

real,- setzt neue Maßstäbe in Sachen Beratung:

IHK-Zertifikat für Fisch-Fachkräfte!



Frau Schultz ist eine der 110 deutschlandweit ersten IHK-zertifizierten Fachkräfte für Frischfisch und Fischfeinkost im Handel (IHK).

Qualität und Service stehen bei real,- immer an erster Stelle. Daher haben wir gemeinsam mit der IHK deutschlandweit die ersten „Fachkräfte für Frischfisch und Fischfeinkost im Handel“ ausgebildet, die Sie jetzt an den real,- Fisch-Bedientheken erwarten. Mehr Infos im Innenteil.

**Frisches
Rotbarschfilet**
ideal zum Braten
oder Dünsten,
je 100 g

1,59

Dorade Royale
ideal zum Grillen,
je 100 g

1,29

Die ersten IHK-zertifizierten Fachkräfte für Frisch Wir freuen uns auf II



Qualifiziert, kompetent, für Sie da!

Vor dem Genuss von Fisch und Meeresfrüchten kommt der Einkauf. Und der ist natürlich Vertrauenssache. Daher setzen wir mit unseren neuen Fachkräften für Frischfleisch und Fischfeinkost einen neuen Maßstab in der Kundenberatung. Wir haben ein umfangreiches Praxistraining entwickelt, mit dem sich unser Personal hinter der Frischfleischtheke intensiv zum Thema „Faszination Fischwelt“ weitergebildet hat. Hierbei wurden den Teilnehmern viele zusätzliche Kenntnisse und Fähigkeiten rund um unsere Produkte aus Meer und Fluss vermittelt:

- ausführliche Warenkunde zum Thema Fisch und Meeresfrüchte
- professionelles Wissen zu Beschaffung, Lagerung und Warenpflege
- intensive Qualitätssicherung an der Bedienungstheke sowie Hygienemaßnahmen
- fachmännische Verarbeitungs- und Zubereitungs-Tipps
- und vieles mehr

fisch und Fischfeinkost im Handel Deutschlands: hren Besuch bei real,-



Damit ist real,- deutschlandweit Vorreiter in Sachen IHK-zertifizierte Qualifikation von Mitarbeitern aus der Fisch-Abteilung. Das bedeutet für Sie, dass Sie sich bei real,- voll und ganz darauf verlassen können, beim Fisch-Einkauf gut beraten zu sein. Denn unsere Fisch-Spezialisten haben sich genau das Wissen angeeignet, das den Fisch-Einkauf zum Erlebnis macht. So können Sie unser breites Sortiment an verschiedensten Fisch-Sorten voll ausschöpfen und beispielsweise mal etwas ganz Ausgefallenes probieren. Oder fragen Sie nach den neuesten Koch-Tipps für Trendfischarten wie Red Snapper oder Pangasius. Besuchen Sie unsere Fischabteilung!

