

Das Familienunternehmen Piroche fertigt in Meran innovative Kosmetika – Im hauseigenen Labor werden ständig neue Produkte entwickelt

## Kosmetik made in Südtirol

Seit über **drei Jahrzehnten** beliefert der Meraner Kosmetikhersteller Piroche GmbH die namhaftesten Hotel Spas und Beautyinstitute in Europa – Mit **innovativen Produktneuheiten** werden stets neue Akzente gesetzt – so gezeigt in der neuesten Linie „**Phyto Staminal Rosalpina & Alpine Herbs**“.

**Meran** – Heimatverbundenheit, höchste Qualitätsansprüche, sorgfältig ausgewählte Pflanzenextrakte, erlesene Mischungen ätherischer Öle sowie unvergleichliche Frische: so lässt sich die Firmenphilosophie des Unternehmens Piroche beschreiben, das seit über dreißig Jahren rd. 6000 Hotel Spas sowie Beauty- und Fachinstitute in 13 Ländern beliefert. Das Unternehmen wird von der rührigen Familie Pirone geführt, allen voran Mario Pirone, der gemeinsam mit seiner Frau Lucia Anfang der 1980er-Jahre in Meran die kleine Manufaktur gegründet hat und die Geschäftsleitung über hat. Ihnen zur Seite stehen die Töchter Sonia Pirone, die sich um Export und Marketing kümmert, und Deborah Pirone, promovierte Chemikerin und Leiterin der Abteilung Forschung, Innovationen und Produktentwicklung. Gemeinsam mit ihren 13 Mitarbeitern stellen sie in Meran über 140 verschiedene Produkte für den professionellen Beautymarkt her.

„Wir legen großen Wert auf Frische. Aus diesem Grund produzieren wir immer nur in kleinen Mengen. Dadurch können wir unseren Kunden qualitativ hochwertige und frische Produkte garantieren“, erklärt Sonia Pirone. „Reinstes Südtiroler Bergquellwasser ist die Basis unserer ‚Natural Spa Concept‘-Produkte, zu denen auch seit 2011 die Linie ‚Phyto Staminal Rosalpina & Alpine Herbs‘ gehört. Die Produkte bestehen zu hundert Prozent aus natürlichen



Die Führungsspitze von Piroche Cosmétiques: Sonia Pirone, Mario Pirone und Deborah Pirone (v.l.)

Stoffen, die einen Bezug zu Südtirol haben. In ihnen finden sich zahlreiche Alpenkräuter wie Gelber Enzian, Wacholder, Kamille, Weidenröschen, Ringelblume, Sommerflieder, Malve oder Melisse. Wir greifen das Wissen über die Wirkungen der traditionellen alpinen Heilkräuter auf und lassen diese Kenntnisse in unsere Produkte einfließen. Wir sind überzeugt von der Kraft der Kräuter und ihrer Wirkungsweise auf Körper und Geist“, erklärt Sonia Pirone. Die lokale Verwurzelung ist nur ein Teil des Erfolgsgeheimnisses

von Piroche Cosmétiques: Die Meraner Kosmetika sind dem Chi verpflichtet, der Energie des Lebens und der Balance, und lassen damit auch die fernöstliche Heilkunde, Wissen aus der Traditionellen Chinesischen Medizin, mit einfließen. Der Erfolg spricht für diese ungewöhnliche Kombination aus heimischer und asiatischer Heilkunde: Piroche-Produkte sind in Österreich, Deutschland, Schweiz, Spanien, Portugal, den Beneluxstaaten, Frankreich und Rumänien, und seit über zwanzig Jahren auch in Taiwan, sehr beliebt.

In der hauseigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung, in der Deborah Pirone und Sara Colombo, ebenfalls promovierte Pharmazeutin, tätig sind, wird täglich an neuen Produkten bzw. an der Weiterentwicklung des bestehenden Sortiments gearbeitet. Deborah Pirone: „Wir versuchen stets neue Trends aufzugreifen und setzen modernste Technologien zur Produktentwicklung ein. Zurzeit arbeiten wir mit Hochdruck an einer neuen Linie, die unserer Heimatstadt Meran gewidmet ist. So viel sei verraten: sie beinhaltet Wirkstoffe aus der Weintraube. Die Produkte stellen aber nur eine Säule dar – die zweite Säule ist die von Piroche entwickelte bioenergetische Behandlungsmethode. Hierbei werden eventuelle Blockaden der Energiebahnen sanft gelöst, das innere Gleichgewicht wieder ins Lot gebracht sowie der Körper intensiv gepflegt und verwöhnt. Gelehrt wird die Methode Piroche im Schulungszentrum im Firmensitz in Meran. Die Ausbildung unserer Partnerbetriebe steht im Zentrum unserer Arbeit. Sie lernen viel über die Balance, die ent-

### Forschung im hauseigenen Labor

steht, wenn Yin und Yang im Körper im Gleichklang sind, und über die Wirkungsweise der ätherischen Öle und Pflanzenextrakte in unseren Produkten, die zu hundert Prozent made in Südtirol sind!“

### Bioenergetik in der Kosmetik

Sektion Lebensmittel im Unternehmerverband – Sommerveranstaltung mit Nordtiroler Kollegen Anfang Juli in Telfs am Sitz der Prim AS GmbH

## Überregionales Treffen

Die Präsidenten der Lebensmittelindustrie in Süd- und Nordtirol, **Thomas Brandstätter (Zipperle H. AG)** und **Martin Darbo (Darbo Marmeladen AG)**, luden zu einer Veranstaltung, wobei der neue Studienlehrgang „**Lebensmittel- und Rohstofftechnologie**“ am MCI vorgestellt wurde.

**Nordtirol** – Die Präsidenten der Lebensmittelindustrie in Süd- und Nordtirol, Thomas Brandstätter (Zipperle H. AG) und Martin Darbo (Darbo Marmeladen), konnten am Sitz der Prim AS GmbH (Herstellung von Tiefkühlpizzen, Telfs, Nordtirol) rd. 20 Gäste zu einem überregionalem Treffen begrüßen, darunter auch Verbandspräsident Stefan Pan. Bei einem Rundgang durch die Produktionshalle der Prim AS GmbH erklärte Geschäftsführerin Heidi Pichorner den Anwesenden die einzelnen Schritte

### Rd. 20 Teilnehmer aus Nord- und Südtirol

in der vollautomatisierten Herstellung von Tiefkühlpizzen. Das Unternehmen, das rd. 200 Mitarbeiter beschäftigt, gehört zur Freiburger-Gruppe aus Deutschland, einem der drei größten Hersteller von Tiefkühlpizzen in Europa.

Hauptprogramm der Veranstaltung war die Vorstellung des neuen Studienlehrgangs „Lebensmittel- und Rohstofftechnologie“, der im Herbst d.J. am MCI (Management Center Innsbruck) in Innsbruck starten wird. Lehrgangsführer Andreas Mehrle schilderte Aufbau und Inhalte dieses spezifischen Ausbildungsangebotes, das sowohl als Vollzeitmodell als auch berufsbeglei-



Die Besuchergruppe mit Verbandspräsident Stefan Pan (erste Reihe, 4.v.l.), Geschäftsführerin Heidi Pichorner (erste Reihe, 3.v.l.), sowie den Präsidenten der Lebensmittelindustrie von Süd- und Nordtirol, Thomas Brandstätter (letzte Reihe, 2. v.l.) und Martin Darbo (zweite Reihe, 3. v.l.)

tend angeboten wird und als Bachelorstudium mit einer Dauer von sechs Semestern aufgebaut ist. Die am MCI ausgebildeten Lebensmittel- und Rohstofftechnologien planen, gestalten, optimieren, innovieren, überwachen und betreuen Produktionsprozesse und an-

lagen im Zusammenhang mit biogenen rohstofftechnologischen und/oder lebensmitteltechnischen Wirtschaftszweigen und darüber hinaus die gesamte Wertschöpfungskette von der Beschaffung der Rohstoffe bis zur Verpackung, Logistik und Vermarktung

der betreffenden Produkte und Dienstleistungen. Sie sollen dank dieser Ausbildung künftig eine Brückenfunktion zwischen Unternehmensleitung, technischen Angestellten und einschlägigen Fachleuten einnehmen. Die vielfältigen Einsatzgebiete erstrecken sich von der Lebensmittel- und Futtermittelwirtschaft über die biogene Rohstoffwirtschaft, Holz- und Biomasseverarbeitung bis hin zu Abfallvermeidung, Abfallentsorgung und Umweltmanagement.

Um einen ökonomischen und ökologischen Mehrwert für die Gesellschaft zu generieren, müssen wechselseitige Beziehungen, z.B. zwischen Rohstoff- und Lebensmitteltechnologien, sowie deren Produkte fachlich fundiert beurteilt und innovative Lösungen gefunden werden. Mit diesem Studiengang und dem ab 2014 aufbauenden Masterstudium Bioressource & Food Engineering werden hierfür die Weichen gestellt und Innovation, Know-how sowie internationale Ausrichtung einer elementaren Branche gefördert.

Nähere Informationen erhalten Interessierte im MCI (www.mci.edu) oder bei Matthias Liebl im Unternehmerverband (e-Mail: m.liebl@unternehmerverband.bz.it; Tel. 0471 220444).

### Verrechnung von Steuerschulden

## Staatsgesetz

**Rom** – Der Senat hat am 6. Juli das Gesetz Nr. 94/2012 über die Rationalisierung der öffentlichen Ausgaben endgültig verabschiedet. Darin enthalten ist auch eine Maßnahme, die es Unternehmen in Zukunft erlaubt, etwaige Forderungen gegenüber dem Staat, die aus Lieferungen und Leistungen entstanden sind, mit Steuerschulden zu verrechnen.

Damit eröffnet sich für alle Unternehmen, die für den Staat Leistungen erbringen, eine neue Möglichkeit, die oftmals langen Wartezeiten auf die Zahlungen durch die öffentliche Hand zu überbrücken, indem die Forderungen mit etwaigen Steuerschulden verrechnet werden. Besonders für den Bausektor, aber auch für andere Wirtschaftsbereiche, die Leistungen für den Staat erbringen, stellt dies eine Erleichterung dar, die besonders in der derzeit so schwierigen wirtschaftlichen Situation mehr als willkommen ist. „Es ist ein Schritt in die richtige Richtung, auch weil damit dem Liquiditätengpass insbesondere im stark gebutelten Bausektor entgegengewirkt werden kann. In dieser für die Wirtschaft so kritischen Phase ist die Verrechnung von Forderungen gegenüber dem Staat mit Steuerschulden unabdingbar, um die finanzielle Basis der Unternehmen zu stärken“, zeigt sich Verbandspräsident Stefan Pan (Pan Tiefkühlprodukte GmbH) erfreut.

### CTM

## E-Learning

**Bozen** – Der Unternehmerverband hat in Zusammenarbeit mit dem INAIL Südtirol und dem CTM (Zentrum für Technologie und Management) im Unternehmerverband einen digitalen Grundkurs für Gesundheit und Arbeitssicherheit im Ausmaß von vier Stunden ausgearbeitet, der den Lernstoff erstmals mittels einer E-Learning-Plattform vermittelt. Es handelt sich um die obligatorische Fortbildung für Arbeiter mit einer Dauer von 4 Stunden, die mit dem Staat-Regionen-Abkommen vom 21. Dezember 2011 abgestimmt und für jeden Arbeiter vorgesehen ist.

Der Unternehmerverband bietet seinen Mitgliedsunternehmen diese neue Form der Fortbildung in deutscher und in italienischer Sprache an. Ab September d. J. steht das digitale Fortbildungsangebot für interessierte Mitgliedsunternehmen zu Verfügung. Selbstverständlich entsprechen die Lerninhalte den gesetzlichen Vorgaben und werden mittels interaktiver Lernmethoden vermittelt. Im Laufe der Lernphase sind Zwischentests vorgesehen; am Ende des Kurses wird ein Abschlusstest durchgeführt. Die Absolventen erhalten anschließend eine Teilnahmebescheinigung und ein Weiterbildungsguthaben, das für alle Makrosektoren gilt. Informationen erhalten interessierte Mitgliedsunternehmen im CTM (Tel: 0471 220444, e-Mail: ctm@unternehmerverband.bz.it).

## Hinweis

**Bozen** – Die nächste vom Unternehmerverband Südtirol gestaltete Seite erscheint am 7. September. Der Unternehmerverband wünscht allen Leserinnen und Lesern einen erholsamen und schönen Sommer!

