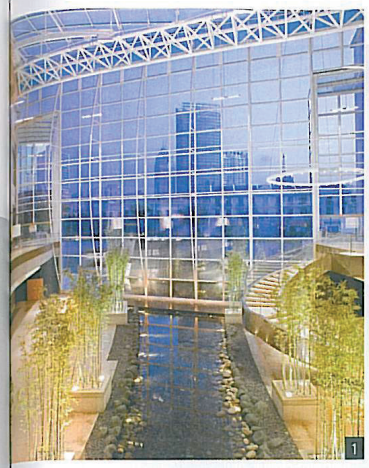
Die Zukunft als Chance!

Trends sehen und umsetzen!

Bis **1982** verdiente sich Pierre Nierhaus als Leiter der **Kinos** der Willi-Goldermann-Gruppe in Düsseldorf und Duisburg. Danach erfolgte die Gründung des Consultingbüros, zunächst für die Bereiche Marketing und Kommunikation. Parallel dazu eröffnete Nierhaus seine ersten **Gastronomiekonzepte**, bis er **dreizehn** Gastronomiebetriebe erfolgreich führte. **2003** erfolgte die Fokussierung auf die internationale Gastronomie und Trend-Expeditionen zu den **Hospitality-Hotspots** des Globus. Aktuelle Termine und Destinationen unter:

Pierre Nierhaus Consulting GmbH
Goethestraße 5
D-60313 Frankfurt
Tel.: +49 (0) 69/29 98 09 80
www.nierhaus.com



Im November 2011 geht es mit Pierre Nierhaus nach Shanghai: 1 Die eindrucksvolle Lobby des „Park Hyatt Hotels" in der Trend-Metropole 2 Edles Dinner: elegantes Design in Schwarz, im Gourmetrestaurant des „Park Hyatt Hotels".

TREND-SCOUTING

VON SHANGHAI BIS LAS VEGAS

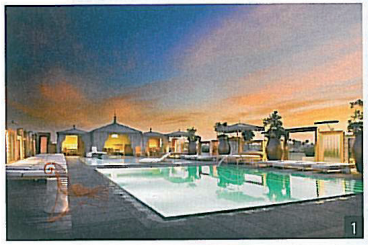
DIE **KONKURRENZ** SCHLÄFT NICHT UND SCHON GAR NICHT IN DER GASTRONOMIE. JEMAND, DER DAS GENAU WEISS, IST **PIERRE NIERHAUS**. DENN ER VERANSTALTET REISEN ZU DEN MARKTFÜHRERN DER BRANCHE. ZUKÜNFTIGE **TRENDSETTER** ALS REISEBEGLEITER SIND STETS WILLKOMMEN. Text: Nina Wessely

Reich in der Gastronomie. Ein gewagter Titel für das Buch eines Consulters, doch der Erfolg gibt ihm recht. Denn Pierre Nierhaus weiß, wie man in dieser Branche Geld macht. 2003 wechselte der damalige Großgastronom als Betreiber von insgesamt 13 Betrieben die Fronten und gründete das Hospitality-Beratungsunternehmen „Pierre Nierhaus Consulting GmbH" in Frankfurt. Heute ist er zwar immer noch Herr über zwei Gastronomiebetriebe, doch die Fachwelt kennt ihn als renommierten Berater, vor allem in Trendfragen.

Sein Erfolgsgeheimnis: Der gebürtige Düsseldorfer bereist an 200 Tagen im Jahr den Globus auf der Suche nach neuen Modeerscheinungen in der Gastronomie, um diese dann seinen Kunden zu präsentieren, bevor noch jemand auch nur auf die Idee gekommen ist, in dieser Neuheit einen ernst zu nehmenden Wettbewerbsvorteil zu sehen. Doch der Erfolg kam auch zu Pierre Nierhaus nicht über Nacht. Der Consulter entwickelte über viele Jahre hinweg eine Art sechsten Sinn dafür, wo die nächsten lukrativen Geschäftsideen verborgen liegen. Momentan ganz weit oben auf seiner Liste der Trend-Metropolen: Shanghai, Los Angeles und die Stadt, wo laut Nierhaus das Gastro-Gold begraben liegt, Las Vegas.

> **„Der optimale Mix für ein Konzept ist folgender: ein Drittel eigene Idee, ein Drittel Tradition, ein Drittel ‚geklaut'.**
>
> Pierre Nierhaus

Doch Nierhaus' Job ist es, gefundene USPs und Wettbewerbsvorteile seinen Kunden, also Gastronomen, weiterzuvermitteln. Wie so etwas am einfachsten geht? Engagierte Köche, Betriebsleiter und Sommeliers mit auf die Reise ▸



Im September 2011 geht es für die Trend-Hunter in die Stadt der Schönen und Reichen, nach Los Angeles: 1 Einer der Trend-Hotspots ist das „SLS-Hotel" mit exklusivem Pool 2 Asian Style in LA: Das Gourmetrestaurant des „SLS-Hotels".

„Wer in der Gastronomie die Zukunft mit ihren unglaublichen Chancen nicht berücksichtigt, wird nicht überleben."

Pierre Nierhaus
Gastronomie-Consulter
www.nierhaus.de

nehmen und ihnen die Möglichkeit geben, sich selbst vor Ort ein Bild zu machen, um eigene Schlüsse zu ziehen. Eigene Schlüsse ziehen – sehr gut. Aber wozu braucht man dann noch einen Berater? Den braucht man, um auch einen Blick hinter die Kulissen der führenden Betriebe zu erhaschen. Denn ein Pierre Gagnaire oder Jean Georges Vongerichten lässt nicht jeden in seine Kochtöpfe blicken. Und da kommt das globale Netzwerk des Consulters ins Spiel. Das Ergebnis jahrelanger Reisen und der Trend-Spürnase von Pierre Nierhaus.

Viva Las Vegas

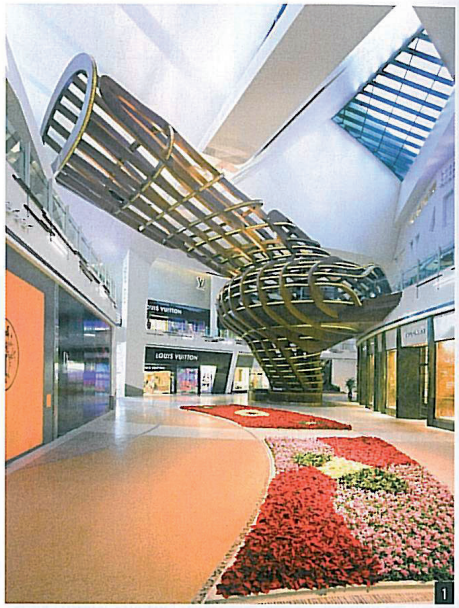
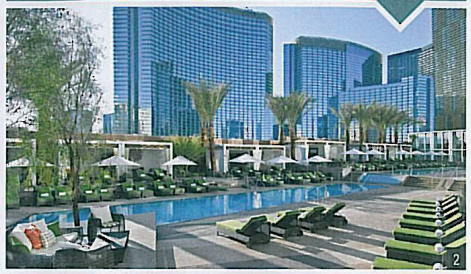
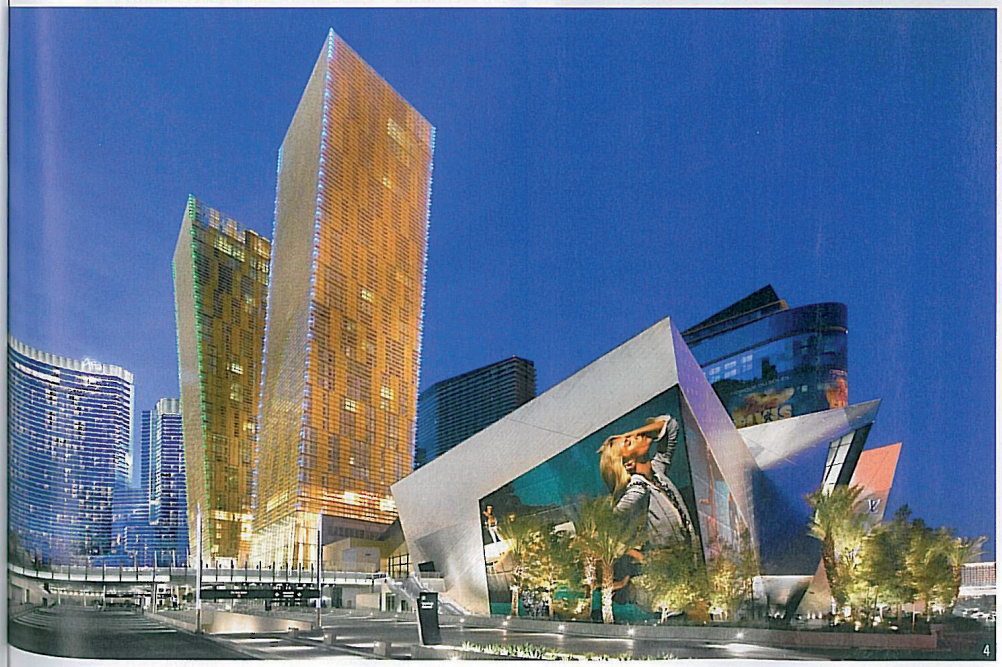
Die Bühne der Welt: größer, besser, schöner – das permanent und bei maßstabsetzendem Service und opulenten Geschmacksexplosionen. Las Vegas ist eine der jährlich auf dem Reiseplan stehenden Destinationen von Pierre Nierhaus' Gastronomie-Trendreisen. Unglaubliche 33 Milliarden Dollar hat die Wirtschaft in den letzen Jahren in den Tourismus der Stadt gesteckt. Neues Zugpferd an der Spitze ist das „City Centre", zu dem das „Aria Resort & Casino" mit 4000 Zimmern, das „Vdara Hotel & Spa" und das „Mandarin Oriental Las Vegas" gehören. In Las Vegas versammelt sich die Speerspitze der Top-Gastronomie. Beinahe jeder Kulinarik-Mogul wie Pierre Gagnaire oder Joel Robuchon hat bereits eine Dependance in der Stadt der 1000 Lichter. Denn in Las Vegas sitzt man am Puls der Zeit, was professionelles Entertainment und Eventmanagement betrifft.

Boomtown Asiens

Asien ist aktuell der ultimative „Place to be". Dynamik und Erneuerung stehen hier auf der Tagesordnung. Unangefochten an der Spitze der Pyramide der sprießenden Trends steht dabei Shanghai. Die Wirtschaft boomt, der Handel wächst und mit ihm eine Vielfalt in der Gastronomielandschaft, die es sonst nirgendwo gibt. Mittendrin in der Trendmaschinerie Shanghais sind Pierre Nierhaus und seine Reiseteilnehmer. Zwischen dem im obersten Stock des „Shanghai World Financial Centers" gelegenen edlen „Park Hyatt Hotel" und Jereme Leungs exklusivem „Whampoa Club". Auf der Suche nach neuen Trends, die es in zehn Jahren auch in Deutschland und Österreich zu bewundern gibt. ■

> **„Einen großen Vorsprung im Leben hat immer derjenige, der schon lange handelt, wenn die anderen noch reden."**
>
> John F. Kennedy

Fotos: Pierre Nierhaus Consulting GmbH/Martin Joppen, Park Hyatt Hotel/Hyatt Hotels and Resorts, SLS-Hotel
Link: Fotograf/Filmemacher/Visionär & Trendforscher/Wanderer/Inc., City Center Las Vegas, Crystals, Mandarin Oriental Hotel Group



Im September 2011 werden Trends in Las Vegas aufgespürt: 1 „The Crystals": Entertainment und Shopping im acht Milliarden Dollar schweren „City Center" 2+3 Asiatischer Prunk in den USA: Das „Mandarin Oriental Hotel" zwischen eindrucksvollen Wolkenkratzern 4 Der Stolz der Stadt: Im „City Center" in Las Vegas werden Trends kreiert und umgesetzt.