

### Percorsi del gusto o del viaggio, e spunti manageriali: la partnership con Gambero Rosso

Ci troviamo in tempi, ça va sans dire, di problemi forti e di grandi incertezze, e chi non ha avvertito qualche brivido per il futuro del proprio lavoro scagli la prima pietra. Se però recuperiamo la consapevolezza delle risorse che il Paese ancora possiede, e delle tante prove di resilienza che centinaia di migliaia di imprese e manager hanno dato, con lo sforzo di milioni di lavoratori, allora l'ottimismo riguadagna un po' di terreno.

Nel giugno scorso, un professore della New York University ci ha parlato di questa crisi come di una realtà connotata da "asimmetrie", da aree o settori che scendono e da altri che possono salire in modo quasi altrettanto marcato, con opportunità e sorprese che vanno colte. Fra le risorse che vanno considerate c'è l'immenso capitale naturale che può essere definito con le solite espressioni riassuntive food & beverage, tourism & hotellerie, che avrebbero una ricchezza tale da richiedere troppe righe per la pazienza di chi sta leggendo.

Avete capito bene, e per questo Federmanager Academy ha stretto una partnership con una realtà prestigiosa come **GAMBERO ROSSO**, che ha aperto una strada molti anni fa nell'editoria e nella formazione per poi entrare nei settori della commercializzazione, dello studio dei sistemi paese, della profilazione dei mercati.

Oggi i temi che abbiamo evocato sono mainstream, andando sui grandi canali tv e producendo fiere che sono eventi di massa (Covid permettendo...), e danno una positiva "leggerezza" che diventa anche fenomeno produttore di ricchezza nazionale in modo rilevante, e oltre il perimetro che di solito viene considerato (si pensi al grandissimo indotto del packaging alimentare, dell'industria dell'imbottigliamento, delle pompe a pressione per l'alimentare, della sanificazione dei recipienti di olio o vino ecc.).

Tuttavia, il contributo che questi percorsi del gusto e dell'accoglienza che i nostri bellissimi territori danno non è solo diretto (produzione di fatturato di quei settori e dell'indotto), ma anche indiretto, nel senso di **laboratori che risolvono problemi** e che, ancor prima, stimolano e fanno sorgere nuovi problemi: le neuroscienze hanno dimostrato quel che il cibo o un'esperienza turistica intensa producono nella nostra mente e nelle nostre scelte, e potremmo fare molti altri esempi. Per questo, nelle nostre decisioni di lavoro c'è una "densità" positiva che proviene da quella "leggerezza" di cibo o vino, turismo e scoperta. Troverete in queste pagine proposte **PER TUTTI** e non solo per chi si occupa di certi settori, perché oggi trovare **IDEE PER LA RIPRESA** è un commitment di tutti. Densità e leggerezza sembra un ossimoro, così come lo sono crisi e opportunità, Covid e ripresa: ma questa è la sfida che ci è chiesto di accettare, subito. Buona lettura, Vi aspettiamo.

### **Paolo Cuccia**

Presidente di Gambero Rosso Spa

### TURISMO ENOGASTRONOMICO E DI PROSSIMITÀ

Data: 4 novembre 2020

16,00 - 18,00

### **Obiettivi**

- Sviluppare le competenze manageriali degli operatori del settore nella creazione di esperienze di visita ed itinerari enogastronomici.
- Organizzare la promozione di questi eventi, nei vari step e dimensioni.

- L'evoluzione del turismo enogastronomico: una prima introduzione.
- Gli scenari post Covid e l'influsso sul turismo enogastronomico.
- Far ripartire il settore enogastronomico.
- Creare ed espandere un sistema ricettivo.
- Come costruire e rafforzare un brand territoriale.
- Sviluppare e promuovere il Territorio.
- Strategie di Incoming.
- Strategie di Accoglienza.

### **Gino Saladini**

Docente universitario esperto di Neuroscienze, psicoterapeuta e coach

## LE NEUROSCIENZE SULLA PUNTA DELLA LINGUA: comportamenti e decisioni dei consumatori, e spunti possibili per manager e imprenditori in tempi difficili

Data: 12 novembre 2020

16,00 - 18,00

### **Obiettivi**

- Acquisire nuove capacità di comprensione, previsione e modulazione delle decisioni grazie (ma non solo) al consumo di cibi e di bevande.
- Approfondire la conoscenza delle dinamiche psicologiche e del funzionamento cerebrale propri e dei consumatori, utilizzando le esperienze sensoriali del gusto.

- L'atmosfera enogastronomica: primo inquadramento.
- Il rapporto tra stimolazioni ambientali e mass media rispetto al cibo e ad altre esperienze del gusto.
- La psiche e il funzionamento cerebrale rispetto al consumo del cibo.
- Le neuroscienze nelle dinamiche d'acquisto e di consumo in ambito alimentare e culinario.
- I principi basilari della psicolinguistica applicati al mondo alimentare e gastronomico.
- Le dinamiche della gastrofisica: servire il desiderio nel piatto.
- Il momento di valutare e di prendere una decisione: in che cosa ci può aiutare una buona esperienza sensoriale.

### Luigi Salerno

Amministratore Delegato di Gambero Rosso Spa

### INTERNAZIONALIZZAZIONE: Food & Wine Export Management

Data: 18 novembre 2020

16,00 - 18,00

### **Obiettivi**

- Approfondire la conoscenza delle strategie di Internazionalizzazione delle aziende del settore enogastronomico.
- Presentare nel merito le azioni di una presenza internazionale per le aziende di questo settore.

- Promuovere il Made in Italy.
- Le strategie commerciali: concetti generali.
- La ricerca e acquisizione di importatori.
- La ricerca e acquisizione di distributori.
- L'esperienza di Gambero Rosso per sviluppare l'export delle aziende clienti.
- Eventi Internazionali: vantaggi e potenziali criticità da monitorare.
- La comunicazione integrata come elemento decisivo per il successo degli eventi internazionali.

### Sabina Addamiano

Docente presso l'Università Roma Tre, consulente di marketing e comunicazione, traduttrice e curatrice di testi di Marketing di Philip Kotler e Martin Lindstrom

# LE 4P DELL'ACCOGLIENZA NEL MERCATO POST-COVID: Pulizia, Pazienza, Passione, Precisione Lezioni da e per il mondo Horeca, e non solo

Data: 30 novembre 2020

16,00 - 18,00

### Obiettivi

- Conoscere l'impatto del Covid sulla mente umana.
- Riflettere sul ripensamento dei modelli di business nei nuovi scenari definiti dalla digital disruption e dal Covid.
- Riflettere sulle implicazioni operative per le relazioni con il proprio mercato.

### Contenuti principali

- Il Covid: la paura e il suo impatto comportamentale.
- La percezione psicologica del cibo e dell'alimentazione durante il lockdown e le sue conseguenze.
- Le relazioni tra impatto del Covid e innovazione tecnologica.
- Il rafforzamento delle relazioni digitali e le competenze da sviluppare.
- Il ripensamento dei modelli di business a partire dal concetto di valore.
- La catena del valore, i sistemi del valore, le reti del valore.
- La rilevanza della leadership e la cura del cliente interno.
- Pulizia, Pazienza, Passione Precisione: dalle 4P alle 4C.
- Una visione ampliata: il passaggio alle 4W.
- I contenuti della comunicazione nel nuovo scenario.
- Le azioni intraprese nel settore Horeca e in altri settori.
- Un possibile decalogo di riferimento.

### E inoltre...

Riferimenti bibliografici e sitografici.

### **Massimiliano Tonelli**

Direttore Editoriale di Gambero Rosso Spa

### DIGITALIZZAZIONE E COMUNICAZIONE NELL'HO.RE.CA. E NELLE PMI DELL'AGROALIMENTARE, NELL'ESPERIENZA DI GAMBERO ROSSO

Data: 2 dicembre 2020

16,00 - 18,00

### **Obiettivi**

- Offrire un quadro della Comunicazione Enogastronomica come canale in sinergia col Marketing Digitale, per incuriosire, coinvolgere, convertire e fidelizzare.
- Organizzare un insieme di principi e strategie, nel quadro dell'approccio ad un funnel efficace.

- Comunicare la qualità.
- Lo storytelling.
- L'ideazione di contenuti.
- La produzione di contenuti.
- Le principali tipologie di contenuti nell'ambito di Hore.ca. e dell'agroalimentare.
- La redazione di un piano editoriale.
- Web e social marketing: le molte possibilità di utilizzo.

### **Federico Mioni**

Direttore di Federmanager Academy, docente presso il Master MICRI di IULM (Milano) e autore di libri sulla leadership

### DA AMATRICE AL COVID, ALLA CRISI ECONOMICA, LEZIONI DI RESILIENZA: intuizioni per rilanciare un'azienda in altri settori

Data: 14 dicembre 2020

16,00 - 18,00

#### **Obiettivi**

- Offrire alcune chiavi di lettura per affrontare un quadro di problemi nuovo e più radicale, con una leadership che sappia gestire in modo resiliente nell'incertezza di questi tempi difficili.
- Ricavare dalle tragedie del terremoto e del Covid, come dalle ricchezze di settori come il food e di certe storie d'impresa, elementi per ripartire con fiducia e con qualche nuova idea d'impresa.

- Una leadership per i tempi difficili.
- La necessità di un ripensamento delle teorie della leadership manageriale: alcuni casi.
- Una leadership nella resilienza: tre scenari.
- Turismo ed enogastronomia, ma anche oltre: fare di Amatrice un punto di riferimento.
- Il Covid, il cigno che in realtà non era nero: alcuni spunti per uno stile manageriale.
- Credere che "nothing will be the same": superare la crisi economica in avanti, e non solo in difesa.
- Non c'è leadership senza rischio: tre storie italiane e tre storie americane.



### INFORMAZIONI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE AI WEBINAR 2020

I webinar sono rivolti non solo a Dirigenti, ma ad ogni figura aziendale. Per iscriversi è necessario compilare la scheda di adesione e l'informativa privacy e inviarle complete di firma e timbro aziendale con una delle seguenti modalità:

#### • via e-mail a:

francesca.tulli@federmanageracademy.it

La scheda di iscrizione insieme all'allegato relativo alla privacy devono pervenire almeno 7 gg prima dell'avvio dell'attività ed il pagamento non oltre 4 giorni prima della data prevista del corso. I webinar verranno attivati al raggiungimento di un break even di almeno 6 partecipanti.

#### Costi

- Iscritti Federmanager: 200 + IVA
- Non iscritti Federmanager 250 + IVA

Sono previste agevolazioni e sconti per adesioni multiple.

### Formazione finanziata per le aziende

Federmanager Academy è certificata UNI EN ISO 9001:2015 e quindi è abilitata ad attuare i piani finanziati dai Fondi Interprofessionali. Ogni azienda ha la possibilità di ottenere finanziamenti accedendo al Fondo a cui è iscritta; si consiglia di rivolgersi alla propria Direzione HR per verificare questa opportunità. Per coloro che intendano partecipare attraverso i canali finanziati, è possibile rivolgersi a francesca.tulli@federmanageracademy.it.

### Pagamento e coordinate bancarie

L'iscrizione s'intende perfezionata con il pagamento da effettuarsi a conferma del corso da parte del coordinamento didattico di Federmanager Academy, attraverso bonifico a favore di:

Federmanager Academy S.r.l.

Istituto bancario: BANCA PROSSIMA - GRUPPO INTESA SAN PAOLO

Piazza Paolo Ferrari, 10 - 20121 Milano IBAN: IT05R0306909606100000145132

Copia del versamento deve essere sempre inviata via e-mail a: info@federmanageracademy.it

Al ricevimento della quota di iscrizione seguirà fattura elettronica, intestata secondo le indicazioni fornite nella scheda di iscrizione. In caso di mancato pagamento, non sarà ammessa la partecipazione dell'iscritto.

Eventuali rinvii nelle date dei corsi saranno comunicati sul sito o, a seguito di contatto, dai riferimenti di FMA già indicati.

I corsi si svolgeranno su piattaforma Zoom Meeting.

Per ulteriori informazioni su contenuti, aspetti organizzativi, costi, abbonamenti a più webinar, agevolazioni economiche e possibilità di finanziamento contattare: francesca.tulli@federmanageracademy.it

### **SCHEDA DI ISCRIZIONE**

Si prega di compilare la scheda in ogni sua parte e spedirla via e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:francesca.tulli@federmanageracademy.it">francesca.tulli@federmanageracademy.it</a>

Titolo del WEBINAR							
1							
2							
3							
4							
5							
Dati del partecipante							
Nome e cognome							
Data e luogo di nascita		_					
Codice fiscale		_					
		_					
PEC	SDI						
Posizione ricoperta							
Iscritto a Federmanager ( ) Sì ( )	No						
Azienda aderente a Fondirigent	( ) Sì ( ) No						
Dati sede legale (intestazione fa	attura)						
PEC	SDI						
Partita IVA	Codice Fiscale						
Settore merceologico							
Numero dipendenti	di cui dirigenti						
Amministrazione							
E-mail							
Referente formazione							
E-mail							
Dati sede operativa del partecip	ante (solo se diversa dalla sede legale)						
Ragione sociale							
Via n							
CAP Città Prov.							
Telefono	Fax						
Dichiaro di avere preso visione e integrante della scheda di adesi	e sottoscritto l'INFORMATIVA SULLA PRIVACY che fa parte one.						
Data, firma e timbro aziendale							

#### INFORMATIVA PRIVACY CORSI FEDERMANAGER ACADEMY

### Gentile Partecipante,

per poter erogare i corsi di formazione cui Lei chiede di partecipare, Federmanager Academy dovrà necessariamente trattare alcuni dati personali che La riguardano, alcuni dei quali anche di natura sensibile (ad esempio l'appartenenza ad un'associazione sindacale).

Federmanager Academy tratterà questi dati con strumenti cartacei (ivi compresa, ad esempio, la presente scheda d'iscrizione), oppure mediante strumenti informatici, manuali e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità stesse e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati.

I dati personali saranno trattati:

a) per tutte le attività correlate e necessarie per la partecipazione

al corso e per ogni onere relativo;

b) previo Suo consenso, i dati potranno essere trattati per finalità di comunicazione o informazione di corsi analoghi a quelli cui Lei ha già partecipato in passato, oppure per fornirle informazioni in merito ad attività promosse da Federmanager.

Il conferimento dei dati per la finalità "a" è obbligatorio, pertanto, un eventuale rifiuto di consentire il trattamento di tali dati di cui al punto "a" comporta l'impossibilità, da parte di Federmanager Academy, di erogare il corso. Il rifiuto al consenso al trattamento dei dati di cui al

punto "b", invece, non ha alcuna conseguenza per l'iscrizione al corso, ma preclude ovviamente la possibilità di ricevere informazioni relative ad altri corsi potenzialmente d'interesse per l'utente o di ricevere altre informazioni da parte di Federmanager.

Fatte salve le finalità di cui sopra, Federmanager Academy si impegna a mantenere riservati tutti i dati personali forniti dal Partecipante e a non utilizzarli e/o rivelarli a terzi a nessun titolo e neppure in forma parziale, fatta salva l'ipotesi di espressa richiesta e/o ordine di esibizione delle Autorità giudiziaria o amministrativa.

I dati potranno esseri comunicati a soggetti interni, dipendenti o collaboratori, designati sia responsabili sia incaricati del trattamento dei dati, nonché a quei soggetti esterni per i quali la comunicazione sia necessaria per le finalità sopra descritte.

"Titolare" dei dati personali è Federmanager Academy, con sede in Via Ravenna 14 - 00161 Roma. Ai sensi dell'art. 7 (Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti) del suddetto decreto, il Partecipante potrà in ogni momento avere accesso ai propri dati, chiedendo informazioni al Titolare. Ciò al fine di richiederne, ad esempio, l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione o la cancellazione, sempre fatto salvo il diritto del Partecipante di opporsi, per motivi legittimi, ai suddetti trattamenti e utilizzi. L'elenco aggiornato dei Responsabili è conoscibile inoltrando la richiesta all'indirizzo: info@federmanageracademy.it.

Acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003 sulle finalità e le modalità del trattamento cui sono destinati i dati, presto il consenso per:

- il trattamento dei dati personali per le finalità di cui "a" dell'informativa;
- il trattamento dei dati personali per lo svolgimento dell'attività
- di informazione di cui al punto "b" dell'informativa.

Data e firma leggibile		



### Via Ravenna 14 00161 Roma

<u>info@federmanageracademy.it</u> www.federmanageracademy.it