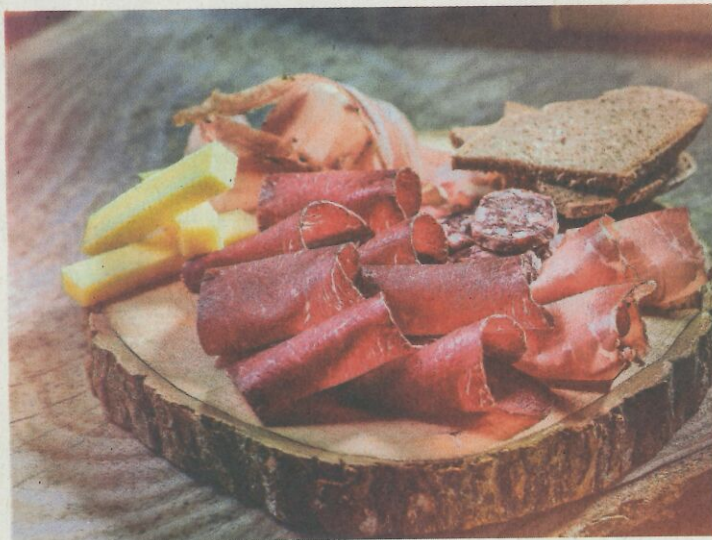




Ritzzy\* kooperiert mit Valais/Wallis Promotion

# Spezialitäten gut verkaufen



Der originale Walliserteller muss gewisse Kriterien erfüllen.

**Kompetente Walliser** Gastgeber, die Gäste mit regionalen Produkten begeistern – das ist das gemeinsame Ziel von ritzy\*, dem Weiterbildungsprogramm für die Hotel- und Gastronomiebranche und Valais/Wallis Promotion (VWP), der Vermarktungsorganisation des Kantons Wallis. Die beiden Organisationen haben sich daher für eine Partnerschaft ausgesprochen.

**Die erste gemeinsam** konzipierte Weiterbildung nennt sich «Marke Wallis: der Qualität verschrieben». Der halbtägige Kurs vermittelt Gastronomen vertieftes Wissen über die Walliser Lokalprodukte, die Gütesiegel AOP-IGP sowie die Zertifizierung Marke Wallis. Letzteres ist zum Beispiel nötig für den Verkauf des Walliser Tellers und des Walliser Sorbets Marke Wallis.

«**Walliser Spezialitäten** müssen gewisse Kriterien erfüllen, damit eine durchgängig hohe Qualität und ein authentisches Genusserlebnis für den Gast sichergestellt werden kann», erklärt Isabelle Frei, Programmleiterin ritzy\*. «Es ist uns ein grosses Anliegen, die Vorteile von Walliser Produkten hervorzuheben. Sie erfüllen hohe Qualitätsstandards, ermöglichen eine Differenzierung und halten ausserdem Richtlinien in Bezug auf ökologische und soziale Aspekte ein», sagt Nicolas Crettenand, Verantwortlicher Marketing und Kommunikation bei VWP, und ergänzt: «Mit ritzy\* haben wir einen kompetenten Weiterbildungspartner gefunden und können die wichtige Zielgruppe «Gastronomen» direkt ansprechen.» Der erste Kurs ist für den 5. Juli 2017 unter der Leitung von Küchen-Profi Gottfried Pichler geplant.

**Anmeldungen ab sofort**  
unter <http://www.ritzy.ch/de/kurse/marke-wallis-der-qualitat-verschrieben.html>  
[www.gastrovalais.ch](http://www.gastrovalais.ch)