



ritzy* Weiterbildung: Walliser Hotelierverein GASTROVALAIS Campings Valais Wallis

Medienmitteilung

Erfolgreiche Durchführung des neuen Ritzy-Lehrgangs „Küchenmanagement“

Lernen unter Haien zu schwimmen

(Siders, 12. November 2014) Mit der Eröffnung des eigenen Restaurants geht ein langgehegter Traum in Erfüllung. Mit viel Herzblut stürzen sich die frisch gebackenen Wirte in die verschiedenen Aufgaben – oft jedoch mit wenig Fach- oder Branchenkenntnissen. Der neue fünf-tägige Modul-Lehrgang von Ritzy hat zum Ziel, das Gespür und zentrale Techniken rund ums Küchenmanagement zu erlernen und somit häufige Fehler von Wirte-Neulingen zu vermeiden.

„Die Gastronomie-Branche ist ein Haifischbecken“, so Gottfried Pichler, seit über 25 Jahren Koch, Fachlehrer und selbständiger Restaurateur. „Lieferanten, Vermieter, Reinigungsinstitute, Werbefirmen – alle wollen einen Teil abhaben vom Festmahl“. Herzblut und gute Kochkünste sind zentral für den Erfolg, aber wer langfristig überleben will, muss ebenso gute Managerfähigkeiten entwickeln.

Der Küchenmanagement-Modul-Lehrgang

Vor wenigen Tagen endete der erste Ritzy-Küchenmanagement-Lehrgang. Die zehn Teilnehmenden trafen sich einmal wöchentlich an fünf Tagen. Das Einstiegsmodul stand unter dem Zeichen der Sensibilisierung. Es galt beispielsweise den Standort des Betriebes, Verträge mit Lieferanten und dem Mieter unter die Lupe zu nehmen und kritisch zu beleuchten. Es folgten die Module Angebotsplanung, Berechnungen, Produktion – Vor- und Zubereitung sowie rentable Betriebsführung. Dabei war das Kreieren von gästeorientierten Menüs ebenso Thema wie das Optimieren der Küchenabläufe und das Kalkulieren von Preisen. „Durch den Lehrgang habe ich ein klareres Bild von der Realität unserer Branche erhalten und ich kenne nun einige Stolperfallen“, lautet das Fazit von Teilnehmerin Angélique Lebreton.

Kursteilnehmerin Sandrine Lang ergänzt: „Die Seminare sind nützlich bevor man sich ins Abenteuer stürzt, aber eignen sich auch für alle, die bereits länger in dieser Branche unterwegs sind“.

Die nächsten Lehrgänge

Im 2015 sind je zwei Modul-Lehrgänge auf Deutsch und Französisch im Mai und Oktober geplant; ab 7 Teilnehmer auch an anderen Daten möglich. „Der Küchenmanagement-Modul-Lehrgang ist eine wertvolle Ergänzung zum obligatorischen Wirtekurs (GBB)“, erklärt Isabelle Frei Programmleiterin von Ritzy Weiterbildung. „Die insgesamt fünf Module sind einzeln oder als Lehrgang mit Kursbestätigung besuchbar“. Weitere Informationen und Anmeldung unter: <http://www.ritzyinfo.ch/kurse-172-kuchenmanagement-kurs-modul>



Gottfried Pichler, selbständiger Restaurateur und Kursleiter bei Ritzy

Dieses und weitere Fotos in Druckqualität zum Downloaden unter: [Link](#)

Auskünfte an die Medien:

ritzy* Weiterbildung, Sierre
Isabelle Frei, Programmleiterin ritzy* Weiterbildung
027 606 90 47
isabelle.frei@hevs.ch

Gottfried Pichler, Kursleiter Küchenmanagement
027 455 52 88
gottfried.pichler@varioweb.ch