

FOOD MARKETING

L'ARCHITETTURA VALORIALE E STRATEGICA DEL CIBO MADE IN ITALY

Obiettivo generale del corso: la filiera agroalimentare e vitivinicola italiana rappresenta oggi una grande opportunità di crescita per aziende e territori. Intorno al cibo e al vino si costruiscono i racconti locali e specifici delle comunità italiane.

Il corso permette di sviluppare competenze per la gestione delle attività di comunicazione relative a questo ambito, non trascurando il posizionamento nel mercato di tali prodotti e dei servizi annessi, attraverso la comprensione dei bisogni e dei desideri dei consumatori tradizionali, più ancorati ad una classica visione del cibo, e dei foodies, che presidiano con grande abilità i canali digitali e puntano di più sulla contaminazione di sapori e ricette.

Modulo 1 – Food Marketing: aziende, natura, territorio, nuove metodologie analitiche e strategiche per individuare i valori del food.

Modulo 2 – Attività agroalimentari e vitivinicole: come raccontare attraverso il marketing l'innovazione adottata da tali imprese.

Modulo 3 – Made in Italy e tipicità: come gestire il racconto tradizionale della marca.

Modulo 4 – La contaminazione e i nuovi stili di vita: il naming dei prodotti, case study e comunicazione di aziende italiane.

Modulo 5 - Nuovi turisti e valorizzazione delle specificità locali.

Modulo 6 – Aziende nazionali e internazionali: analisi comparativa e case study.

Modulo 7 – Cibo e racconto: la nuova cultura digitale e le strategie di posizionamento.

Modulo 8 – Come redigere obiettivi e goal in linea con le esigenze del mercato.

Modulo 9 - Green e cruelty free: analizzare i mutamenti della domanda e valutare le proposte tradizionali.

Modulo 10 – Foodies e consumer: gestire target differenziati e presidiare i canali digitali.

Modulo 11 – Impiego di linguaggi sperimentali e architettura dei valori: il piano di comunicazione del food.

Modulo 13 – Operatività delle aziende: il marketing mix contestualizzato.

Modulo 14 - Diritti e doveri dei lavoratori;

Modulo 15 - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

