



Harald Kindermann

Foto: OON

## Emotionale Kunden auf digitalen Märkten

LINZ. „Digitale Märkte, emotionale Kunden“ – unter diesem Motto steht das diesjährige Marketingforum des Marketing Club Linz am 16. Oktober. Von 9 bis 16 Uhr sprechen im Linzer Design Center Experten über die neuesten Entwicklungen im Marketing. Darunter etwa Martin Fassnacht von der Otto Beisheim School of Management bei Koblenz, der vermittelt, „Was Kunden wollen“. Peter Walla, Professor für Neurowissenschaften an der Webster University Vienna, spricht über den Einfluss der Emotionen auf unsere Entscheidungen. Launig abgerundet wird das Marketingforum von dem bekannten, in Linz geborenen, Kabarettisten und Schauspieler Wolfgang Böck, der satirische Texte lesen wird.

Gastgeber ist heuer Harald Kindermann, der im Juli Sabine Schgör als Präsident des Marketing Clubs abgelöst hat.

Weitere Informationen über das Marketingforum und die Anmeldung finden Sie im Internet unter [www.marketingclub-linz.at](http://www.marketingclub-linz.at).

# Lebensmitteleinkauf mit Apple Watch: Hagenberger entwickelten neue App

Gemeinsam mit Security Payment Services entstand neue Bezahlform für mobile Geräte

Von Stefan Fröhlich

HAGENBERG. Wenn künftig im Supermarkt jemand sein Smartphone oder seine Computeruhr zum Handleser an der Kasse hält und damit bezahlt, stammt die Umsetzung dieser Technik aus dem Mühlviertel. Gemeinsam mit der Tiroler Secure Payment Technologies (VeroPay) hat der App-Hersteller Bluesource aus Hagenberg „Blue Code“ entwickelt.

„Damit ist es möglich, mittels Barcode an der Kasse zu bezahlen“, sagt Bluesource-Chef und -Gründer Wolfgang Stockner im Gespräch mit den OÖNachrichten. Um diese Bezahlform nutzen zu können, muss man sich nur die entsprechende App kostenlos herunterladen und sie mit dem Konto verbinden. Danach wird ein Barcode generiert, der nach Eingabe eines Pincodes auf dem Display angezeigt und an der Kasse eingescannt wird. „Ein Vorteil für die Händler ist, dass die Gebühren dabei niedriger sind als etwa bei Kreditkarten“, sagt Stockner. Eingesetzt könne die Technik bereits in österreichweit mehr als 2100 Geschäften werden, darunter Billa, Merkur, Bipa, Hartlauer oder in den Hollywood Megaplex-Kinos.

Sicherheitshalber ist „Blue Code“ mit Limits ausgestattet.



Die Blue Code-Technik funktioniert mit Smartphone und Computeruhr. (Merkur)

Täglich können bis zu 200 Euro mit dem System bezahlt werden, innerhalb von vier Tagen maximal 400 Euro. Pro Stunde sind vier, pro Tag zehn Zahlungen möglich. Die aufgerufenen Barcodes erlöschen nach vier Minuten automatisch.

### Büro in Kalifornien eröffnet

Auch neben der neuen Zahlungsmethode ist Bluesource auf Expansionskurs. Heuer wurde ein Büro

im Silicon Valley in Kalifornien eröffnet, das temporär besetzt ist. „Dieses Büro dient vor allem zur Kommunikation mit Firmen wie Facebook, Google oder Apple. Da braucht man eine US-Adresse, Österreich sagt denen nur wenig“, sagt Stockner.

Für das Vorantreiben des eigenen Produkts „Mobile Pocket“, einer App, mit der Kundenkarten verwaltet werden können, ist das

„Unser Büro im Silicon Valley dient vor allem zur Kommunikation mit Firmen wie Facebook, Google oder Apple.“



Wolfgang Stockner, Bluesource-Chef

Foto: uru

US-Büro ebenfalls dienlich, auch wenn der Fokus derzeit noch auf Österreich, Deutschland und die Schweiz gerichtet ist. „In den USA werben wir nicht aktiv, aber wir haben dort derzeit mehr Downloads als in Deutschland“, sagt Stockner. Angeboten wird die App momentan in 13 Sprachen und 21 Ländern. Ausgebaut wird auch die Zusammenarbeit mit Mobilfunkbetreibern, so gehört etwa Vodafone schon seit geraumer Zeit zu den Kunden.

Für das erste Quartal 2016 kündigt das Unternehmen, das in Hagenberg und Wien 37 Mitarbeiter beschäftigt, eine „innovative Kundenbindungslösung“ an. Erreicht werden sollen damit vor allem kleine und mittlere Handelsunternehmen.

## Italien feiert seinen Prosecco

31-prozentiges Produktionsplus nach „Ernte des Jahrhunderts“

ROM. Die Rekordtemperaturen des Sommers bescheren dem italienischen Prosecco eine Rekordernte. Die Weinernte, die wegen Hitze und Trockenheit auf Anfang August vorverlegt worden ist, bringt den Prosecco-Winzern ein 31-prozentiges Produktionsplus, berichtete der Präsident des Konsortiums der Prosecco-Produzenten, Stefano Zanette, laut „Corriere della Sera“.

### Champagner überholt

Dank der heurigen Ernte sollen drei Millionen Hektoliter Prosecco produziert werden. Die Prosecco-Winzer in der norditalienischen Provinz Treviso rechnen mit einem klaren Plus im Vergleich zu den 381 Millionen Fla-

schen, die 2014 für einen Gesamtwert von zwei Milliarden Euro verkauft worden waren. Damit setzte sich der Prosecco gegen den französischen Champagner durch, von dem 2014 307 Millionen Flaschen verkauft wurden.

von der „Ernte des Jahrhunderts“ für den Prosecco, dessen Qualität dieses Jahr „exzellent“ sei. „Der Prosecco ist ein Spitzenprodukt Italiens, das weltbekannt ist. Für die Konsumenten ist die Produktion 2015 Garantie für außerordentliche Qualität“, sagte Zaia.

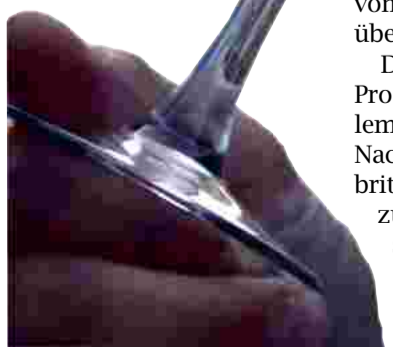
Das Spitzenprodukt unter den Proseccos mit DOCG-Siegel wird in 15 Gemeinden im hügeligen Dreieck zwischen Vittorio Veneto, Conegliano und Valdobbiadene in der Provinz Treviso angebaut. Auf den 6500 Hektar der Gegend arbeiten 3200 Winzer und 170 abfüllende Betriebe. Sie produzieren jährlich 72 Millionen Flaschen, die einen Umsatz von 470 Millionen Euro generieren. 42 Prozent der Produktion werden in 90 Länder exportiert. Seit 2009 trägt der Prosecco aus dieser Region das DOCG-Siegel, mit dem in Italien nur ausgesuchte Top-Weine geadelt werden.

Österreich ist der fünfstärkste Exportmarkt des Prosecco-DOCG. 1,35 Millionen Flaschen kommen jährlich auf die österreichischen Tische, was den Weinproduzenten 6,4 Millionen Euro Einnahmen beschert. Seit 2003 hat sich der Export des Perlweins nach Österreich mehr als verdreifacht.

Dieses Jahr sollte die Prosecco-Produktion die Schwelle von 485 Millionen Flaschen übertreffen.

Der Export wächst um 20 Prozent pro Jahr, was vor allem der stark zunehmenden Nachfrage in den USA, Großbritannien und Deutschland zu verdanken ist. Der Präsident Venetiens, Luca Zaia, ehemaliger Landwirtschaftsminister und Önologe, sprach

Foto: Reuters



WERBUNG

# Zeit für Wien?



Zeit für News.  
[www.news.at](http://www.news.at)



Rot oder Grün? Jetzt in Ihrer Trafik!