

Gastroexpedition nach Singapur

von Donnerstag, den 26.01.2012 bis Sonntag, den 29.01.2012



Asien ist derzeit und voraussichtlich noch die nächsten fünfzehn Jahre der **wichtigste Trend- und Impulsgeber** für alle Bereiche, die mit Food, Hotellerie und Gastronomie zu tun haben. Der Einfluss Asiens geht allerdings weit darüber hinaus und beeinflusst den gesamten Lifestyle (Wellness, Lounging, Feng Shui etc.).

Ein **idealer Einstieg** in den **asiatischen Markt** ist Singapur. In der wohlhabenden Kleinstadt in Südostasien mit seinen knapp 5 Millionen Einwohnern gehen Ost und West eine eigene, sehr lebendige Wirtschaft ein. Nicht umsonst wählen viele Franchise-Unternehmen den Stadtstaat als Ausgangspunkt für ihre Asien-Expansion. Für die Systemkonzepte ist Singapur Einstieg- und Testmarkt zugleich: Hier finden sie Hochfrequenzflächen in Innenstadtlage und die gelungene Verbindung aus Shopping und Gastronomie mit hohem Snackanteil.

Zu den Überfliegern im Snackbereich gehören **die Backkonzepte**. Ihre Produkte verweisen klar auf ihren europäischen Ursprung. Design und Präsentation dagegen sind von der asiatischen Ästhetik und Liebe zum Detail geprägt. In den internationalen Luxushotels sind Konzepte mit feinen Back- und Konditorwaren in die Restaurantlandschaften integriert.

Die Trendtour vom 26. bis 29. Januar 2012 gibt einen Überblick über die vielfältige Gastronomie in Singapur und ist stellvertretend für alle anderen asiatischen Länder. Einen Schwerpunkt bilden die **innovativen Systemer** mit ihrer **schnellen Snack-Gastronomie** und die führenden **Bäckereikonzepte**.

Wegweisende Servicekonzepte zeigen neue Wege. Die Restaurant- und **Luxushotellerie** beeindrucken durch konsequente Gasterorientierung.

Highlights Singapur Workshop

- Asien als **Innovationsmotor**: Noch die nächsten 15 Jahre wird Asien Foodtrends und Lifestyle weltweit nachhaltig beeinflussen.
- Exzellenter Asien-Einstieg: Neben Mandarin-Chinesisch wird fast durchgängig **Englisch gesprochen**.
- Moderne Stadt mit Brückenstellung zwischen Ost und West. Singapur steht für **Dynamik, Glanz und Sauberkeit**, zugleich sind Leben und Küche geprägt vom Zusammentreffen der verschiedenen Kulturen.



- Neue Mega-Projekte: Das neue spektakuläre **Marina Bay Sands** prägt die Skyline mit seinen drei, von einem Skypark gekrönten Türmen. Das Hotel verfügt über mehrere Quick Eating Konzepte, darunter Sweetspot mit dem Besten aus europäischen Konditorstuben.
- In Singapur fließen alle **Küchenstile Asiens** zusammen. Die chinesische, indische, malaiische, japanische und thailändische Küche mit allen ihren Ausprägungen ist hier in jeder gewünschten Form zu finden: von lebhaften Foodcourts bis zum eleganten Fine Dining in Sternerestaurants und Luxushotels. All diese **Kochstile** haben ihre Spuren in der Regionalküche Singapurs hinterlassen.
- **Dienstleistungs- und Serviceorientierung**: In Singapur erlebt man die für Asien typische Freude an der Dienstleistung mit vielen spannenden **Service-Ideen**.
- **Testmarkt**: In Singapur werden **Systemkonzepte entwickelt und getestet**, die anschließend in andere asiatische Länder exportiert werden. Erst kürzlich hat BreadTalk sein brandneues Toast Box-Konzept auf den Markt gebracht.
- **Brot ist ein Lifestyleprodukt**, vor allem wenn es aus Frankreich und Deutschland kommt.
- In Singapur wurden nach europäischen Vorbildern eigene Konzepte mit beeindruckendem Innovationspotential entwickelt. Auch **Konditorei- und Confiserieprodukte** werden auf den asiatischen Markt zugeschnitten und interpretiert.
- Gut **organisierte Food-Stände** prägen das Stadtbild: zum einen zusammengefasst in Hawker Centern, in Malls und in Straßenbereichen, zum anderen perfektioniert **in Gesamtkonzepten der Hotellerie**.
- Fruchtbare **Miteinander von Shopping und Gastronomie**: Opulente Foodcourts auf Großflächen als auch profilstarke Individualkonzepte profitieren vom Erlebnis-Mehrwert.
- **Top-Malls**: Neben den umgebauten Malls auf der Vorzeigestraße Orchard Street ist die neue **VivoCity** mit 1.04 Millionen Quadratmetern Verkaufsfläche die Top-Shopping Location. Internationale Markenshops und das Beste an Food aus aller Welt. Besonders spannend: ‚Brotzeit‘.
- Konzepte-Check im klassischen **SuntecCity** mit unendlich vielen, teilweise sehr speziellen Food- und Snackkonzepten und in dem als Gastronomiecenter aufgebautem Kloster Chijmes.



- Angesehene **Ausgehviertel** am Flussufer: **Boat Quay** und der neue **Clarke Quay** mit ihren liebevoll restaurierten alten Lagerhäusern, in denen Restaurants, Pubs, Clubs und kleine Läden zu finden sind. Die flippige **Mohammed Sultan Road** ist bekannt für ihre Sake Bars und Lounges.
- Restaurantwelten in der **Tophotellerie**: Die Luxushotels wie Mandarin Oriental, Hyatt und Shangri-La beeindrucken mit innovativen **Freeflow und Frontcooking Restaurants** wie ‚The Line‘ und ‚Straits Kitchen‘ sowie internationalen Backkonzepten. Hotellegende **The Raffles** präsentiert die elegante **Ah Teng’s Bakery** und The Raffles Creamery für Eisspezialitäten.
- Eintauchen in die vielfältige Kultur des Kleinstaates beim Besuch **des indischen und chinesischen Viertels**.

Hotel

Wir wohnen im luxuriösen 5-Sterne **Hotel Mandarin Oriental**, Singapur (oder vergleichbar).



Anmeldeformular

Singapur von **Donnerstag**, den **26.1.2012** bis **Sonntag**, den **29.1.2012**

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**):

1.150 € pro Person im Doppelzimmer (DZ)
im 5-Sterne Hotel Mandarin Oriental (oder vergleichbar)

285 € Einzelzimmerzuschlag (EZ)

Anzahl Vorabnächte (250 € je Zimmer)

Anzahl Verlängerungsnächte:(250 € 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. 12.00 Uhr, Ende am Sonntag Mittag. Auf Wunsch können Sie vorab oder verlängernd Nächte buchen, um sich einzelne Konzepte näher anzuschauen und um sich mit Singapur vertraut zu machen.

Allgemeine Programm- und Reiseinformationen erhalten Sie 2 Wochen vor Beginn der Reise. Das detaillierte Reiseprogramm wird Ihnen zum Start des Workshops zur Verfügung gestellt.

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 Singapur. 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 9⁰⁰-13⁰⁰ 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.