

## BOTTEGA DI PRODOTTO 2022



### 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. È 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, intervengono 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; **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 VI EDIZIONE 2022

## FORMAT

- **2 moduli in presenza**, dal venerdì alle ore 14.00 alla domenica alle ore 15.00

(date indicative da confermare):

- 12-13-14 maggio 2022 presso: Camplus Bononia – Via Sante Vincenzi, 49 – 40138 Bologna
- 25-26-27 novembre 2022 presso: Camplus Bononia – Via Sante Vincenzi, 49 – 40138 Bologna

- **2 moduli formativi in presenza:**

- 24-25 agosto 2022 presso Hotel Savoia Rimini e Meeting di Rimini, Fiera di Rimini
- 27-28 gennaio 2023 presso Hotel Palace Forum Cdo Agroalimentare 2023, Milano Marittima

- **6 moduli online:**

- 23 giugno dalle ore 18,00 alle ore 19,30
- 21 luglio dalle ore 18,00 alle ore 19,30
- 22 settembre dalle ore 18,00 alle ore 19,30
- 20 ottobre dalle ore 18,00 alle ore 19,30
- 15 dicembre dalle ore 18,00 alle ore 19,30
- 12 gennaio dalle ore 18,00 alle ore 19,30

**i moduli online saranno arricchiti da testimonianze imprenditoriali**

- **Costo del Corso 1.200 comprensivi di IVA**

(compreso residenziale Camplus e partecipazione al Meeting + Forum 2023 escluso alloggio)

## MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per l'ammissione al percorso formativo gli interessati **DOVRANNO COMPILARE IL MODULO DI CANDIDATURA** (presente sul sito [www.cdoagroalimentare.it](http://www.cdoagroalimentare.it) nel menù Bottega di Prodotto) 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](mailto:bottegadiprodotto2.0@cdoagroalimentare.it) entro il 31 Marzo 2022.

**Il corso è riservato ad un numero ristretto di partecipanti qualificati (max 10) pertanto i candidati ammessi ne riceveranno comunicazione entro il 15 Aprile 2022 ed entro il 30 Aprile dovranno dare conferma dell'iscrizione con versamento contestuale della quota di partecipazione.**

Evento organizzato da CDO AGRONET SRL – società di COMPAGNIA DELLE OPERE AGROALIMENTARE

**COMPAGNIA DELLE OPERE AGROALIMENTARE**

Via Tolemaide 146 – 47922 Rimini (RN) – Tel.: 0541-740711

e-mail: [segreteria@cdoagroalimentare.it](mailto:segreteria@cdoagroalimentare.it) web: [www.cdoagroalimentare.it](http://www.cdoagroalimentare.it)