



TRANSGOURMET

akademie



SEMINARE &
WORKSHOPS 2021



2021 – wir starten wieder mit einem interessanten Schulungsprogramm

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

Themen Fisch in Theorie und Praxis, Ursprungsprodukte und Nachhaltigkeit, Betriebsbesichtigungen, Verkostungen, Saisonkalender von Fischen, Foodtrends, Frischfisch, Räucherfisch, Schalen- und Krustentiere, Matjes und Marinaden, Feinkostsalate und vieles mehr finden bei vielen Veranstaltungen Berücksichtigung. Schauen Sie sich bitte die einzelnen Angebote an und suchen Sie nach Ihren persönlichen Schwerpunkten Ihr Seminar aus.

Die Kompetenz unserer Fischexperten aus Bremerhaven konnte ich persönlich vor Ort durch viele Veranstaltungen kennenlernen. Ich war jedes Mal aufs Neue begeistert und habe viel gelernt.

Bitte rechtzeitig anmelden, da für 2021 die Plätze sehr begrenzt sind.
Ihr Manfred Hofer



Lernen & Erleben von Fisch & Seafood in den Zeiten von Corona

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

die Corona-Pandemie begleitet uns nun schon seit März 2020. In dieser Zeit hat sich vieles verändert. Es wurden viele Maßnahmen zur Umgestaltung unseres beruflichen und privaten Alltags entwickelt, geregelt und umgesetzt. Während unsere Seafood Akademie von März-August komplett geschlossen war, haben wir Anfang September den Restart gemacht. Selbstverständlich hat dabei der Schutz unserer Seminarteilnehmerinnen und Seminarteilnehmer die oberste Priorität. Wir haben ein spezielles Hygienekonzept entwickelt, die Gruppengrößen reduziert, Arbeitsabläufe verändert und klare Regeln aufgestellt. Auf Studienreisen in Risikogebiete (Alaska, Kanada, Asien) verzichten wir, im Gegenzug planen wir aber 2 Island Studienreisen, eine Fischerlebnistour in Cuxhaven und Ursprungsreisen nach Schleswig-Holstein.

Lebenslanges Lernen und eine stetige Weiterbildung ist sowohl für die persönliche als auch berufliche Weiterentwicklung von hoher Bedeutung. Wir wollen wissenshungrigen Teilnehmern unserer Seminare Informationen und Fachwissen vermitteln, sie sensibilisieren und motivieren, in ihrem Arbeitsumfeld als Liebhaber, Botschafter und Multiplikator für Fisch & Seafood zu agieren. Unsere Ausbildung zum Fischsommelier/Fischsommelière ist für 2021 mit 26 Personen komplett ausgebucht. Melden Sie sich schon heute für 2022 an.

Schauen Sie in unser Programm. Ich hoffe, es ist etwas Passendes für Sie dabei und freue mich, Sie als Gast und Teilnehmer in 2021 in unserer Seafood Akademie begrüßen zu dürfen. Bleiben Sie gesund.

Mit freundlichen Grüßen aus Fischtown
Ihr Ralf Forner

DIE TRANSGOURMET SEAFOOD AKADEMIE IN BREMERHAVEN



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

Praxisorientierte Darbietungen, durchgeführt von erfahrenen Spezialisten, 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 zu schauen.

Neben der theoretischen Wissensvermittlung durch unsere Fischexperten haben die Teilnehmer 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 Kompetenz-Zentrum 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie für Kunden 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.



UNSERE REFERENTEN

Unsere Referenten – alle sind Spezialisten auf ihrem Gebiet.

Unser Referentenpool besteht sowohl aus Referenten von Transgourmet als auch von unseren Partnerfirmen.



RALF FORNER - GESCHÄFTSLEITER

Seit über 30 Jahren ist er im Fisch & Seafood Bereich tätig und durchlief mehrere Stationen bei verschiedenen Fischunternehmen in Bremerhaven und umzu. Er kommt von der Insel Norderney und ist von Kindheit an mit Fischen und Angeln groß geworden, Seine Leidenschaft ist Fisch & Seafood und er wird Sie mit verschiedenen Themen bei den Seminaren begeistern.



THOMAS SCHAUB - LEITER SEAFOOD AKADEMIE

Thomas Schaub ist der Mitbegründer der Seafood Akademie vor rund elf Jahren und hat die Entwicklungen und Vergrößerungen hautnah miterlebt. Die Seafood Akademie hat sich aufgrund seiner Sammelleidenschaft für Gegenstände aus dem Fischbereich zu einem kleinen Museum entwickelt. Er wird Sie bei allen Seminarpunkten, ob am Tag oder am Abend begleiten.



INGO GÄBLER - TRAINER SEAFOOD AKADEMIE & FISCHSOMMELIER

Seit vielen Jahren in der Fischbranche tätig, durchlief er mehrere Stationen im Fischbereich.

Er wird Sie mit vielen Seminarbausteinen begleiten, ob es Warenkunde in der Theorie ist oder auch in vielen umfangreichen Praxisschulungen.



ARND HUBER – EINKAUFSLIETER & FISCHSOMMELIER

Ein Leben ohne Fisch wäre nicht möglich, das sagt er von sich selbst. Auch über 30 Jahre im Fischbereich tätig, hat er viele Länder und viele Fische kennengelernt. Sein Erfahrungsschatz und seine Kenntnisse wird er in einigen Vorträgen gerne mit Ihnen teilen.



JÜRGEN BERGMANN - MANAGER NACHHALTIGKEIT UND KOMMUNIKATION

Seit über 25 Jahren ist er im Außerhausmarkt tätig und kennt die Anforderungen von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Seine Themengebiete für die Seafood Akademie sind Nachhaltigkeit, Trends und Entwicklungen in der Branche, Unternehmensdarstellungen und vieles mehr.



SASCHA LUCHT - LEITER QUALITÄTSSICHERUNG/-MANAGEMENT

Ein absoluter Seafood Fan! Seit über 27 Jahren in der Fischbranche im Einsatz. Qualität und Frische sind sein oberstes Gebot!



WOLFGANG BLUM - STERNEKOCH & KÜCHENMEISTER

- » Ausbildung zum Koch und Boucher, Stationen als Chef de Partie in der gehobenen Gastronomie in St. Moritz, Paris und Berlin
- » Leiter von Truppenküchen der Bundeswehr, Militärischer Leiter und Ausbilder der Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr
- » Dozent an der Hotelfachschule Rostock, Senior-Consultant Institute of Culinary Art, Master of Culinary Education Institute of Culinary Art
- » Selbstständiger Consulter für Themen-Food-Konzepte, Food-Entwicklung und Food-Design, Senior Experte des SES Bonn



MIKE GOEDE – VERKAUSLEITER

- » Lehre als Industriekaufmann mit parallelem Studium zum Betriebswirt mit Wirtschaftsdiplom (VWA)
- » Mehrere Jahre im Außendienst beim Unternehmen Neue Ostseefisch GmbH
- » Seit 2005 im Unternehmen Stöver, Rewe GVS, Transgourmet zuerst als Junior Key Account Manager, dann als Key Account Manager und ab 2021 Verkaufsleiter in Bremerhaven
- » Teil des Teams im konzeptioneller Aufbau der Sparte Fisch bei Transgourmet Seafood und Selgros von Beginn an 2005



DETLEF LENNERTZ - TRAINER SEAFOOD AKADEMIE

- » Ausbildung zum Koch und Einzelhandelskaufmann, Weiterbildung zum Küchenmeister, staatlich geprüfter Betriebswirt Fachrichtung Hotel & Gaststättengewerbe
- » Filialleiter Fischeinzelhandel und Fisch & Seafood Gastronomie
- » Bezirksleiter mit Verantwortung für 20 Nordsee Einzelhandels- und Gastronomiefilialen
- » Fachberater Fisch & Seafood im Großhandel



JULIA HOFFMANN - LEITUNG MARKETING & BACKOFFICE VERTRIEB

Nach ihrem erfolgreich abgeschlossenen Betriebswirtschaftslehre Studium, begann sie zunächst als Vertriebsassistentin bei der Transgourmet Seafood bevor sie 2013 das Marketing übernahm. Zukunftsweisende Mega- und Foodtrends haben sie schon immer interessiert und nun kann sie im Lebensmittelmarketing ihrer Passion folgen und sich intensiv mit diesen Themen beschäftigen, sie erforschen und gemeinsam mit ihrer Kollegin anwenden.



NADINE KELLERMANN - JUNIOR PROJEKTMANAGERIN MARKETING

Nach dem sie im Jahr 2015 ihr Bachelorstudium der Betriebswirtschaftslehre an der Hochschule Bremerhaven absolvierte, knüpfte sie ein Masterstudium „Management im Mittelstand“ an und ist seit März 2016 Teil des Transgourmet Seafood Teams. Was sie in ihrer Arbeit antreibt und immer präsent war, ist die hohe Affinität zu Lebensmitteln. Dies bedeutet für sie, Lebensmittelkonsumtrends und das bestehende Angebot zu analysieren und festzustellen, in konkrete Produkte umzusetzen und sie schließlich zu vermarkten.



MARCO WAHSER – SELGROS

Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel, Teamleiter Frischfisch Einzelhandel, Ausbildung zur Fachkraft für Frischfisch und Fischfeinkost im Handel IHK Düsseldorf, Fachberater Fisch und Seafood im Einzelhandel, Fachberater Fisch und Seafood im Großhandel, Zu meinen Aufgaben gehören als Fachberater Frischfisch u.a. Weiterentwicklung des Warengeschäftes unter Berücksichtigung der betriebswirtschaftlichen Kennzahlen, Beratung und Schulungen hinsichtlich Prozesse und Konzepte in den Betrieben, Gestaltung und Integration von neue Sortimente.



RAINER HOLTHUSEN – SELGROS

Ausbildung zum Koch mit Ausbilderschein, Bis 2000 viele Jahre in den unterschiedlichsten Bereichen Tätig. Großküche bis Spitzengastronomie als Küchenchef, Einstieg in den Seafoodbereich Einzelhandel und Aufbau verschiedenster Abteilungen. Selgros Cash&Carry als Teamleiter Fisch 2012, Vertrieb Selgros Fachberatung Fisch und Seafood national 2015, Ausbildung zum Sommelier 2017



STEFANIE NIENABER - SEKRETARIAT SEAFOOD AKADEMIE

Ihre persönliche Ansprechpartnerin rund um die Seminare, von Anmeldeunterlagen bis zur Bestätigung, von Teilnehmerunterlagen bis zum Teilnehmerzertifikat, von Koordination der Tagesabläufe bis hin zu Fragen jeglicher Art.

KUNDENINDIVIDUELLE SEMINARE

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit mit uns, individuelle und speziell abgestimmte Veranstaltungen für bestimmte Zielgruppen umzusetzen.

Sprechen Sie uns einfach an!

Frau Stefanie Nienaber
Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de
Tel.: 0471 - 14291 110



Allgemeiner Grundkurs Fisch & Seafood

Fangfrischer Fisch kommt aus Bremerhaven. Zielsetzung des Grund- und Einführungskurs ist es, die Teilnehmer an das Thema Fisch & Seafood heran zu führen.

- Wo kommt der Fisch her? Wo liegen die Beschaffungsproblematiken?
- Wie erkenne ich frischen Fisch?
- Fischwarekunde
- Fischpraxis
- Nachhaltigkeit und Fisch
- Ursprungsfisch

Auf einer abendlichen Küchenparty erhalten Sie Einblick in die modernen Zubereitungsarten von Fisch & Seafood. Am 2. Tag besuchen Sie einige Fischbetriebe des Fischereihafens und erhalten einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der Fischverarbeitung.

Maximal 24 Teilnehmer



03.-04.11.2021



Bremerhaven



190€ zzgl. Hotelkosten



Mitarbeiter, neue Mitarbeiter,
Kunden, Interessierte



NEU

Erweiterter Grundkurs | Fortgeschrittenen Kurs Fisch & Seafood

Erstmalig in 2021 bieten wir unseren Teilnehmern und Gästen einen Aufbaukurs zum Grundkurs Fisch & Seafood an.

Dieser Kurs geht etwas mehr in die Tiefe und setzt ein gewisses Grundwissen voraus. Was sind die Themen?

- Warenkunde Schalen- und Krustentiere, vom Ursprung bis zum Tischgast
- Warenkunde Lachs. Herkunft, Qualitäten, Preise, frisch, TK, geräuchert, Innovationen
- Fisch und Sensorik: 3 Stunden Sensorikschulung im renommierten Sensorik-Labor des Bremerhavener Technologie- und Transfer Zentrums TTZ, mit Zertifikat für Ihre Unterlagen
- Frischfisch vs TK-Fisch – auf was muss ich achten?
- Trendbook Fisch, Innovationen, Trends und Konzepte der Zukunft
- Fisch & Wein: was passt zusammen?
- Fisch & Gewürze – Wiberg Profis zeigen wie man Fisch richtig würzt

Auf einer abendlichen Küchenparty wird modern gekocht. Edle Meeresspezialitäten und erlesene Weine werden Sie alle begeistern.

Maximal 24 Teilnehmer



21.-22.06.2021



Bremerhaven



240€ zzgl. Hotelkosten



Mitarbeiter, Kunden, Fischprofis




Grillworkshop Bremerhaven „Surf & Turf“

Für unseren großen Grillworkshop Bremerhaven „Surf & Turf“ haben wir uns mit zwei lokalen Partnern, der Mühlenbeck Fleischwaren GmbH und der Holzhandlung Ehlers, zusammengeschlossen, um eine gemeinsame Veranstaltung als Dankeschön an unsere Kunden, Freunde und Partner auszurichten. Mühlenbeck Fleischwaren, ein Familienbetrieb in fünfter Generation, ist in Bremerhaven und Umland für ihre hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren bekannt. Die Holzhandlung Ehlers stattet seine Kunden nicht nur mit qualitativem Holz aus, sondern sie zählt in Bremerhaven inzwischen zu den Spezialisten rund um das Thema Grill und Zubehör. In unserem Grillworkshop Bremerhaven „Surf & Turf“ kombinieren wir praktische Warenkunde mit kreativer Fischküche und inspirierenden Fleischgrillideen. Mühlenbeck Fleischwaren und Holzhandlung Ehlers stehen währenddessen als Profis mit Tipps & Tricks zur Seite. So erfahren wir, welche Grillvariante zu welchen Anforderungen und Bedürfnissen passt. Gleiches gilt für die Auswahl des richtigen Grillzubehörs. Auch unsere Fisch- und Fleischsommeliers werden diesen Grillworkshop als Fachberatung begleiten. Auf diversen Grills erleben wir den vollen Genuss erlesenster Fisch- und Fleischgerichte, von Garnelen und Ursprung Island Lachs bis hin zu Geflügel filets, Flank- oder Ribeye-Steaks. Mühlenbeck Fleischwaren präsentiert uns außerdem innovative Produkte, Fischfrikadellen und -bratwürste, die aus einer gemeinsamen Entwicklung resultieren.


Der Teilnehmerkreis wird durch die Transgourmet Seafood bestimmt, sodass nur geladene Teilnehmer zugelassen sind.



 20.05.2021

 Bremerhaven

 -

 Geladene Grillinteressierte
aus allen Bereichen, ca. 250-300 Gäste, Open-Air



Kulinarische Genussreise mit Fisch & Seafood, Ursprung Fisch, Gewürzen und erlesenen Weinen

Mit der kulinarischen Genussreise haben wir für Sie ein ganz neues Format entwickelt. Wir verbinden hier eine kleine Messe mit Wissensvermittlung und praktischer Schulung.


Am 1. Tag sind Sie in der Seafood Akademie. Hier erleben Sie folgende Themen:

- Fischinnovationen/Neue Konzepte/Trends in Theorie & Praxis
- Fisch & Wein - welcher Fisch passt zu welchem Wein?
- Surf & Turf Ursprung, Fisch & Ursprung, Fleisch & Ursprung
- Island Fisch – das Besondere
- Abschluss-Abend-Event/ Überraschungspart

Am 2. Tag geht es ins Seefischkochstudio. Dort erleben Sie in den ersten drei Stunden verschiedene Kochshows in Kombination mit Fachvorträgen.

Im Anschluss haben Sie drei weitere Stunden Zeit in Gruppen jeweils in 30 Minuten sechs Marktstände/Foodstände zu besuchen, Fragen zu stellen, Produkte zu probieren und sich schlau zu machen. Geplant sind: Räucherfischinnovationen, Fischfeinkost & Marinaden, Gewürze, Clever&Gut, Ursprung Fisch, Ursprung Fleisch und Wein.

Maximal 35 Teilnehmer

 25.-26.10.2021

 Bremerhaven

 200€ zzgl. Hotelkosten

 Kunden, Mitarbeiter, Interessierte



Reiner Praxiskurs: „kochen mit Fisch & Seafood“

Nur wer sein Produkt liebt, kann es verkaufen und vermarkten. Wir wollen mit dem neuen Kochkurs für Fisch & Seafood Ihre Begeisterung und Leidenschaft für dieses Produktfeld wecken. Im Fisch steckt Vielfalt. Die Fischexperten Ingo Gäbler und Wolfgang Blum zeigen Ihnen den Umgang mit Fisch, kochen mit Ihnen 2 Tage lang und werden Ihnen wertvolle Tipps, Tricks und Hilfestellungen vermitteln.

Die Themen:

- Kochen mit Hummer, Garnelen und Muscheln
- Grillfisch – so einfach!
- Fisch richtig würzen
- Fisch vorbereiten, filetieren und portionieren
- Fischsnacks
- Fisch zum Rohverzehr? Was ist geeignet? Sushi/Sashimi/ veganes Sushi
- Fisch-Klassiker und was man daraus machen kann
- Qualitäten erkennen, Qualitäten vergleichen, Qualitäten schmecken
- Ursprung Fisch – einfach lecker und gut

Jeder Teilnehmer erhält am Ende eine Rezeptmappe.
Dieser Kurs lohnt sich für jeden!

Maximal 20 Teilnehmer



16.-17.06.2021



Bremerhaven



190€ zzgl. Hotelkosten



Kunden, Mitarbeiter, Interessierte





Workshop Nachhaltigkeit & Fisch

Die Überfischung und Verschmutzung der Meere ist heute ein bedeutsames und sehr emotionales Thema. Nachhaltiges Handeln ist mehr denn je gefragt. Das Vertrauen darauf, dass Lebensmittel qualitativ einwandfrei und nachhaltig erzeugt werden und noch dazu gesund sind, gewinnt als Kaufargument immer mehr an Bedeutung. Der Erfahrungsaustausch mit Experten, Marktteilnehmern und Wissenschaftlern ist dabei nötig und wichtig. Wir helfen Ihnen, sich ein objektives Bild zu machen. Unser Workshop Nachhaltigkeit bringt Sie mit den richtigen Leuten zusammen.

Der Workshop Nachhaltigkeit & Fisch zählt zu den Highlights des gesamten Seminarprogramms der Seafood Akademie. Er ist gespickt mit Fachvorträgen angesehener Wissenschaftler, Fischprofis und Experten der Branche. Neben der Nachhaltigkeitsphilosophie der Transgourmet geht es auch um die Arbeitsweise des MSC.

Aquakulturbetreiber berichten über ihre Erfahrungen, die Aquakultur sowie deren Chancen & Risiken. Die Themen Verbrauchervertrauen, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Fischbranche sind zentrales Thema. Hierzu geben Ihnen Ursprung-Produzenten für Fisch einen Einblick in ihre Arbeitsweise und Philosophie. Expertenvorträge renommierter Wissenschaftler des Bundesforschungsinstitut für Fisch & Meeresforschung in Bremerhaven (VTI) und des Alfred Wegener Instituts geben Ihnen einen ganz besonderen Einblick hinter die Kulissen und in aktuelle Themen, wie Sie es so nicht wieder erleben werden.

Dieser Workshop ist in seiner Art einmalig und lohnt den weitesten Weg.

Der Workshop ist ein „Muss“ für alle Nachhaltigkeitsbotschafter, für Nachhaltigkeits-Interessierte und Nachhaltigkeitsbeauftragte. Wir brauchen Überzeugungstäter für die Nachhaltigkeit. Nachhaltigkeit ist nicht zum Nulltarif zu erhalten, aber es ist wichtig zu wissen, was richtig und was falsch ist.

Maximal 24 Teilnehmer



08.-09.11.2021



Bremerhaven



220€ zzgl. Hotelkosten



Kunden, Mitarbeiter





Direktkunden Fisch & Seafood Event-Workshop

Für die Direktkunden der Transgourmet Seafood bieten wir in 2021 erstmalig einen Event-Fischworkshop an. Mit diesem speziellen Schulungsformat wollen wir Sie auf der einen Seite über Fisch & Seafood informieren und Ihnen neue Fischkonzepte und Innovationen präsentieren, auf der anderen Seite sollen Praxis und Spaß nicht zu kurz kommen.

Was erwartet Sie?

- Produktinnovationen, Produktkonzepte, Trends
- Regionalität, Bio und Ursprung – wie passt das zusammen?
- Betriebsbesichtigungen (neue Betriebe im Fischereihafen)
- Island Fisch, Einkaufsthemen
- Schalen- und Krustentierimport aus Sicht eines Importeurs
- Praxis Warenkunde

Den späten Nachmittag und Abend geht es ins **Angelcamp**. Sie fangen ihre eigenen Fische unter Anleitung von Profis. Ingo, Thomas und Detlef grillen für Sie über offenem Feuer die besten Fischspezialitäten. Der Angelcampbetreiber räuchert frische Fische, welche Sie warm aus dem Rauch genießen können. Bei hoffentlich gutem Wetter verbringen wir den Nachmittag und Abend unter freiem Himmel inmitten der Natur. Sie lernen tolle neue Grillfischprodukte und Räucherfischspezialitäten kennen.

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

Maximal 26 Teilnehmer



08.-09.06.2021



Bremerhaven



220€ zzgl. Hotelkosten



Direktkunden TGS





Fischerlebnistour „Cuxland“

Die Fischerlebnistour führt uns in die Metropolregion Bremerhaven/Cuxhaven. Erstmals werden dabei fischverarbeitende Betriebe in Cuxhaven besucht und wir haben die Möglichkeit, hinter die Kulissen der ansässigen Fischwirtschaft zu blicken.

Wir starten unsere Erlebnistour mit einem Rundgang durch die Kaviar sowie Tiefkühlfishproduktion unseres langjährigen Partners Royal Greenland. Als einer der ersten werden wir außerdem die Möglichkeit haben, das erst im Dezember 2019 von Dänemark nach Cuxhaven verlegte Eismeergarnelenwerk zu besichtigen. Dabei lernen wir die Wertschöpfungskette der Produkte vom Meer bis auf den Tisch kennen und erfahren mehr über die Philosophie des grönländischen Unternehmens. Im Sinne unseres Nachhaltigkeitsgedanken „Leaf to root – nose to fin“ besuchen wir im Anschluss die Produktion unserer sortenreinen Lachsöle, wo uns gezeigt wird, wie eine 100% Rohwarenerverwertung funktionieren kann.

Bevor wir den Tag mit einer Sommer-Fisch-Party an einem Angelteich ausklingen lassen, besichtigen wir noch eine der größten Matjes- und Marinadenproduktionen und probieren ein paar Spezialitäten von der Nordseeküste.

Im **Angelcamp** fangen Sie dann unter Anleitung von Profis Ihren eigenen Fisch. Unsere Fischsommeliers und Fischprofis grillen für Sie fangfrischen Fisch und der Campbetreiber räuchert frische Fische. Das ist Streetfood pur mit Fisch & Seafood. Sie lernen neue Grillprodukte und Räucherfischideen kennen. Ein Highlight welches Sie so schnell nicht vergessen werden.

Den zweiten Tag unserer Tour verbringen wir im Herzen des Fischereihafens Bremerhaven. Im ttz Sensoriklabor Bremerhaven widmen wir uns in einem dreistündigen Sensorik Workshop den eigenen sensorischen Fertig- und Fähigkeiten. Neben theoretischen Grundlagen erkunden und schärfen wir unsere Sinne in praktischen Übungen. Abgerundet wird dieser sinnesbezogene Ausflug mit einer Teilnahmebescheinigung. Zum Abschluss entführt uns unser Qualitätsmanagement in der Seafood Akademie noch in die Welt der Qualitäts- und Frischeerkennung von Fisch & Seafood und zeigt, dass bei uns Qualität & Frische keine Kompromisse kennen. Selbstverständlich können wir auch selbst Hand anlegen.

Wir sind überzeugt, dass Sie von unserer Fischerlebnistour eine Menge an Inspiration und Wissen sowie neue Kontakte mitnehmen können.

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

Maximal 26 Teilnehmer



26.-27.05.2021



Cuxhaven/Bremerhaven



199€ zzgl. Hotelkosten



Kunden und Mitarbeiter der
Transgourmet Gruppe und
verbundenen Unternehmen





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.

Maximal 12 Teilnehmer



03.-07.05.2021
2. Termin noch nicht fixiert



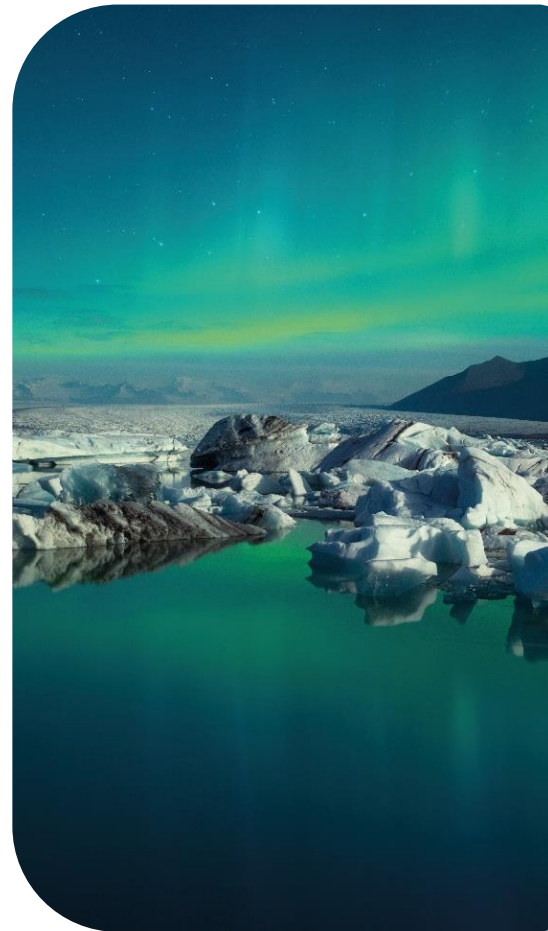
Island



1.950€ inkl. Hotel & Flüge ab Hamburg



Kunden der Transgourmet Gruppe und verbundenen Unternehmen



Wir planen eine 2. Reise für September 2021. Bitte melden Sie sich frühzeitig an!



Studienreise „Back to the roots“

Zurück zu den Ursprüngen – dahin begeben wir uns in unserem Ursprung Workshop „Back to the roots“. Gemeinsam erkunden wir die Welt feinsten Genüsse von Fisch & Fleisch bei ursprünglicher Produktqualität und Philosophie.

Unser Workshop 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), Ingo Gäbler (Fischsommelier), Timo Hildebrandt (Fachberater der TGD Fleischmanufaktur Hildesheim & Ulm) willkommen heißen. Die perfekte Location, um sich getreu dem Motto „Surf & Turf“ bei einem gemeinsamen Kochevent Fisch und Fleisch 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 TGD Fleischwerke die vielfältigen Ursprung Produkte anhand des Fisch- & Fleischsortimentes präsentieren und uns selbstverständlich probieren lassen. Gegen 14:00 Uhr treten wir, ganz sicher mit einer Menge Inspiration und neuer Impulse, die Heimreise an.

Maximal 22 Teilnehmer



01.-02.09.2021



Schleswig-Holstein



120€ bei eigener Anreise
inkl. Hotel | Sonderpreis
durch Subventionierung
der Eigenmarken Abteilung



Kunden und Mitarbeiter der
Transgourmet Gruppe und
verbundene Unternehmen



Aufgrund des riesigen Erfolges in 2020 wiederholen wir die Reise!

Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière IHK 2022

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 Experte und Berater 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 Teilnehmer/in 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 Qualitätserkennung. 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.

Maximal 26 Teilnehmer



Der Kurs
2021 ist
bereits
komplett
ausgebucht



Termin 2021

Part 1: 19.-22.04.2021

Part 2: 19.-23.07.2021



Part 1: 10.-13.01.2022
Part 2: 28.3.-01.04.2022



Bremerhaven



3.180€
zzgl. 250€ Prüfungsgebühr



„Spezialisten“ und „Profis“

INFORMATIONEN ZU UNSEREM SEMINARPROGRAMM

SEMINARE & WORKSHOPS

WO FINDEN UNSERE SEMINARE STATT?

Unsere Seminare finden in unseren gut ausgestatteten Seminarräumen statt. Betriebsbesichtigungen bei unseren Lieferanten vor Ort.

WIE VIEL KOSTET DIE TEILNAHME AN EINEM SEMINAR?

Die Kosten pro Teilnehmer 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 TEILNEHMERUNTERLAGEN?

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

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 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
Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de
Tel.: 0471 - 14291 110

HAFTUNG

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

Der Teilnehmer haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn, anderen Teilnehmern gegenüber, 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 Anmelde Daten 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 oder bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl, 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 Veranstaltungsorts 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 (1/2)

WO FINDEN UNSERE STUDIENREISEN STATT?

Das Programm der Studienreise entnehmen Sie der jeweiligen Reise. Bitte beachten Sie, dass es auf Grund 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 Teilnehmer 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

Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de

Tel.: 0471 - 14291 110

HAFTUNG

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

Der Teilnehmer haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind. Vertraglichen 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 Teilnehmers beschränkt.

EINREISEBESTIMMUNGEN

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

REISEVERSICHERUNG

Jeder Teilnehmer 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 möglich mit dem jeweiligen Anmeldeformular. 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 Anmeldeunterlagen 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 oder bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl, 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 Seafood vor, Änderungen bezüglich der Referenten 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 und nicht höhere 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 Mitarbeiter 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.



NORDSEEHOTEL Bremerhaven Fischereihafen
Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 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 Hotel Bremerhaven
Fischkai 2
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 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.



Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Betrieb Transgourmet Seafood
An der Packhalle IX Nr. 11
27572 Bremerhaven