

MESSEN & EVENTS

Mit Pierre Nierhaus nach Berlin und Kopenhagen



Die Trendtour in Berlin führt die Teilnehmer unter anderem ins BRLO ...

Nach Corona wird vieles anders. Was sich in den Hotspots Berlin und Kopenhagen in Gastronomie und Hotellerie verändert, zeigt Pierre Nierhaus auf seinen Trendtours im Herbst 2020.

Noch nie waren die Märkte so dynamisch wie in der Zeit der Corona-Pandemie. Deshalb empfiehlt Pierre Nierhaus allen Profis aus Gastronomie und Hotellerie, sich gerade jetzt in den Trendmetropolen umzusehen. Denn überall werden neue Geschäftsideen entwickelt und umgesetzt. Vom 25. bis 27. November 2020 bietet er erstmals eine offene Trendtour nach Berlin an. Vom 27. bis 29. Oktober 2020 wird die verschobene Trendtour nach Kopenhagen nachgeholt. ?Wir erleben eine Art Gründerstimmung. Alles ist in Bewegung und so offen und frei gestaltbar wie selten. Wir nutzen diese Ausnahmezeit, um Impulse zu sammeln, wie Konzepte neu gedacht und aufgestellt werden können. Berlin und Kopenhagen mit ihrer freien, kreativen Atmosphäre und vielschichtigen, dynamischen Szene sind dafür die idealen Destinationen. Immer im Blick die Digitalisierung, die durch die Krise einen Push erhält, aber auch die Freundlichkeit als Erfolgsfaktor für unser People-Business?, so der Veränderungs- und Trendexperte. Die Workshops werden in Kleingruppen mit zirka 15 Personen durchgeführt. Auf Wunsch erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat. Vom Beraterverband FCSI sind die Workshops als Fortbildungsmaßnahme anerkannt.

Berlin 25. ? 27. November 2020

Berlin ist bekannt als eine der innovativsten Metropolen für Gastronomie und Hotellerie weltweit. Grundsätzlich sehr weltoffen und nachhaltig, mit einer großen Szenevielfalt von

hipp bis alternativ. Start-Ups finden hier den notwendigen kreativen Freiraum, um neue Ideen und Konzepte auszuprobieren. Zugleich ist Berlin der Schmelztiegel für Food-Konzepte aller Art ? von bodenständiger deutscher Küche, schillernden Szenelokalitäten bis zu Sternerestaurants. Was viele nicht wissen: Berlin hat sich mit spektakulären Projekten wie Beets & Roots auch zu Europas Bio-Hauptstadt entwickelt. Regionale und saisonale Bio-Produkte stehen derzeit ganz oben auf der Speisekarte und spielen auch in dem boomenden (Bio-) Snackmarkt eine große Rolle, in dem Bäckerei-Konzepte kräftig mitmischen. Daneben ist Berlin auch ein Craft Bier-Hotspot. Im ganzen Stadtgebiet gibt es 35 Brauereien mit Gastronomie wie das BRLO und das Brewdog aus Schottland. Immer einen Besuch wert ist die Kaufhaus-Gastronomie wie im berühmten KaDeWe. Seine Feinschmecker-Etage ?Sechste? präsentiert sich neugestaltet in modernem Design. Hier finden Foodies neben Lebensmitteln viele Restaurants und Bars, zum Beispiel die Weinbar, den Beef Grill Club by Hasir, Lutter & Wegner, Kartoffelacker sowie BRLO Chicken & Beer. Die Trendtour-Gruppe um Pierre Nierhaus wohnt in einem der bekanntesten Berliner Story- und Designhotels, dem 25hours Hotel Bikini am Zoo.

Kopenhagen 27. ? 29. Oktober 2020

Kopenhagen ist der nordische Stern am Food-Himmel; Fine Dining, eine lässige hyggelige Ausgehkultur, viele innovative Markthallen sowie unzählige Snack- und Bäckereikonzepte machen die gastronomische Vielfalt aus. Der dänische Butterbrot-Klassiker Smørrebrød feiert ein Comeback und vegetarische Restaurants bereichern die Szene. Die Trendtour zeigt den Gastro-Hotspot Torvehallerne Food Market, die Food Hall des berühmten Tivoli-Parks, das Illum Einkaufszentrum mit Dachterrasse sowie das Meatpacking-Quartier, unter anderem mit Konzepten des Craft-Bierkönigs Mikkel Borg Bjergsø. Die Mikkeler-Gruppe mit der einprägsamen Optik expandiert weltweit unter anderem nach Shanghai und Tokyo. Wie die Gastronomie hat auch die Kopenhagener Hotellerie ihren ganz eigenen Stil. Bemerkenswert ist die große Zahl von Storyhotels mit nordisch-klarem oder ?hyggeligem? Design. Die Gruppe wohnt im zentral gelegenen Axel Guldsmeden Hotel. Alle Programme zum Download unter: