

Unioncamere Veneto
20 Novembre 2015

Enogastronomia e Turismo

Antonello dè Medici

Ecosistema del turismo eno-gastronomico

Filiera Produttiva

Prodotti del territorio

Tracciabilità e qualità

Filiera di Trasformazione

Industria del Food e Beverage

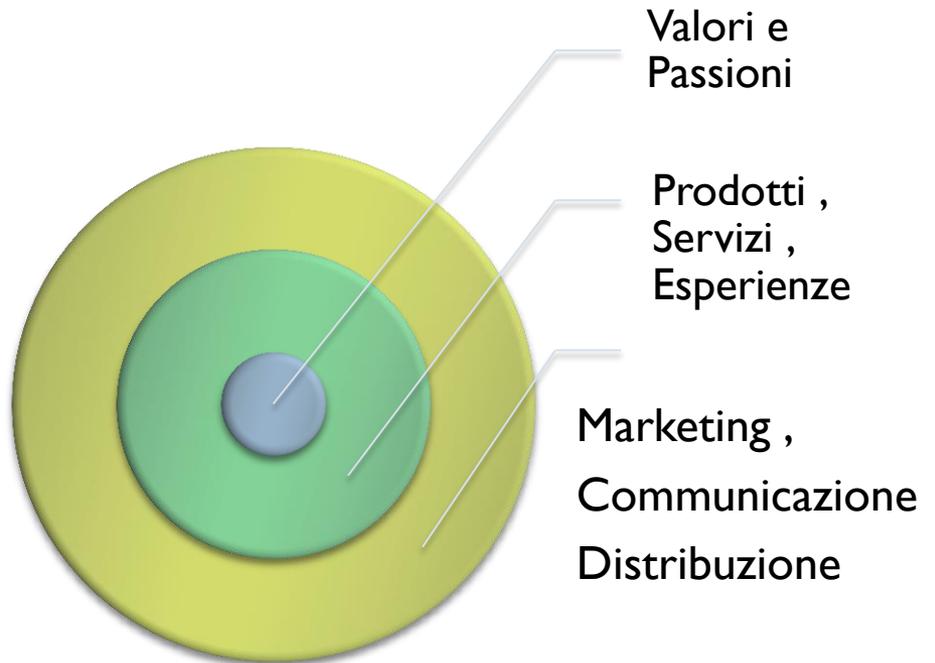
Logistica e distribuzione

Filiera dell'esperienza

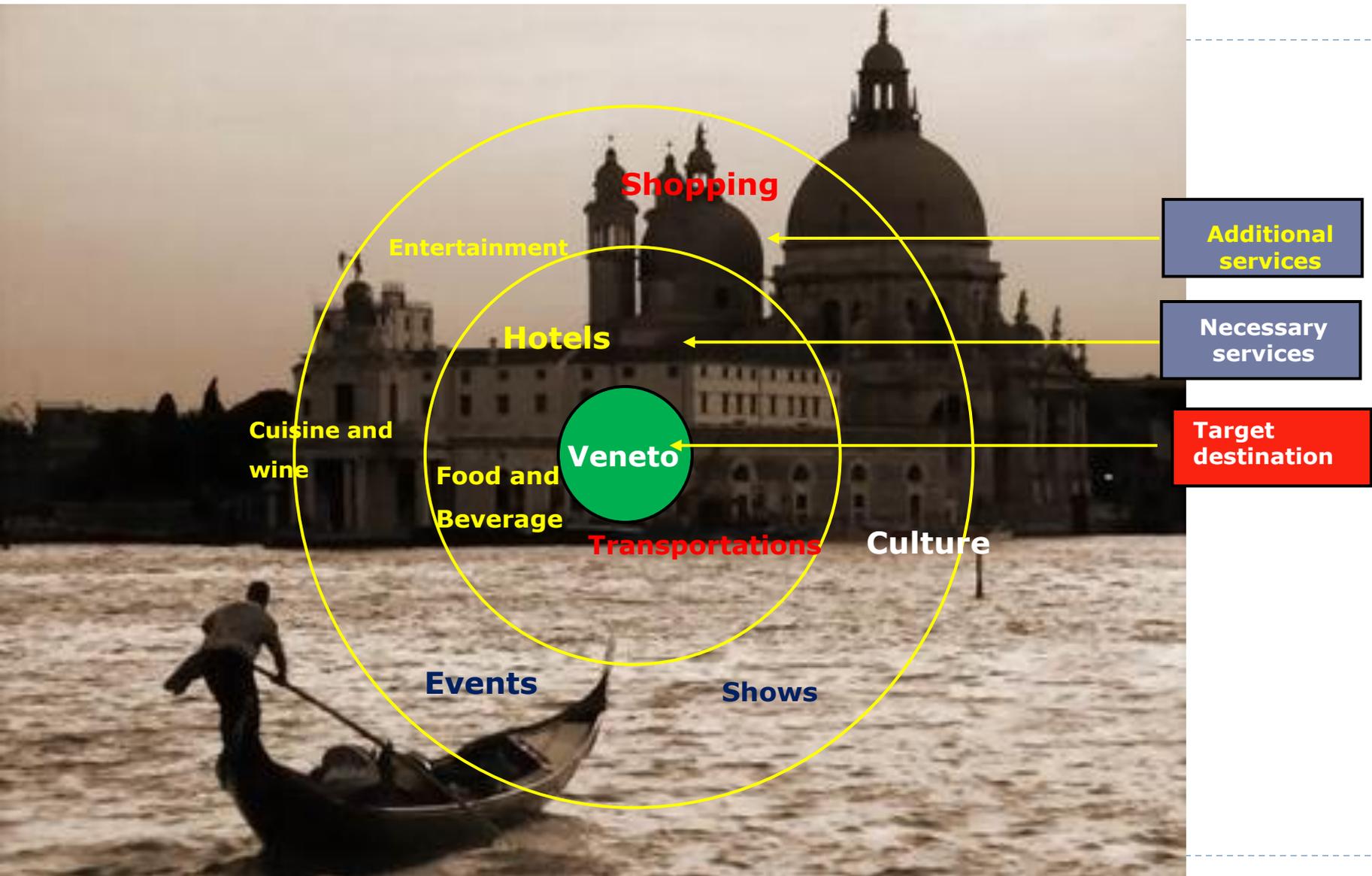
Industria della Ristorazione

Industria dell'Ospitalità

Destinazioni come Brand



Marketing della destinazione



Turismo ed Enogastronomia

Destinazione

Esperienze

Sapori



Turismo ed Enogastronomia

Integrazion e

- Conoscenza prodotti
- Sviluppo Prodotti
- Product Placement (Horeca)

Marketing

- Food Promotions
- Internazionalizzazione
- Eventi
- Web Marketing
- Social Network

Esperienze

- Itinerari del Gusto
- Visite Aziende e degustazioni
- Menu' a tema
- Sponsorizzazioni eventi



Dal Made in Italy al Made in Veneto

- ▶ Riconoscere i prodotti :
Branding
- ▶ Formazione Chefs
- ▶ Collaborazione Chef –
Aziende : ricette
- ▶ Leva sulla Qualità
- ▶ Ripensare la logistica e la
catena del fresco
- ▶ Da Fornitori a partners
- ▶ Co -Marketing



Mega Trends

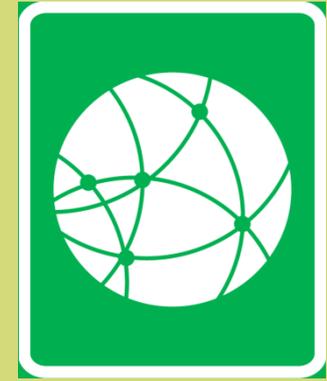
Impacting Food & Beverage



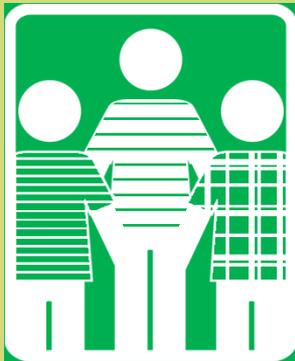
CONNECTED LIVING



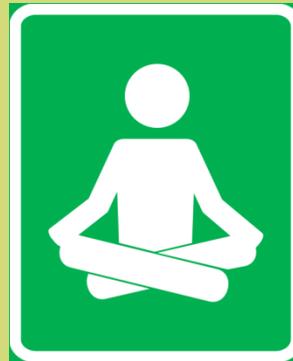
CONSIDERED CONSUMPTION



GLOCALIZATION



DESIGN DEMOCRACY

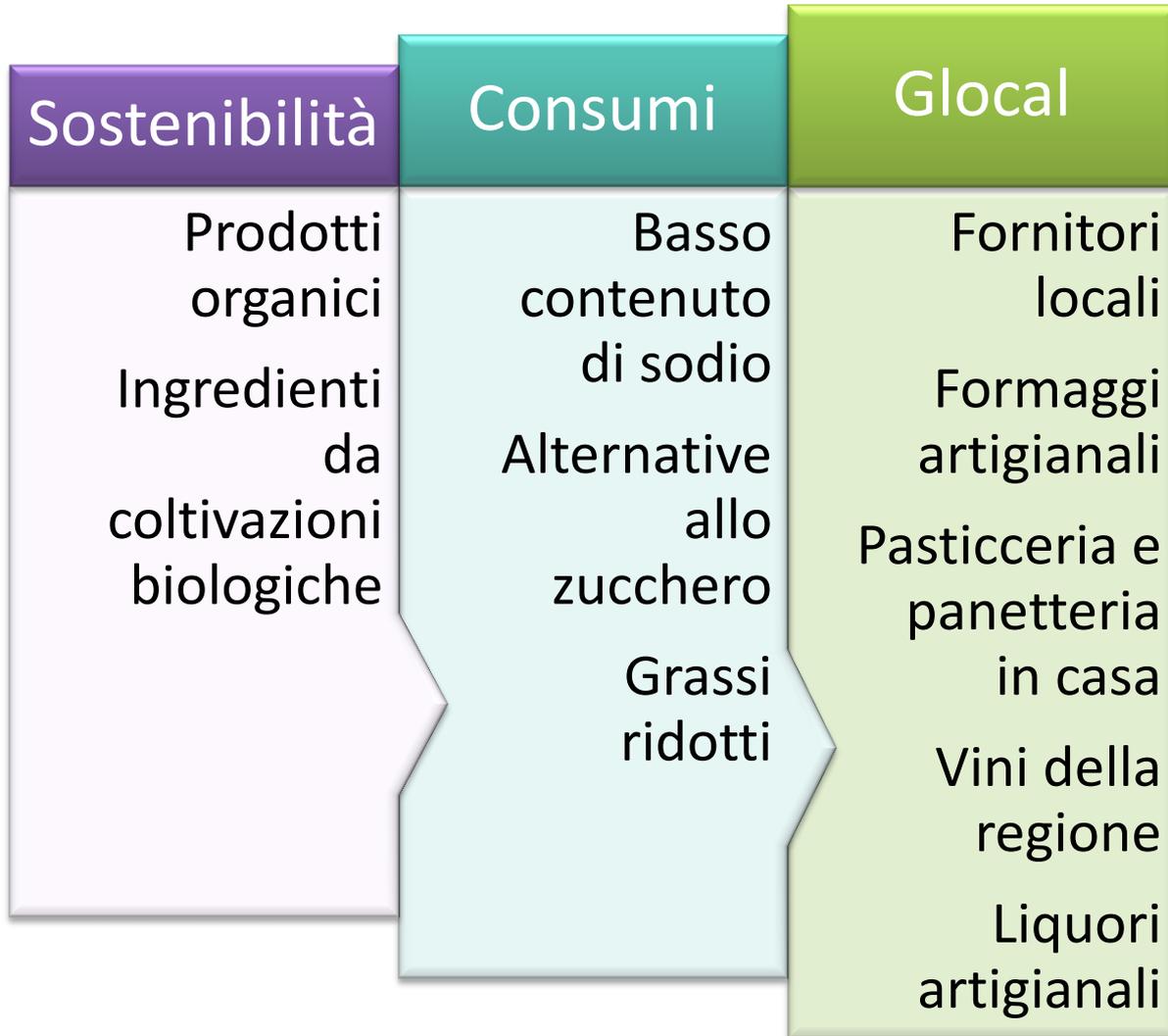


NAVIGATING WELLNESS



ECO EASY

Nuovi Trends



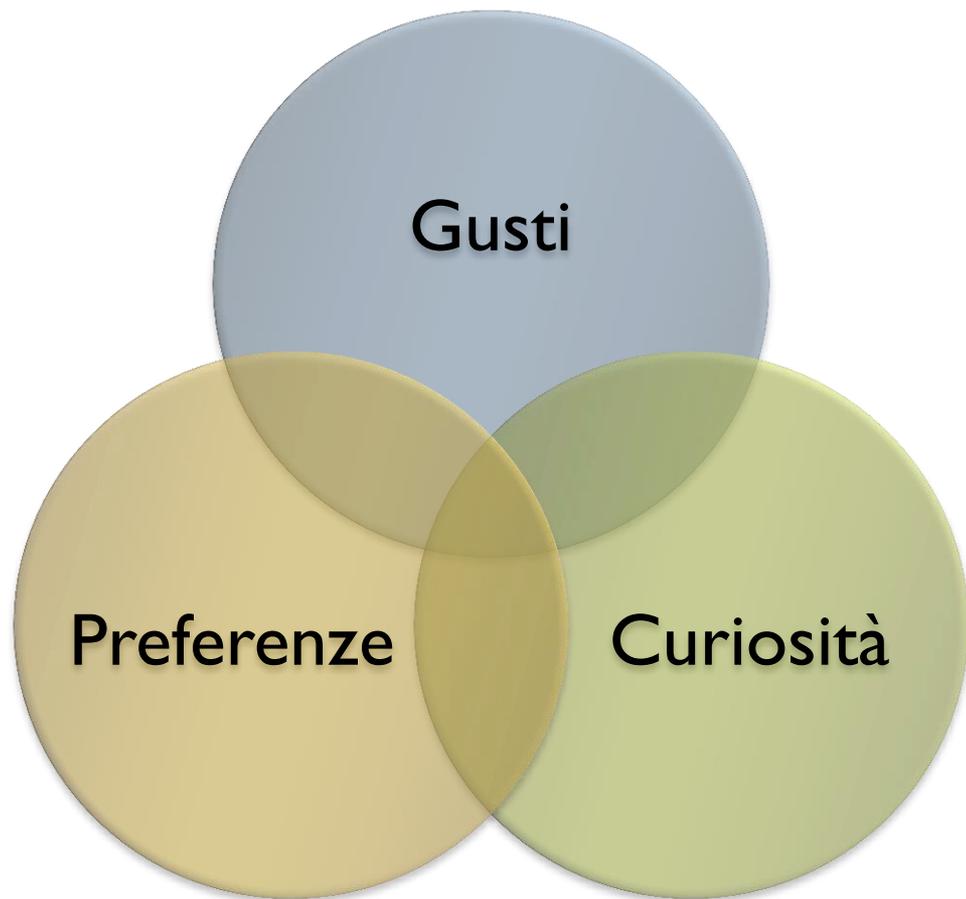
Prodotti di eccellenza



Creazione di Esperienze uniche



Ascoltare i nostri clienti ogni turista è un consumatore



Modello di offerta di qualità

Stile di
cucina

Materie
prime scelte

Rotazione
Menu e
Menu
tematici



Creare un nuovo modello



F

Prodotti

Tradizione

Qualità

Visibilità

Diversificazione

Internazionalità

D

Collaborazione

Co-Marketing

Eventi

Ho-Re- Ca

GDO

Differenziazione

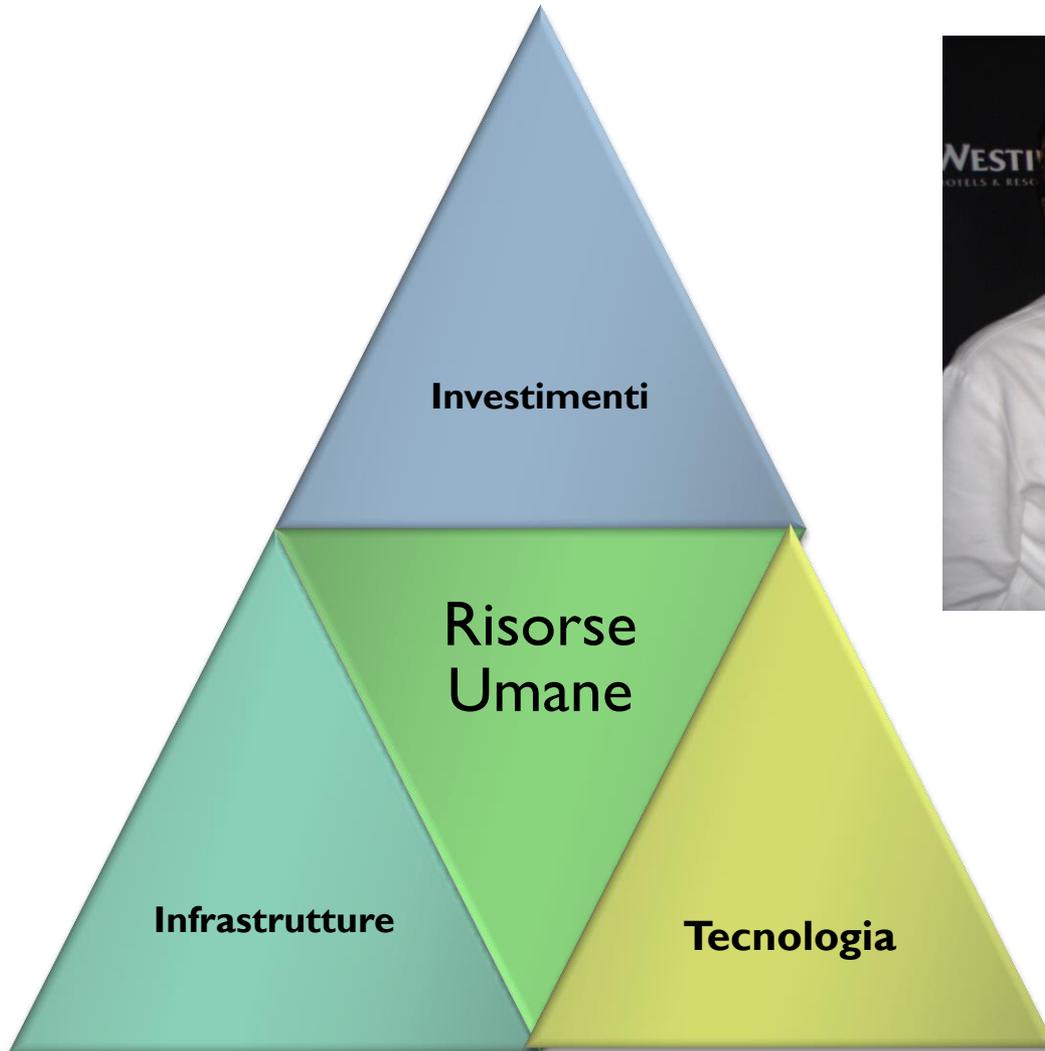
Logistica fresco

M

O



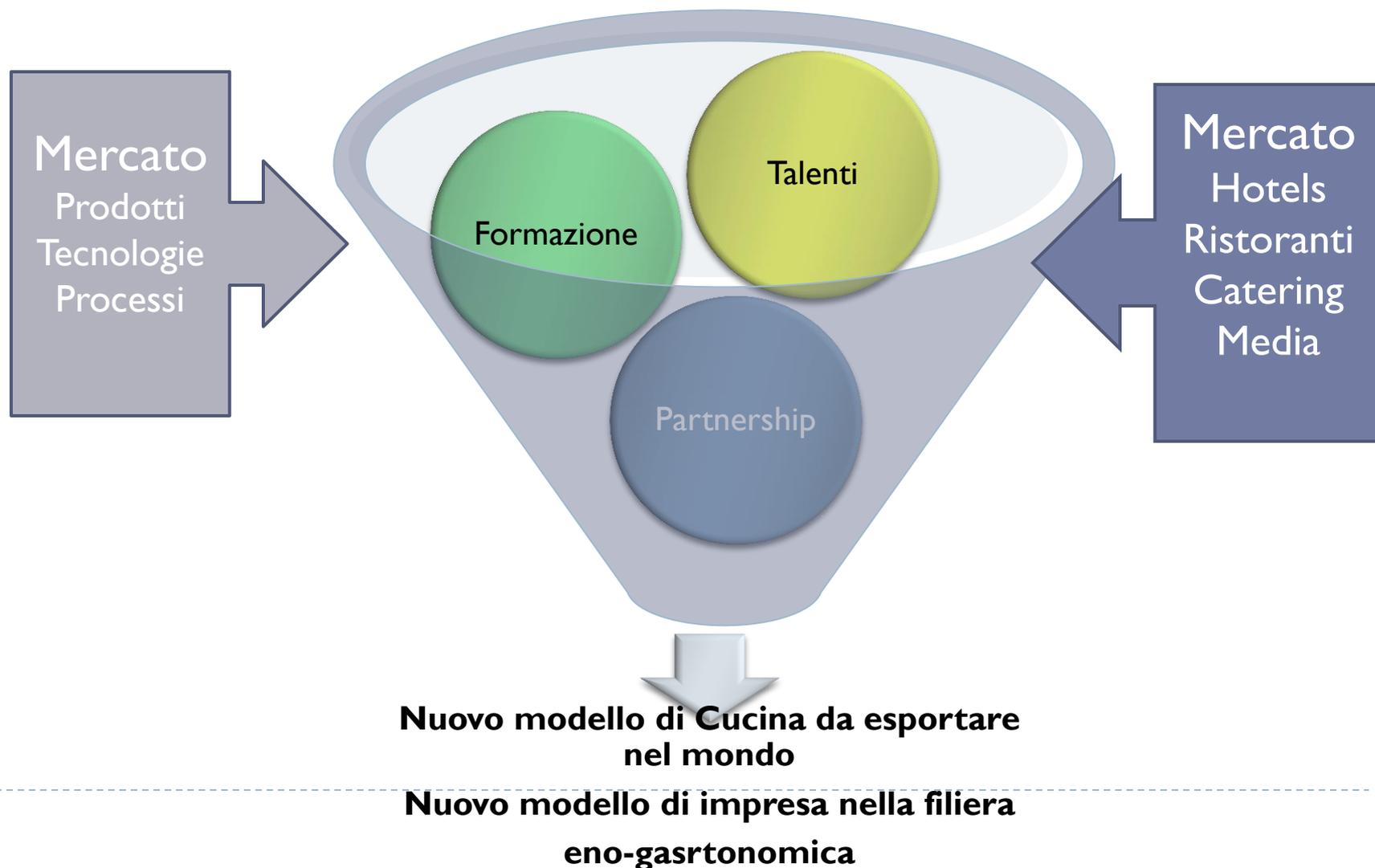
Risorse



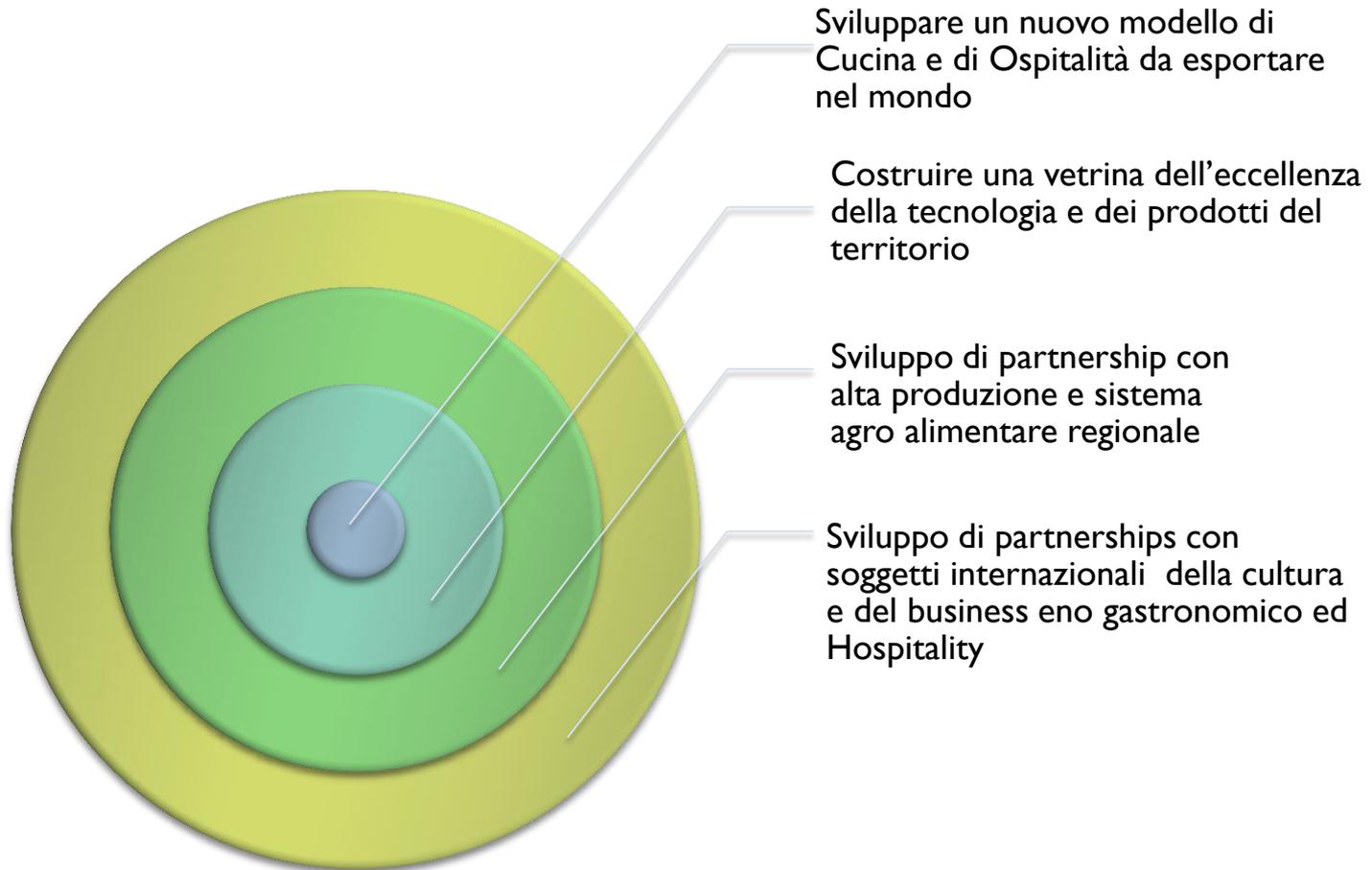
Sono necessarie Risorse economiche ma soprattutto umane per sostenere il modello e renderlo esportabile e replicabile

Sapori e Idee

Scuola Alta Cucina Veneto



Obiettivi



Scenario

Partners Istituzionali

- Regione Veneto
- Confindustria Veneto
- Camera Commercio

Icone

Venezia **Il territorio Veneto**

Chefs stellati Veneto
Hotels e Ristoranti top

Advisors

Master F&B SDA
Ca' Foscari
CUOA
Federturismo
Confidnustria
Veneto

Partners ?

- Elettrolux
- S.Benedetto
- Consorzi Docg e Dop
- Bauli
- Umana
- Zignago
- Masi
- Allegrini



Finalità

Eccellenza

- Valorizzare e promuovere l'eccellenza eno gastronomica del Veneto e dell'Italia a livello europeo ed internazionale

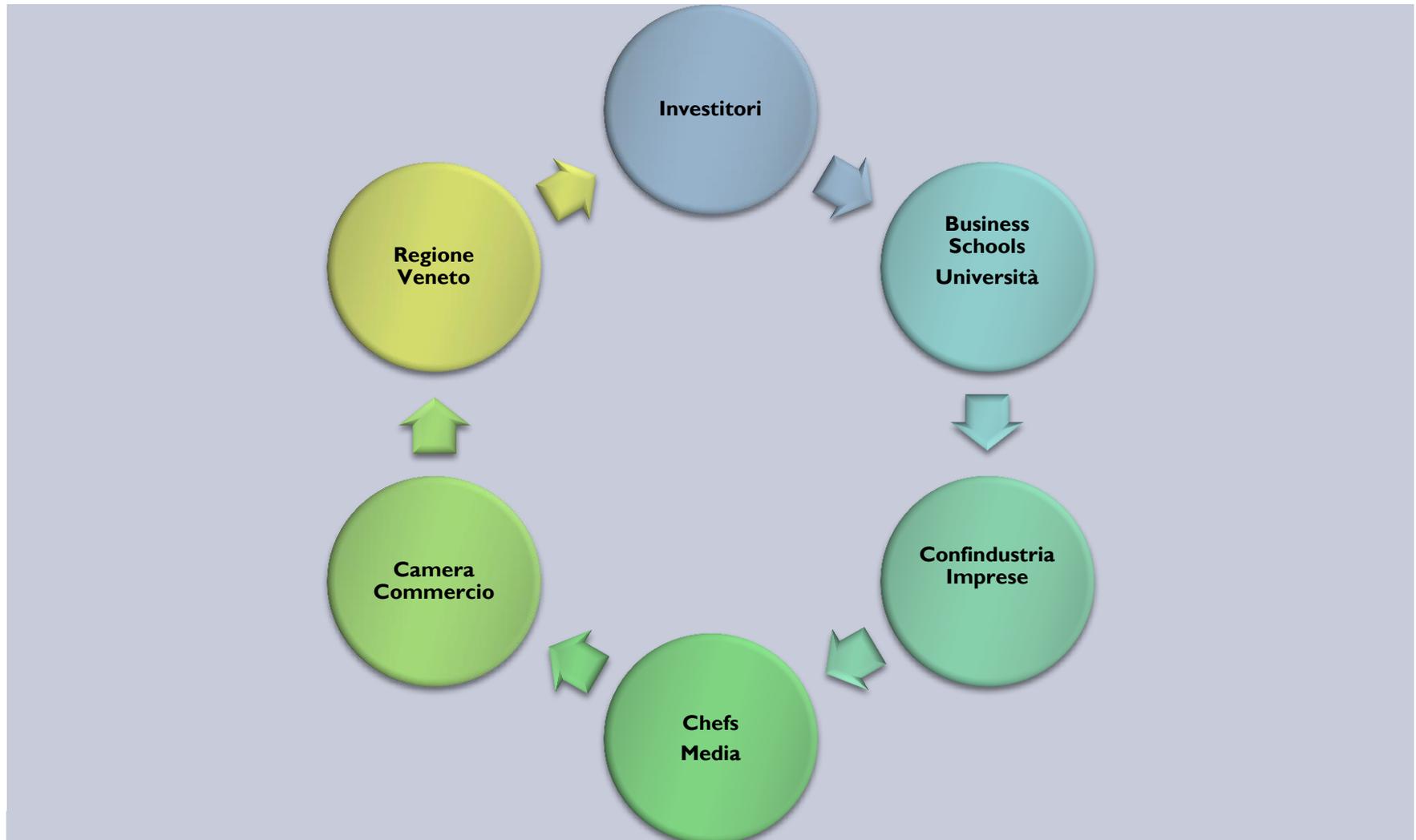
Branding

- Rafforzamento brand Venezia e Veneto su scala internazionale e con attributi specifici e non generici legati alla realtà produttiva ed alle competenze del territorio

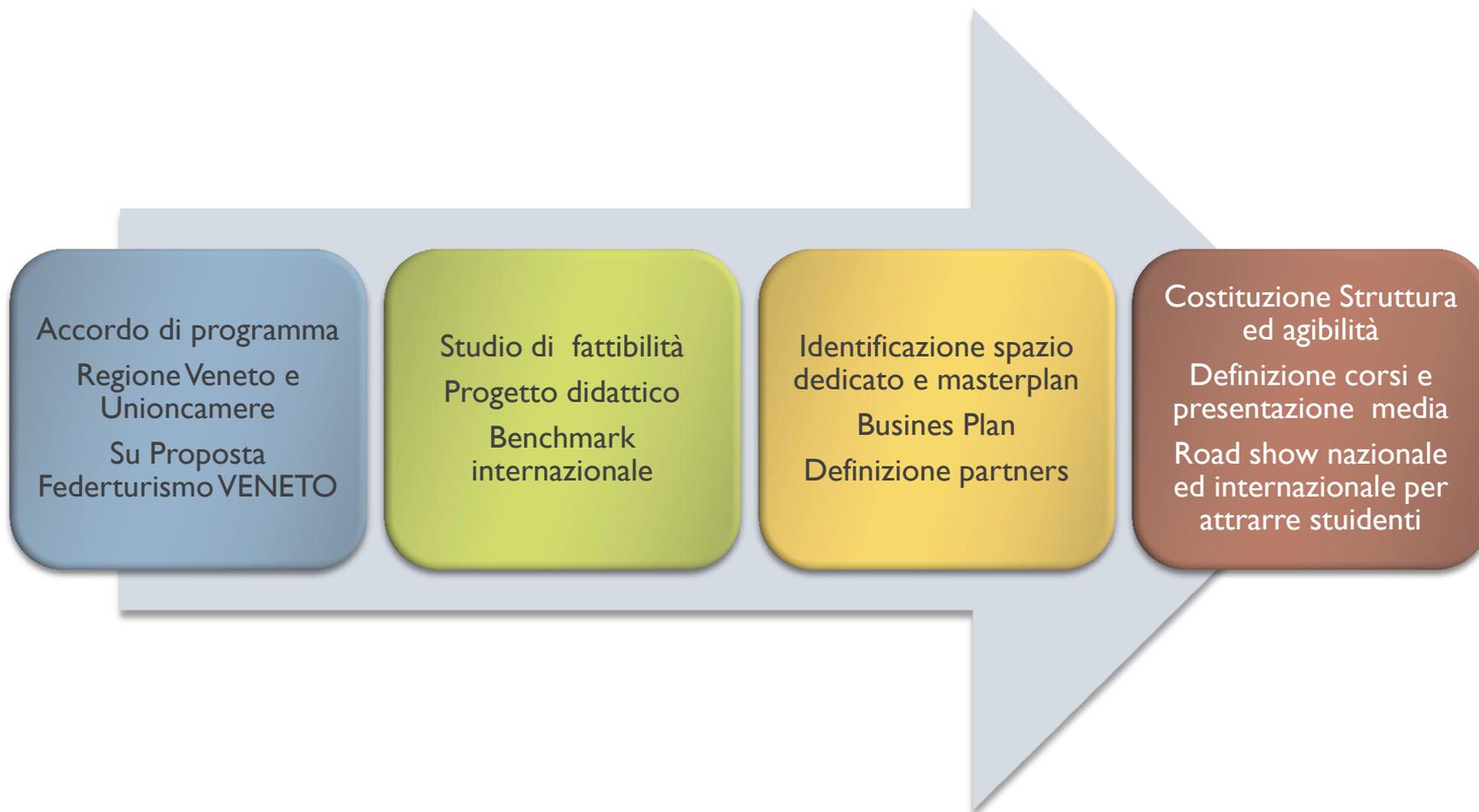
Integrazione

- Integrazione di elementi di alta formazione , tecnologia d'eccellenza, tradizione ed innovazione nel F&B , promozione turistica integrata
-
- 

Integrazione sistema Scuola Alta Cucina Veneto



Percorso



Scuola Alta Cucina Italiana Veneto progettualità e studio fattibilità



Contenuti didattici e formativi (esempio)

Cibo

- Tecnologia delle preparazioni alimentari
- Processi di cottura e conservazione
- Cucina creativa e food design

Cultura

- Storia del cibo e delle tradizioni eno gastronomiche
- Principi di nutrizionistica e alimentazione
- Giornalismo e media enogastronomia

Economia

- Concept building e strategia di posizionamento
- Marketing della ristorazione (pricing- Value for money)
- Menu Engineering
- Distribuzione prodotti e internazionalizzazione
- Purchasing e procurement
- Comunicazione :WEB-Social Networks-PR

Immagina.....

