gastrotel

MESSEN & EVENTS

Hospitality nach (mit) der Krise

Markus Wessel (links) und Pierre Nierhaus / Foto: M. Wessel

Strategien für die Zeit mit beziehungsweise nach der Krise, neue Geschäftsmodelle, effektive Digitalisierung, werteorientierte Führung und analoge Gasterlebnisse stehen im Mittelpunkt eines zweitägigen Seminars, das Berater und Trendexperte Pierre Nierhaus gemeinsam mit Digitalisierungs-Experte und Gastro-Podcaster Markus Wessel am 25. und 26. Januar 2021 in Frankfurt veranstaltet.

Das Seminar richtet sich an Inhaber, Führungskräfte und Betriebsleiter und findet im Fünf-Sterne-Hotel Jumeirah in Frankfurt am Main statt. ?Nach einem turbulenten Jahr kommt es jetzt darauf an, mit guten Ideen eine Zukunftsstrategie zu entwickeln, um bald zu den Gewinnern der Krise zu gehören?, ist Nierhaus überzeugt. ?Bisher war die Wirtschaft nach jeder Krise und jedem Tief stärker als zuvor.? Um erfolgreich durchzustarten, hat der Experte fünf Tipps parat: das Profil schärfen, durch richtige Digitalisierung Effizienz und Wirtschaftlichkeit steigern, werteorientiert führen, Mitarbeiter einbeziehen und Gästebindung durch analoge Erlebnisse schaffen.

Der erste Seminartag startet mit Trends und Innovationen im weltweiten Überblick, praxisorientierter Digitalisierung, Managementstrategien für den Umgang mit Krisen und die Implementierung von Veränderungen. Bei ?Echt freundlich?, dem Vortrag zu seinem Erfolgsbuch, geht Nierhaus auf die Bedeutung agiler Mitarbeiterführung und echter Gastgeberschaft für die Kunden- und Mitarbeiterbindung und damit für höhere Umsätze in der Zukunft ein.

An Tag zwei stehen Workshops über werteorientierte Führung nach dem Prinzip des

?Servant Leadership?, Digitalisierungskonzepte für mehr Wirtschaftlichkeit durch vereinfachte Prozesse sowie ein Brainstorming zum Hospitality Markt in fünf Jahren auf dem Programm. Eine kurze Führung durch Foodtopia, die neue Foodhall im ECE-Shopping Center MyZeil neben dem Jumeirah Hotel, beendet das Seminar.

Die Referenten

Pierre Nierhaus ist Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche. Seine langjährige Kompetenz, unter anderem als Gastronomieunternehmer, bündelt er in seinem Tätigkeitsspektrum als Trend- und Change-Experte, Konzeptentwickler, Speaker und Buchautor.

Markus Wessel ist Hotelbetriebswirt und gelernter Koch. Als Digitalisierungsexperte und Berater mit langjähriger Erfahrung in Personalführung und Prozessoptimierung speziell im Bereich Küche betreibt er den ?Küchenherde Podcast? und die Plattform ?Gastrotools24.de?.

Der Gesamtpreis für das Seminar beträgt 950 Euro, der Frühbucherpreis (bis zum 15.Dezember 2020) 780 Euro, jeweils zuzüglich gesetzlicher Mwst. inklusive Minitrendtour, Food & Beverage (ohne alkoholische Getränke). Die Durchführung findet unter Beachtung der Corona-Regeln in einem über 100 Quadratmeter großen Konferenzraum mit zirka 15 Teilnehmern statt.

Anmeldung bei der Pierre Nierhaus Consulting: