eine gastronomisch noch beeindruckendere Mall in **Stratford** (bei London). Insgesamt 72 Einheiten haben mit Food und Beverage zu tun. Von Snack über Casual Dining bis zum Full Service Restaurant.

**Brandneue Restaurant-Konzepte** wie das Spice Market aus New York im Designhotel W, das zweite Hakkasan, das Cocochan Pan-Asien Restaurant & Lounge Bar oder die neuen Restaurants im Mandarin Oriental (Boulud und Heston Blumenthal) sind „Futter“ für Gastroprofis.

Wir wohnen im **Andaz Hotel**, dem neuen, innovativen Konzept der Hyatt-Gruppe. Das 5 Sterne Haus gilt innerhalb der Gruppe mit seinem Design und seinen neuen Funktionen als **das** innovative und komfortable Hotelkonzept.

Mehr **Zukunft in der Hospitality-Branche** in so kurzer Flugdistanz ist in Europa nirgendwo erlebbar.

## Geplanter Verlauf London Workshop

Wir treffen uns am 13.04.2012 gegen 11.00 Uhr morgens in unserer Hotellobby. Dazu reisen Sie am Morgen (die meisten Flieger landen aufgrund der einstündigen Zeitverschiebung schon gegen 9 Uhr) oder am Vorabend an. Sie erhalten erste Informationen über den Londoner Markt und vorab einen „theoretischen“ Trendüberblick.



Dann starten wir und sehen uns schnelle Konzepte im Zentrum an. Coffee- und Sandwichshops; Quick Service- und Fast Casual-Konzepte, Casual Restaurants die wirklich schnell und innovativ sind.

### Highlights der weiteren Tage

- **Quick Service- und Fast Casual** Gastronomie überall in London und speziell an allen Verkehrspunkten, wie Bahnhöfen, etc. Frische Konzepte wie Leon´s und Giraffe
- High End Gastronomie wie Zuma, Sketch, Mandarin Oriental, Hakkasan
- **Neue asiatische Konzepte** wie z.B. das Dumpling Restaurant Now
- Chipotle, **das** Fast-Casual Konzept aus den USA hat 2010 in London (erste Filiale in Europa eröffnet) und neu das vegetarische Restaurant Tibits aus Zürich und Vapiano aus Deutschland.
- **Bakery Konzepte** wie Paul, Baker & Spice, Le Pain Quotidien, Apostrophe und das brandneue **Princi Bakery** aus Mailand. Und natürlich Coffee-Shop-Konzepte wie EAT, Pret a Manger und Nero
- **Hotelkonzepte und Gastronomie:** vom neu renovierten Klassiker Brown´s (Roco Forte), und dem nach mehrjähriger Renovierung neu eröffneten Savoy Hotel und den Designhotel Klassikern wie das schräge Sanderson und aktuelle Neueröffnungen. Das Mandarin Oriental hat mit der Bar Boulud ein gehobenes Front-Cooking Konzept integriert; und mit einem Restaurant von Heston Blumenthal (The Fat Duck) neue Standards gesetzt
- **Brandneue Konzepte** wie das New York Spice Market im Designhotel W, das Aqua aus Hong Kong, das 2. Hakkasan und das Cocochan Pan-Asien Restaurant & Lounge Bar
- Kochschul-Lunchkonzept: **L´atelier des Chefs** bereits 14 mal erfolgreich in Frankreich, jetzt die 1. Filiale in London
- Innovative **kleine Betriebe** mit Food-Service Ideen für die Zukunft in Soho und Marylebone High
- **Inamo** – Super innovatives Restaurant mit Lunch-Bestellung via interaktivem Tisch



- **Organic Food Stores** de Luxe wie das innovative **Daylesford Organic**
- **St. Pancras Station** - den für 50 Mio. Pfund neurenovierten Startbahnhof des Eurostar mit fast 20 Food Konzepten und Convenience Stores
- **Westfield Mall Stratford** – brandneue Mega-Mall mit 72 Food & Beverage Einheiten.
- Casual Dining Restaurants wie Carluccio's, Wagamama, Wahaca, etc.
- **Food Stores** – von allgegenwärtigen schnellen Simply Food (**Marks & Spencer**) bis zur luxuriösen Foodhall im ehrwürdigen Harrods
- Tipp: Wenn Sie mit British Airways anreisen erleben Sie die Food Konzepte im brandneuen **Terminal 5** (Air- und Landside)



**Anmeldeformular**

**London** von **Freitag** den **13.4.2012** bis **Sonntag**, den **15.4.2012**

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 <b>Selbstanreise</b> ):	<b>850 € pro Person im Doppelzimmer (DZ)</b>	<input type="checkbox"/>
	<b>in einem zentralen 4-Sterne Hotel,</b>	
	<b>(wahrscheinlich Andaz-Hotel/Hyatt Gruppe, 5-Sterne)</b>	
	<b>280 € Einzelzimmerzuschlag (EZ)</b>	<input type="checkbox"/>
	<b>Anzahl Vorabnächte</b> ..... (375 € je Zimmer)	
	<b>Anzahl Verlängerungsnächte:</b> .....(375 € 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 Freitag gegen 11.00 Uhr, Ende am Sonntagmittag. Auf Wunsch können Sie vorab oder verlängernd Nächte buchen, um sich einzelne Konzepte näher anzuschauen und London 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:

<b>Hauptteilnehmer/r</b>	<b>Begleitteilnehmer (im selben Zimmer)</b>
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 London. 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.