

Seafoodexperte WAT'N DAT?

Fachmann für Fisch & Meeresfrüchte
– HWK Abschluss –



**Volle Kraft
voraus! – Jetzt
zum Seminar
anmelden unter:
[www.semiro.edeka-
minden.de](http://www.semiro.edeka-
minden.de)**

Kursnummer: 1141


die fischwerker
seit 1892



**MINDEN
HANNOVER**



WERDE *Experte* für Fisch & Meeresfrüchte

Nach dieser Weiterbildung ...

- können Sie betriebswirtschaftliche Kennzahlen auswerten, analysieren und daraus Maßnahmen ableiten
- können Sie den Fischabsatz nachhaltig beeinflussen und verstehen Fisch- & Meeresfrüchtetrends
- präsentieren Sie sich glaubwürdig und authentisch, Sie kennen Ihre persönliche Stärken und Schwächen
- sind Sie ein hochqualifizierter Experte bei der Beratung und beim Verkauf von Fisch & Meeresfrüchten

**Jetzt Seminarplatz
sichern und unter
www.semiro.edeka-minden.de
anmelden!**

Fischwissen

IN BESTEN HÄNDEN

Werden Sie zum absoluten **Seafoodexperten!** Lernen Sie die Erfolgsfaktoren des Fischverkaufs kennen, von der Qualitätskennzeichnung bishin zu ernährungsphysiologischen Aspekten. In Verkaufsgesprächen, Thekengestaltung und Geschäftsprozessen überzeugen Sie mit umfassender Expertise.



Voraussetzung: Sie haben erfolgreich die Weiterbildung zum »Seafoodberater« durchlaufen.

oder

Sie weisen eine abgelegte Gesellenprüfung Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk und 2 Jahre Berufserfahrung im Bereich Fisch & Meeresfrüchte an der Bedientheke vor.



Die Weiterbildungsdauer beträgt: 8 Module in einem Zeitraum von 14 Monaten. An den wechselnden Veranstaltungsorten vertiefen Sie nicht nur Ihre Fischkenntnisse sondern erleben Fisch und Meeresfrüchte hautnah.



Maximal 14 Teilnehmer



Die erfolgreich abgelegte Prüfung der Prüfungsteile 1 & 2 führt zum Abschluss »Geprüfter Fachmann für Fisch und Meeresfrüchte (HWK)«



Frishes Wissen

IN ACHT MODULEN

1

Warenkunde & Qualitätssicherung

Unseren Fischlieferanten Hagenah hautnah erleben. Freuen Sie sich auf spannende Tage, die Fischwerker teilen ihr Wissen und ihre Fertigkeit mit Ihnen. Sie erhalten Einblicke in die Produktion und in die Herstellung von Fischspezialitäten.

Dauer: 4 Tage

2

Überzeugen mit Persönlichkeit

Sie lernen, wie Sie mit Ihrer Persönlichkeit andere Menschen für sich gewinnen, authentisch und souverän auftreten und mit Ihrer Haltung und Ausstrahlung Ihre äußere Wirkung verbessern.

Dauer: 4 Tage

3

Fisch & Wein

Erleben Sie vier spannende und lehrreiche Tage rund ums Thema Fisch & Wein. Der Besuch eines Weingutes, gekoppelt mit Seminareinheiten, bietet ein großes Spektrum aus Theorie und Praxis.

Dauer: 4 Tage

4

Einkaufserlebnis fördern & gestalten

Aktionen sind immer ein Erlebnis – sie sind unterhaltsam, informativ und inspirierend. Lernen Sie, wie Sie durch eine individuelle Verkaufsaktion und eine Thekengestaltung Kunden zum Kauf animieren.

Dauer: 4 Tage



**Jetzt Seminarplatz
sichern und unter
www.semiro.edeka.de
anmelden!**



5

Fachreise & Nachhaltigkeit

Diese erlebnisreiche Fachreise führt Sie durch zahlreiche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe. Sie erhalten Hintergrundwissen zum nachhaltigen Fischereimanagement und erleben vor Ort die Produktion und Verarbeitung.

Dauer: 7 Tage

6

Betriebswirtschaftlich steuern & handeln

Wir zeigen Ihnen die wichtigsten Zahlen und Zusammenhänge für die tägliche Arbeit. Lernen Sie betriebswirtschaftliche Kennzahlen auszuwerten, zu analysieren, und wie Sie Ihre Projekte und Prozesse in der Praxis sicher steuern können.

Dauer: 4 Tage

7

Aktionsplanung in der Praxisphase

In dieser Zeit werden Sie Ihr gelerntes Wissen an der eigenen Theke umsetzen, Sie planen und führen eine Aktion in Ihrem Markt durch. Anschließend analysieren Sie den Erfolg Ihrer Aktion.

Dauer: 14 Tage

8

Entwicklung & Prüfung

Der Wechsel zwischen Theorie und Praxis sowie die Arbeit an Projekten ermöglicht es Ihnen, die erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse gewinnbringend in Ihrem Markt einzusetzen. Wie ist die Entwicklung im Markt seit Beginn Ihrer Weiterbildung.

Dauer: 4 Tage

Infos zur Anmeldung



Informationen zu Terminen & Investitionen
finden Sie im sEmiro.

Loggen Sie sich einfach mit Ihrer nationalen
ID unter semiro.edeka-minden.de ein oder nutzen
Sie den QR-Code und buchen Sie gleich los.

QR-Code
scannen und
loslegen!



Ihr Ansprechpartner

Alexander Bartel
Trainer für Aus-, Fort- und Weiterbildung
Projektleiter Fachlaufbahn Fisch &
Meeresfrüchte

Geschäftsbereich Personalentwicklung

EDEKA Minden-Hannover
Zentralverwaltungsgesellschaft mbH
Wittelsbacherallee 61 • 32427 Minden

Telefon 05 71 802-26 05

Mobil 01 51 20 37 73 94

E-Mail alexander.bartel@minden.edeka.de

Unsere Partner



die fischwerker seit 1892

