

## Pressemitteilung

# Pierre Nierhaus Trendexpeditionen New York und Kopenhagen

**Mit New York im März und Kopenhagen im Mai 2019 bietet Pierre Nierhaus Workshops in Top-Trendmetropolen mit Kultstatus an.**

Frankfurt, 12.2.2019

Mit New York und Kopenhagen hat der internationale Trendexperte für die Hospitality Industry, Pierre Nierhaus, zwei führende Trendmetropolen auf dem Programm. Die 3-tägigen Expeditionen sind konzipiert als Benchmark-Touren in die zukünftige Dienstleistungswelt. Sie sind Inspiration pur – intensiv und nachhaltig. Sie zeigen die neuesten Konzepte, Trends und Innovationen.

New York 28.03.2019 - 31.03.2019

In New York stehen Foodhalls, der neue Pizza-Trend, Steakrestaurants, die Craft-Szene sowie Storyhotels auf dem Programm. Einen neuen Trend im eleganten Luxussegment setzt das Manhattan Boutique Hotel Baccarat mit seinem Meer an Kristallen akzentuiert vom Rot der Baccarat-Rosen. Showbiz-Liebling ist das Bowery Hotel in der East Village. Die Reihe neue hipper Hotels in Brooklyn begann mit der Eröffnung des The Wythe Hotels in einer ehemaligen Böttcherei gefolgt vom All-Balcony-Boutique Luxury Hotel The William Vale. Der neuste Hippster-Treffpunkt ist das stylische The Williamsburg Hotel in Williamsburg, einem Teil des Stadtviertel Brooklyns. Hier wohnen viele Kreative, ein idealer Nährboden für innovative Gastro-Konzepte und eine lebendige Craft Bier-Szene.

New Yorks Ruf als Paradies für Foodies zeigt sich eindrucksvoll in den Foodhalls. Keine andere Metropole hat ein derartig großes und differenziertes Angebot. Für die New Yorker sind die Foodhalls eine Art zweites Wohnzimmer, Treffpunkt und Ausflugsziel. Zu den beliebtesten gehören das neue Eataty, Gansevoort Market, Urbanspace Vanderbilt sowie die Great Northern Foodhall.

Mit hochwertiger, innovativer Pizza läutete der New Yorker Erfolg-Restaurateur Danny Meyer in seinem Restaurant Marta ein Comeback des Klassikers ein. Benchmark für Social Media-wirksame Inszenierung von Premium-Meat ist das Nusr-Et Steakhouse. Macher Nusret Gökce hat als „Salt Bae“ auf Instagram 18,8 Millionen Follower. Seine „Salzpose“ ist Medienhit und Stars lieben seine extravaganten Gerichte wie ein mit Blattgold überzogenes Steak.

Weitere Themen der Trendexpedition: verrückte kleine Gastro-Konzepte abseits vom Mainstream sowie die neue Frauenpower mit erfolgreichen Konzepten wie Baked by Melissa und By Chloé.

Kopenhagen 01.05.2019 - 03.05.2019

Kopenhagen ist in den letzten zehn Jahren zur absoluten Food-Kulturstadt geworden. Hier war die Heimat des legendären „Noma“, das die Food-Szene in Skandinavien geprägt hat. Die skandinavische Küche ist Benchmark für die Verbindung aus Regionalität, Tradition und radikaler Innovation. Alles, was Natur und Kultur hergeben, wird aufgegriffen, neu interpretiert und radikal modern präsentiert.

Die Trendexpedition zeigt die junge Trendfoodszene in den neuen Stadtteilen Osterbro und Norrebro sowie innovativ inszenierte Fast Casual Gastro-Konzepte in der Food Hall des berühmten Tivoli-Parks. Weitere Themen sind die Verbindung von Shopping und Gastronomie, der dänische Klassiker Smørrebrød, die besten Bäckerei-Konzepte sowie außergewöhnliche Story-Hotels. Internationale Erfolgsgeschichte schreiben Konzepte wie Joe & The Juice oder Sticks'n'Sushi. In Kopenhagen erleben die Teilnehmer die Originalkonzepte. Die Gruppe wohnt im hippen Viertel Vestrebro mit seinem neuen Meatpacking District.

Alle Programm zum Download unter [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

Die Workshops werden in Kleingruppen mit bis zu maximal 15 Personen durchgeführt. Auf Wunsch erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat. Vom Beraterverband FCSI sind die Workshops als Fortbildungsmaßnahme anerkannt.

Fotos: (Alle Fotos Pierre Nierhaus)

- Baccarat Hotel New York
- Willamsburg Hotel New York
- The William Vale New York
- Steakhouse Nusr-Et New York
- Pizza-Restaurant Marta New York
- Great Northern Foodhall New York
- Gansvoort Foodhall New York
- Kopenhagen Tivoli Food Hall

Pierre Nierhaus: Experte für Hospitality und Veränderung

Er verbindet 25 Jahre Unternehmererfahrung mit „Weltwissen“ und professioneller Methodik für Veränderung. Sein Hintergrund ist die internationale Gastronomie und Hotellerie, in der er als Multi-Gastronom, Trendexperte und Berater zu den Vordenkern, Impulsgebern und Weichenstellern gehört. Pierre Nierhaus ist gefragter Keynote-Speaker und Autor der Bestseller „Reich in der Gastronomie“ und „TraditionsReich mit Gasthof, Wirtshaus und Kneipe“... Die Pierre Nierhaus Consulting mit Sitz in Frankfurt ist Veranstalter von Trendworkshops für Individualteilnehmer und Gruppen und wurde mit dem internationalen Beraterpreis „Excellence in Management Advisory Services“ der International Society of Foodservice Consultants ausgezeichnet. [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

**Pressekontakt:**

Pierre Nierhaus  
Pierre Nierhaus Consulting GmbH  
Erich-Scheid-Str. 24, 63303 Dreieich  
T: +49-6103-50905-50,  
[pierre@nierhaus.com](mailto:pierre@nierhaus.com)

Lena Kraft  
articolare pr  
Postfach 1136 , 63689 Ranstadt  
T : +49-6035-917 469,  
[articolare@lena-kraft.de](mailto:articolare@lena-kraft.de)