



GENESI

Bottega di Prodotto nasce dall'incontro fra William Salice e l'esperienza di CdO Agroalimentare di cui ha fatto parte negli ultimi 8 anni della sua vita, dopo aver lavorato per 46 anni a fianco di Michele Ferrero, fondatore della multinazionale di Alba. E' stato protagonista della nascita del marchio Kinder e di tutti i suoi prodotti, in particolare, Kinder Sorpresa.

OBIETTIVI DEL CORSO

Creare valore di prodotto ed impresa attraverso un percorso di conoscenza e progettualità. Mettere il consumatore finale al centro del processo decisionale (metodo Ferrero). Imparare le tecniche di marketing, di trade marketing e le strategie di comunicazione che hanno portato al successo, anche internazionale, molti prodotti caratterizzati dal fattore creativo e di unicità. Operare in gruppi di lavoro. Portare una propria idea/progetto.

CONTENUTO E METODO

Bottega di Prodotto vuole essere un corso formativo non convenzionale, basato sulla sperimentazione pratica, in gruppi di lavoro. Attraverso l'analisi di un progetto, la sua implementazione e la necessaria sperimentazione, si vuole dimostrare come sia possibile portarlo al successo.

Ogni partecipante al corso sarà chiamato a condividere il proprio progetto, all'apertura di ogni modulo, durante la presentazione degli stati di avanzamento, comunicando i risultati raggiunti, e verificando sui punti vendita il livello dei competitors.

Oltre ai docenti, interverranno dei Testimonial che presenteranno i risultati della loro esperienza creativa, cercando di spiegare le ragioni dei loro successi e suggerendo gli errori da evitare e come affrontare le difficoltà.

DESTINATARI DEL CORSO

Giovani-sognatori-imprenditori che intendono sviluppare una propria idea di prodotto per trasformarla in impresa. Il corso ha l'ambizione di condividere un know-how pratico per lo sviluppo di nuovi prodotti e per il miglioramento dei prodotti esistenti già inseriti in un contesto lavorativo del mondo agro-alimentare.

ALCUNI DOCENTI DEL CORSO E LORO ESPERIENZE

Franco Antoniazzi: docente di Tecnologia Alimentare-Università di Parma e Direttore R&D di importanti aziende alimentari; **Edgardo Bianco:** esperto di comunicazione e posizionamento del prodotto; **Mario Bruzzone:** esperienze di Amministratore Delegato Ferrero UK e Direttore Commerciale di Esselunga; **Giancarlo Cicolin:** Direttore Economico Nuovi Prodotti Ferrero; **Giorgio Merlassino:** Direttore Marketing Ferrero Italia con esperienza di lancio nuovi prodotti in Europa e USA; **Gigi Mozzi:** Esperto di Marketing e Media Planning; **Sergio Testa:** Direttore affari legali Ferrero e Vice presidente Istituto Italiano di tutela anticontraffazione delle industrie di marca; **Andrea Vai:** esperienze gestionali e finanziarie in uno dei più grandi gruppi distributivi europei: Lidl; **Giancarlo Fontana:** esperienze di direzione di grandi gruppi alimentari: Cannamela, Pizzoli, Italia Zuccheri; **Sergio Monsorno:** significativi incarichi nella GDO e Amministratore delegato di Close2Consumer, azienda leader nel Merchandising; **Alberto Bruzzone:** esperto di Marketing per prodotti alimentari italiani su mercati esteri.



PROGRAMMA IV EDIZIONE 2019

FORMAT

- **4 Moduli in Aula**, dal venerdì alle ore 14.00 alla domenica alle ore 15.00 (date indicative):

19-20-21 Luglio 2019

13-14-15 Settembre 2019

18-19-20 Ottobre 2019

22-23-24 Novembre 2019

Presso: Camplus Bononia - Via Sante Vincenzi, 49 - 40138 Bologna

- **2 Moduli formativi:**

21 Agosto 2019 - Meeting di Rimini

24-25 Gennaio 2020 - Forum CdO Agroalimentare, Milano Marittima (Ra)

- **Costo del Corso:** € 2.250,00 + IVA

(compreso residenziale Camplus e partecipazione al Meeting + Forum 2020 escluso alloggio)

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per l'ammissione al percorso formativo gli interessati **DOVRANNO COMPILARE IL MODULO ALLEGATO E CONSEGNARLO AL DESK Bottega di Prodotto** o scaricarlo dal sito www.cdoagroalimentare.it, compilarlo con autopresentazione, descrizione dell'idea/progetto che si intende sviluppare e che sarà oggetto di sperimentazione durante il corso e inviarlo a bottegadiprodotto2.0@cdoagroalimentare.it entro il 31 Marzo 2019.

Il corso è riservato ad un numero ristretto di partecipanti qualificati (max 12) pertanto i candidati ammessi ne riceveranno comunicazione entro il 15 Aprile 2019 ed entro il 30 Aprile dovranno dare conferma dell'iscrizione con versamento contestuale della quota di partecipazione.