



CARTA DELLA QUALITA' DI ENTERPRISE SRL / IL PALATO ITALIANO

* * *

1. Presentazione di Enterprise Srl/Il Palato Italiano

Enterprise srl, è una società nata il 02.07.1992 a seguito della modifica della denominazione sociale ed integrazione dell'oggetto sociale dell'atto costitutivo della società Ber.Ma elaborazioni dati srl, costituita il 03.02.1990.

La società opera sotto l'insegna "Il Palato Italiano" prevalentemente sul territorio della provincia autonoma di Bolzano, anche se la sua mission ha un respiro internazionale, proponendosi di rappresentare l'Italia all'estero nel settore della ristorazione.

Il Palato Italiano, in particolare, è un progetto dedicato alla selezione di materie prime di qualità per il loro impiego in servizi food di alto profilo, destinati alle imprese o al consumatore finale. Per rispondere a tale impiego, l'azienda è inoltre chiamata ad un processo di raffinata formazione del capitale umano impiegato, sia per lo scouting dei prodotti, sia per l'esecuzione delle food experience del proprio bouquet d'offerta.

Nella sua esperienza ormai ventennale, il Palato Italiano ha organizzato eventi e svolto attività di estrema rilevanza nel settore dell'alta ristorazione. Negli ultimi anni, per esempio, Il Palato Italiano è stato selezionato quale partner nell'organizzazione della cena di gala del Celebrity Fight Night (uno dei più importanti eventi charity portati in Italia dal tenore Andrea Bocelli) sia nel 2017 che nel 2018 nelle location di Firenze e Porto Venere. Inoltre, Il Palato Italiano è stato chiamato a essere main partner di uno degli appuntamenti più importanti a livello internazionale per la cucina d'autore: il Bocuse d'Or, le cui selezioni europee si sono svolte a Torino dall'8 al 16 giugno 2018.

È stato inoltre partner del Principato di Monaco e di Suzuki per la presentazione Italiana della nuova Katana.

Ha collaborato con Super studio Più e il Fuori salone in occasione della Milano Design Week, dove la brigata e lo Chef erano presenti con il loro concept "smart" Dattitempo.

* * *

Coordinate fisiche e giuridiche di Enterprise Srl/Il Palato Italiano

Denominazione: Enterprise s.r.l.



Insegna: Il Palato Italiano

Sede legale: Bolzano, Via Innsbruck n. 31 Cap 39100 -tel.fax 0471/028000 pec: enterprisebs@legalmail.it – sito internet: www.ilpalatoitaliano.it

Codice fiscale e n. iscr. al registro delle imprese di Bolzano n. 01568510984 – numero Rea: BZ-204523

Altre sedi:

- Sede secondaria-unità locale: Via Europa n. 28 Castiglione delle Stiviere (MN) Cap 46043;
- Sede Formativa di accreditamento: Via Innsbruck n. 31 Cap 39100 -tel.fax 0471/028000 pec: enterprisebs@legalmail.it – sito internet: www.ilpalatoitaliano.it

2. Politica della qualità di Enterprise srl/Il Palato Italiano

La società Enterprise srl, identificata con l'insegna il Palato Italiano, è una realtà impegnata nella scoperta, valorizzazione e divulgazione dell'Arte Culinaria Italiana, attraverso attività esperienziali, culturali e formative, e di continua ricerca di prodotti enogastronomici di eccellenza.

Amare gli alimenti, le ricette e i piatti tipici Italiani significa anche scoprirne la storia, le peculiarità e le abitudini capaci di affermare nei secoli i sapori, pertanto scopo dell'azienda è quello di:

- garantire una formazione a tutto tondo nel mondo della ristorazione, sfornando dei talenti d'autore con una qualifica di alta specializzazione;
- far acquisire le competenze necessarie per rappresentare adeguatamente il made in Italy all'estero nel settore food;
- ascoltare il territorio, le sue peculiarità, anche rispetto ai prodotti e alle materie prime che esso può offrire a seconda delle stagioni;
- stimolare gli operatori del settore food, affinché diventino una componente essenziale del percorso di crescita e di divulgazione della cultura culinaria Italiana;
- accogliere, orientare ed accompagnare le persone nel processo di formazione valorizzandone le risorse e le potenzialità.

Questi obiettivi, che costituiscono la mission di Enterprise/Il Palato Italiano, sono volti a rispondere alle esigenze di un mercato di riferimento sempre più esigente anche grazie all'impatto dei mass media: gli stakeholders, identificati nelle aziende che operano nel campo dell'alta ristorazione e nei loro clienti/consumatori finali,

infatti, richiedono sempre più in questi anni prodotti di alta qualità e correlate competenze/capacità degli operatori del settore di far fronte a tali alte aspettative.

A tal proposito vengono realizzati da Enterprise/Il Palato Italiano percorsi di formazione di alto livello attraverso l'impiego di personale altamente competente nel settore dell'alta ristorazione, collaborando con coach e formatori selezionati per studiare percorsi mirati in grado di rispondere a tutte le necessità delle aziende: insieme ai responsabili e manager delle aziende coinvolte, infatti, vengono tracciate le linee di questi importanti momenti di crescita, grazie a formatori esperti in grado di trasmettere efficacemente le competenze specifiche del settore.

Quanto sopra è stato tradotto in uno specifico documento costituente la Politica della Qualità di Enterprise Srl/Il Palato Italiano, il quale viene trasmesso al personale della società in occasione delle periodiche riunioni operative ed ai canali di comunicazione interna e agli stakeholders di riferimento grazie a canali online quali internet e posta elettronica, nonché in occasione delle attività organizzate.

3. Livello organizzativo di Enterprise srl/Il Palato Italiano

L'azienda, come detto, opera nel settore dell'alta ristorazione, mettendo a disposizione la propria competenza nell'organizzazione di eventi di alto livello nonché organizzando corsi di formazione specificamente progettati in base alle esigenze degli stakeholders, prevalentemente nel territorio di Bolzano e dell'intero Alto Adige, anche se, come detto, l'alto livello degli eventi e attività da essa proposte o per le quali ha svolto il ruolo di partner, le hanno fatto assumere un ruolo di spicco al livello internazionale nel settore della ristorazione.

L'azienda ha sede nella città di Bolzano, dove sono presenti spazi attrezzati per le attività formative proposte, costituendo punto di riferimento sia per aziende del settore di riferimento che per i privati. La struttura è dotata, in particolare, di telepresenze in grado di realizzare un confronto diretto, immediato, con strutture collocate in altri posti d'Italia e del mondo.

La sede centrale nasce quindi come interlocutore privilegiato verso il resto del mondo, grazie a infrastrutture digitali capaci di condividere e trasmettere contenuti didattici e culturali a tutti gli appassionati e stakeholders; un luogo dove la tecnologia si pone al servizio della formazione, protagonista indiscussa dell'ampio edificio, dove troviamo una sala immersiva con 12 postazioni completamente attrezzate e a disposizione di per lezioni frontali con i docenti. Dalle tecniche di

base a menu ricercati, molteplici sono le tematiche e le tecniche approfondite con esperienza e professionalità in uno spazio tecnologico.

* * *

Per quanto riguarda l'organigramma della società, si confronti l'allegato organigramma nominativo aziendale.

Si specifica che i 5 processi di lavoro delineati dalle Linee Guida per l'accreditamento delle attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo, le responsabilità sono le seguenti:

- Processo di direzione: Luciano Bertani;
- Processo economico-amministrativo: Luciano Bertani;
- Processo analisi e definizione dei fabbisogni: Federica Bertani;
- Processo di progettazione: Federica Bertani;
- Processo di Erogazione: Federica Bertani.

- * * *

Con specifico riferimento alle attività formative organizzate, Enterprise si impegna a consegnare, oltre alla presente Carta della Qualità, l'opportuna documentazione relativa alle principali caratteristiche del servizio formativo offerto, le modalità di accesso e quelle riguardanti la valutazione finale degli apprendimenti e competenze acquisite.

4. Livello operativo

Con specifico riferimento alle attività formative organizzate da Enterprise/Il Palato Italiano, le modalità operative adottate per rispondere ai bisogni e alle aspettative dei beneficiari sono le seguenti:

FATTORI DI QUALITÀ	INDICATORI	STANDARD DI QUALITÀ	STRUMENTI DI VERIFICA
Tempestività di risposta alle richieste dei destinatari dei corsi	Numero di giorni tra la data di ricevimento della richiesta e la data di formulazione della risposta	Fornire una risposta esaustiva entro una settimana	Monitoraggio quotidiano dei canali di comunicazione con i destinatari da parte del responsabile del progetto/tutor d'aula, verifica dell'avvenuta risposta entro una settimana dal termine stabilito quale standard di qualità; segnalazione di non conformità da parte dei destinatari.
Flessibilità	Numero di giorni tra la	7 giorni	Segnalazione dell'azione

organizzativa/gestionale	segnalazione di variazioni e predisposizione di azioni correttive		correttiva al responsabile del progetto formativo, il quale provvederà al successivo monitoraggio e valutazione dell'azione stessa anche in termini di tempistiche.
Soddisfazione dei partecipanti	Percentuale di partecipanti soddisfatti	70% di partecipanti soddisfatti	Questionari di verifica finale. Focus group sia in itinere che al termine delle attività

5. Misure preventive a tutela dei committenti e beneficiari

Enterprise Srl/Il Palato Italiano si impegna a rilevare feedback e gestire eventuali non conformità/azioni correttive mediante, la predisposizione di un canale dedicato per la segnalazione delle stesse da parte dei beneficiari, committenti e, in generale, degli stakeholders attraverso la mail dedicata customer@ilpalatoitaliano.it e/o la possibilità di inoltrare reclamo mediante compilazione di form dedicato sul sito www.ilpalatoitaliano.it, nonché mediante segnalazione telefonica al numero 0471/028000.

6. Condizioni di trasparenza

Al fine di garantire il massimo grado di trasparenza nei confronti di tutti gli stakeholders, si fa presente che:

- Il direttore di Enterprise Srl/Il Palato Italiano coincide con la figura del suo Presidente del CDA, sig. Luciano Bertani, nominato in data 18/07/2018
- La responsabile del Processo di gestione della qualità coincide con la figura della vicepresidente CDA, la sig. Federica Bertani, nominata in data 11/10/2021;
- La modalità di diffusione al pubblico della presente Carta della Qualità è costituita prevalentemente dalla pubblicazione sul sito internet della società www.ilpalatoitaliano.it
- La Carta della Qualità verrà rivista ogni qual volta vi sarà una modifica dell'assetto della società dal punto di vista organizzativo o, in ogni caso, si provvederà ad una verifica di adeguatezza della stessa con cadenza almeno annuale.

7. Principali attività dei responsabili posti a presidio dei processi

Direzione

- Definizione di strategie organizzative, commerciali e standard del servizio;
- Coordinamento delle risorse umane, tecnologiche, finanziarie e organizzative;
- Supervisione della manutenzione e miglioramento del servizio;
- Gestione delle relazioni e degli accordi con la committenza;
- Valutazione e sviluppo delle risorse umane.

Gestione economico-amministrativa

- Gestione contabile, adempimenti amministrativi e fiscali;
- Controllo economico;
- Rendicontazione delle spese;
- Gestione amministrativa del personale;
- Gestione delle risorse finanziarie pubbliche nel settore della formazione;

Analisi e definizione dei fabbisogni

- Valutazione generale dei fabbisogni di figure professionali e delle loro relative competenze;
- Valutazione specifica di bisogni professionali e formativi per il settore ristorazione;
- Analisi individuale dei bisogni formativi e di orientamento.

Progettazione

- Progettazione di un'azione corsuale;
- Progettazione di percorsi individualizzati nel settore della formazione.

Erogazione dei servizi

- Pianificazione del processo di erogazione;
- Gestione di risorse umane, tecnologiche e finanziarie;
- Gestione delle relazioni e degli accordi con la committenza;
- Monitoraggio delle azioni o dei programmi;
- Valutazione dei risultati e identificazione delle azioni di miglioramento nel settore della formazione.

8. Principali relazioni con il territorio

L'alto livello di specializzazione di Enterprise/Il Palato Italiano nel settore della ristorazione ha fatto sì che nel corso degli anni siano create e consolidate numerose relazioni principalmente con le aziende che operano nel medesimo settore e che necessitano di personale altamente specializzato. In sinergia con queste realtà (operanti principalmente nel territorio della Provincia di Bolzano) vengono

realizzate azioni che garantiscono la collegialità nella progettazione attraverso il coinvolgimento delle stesse. Tra queste realtà aziendali ricordiamo, ad esempio, Galloni Snc di Merano, Gran Chef di Bolzano, Vetro ricerca di Bolzano; Schoenhuber Franchi di Bolzano, PretzHof di Telve.

IL PALATO ITALIANO E LE SUE INIZIATIVE

Il Palato Italiano, con sede a Bolzano, nasce per valorizzare e divulgare l'arte culinaria italiana e le eccellenze locali grazie alla scelta di prodotti gastronomici di qualità. Guidato dall'Executive Chef Filippo Sinisgalli food hunter e coach di brigate di cucina professionali, negli ultimi anni Il Palato Italiano ha intrapreso numerose iniziative con enti istituzionali e produttori locali per valorizzare i prodotti del territorio oltre a particolari attività di valore sociale e formazione. Di seguito vengono riportate alcune iniziative di collaborazione intraprese:

1. Monografia Dispensa: Dispensa è un magazine culinario che nel 2016 ha dedicato una monografia a tema "Storie di tempo" per raccontare la realtà unica di Palato Italiano, un hub enogastronomico che unisce i prodotti locali al lusso della cultura italiana. Durante l'evento fisico erano presenti i rappresentanti delle istituzioni della Provincia di Bolzano.

><https://www.identitagolose.it/sito/it/118/14863/in-libreria/dispensa-storie-di-tempo.html>

2. Collaborazione con Thun: Nel dicembre 2021 Il Palato Italiano ha collaborato con l'azienda bolzanina Thun per la decorazione natalizia dell'esterno del ristorante Zur Kaiserkrone, per sottolineare la tradizione artigianale della città. nel dehor è stata posizionata una maxi-statua della Thun che rappresentava un angioletto circondato da alberi di natale, anche l'interno del ristorante è stato decorato con centrotavola Thun dedicati.

3. Iniziativa in collaborazione con il Principato di Monaco: Nel 2019 il Principato di Monaco ha presentato l'iniziativa "Green is the new Glam" presso Il Palato Italiano a Bolzano. Filippo Sinisgalli, chef executive di Palato Italiano, ha presentato un menù originale a tema "green", una cucina 100% naturale. All'evento erano presenti i rappresentanti delle istituzioni della Provincia.

><https://montecarlo.net/2019/04/presentata-a-bolzano-la-campagna-green-is-the-new-glam/>

4. Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano: Il Palato Italiano ha collaborato con Bozen Magazine, rivista locale, per sponsorizzare iniziative e attività del territorio.

5. Valorizzazione dei prodotti del territorio: Palato riconosce l'importanza dei prodotti locali e in questo senso ha sviluppato progetti speciali per la promozione degli stessi, come Brillenschaf, la razza ovina più antica del Sudtirolo, il graukäse, un formaggio a latte crudo vaccino tipico del Tirolo e dell'Alto Adige, e il Consorzio speck.

6. Collaborazione con Vetroricerca: Vetroricerca è un laboratorio di lavorazione del vetro con sede a Bolzano che ha creato diversi piatti personalizzati a tema for food. Palato ha creato una collaborazione locale con il laboratorio che ha fornito un piatto unico ed originale che combina l'eleganza della foglia con la dinamicità del mare.

7. Cena di beneficenza organizzata a Pietralunga: Nel 2019 si è tenuta a Pietralunga una cena di beneficenza con un percorso gourmet per il paese, il successo era assicurato dopo il primo evento a Borgo Pulciano che ha portato alla raccolta di 10 mila euro. Diversi sono gli chef che hanno partecipato all'iniziativa, tra cui Filippo Sinisgalli di Palato Italiano.

> <https://www.storiedicibo.it/solidart-cene-benefiche-con-brigate-di-chef/>

8. Cardinal Sepe: Il Cardinale Crescenzo Sepe trascorre alcuni giorni di vacanza presso il Santuario della Madonna di Pietralba, nel comune di Nova Ponente in provincia di Bolzano ai piedi delle grandi vette dolomitiche. Chef Filippo Sinisgalli accompagna la delegazione per la parte food.

9. Cortometraggi originali a tema Food: Nel mondo digitale si è creato un club esclusivo dove amanti della cucina o esperti del settore possono condividere sulla piattaforma dei cortometraggi presentando piatti originali e spiegandone la storia. Tra i cortometraggi presenti sulla piattaforma molti avevano come oggetto il territorio della provincia di Bolzano. Un esempio emblematico è stato rappresentato da Federica Bertani, di Palato Italiano, con le riprese di Francesco Piras. Il cortometraggio ha vinto il premio al Food Film Festival di Bergamo.

10. Evento solidale per ragazzi con sindrome di down - Milano: Nel 2019 lo chef Filippo Sinisgalli ha partecipato alla cena solidale organizzata da "Miscusi" e "Solidart" per finanziare la residenzialità leggera dei ragazzi con sindrome di down. Durante la serata sono stati raccolti 10 mila euro.

> <https://www.ilfattoquotidiano.it/2019/05/08/milano-la-cena-solidale-di-miscusi-con-20-chef-per-finanziare-la-residenzialita-leggera-dei-ragazzi-con-sindrome-di-down/5163653/>

11. Paul Sorvino come special guest a Bolzano: Nel 2017 l'attore Paul Sorvino e sua moglie sono stati invitati come ospiti a Bolzano per una cena di gala ispirata alla



stagionalità. Sorvino si è cimentato ai fornelli con lo chef executive di Palato Italiano, Filippo Sinisgalla. Palato ha creato un itinerario selezionato per l'attore, con visita ai giardini di Merano e altri territori della provincia, alla scoperta degli autentici sapori del territorio.

> <https://www.firstonline.info/il-palato-italiano-cena-di-gala-nel-segno-di-scorsese/>

12. Cantina Laimburg: La delegazione giapponese ha visitato il ristorante Palato Italiano e la cantina Laimburg in Alto Adige organizzando una cooking experience all'insegna del made in Italy.

13. Collaborazioni di Palato Italiano: Tra le relazioni solide di Palato Italiano emerge positivamente una collaborazione con l'università di Piacenza e l'avvio di iniziative con le reti scolastiche della provincia di Bolzano, in particolare con la scuola alberghiera di Merano Cesare Ritz per l'attivazione di stage di alternanza scuola-lavoro.

Bolzano, li 12/10/2021

Enterprise Srl



IL PALATO ITALIANO

ITALIAN CULTURE
TASTE AND FOOD

Eventi e attività per la promozione del
territorio di Bolzano, collaborazioni con
produttori e istituzioni, formazione



COOKING HUB

Strictly confidential



MONOGRAFIA DISPENSA

Strictly confidential

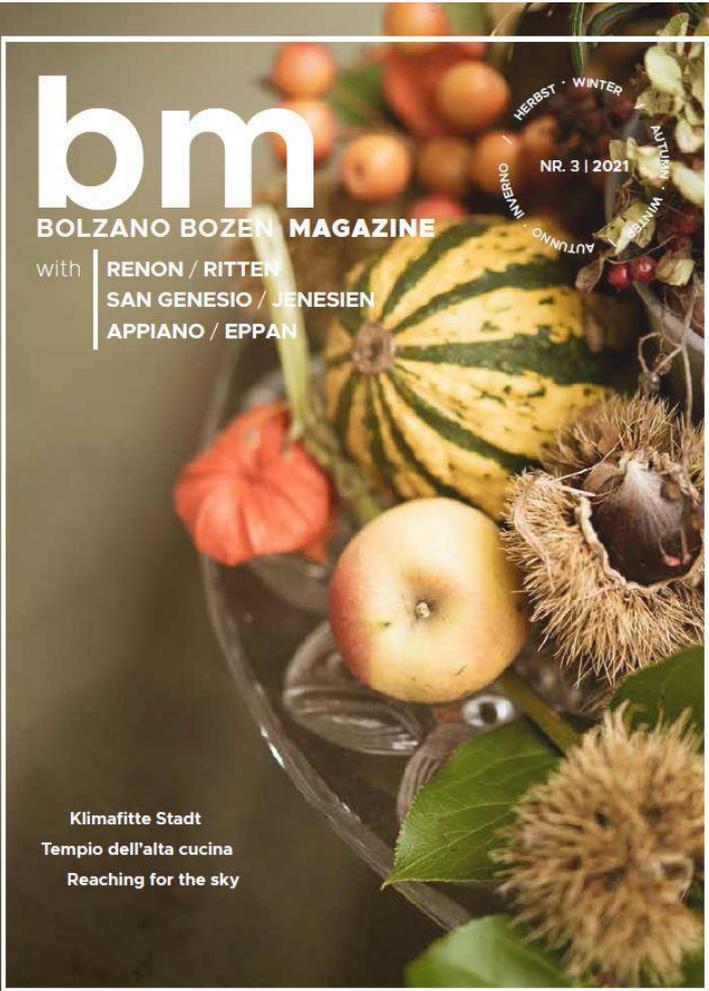


COLLABORAZIONE CON THUN

Strictly confidential



“GREEN IS THE
NEW GLAM” CON IL
PRINCIPATO DI
MONACO



b m

BOLZANO BOZEN MAGAZINE

with **RENON / RITTEN**
SAN GENESIO / JENESIEN
APPIANO / EPPAN

HERBST · WINTER
AUTUMN · WINTER
NR. 3 | 2021
AUTUMNO · WINTER
OBERM

Klimafitte Stadt
Tempio dell'alta cucina
Reaching for the sky

AZIENDA DI SOGGIORNO E TURISMO DI BOLZANO - BOZEN MAGAZINE

Strictly confidential



COLLABORAZIONE CON VETRORICERCA

Strictly confidential



PAUL SORVINO COME SPECIAL GUEST ALLA CENA DI GALA

Strictly confidential



IL GIAPPONE ALLA CANTINA LAIMBURG

Strictly confidential



PICNIC “IN GUANTI
BIANCHI”
AD ALTA QUOTA
NEL RENON

Strictly confidential



EVENTO SOLIDALE A MILANO SOLIDART

Strictly confidential