



**5. Internet-Fortbildung** zur Fachkraft im Fischhandel beginnt im Februar

# Freie Zeiteinteilung während der Lernphasen

Mitte Dezember haben wieder zehn Frauen und Männer die Internet-Fortbildung zur Fachkraft im Fischhandel abgeschlossen. Ein Zertifikat der Industrie- und Handelskammer Bremerhaven und der Hochschule Bremen bescheinigt den Teilnehmenden – und ihren Kunden und Lieferanten – die erfolgreiche Teilnahme. Im Februar 2013 startet der 5. Internet-Kursus.

Seit März 2009 wurden in bislang vier Durchgängen insgesamt 46 Teilnehmer zur Fachkraft im Fischhandel geschult. Die Teilnehmer haben die Internet-Fortbildung gewählt, da für sie als selbständige Geschäftsleute oder Angestellte von mobilen oder stationären Fischhandelsbetrieben eine freie Zeiteinteilung während der Lernphasen von Vorteil ist. Der Lernstoff besteht aus fünf Themenschwerpunkten: Hygiene, Sensorik, HACCP, kaufmännische Grundlagen, Warenkunde und Kundenorientierung. Der Stoff ist in jedem Modul zu übersichtlichen kleinen Einheiten verarbeitet. Die Hauptform des Lernens ist eLearning, das heißt, der Lernstoff steht im Internet. Das Onlinelernen wird unterstützt durch eingebaute Kontrollen und Übungstests, an denen jederzeit der Lernstand und Lernerfolg abgelesen werden kann. Tagesseminare in Bremen oder Bremerhaven ergänzen die eigenständige Wissensaneignung.

**Die Seminare werden von jenen fachlichen Experten geleitet, die an der Entwicklung der Lernmodule mitgewirkt bzw. das elektronische Lernsystem konzipiert haben – hier: Melanie Becker von der Fisch-Schule. (Foto: HS Bremen)**



**Katja Böger** hat schon an der 1. Fortbildung zur Fachkraft im Fischhandel 2009 teilgenommen, um im Geschäft ihres Vaters Erich Böger – Krabben Böger in Wremen – das HACCP-Konzept umzusetzen: „Und ich wollte mein Wissen erweitern, um es an die Kunden weiterzugeben, um besser zu informieren und zu beraten.“ Krabben Böger verkauft Frischfisch, Krabben und Räucherwaren aus der eigenen Produktion über ein stationäres Geschäft in Wremen und zwei Verkaufswagen. (Foto: HS Bremen)

## Fachexperten leiten die Seminare

Ein Eingangsseminar führt in das elektronische Lernsystem ein. In zweieinhalb weiteren Tageskursen werden die Lern-

inhalte vertieft, Verständnis- oder Lernschwierigkeiten sollen thematisiert und überwunden werden. Die Seminare werden von jenen fachlichen Experten geleitet, die an der Entwicklung der Lernmodule mitgewirkt ▶



**Stefanie Wilken und Stina Kleetz** verkaufen auf Wochenmärkten für den mobilen Fischhandel ‚Fischspezialitäten Thomas Kleetz‘ aus dem niedersächsischen Loxstedt, der 2010 vom Feinschmecker unter die einhundert besten Fischgeschäfte in Deutschland gewählt wurde. Inhaber-Tochter Stina Kleetz nahm 2011 an der 3. Fortbildung zur Fachkraft im Fischhandel teil, um für die langfristig geplante Geschäftsübernahme ihr Fachwissen zu erweitern: „Ich wollte insbesondere die Kenntnisse aus dem Modul ‚kaufmännische Grundlagen‘ ausbauen, aber auch meine Kenntnisse in Hygiene und Warenkunde auffrischen. Die Fische kenne ich jetzt besser.“ Stefanie Wilken hat den Fokus auf Warenkunde und Sensorik gelegt und hat sich Informationen aus der Schulung in den Verkaufswagen gelegt, um bei Bedarf nachschlagen zu können. (Foto: HS Bremen)

bzw. das elektronische Lernsystem konzipiert haben: Melanie Becker von der Fischschule, Imke Matullat vom ttz-Sensorik-Labor, Bernhard Knurr vom Labor Iben sowie Alexander Wever von AWF Consulting. Während der eLearning-Phasen steht das Team der Hochschule Bremen als Lernberater zur Verfügung, mit denen telefonisch, per E-

Mail oder im Forum kommuniziert werden kann.

Insgesamt umfasst die Fortbildung 256 Stunden Lernzeit inklusive Präsenzzeiten und Testdurchläufe, die verteilt auf 30 Wochen absolviert wurden. Um das Zertifikat der Industrie- und Handelskammer Bremerhaven und der Hochschule Bremen zu erhalten, müssen alle

Präsenzveranstaltungen besucht, sämtliche Lerninhalte der Module vollständig bearbeitet und zu bestimmten Zeitpunkten der Fortbildung alle Fragen der Abschlusstests der Module beantwortet und abgeschickt werden. Die Antworten werden nach dem IHK-Punkteschlüssel bewertet und es müssen mindestens 50% der Testfragen zu treffend gelöst werden.

## Optimierung nach jedem Durchgang

Dieser vierte Durchgang der Fortbildung wurde wieder in Kooperation mit dem Bundesverband Mobiler Fischhändler durchgeführt. Jeder Durchgang dient den Entwicklern an der Hochschule Bremen auch als Erprobungsphase. Am Ende eines thematischen Schwerpunkts werden Fragebögen an die Teilnehmer verteilt und Feedback-Gespräche geführt, deren Ergebnisse dazu dienen, die Fortbildung in der praktischen Durchführung zu überprüfen und zu optimieren. So wird aufgrund der aktuellen Rückmeldungen die Lernzeit des Moduls „Kaufmännische Grundlagen“ in der nächsten Fortbildung um zwei Wochen verlängert, während die E-Learningzeiten der anderen Schwerpunkte dementsprechend gekürzt werden.

Die Entwicklung und Erprobung der Online-Fortbildung erfolgt im Rahmen des Projektes „Qualitätssicherung in der Lebensmittelwirtschaft“ der Hochschule Bremen. Es wird mit Mitteln der Europäischen Union vom Senat der Freien Hansestadt Bremen gefördert. Der nächste Durchgang beginnt am 10. Februar 2013 und endet am 3. November 2013. Die Kosten betragen 550,- EUR.

Informationen: [www.elan.hs-bremen.de](http://www.elan.hs-bremen.de)

Elisabeth Rupprecht (Projektleiterin)

Tel.: 0421- 5905 4183

E-Mail: [elisabeth.rupprecht@hs-bremen.de](mailto:elisabeth.rupprecht@hs-bremen.de)

Fax: 0421- 5905 4190

## I.M.S. THE NEW ZEALAND SPECIALIST

### Imperial Meat & Seafood

Import / Export GmbH

Carl-Zeiss-Str. 39 • D-63322 Rödermark

Tel.: 06074/917961 • Fax: 06074/917962

### Unser Angebot aus Neuseeland:

Grünschalmuscheln 1/2 Schale, Muschelfleisch, Seeteufelfilet, Peterfischfilet, Seezungen ganz, Seezungen küchenfertig, Seezungenfilet, Tiefseehechtfilet, Doraden, Doradenfilet, Tintenfisch mit Kopf, -Tuben, Tintenfisch ganz und andere Spezialitäten auf Anfrage.

### Unser Angebot aus Südostasien:

Garnelenspieße rundgesteckt, langgesteckt, Garnelen mit Kopf, ohne Kopf, geschält, roh und gekocht, Meerbarbenfilet