

TREND TOUR LONDON STUDIENREISE

3 Tage / 2 Nächte

20 bis 22. April 2016



Trend Tour London

Wollen Sie Anregungen für Trends und neue Ideen für Ihren Betrieb?

Dann ist London eine Reise wert. Die Trendscouts von der Netzwerk Gruppe machen gemeinsam mit Ihnen eine kulinarische Reise nach London.

Tatsache ist, dass die Stadt an der Themse bereits seit einigen Jahren neben New York die urbanen, gastronomischen Trends vorgibt. Die neuen Lokale setzen mit ihrem extremen Qualitätsanspruch und ihrem coolen Design absolut neue Maßstäbe.

Die wichtigsten Lokale/Viertel, die wir in London besichtigen werden:

- Hoxton, Shoreditch, City, St. Pauls, London Bridge, Southwalk, Covent Garden, Marylebone, SOHO
- Snack- und Quick-Service Konzepte (EAT, Pret a Manger, Itsu, Nandos, Wahaca etc.)
- die „Dining Rooms with view“ im höchsten Gebäude der EU „The Shard“ mit dem Hotel „Shangri La“ und den Restaurants Ting, Gong, Aqua Shard, Oblix und Hutong
- high end Restaurants wie Zuma, Sketch und Hakkasan
- Jamie Olivers best of - von Jamie´s Italien Kitchen bis zum Steak House „Barbecoa“
- Burger Konzepte wie Shake Shack, 5 Guys, Love Lounge, Gourmet Burger Kitchen
- Verbindung von Shopping & Gastronomie in der One New Change Mall
- die Gastro Pubs mit The Duke of Cambridge oder Hix von Mark Hix
- neue Hotelkonzepte wie ACE Hotel, citizenM Hotel, Hub-Hotel (11,5 qm Zimmer), Hoxton Hotel etc.
- Pop-Up-Mall und Street-Food im Container in Boxtown
- Neue Szene in Hoxton, Shoreditch und Soho



Geplanter Verlauf London Workshop

Wir treffen uns am Flughafen Wien und fliegen gemeinsam nach London. Vom Airport gibt es einen Taxitransfer ins Hotel. Wir treffen uns dann gegen 10.00 Uhr morgens in unserer Hotellobby. Sie erhalten erste Informationen über den Londoner Markt. Detaillierte Vorabinfos erhalten Sie ca. 2 Wochen vor Abflug.

Programm, Mittwoch, 20.4.2016:

- | | |
|---------------------|--|
| 7.45 - 9.05 | Flugzeit Wien oder München - London mit British Airways |
| 9.00- 10.00 | Transfer ins Hotel (Check in ist zu früh; Koffer abgeben) |
| 10.30 | Besprechung des Programmes im Hotel |
| 11.30 bis 15.00 Uhr | Besichtigung und Mittagessen im „The Shard“ mit Shangri-La Hotel, aqua shard Restaurant von Rainer Becker, Oblix Restaurant, Hutong Restaurant |
| 15.30 bis 16.00 Uhr | Check-in im Hotel |
| 16.30 bis 19.30 Uhr | One New Change Mall (Nandos, BYRO Hamburger, Zizzi, Pho, Burrito, Wahaca, Wasabi etc.)
<u>Folgende Betriebe werden in diesem Viertel besichtigt:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Burger & Lobster, • Bread Street kitchen von Gordon Ramsay, • the happenstance • Gourmet Burger kitchen • citizenM London Bankside Boutique Hotel ; Crashbad |
| 20.00
22.00 | Abendessen im „BARBEOA“ , dem Steakhouse von Jamie Oliver SOHO |



Donnerstag, 21.4.2016:

bis 9.30 Uhr Frühstück
9.30 Besprechung des Programmes im Hotel
10.00 bis 14.00 Uhr Besichtigung und Mittagessen von Szene Viertel **Shoreditch** und Mittagessen in der vintage Location „**Pizza East**“.

Folgende Betriebe werden in diesem Viertel besichtigt:

- Boxpark Shoreditch
- Boneyard Street Food Market
- Meat Mission Burger
- Albion Cafe, Bakery and Food Store von Terence Conran
- ACE-Hotel | 100 Shoreditch High Street | nahe Square Brick Lane Market
- Hoxton Grill & Boutique Hotel

15 bis 19 Uhr walk durch Marylebone/Soho/Covent Garden

- The Beast (Hummer & Steak)
- Hakkasan
- Roka
- Princi
- whole food market
- Belgo
- Hub
- Bills

20 Uhr Abendessen in HAKKASAN
22.00 SOHO/Covent Garden



Freitag, 22.4. 2016 - zur freien Verfügung!

Empfehlung: Harrods oder Stadtrundfahrt

- 14.00 Gemeinsamer Treffpunkt im Hotel
Taxi Transfer zum Airport
- 16.35 Abflug nach Wien/München



Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Trend Tour London an.

London von Mittwoch bis Freitag, 20.-22.4.2016

Reisepreis:	€ 990,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)	
Pauschalpreis:	€ 990,-
EZ-Aufpreis:	€ 280,-

Dieser Preis beinhaltet den Flug von Wien nach London, das Hotel mit Frühstück, den Transfer in London vom Flughafen zum Hotel und die Reiseleitung.

Bitte tragen Sie Ihre persönlichen Daten lt. Reisepass ein:

PERSON 1

Vorname

Nachname

ADRESSE:

Geburtstag

Handy:

E-Mail

PERSON 1

Vorname

Nachname

ADRESSE:

Geburtstag

Handy:

E-Mail

Ihre Rechnungsadresse:

Firma:
Funktion:
Adresse:
PLZ:
Telefon:
E-mail:

Stempel, Datum und Unterschrift:

Nachbuchungen:

Da das reservierte Fix-Flugpreiskontingent nur bis zur angeführten Buchbarkeit bzw. bis 3 Monate vor Reisebeginn gültig ist, haben Spätbucher mit Flugzuschlägen zu rechnen!
Stand der Tarife, Treibstoffpreiszuschläge, Flughafentaxen und Wechselkurse: 1.2.2016. Die angeführten Preise entsprechen dem Stand der Drucklegung. Da diese laufenden Änderungen unterliegen, werden sie im Rahmen der Restzahlungsvorschreibung zum aktuellen Stand verrechnet! Programm- und Preisänderungen vorbehalten. Bordverpflegung: Keine bzw. nur minimale (je nach Airline).

AGB

Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB92), die Zahlungs-, Storno- und Flugbeförderungsbedingungen sowie der Reise-Sicherungsschein in der letztgültigen Fassung.

Organisation

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unseren Gastro-Trend-Reisen. Sie erleben die Metropolen von der gastronomischen Seite und haben die Möglichkeit, bei unseren Besuchen in den coolsten Restaurants/Hotels entscheidende Inputs für Ihre eigene Weiterentwicklung zu erhalten.

Persönliche Betreuung

Gastro Trend Touren sind Reisen mit einem auf die Gastronomie und Hotellerie abgestimmten Programm, das nach Möglichkeit immer auf die persönlichen Bedürfnisse unserer Teilnehmer eingeht. Das Programm kann noch individuell angepasst werden.

Ortskenntnis

Ihre Begleiter sind Gastronomieprofis mit Fachwissen und Praxisbezug. Sie verfügen über Orts- und Marktkenntnisse.

Begrenzte Teilnehmerzahl

Überschaubare Kleingruppen von ca. 8 bis 15 Personen ermöglichen ein intensives Gruppen-Erlebnis und die Chance, neue Kontakte zu knüpfen.

Reiseplan

Der genaue Ablauf der Reise wird aus Aktualitätsgründen und abhängig von den Führungen in den Betrieben erst kurzfristig bekannt gegeben.

Anmeldung

Mit der schriftlichen Anmeldung zur Trend Tour schließt der Teilnehmer mit der Netzwerk Gruppe Unternehmensentwicklungs GmbH. einen verbindlichen Vertrag ab.

Nachbuchungen:

Da das reservierte Fix-Flugpreiskontingent nur bis zur angeführten Buchbarkeit bzw. bis 3 Monate vor Reisebeginn gültig ist, haben Spätbucher mit Flugzuschlägen zu rechnen!

Stand der Tarife, Treibstoffpreiszuschläge, Flughafentaxen und Wechselkurse: 1.2.2016. Die angeführten Preise entsprechen dem Stand der Drucklegung. Da diese laufenden Änderungen unterliegen, werden sie im Rahmen der Restzahlungsvorschreibung zum aktuellen Stand verrechnet! Programm- und Preisänderungen vorbehalten. Bordverpflegung: Keine bzw. nur minimale (je nach Airline).

AGB

Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB92), die Zahlungs-, Storno- und Flugbeförderungsbedingungen sowie der Reise-Sicherungsschein in der letztgültigen Fassung.

Gruppengröße

Die Mindestteilnehmerzahl bei Gastro Trend Touren beträgt 8 Personen. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl ist der Veranstalter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Bereits geleistete Zahlungen werden unverzüglich zurückerstattet.

Erfüllungsort ist Linz an der Donau.

Detailinfos

FUN DINE ist das NEUE FINDE DINE

Teure Menüs in förmlichen Gourmetrestaurants? Aber nicht doch. Junge Köche setzen jetzt auf eine neue Lässigkeit ohne Kompromisse bei der Qualität.

Die Zeiten haben sich geändert, sagt Jason Atherton, der 4 Lokale in London betreibt (Pollen Street Social, Social eating House, etc.). Die Gäste wollen hervorragendes Essen aus besten Produkten, sich aber nicht mehr vorschreiben lassen, was sie anziehen sollen und keinen Service, der Ihnen lange Vorträge hält. Sie wollen eine lockere Atmosphäre, Spaß und vor dem Essen Bier trinken! Fun Dine hat sich als neue Begrifflichkeit der legeren Restaurants durchgesetzt. Der Trend des Fun Dine, der eigentlich keiner mehr ist, sondern mittlerweile ein etabliertes Pflänzchen in der Gastronomie findet bei jungen Köchen Anklang.

London ist neben NY die Burger & Steak Hochburg Europas

Gourmetburgerläden wie popburger, brgr Bar, Five Guys, BLT Burger und der amerikanische Ableger Shake Shack von Danny Meyer sehen auf dem Programm und sind immer noch aktuell. Auch Jamie Oliver mischt mit bei der Burgermania. Was alle Burgerbetriebe verbindet ist, dass im Vergleich zum MacD bestes Rindfleisch, selbst gebackene Brötchen, homemade Fritten / Süßkartoffel Fritten und selbstgemachtes Ketchup im coolen Ambiente den Unterschied ausmachen.

Jamie Oliver ist ohne Zweifel einer der beliebtesten Köche Englands. Dass er es auch geschäftlich drauf hat, beweist er immer wieder. Mit der Eröffnung von "Barbecoa" im brandneuen "One New Change" Shopping Emporium in der City, Londons Finanzviertel auch vertreten. **Barbecoa spezialisiert sich auf Gegrilltes**, und wird dadurch gleich zur neuen Traumdestination für Fleischtiger.

Wie man am Beispiel Burger sieht, geht der Trend Richtung „Monokonzepte“. Das sind Restaurants, die sich auf ein oder zwei Produkte spezialisieren. Zwei der besten Monokonzepte sind das „Burger & Lobster“ und „The BEAST“ ein cooles King Crab & Steak Restaurant. Das Resümee ist bei beiden Konzepten dieselbe: zwei Produkte und ein Preis (Burger oder Lobster um 20 Pfund).

Asia kitchen ist weiterhin en vogue

Die asiatische Küche wird hoch professionell in den Lokalen Zuma, Roka und Sticks`n`Sushi zelebriert.

Seit Kurzem in der City, in Londons Finanzzentrum »HKK« steht für »Hakkasan Kitchen« und ist ein Ableger der »Hakkasan«-Kette, die für luxuriöse China-Küche steht. Im »HKK« legt man noch mal eins drauf und serviert ausschließlich Menüs. Nichts lenkt im puristisch gestylten Raum von den mit enormem Aufwand produzierten Köstlichkeiten ab.

Frankreich

Das im Februar eröffnete Restaurant »Balthazar« fertigt täglich bis zu 960 Gäste ab, 20 Menschen erledigen die Telefonanfragen. Dieser Ableger der 1997 vom Briten Keith McNally in New York eröffneten Brasserie sieht aus, als wäre er seit Jahrzehnten in Betrieb. Wände in Nikotingelb, rote Lederbänke mit Kunstpatina sowie alte Bahnhofsuhren verpassen der riesenhaften Brasserie eine vermeintlich altherwürdige Atmosphäre.

Doch was vor sechzehn Jahren in Lower Manhattan für Furore sorgte, ist heute allgegenwärtig. London erlebte 2012 mit »Brasserie Zédel« und »Delauney« ähnliche Konzepte.

Trend Gastro Pub

Unter Gastro-Pubs versteht man Lokale, die sich von herkömmlichen Pubs durch ihre Küche auf Basis biologischer Produkte abheben. Das herausragendste Lokal dieser Art in London ist „**The Duke of Cambridge**“. Es ist das einzige zertifizierte Organic-Pub Großbritanniens. Im Duke kommen nur saisonale Bio-Produkte auf den Teller.

The Shard

Von der Themse aus sieht The Shard in London wie eine Glasscherbe (daher auch der Name) oder ein umgedrehtes Stanitzel aus. Kommt man näher, baut sich das 87-stöckige Gebäude, 72 davon sind nutzbar, als mächtiges Glashaus auf. Im Mai 2014 eröffnete die asiatische Shangri-La-Gruppe im über 300 Meter hohen Wolkenkratzer nach Paris und Istanbul ihr drittes Hotel in Europa.

Shangri-La zog in die Stockwerke 34 bis 52 des neuen Londoner Wahrzeichens. (202 Zimmer). Die Hochgeschwindigkeitsaufzüge landen in der asiatisch-angehauchten Sky-Lobby in der 35. Etage. Zum Speisen geht's ins Asia-Signature Restaurant Ting (Chinesisch für Wohnzimmer) oder in die höchste Bar Londons, ins Gong im 52. Stock.

Stand Februar 2016