

Eine Erfolgsgeschichte



Feiern den zehnten Geburtstag von Transgourmet Seafood (von links): Betriebsleiter Rainer Gerken, Geschäftsleiter Ralf Forner und Einkaufsleiter Arnd Huber / Foto: Transgourmet Seafood

Der Großhändler für Fisch und Meeresfrüchte Transgourmet Seafood feiert sein zehnjähriges Bestehen. 2008 in Bremerhaven gegründet, ist das Unternehmen unter der Führung von Ralf Forner heute eine der modernsten und leistungsfähigsten Drehscheiben für frische Fischwaren in Deutschland.

Im Oktober vor zehn Jahren startete man mit 23 Mitarbeitern im beschaulichen Fischereihafen von Bremerhaven. Heute bündelt das Unternehmen von hier aus alle Aktivitäten rund um die Köstlichkeiten aus dem Meer. Mehr als 70 Mitarbeiter kümmern sich um den Einkauf, die Kommissionierung und den Weitertransport an die Kunden und Betriebe. Von dem modernen Logistikzentrum aus werden der Lebensmittelgroß- und -einzelhandel, der Fischfachhandel sowie die Gastronomie und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung in ganz Deutschland beliefert; auch auf Fischmärkten ist Transgourmet Seafood präsent. Mit über 2.300 Produkten, die weltweit eingekauft werden, verfügt das Unternehmen über eines der größten Fisch- und Seafood-Sortimente der Branche.

„Auf unsere Entwicklung sind wir sehr stolz. Mit unserem Sortiment lassen wir nahezu keine Wünsche unserer Kunden offen. Darüber hinaus sind wir mit der 2017 gestarteten Ausbildung zum Fischsommelier an unserer Seafood Akademie einzigartig in Europa“, freut sich Ralf Forner, Geschäftsleiter Transgourmet Seafood. „Ohne den Einsatz und das Engagement unserer Mitarbeiter wäre diese großartige Entwicklung nicht möglich gewesen. Wir alle lieben Fisch, geben jeden Tag unser Bestes und freuen uns über zehn Jahre

Transgourmet Seafood. Dem Großhändler ist vor allem eine nachhaltige Fischeinkaufspolitik wichtig. Die Lieferanten werden sorgfältig ausgewählt, regelmäßig besucht und auditiert. Verschiedene Zertifizierungen wie MSC, IFS, ASC oder HACCP sind Grundvoraussetzungen für eine Zusammenarbeit. Denn, so Forner: "Fischkauf ist und bleibt Vertrauenssache."

Seafood ist eine erklärungsbedürftige Warengruppe: Daher vermittelt die unternehmenseigene Seafood Akademie seit 2009 praxisnah und überbetrieblich Wissen, neue Zubereitungsideen sowie Trends in Sachen Fisch und Meeresfrüchte. Mehr als 10.000 Teilnehmer wurden im Schulungs- und Kompetenzzentrum in den letzten Jahren weitergebildet. Die Akademie verfügt neben einem Tagungsraum über einen Küchenbereich, in dem vom Konvektomaten über Fritteusen bis hin zur Griddle-Platte alles für professionelle und praktische Schulungen zur Verfügung steht. Darüber hinaus visualisieren Schautheken attraktive Präsentationsmethoden. Die Seminarteilnehmer kommen aus der Gastronomie, der Hotellerie, der Gemeinschaftsverpflegung oder dem Lebensmitteleinzelhandel. Aber auch die eigenen Mitarbeiter von Transgourmet erweitern in Schulungen und Workshops ihr Wissen. 2017 erhielt Transgourmet Seafood gleich zwei Mal den "Seafood Star" in den Kategorien "Streetfood-Produkte" und "Zusatzpreis für das innovativste Produkt". Im Jahr zuvor hatte das Unternehmen mit der Seafood Akademie den Sonderpreis für die "Beste überbetriebliche Seafood-Schulung" in der Branche gewonnen.

Ausbildung mit IHK-Abschluss

Einmalig in Europa, bildet das Unternehmen seit 2017 zum beziehungsweise zur Staatlich geprüften Fischsommelier/-ière mit IHK-Abschluss aus. Die ersten 23 Absolventen erhielten Anfang dieses Jahres im Rahmen der Fischmesse Bremen ihre IHK-Zertifikate. Im zweiten Kurs bestanden 25 Teilnehmer die Prüfung, so dass insgesamt bereits 48 Fischsommeliers ausgebildet wurden. Sie sind nun Fischbotschafter, die Wissen rund um Seafood zukünftig vermitteln. Die Zertifizierung wird zusammen mit der Handelskammer Bremen "IHK für Bremen und Bremerhaven, dem Technologie-Transfer-Zentrum (ttz) Bremerhaven und dem FischMagazin umgesetzt. Ausbildungsträger ist Transgourmet Deutschland mit der Seafood Akademie. Der anspruchsvolle nebenberufliche Lehrgang richtet sich an Interessierte aus der Gastronomie und der Lebensmittelbranche, die bereits fundierte Kenntnisse haben und über mindestens vier Jahre Berufserfahrung im Umgang mit Fisch verfügen. Die Fortbildungskurse starten jeweils im März und im September eines Jahres.

Ende Oktober feierte Transgourmet Seafood bereits mit einem Tag der offenen Tür sein zehnjähriges Bestehen. Ralf Forner bedankte sich bei seinen Mitarbeitern für die erfolgreichen Unternehmensjahre. Der Oberbürgermeister von Bremerhaven, Melf Grantz, hielt ebenso ein Grußwort wie Petra Neykov, Geschäftsführerin der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft Bremerhaven, und Manfred Hofer, Geschäftsführer Transgourmet Central and Eastern Europe Riedstadt, Bereich Beschaffung. Im Anschluss ging es für alle Mitarbeiter und ihre Familien zur Betriebsbesichtigung. Die Besucher konnten Fisch und Meeresfrüchte aus allen Produktgruppen verkosten und sich in der Seafood Akademie über verschiedene Themen informieren.