

erstellt: 12.10.2009

Pierre Nierhaus - ein Gastronomie-Trendexperte: Das läuft falsch bei den deutschen Gastronomen?

O-Ton: Pierre Nierhaus, Gastronomie-Trendexperte, Berater, 60313 Frankfurt

Länge: 7:43 (11 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Lokalredaktion

Info: O-Töne des anerkannten Gastronomie-Trendexperten Pierre Nierhaus zu der Gastronomie der Zukunft: Alles wird schneller, frischer, teilweise kleiner und ein Muss: freundlicher. Weltweit ist der Fachmann unterwegs und berät die Großen der Branche.

Nierhaus antwortet auf folgende Fragen:

1. Ich bitte Sie, sich einmal kurz vorzustellen.
2. Was läuft falsch bei den deutschen Gastronomen?
3. Was passiert denn im Markt, so dass "Reich in der Gastronomie" auch für deutsche Gastronomen wieder zählen kann?
4. Sie sind viel in der Welt unterwegs - welches sind die Erfolgsrezepte, wie sieht die Gastronomie zukünftig aus?
5. Wodurch besticht beispielsweise London?
6. Das heißt: Die Currywurst-Bude gesund gemacht, in einem edlen Ambiente?
7. Was funktioniert am Besten?
8. Besinnt sich der Gastronom wieder auf die Regionalität zurück?
Ist das das Geheimrezept?
9. Zukunft in der Gastronomie = Edles Restaurant oder rustikale Currywurst-Bude?
10. Fazit - wie sieht die Gastronomie der Zukunft aus?
11. Gewinnen oder verlieren deutsche Gastronomen im weltweiten Vergleich eigentlich beim Thema "Freundlichkeit"?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

anuga09_Niehaus_OTN.mp3