



TRANS**GOURMET**

akademie



VIP

PREMIUM GASTRO
KUNDENWORKSHOP
SEAFOOD SPEZIAL
21.-22.09.2016



KURSGEBÜHREN

- Seminararkosten
- + Seminarunterlagen
- + 1 Übernachtung
- + Kaffeepausen
- + Tagungsgetränke
- + alle Mahlzeiten
- + Betriebsbesichtigungen
- + Verkostungen
- + Bemusterungen
- + Teilnahmezertifikat

= 240 Euro

SEMINARZEITEN

- 1. Tag: 10.00 Uhr bis 21.00 Uhr
- 2. Tag: 07.00 Uhr bis 15.30 Uhr

ACHTUNG

Für Besichtigungen unbedingt festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung mitbringen!

TAGUNGSHOTEL

COMFORT Hotel Bremerhaven

Am Schaufenster 7

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471 - 93200

Die Reservierung wird von TGS organisiert!

Zusätzliche Übernachtungen müssen selbst getragen werden!

TAGUNGSORT

OHG Transgourmet GmbH & Co.

An der Packhalle IX, Nr. 11

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471 -14291 110



SEMINARBEDINGUNGEN

Bitte schicken Sie uns Ihre Anmeldung auf dem für Sie vorbereiteten Anmeldebogen (letzte Seite) zu.

Eine persönliche Einladung mit weiteren Informationen (aktueller Agenda, Anfahrtsbeschreibung und ggf. Informationen zum Hotel) erhalten Sie ca. zwei Wochen vor Seminarbeginn per Mail zugestellt.

Ihre Rücktrittsgarantie

Bis sechs Wochen vor Seminarbeginn fallen keine Stornokosten an.

Bei späterer Absage -kürzer als sechs Wochen- berechnen wir die tatsächlich anfallenden Trainer- und Hotelkosten!

Alle Seminarabmeldungen oder Änderungen sind nur schriftlich möglich!



Premium VIP Gastro Kundenworkshop Seafood Spezial

1. TAG – 21.09.2016

10.00-11.00 Uhr	<i>Kulinarischer Einstieg mit kleinen Fingerfood-Spezialitäten</i>	<i>Hr. Gäbler Hr. Schaub</i>
11.00-11.15 Uhr	<i>Begrüßung/Einleitung</i>	<i>Hr. Forner</i>
11.15-12.00 Uhr	<i>Trends der Branche</i>	<i>Hr. Bergmann</i>
12.00-12.45 Uhr	<i>Warenkunde Schalen- und Krustentiere</i>	<i>Hr. Gäbler</i>
12.45-13.45 Uhr	<p>Praxispart Schalen- und Krustentiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Muscheln</i> ➤ <i>U5er Riesengarnelen, easy peel Riesengarnelen</i> ➤ <i>High Pressure Hummer</i> ➤ <i>Eismeergarnelen, Pazifik Shrimps, Nordseekrabben, Chile Camarones und Black Tiger Garnelen im Vergleich</i> ➤ <i>Krabbenpulen etc...</i> ➤ <i>Seawater XXXL Riesengarnelen</i> 	<i>Hr. Gäbler</i>
13.45-14.00 Uhr	<i>PAUSE</i>	
14.00-14.15 Uhr	<i>Theorie Friesische Tapas</i>	<i>Friesenkrone</i>
14.15-15.00 Uhr	<i>Praxis: Verkostung Tapas Neuheiten</i>	
15.00-16.00 Uhr	<p>Theorie:</p> <p><i>Tipps & Empfehlungen zu den Trendthemen: Tapas, Streetfood, Surf & Turf und Sushi & Co. vom Fischprofi</i></p>	<i>Hr. Gäbler</i>
16.00-16.15 Uhr	<i>PAUSE</i>	
16.15-17.00 Uhr	<p>Theorie:</p> <p><i>Fisch & Gewürze</i></p>	<i>Wiberg</i>
17.15-21.00 Uhr	<p>Küchenparty mit Fisch & Seafood in 3 Gruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Team Friesenkrone</i> <i>Friesische Tapas selbst gemacht</i> ➤ <i>Team Wiberg</i> <i>Edle Fischkreationen mit Wiberg</i> ➤ <i>Team TGS</i> <i>Schal- und Krustentiere/Surf & Turf</i> 	<i>Friesenkrone Wiberg Hr. Gäbler Hr. Schaub</i>

Premium VIP Gastro Kundenworkshop Seafood Spezial

2. TAG – 22.09.2016		
<i>07.00-08.00 Uhr</i>	<i>Frühstück in Hotel</i>	
<i>08.00-10.00 Uhr</i>	<i>Betriebsbesichtigung bei Abelmann Fischfeinkost, Marinaden, Matjes</i>	<i>Hr. Bergmann</i>
<i>10.00-11.30 Uhr</i>	<i>UPZ Betriebsbesichtigung Warenkunde Exoten und Mittelmeerfische</i>	<i>Hr. Huber Hr. Lucht</i>
<i>11.45-12.45 Uhr</i>	<i>Dt. Kaviar und Anwendungsmöglichkeiten Rezeptempfehlungen + Verkostung</i>	<i>Royal Greenland</i>
<i>12.45-13.45 Uhr</i>	<i>Räucherlachsqualitäten + Verkostung</i>	<i>Hr. Gäbler Hr. Forner</i>
<i>13.45-14.45 Uhr</i>	<i>Mittagessen</i>	
<i>14.45-15.00 Uhr</i>	<i>Feedbackrunde</i>	
<i>15.00 Uhr</i>	<i>Abreise</i>	

Wir freuen uns auf ein interessantes und informatives Seminar mit Ihnen!

Ihr Transgourmet Seafood Team



Informationen

WO FINDEN UNSERE SEMINARE STATT?

Unsere Seminare finden in unseren gut ausgestatteten Seminarräumen statt.

WIE VIEL KOSTET DIE TEILNAHME AN EINEM SEMINAR?

Die Kosten pro Teilnehmer richtet 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

WIE KANN ICH MICH ANMELDEN?

Die Anmeldung kann über das beigefügte Anmeldeformular, bei den Fachberatern persönlich, per Fax oder per E-Mail erfolgen.

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 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 gemäß § 20 des Bundesdatenschutzgesetzes. Der Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass sein Name sowie der Firmenname in einer Teilnehmerliste aufgeführt werden.

ÄNDERUNGEN

Es ist möglich, dass ein Seminar kurzfristig, z. B. wegen Krankheit des Referenten/der Referenten 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 dem von Ihnen gewählten Seminar teilzunehmen, bitten wir Sie um eine schriftliche Mitteilung. Stornierungen, die mehr als **sechs Wochen vor Seminarbeginn** erfolgen, sind kostenlos. In Absprache ist es auch möglich, eine Ersatzperson zu nennen. Bei **Seminarabsagen**, die weniger als **sechs Wochen** vor Beginn der Veranstaltung eintreffen, oder bei **Nichterscheinen** werden **die kompletten Seminargebühren fällig**.

URHEBERRECHT

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

Bitte nur per Fax oder Email übersenden!

Fax: 0471-14291 119 I Mail: stefanie.nienaber@tg-seafood.de

BITTE VOLLSTÄNDIG AUSFÜLLEN!

Hiermit buche ich verbindlich meine Teilnahme am Seminar:

Termin: _____

Seminar: _____

Name, Vorname: _____

Funktion: _____

Betrieb: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Email: _____

Ort, Datum

Unterschrift

Sonstiges

- Bei Übernachtung:
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Einzelzimmer | <input type="checkbox"/> Doppelzimmer |
| <input type="checkbox"/> Raucherzimmer | <input type="checkbox"/> Nichtraucherzimmer |
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

Ich benötige ein Zimmer vom _____ bis _____

In den Seminargebühren enthalten ist nur die Übernachtung zwischen den Seminartagen!

Weitere Übernachtungen müssen selbst getragen werden!