



TRANSGOURMET

akademie



SEMINARE & WORKSHOPS 2024

Find us on



VORWORT



**„ES IST KEINE SCHANDE NICHTS ZU WISSEN, WOHL
ABER, NICHT LERNEN ZU WOLLEN.“**

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Gästinnen und Gäste unserer Seafood Akademie,

Digitaler Wandel, Energie- und Klimakrise, Kriege weltweit und steigende Kosten allerorts beschäftigen derzeit die Menschen. Es gilt, sich diesen Herausforderungen zu stellen und hoffnungsvoll, engagiert, motiviert und aktiv in die Zukunft zu schauen. Wir möchten mit Produktinnovationen, neuen Konzepten und Ideen sowie interessanten Seminar- und Weiterbildungsangeboten, unseren Teil dazu beitragen.

„Lernen ist wie das Rudern gegen den Strom, sobald man aufhört, treibt man zurück.“

Lebenslanges Lernen und eine stetige Weiterbildung ist sowohl für die persönliche als auch berufliche Weiterentwicklung von hoher Bedeutung. Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört gut zu sein.

Wir wollen wissenshungrigen Teilnehmenden unserer Seminare Informationen und Fachwissen vermitteln, sie sensibilisieren, begeistern und motivieren, in ihrem Arbeitsumfeld als Liebhaber:innen, Botschafter:innen und Multiplikator:innen für Fisch & Seafood zu agieren. Wer selbst brennt, kann auch andere anstecken und begeistern.

Es ist nicht genug, zu wissen – man muss es auch anwenden. Es ist nicht genug, zu wollen – man muss es auch tun. Theorie & Praxis gehören zu unserem Programm fest zueinander.

Schauen Sie in unser Programm 2024 und finden Sie das passende Angebot. Werfen Sie auch einen Blick auf die Studienreisen, denn „Die beste Bildung findet ein gescheiter Mensch auf Reisen.“ (*J.W. von Goethe*).

Für diejenigen, die kundenindividuelle Seminare oder Workshops mit bestimmten Zielgruppen bei uns durchführen möchten, sind wir auch da. Bildung beginnt mit Neugierde. Man lernt nie aus. Sprechen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns auf Sie in Fischtown.

Ihr Ralf Forner

DIE SEAFOOD AKADEMIE IN BREMERHAVEN

Kontinuierliche Schulungen und Fortbildungsmaßnahmen sorgen dafür, dass die Mitarbeiter:innen der Transgourmet Seafood in punkto Fisch & Seafood stets „up to date“ sind und ihr Know-how fortlaufend erweitern können. Angeboten werden sowohl Basisseminare als auch Profikurse.

Praxisorientierte Darbietungen, durchgeführt von erfahrenen Spezialist:innen, bieten Einblicke in neue maritime Zubereitungsideen, Trends und machen das Personal in jedem Bereich fit für den erfolgreichen und kompetenten Fischverkauf.

Betriebsbesichtigungen geben die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Fischverarbeitung in Bremerhaven und der Region zu schauen.

Neben der theoretischen Wissensvermittlung durch unsere Fischexpert:innen haben die Teilnehmenden auch die Möglichkeit, Fisch & Seafood ganz praxisnah zu erleben.

Das Programm in Bremerhaven ist sehr vielseitig – von Nachhaltigkeit, Warenkunde über Betriebsbesichtigungen bis hin zur selbstständigen Zubereitung von Fisch & Seafood (unter Fachanleitung) und anschließender Verkostung.

Ein echtes Erlebnis in der Seestadt Bremerhaven und eine Mischung aus Lernen & Erleben!



DIE AUSSTATTUNG DER SEAFOOD AKADEMIE

Das Kompetenzzentrum verfügt über einen modernen Küchen- und Schauthekenbereich, der mit hochwertigem Equipment ausgestattet ist. Im Küchenbereich steht vom Konvektomaten über Fritteusen und Kochinseln bis hin zur Griddle-Platte alles zur Verfügung, um professionelle Fisch- und Seafood Schulungen für eigene Mitarbeiter:innen sowie für Kunden:innen durchzuführen.

Modernste Schautheken visualisieren darüber hinaus attraktive Präsentationsmethoden.

Ein großzügiger Tagungsraum mit bis zu 60 Plätzen komplettiert die funktionelle Bandbreite der Akademie.

Seit Ende 2014 ergänzt zusätzlich ein eigener Räucherofen die attraktive Ausstattung der unternehmenseigenen Schulungsakademie. Zusätzlich lässt nun die in 2018 neu gebaute Atlantik Bar unsere Küchenpartys zum Höhepunkt werden.

SEMINARE & WORKSHOPS

KONZEPTE



KREATIV-WORKSHOP



STUDIENREISEN



P R A X I S



WISSEN

DIE REFERENTEN DER TRANSGOURMET SEAFOOD



RALF FORNER
Geschäftsleiter



INGO GÄBLER
Trainer &
Fischsommelier IHK



ARND HUBER
Einkaufsleiter &
Fischsommelier IHK



NILS TOMKOWIAK
Stellvertretender
Betriebsleiter



THOMAS SCHAUB
Akademieleiter



SASCHA LUCHT
Leitung
Qualitätsmanagement/
sicherung



JULIA HOFFMANN
Leitung Marketing &
Backoffice Vertrieb



WOLFGANG BLUM
Sternekoch &
Küchenmeister



DETLEF LENNERTZ
Trainer & Koch



STEFANIE NIENABER | SEKRETARIAT SEAFOOD AKADEMIE
Ihre persönliche Ansprechpartnerin rund um die Seminare, von Anmeldeunterlagen bis zur Bestätigung, von Teilnehmendenunterlagen bis zum Teilnehmendenzertifikat, von Koordination der Tagesabläufe bis hin zu Fragen jeglicher Art.

Frau Stefanie Nienaber
Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de
Tel.: +49 471 14291-111

KUNDENINDIVIDUELLE SEMINARE

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit mit uns, individuelle und speziell abgestimmte Veranstaltungen für bestimmte Zielgruppen umzusetzen. Sprechen Sie uns einfach an!





10 JAHRE URSPRUNG - SURF & TURF, KÄSE & WEIN


10 Jahre Ursprung-Produkte Transgourmet. Eine Erfolgsstory die ihresgleichen sucht. Früh wurde der Trend zur Nachhaltigkeit und Ursprünglichkeit von Produkten erkannt. Mit Ursprung bringen wir mit Ihnen Werte auf den Tisch – Nachhaltigkeit auf die Speisekarte. Erzeuger mit Herzblut und Engagement, voller Identifikation und mit Leidenschaft sind unsere Protagonisten. Hervorragende kulinarische Qualitäten, ursprüngliche Produzentengeschichten, abgestimmte Nachhaltigkeitsleistungen und Produkte mit handwerklicher Qualität und Herzblut stehen für das Konzept.

In unserem Workshop nehmen wir Sie mit auf unsere Reise und in unsere Welt. Sie lernen Ursprung kennen und lieben. Nicht nur Fisch, auch Fleisch, Käse, Geflügel, Obst & Gemüse, Wein und Backwaren. Sie lernen und erkennen, warum Nachhaltigkeit mehr als eine Geschmacksfrage ist. Wir kochen mit Ihnen mit Verantwortung und Leidenschaft. Da müssen Sie einfach dabei sein.

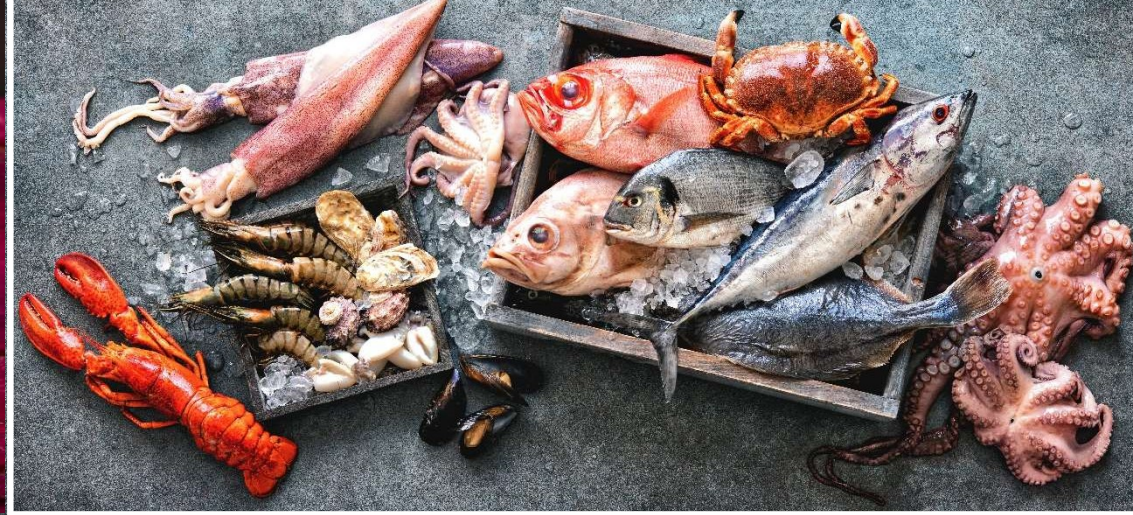
WICHTIGE INFOS

 20.-21.03.2024

 Bremerhaven

 Mitarbeitende, neue Mitarbeitende, Kundschaft, Interessenten

 220 € zzgl. Hotelkosten





WORKSHOP „MITTELMEERKÜCHE“


Mediterrane Küche und Mittelmeerspezialitäten liegen definitiv im Trend. Die Deutschen lieben italienische, griechische, spanische, portugiesische, kroatische und französische Küche. Die Mittelmeerküche gilt als gesund, leicht bekömmlich und vielfältig. Fisch & Seafood sind Hauptbestandteile der Küche.

Mit unserem Workshop wollen wir diesem Trend Rechnung zollen. Wir zeigen Ihnen, was wir zu bieten haben und inspirieren Sie für neue Ideen. Sie lernen neue Fische kennen und lieben. Die mediterrane Küche begeistert immer wieder – sie überzeugt nicht nur durch Leichtigkeit, sondern durch tolle Geschmäcker und abgestimmte Aromen sowie durch das Lebensgefühl, welches sie vermittelt.

„Wussten Sie, dass... die meisten Gerichte der Mittelmeerküche und die damit verbundene Kochkultur, die bereits einer jahrhundertalten Tradition entstammen, von Generation zu Generation weitergegeben werden und dank der tollen sowie frischen & regionalen Zutaten ein breites Spektrum an kulinarischen Gaumenfreuden bieten? Der mediterrane Stil findet sich dabei in zahlreichen Ländern Europas, die mit raffinierten Gerichten ein Urlaubsgefühl auf die Zunge zaubern können, wieder. Allesamt haben dabei neben den Zutaten auch eine Leichtigkeit in der Zubereitung gemeinsam, die nicht nur richtig köstlich, sondern auch definitiv gesund ist. Nicht umsonst ist die mediterrane Küche seit vielen Jahren nicht nur berühmt für ihre exzellenten Fischrezepte, sondern auch der Inbegriff für eine gesunde Ernährung.“

 02.-03.09.2024

 Bremerhaven

 Mitarbeitende, neue Mitarbeitende, Kundschaft, Interessenten

 220 € zzgl. Hotelkosten



WORKSHOP „FISCH & SEAFOOD PRAXIS“

In diesem Workshop steht das praktische Lernen im Vordergrund.

Wie erkenne ich frischen Fisch? Welche Merkmale weist frischer aber auf der Gegenseite auch verdorbener Fisch auf? Worauf sollten Sie beim Kauf unbedingt achten? Welche Hygiene ist wichtig? Wie wird frischer Fisch am besten gelagert? All das erfahren Sie, während Sie selber Hand anlegen dürfen.

Fisch filetieren, Fischwarenkunde, Empfehlungen, Rezept-Tipps von unseren Fischprofis - all das und noch vieles mehr erwartet Sie bei diesem Workshop! Themen wie kreative Fischsnacks, Fisch & Pasta, Surf & Turf Ideen und Sushi/Sashimi stehen mit auf dem Programm.

Am Abend findet eine Küchenparty bei uns in der Seafood Akademie statt, bei welcher alle Teilnehmenden mit eingebunden werden. Am nächsten Tag geben Betriebsbesichtigungen vor Ort einen Blick hinter die Kulissen der Fischwirtschaft.

Es wird vielseitig, abwechslungs- und lehrreich. Das dürfen Sie auf keinen Fall verpassen!

WICHTIGE INFOS



28.-29.10.2024



Bremerhaven



Mitarbeitende, neue Mitarbeitende,
Kundschaft, Interessenten



239 € zzgl. Hotelkosten



FISCH & SEAFOOD WARENKUNDE FÜR FISCHLIEBHABER

Dieser Workshop verspricht einen Ritt durch die Vielfalt der Fisch & Seafood Sortimente.

Praxis Warenkunde:

- Konsum- und Feinfische
- Exotenfrische
- Plattfische
- Süßwasserfische
- & Schalen- und Krustentiere

Theoriewissen:

- Einblick in das Importgeschäft von Garnelen, Hummern & Scallops
- Alles rund um die Mediterrane Fischküche
- Sushi & Sashimi
- & natürlich vieles mehr!

All das wird Ihnen von unseren Profis und Fischexperten vermittelt. Das Highlight des Workshops ist der Besuch des renommierten Sensoriklabors des Technologie Transfer Zentrum ttz Bremerhaven. In einer 3-stündigen Sensorik-Schulung lernen Sie viel über Ihre eigenen Sinnesorgane. Welche Eigenschaften nehmen Sie wahr? Dazu gehören Konsistenz, Struktur, Geschmack, Tasten, etc.. Die sensorische Prüfung umfasst die objektive Bewertung von Lebensmitteln durch geschulte menschliche Sinne. Sie werden begeistert sein und völlig neue Eindrücke gewinnen.



24.-25.06.2024



Bremerhaven



Kundschaft der Transgourmet
Gruppe und verbundenen
Unternehmen, Mitarbeitende



279 € zzgl. Hotelkosten



NORDDEUTSCHE TRENDTOUR

Die Norddeutsche Trendtour macht einen Querschnitt durch das Sortiment.

Wir besuchen unsere Premiumpartner und Top-Lieferanten im Norden. Fischfisch, Räucherfisch, Matjes & Marinaden, Fischfeinkost, Garnelen und Ursprung-Produkte – alles ist dabei. Praxis pur – kulinarische Highlights überall.

Forellen Abel, Feinkostmanufaktur Lauenroth, Friesenkronen Matjes & Feinkost, Reese Fischzucht und Vega Lachsproduktion und Lachsräucherei. Da kommt man normalerweise gar nicht rein. Wir geben Ihnen einen Blick hinter die Kulissen der Fisch- und Feinkostproduktion.

Erleben Sie Fischleidenschaft und Engagement am Produkt hautnah mit. Lassen Sie sich neu inspirieren und genießen Sie die kulinarischen Highlights. Es lohnt sich.

Die 3-tägige Studienreise wird Ihnen in unvergessener Erinnerung bleiben. Dabei kommt natürlich auch die Kulinarik nicht zu kurz.

Wir starten die Busreise von Bremerhaven aus.



14.-16.05.2024



Bremerhaven



Kundschaft der Transgourmet Gruppe und verbundenen Unternehmen, Mitarbeitende



600 € inkl. 2 Übernachtungen



STUDIENREISE SPANIEN

Die Studienreise führt uns an die Nordwestküste Spaniens.

Unser Ziel ist die 300.000 Einwohner zählende Hafen- und Industriestadt Vigo in der Provinz Pontevedra in der autonomen Region Galicien. Vigo verfügt über einen der größten natürlichen Häfen Spaniens und ist Standort der größten Fischereiflotte des Landes.

Der Hafen von Vigo hat bei der Versorgung mit Meeresprodukten für den menschlichen Verzehr die weltweit größte Bedeutung. Kulinarisch hat Vigo vieles zu bieten. Natürlich besuchen wir einen der Fischmärkte in Vigo.

Während der kompletten Reise erleben Sie ein Feuerwerk an Eindrücken und Erlebnissen. Muschelproduktion, Muschelzucht, Pulpoverarbeitung, Frutti di mare Herstellung, Aquakultur Steinbutt, Garnelenverarbeitung, Reinigung Tintenfisch und vieles mehr.

Sie sehen die Küstenorte Vigo, Marin, Ribeira und Costa da Morte. Natürlich schauen wir uns auch den Wallfahrtsort Santiago de Compostela an.

Kulinarisch werden Sie in neue Seafood-Welten einsteigen. Wir starten am Sonntag in Vigo, die Reise endet am frühen Freitagmorgen. Das Programm ist so vielfältig und für Fischliebhaber ein Muss.

Bitte beachten Sie die begrenzte Teilnehmerszahl von max. 22 Personen.



22.-27.09.2024



Spanien



Einkäufer:innen & Verkäufer:innen sowie Kundschaft der Produkte



Ca. 2.500 € inkl. Eco Plus Flug ab Frankfurt, Hotels, Essen & Events vor Ort



STUDIENREISE ISLAND

Island, die „Insel aus Feuer und Eis“, besticht durch seine einzigartige Natur. Beeindruckende Landschaften, spektakuläre Naturschauspiele, heiße Quellen, tobende Wasserfälle und Vulkane machen die Perle des Nordens, wie Island auch genannt wird, zu einer außergewöhnlichen und beeindruckenden Insel.

Auf unseren Studienreisen, welche am Hamburger Flughafen starten, tauchen wir in die faszinierende Inselwelt Islands ein. Wir besuchen unter anderem die Zuchtanlage sowie den Verarbeitungsbetrieb für unseren Arctic Char und erleben in der Lachszucht in den Westfjorden Islands hautnah die perfekten Bedingungen für gesunden und natürlichen Lachs. Wir erfahren an beiden Standorten mehr über die nachhaltige und schonende Nutzung der Fischbestände sowie den respektvollen Umgang mit der Natur & dem Produkt Fisch entlang der kompletten Wertschöpfungskette. Island Responsible Fisheries (IRF) informiert uns über die Bedeutung des isländischen Fisches für Europa und beschreibt die Nachhaltigkeitsmaßnahmen und Regelungen für isländischen Fisch.

Auf dem Programm steht während unserer Studienreisen nicht nur die Fischproduktion, sondern auch viel Kulinarik und ein Land der unglaublichen Naturschauspiele, voller Gegensätze, Überraschungen und Geheimnisse im Bann der Naturgewalten. Island ist in seiner Art einzigartig – Natur pur! Wir sind uns sicher, dass Sie diese beeindruckenden Ein- und Ausblicke so schnell nicht vergessen werden.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund des Wetters zu Änderungen des Programms kommen kann.

Bitte beachten Sie die begrenzte Teilnehmendenzahl von max. 10 Personen.

WICHTIGE INFOS



08.-12.04.2024 | 02.-06.09.2024



Island



Kundschaft der Transgourmet Gruppe & verbundenen Unternehmen



Ca. 2.700 € inkl. Hotel & Flüge ab Hamburg



STUDIENREISE „BACK TO THE ROOTS“



Zurück zu den Ursprüngen – dahin begeben wir uns auf unserer Studienreise „back to the roots“. Gemeinsam erkunden wir die Welt feinsten Genüsse von Fisch & Fleisch & Käse ursprünglicher Produktqualität und Philosophie.

Unsere Studienreise startet in Sarlhusen, Schleswig-Holstein, wo wir bei unserem Ursprung Teichwirt Gunnar Reese einen Einblick in die Teichwirtschaft traditioneller Art erhalten. Wir treffen die leidenschaftlichen Züchter und ihr engagiertes Team, besichtigen die Teichanlage, die Aufzucht ebenso wie die Produktion und die hauseigene Räucherei. Darüber hinaus erfahren wir, was es mit der ersten Fischaktie der Branche auf sich hat. Am Abend geht es dann für uns in die Kochschule Neumünster, wo uns Bettina Seitz (Vizeweltmeisterin im BBQ Grillen und Fleischsommelière & Fischsommelière), Ingo Gäbler (Fischsommelier), Thilo Hildebrand (Fachberater der Transgourmet Fleischwerke Hildesheim & Ulm) und Sebastian Foßhag (Eigenmarken Leitung) willkommen heißen. Die perfekte Location, um sich getreu dem Motto „Surf & Turf“ bei einem gemeinsamen Kochevent Fisch, Fleisch & Käse aus nachhaltiger, qualitätsorientierter Landwirtschaft intensiv zu widmen. In entspannter Atmosphäre, in der wir gemeinsam lernen, Hand anlegen, probieren und genießen, dreht sich alles um den Austausch und viele frische Ideen. Bei unserem gemeinsamen Abendessen lassen wir den Tag Revue passieren und kulinarisch ausklingen. Nach einem gemeinsamen Frühstück erfahren wir zunächst mehr über die Philosophie, Nachhaltigkeit, Umsetzung und Unterstützungsmaßnahmen der Marke Ursprung, bevor uns die Profis der Seafood Akademie und der Transgourmet Fleischwerke die vielfältigen Ursprung Produkte anhand des Fisch & Fleischsortimentes präsentieren und uns selbstverständlich probieren lassen.

Gegen 15.00 Uhr treten wir, ganz sicher mit einer Menge Inspirationen und neuer Impulse, die Heimreise an.



12.-13.09.2024



Schleswig-Holstein



Mitarbeitende, Kundschaft der Transgourmet Gruppe & verbundenen Unternehmen



199 € inkl. Hotelübernachtung & Kochschule



STUDIENREISE HOLLAND

Unsere Fischerlebnis- und Trendtour Holland 2024 führt uns ans schöne IJsselmeer zu den Fischerdörfern Lemmer in Friesland und Urk in der Provinz Flevoland.

Die 3-tägige Studienfahrt und Trendtour startet am 22.05.2024 um 12.00 Uhr in Lemmer. Der 1. Tag beginnt mit einem intensiven Fisch-Workshop bei unserem Businesspartner Sterk Seafood. Sie erfahren mehr über Thunfisch, Zander, Plattfische, Matjes, vegane Fischersatzprodukte, Muscheln & Krabben aus Holland sowie neue Konzepte. Den Abend verbringen wir bei Sterk Seafood mit einem herzhaften maritimen Fischerbuffet und einem intensiven Get-together.

Am 2. Tag werden wir direkt vom Hotel mit zwei original holländischen Plattenseglern abgeholt und wir fahren durch den schönen Ort Lemmer bis zur Schleuse. Dort steigen wir aus und besichtigen einen der größten Fischproduzenten der Region - Mowi Lemmer. Hier verkosten wir auch Produkte aus dem Mowi Sortiment. Danach geht es dann mit dem Fischkutter und einem Segler auf's IJsselmeer zum Fischfang. Gegen Spätnachmittag geht es zurück. Mit einem Surf & Turf Grillbuffet und einem traditionellen Räucheraal-Essen geht es dann weiter.

Am 3. Tag geht es früh morgens auf die Auktion nach Urk. Wir besuchen dort zwei fischverarbeitende Betriebe und treten nach einem guten Mittagessen im Urker Hafen gegen 14.00 Uhr die Heimreise an.

Bei dieser Erlebnisreise sind Theorie, Praxis, Wissen und Event perfekt aufeinander abgestimmt. Es ist mittlerweile unsere 3. Studienreise nach Holland – die Begeisterung der Teilnehmenden kannte keine Grenzen. Somit haben wir uns entschieden, es noch einmal zu machen.

IMPRESSIONEN AUS 2022 & 2023



WICHTIGE INFOS



22.-24.05.2024
Start 12:00 Uhr



Holland | Lemmer



Kundschaft der Transgourmet
Gruppe & verbundenen
Unternehmen, Mitarbeitende



450 € inkl. 2 Übernachtungen
bei eigener Anreise

FORTBILDUNG ZUM FISCHSOMMELIER/ ZUR FISCHSOMMELIÈRE IHK



Das Wissen rund um das Thema Fisch & Meeresfrüchte wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK-Abschluss wird die Vielseitigkeit von Fisch und Meeresfrüchten in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert. Der ausgebildete Fischsommelier/die ausgebildete Fischsommelière ist Ansprechpartner:in als Person vom Fach und Berater:in zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund um das Thema Fisch & Seafood.

Je nach Vorkenntnissen und ausgeübten oder angestrebten Beruf können folgende Ziele gegeben sein:

- » Im Berufsleben einen Vorsprung zu haben
- » Fachkenntnisse zu vertiefen und zu ergänzen, fundierte Weiterbildung
- » Kompetente und fachlich fundierte Beratung anbieten zu können
- » Einkauf und/oder Zubereitung optimieren zu können
- » Genuss für den Gast optimieren zu können

Als Teilnehmende dieses Seminars lernen Sie die Besonderheiten des Nahrungsmittels Fisch von der Produktion über die Verarbeitung und die Zubereitung bis hin zur Empfehlung an den Kunden kennen. Schwerpunkte der Fortbildung liegen in der Warenkunde, der Fischsensorik sowie Qualitätsprüfung und -erkennung. Das Seminar hat einen hohen sensorischen Praxisbezug. Im Selbststudium mit vorgegebener Lektüre muss sich ein erheblicher Teil der theoretischen Warenkunde für die schriftliche Prüfung angelernt werden. Nach erfolgreich bestandener Prüfung können Sie Ihr erworbenes Wissen dann in Ihrem beruflichen Umfeld sofort umsetzen und sich so einen Vorsprung im Berufsleben sichern. Fischsommelier/Fischsommelière mit IHK-Abschluss können nur Personen werden, die bereits über eine langjährige Berufserfahrung, nötiges theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen mit Fisch & Seafood verfügen.

Der Projektträger ist die Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG mit ihrer Transgourmet Seafood Akademie mit Sitz in Bremerhaven.

Als Kooperationspartner fungieren die Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven, das ttz Bremerhaven und das FischMagazin.

Termine 2024

- Part 1: 04.-07. März 2024
- Part 2 inkl. Prüfung: 16.-20. September 2024

Termine 2025

- Part 1: 10.-14. März 2025
- Part 2 inkl. Prüfung: 15.-19. September 2025

Max. Teilnehmendenzahl pro Kurs: 26
Kosten ab 2025: 4.500€ plus 250 € Prüfungsgebühren,



INTERESSE? SO MELDEN SIE SICH AN

Die Anmeldungen und Bewerbungen zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK-Abschluss erfolgt in zwei Schritten.



STEP 1

Sie schicken ein kurzes Motivationsschreiben (Bewerbungsschreiben) und einen maximal einseitigen Lebenslauf an das FischMagazin Ansprechpartner:

André Nikolaus (Chefredakteur)

Redaktion FischMagazin

An der Alster 21

20099 Hamburg

Tel.: 040 248454-17 | Fax: 040 28037-88

E-Mail: andre.nikolaus@snfachpresse.de

- Warum wollen Sie an dem Kurs teilnehmen? Motivation?
- Welche Voraussetzungen bringen Sie mit? Bitte Nachweise beifügen.
- Warum sollten wir uns für Sie entscheiden?
- Zu welchem Kurs melden Sie sich an?



STEP 2

Aus dem Kreis der Bewerber:innen werden 26 Teilnehmende ausgewählt und bei Bedarf entsprechende Wartelisten angelegt. Sie erhalten vom FischMagazin ein Feedback, ob Sie an einem Kurs teilnehmen oder ob Sie auf der Warteliste stehen.



Bei Zulassung zur Fortbildung erfolgen weitere Informationen von der Transgourmet Seafood Akademie.

FISH INTERNATIONAL 2024



Mit über 500qm Standfläche wird Transgourmet Seafood wieder den größten Messestand der Fischmesse stellen.

Gemeinsam mit unseren Partnern werden wir ein Feuerwerk an Innovationen und Produkten dort präsentieren und verkosten lassen. Als Partner mit dabei sind: VFI, Sterk Abelmann, Friesenkrone, Edna und und und...

Aus den eigenen Reihen präsentieren sich die Hamburger Feinfrost, Selgros, TGD, TG C&C, Ursprung und unsere Fleischwerke.

Zudem zeigen wir eine Sushi/Sashimi Show, präsentieren SB-Produkte und lassen Feinkostspezialitäten und Räucherfischleckereien probieren.

Die Fischmesse in Bremen wird zum Highlight der Branche in 2024. Wir tragen unseren Teil dazu bei und freuen uns auf Ihren Besuch. „Save the date“.

Kostenlos Eintrittskarten können Sie über uns erhalten. Sprechen Sie uns an.



25.-27.02.2024



Bremen

WEITERE MESSEN & EVENTS 2024

08.02.2024		Kompass Azubi Tag
29.02.2024		Karrieretag
09.04.2024		tgd Essenz Hannover
23.-25.04.2024		ESE Barcelona
08.05.2024		Aalbesatz Bremerhaven
06.-08.06.2024		Bundesverbandstagung Fisch
14.-18.08.2024		Maritime Tage & Wirtschaftsdialog Bremerhaven
09.09. 17.09. 23.09.2024		tgd Local Hero Days
04.-05.11.2024		Fischwirtschaftsgipfel in Hamburg

TGC SCHULUNGEN IN BERLIN

02.02.2024		Vor Ort Schulung durch Ingo Gäbler
21.06.2024		Vor Ort Schulung durch Ingo Gäbler
04.10.2024		Vor Ort Schulung durch Ingo Gäbler
06.12.2024		Vor Ort Schulung durch Ingo Gäbler

AKADEMIEFERIEN



In den folgenden Zeiten ist die Akademie geschlossen:

25.-29.04.2024

05.-23.08.2024

23.-31.12.2024



INFORMATIONEN ZU UNSEREM SEMINARPROGRAMM

SEMINARE & WORKSHOPS

WO FINDEN UNSERE SEMINARE STATT?

Unsere Seminare finden in Bremerhaven in unseren gut ausgestatteten Seminarräumen statt. Die Betriebsbesichtigungen werden bei unseren Lieferanten vor Ort durchgeführt.

WIE VIEL KOSTET DIE TEILNAHME AN EINEM SEMINAR?

Die Kosten pro Teilnehmenden richten sich nach dem jeweiligen Seminar und können aus der Agenda entnommen werden. Die Rechnung wird von den jeweiligen Transgourmet-Betrieben ausgestellt und ist sofort nach Erhalt und ohne Abzug zu bezahlen.

BEKOMME ICH TEILNEHMENDENUNTERLAGEN?

Zu jedem Seminar erhalten Sie ausführliche Unterlagen inkl. eines Teilnehmendenzertifikats.

WIE SIEHT ES MIT DER VERPFLEGUNG AUS?

Für Ihre Verköstigung ist gesorgt.

AN WEN KANN ICH MICH BEI FRAGEN WENDEN?

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die jeweiligen Fachberater:innen oder die Seminarverantwortlichen der zugehörigen Betriebe. Die Seminarverantwortlichen organisieren die Seminare in den Betrieben und kennen sich bestens aus. In Bremerhaven ist dies:

Frau Stefanie Nienaber

E-Mail: stefanie.nienaber@transgourmet.de

Tel.: +49 471 14291-111

HAFTUNG

Die Kursteilnehmenden haften persönlich für die durch sie beschädigte Einrichtungen und Gegenstände des Veranstaltungsortes und der darüber hinaus besuchten Betriebsstätten. Der Teilnehmende haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn oder gegenüber anderen Teilnehmenden entstanden sind.

ANMELDUNG

Die Anmeldung zu unseren Seminaren und Workshops ist mit dem jeweiligen Anmeldeformular schriftlich per Fax, E-Mail oder persönlich bei Ihrem jeweiligen Fachberater möglich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sollte ein Seminar ausgebucht sein, werden Sie darüber rechtzeitig informiert und erhalten ggf. einen Ersatztermin.

Die Bearbeitung der Anmeldedaten erfolgt unter der Maßgabe der aktuellen gesetzlichen Regelungen.

Weiterführende Regelungen zur Datenverarbeitung finden Sie unter:

<http://www.transgourmet.de/web/datenschutz.xhtml>

ÄNDERUNGEN

Es ist möglich, dass ein Seminar kurzfristig, z. B. wegen Krankheit des Referenten/der Referentin, bei Nichterreichen der Mindestteilnehmendenzahl oder aufgrund höherer Gewalt, abgesagt oder verschoben werden muss. Ein möglicher neuer Termin wird Ihnen unmittelbar mitgeteilt; sollten Sie an dem neuen Termin keine Zeit haben, werden bereits bezahlte Seminargebühren selbstverständlich erstattet. Zudem behält sich Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG vor, Änderungen bezüglich der Referenten und des Veranstaltungsortes vorzunehmen.

STORNIERUNG

Sollte es Ihnen trotz Zusage nicht möglich sein, an dem von Ihnen gewählten Seminar teilzunehmen, bitten wir Sie um eine schriftliche Mitteilung. Stornierungen, die bis 30 Tage vor Seminarbeginn erfolgen, sind kostenlos. In Absprache ist es auch möglich, eine Ersatzperson zu nennen. Bei Seminarabsagen, die weniger als 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung eintreffen, oder bei Nichterscheinen werden die kompletten Seminargebühren fällig.

URHEBERRECHT

Die Vervielfältigung und Weitergabe der zur Verfügung gestellten Unterlagen an Dritte, ganz oder in Teilen, ist nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Alle Rechte liegen bei Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG.



INFORMATIONEN ZU UNSEREM SEMINARPROGRAMM

STUDIENREISEN

WO FINDEN UNSERE STUDIENREISEN STATT?

Das Programm der Studienreise entnehmen Sie der jeweiligen Reise. Bitte beachten Sie, dass es aufgrund des extremen Wetters in den zu bereisenden Ländern zu Änderungen des Programms kommen kann.

WIE VIEL KOSTET DIE TEILNAHME AN EINER STUDIENREISE?

Die Kosten pro Teilnehmende richten sich nach der jeweiligen Studienreise und können aus der Agenda entnommen werden. Die Rechnung wird von Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG erstellt und ist im Voraus, spätestens 20 Tage vor Reiseantritt, zu entrichten.

WAS IST IM REISEPREIS ENTHALTEN?

Die einzelnen Leistungen entnehmen Sie dem Programm der jeweiligen Studienreise.

WIE SIEHT ES MIT DER VERPFLEGUNG AUS?

Für Ihre Verköstigung ist gesorgt.

AN WEN KANN ICH MICH BEI FRAGEN WENDEN?

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Frau Stefanie Nienaber

E-Mail: stefanie.nienaber@transgourmet.de

Tel.: +49 471 14291-111

HAFTUNG

Die Kursteilnehmende haften persönlich für die durch sie beschädigte Einrichtungen und Gegenstände des Veranstaltungsortes und der darüber hinaus besuchten Betriebsstätten.

Der Teilnehmende haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn oder gegenüber anderen Teilnehmenden entstanden sind.

Vertragliche Schäden, die nicht Körperschäden sind, sind auf den dreifachen Reisepreis beschränkt, soweit ein Schaden nicht schuldhaft von Transgourmet herbeigeführt wurde.

Die Haftung von Transgourmet auf Schadensersatz aus unerlaubter Handlung wird, soweit diese nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht, für Schäden, die nicht Körperschäden sind, auf den dreifachen Reisepreis des Teilnehmenden beschränkt.

EINREISEBESTIMMUNGEN

Jeder Teilnehmende ist selbst für die erforderlichen Ausweispapiere und eventueller Visa verantwortlich. Transgourmet übernimmt bei einer möglichen Einreiseverweigerung keine Verantwortung.

REISEVERSICHERUNG

Jeder Teilnehmende ist für seine Kranken-, Gepäck-, Reiserücktrittsversicherungen etc. selbst verantwortlich.

ANMELDUNG

Die Anmeldung zu unseren Studienreisen ist schriftlich per Fax, E-Mail oder persönlich bei Ihrem jeweiligen Fachberater mit dem jeweiligen Anmeldeformular möglich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sollte eine Studienreise ausgebucht sein, werden Sie darüber rechtzeitig informiert und erhalten ggf. einen Ersatztermin.

Die Bearbeitung der Anmeldeinformationen erfolgt unter der Maßgabe der aktuellen gesetzlichen Regelungen. Weiterführende Regelungen zur Datenverarbeitung finden Sie unter:

<http://www.transgourmet.de/web/datenschutz.xhtml>

ÄNDERUNGEN

Es ist möglich, dass eine Studienreise kurzfristig, z. B. wegen Krankheit des Referenten/der Referentin, bei Nichterreichen der Mindestteilnehmendenzahl oder aufgrund höherer Gewalt, abgesagt oder verschoben werden muss. Ein möglicher neuer Termin wird Ihnen unmittelbar mitgeteilt; sollten Sie an dem neuen Termin keine Zeit haben, werden bereits bezahlte Seminargebühren selbstverständlich erstattet. Zudem behält sich Transgourmet vor, Änderungen bezüglich der Referent:innen und des Veranstaltungsorts vorzunehmen.

STORNIERUNG

Sollte es Ihnen trotz Zusage nicht möglich sein, an der von Ihnen gewählten Studienreise teilzunehmen, bitten wir Sie um eine schriftliche Mitteilung. Wenn die Reise nicht angetreten wird und dies nicht vom Teilnehmenden zu vertreten ist oder kein Fall höherer Gewalt vorliegt, kann Transgourmet angemessene Entschädigung verlangen.

Folgende Rücktrittsgebühren werden wie folgt fällig:

bis zum 31. Werktag vor Reiseantritt 50 %

ab dem 30. Werktag vor Reiseantritt 60 %

ab dem 24. Werktag vor Reiseantritt 75 %

ab dem 17. Werktag vor Reiseantritt 80 %

ab dem 10. Werktag vor Reiseantritt 90 %

ab dem 3. Tag vor Reiseantritt bis zum Tage des Reiseantritts oder Nichtantritt der Reise 100 %

Außergewöhnliche Umstände höhere Gewalt:

Wegen der Kündigung der Studienreise in Fällen höherer Gewalt wird auf die gesetzlichen Vorschriften verwiesen.

URHEBERRECHT

Die Vervielfältigung und Weitergabe der zur Verfügung gestellten Unterlagen an Dritte, ganz oder in Teilen, ist nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Alle Rechte liegen bei Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG.

BESONDERHEITEN

Für Mitarbeitende der Transgourmet GmbH & Co. OHG, die an der Studienreise aufgrund betrieblicher Veranlassung teilnehmen, gelten besondere gesetzliche Bestimmungen.

HOTELS & ANFAHRT

Willkommen im alten Fischereihafen!

Auf der einen Seite: Ein Hauch von Nostalgie, von beladenen Trawlern und geschäftigen Fischauktionen ist noch zu spüren, wenn man an der Mole hier im alten Fischereihafen steht und auf die Museumsschiffe und den Leuchtturm blickt. Und auf der anderen Seite: Großzügige, lichtdurchflutete Glasfassaden unserer modernen Hotels.

'Am Schaufenster' - das steht für eine Erlebniswelt rund um Fisch und Meer, um Gastronomie und Biologie, für Unterhaltung, Kultur und Veranstaltungen. Alles liebevoll restauriert und verpackt in typischem roten Backstein.

Lassen auch Sie sich von der Seestadt verzaubern.



TRANSGOURMET DEUTSCHLAND GMBH & CO. OHG

Betrieb Transgourmet Seafood
An der Packhalle IX Nr. 11
27572 Bremerhaven
Tel.: +49 471 14291-110

Anfahrt mit dem Auto:
A27, Ausfahrt Bremerhaven-Süd (Fischereihafen), Richtung Bremerhaven, geradeaus in die Weserstrasse, nach 5 km vor der Brücke links in die Hoebelstrasse und dem Straßenverlauf folgen. Links auf Am Lunedeich abbiegen und in die dritte Straße links abbiegen.



NORDSEEHOTEL BREMERHAVEN FISCHEREIHAFFEN

Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Tel.: +49 471 93200

Anfahrt mit dem Auto:
A27, Ausfahrt Bremerhaven- Süd (Fischereihafen), Richtung Bremerhaven, geradeaus in die Weserstrasse, nach 5 km auf der Brücke links in die Ostrampe. Anfahrt mit Navigationssystem: Herwigstrasse 1



BEST WESTERN PLUS HOTEL BREMERHAVEN

Fischkai 2
27572 Bremerhaven
Tel.: +49 471 80935300

Anfahrt mit dem Auto:
A27, Ausfahrt „Bremerhaven-Süd (Fischereihafen)“, Richtung Bremerhaven, geradeaus in die Weserstraße, nach 5 km vor der Brücke links in die Hoebelstraße. 700 m geradeaus, danach rechts in den Friedrich-Albert-Pust-Platz, weiter geradeaus bis zum Ende der Straße, rechts befindet sich das Hotel.

**WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE
ANMELDUNG & IHRE
TEILNAHME!**