Mission

Cosimos-pizzafachschule unterstützt Pizzerie und Pizzaiolo und Unternehmen bei der nachhaltigen Entwicklung und Stärkung ihrer Marktposition von echte Pizza. Mit ihrer umfassenden, die Produkte für Pizza steht die Cosimos-pizzafachschule für Qualität, Verlässlichkeit und Kundennutzen.

Zukunftsorientiert

Die cosimos-pizzafachschule ist die erste Pizzafachschule Schweizer Anbieterin von Ausbildung & Weiterbildung für Pizza und Pizzaiolo, die ökologisch nachhaltig, die italienische Tradition und sozialverträglich hergestellt werden.

Glaubwürdig

Die cosimos-pizzafachschule kontrolliert und zertifiziert Pizza und Pizzerien kompetenten, praxiserfahrenen PIZZAIOLI und Mitarbeitern -, Verarbeitungs- und Handelsbetriebe italienische Produkte - nachvollziehbar, unabhängig und zuverlässig. Dadurch garantiert die cosimos-pizzafacschule die Glaubwürdigkeit, der durch sie kontrollierten sowie zertifizierten Produkte und Prozesse.

Kundenorientiert

Die cosimos-pizzafachschule orientiert sich an den Pizzamarkt Bedürfnissen ihrer Pizzaioli, und pflegt eine Weiter&Ausbildung mit professionelle Kurse. Die cosimos-pizzafachschule will die Professionalität, von Pizzaioli und echter italienische Pizza mit durchlaufend Formation, dank bedürfnisgerechten italienischen Produkten sowie effizienten Dienstleistungen in der Schweiz.

Engagiert

Die cosimos-pizzafachschule engagiert sich in der Bildung der Pizzaiolo Vermittler Pizzaioli für den Pizzeria für Promotion und soziale Anliegen. Die cosimos-pizzafachschule pflegt Produkte Pizza mit Ausbildung für Pizzaiolo Sie fördert die sozialen Aspekte und fachliche Kompetenz für Pizzaiolo ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und motiviert sie damit, ergebnisorientiert, selbständig sowie teamorientiert zu arbeiten.

missione

Cosimos-pizzafachschule supporta le Pizzerie Pizzaiolo e le aziende nello sviluppo sostenibile e nel rafforzamento della loro posizione di mercato per la vera pizza. Con la sua gamma completa di prodotti per pizza, la scuola della pizza Cosimos è sinonimo di qualità, affidabilità e vantaggi per il cliente.

Orientato al futuro

La cosimos-pizzafachschule è la prima scuola di pizza svizzera a offrire formazione e perfezionamento per pizza e pizzaiolo, prodotti in modo ecologicamente sostenibile, in linea con la tradizione italiana e in modo socialmente responsabile.

Credibile

La cosimos-pizzafachschule controlla e certifica pizza e pizzerie competenti, con esperienza pratica PIZZAIOLI e dipendenti -, aziende di trasformazione e commercializzazione prodotti italiani - tracciabili, indipendenti e affidabili. In questo modo la cosimos-pizzafacschule garantisce la credibilità dei prodotti e dei processi che controlla e certifica.

Orientato al cliente

La cosimos-pizzafachschule si orienta alle esigenze del mercato della pizza dei propri pizzaioli e mantiene un'ulteriore formazione con corsi professionali. La cosimos-pizzafachschule vuole la professionalità dei pizzaioli e della vera pizza italiana con formazione continua, grazie a prodotti italiani in base alle esigenze e servizi efficienti in Svizzera.

Coinvolto

La cosimos-pizzafachschule è impegnata nella formazione del Pizzaiolo mediatore Pizzaioli per la pizzeria per la promozione e le tematiche sociali. La cosimos-pizzafachschule mantiene i prodotti Pizza con formazione per Pizzaiolo Promuove gli aspetti sociali e la competenza tecnica per Pizzaiolo dei suoi dipendenti e li motiva a lavorare orientati al risultato, indipendenti e orientati al team.

Mehr zu diesem AusgangstextFür weitere Übersetzungsinformationen ist ein Ausgangstext erforderlich

Feedback geben