

**Il Palato Italiano – Neues Bozner Unternehmen vereint Gourmetfreunden mit Technologie**

## Club der Genießer

**Degustationen und Kochkurse per Videokonferenz, Feinkost im Online-Shop, exklusive Firmenessen, Genussreisen:** Hinter „Il Palato Italiano“ steckt ein ungewöhnliches Konzept.

Bozen – Im Kampill Center am nördlichen Stadtrand von Bozen hat sich – begleitet von der Business Location Südtirol (BLS) – ein Unternehmen angesiedelt, das weit mehr ist als ein Online-Feinkosthändler. Sicher, „Il Palato Italiano“ vertreibt Premiumprodukte von ausgewählten, zumeist kleinen Produzenten aus ganz

**Modernste Technologie am Sitz in Bozen**

Italien und auch aus Südtirol auf seiner Webseite [www.ilpalatoitaliano.it](http://www.ilpalatoitaliano.it), aber das ist bei Weitem nicht alles. Am Firmensitz wurde in modernste Technologie investiert, um anspruchsvollen Genießern völlig neue Erlebnisse zu bieten. Beim Rundgang durch den Firmensitz wird deutlich: Wer hier investiert hat, glaubt fest an das Konzept.

Der Reihe nach: Das Ehepaar Nadia und Luciano Bertani, sie Hotelierstochter aus Madonna di Campiglio und er Spediteur aus der Provinz Mantua, sammeln seit Jahren alte und weniger alte italienische Kochrezepte – rund 16.000 sind es inzwischen. Gleichzeitig haben sie gemeinsam eine Begeisterung für italienische Qualitätsprodukte und die Geschichten, die dahinter stehen. Irgendwann entstand der Wunsch, diese Leidenschaft mit Gleichgesinnten zu teilen. So entstand „Il Palato Italiano“, eine Art Gourmet-Club, dessen Rezeptdatenbank „Scriinium“ sowie Produkte und Dienstleistungen ausschließlich Mitgliedern offenstehen. Die Mitgliedschaft ist kostenlos.

Eine der Besonderheiten sind exklusive Verkostungen im luxuriös eingerichteten Degustationsraum, egal, ob Wein, Balsamessig, Olivenöl, Schinken, Salami oder Parmesankäse, wobei der jeweilige Produzent per Videokonferenz zugeschaltet wird – im Mittelpunkt stehen bei „Il Palato Italiano“



Beatrice Badalotti vor der Videowand mit dem Chefkoch

nämlich immer die Geschichten und Produzenten hinter einem Produkt, erklärt die Marketingverantwortliche Beatrice Badalotti. Eine weitere Besonderheit sind Tele-Kochkurse – der Kochlehrer steht nicht mit den Schülern am Herd, sondern nebenan in seiner eigenen Küche, was die Hemmschwelle bei den Schülern senken soll. Mit dieser modernen Videotechnologie ist es

**Küchenchef gibt am Bildschirm Anleitungen**

auch möglich, dass ein Koch irgendwo auf der Welt in der Küche steht und den Schülern in der großzügigen Küche in Bozen Anleitungen erteilt. Umgekehrt kann der Küchenchef in Bozen Schülern in aller Welt die italienische Kochkultur näherbringen. Freilich geht es auch ganz ohne Videotechnologie: In Bozen werden für Mitglieder exklusive Mittag- oder Abendessen mit bis zu zwölf Personen sowie Verkostungen angeboten. Darüber hinaus steht ein Exper-

te jeden Tag von 9 bis 18 Uhr per Telefon und E-Mail für Beratungsgespräche zur Verfügung. Auch kulinarische Entdeckungsreisen zu Produzenten in ganz Italien – und auch in Südtirol – sind im Programm, kombiniert mit Kultur- und Freizeiterlebnissen. Angesprochen werden soll nicht zuletzt eine internationale Klientel, die sich für Italiens und Südtirols Lebensmittel interessiert.

Die Leistungspalette von „Il Palato Italiano“, das derzeit rund 20 interne und externe Mitarbeiter zählt, ist derart umfangreich, dass sich das Geschäftskonzept nicht auf den ersten Blick erschließt. „Wir sind kein Restaurant“, stellt Badalotti klar. „Wir stellen das kulinarische Erlebnis in den Mittelpunkt und wollen angenehme und zugleich lehrreiche Momente bieten.“ Für Freunde der guten Küche ist „Il Palato Italiano“ ein neuer Dienstleister, für Produzenten hingegen ein Tor zu neuen Kunden. (cp)

**Leitner – Lob von François Hollande für das Engagement in Frankreich**

## Dankeschön

„Danke, dass Sie in Frankreich investiert haben.“ Das sagte der französische Präsident bei seinem Besuch des Sigma-Werkes.



Michael und Anton Seeber mit dem französischen Präsidenten François Hollande

Veyrins-Thuellin/Sterzing – Vor 14 Jahren hat der Seilbahnbauer Leitner den französischen Wettbewerber Poma und dessen Tochterfirmen übernommen. Zu den Poma-Partnern zählt die Firma Sigma mit Sitz in Veyrins-Thuellin im Département Isère, etwa auf halber Strecke zwischen Lyon und Grenoble. Diesem Unternehmen, das Kabinen für Leitner und Poma herstellt, stattete der französische Präsident François Hollande kürzlich einen Besuch ab. Dabei bedankte er sich bei Michael und Anton Seeber für ihr Engagement in Frankreich und „für das Vertrauen, welches Sie in die unternehmerische Kraft eines französischen Betriebes setzen“. Mit seinem Besuch bei Sigma wollte der Hausherr im Élysée-Palast ein deutliches Zeichen für das Engagement seiner Regierung zur Stärkung der wirtschaftlichen Entwicklung des Landes setzen. Frankreichs Wirtschaft ist zuletzt kaum noch gewachsen, und Hollande bemüht sich

derzeit, neue Akzente zu setzen. Im Sigma-Werk ließ er sich die neuesten technologischen Errungenschaften des Unternehmens zeigen – von den Panoramakabinen der Riesenräder von London und Las Vegas über die drehbare Aussichtsplattform auf dem Windgenerator in Vancouver bis zu den Kabinen, die im urbanen Personentransport in Nordalgerien und im kolumbianischen Medellín zum Einsatz kommen, und zu den „Waggons“ der Mini-Metro in Miami, die demnächst am Flughafen von Florida in Betrieb genommen wird. Die Zusammenarbeit innerhalb dieser Unternehmensgruppe sei ein rühmliches Beispiel für die künftige europäische Wirtschaftsrealität, sagte Hollande. Michael Seeber bedankte sich beim Präsidenten für das Lob.

Übrigens: Der Umsatz der Gruppe Leitner ist 2014 mit 705 Millionen Euro im Vergleich zum Vorjahr stabil geblieben. Die Anzahl der Mitarbeiter stieg leicht auf 3.023 Personen an. ●

**TourismFastForward – Kongress mit Fokus auf Sharing Economy, Smart Data und Buchungsplattformen**

## Revolutionär

**Die wichtigsten digitalen Trends für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft sowie Neuerungen, die das Internet revolutionieren werden, stehen im Mittelpunkt eines Kongresses in Mayrhofen.**



Im Europahaus in Mayrhofen im Zillertal findet am 16. und 17. April TFF 2015 statt.

Mayrhofen – Längst hat die digitale Revolution die Tourismus- und Freizeitwirtschaft erfasst. Für die Touristiker geht es darum, den Anschluss nicht zu verlieren. Beim Kongress TourismFastForward (TFF), der am 16. und 17. April 2015 im Europahaus in Mayrhofen im Zillertal stattfindet, werden IT-Experten und im Tourismus Tätige, Theoretiker und Praktiker zusammengeführt,

um die wichtigsten Trends zu diskutieren. Im Fokus stehen innovative Ideen und die digitale Zukunft des Tourismus.

Inhaltlich wird sich TFF 2015 auf drei große Themenblöcke konzentrieren: Sharing Economy, Smart Data im Tourismus und Buchungsplattformen. Referieren werden u. a. Mitarbeiter von Big Playern der touristischen IT-Branche – wie Airbnb, TripAdvisor oder Boo-

king.com, die gelernt haben, die digitalen Entwicklungen gewinnbringend zu nutzen.

Zudem werden IT-Fachleute technische Neuerungen vorstellen, die in Kürze das Internet revolutionieren werden. Allen voran Semantic Web, das Web 2.0 als Standard ablösen wird und aus der „Suchmaschine Internet“ eine „Antwortmaschine“ machen soll. Was sich hinter dieser komplexen Thematik verbirgt und warum sie den Tourismus revolutionieren wird, wird bei TFF erklärt.

Ziel des Kongresses ist es, der Tourismusbranche die Scheu vor IT-Neuentwicklungen zu nehmen und aufzuzeigen, dass die Zukunft des Tourismus online stattfinden wird.

Weitere Informationen und das ausführliche TFF-Programm unter [www.tourismfastforward.com](http://www.tourismfastforward.com).

Der Normalpreis für die Teilnahme am Kongress beträgt Euro 200. SWZ-Abonnenten erhalten bei einer Registrierung unter <http://www.tourismfastforward.com/registrierung/> den „Early Bird“-Preis von 175 Euro, wenn im „Gutscheinfeld „Südtiroler Wirtschaftszeitung“ eingegeben wird.

**Forum Alpbach – Stipendienaus-schreibung 2015 hat begonnen**

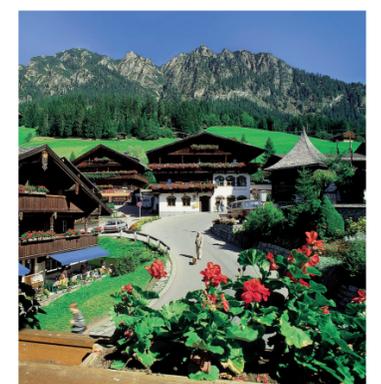
## Gelegenheit

**Auch in diesem Jahr gibt es wieder Stipendien für die Teilnahme am Forum Alpbach. Bewerbungen werden bis Ende März entgegengenommen.**

Bozen/Alpbach – Der Club Alpbach Südtirol Alto Adige ist ein seit zehn Jahren ehrenamtlich tätiger Verein, der es sich zum Ziel gesetzt hat, Studenten und Berufseinsteiger aus Südtirol zu fördern, sie zur Auseinandersetzung mit aktuellen Themen anzuregen und den europäischen Gedanken in Südtirol zu stärken. Auch in diesem Jahr vergibt er dank der Unterstützung von Förderern Stipendien für die Teilnahme am Europäischen Forum Alpbach. Das heurige Forum findet vom 19. August bis 4. September statt. Generalthema des Kongresses ist diesmal „Ungleichheit – Inequality“.

Stipendiaten haben dabei die Gelegenheit, mit renommierten internationalen Referenten – Experten verschiedenster Bereiche von Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Kultur – persönlich ins Gespräch zu treten. Die Teilnehmer erwarten Seminare, Gesprächsrunden, Vorträge und Begegnungen, die außerhalb des „Dorfs der Denker“ nur selten möglich sind. Ergänzt wird das Forum von einem reichen Kulturangebot.

Studenten und Hochschulabsolventen bis zum 35. Lebensjahr, die aus Südtirol stammen oder dort ansässig sind,



Das Dorf Alpbach in Tirol

können sich für ein Stipendium bewerben. Ein solches umfasst die Teilnahmegebühr und die Unterkunft mit Frühstück in Alpbach im Gesamtwert von 1.200 Euro. Bewerbungsfrist für die Ansuchen ist der 31. März. Im Mai werden die Gewinner bekanntgegeben. Details zur Aktion gibt es auf [www.alpbach.bz.it](http://www.alpbach.bz.it) und auf der Facebook-Seite des Club Alpbach Südtirol Alto Adige. ●