

## Ritzy schult Migros Restaurants

**Herzblut und gute Kochkünste sind zentral für den Erfolg als Gastronom, aber wer langfristig überleben will, muss ebenso gute Manager-Fähigkeiten entwickeln. Das weiss auch die Migros Wallis und schickt die Verantwortlichen im Küchenmanagement in Weiterbildungskurse bei Ritzy.**



Vor zwei Jahren startete Ritzy den Lehrgang Küchenmanagement unter der Leitung von Gottfried Pichler, seit über 25 Jahren Koch und selbständiger Restaurateur. Damals titelten die Medien die Kursneuheit mit «Lernen unter Haien zu schwimmen», weil Kursleiter Pichler die Gastronomie-Branche mit einem Haifischbecken verglich: «Lieferanten, Vermieter, Reinigungsinstitute, Werbefirmen – alle wollen sie einen Teil abhaben vom Festmahl». Nun hat Ritzy selber einen grossen Fisch an Land gezogen. Seit diesem Sommer übernimmt Ritzy mit Gottfried Pichler die Weiterbildung der Verantwortlichen im Bereich Küchenmanagement der Migros-Restaurants im Wallis. «Wir haben bereits viel Positives über Ritzy gehört und daher den Kontakt gesucht», so Jean-Pierre Schnyder, Verantwortlicher Gruppe Verkauf Restaurants der Genossenschaft Migros Wallis. «Ritzy hat innert weniger Wochen ein auf unsere Bedürfnisse zugeschnittenes Kursprogramm zusammengestellt und durchgeführt – auf Deutsch und Französisch». Dabei war Schnyder wichtig, dass die Schulungen praxisnah sind und somit rasch im eigenen Betrieb umgesetzt werden können. «Der Unterricht war gespickt mit praktischen Tipps, die Teilnehmer wurden aktiv eingebunden – wir prüfen auch künftig Kurse mit ritzy als Partner durchzuführen. «Wir freuen uns sehr und sind stolz, dass das kleine Ritzy-Team überzeugt und für die Migros im Einsatz steht», gibt Isabelle Frei, Programmleiterin Ritzy zur Auskunft.