

## **ANGA | Workshop per gli associati**

### **PREMESSA**

Il Gambero Rosso, leader nella promozione del made in Italy nel mondo, ha costruito la propria offerta negli anni non solo nel settore dell'editoria e del rating dei soggetti enogastronomici, ma – facendo leva sull'esperienza e sulle competenze acquisite nei suoi tre decenni di attività – anche in quello della formazione e dell'eventistica.

Attraverso una differenziazione funzionale dei suoi prodotti e servizi, attualmente l'azienda è in grado di progettare ed erogare percorsi di formazione a tutti i livelli, dal mercato che vede coinvolti i "semplici" appassionati del food & wine, a quello in cui a formarsi sono i futuri professionisti e manager di un settore merceologico che non conosce crisi.

Anno dopo anno l'azienda ha implementato con grande successo la sua azione, arrivando a pianificare iniziative esclusive per specifici soggetti che ne fanno richiesta, con il fine ultimo di esaltare e comunicare la ricca cultura enogastronomica italiana e i suoi protagonisti.

La finalità della collaborazione tra Gambero Rosso e ANGA è quella di predisporre un'azione di formazione e aggiornamento per un numero selezionato di associati e rappresentanti tra i Giovani di Confagricoltura, con l'idea di rafforzare e valorizzare ulteriormente le competenze degli stessi.

### **IL PROGETTO**

#### **3 workshop di due giornate ciascuno, distribuiti lungo un trimestre**

Il progetto vedrà coinvolto un numero limitato di associati e rappresentanti ANGA, avendo l'obiettivo di estenderne le competenze in comparti dell'enogastronomia connessi non solo alla pura operatività ma, anche e soprattutto, alle componenti gestionali, comunicative e strategiche necessarie a operare consapevolmente nel settore.

Contenuti riguardanti gli eventi fieristici, la pianificazione, l'internazionalizzazione, l'ottimizzazione delle risorse, il controllo di gestione, le relazioni con i soggetti istituzionali e di mercato saranno essenziali al fine di ottenere risultati apprezzabili in tal senso, e il Gambero Rosso si rende disponibile a impiegare le sue competenze, i suoi migliori formatori e le sue migliori risorse tecnologiche affinché il progetto abbia buon esito.

Il progetto formativo è rivolto ad aziende agroalimentari che operano sia a livello di produzione di materie prime che di trasformazione/processo delle stesse.

Inoltre, saranno messi a disposizione dei frequentanti gli spazi della Città del Gusto di Roma, una struttura appositamente concepita per fornire le adeguate soluzioni logistiche in ogni occasione.

## **Descrizione del percorso formativo (20-25 partecipanti)**

### **Workshop I – Principi di controllo di gestione nei business dell'enogastronomia**

Prima giornata (h 11-00 – 19.00, compreso coffee break e light lunch)

Modelli di business planning

I conti economici

Il costing

Case histories ed esercitazioni

Seconda giornata (h 9.30 – 13.30, compreso coffee break)

Criteri di gestione e individuazione degli standard

La reportistica

Analisi dei costi e dei ricavi: le voci di controllo

Gli indicatori di performance

Il controllo periodico dei risultati

Case histories ed esercitazioni

Consegna dell'attestato Gambero Rosso-ANGA

### **Workshop II – Organizzazione degli eventi fieristici**

Prima giornata (h 11-00 – 19.00, compreso coffee break e light lunch)

L'evento fieristico nella strategia di marketing aziendale

Il budget e preparazione dei materiali

La costruzione dell'agenda

Pratiche per le presentazioni aziendali

Seconda giornata (h 9.30 – 13.30, compreso coffee break)

Strumenti di pianificazione e gestione

Gli appuntamenti

L'importanza del social media management

Social networking, engagement e fidelizzazione

Il follow-up

Consegna dell'attestato Gambero Rosso-ANGA

### **Workshop III – Internazionalizzazione dei processi in ambito enogastronomico**

Prima giornata (h 11-00 – 19.00, compreso coffee break e light lunch)

L'importanza della conoscenza tecnica dei prodotti italiani

I mercati esteri: food

I mercati esteri: wine & beverage

Le strategie commerciali

L'importanza di investire in attività di ricerca e sviluppo

Seconda giornata (h 9.30 – 13.30, compreso coffee break)

Ricerca e acquisizione di importatori e distributori

Distribuzione e logistica



Gestione delle procedure di esportazione  
Regolamenti doganali e di trasporto  
Consegna dell'attestato Gambero Rosso-ANGA

### **CORPO DOCENTI**

A titolo indicativo, si segnalano alcuni docenti ed esperti – alcuni già impegnati nei vari master Gambero Rosso – che potranno prendere parte alle singole sessioni:

- **Principi di controllo di gestione nei business dell'enogastronomia** - Dario Laurenzi (Presidente Laurenzi consulting); Attilio Bruni (professore La Sapienza Università di Roma e LUISS, esperto in food cost); Agronica Group srl
- **Organizzazione degli eventi fieristici** - Anna Gricini (Director Sales & Marketing Hotel de Russie e Hotel Savoy), Paola Persi (Responsabile Pubblicità Gambero Rosso), Vittorio Castellani
- **Internazionalizzazione dei processi in ambito enogastronomico**: Nicolò Costa (sociologo del turismo), Lorenzo Tersì (presidente LT Wine&Food Advisory), Massimiliano Falcone (Advisor and Professor of International Marketing and Cross-cultural communication, LUISS, European School of Economics)

### **MEDIA E COMUNICAZIONE**

Gambero Rosso, oltre a occuparsi della progettazione dell'azione di team building, dell'applicazione della meccanica dell'evento e della consulenza organizzativa per la realizzazione dello stesso, pubblicherà un articolo post-evento per ciascun percorso-workshop (con foto scattate in loco in occasione del contest) su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)