



weiterbildung
formation continue

hotellerie suisse Valais

campings.ch
Campings Valais Wallis
Wallis Valais Valèses

GASTRO VALAIS

ritzy* Weiterbildung
 TechnoArk 5
 3960 Siders
 Tel. : +41 (0) 27 606 90 45
 E-mail : info@ritzyinfo.ch
 Internet : www.ritzyinfo.ch

KURSKATALOG 2008

VERZEICHNIS

▶	VERZEICHNIS	2
▶	WER SIND WIR?	3
▶	ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	5
▶	ORGANISATION & OPTIMIERUNG	6
▶	MITARBEITER-FÜHRUNG	8
▶	SICHERHEIT	10
▶	PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG	11
▶	KOMMUNIKATION & VERKAUF	12
▶	INFORMATIK & INTERNET	14
▶	MARKETING & MEDIEN	16
▶	SPRACHKURSE	17
▶	KÜCHE	18
▶	SERVICE	20
▶	HAUSWIRTSCHAFT	22



prodega CASH+CARRY
Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

Route de l'Industrie 8
1964 Conthey

...Profis für Profis

Tél. 027 345 33 33
www.prodega.ch



Gratis Weiterbildung im Wallis

ritzzy* ist ein Walliser Aus- und Weiterbildungsprogramm für die Hotel-, Camping- und Restaurationsbranche.



► Gratis-Weiterbildung

Hoteliers, Wirte, Camping- und Hüttenbetreiber, kurzum alle Inhaber einer Betriebsbewilligung, welche der jährlichen Abgabe unterstellt sind, haben Anspruch auf die Gratisteilnahme* an den ritzzy* Seminaren

**Art. 17 Gesetz über die Beherbergung, die Bewirtung und den Kleinhandel mit alkoholischen Getränken.*

Das Gratisangebot gilt auch für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser Betriebe.

- Die ritzzy*Seminare sind speziell auf die Bedürfnisse von Hoteliers, Wirten, Camping- und Hüttenbetreibern zugeschnitten und vermitteln neben Fachwissen auch neue Impulse für optimale Arbeits- und Konkurrenzbedingungen.
- ritzzy* ist seit 2007 eduqua-zertifiziert und stellt so die Qualität der Weiterbildungsseminare für Erwachsene sicher.



► Zentrale Seminare

ritzzy* organisiert zwei zentrale Kursblöcke pro Jahr. So werden im Frühling und im Spätherbst Seminare mit fixen Daten offeriert, die zentral, im Tal, an den in der Agenda definierten Daten durchgeführt werden. Für diese Seminare können Sie sich mittels Anmeldeformular anmelden.



► Dezentrale Seminare

ritzy* organisiert Seminare auf Anfrage. Sei es dezentral direkt im Ferienort, sei es zentral im Tal. Sie können aus den im ritzy*Katalog angebotenen Seminaren diejenigen auswählen, die Sie interessieren. Die gewünschten Kurse organisieren wir anschliessend in Ihrer Gegend und zwar dann, wenn es Ihre Saison zulässt, Ihre Mitarbeiter frei sind oder Ihr Seminarthema im zentralen Kursprogramm nicht angeboten wurde.

Möchten Sie ein Seminar in Ihrer Gegend organisieren?

Was Sie brauchen sind: eine handvoll Interessenten und ein Lokal!

Hier einige **Regeln**, die für die individuelle Organisation eines Seminars zu beachten sind:

- Dezentrale (oder zentrale) Seminare können ab 8 Teilnehmer/innen organisiert werden.
- Alle Kurse müssen von ritzy* ausgeschrieben werden (keine Inhouse-Schulungen).
- Datum und Zeiten sind von der Verfügbarkeit der Referenten abhängig.
- Eine administrative Bearbeitungszeit von 21 Tagen muss respektiert werden
- Die Kurslokalitäten müssen vor Ort organisiert werden.

► Sprachkurse

ritzy* organisiert zum Unkostenbeitrag Grundstufen-Sprachkurse, die während der Hochsaison in den Ferienorten in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch angeboten werden. Die Kurse sind für Anfänger gedacht, die in kurzer Zeit (6 Wochen) einen berufsspezifischen Einstieg in die Sprache erhalten wollen. Die Sprachkurse sind auf der kommunikativen Methode aufgebaut und erlauben so eine rasche Umsetzung des elementaren Ausdrucks. Die Kurse werden auf Anfrage und bei mind. 8 Teilnehmern organisiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Entdecken des ritzy* Kurskataloges und freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

Mehr Informationen finden Sie auf

www.ritzyinfo.ch.

Viel Spass!
Ihr ritzy* Team

Place Beaulieu 8, 3960 Sierre/Valais



Tél. 027 455 10 65, www.imesch-vins.ch



W E C K E N S I E I H R E S I N N E

► **Anmeldung**

Ich habe von den allgemeinen Geschäftsbedingungen Kenntnis genommen und will den aufgeführten bzw. gewählten Kurs gemäss Kursausschreibung absolvieren. Die Anmeldung ist rechtsverbindlich. Die Zahl der Teilnehmer/innen ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

ritzzy*

TechnoArk 5
3960 Sierre/Siders - Tel. 027 606 90 45
E-mail: info@ritzzyinfo.ch
Internet: www.ritzzyinfo.ch

Bitte melden Sie sich schriftlich auf unserer Webseite www.ritzzyinfo.ch mit dem elektronischen Anmeldeformular oder per E-Mail info@ritzzyinfo.ch oder mit dem Anmeldeatoln im ritzzy*news und/oder Jahreskatalog an. Der Anmeldeschluss ist aus organisatorischen Gründen strikte einzuhalten und läuft 14 Tage vor dem jeweiligen Kursdatum ab. Die Anmeldebestätigung erfolgt per E-mail umgehend nach Erhalt der Anmeldung.

► **Kursgebühren**

Die Kurse sind für alle Inhaber/innen einer Betriebsbewilligung sowie Mitarbeiter/innen eines Unternehmens mit einer Betriebsbewilligung, welche der jährlichen Abgabe unterstellt sind (Art. 17 Gesetz über die Beherbergung, die Bewirtung und den Kleinhandel mit alkoholischen Getränken) gratis mit Ausnahme der Bearbeitungsgebühr, vgl.unten.

Ich bestätige die Richtigkeit meiner Angaben. Sollten meine Angaben unwahr oder unrichtig sein, werden mir die Kursgebühren wie im Folgenden beschrieben belastet. Für alle Teilnehmer/innen, welche nicht die oben (Art. 17) aufgeführten Richtlinien erfüllen, gelten die angegebenen Kursgebühren im Kursprogramm auf <http://www.ritzzyinfo.ch>. Nicht inbegriffen für alle sind Kosten für Übernachtung, Verpflegung, Reisen, Kursunterlagen, etc...

► **Bearbeitungsgebühr**

Für die Bearbeitung wird eine Gebühr von CHF 30.00 pro Tagesseminar erhoben. Für Halbtagseminare werden CHF 15.00 einkassiert. Sofern nicht anders vereinbart, werden die Bearbeitungsgebühren am Kurstag vom Dozenten pro Teilnehmer einkassiert.

► **Depot**

Für Unterrichtsmaterialien wie beispielsweise MP3-Player etc. kann ein Depot verlangt werden. Dieses Depot ist bei Abgabe des Materials zu verrichten und wird am Ende des Kurses zurückerstattet, wenn das Gerät in einwandfreiem Zustand zurückgegeben worden ist.

► **Annullierung der Kursanmeldung**

Vor Anmeldeschluss (14 Tage vor Kursbeginn):

- Abmeldung ohne Kostenfolge möglich
- Nach Anmeldeschluss: Der/die Angemeldete bleibt grundsätzlich zahlungspflichtig

Bei Stellung eines gleichwertigen Ersatzteilnehmers entfällt die Zahlungspflicht. Im anderen Fall

wird eine Umtriebsentschädigung von CHF 80.00 erhoben und der betreffenden Person/Betrieb belastet, beziehungsweise in Rechnung gestellt. Wer diese Umtriebsentschädigung nicht leistet, wird in künftigen Kursen nicht mehr eingeschrieben.

► **Kursausschluss**

Bei gravierenden Verstössen gegen vorhandene Weisungen kann die Kursleitung Teilnehmende vom Kurs ausschliessen oder Anmeldungen für künftige Kurse zurückweisen. Der/die Teilnehmende bleibt für die gesamten Kurskosten zahlungspflichtig.

► **Testat**

Das Testat wird nur erteilt, wenn der Kurs besucht wurde und/oder das Lernziele erreicht wurde. Das Duplikat eines Leistungsnachweises wird zusätzlich verrechnet.

► **Kursdurchführung**

ritzzy* behält sich das Recht vor, bei Unterbelegung eines Kurses entsprechende Änderungen vorzunehmen. Dem Kursinteressierten entstehen keine Kosten.

► **Haftung**

Die Kursleitung schliesst für all ihre Kurse jegliche Haftung für entstandene Schäden, insbesondere auch für Diebstahl, aus. Die Teilnehmenden sind für ihren Versicherungsschutz selbst verantwortlich.

► **Gerichtstand**

Gerichtsstand ist Sierre (VS). Das Schweizer Recht gilt als verbindlich.

Wie gut ist mein Unternehmen organisiert?

Diese Frage stellt sich vor allem auf der Direktions- und Kaderebene. ritzy* organisiert Seminare, die Ihnen erlauben sollen, Ihren Betrieb, die interne Organisation und Finanzierung unter die Lupe zu nehmen und neue Anstöße zur Optimierung zu erhalten. Wichtig erscheint uns aber auch, einen Erfahrungsaustausch zwischen Betriebswirten und Direktoren zu motivieren, der Platz für gegenseitige Bereicherung bietet. Damit dies geschieht planen wir diese Kurse vorwiegend zentral, im Tal, um eine ungestörte und neutrale Plattform für einen kreativen Austausch zu gewährleisten.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

► Betriebsorganisation

Betrieb im Griff!

Tauchen Sie ein in das Grundwissen einer effizienten Betriebsorganisation: Aufbau- und Ablauforganisation, Organigramme, Stellenbeschriebe, Pflichtenhefte, Checklisten, Betriebshandbücher... und Ihre persönliche Arbeitstechnik und Ihr Zeitmanagement.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MAN04**
Dauer: **2 Tage**

► Kalkulation, Preisgestaltung & Yield Management

Der Preis - Aufhänger oder Abreisser?

Sie tauchen ein in das Wissen über die verschiedenen Kalkulationsmodelle, die Preisgestaltungsmethoden, die Chancen und Möglichkeiten des Yield Managements im Bereich der Hotellerie und Gastronomie. Tricks und Kniffe rund um den Verkauf über das Internet runden dieses Seminar ab.

Datum: **07.05.2008** Code: **MAN05**
08.05.2008 Dauer: **2 Tage**

► Angebotsplanung

Ihre Angebotskarten als DAS Verkaufsinstrument Nr.1!

Mit einem geschickten Aufbau der Karten und verkaufsfördernden Texte können Sie das Verhalten der Gäste und somit die Bestellungen stark beeinflussen. Die rentabilitätsfördernde Wirkung guter Speise- und Getränkekarten ist nicht zu unterschätzen, prüfen Sie den Unterschied!

Datum: **auf Anfrage** Code: **MAN13**
Dauer: **1 Tag**

► Wellness: Infos, Trends und Kosten

Was Sie über Wellness und Spa wissen sollten!

Dieser Kurs gibt Ihnen Einblick in die Spa Grundlagen. Die Themenschwerpunkte: Spa Entwicklung, Spa Geschichte, Spa Typologien, Spa Elemente, Spa Säulen, Spa der Zukunft, Spa Zielgruppen und aktuelle Trends.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MAN14**
Dauer: **1 Tag**

► Arbeiten mit Kennzahlen in Hotel und Restaurant

Den Laden im Griff – auf einen Blick!

Lernen Sie, in Hotel und Restaurant mit Kennzahlen zu arbeiten. Nach dem Besuch des Seminars wissen Sie Kennzahlen zu interpretieren. Sie können den Betrieb wirtschaftlicher und zukunftsorientierter führen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MAN15**
Dauer: **1 Tag**



Urs Schaffer

Coach-Trainer-Berater
für Hotellerie, Gastronomie und
soziale Institutionen

www.schaffer-consulting.ch info@schaffer-consulting.ch
Telefon & Fax: +41 (0)61 681 12 26

► **Reservations- und Rezeptionsmanagement**

Wie bestellt und nicht abgeholt...

Sie haben die Reservation für die Tische im Restaurant, das Zimmer mit Balkon oder gar die ganze Ferienwoche vorgenommen und niemand ist gekommen...! Verschiedenste unglückliche Situationen, die Ihnen Sorge bereiten! Wir zeigen Lösungen auf. Sie lernen, Reservations sicherzustellen, zu verwalten und Ihre Rechte zu wahren, ohne Ihre Kunden damit zu kränken.

Datum: **14.05.2008** Code: **ADM04**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► **Quality Coach 1**

Zeigen Sie Ihre Qualität!

Erlangen Sie das Qualitätsgütesiegel Stufe 1 und leiten Sie, in Ihrer touristischen Unternehmung, die Vorbereitungsmaßnahmen zu einer noch größeren Qualitätssicherung ein.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MAG11**
Dauer: **1 Tag**



Wie schön es ist, wenn die Mitarbeiter fast ein bisschen zur Familie gehören!

Eine solche Identifikation und Integration schickt eine gewissenhafte Mitarbeiterführung voraus. Sowohl die richtige Wahl der Mitarbeiter als auch ein klar definierter Aufgabenbereich vereinfachen die Zusammenarbeit. Damit aber sowohl Lohn und Arbeitsaufwand als auch Motivation und Arbeitsfreude aufgehen, ist zweifellos das eine oder andere ritzy* Seminar hilfreich. Ihre Mitarbeiter, als Individuen aber auch als Teammitglieder, können zum Erfolg Ihres Unternehmens einen wesentlichen Beitrag leisten.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

○ : Vormittag

○ : Nachmittag

► Richtig Delegieren muss gelernt sein

Haben Sie Mut zum grossen Loslassen!

Es entlastet Sie selbst und motiviert Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie lernen das Delegieren als Führungsinstrument kennen und übertragen Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen ausgewogen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT01**
Dauer: **1 Tag**

► Coaching mit Folgen

Führen Sie Ihre Mitarbeitenden zur eigenen Lösungsfokussierung

In diesen Kurs lernen Sie die Ressourcen Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Nutzen aller zu stärken. Sie führen Coaching-Gespräche und erleben ein eigenes Coaching.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT02**
Dauer: **2 Tage**

► Führen in turbulenten Zeiten

Schaffen Sie den Rahmen für ein motivierendes Umfeld!

Erkennen Sie die Basis für eine gute Führung Ihrer Mitarbeiter: Konsequenz, verantwortungsvolles Handeln und Offenheit. Mittels konkreter Delegation spezifischer Aufgaben können Sie Ihre Mitarbeitenden gezielt fördern und durch die Erfahrung Ihres persönlichen Führungsverhaltens eine grössere Sensibilität bezüglich Ihrer eigenen sozialen Kompetenz erreichen.

Datum: **19.05.2008** Code: **MIT06**
+ auf Anfrage Dauer: **2 Tage**

► Teamführung

Nur gut geführte Gruppen erzielen beste Ergebnisse

Das Geheimnis erfolgreicher Teams liegt in der Teambildung. Ein positives Teamklima führt zu besserer Leistung. Erkennen Sie die «Spielregeln» von Gruppen und lernen Sie so, Ihre Teams in Küche, Service etc. erfolgreicher zu machen. Stellen Sie Ihre Teams richtig zusammen, damit sie zufrieden sind und Spass an ihrer Arbeit haben.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT09**
Dauer: **1 Tag**

► Professionelle Personaladministration

Bringen Sie Ordnung in Ihre Personaladministration!

Fein säuberlich und organisiert Personaldossiers zu führen, ist eine komplexe Aufgabe. Sie lernen, Ihre Ein- und Austritte zu organisieren, Arbeitszeugnisse zu gestalten und Personalinformationen zu kommunizieren. Ein kleiner Exkurs über die verschiedenen Bewilligungsarten und das Arbeitsrecht rundet den Tag ab.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT12**
Dauer: **1 Tag**

► Professionelle Rekrutierung

Finden Sie immer die richtige Person für Ihre offene Stelle?

Von der Personalanalyse zur Personalplanung und vom Stellenbeschrieb zur Stellenanzeige führt ein langer Weg! Im Kurs laufen wir den Parcours zusammen durch. Daneben lernen Sie Zeugnisse richtig zu interpretieren, Referenzen einzuholen und professionelle Vorstellungsgespräche zu führen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT13**
Dauer: **1 Tag**

► **Arbeitsrecht & Ausländerrecht**

Tipps & Tricks für die Gestaltung eines Arbeitsvertrages!
Vermeiden Sie Streitigkeiten und erfahren Sie, mit welchen arbeitsrechtlichen Bestimmungen Arbeitsverträge formuliert werden und nach welchem Verfahren Sie Aufenthaltsbewilligungen für ausländische Arbeitskräfte erlangen können. Gute Kenntnis des OR und L-GAV und Erfahrung mit ausländischen Arbeitnehmern ist Voraussetzung für diesen Kursbesuch.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT14**
Dauer: **1 Tag**

► **Lohnabrechnung: Mutterschaft und Militär**

Lohnabrechnung im Griff!

Sie lernen, welchen Einfluss die Spezialfälle Mutterschaft, Krankheit und Unfall auf die Lohnabrechnung haben. Sie vertiefen Ihr Wissen in Sachen Mutterschaftsgesetz, Krankengeldversicherung, Unfallversicherung und erstellen korrekte Lohnabrechnungen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT15**
Dauer: **½ Tag**

► **Lohnabrechnung: neue AHV-Nr. und Spezialfälle**

Wie gut kennen Sie die Sozialversicherungen der Schweiz?

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse in Sachen Sozialversicherungen und befassen sich mit aktuellen Neuerungen und Spezialfällen. Unter anderem informieren wir Sie über die neue AHV-Nummer.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT16**
Dauer: **½ Tag**

► **Mitarbeiter/innen spielerisch ausbilden**

Bilden Sie jede Saison neue Mitarbeiter/innen aus?

Entdecken Sie das von ritzy* entwickelte Spiel, mit dem sich ihre Crews spielerisch selber ausbilden können. Auf Wunsch führen wir diese Lern-Spielstunden mit Ihren Mitarbeiter/innen auch bei Ihnen vor Ort durch.

Datum: **11.06.2008** Code: **MIT19**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**



Sind Sie sicher ob bei Ihnen die Sicherheit stimmt?

Der Empfang Ihrer Gäste und Mitarbeiter/innen aber auch Ihr Arbeiten und Logieren in wunderschönen, speziellen Bauten bringt eine grosse Verantwortung mit sich. Diese wird oft nur unter Einhaltung harter Bedingungen von den Versicherungen gestützt. So liegen Ihnen von Gesetzes wegen Auflagen der Sicherheitsbehörden vor, dessen Erfüllung die Versicherer verlässlich stimmt. Die ritzy* Seminare sind darauf abgestimmt, sowohl für Sie wie für Ihre Mitarbeiter Bedingungen zu schaffen, mit denen Sie diese Verantwortung wahr nehmen und die Sie mit ruhigem Wissen und Gewissen den täglichen Gefahren gegenüber stark machen.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

► Schwimmbad Desinfektion

Neue Vorschriften für sichere Hygiene in Hotelbädern!

Aufgrund neuer gesetzlicher Grundlagen wird das Bewilligungsverfahren für die Desinfektion von Badewasser angepasst. Davon sind rund 300 Hotels in der Schweiz betroffen. Diese müssen sich in Kürze die obligatorische Fachbewilligung beschaffen. Dies ist der Kurs dazu! Die Bewilligung ist persönlich und somit nicht übertragbar. Verlässt der Inhaber der Fachbewilligung den Betrieb, muss diese erneuert werden.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MAN07**
Dauer: **4 Tage**

► Hygienekonzept für Ihren Betrieb

Verfügen Sie über das gesetzlich geforderte, schriftliche Hygienekonzept für Ihren Betrieb?

Grundlagen der Lebensmittelgesetzgebung und der Hygienevorschriften, Gefahrenanalyse und Arbeiten mit den verschiedenen Hilfsmitteln zur Selbstkontrolle und Kontrollaufzeichnungen bilden die Themen dieses obligatorischen Seminars.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS05**
Dauer: **1 Tag**

► KOPAS: Arbeitssicherheit

Obligatorisch!

Nach diesem Kurs können Sie ein Konzept zur Förderung der Arbeitssicherheit und der Gesundheit in Ihrem Betrieb erstellen. Sie lernen verschiedene Gefahren und dazu mögliche Antworten zur Förderung der Arbeitssicherheit kennen. Mit wenig Aufwand sind Sie auf dem aktuellsten Stand der Vorschriften zur Arbeitssicherheit.

Datum: **26.05.2008** Code: **MIT10**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► Brandverhütung, Evakuierung und Gasgeräte

Feuergefahr, eine permanente Bedrohung!

Sie lernen, die Risiken zu beurteilen, Vorbeugungsmaßnahmen zu treffen und einen Evakuationsplan zu erstellen. Im realen Feuersimulator lernen Sie die wichtigsten Gesten kennen! Grundlagen sind die neuesten Normen der Brandverhütung, die seit 1. Januar 2005 gelten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT17**
Dauer: **1 Tag**

► Erste Hilfe und Reanimation

Drei Minuten bleiben, um zu reagieren

Ihre Gäste und Mitarbeiter zählen auf Ihre Hilfe, falls jemandem unwohl wird oder ein Unfall passiert. In diesem Kurs lernen Sie, gefährliche Situationen zu erkennen, Alarm zu schlagen und effizient erste Hilfe (z.B. Reanimation) zu leisten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT18**
Dauer: **1 Tag**

► Erste Hilfe - BLS-AED halbautomatischer Defibrillator

Schmerz, Unfall, Bewusstlosigkeit: Herzstillstand?

Nur die Defibrillation samt richtigen Wiederbelebungsmassnahmen können das Herz wieder zum Schlagen bringen. Erfahren Sie alles rund um die halbautomatische Defibrillation, die immer häufiger in öffentlichen Betrieben zum Einsatz kommt. Dieser Kurs erlaubt Ihnen einfach, eines Tages, vielleicht ein Leben zu retten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT20**
Dauer: **1 Tag**

Gastgeber sind Menschen, die viel geben. Sie geben viel Energie, viel Freundlichkeit, viel Verständnis und viel Können. Oft geben Sie so viel, dass die Frage aufkommt „Was krieg ich zurück?“. Unser Tun beruht auf psychologischen Grundlagen, die unser Geben und Nehmen, Sein oder Haben, unbewusst beeinflussen. Als Individuen im Geflecht der Gesellschaft müssen wir unseren Platz und dessen Bedeutung selber definieren, um im gleichen Zug unseren Mitmenschen auch Platz und Bedeutung einzuräumen. Das erfahren wir erst dann, wenn wir bereit sind uns Gutes zu tun. Die ritzy* Seminare sollen Ihnen Gutes tun! Sich und seine Mitmenschen zu erkennen, Freiheiten und Grenzen zu definieren, machen aus uns ausgewogene, unerschöpfliche, freudige Menschen, die anderen Menschen unvergesslich und speziell in Erinnerung bleiben... Menschen, die man gerne wieder sieht.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

► Gastgeber-Persönlichkeit 1

Wer bin ich?

Kennen Sie Ihre Persönlichkeit? Wer sich gut kennt, kann andere besser verstehen und ist der bessere Gastgeber. Wie wirken Sie auf andere? Wo liegen Ihre Stärken und Schwächen? Lernen Sie sich besser kennen. Denn eine realistische Selbsteinschätzung ist Grundlage für professionelle Führung. In Tests erarbeiten Sie sich ein umfassendes (vertrauliches) Selbstprofil.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM01**
Dauer: **1 Tag**

► Dem Stress wirksam begegnen

Im inneren Gleichgewicht Ziele erreichen und Massnahmen umsetzen!

Sie erkennen Ihre persönlichen Stressfaktoren und lernen, individuelle Massnahmen zur Erhaltung des inneren Gleichgewichtes anzuwenden. Die vollzogenen Veränderungen motivieren Sie, im Alltag bewusster Entscheide zu fällen und die richtigen Prioritäten zu setzen.

Datum: **06.06.2008** Code: **MAN02**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► Gastgeber-Persönlichkeit 2

Wie reagiere ich richtig?

Setzen Sie Ihre Persönlichkeit richtig ein? Sie lernen, Ihre Persönlichkeit mit den Gästen in Einklang zu bringen. Lernen Sie, andere besser zu verstehen, in dem Sie verschiedene Ebenen betrachten und neue Erfahrungen machen. Verbessern Sie Ihre Kommunikation und vermeiden Sie unnötige Konflikte.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM15**
Dauer: **1 Tag**

► Feng-Shui

Die Kunst des Einrichtens, Wohnens und Bauens in China
Aus Raum wird Räumlichkeit, lautet das Grundprinzip. Feng Shui zeigt Ihnen, wie Sie Räume nicht nur mit Stühlen und Tischen füllen, sondern auch mit Lebensenergie und Bewusstsein.

Datum: **09.06.2008** Code: **KOM16**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► Mental Training

Steigerung von Leistungskraft und persönlichem Erfolg
Basierend auf grundlegenden Erfahrungen mit Tiefenentspannung trainieren Sie Ihre Fähigkeit, sich jederzeit tief zu entspannen, dabei Wissen schnell aufzunehmen und zu verarbeiten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM29**
Dauer: **1 Tag**

KOMMUNIKATION & VERKAUF

Ein guter Kommunikator ist auch ein guter Verkäufer... aber auch ein guter Arbeitskollege, ein guter Zuhörer und ein versierter und gepflegter Chef oder Mitmensch. Denn Kommunikation heisst auch, Interesse und Freude an seinen Mitmenschen und persönlichen Spass an der Arbeit zu haben. Wenn diese Komponenten stimmen, ist eine perfekte Grundlage geschaffen um zu empfangen, zu verkaufen und zusammenzuarbeiten. Da der Massstab für eine „gute Kommunikation“ oft individuell definiert wird statt den verschiedenen Gesellschaftsmustern Rechnung zu tragen, entstehen Konflikte. Diese können der Erziehung, der Kultur und auch der Natur des Menschen entspringen. Die ritzy* Seminare wollen Ihnen ergänzende Seminare zur Verbesserung Ihrer Kommunikation und des Verkaufs unterbreiten um den Walliser Willkommensgruss mit nachhaltiger Freundlichkeit zu etablieren.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

🕒 : Vormittag

🕒 : Nachmittag

► Gesprächsführung in Konflikten

«Der Erfolg ist eine Kultur, in der unterschiedliche Menschen gemeinsam ihre Stärken leben.»

Konfliktbewältigung gehört zu jeder Führungsaufgabe. Sie setzt hohe Kompetenzen in der Gesprächsführung und eine wohlwollende Grundhaltung gegenüber Menschen voraus. Dafür braucht es Instrumente und Übung.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM05**
Dauer: **1 Tag**

► Small-Talk, das kleine Gespräch

Wenn Klatsch auf Tratsch trifft...

In diesem Seminar werden Sie lernen, wie Sie in einen Small Talk einsteigen, das „kleine Gespräch“ für beide Seiten angenehm und anregend gestalten können und wie Sie den Small Talk stil- und taktvoll wieder beenden.

Datum: **28.05.2008** 🕒 Code: **KOM08a**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Reklamationsgespräche

I'm sorry!

Gut behandelte Reklamationen können Gäste zu Stammkunden machen, während falsch behandelte Reklamationen eine verheerende Wirkung haben können. Im Kurs zeigen wir Ihnen, wie das souveräne Führen von Reklamationsgesprächen ein paar klaren und einfachen Regeln folgt.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM08b**
Dauer: **½ Tag**

► Echt freundlich

Geben Sie Ihrer Freundlichkeit eine Chance!

Das Seminar befasst sich mit folgenden Fragen: Was ist echte Freundlichkeit? Wie wirkt sie und wie kann sie erlernt werden? Mit Rollenspielen und vielen Tipps aus der Praxis gehen Sie garantiert freundlich gestimmt nach Hause! Übrigens: Freundlichkeit wirkt ansteckend!

Datum: **28.05.2008** 🕒 Code: **KOM08c**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Verkaufs- und Gästekommunikation I

Sag's dem Gast mit Wonne!

Entwickeln Sie im Kurs geeignete Verhaltensmuster und Formulierungen für schwierige Kommunikationssituationen im Umgang mit Ihren Gästen: Von der Anfrage zur Buchung, Zusatzverkäufe, Empfehlungen, Warteschlangen u.a.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM17**
Dauer: **½ Tag**

► Verkaufs- und Gästekommunikation II Service

... und darf es noch etwas mehr sein?

Optimieren Sie den Serviceablauf! Fragen Sie nach den Wünschen der Kundschaft, machen Sie mehr Zusatzverkäufe, verkaufen Sie mit Hilfe von Empfehlungen, gehen Sie besser mit Stresssituationen um und begeistern Sie reklamierende Gäste.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM18a**
Dauer: **½ Tag**

► Verkaufs- und Gästekommunikation II Rezeption

... und wie hätten Sie es denn gern?

Optimieren Sie den Rezeptionsablauf! Fragen Sie nach den Wünschen der Kundschaft, machen Sie aus Anfragen klare Buchungen, fassen Sie Ihre Offerten nach, begeistern Sie schon am Telefon und beruhigen Sie reklamierende Gäste.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM18b**
Dauer: **½ Tag**

► **Teamkommunikation & Teamdynamik**

Kommunizieren Sie richtig mit Ihrem Team!

Analysieren Sie herausfordernde Kommunikationssituationen und entwickeln Sie die geeigneten Verhaltensmuster und Formulierungen, um die Situationen besser zu bewältigen. Lernen Sie, richtig Feedback zu geben, die Gruppen richtig zu motivieren und so den Erfolg Ihrer Arbeitsteams zu fördern.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM19**
Dauer: ½ Tag

► **Knigge - Lebensstil und Umgangsformen**

Kennen Sie die Umgangsformen?

Sie lernen, Sitten und Bräuche unterschiedlicher Kulturen zu verstehen. Sie kennen die Umgangsformen und Tischsitten Ihrer ausländischen Gäste. So gelingt es Ihnen besser, angenehme zwischenmenschliche Beziehungen zu schaffen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM21**
Dauer: 1 Tag

► **Körpersprache als Erfolgsfaktor**

Die Sprache ist nur eine Kommunikations-Dimension.

Ein elementares und ehrliches Kommunikationsmittel ist die Körpersprache. Sie lernen Mimik und Gestik Ihrer Gäste richtig zu verstehen und zu erkennen. Mit DVD-Spielszenen lernen Sie die Körpersignale zu entschlüsseln und Ihre Körpersprache zu verbessern.

Datum: **10.06.2008** Code: **KOM23**
+ auf Anfrage Dauer: ½ Tag

► **Aktiv verkaufen - Menschen gewinnen**

Damit abends sowohl die Laune wie die Kasse stimmen...

Durch Offenheit und Freude am Umgang mit Menschen wollen wir den Bedürfnissen des Gastes begegnen. Dabei steht nicht der alleinige Umsatzgedanke im Mittelpunkt, sondern die Vereinbarkeit der Bedürfnisse des Gastes mit durchaus klaren Verkaufszielen. Die erarbeitete Fachkompetenz soll uns dabei als eines der Grundprinzipien zum Erfolg begleiten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM24**
Dauer: 1 Tag

► **Anspruchsvolle Gäste richtig betreuen**

Was macht Gäste schwierig?

Verbessern Sie Ihre Achtsamkeit gegenüber dem Gast und lernen Sie seine Bedürfnisse rasch und erfolgreich zu erfassen. Durch ein verbessertes Eigenbild, und das Wissen um den Ablauf innerer Prozesse, gelingt Ihnen der Umgang, selbst mit dem anspruchsvollsten Gast, mit Freude und Geduld.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM25**
Dauer: 1 Tag

► **Kommunikations- und Sprechtraining**

Wie es in den Wald schreit, schreit es zurück...

Die Regeln der verbalen Verständigung, die Formulierung von Botschaften, die Wahl der Worte und die Intonation: Wenn diese Zusammenhänge klar sind, reden, argumentieren und verkaufen Sie wie neu! Das Echo wird nicht auf sich warten lassen!

Datum: **23.04.2008** Code: **KOM28**
+ auf Anfrage Dauer: 1 Tag

► **GAST Modell**

Erkennen Sie Ihre Gäste!

Anhand von DVD-Szenen und mit Hilfe des GAST-Persönlichkeits-Modells lernen Sie Ihre Gäste besser einschätzen. So können Sie die richtigen Signale geben und den Umgang mit den Gästen erfolgreicher gestalten. Am Nachmittag lernen Sie „Wünsche von den Lippen zu lesen“ und ruhig zu bleiben, wenn Gäste laut werden.

Datum: **12.06.2008** Code: **KOM32**
+ auf Anfrage Dauer: 1 Tag

► **Der heiße Draht - professionell telefoniert!**

Der erste Eindruck – die telefonische Visitenkarte!

Überlassen Sie es nicht dem Zufall, ob Ihre Kunden mit einem guten oder ungenuten Gefühl das Gespräch beenden. Lernen Sie Telefongespräche zu «führen», und sie für beide Seiten erfolgreich zum Ziel zu lenken.

Datum: **14.05.2008** Code: **KOM22**
+ auf Anfrage Dauer: 1 Tag

► **Länderseminar**

«Herzlich willkommen», genau so will sich jeder Gast fühlen!

Umso wichtiger ist es, dass wir unsere Kunden aus China, Russland, Indien, Emirates oder Japan (er-)kennen. Welches sind ihre Bräuche und was für Erwartungen haben sie. Wie gehe ich damit um? Wie reagiere ich in Konfliktsituationen, wie lasse ich sie schon gar nicht entstehen? Tipps und Informationen in konzentrierter Form!

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM33**
Dauer: ½ Tag

Das Informatikzeitalter hat sich auf allen Ebenen unseres täglichen Lebens breit gemacht. Sowohl die Korrespondenz, der ganze Buchungsverkehr als auch das Finanzwesen laufen über den Computer. Internet und E-Mail, Schreib- und Rechnungsprogramme zu bedienen gehört heute zu den „musts“. Die ritzy* Seminare wollen Ihnen den Einstieg und die Weiterbildung im Computerwesen ermöglichen. Ziel ist es, dass auch Sie von der modernen Arbeitsweise profitieren können und die Dimension dieser Entdeckung sowohl für berufliche wie persönliche Zwecke nutzen können und Spass daran haben.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

► Excel 1

Erste Schritte mit Excel

Lernen Sie die Strukturen und das Konzept eines Excel-Ordners verstehen. Erfassen und kopieren Sie Formeln, formatieren Sie Zahlen nach Belieben und erstellen Sie einfache Diagramme.

Datum: **auf Anfrage** Code: **ADM01**
Dauer: **1 Tag**

► Excel 2

Vertiefen Sie Ihr Excel-Wissen 1

Holen Sie sich eine Einführung in die Tabellenkalkulation ohne Berücksichtigung von Programmierungsaspekten und befassen Sie sich mit Formatieren und Drucken einer Tabelle. Relative und absolute Bezugsarten werden Ihnen näher gebracht. Sie werden logische Funktionen anwenden können.

Datum: **auf Anfrage** Code: **ADM05**
Dauer: **1 Tag**

► Excel 3

Vertiefen Sie Ihr Excel-Wissen 2

Lösen Sie komplexe Probleme mit Hilfe der Matrizenrechnung, bearbeiten Sie Datenbanken oder extrahieren Sie aussagekräftige Informationen. Sie erarbeiten sich das Verständnis bei der Wahl der für die Daten geeigneten Grafiken.

Datum: **18.06.2008** Code: **ADM02**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► Einführung in das Internet

Möchten Sie das Internet effizient nutzen?

Erlernen Sie die Grundfunktionen: gezielte Suchen durchführen, Suchmaschinen professionell einsetzen und nützliche Adressen finden. Sie lernen das Einsatzgebiet des Internets im Dienstleistungssektor als auch viele Tipps & Ticks kennen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **ADM03**
Dauer: **1 Tag**

► Überleben in der E-Mail Flut

Konkret, effizient und professionell im E-Mail-Alltag!

Wissen Sie noch wo Sie Ihre Mails ablegt, Ihre Termine und Aufgaben terminiert haben? Missverständnisse und nicht erledigte Aufgaben kosten die Beteiligten Nerven und die Unternehmen Produktivität. Holen Sie sich die einfachen Tipps, die Ihre Handhabung mit Ihrer E-Mailverwaltung wieder übersichtlich, geordnet und effizient macht.

Datum: **30.05.2008** Code: **ADM07**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► Word der Alleskönner - Workshop

Schnell und wirksam im Word-Gebrauch!

Einfache und praxisorientierte Einführung in die Einsatzbereiche von Word. Sie lernen eigene Flyer und Menükarten zu gestalten, Serienbriefe zu erstellen und diese mit Ihrer Adressdatenbank zu verknüpfen. Bringen Sie Ihre Fragen und Anliegen mit.

Datum: **auf Anfrage** Code: **ADM08**
Dauer: **1 Tag**

► Gratis telefonieren im Internet

Einfach reden!

Sie haben richtig gelesen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie gratis im Internet telefonieren können und zugleich noch Ihren Gesprächspartner sehen. Sie erhalten einen vertieften Einblick in die Grundoperationen des Internets, üben sich im kostenlosen Telefonieren inkl. Bildübermittlung des Gesprächspartners und lernen, wie Sie eine Telefon- oder Videokonferenz einberufen können.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM03**
Dauer: **1 Tag**

► **Buchhaltungsprogramm EezyTool**

In 3 Stunden die Buchhaltungs-Software im Griff!

EezyTool® ist eine einfache und zuverlässige Software zur kompletten Erfassung von Buchhaltungsdaten, perfekt zugeschnitten auf die Belange von Hotellerie und Restauration.

Datum: **auf Anfrage** Code: **ADM09**
Dauer: **1 Tag**

► **Website-Konzeption:**

Mehr Besucher=mehr Gäste!

Eine zwei Jahre alte Website entspricht in etwa einem acht Jahre alten Prospekt! Sie analysieren Ihre Website mit einem speziellen Tool und erarbeiten ein neues Konzept, damit Ihre Website in Zukunft mehr Besucher und Sie mehr Gäste haben.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG02**
Dauer: **½ Tag**

► **Website auf Tastendruck - Joomla - Workshop**

Werden Sie zum unabhängigen Web-Profi!

Neue CMS-Tools erlauben es heute, ohne HTML-Sprache und Programmierung, Ihre Website selber zu programmieren. Sie schreiben Ihre Ideen ins Word, treffen eine Auswahl Ihrer Bilder und Photos und kreieren so auf Knopfdruck Ihre Website. Sie können ausserdem das up-daten und ergänzen Ihrer Webseite an die von Ihnen gewünschten Personen delegieren, die ohne Programmierkenntnisse zur gleichen Zeit und ortsunabhängig Ihre Website verändern können.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG03**
Dauer: **½ Tag**

► **PowerPoint-Präsentation**

Ihre Präsentationen originell und professionell!

Mit PowerPoint-Präsentationen können Sie mehr bieten als viele vermuten: Sie lernen Text und Bild zu animieren und Videoclips und Musik einzubauen. Bringen Sie einfach Ihre Bilder und Videoclips mit - für die Musikauswahl stellen wir Ihnen CDs zur Verfügung.

Datum: **13.06.2008** Code: **MKTG05**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► **Werbe-DVD für Ihre Gäste (Magix)**

Vom Photo-Shooting zur Gästeüberraschung!

Sie bringen Ihre Fotos, auf Fotoapparat oder CD, mit. Sie erhalten von uns die Software und Musik-CDs für die Wahl der musikalischen Untermalung Ihrer Show. Zusammen kreieren wir Ihre Photo-Show, kopieren diese auf DVD und wählen gleich die Versandhülle aus. Ihr Gast kann nun mit Ihrer Werbe- oder Informations-DVD überrascht werden!

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG06**
Dauer: **1 Tag**

► **Website-Check**

Genügt Ihre Website den heutigen Anforderungen?

Checken Sie mal Ihre Website und vergleichen Sie diese mit Ihren ausländischen Branchenkollegen. Wir zeigen Ihnen Hilfsmittel, die auf Tastendruck Ihre Website bewerten. Sie lernen Ihre Website professionell zu analysieren.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KOM16**
Dauer: **½ Tag**



Wer heute von Werbung spricht oder der Art, wie er seine Kunden holt, der spricht eigentlich von Marketing, nur dass Marketing die ganze Marktanalyse, Kundendefinition, Pressebearbeitung und natürlich Internetpräsenz mit einbezieht. Um also möglichst oft von bester Auslastung und einer langen Hochsaison sprechen zu können, kommen wir nicht darum herum, unser Angebot möglichst richtig formuliert, zum richtigen Zeitpunkt, mit dem richtigen Werbeinstrument der gewünschten Kundschaft nahe zu bringen. Die ritzy* Seminare sollen Ihnen die verschiedenen Techniken und Analysen verschaffen, die Ihnen zum «Full-House» verhelfen.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

🕒 : Vormittag

🕒 : Nachmittag

► Nutzen Sie die Gratiswerbung im Internet?

Werben Sie gratis im Web!

Dieser Kurs zeigt Ihnen, wie Sie mit dem Web gratis werben können. Sie lernen, wie Sie eine Website im Sinne der GRATIS-Werbung richtig konzipieren oder eine bestehende Website im Sinne der GRATIS-Werbung testen können.

Datum: **04.06.2008** Code: **MKTG01**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► Marketing-Trends

Marketing im Umbruch!

Guerilla-Marketing, Cross-Marketing, Love-Marketing, Edge-Marketing, Viral-Marketing, Co-Branding sind nur einige dieser neuen Marketingansätze. Trends wie Smart-Shopping geben dem klassischen Marketing neue Impulse. Sie lernen die Trends und neuen Marketingansätze kennen und holen sich die besten Ideen für Ihr Marketing.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG04**
Dauer: **½ Tag**

► Das 1x1 der Werbeplanung

Bringen Sie Ihre Werbeideen auf Papier!

Sie lernen die Kerngrundsätze des modernen Dienstleistungsmarketing kennen und passen Ihre Werbeplanung diesen an. Entdecken Sie die verschiedensten Planungs-Instrumente und lernen Sie, diese erfolgreich einzusetzen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG08**
Dauer: **1 Tag**

► Mehr Gäste mit guter Schreibe

Verkaufsaktiv Schreiben

Ein guter Brief, eine einladende E-Mail... Die gute «Schreibe» ist noch lange nicht tot. Bringen Sie Ihre Ideen in den Workshop mit. Sie gehen mit verschiedenen Standardbriefen, E-Mails und anderen Texten nach Hause, welche «Gut zum Versand» sind und Ihnen mehr Gäste bringen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG09**
Dauer: **½ Tag**

► Kennen Sie die Wünsche Ihrer Gäste?

Gästabefragung einfach gemacht!

Die beste Marketingidee bringen nichts, wenn sie neben den Gäste wünschen liegen. Sie entwerfen unter fachlicher Anleitung verschiedene Fragebögen, mit denen Sie die Gästewünsche erfassen können. Anschliessend führen Sie eine Umfrage (auch auf Internet) durch. Die Gäste antworten auf Knopfdruck.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG10**
Dauer: **1 Tag**

► Newslettermarketing 1

Preisgünstig Gäste binden!

Gute Newsletter sind preisgünstig und effizient. Sie lernen die Grundsätze des Newsletter-Marketing kennen. Sie sehen dabei viele Beispiele von Hotel-Newslettern und holen sich so Ideen.

Datum: **05.06.2008** 🕒 Code: **MKTG11a**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Newslettermarketing 2 (Workshop)

Planen und gestalten Sie Ihre Newsletter!

In diesem Kurs lernen Sie die Kreation und vor allem die richtige Software kennen. Sie erarbeiten auch ein einfaches Newsletter-Konzept, das Sie eins zu eins in Ihrem Betrieb umsetzen können.

Datum: **05.06.2008** 🕒 Code: **MKTG11**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Internet-Wissensmanagement

Holen Sie auf dem Web die Infos!

Holen Sie sich im Internet das Fachwissen und die Praxis-Unterlagen. Lernen Sie professionelles Recherchieren und holen Sie sich so Dokumente, die Ihnen viel Zeit ersparen. Sie werden vermutlich überrascht sein, wie viele Unterlagen Sie auf dem Internet für Ihren Berufsalltag finden.

Datum: **03.06.2008**  Code: **MKTG13**
 + auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Marketing-Check-up

Modernisieren Sie das Marketing!

Verbessern Sie Ihr Marketing! Nach dem Check-up der eigenen Marketingaktivitäten machen Sie Ihr Marketing wettbewerbsstark. Sie checken die Marketing-Regeln, die Positionierung, die Schlüsselmaßnahmen und erkennen die neuen Marketing-Trends. Konkret schauen Sie über den «Tellerrand» und lassen sich durch Erfolgsbeispiele Anderer inspirieren.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MARK14**
 Dauer: **½ Tag**

► Internet-Portale = klar mehr Gäste!

Realität oder Trugschluss?

Internet-Portale mit Buchungsgarantien, Langzeitverträgen und besten Besucherzahlen! So verlockend sehen die heutigen Angebote auf dem stark umworbenen Markt aus. Sie lernen die verschiedenen Angebote unter die Lupe zu nehmen und haben anschliessend klare Entscheidungshilfen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MKTG15**
 Dauer: **½ Tag**

► Verkaufsförderung, Events, Cross Selling

Haben Sie Ihre Verkaufsförderung richtig ausgeschöpft?

Holen Sie sich direkt umsetzbare Ideen und Methoden für Ihre nächsten Joint Promotionen! Touristische Wertschöpfungssteigerung, systematisches Cross Selling und Kooperation mit anderen Partnern in der Destination werden praxisorientiert behandelt und mit Lösungsansätzen greifbar gemacht. Für Spannung ist gesorgt!

Datum: **auf Anfrage** Code: **MIT07**
 Dauer: **1 Tag**

► Digitale Photographie

Sie besitzen eine Digitalkamera?

Sie lernen richtig zu fotografieren, Bilder auf dem PC zu korrigieren und zu optimieren, Fotomontagen zu erstellen. Ausserdem werden Sie in die Möglichkeiten der Bildarchivierung und des Brennens von CDs eingeführt.

Datum: **16.05.2008** Code: **MAN09**
17.05.2008 Dauer: **2 Tage**

Generell

Kursdauer: 24 Lektionen, 6 Wochen
 (2x pro Woche 1h30)

Voraussetzungen

Kursstart nach Absprache, ab 8 Teilnehmer/innen

Kursort

In Ihrer Gegend, Kurslokal muss ritzy* zur Verfügung gestellt werden

Kursgebühr

Kosten CHF 130.-/Person
Depot MP3 CHF 50.-

► Fremdsprachenkurse für Anfänger, Grundstufe

Im Kurs A1 vermitteln wir Ihnen die Basiskenntnisse für das Erlernen der Sprache und das für das Hotel- und Gastgewerbe nötige Basis-Vokabular.

Code:	DA1	Deutsch
	FA1	Französisch
	EA1	Englisch
	IA1	Italienisch

► Fremdsprachenkurs für Anfänger, fortgeschrittene Grundstufe

Im Kurs A2 vertiefen Sie die Sprache mit Hilfe des für das Hotel und Gastgewerbe üblichen Vokabulars. Rollenspiele und Situationen aus dem Alltagsleben runden den Unterricht ab.

Code:	DA2	Deutsch+
	FA2	Französisch+
	EA2	Englisch+
	IA2	Italienisch+

Was macht Ihren guten Ruf aus? Ist es die Küche?

Es mag wohl Geschmackssache sein wie gut, wie viel, wie exotisch oder wie gut bürgerlich gekocht werden soll. ritzy* will Ihnen mit seinen Koch-Workshops Zugang zu Kochvarianten, Kochneuheiten und zum Kochpass verschaffen. Sie können Neues erlernen, aber auch degustieren und zusammen ausprobieren! Dass Köche richtige Künstler sind beweist deren Fähigkeit mit Nahrungsmitteln zu komponieren, mit dem Feuer zu jonglieren, mit Ästhetik zu kreieren und mit Pfannen zu musizieren! Erfahren Sie wie gut es tut, von Zeit zu Zeit über den Rand des Kochtopfs zu schauen.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

ritzy*

Theoretische Seminare, die im Klassenzimmer und nicht in der Küche stattfinden:

► Foodmarketing

Betreiben Sie eine gewinnorientierte Angebotsplanung? Entdecken Sie die betriebswirtschaftlichen Kontrollinstrumente wie Sales Mix Berechnungen und tägliche Küchenwarenkontrollen. Sie erfahren, wie Ihr Umsatz in kürzester Zeit um mind. 6-8% gesteigert und der Gewinn massiv verbessert werden kann.

Datum: **auf Anfrage** Code: **MAN03**
Dauer: **2 Tage**

► Küchenberechnung & Fachrechnung

Berechnen oder nicht Berechnen kann Erfolg oder Misserfolg bedeuten.

Schwerpunkte dieses Kurses sind: Verlustrechnungen für das präzise Einkaufen, verschiedene Garmethoden und deren Gewichtsverlust, Vergleiche von diversen Fleisch- und Fischarten, selbst Gemachtem und Gekauftem.

Datum: **27.05.2008** Code: **KUS07**
03.06.2008 Dauer: **2 Tage**

► Menügestaltung & Wochenpläne

Angebot und Gestaltung der Menükarte ist die Visitenkarte Ihres Betriebes!

Sie gehen auf folgende Themen näher ein: Planung, Rentabilität, Einflechtung und Berücksichtigung der Angebote, Beachtung der gesundheitlichen Aspekte, ausgewogene und variierte Präsentation, Gestaltungsmöglichkeiten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS06**
Dauer: **2 Tage**



🕒 : Vormittag
🕒 : Nachmittag

Dieses Seminar kann in vier ½ Tagesseminaren durchgeführt werden:

► Einführung in die Planung

Datum: **15.05.2008** 🕒 Code: **KUS06a**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Wochenplanung

Datum: **15.05.2008** 🕒 Code: **KUS06b**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Speisekarten

Datum: **20.05.2008** 🕒 Code: **KUS06c**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► Spezialkarten

Datum: **20.05.2008** 🕒 Code: **KUS06d**
+ auf Anfrage Dauer: **½ Tag**

► **Basis kalte Küche - warme Gerichte**

1. Tag: Kalte Küche, Vorspeisen, Salate,
Terrinen und Garnituren

2. Tag: Warme Küche, Fleisch, Geflügel, Wild
Im Workshop lernen Sie mehr darüber, wie man
Speisen richtig zusammensetzt, Terrinen und Ge-
latinen speditiv zubereitet oder wie man mit mo-
dernen Kochmethoden und Apparaten umgeht.
Gemeinsam werden Anpassungsmöglichkeiten an
das moderne Nahrungsmittelangebot erarbeitet.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS09**
Dauer: 2 Tage

► **GEFLÜGEL: Alle Vögel sind schon da**

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS08**
Dauer: 1 Tag

► **WILD: St. Hubertus lässt Grüssen**

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS14**
Dauer: 1 Tag

► **WALLISER GERICHTE:**

Alt bewährtes neu gestalten und vermarkten

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS11**
Dauer: 1 Tag

► **SAUCEN: Raffiniert!**

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS12**
Dauer: 1 Tag

► **TERRINEN, GELATINEN, PASTETEN: vom Feinsten**

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS15**
Dauer: 1 Tag

► **KÄSE: Wissenswertes über Käse**

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS34**
Dauer: 1 Tag

► **Basis F&B: FLEISCH, Küche**

Fleisch in allen Variationen zubereiten.

Ob rotes oder weisses Fleisch, Hühnchen oder Ente,
kalt oder warm: Das Thema Fleisch wird Sie einen Tag
lang faszinieren! Flambierte Desserts runden das Menü
ab. Profitieren Sie von diesem Kombi-Kurs (Filettieren &
Flambieren, KUS32), wo Küche und Service Hand in Hand
arbeiten und sich gegenseitig über die Schulter schauen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS29**
Dauer: 1 Tag

► **Basis F&B: FISCH, Küche**

Fisch in allen Variationen zubereiten.

Ob Süss- oder Meerwasserfisch, Krusten- oder
Weichtiere, kalt oder warm: Das Thema Fisch soll
Sie einen Tag lang faszinieren! Flambierte Desserts
runden das Menü ab. Profitieren Sie von diesem
Kombi-Kurs (Tranchieren & Flambieren, KUS31), wo
Küche und Service Hand in Hand arbeiten und sich
gegenseitig über die Schulter schauen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS30**
Dauer: 1 Tag

► **Hygienisch und rationell arbeiten**

*Wie kann ich schnell und produktiv arbeiten, ohne
über Hygienevorschriften zu stolpern?*

Im Kurs behandeln wir folgende Schwerpunkte:
Aufteilung der Kücheneinrichtung, Planung der
Arbeitsabläufe, Mise en Place. Daneben beschäf-
tigen wir uns mit dem Abräumen, Putzen und
Desinfizieren. Über Hygiene und Sauberkeit wer-
den wir auch beim Kochen und anschliessenden
Degustieren weiter fachsimpeln.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS17**
Dauer: 1 Tag

► **Hygieneschulung für Mitarbeiter**

Hygiene im Arbeitsalltag

In diesem Kurs zeigen wir Ihnen, wie wichtig die
Einhaltung von Kontrollaufzeichnungen für ei-
nen Lebensmittelbetrieb ist. Sie lernen auch, Ihr
persönliches Hygieneverhalten im beruflichen
Alltag zu optimieren. Erkennen Sie die wichtigsten
Hygiene-Grundregeln, welche im Umgang mit Le-
bensmitteln unbedingt zu beachten sind.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS27**
Dauer: ½ Tag

Service heisst so viel wie servieren - sprich dienen, verwöhnen.

Wie schön es ist bedient zu werden, wissen wir sehr wohl. Wieviel Können aber dahinter steckt entdecken wir erst dann, wenn professionell, unaufdringlich und kompetent ein Zeremoniell für uns veranstaltet wird. Die ritzy* Seminare wollen die Kunst des Verwöhnens weitergeben. Mit Verwöhnen meinen wir die Achtsamkeit gegenüber dem Wunsch des Kunden. Denn: ans Verwöhnen gewöhnt man sich sehr leicht... und kommt wieder.

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

► Servieren für Einsteiger

Einführungskurs für Anfänger und Aushilfen

In diesem Kurs erhalten Sie das Rüstzeug für ein erfolgreiches, gästeorientiertes Auftreten im Gastgewerbe. Sie erlernen das richtige Servieren von Speisen und Getränken und erfahren einiges über den fachgerechten Umgang mit Porzellan und Gläsern.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS01**
Dauer: **1 Tag**

► Cocktail & Co

Shaken und Mixen wie Tom Cruise im Film «Cocktail»? Sie setzen sich in diesem Kurs mit der Mise en place von Mixgetränken, dem richtigen Umgang mit Bar-Utensilien, mit Warenkunde, Kosten und Kalkulation auseinander. Sie lernen diverse Drinks, mit und ohne Alkohol, zu mixen und diese in den dazu passenden, richtig dekorierten Gläsern zu servieren.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS02**
Dauer: **2 Tage**

► Angewandte Sensorik «Wine & Dine»

Wein und Gericht erfolgreich kombinieren!

Sie erlernen Weine zu beschreiben, zu degustieren und erfolgreich mit Gerichten zu kombinieren. Das Gelernte können Sie anschliessend mit dem international renommierten Bildungsausweis von «Wine and Spirit Education Trust» zertifizieren lassen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS03**
Dauer: **1 Tag**

► Einführung in die Walliser Weine I

Entdecken Sie die Walliser Weine!

Wer seine Weine an den Kunden bringen will, muss etwas davon verstehen. Im Kurs lernen Sie die wichtigsten Weine, die unterschiedlichen Rebsorten und die Hauptanbaugebiete des Wallis kennen. Bestens vorbereitet können Sie Ihre Gäste bei der Weinauswahl dann fachmännisch beraten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS18**
Dauer: **1 Tag**

► Einführung in die Walliser Weine II

Vertiefen Sie Ihr Wein-Wissen!

Sie kennen unsere bedeutsamsten Weine und unterschiedlichen Rebsorten. In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten Weissweinspezialitäten Ihrer Region kennen. Sie kennen die verschiedenen Bodenbeschaffenheiten und die dazu passend zum Anbau geeigneten Spezialitäten.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS18a**
Dauer: **1 Tag**

Produkte- und Getränkekenntnis für Mitarbeiter:

► Kaffeekult

Espresso, Kaffee, Latte Macchiato... Kaffee pflanzen ist eine Kultur, Kaffee trinken ein Ereignis!

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS19**
Dauer: **½ Tag**

► Tea Time

Lernen Sie alle Teesorten kennen, inklusive Zubereitung und Wirkung.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS20**
Dauer: **½ Tag**

► **Champagner & Co.**

Lernen Sie mehr über die Herstellung und die frap-
panten Geschmacksunterschiede der Schaumweine.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS21**
Dauer: **½ Tag**

► **Lifestyle Zigarre**

Lernen Sie vieles über Herkunft, Anbau, Herstel-
lung, Lagerung und natürlich stilgerechtes Anbie-
ten von Zigarren.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS22**
Dauer: **½ Tag**

► **Walliser Spezialitäten**

*Lernen Sie traditionelle Walliserprodukte kennen und
in Ihrem Betrieb einsetzen!*

Im Workshop stellen wir Ihnen alle Walliser AOC-Pro-
dukte vor und informieren Sie über Sinn und Zweck
der AOC-Registrierung. In der Vielfalt der Produkte,
die heute den Markt regelrecht überschwemmen,
wollen wir den „echten“ Walliser Produkten wieder
den Platz verschaffen, den sie verdienen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS23**
Dauer: **1 Tag**

► **Aktiver Verkauf im Restaurant**

*Lernen Sie gekonnt Empfehlungen zu machen und
den Verkauf anzukurbeln!*

Termine und Reservationen aufnehmen und ein-
halten, Beratung und Verkauf, aktives und passives
Verhalten und appetitanregendes Schildern wird
Ihnen detailliert näher gebracht.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS26**
Dauer: **1 Tag**

► **Einführung in die Welt der Spirituosen**

*Verschiedene Spirituosenkategorien und das richtige
Preis-Leistungsverhältnis*

Sie werden in ein professionelles Degustations-
schema eingeführt, das Ihnen nicht nur erlauben
wird, die qualitativen Unterschiede zu erkennen,
sondern auch die Preiskategorie entsprechend zu
definieren.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS28**
Dauer: **1 Tag**

► **Tranchieren & Flambieren**

Basis F&B - FLEISCH, Service

Fleisch in allen Variationen servieren!

Ob tranchiert oder flambiert: Das Thema Fleisch
wird Ihnen nicht länger Wurst sein! Flambierte Des-
serts runden das Menü ab. Profitieren Sie von die-
sem Kombi-Kurs (Basis F&B: FLEISCH, Küche KUS29),
wo Küche und Service Hand in Hand arbeiten und
sich gegenseitig über die Schulter schauen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS31**
Dauer: **1 Tag**

► **Filettieren & Flambieren**

Basis F&B - FISCH, Service

Fisch in allen Variationen servieren!

Ob filettiert oder flambiert: Das Thema Fisch und
Krustentiere soll Sie einen Tag lang faszinieren! Flam-
bierte Desserts runden das Menü ab. Profitieren Sie
von diesem Kombi-Kurs (Basis F&B: FISCH, Küche
KUS30), wo Küche und Service Hand in Hand arbei-
ten und sich gegenseitig über die Schulter schauen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS32**
Dauer: **1 Tag**

► **Wein- und Spirituosendiplom WSETII**

Weinkenner mit Diplom!

Das Seminar vermittelt die Grundlagen und Kennt-
nisse, aber auch die erprobte, degustierte Erfah-
rung der Rot-, Rosé- und Weissweinen aus dem
In- und Ausland. Das international anerkannte
Berufsdiplom auf Niveau 2 WSETII kann auf Wunsch
anschliessend an diesen Kurs erworben werden.

Datum: **auf Anfrage** Code: **CES13**
Dauer: **2 Tage**



Was genau ist die Visitenkarte Ihres Betriebes? Ist es die Toilette, das Hotelbett oder das Blumenarrangement?

Wie auch immer dem sei – eine saubere, gepflegte und frische Stätte soll Ihr Betrieb sein.

Dass sauber ≠ sauber ist, erfahren Sie in den ritzy* Seminaren. Wir helfen Ihnen, dem „aussen flott und innen flop“-Syndrom mit vielen Tipps und Tricks, die jeder Hausfrau zu denken geben, entgegen zu wirken!

Aktualisierte Kursdaten für 2008 finden Sie unter www.ritzyinfo.ch

► Planung, Kalkulation und Instruktion in der Reinigung

Frisch, sauber und kalkuliert!

Nach dem Besuch dieses Kurses sind Sie in der Lage, Reinigungssysteme optimal und individuell zu planen, die Kosten zu kalkulieren und Ihr Reinigungspersonal gezielt und korrekt zu instruieren.

Datum: **13.05.2008** Code: **KUS36**
+ auf Anfrage Dauer: **1 Tag**

► Reinigungspraxis

Lernen Sie, professionell zu reinigen!

Nach dem Besuch dieses Kurses sind Sie in der Lage, verschiedene Reinigungsmethoden in der Gastronomie rational, korrekt und umweltbewusst einzusetzen und auszuführen.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS37**
Dauer: **1 Tag**

► Atelier d'expression & création florale

Art in französisch!

Dieser praktische Kurs führt Sie in den aktuellen Trend der „Art florale“ und in die Einflüsse der japanischen Ikebana-Blumen-Kunst ein. Entdecken Sie, wie einfach und natürlich „Blumenkunst“ in Ihrem Betrieb Begeisterung auslösen kann. Profitieren Sie gleichzeitig von der Französisch-Auffrischung.

Datum: **auf Anfrage** Code: **CES05**
Dauer: **1 Tag**

► Nähen, flicken, stopfen

Man kann Altes wegschmeissen oder reparieren und umnutzen!

Wer flickt und näht, kreiert Neues und spart obendrein Geld. Im Kurs lernen Sie, wie man stopft und säumt. Sie bekommen Ideen für die Weiterverwendung von alten Tischtüchern, etc. Bringen Sie eine funktionstüchtige Nähmaschine und die zu flickende Wäsche aus Ihrem Betrieb mit.

Datum: **auf Anfrage** Code: **KUS24**
Dauer: **1 Tag**

