

Medienmitteilung, Moosseedorf, 5. April 2018

Einzigartiger, europäischer Ausbildungslehrgang **ERSTER FISCHSOMMELIER DER SCHWEIZ**

**Prodega/Growa/Transgourmet präsentiert den ersten
Fischsommelier der Schweiz.**

**Hanspeter Schläppi, Gesamtverantwortlicher Fisch
und Seafood, hat die Ausbildung zum diplomierten
Fischsommelier IHK in Bremerhaven erfolgreich
abgeschlossen. Er ist somit der erste und bislang
einzige in der Schweiz, der diesen Titel tragen darf.**



Der Weiterbildungslehrgang Fischsommelier IHK ist in Europa einmalig und beinhaltet das umfassende Wissen über Fisch und Seafood. Angefangen von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zur Empfehlung an den Kunden. Schwerpunkte der Fortbildung liegen in der Warenkunde, der Fischsensorik sowie der Qualitätsprüfung. Voraussetzung für diesen intensiven Lehrgang sind fundierte Vorkenntnisse. Der Praxisteil wurde an mehreren Tagen in Bremerhaven durchgeführt. Nebenbei war ein intensives Selbststudium gefordert. Insbesondere im Bereich der allgemeinen Warenkunde. Aber auch Fischfang, Aquakultur, Nachhaltigkeit, Ernährungsphysiologie und Marketing gehören zur Ausbildung. «Ohne umfangreiches Grundwissen geht es nicht», kommentiert Hanspeter Schläppi den Ausbildungslehrgang. «Fünf Jahre Berufserfahrung werden vorausgesetzt, um am Lehrgang teilnehmen zu können. Gewisse sensorische Fähigkeiten sollte man auch mitbringen», ergänzt Schläppi weiter. Die Sensorik ist ein sehr wichtiger Teil, denn beim Thema Fisch geht es besonders ums Essen und Geniessen. Riechen, schmecken, fühlen – diese Fähigkeiten wurden im Sensorik-Labor des Technologie-Transfer-Zentrum ttz Bremerhaven intensiv geschult und geübt, um Unterschiede zwischen den Qualitäten bestens erkennen zu können. Die Ausbildung wurde von Transgourmet Seafood, mit Sitz in Bremerhaven, gemeinsam mit namhaften Partnern entwickelt. Allen voran die Handelskammer IHK für Bremen und Bremerhaven, welche die Anforderungen und Inhalte festgelegt hat.

Erweiterte Kompetenz und umfangreiches Frischfischsortiment

Hanspeter Schläppi koordiniert bei Transgourmet Schweiz AG den Gesamteinkauf für Fisch und Seafood für den Abhol- und Belieferungsgrosshandel. Die erweiterten Kenntnisse bringen viele Vorteile im Bereich Einkauf wie auch in der Beratung und Schulung der Abteilungsleiter in den Prodega/Growa Märkten und den Transgourmet-Verkaufsberatern. Mit Hanspeter Schläppi hat sie einen Mann im Boot, der für die Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Care-Gastronomie ein auf das Kundensegment abgestimmtes Fischsortiment zusammenstellt. Prodega/Growa/Transgourmet bietet auch im Bereich Frischfisch ein attraktives Angebot und hat neben dem Sortiment auch die Verpackungseinheiten und Bestellzeiten optimiert.

Für ergänzende Auskünfte:

Christine Strahm, Leiterin PR- und Medienarbeit, Tel. direkt: +41 (0)31 858 48 37 / christine.strahm@transgourmet.ch
Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Schweiz AG, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf, Tel. +41 (0)31 858 48 48
www.transgourmet.ch