

Angel Dir **Fachkenntnisse!**

FISCHSCHULE ■ Hier lernt nicht etwa die Forelle schwimmen. Die Fischschule spricht Mitarbeiter aus Handel und Gastronomie, aus Party-service und Fleischerei an. Kurz alle, die in den Fischverkauf involviert sind und sich weiterbilden möchten, um erfolgreich Fisch zu vertreiben. Initiator ist die Fisch-Schule Seafood Praxis Training in Bochum.

Dabei steht am Anfang die Beratung der Interessenten, woraus ein individuelles Schulungskonzept abgeleitet wird. In der Regel schulen die »Fisch-Lehrer« ein ganzes Team. Die Seminare finden in

den Räumen der Auftraggeber statt, also firmeninterne Schulungen am Arbeitsplatz und das bundesweit.

Doch die Fischschule ist auch offen für einzelne Interessenten, wie zum Beispiel das viertägige Fachseminar »Crash-Kurs – Rund um den Fisch«. Die Erfahrung hat gezeigt, dass Mitarbeiter sich auf diesem Gebiet weiterbilden wollen, um ihren Kunden gegenüber nicht unterlegen zu sein. Denn auch diese beschäftigen sich immer mehr mit Frischfisch.

Wann, wo, was gelehrt wird, steht im Internet unter www.fisch-web.de.