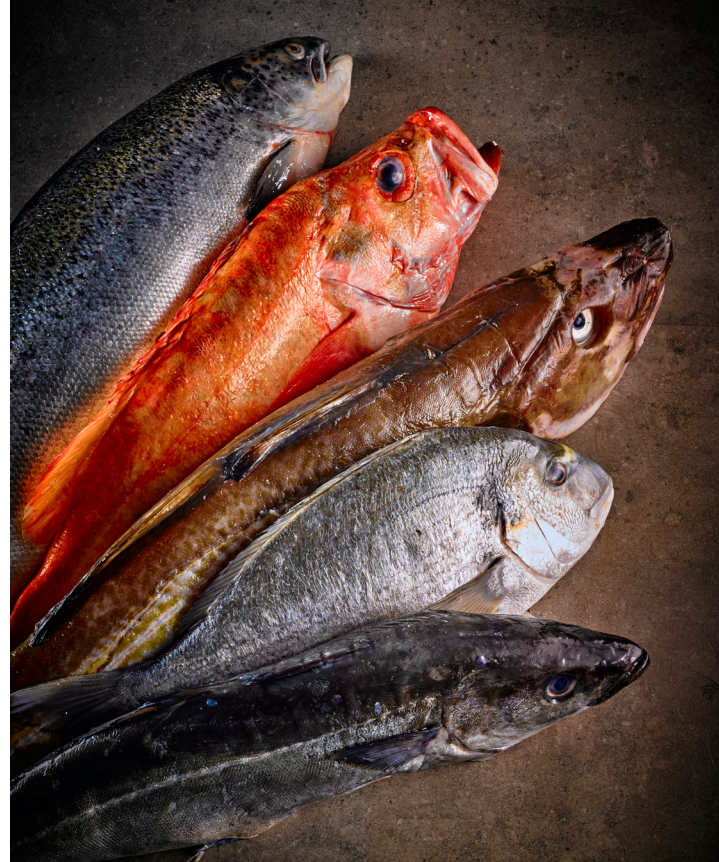




Trangourmet Deutschland GmbH & Co. OHG  
Betrieb Transgourmet Seafood  
An der Packhalle IX Nr. 11  
27572 Bremerhaven

Kontakt  
Stefanie Nienaber  
Tel.: 0471 - 14291 110  
Mail: [stefanie.nienaber@transgourmet.de](mailto:stefanie.nienaber@transgourmet.de)



## SEMINARE & WORKSHOPS 2019

- Kunden & Mitarbeiter -



## VORWORT GESCHÄFTSLEITER RALF FORNER

### LERNEN & ERLEBEN IN FISCHTOWN BREMERHAVEN



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,  
für 2019 haben wir für Sie wieder ein abwechslungsreiches und hoffentlich für alle sehr interessantes Schulungsprogramm zusammengestellt.

Seit nun mehr 10 Jahren besteht die Seafood Akademie in Bremerhaven und mehr als 12.000 Kunden, Mitarbeiter und Interessierte wurden hier bei uns aus- und weitergebildet. Fisch & Seafood sind dabei unsere Leidenschaft. Wir lieben Fisch! Qualität und Frische kennen bei uns keine Kompromisse und auch in der Ausbildung setzen wir hohe Maßstäbe. Die Fischsommelier Fortbildung IHK ist mittlerweile in aller Munde und bis 2019 bereits ausgebucht. Buchen Sie schon jetzt den Fortbildungskurs für 2020, wenn Sie dabei sein wollen.

Nach dem guten Erfolg in 2018 bieten wir auch in 2019 wieder einen Nachhaltigkeits-Workshop an. Mit vier neuen Studienreisen nach Grönland, Holland und Schleswig-Holstein widmen wir uns der Reise zum Ursprung unserer Produkte und besuchen unsere Lieferanten vor Ort.




## VORWORT GESCHÄFTSLEITER RALF FORNER

Besonders ans Herz legen möchte ich Ihnen unseren neuen Innovations- und Sushi Workshop für Fisch & Seafood. Ein besonderes Highlight in 2019 wird der Premium Fischkochkurs mit renommierten Spitzenköchen. Für alle Island Fans gibt es einen Island Fisch Workshop, zu dem wir Lieferanten, Köche und Spezialisten aus Island zu uns nach Bremerhaven einladen. Sie sehen also, ein buntes Programm.

Wir freuen uns auf Sie als unsere Gäste in Fischtown Bremerhaven.

Herzliche Grüße

Ihr Ralf Forner 



## DIE SEAFOOD AKADEMIE

### DIE TRANSGOURMET SEAFOOD AKADEMIE IN BREMERHAVEN



Seafood Akademie,  
Bremerhaven  
Beste überbetriebliche Seafood Schulung



Kontinuierliche Schulungen und Fortbildungsmaßnahmen sorgen dafür, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Transgourmet in punkto 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. Von Nachhaltigkeit über Warenkunde und Betriebsbesichtigungen bis hin zu der selbstständigen Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten unter Anleitung und anschließender Verkostung wird in Bremerhaven alles geboten. Auch für das passende Rahmenprogramm wird durch unser Akademierteam gesorgt.

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



## DIE SEAFOOD AKADEMIE

### 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.



## DIE REFERENTEN



### 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. Von Kindheit an mit Fischen und Angeln groß geworden, er kommt von der Insel Norderney. Seine Leidenschaft ist Fisch und Seafood, 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 sieben 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.

## DIE REFERENTEN



### ARND HUBER – EINKAUFSLEITER & 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

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



## DIE REFERENTEN



**BRAIN FRANK - FACHBERATER FISCH & SEAFOOD GV / GASTRO & FISCHSOMMELIER**  
Als gelernter Kaufmann im Groß- und Außenhandel sowie Diplom Betriebswirt kam er schon zu Beginn seiner Laufbahn mit dem Fisch in Berührung und der hat „Sprotten-Toni“, wie er liebevoll genannt wird, bis heute nicht losgelassen.  
Seine Leidenschaft für Fisch & Seafood teilt er gerne und zeigt, was das Meer alles zu bieten hat.



**THOMAS JUNCK- FACHBERATER FISCH & SEAFOOD GV / GASTRO**  
» Ausgebildeter Koch, Restaurantfachmann und Sommelier mit über 30 Jahre Erfahrung in Sachen frische Lebensmittel aus aller Welt, davon ca. 10 Jahre im Vertrieb und Einkauf  
» Erfahrung in der internationalen und nationalen Spitzengastronomie vor und hinter dem Herd  
» Organisationen von Kulinarik bei Großveranstaltungen, z. B. Goldene Kamera, Bambi Verleihung, Ball des Sports etc.  
» Motto: Frische und Qualität geht vor allem



**DETLEF LENNERTZ - TRAINER SEAFOOD AKADEMIE**  
» Ausbildung zum Koch und Einzelhandelskaufmann; Weiterbildung: 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

## DIE REFERENTEN



**JULIA HAASE - 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.

## DIE REFERENTEN



### 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-National-Mannschaft 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



### ANDREAS EIGNER - EVENTKOCH & FOODSTYLIST

Geboren und aufgewachsen im Zentrum Berlins, entdeckte er schon früh seine Leidenschaft für das Kochen. Bereits als Kind half er seiner Mutter, wenn diese Essen für die Familie zubereitete. Es bereitete ihm viel Freude verschiedene Rezepte und Geschmacksrichtungen auszuprobieren und vorgegebene Rezepte nach seinen Vorstellungen zu verändern. Seit dem gab es für ihn nur einen Berufswunsch im Leben: Koch. Seit März 2011 ist er selbständiger Eventkoch und Foodstylist und hat seit dem viele Erfahrungen in verschiedenen Bereichen gesammelt.

## DIE REFERENTEN



### STEFANIE NIENABER – SEKRETARIAT SEAFOOD AKADEMIE

Unsere Allroundkraft, die alle Fäden zieht. Von den Anmeldeunterlagen bis zur Bestätigung, von Teilnehmerunterlagen bis Teilnehmerzertifikat, von Koordination der Tagesabläufe bis hin zu Fragen jeglicher Art.

### KUNDENINDIVIDUELLE SEMINARE

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


Sprechen Sie uns einfach an!


Frau Stefanie Nienaber  
Mail: [Stefanie.nienaber@transgourmet.de](mailto:Stefanie.nienaber@transgourmet.de)  
Tel.: 0471 - 14291 110



## INNOVATIONS- & SUSHIWORKSHOP

### WORKSHOP

 03.-04.04.2019

 Bremerhaven

 Kunden & Mitarbeiter

 199€ zzgl. Hotel

Die Welt entwickelt sich kontinuierlich weiter. Daher wird es immer wichtiger Megatrends zu identifizieren und die daraus resultierenden Food Trends für uns in Produkte & Konzepte umzusetzen. Um den Gast in der Gastronomie, wie auch der Gemeinschaftsverpflegung, jeden Tag aufs Neue zu faszinieren, bedarf es allerlei Anstrengungen, um erfolgreich zu sein. Auf der anderen Seite muss aber auch der Gastronom oder Kantinenbetreiber offen sein für neue Denkanstöße und Veränderungen. Mit unserem neuen Innovations- und Sushi-Workshop greifen wir neue Themen auf, zeigen Ihnen moderne Produktkonzepte, entführen Sie in die Welt der Digitalisierung und geben Ihnen wertvolle Tipps für Ihre tägliche Arbeit.

Allein der Abend in der Sushi & Grill Bar wird Sie begeistern und neu inspirieren.

## ISLAND WORKSHOP


Unser Tages-Workshop Island führt Sie in eine einzigartige Natur mit bestem Fisch.

Isländische Fischexperten und Köche vermitteln Ihnen in Bremerhaven etwas von dieser Leidenschaft zum Fisch. Sie lernen Island Fisch direkt kennen, verkosten diesen und lernen die kreative Küche Islands auf einer gemeinsamen Küchenparty kennen. Impressionen und Informationen zu Fisch aus Island werden Sie hellauf begeistern.

*„Köstlich, ökologisch, nachhaltig und aus Wildfängen stammend: das alles macht isländischen Fisch zu einer wahren Gaumenfreude. Die hervorragende Qualität rührt nicht nur von den kalten und saubereren Gewässern her, sondern auch von dem Respekt und der Leidenschaft, die die Isländer für dieses einzigartige gesunde Nahrungsmittel empfinden. Sie gehen mit ihren Fischgründen verantwortlich um und sichern so die nachhaltige Nutzung der Meeresressourcen.“*

### WORKSHOP

20.05.2019 

Bremerhaven 

Kunden & Mitarbeiter 


149€ zzgl. Hotel 






## WORKSHOP FISCH & WEIN

### WORKSHOP

 01.-02.07.2019

 Bremerhaven

 Kunden & Mitarbeiter

 190€ zzgl. Hotel

Im Fisch- und Weinworkshop kombinieren wir hochwertige Fisch & Seafood-Spezialitäten in vielfältigster Art & Weise mit erlesenen Weinen. Kochprofis der Seafood Akademie sowie kompetente Winzer und Weinfachberater entführen Sie in eine Welt des Luxus und der feinsten Genüsse. Das Seminar entführt Sie in die Welt von „Ursprungs-Fischen“ und Schalen- und Krustentieren. Ausgezeichnete Weine ergänzen die Premiumprodukte. Theoretisches Fachwissen und Produktinformationen werden mit praktischer Anwendung und Zubereitung verknüpft. Den 1. Tag rundet eine tolle Küchenparty mit Weinbegleitung und Networking ab. Am 2. Tag gibt es einen Blick hinter die Kulissen der Fischwirtschaft und Fischverarbeitung. Das Seminar ist ein Muss für alle Küchenprofis, die gleichzeitig Fisch & Wein genießen wollen.

## EXPERTEN WORKSHOP: NACHHALTIGKEIT & FISCH


Der Experten 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. Darüber hinaus berichten Aquakulturbetreiber über ihre Erfahrungen. Der Eel Stewardship Found stellt sich vor. Die Themen Verbrauchervertrauen, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Fischbranche sind zentrales Thema. Erstmals erhalten wir die Chance eines Betriebsrundgangs im renommierten Alfred Wegener Institut Helmholtz-Zentrum für Polar- und Meeresforschung. FROSTA berichtet über die eigene Firmenphilosophie und als Höhepunkt geht es in das neue Bundesforschungsinstitut für Fisch & Meeresforschung in Bremerhaven (VTI). Dort erwarten uns Expertenvorträge renommierter Wissenschaftler und wir erhalten einen Blick hinter die Kulissen der deutschen Meeresforschung. Dieser Workshop ist in seiner Art einmalig und lohnt den weitesten Weg.

### WORKSHOP

23.-24.10.2019 

Bremerhaven 

Kunden & Mitarbeiter 

170€ zzgl. Hotel 







## WORKSHOP QUALITÄTEN & SENSORIK


## PREMIUM FISCHKOCHKURS:

»ESSEN IST SINNLICHKEIT, GENUSS, VERFÜHRUNG PUR  
- BEKANNTE FISCHGERICHTE NEU INTERPRETIERT«



### WORKSHOP

 11.-12.11.2019

 Bremerhaven

 Kunden & Mitarbeiter

 190€ zzgl. Hotel

Der Workshop Qualitäten & Sensorik für Mitarbeiter und Kunden war bereits in 2018 stark begehrt und schnell ausgebucht. Wir haben diesen nun noch besser gemacht! Der Kurs entführt Sie in die Welt der Qualitäts- und Frischeerkennung von Fisch & Seafood. Der Höhepunkt ist eine 4-stündige professionelle Sensorikschulung im Sensoriklabor des Technologie Transfer Zentrums Bremerhaven. Das TTZ ist ein unabhängiger Forschungsdienstleister und betreibt anwendungsbezogene Forschung und Entwicklung. Unter dem Dach des TTZ Bremerhaven arbeitet ein internationales Expertenteam in den Bereichen Lebensmittel und Ressourceneffizienz. Im Workshop werden die eigenen Fähigkeiten der Teilnehmer im Hinblick auf die Sensorik in praktischen Übungen und theoretischen Grundlagen überprüft. Ein Teilnehmerzertifikat macht sich gut in jeder Bewerbungsmappe. Um den Gaumen richtig zu stimulieren, geht es abends in das beste Sushi & Grill-Restaurant der Stadt. Sie dürfen gespannt sein.

Dieser Praxis Fischkochkurs wendet sich an Kunden und Mitarbeiter gleichermaßen.

Vier Kochprofis vermitteln Ihnen Tipps & Tricks, Variationen & Kniffe der modernen Fischküche. Lassen Sie sich inspirieren, überraschen und verführen. Die Teilnehmer sollen mitgenommen werden und sich als Bestandteile des Kochteams fühlen. Integrieren, Zubereiten, Vormachen, Mitmachen ist das Ziel! Keine Theorie, sondern pure Praxis! Am Ende bekommen Sie noch ein kleines Video vom Workshop sowie ein Rezeptheft.

### WORKSHOP

13.-14.05.2019 

Bremerhaven 


Kunden & Mitarbeiter 

199€ zzgl. Hotel 



## DIREKTKUNDEN WORKSHOP

### WORKSHOP

 01.-02.04.2019

 Bremerhaven

 Direktkunden TGS

 199€ zzgl. Hotel

Der Direktkunden Workshop Fisch & Seafood verbindet in idealerweise die Schulungsparts Warenkunde-Praxis, kreative Fischküche sowie Küchenpraxis und Fischtheorie. Sie lernen die Megatrends 2019 und die daraus resultierenden Foodtrends kennen. Erfahren Sie mehr über die Entwicklungen der Seafoodbranche, lernen Sie innovative Ideen kennen und lassen Sie sich von unseren Fischexperten durch die Welt des Seafoods leiten. Dabei stehen Themen wie Sushi/Sashimi, Flammlachs, Grillfischinnovationen, Schalen- und Krustentiere, kreative Snackkonzepte und innovatives Fischfingerfood im Fokus. Mit einem interaktiven Seafood Quiz werden Sie spielerisch verschiedenste Fischerfahrungen sammeln und Ihren Wissensstand erheblich auffrischen. Höhepunkt des 1. Tages ist der Besuch des besten Sushi & Grill Restaurants der Region. Sie werden mehr als begeistert sein. Kommen Sie zu uns nach Fischtown Bremerhaven und lassen Sie sich begeistern.

## WORKSHOP WINE & DINE AUF EINEM WEINGUT

Der Fischtagesworkshop Wine & Dine auf dem Weingut Dr. Baumann auf dem Schloß Affaltrach kombiniert Wein & Fisch in einer außergewöhnlichen Art und Atmosphäre. Kochprofis der Bremerhavener Seafood Akademie sind zu Gast auf dem Schloß Affaltrach. Sie lernen in ganz besonderer Art und Weise das Weingut kennen und schätzen. Fischwarenkunde und Weinschulung greifen ineinander und werden die Teilnehmer begeistern und faszinieren. Bereiten Sie gemeinsam im Team Ihr Abendessen zu und lassen Sie sich von den erlesenen Weinen des Weingutes vor Ort verführen.

*Maximal 25 Teilnehmer*

### WORKSHOP

30.-31.10.2019 

Weingut Schloß Affaltrach 

Kunden & Mitarbeiter 

auf Anfrage 



## WORKSHOP



05.-07.06.2019



Lemmer/Niederlande



Kunden &amp; Mitarbeiter



350€ bei eigener Anreise

Unsere Studienreise nach Holland führt uns diesmal in die faszinierende Region des IJsselmeeres in das schöne idyllische Städtchen Lemmer.

Im Seafood Workshop werden die Teilnehmer in die Warenkunde Thunfisch eingeführt, lernen den Weg des Zanders in den deutschen Markt kennen, werden in die Warenkunde des Cobia (Offiziersbarsch) eingeführt und lernen viel über den Fisch aus Alaska und Ursprung Fisch.

Den 1. Tag rundet eine gemeinsame Küchenparty ab. Der 2. Tag beeindruckt durch eine Ausfahrt mit zwei typisch holländischen Plattbodenschiffen auf das IJsselmeer. Dort erleben die Gäste das einmalige Erlebnis des Reusenfangs und des traditionellen Holzkistenfangs. Wenn es das Wetter erlaubt, werden wir die Gelegenheit nutzen, eine Stunde selbst zu angeln. Am Abend werden die gefangenen Aale traditionell geräuchert und ein rustikales Fischessen wird den Tag beenden.

Der 3. Tag führt uns in das Fischerdorf Urk. Dort sehen die Teilnehmer die holländische Fischauktion, besuchen zwei Produktionsbetriebe und erhalten Einblick in eine Lebendfischanlage für Hummer, Königskrabben, Taschenkrebse, Elefantenmuscheln und mehr. Nach dem Mittagessen wird die Heimreise angetreten.


*Eigene An- und Abreise zum Sporthotel Iselmar in Lemmer Start am 05.06.2019 um 13 Uhr in Lemmer*

*Teilnehmerzahl auf 22 Personen begrenzt*




## FISCH ON TOUR - FÜR FISCHVERRÜCKTE

### WORKSHOP

 07.-08.05.2019

 Schleswig-Holstein

 Kunden & Mitarbeiter

 350€ bei eigener Anreise

### Fisch erleben & kochen & genießen & verstehen

Anreise 13:00 Uhr zur Papiermühle, Besichtigung Teichanlage, Kaffeepause auf der Papiermühle, Abfischen verschiedener Fischarten und Vorbereitungen zum Räuchern, Fahrt nach Neumünster, Zubereitung der Fische auf verschiedenste Art und Weise, gemeinsames Kochen eines 4-Gänge Überraschungsmenüs mit ausreichend gekühltem Weißwein, Übernachtung im Hotel an der Kochschule. Frühstücksbuffet und Fahrt nach Mühlenfeld (Kinderstube Fischerzeugung) und Besuch der Seenfischerei in Bellin am Selenter See – Mittagssnack mit Räucherware.

*Eigene An- und Abreise zur Papiermühle*

*Maximal 12 Teilnehmer*



## FISCH ON TOUR - FÜR FISCHVERRÜCKTE

### Fisch erleben & kochen & genießen & verstehen


Anreise 13:00 Uhr zur Papiermühle, Besichtigung Teichanlage, Kaffeepause auf der Papiermühle, Abfischen verschiedener Fischarten und Vorbereitungen zum Räuchern, Fahrt nach Neumünster, Zubereitung der Fische auf verschiedenste Art und Weise, gemeinsames Kochen eines 4-Gänge Überraschungsmenüs mit ausreichend gekühltem Weißwein, Übernachtung im Hotel an der Kochschule. Frühstücksbuffet und Fahrt nach Mühlenfeld (Kinderstube Fischerzeugung) und Besuch der Seenfischerei in Bellin am Selenter See – Mittagssnack mit Räucherware.

*Eigene An- und Abreise zur Papiermühle*

*Maximal 12 Teilnehmer*

### WORKSHOP

26.-27.09.2019 

Schleswig-Holstein 

Kunden & Mitarbeiter 

350€ bei eigener Anreise 

#### 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](mailto: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/die Teilnehmer/in haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn/sie, 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 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 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.

#### 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.

#### WO FINDEN UNSERE STUDIENREISEN STATT?

Das Programm der Studienreise entnehmen Sie der jeweiligen Reise. Beachten Sie bitte, dass es auf Grund des extremen Wetters in Grönland 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 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](mailto: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/die Teilnehmer/in haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn/sie, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind.

#### 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,- Reiserücktritts-Versicherungen etc. selbst verantwortlich.

#### ANMELDUNG

Die Anmeldung zu unseren Studienreisen 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 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 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. Bei Studienreisenabsagen 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.