

Organizzare un evento promozionale per la propria azienda

a Per una revisione della sezione 2.3 Le 4 "P" del Marketing-mix, e in particolare: UA 2.3.3.3 Pubblicità (3): pubblicità a mezzo stampa (e schede DVDESTPPT e DVDCULTURA § I "mestieri" della pubblicità); UA 2.3.3.5 Vendita personale: fiere, eventi commerciali, B2B (e DVDEST 2.3.3.5 Contratti fieristici; DVDESTPPT 2.3.3.5 Eventi e fiere); UA 2.3.3.6 Marketing diretto (e DVDESTPPT 2.3.3.6 Il direct mail); UA 2.3.3.7 Promozioni delle vendite (e DVDEST 2.3.3.7 Schede attività; DVDESTPPT 2.3.3.7 Esempi di promozioni delle vendite); UA 2.3.3.8 Marketing relazionale: la fidelizzazione del cliente (e schede DVDESTPPT); UA 2.3.3.9 Comunicazione sul punto vendita e merchandising (e DVDCULTURA 2.3.3.9 § Le Winx: merchandising tutto italiano); UA 2.3.3.10 Pubbliche relazioni (1): eventi; UA 2.3.3.11 Pubbliche relazioni (2): sponsorizzazioni (e DVDEST 2.3.3.11 Sponsor e sport). In alternativa, il Docente rivolto a discenti di livello più avanzato potrà scegliere di sfruttare la simulazione come anticipazione dei suddetti contenuti linguistici settoriali.

Per il Docente singolo o in collaborazione interdisciplinare.

PROCEDURA:

A. Istruzioni

Il Docente spiega ai partecipanti che:

- svolgeranno un lavoro differenziato, affidato a 3 gruppi con ruoli diversi ma collegati fra loro da un unico obiettivo: organizzare un evento promozionale per la propria azienda;
- la situazione da agire è la seguente: Voi lavorate per un'Associazione Nazionale di Produttori di olio di oliva. Il vostro lavoro prevede l'ideazione e la realizzazione della letteratura aziendale necessaria a promuovere un'iniziativa di degustazione nella vostra Provincia. Alla fine, la vostra Associazione si riunirà, per permettervi di condividere i materiali da voi prodotti.
- i ruoli sono differenziati in base a 3 diversi canali di comunicazione: promozione, fidelizzazione, grafica pubblicitaria;
- l'obiettivo linguistico è quello di sviluppare l'abilità di scrittura di testi in linguaggio promozionale e pubblicitario;
- tutti avranno l'opportunità di commentare il lavoro svolto e gli apprendimenti ricevuti, durante una fase di riflessione finale.

B. Ruoli

Il Docente:

- assegna e mette alla lavagna i ruoli per sorteggio, per alzata di mano o, a sua discrezione, in base al suo lavoro di sviluppo delle intelligenze multiple degli apprendenti; in alternativa ai gruppi, il Docente può decidere di assegnare ruoli (con opportune modifiche) anche a singoli apprendenti inclini al lavoro individuale (intelligenza intrapersonale);
- distribuisce e conduce l'Attività di attivazione con tutto il gruppo classe, chiedendo ad es.: *Riconoscete il titolo e l'argomento di questo evento? Chi sono gli enti organizzatori, gli sponsor o gli enti patrocinanti? Quali dati tecnici riuscite a trovare? ecc.;*
- assegna il tempo sia per la prima fase, che prevede l'ideazione e creazione di letteratura aziendale, sia per la seconda fase, la quale prevede la riunione di briefing, con i partecipanti ancora in ruolo, rivolta alla condivisione e discussione dei materiali prodotti; fa presente che quando mancheranno 30 minuti e poi 15 minuti allo scadere del tempo, lo segnalera



C. Svolgimento

Il Docente dà inizio all'attività simulata:

- distribuisce copie della scheda *Ruoli e mansioni* e risponde brevemente a eventuali richieste di chiarimenti dei partecipanti.
- solo dopo aver fatto questo, distribuisce copie dei Documenti di supporto e spiega che risponderà a richieste di chiarimenti su questi ultimi passando direttamente fra i gruppi;
- dà il via alla fase di ideazione;
- durante le attività passa fra i gruppi nel ruolo di facilitatore, dando assistenza (ma non idee) solo se richiesto;
- allo scadere del tempo, pone fine alla fase di ideazione/produzione ed avvia e conduce la successiva fase di condivisione/discussione, consistente nella riunione di briefing dell'Associazione;
- durante il briefing aiuta i "soci" a scegliere il logo e lo slogan dell'iniziativa, mettendo a confronto quelli prodotti dai Gruppi 2 e 3.

D. Debriefing

In chiusura il Docente facilita la discussione fra tutti i partecipanti che, fuori ruolo, possono esprimere commenti e osservazioni costruttive sul lavoro svolto e riflettere sui propri apprendimenti sia a livello linguistico che interpersonale (**dinamiche di gruppo**). Ad es.:

1. *Quale è stata l'attività più facile? La più difficile?*
2. *Quali situazioni impreviste si sono presentate? Come sono state risolte?*
3. *Come si è svolta la comunicazione? Ci sono stati conflitti? Come sono stati risolti? Cosa si sarebbe potuto fare per prevenirli?*
4. *Come ha funzionato la cooperazione? Ci sono stati momenti difficili? Come sono stati risolti? Cosa si sarebbe potuto fare per prevenirli?*
5. *Qual è il maggiore apprendimento che ciascuno di voi ha ricavato da questa esperienza?*
6. *Qualcuno vuole condividere una nuova consapevolezza che ha acquisito riguardo al proprio comportamento all'interno di un gruppo?*



CONSEGNE

Attivazione



Una pagina pubblicitaria riferita
a un evento promozionale del
settore alimentare.



Ruoli e mansioni

RUOLI E MANSIONI	COSA FARE	COME FARLO
Ruolo 1 – I "PR" <i>Promozione pubblicitaria</i>	<p>Scrivete una lettera circolare rivolta a tutti i produttori di olio della città e della Provincia, con l'obiettivo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • invitarli a partecipare alla Degustazione con il loro prodotto; • indicare un numero verde per avere informazioni sulle modalità di partecipazione alla manifestazione; • invitare i produttori a visitare il sito dell'Associazione per ottenere ulteriori informazioni; • indicare qualunque altro dato vi sembri utile per il successo dell'iniziativa. <p>Pensate a un tipo di evento collaterale che faccia parlare di sé, che si svolga durante la degustazione (es.: donazione a un ente di beneficenza, premiazione, lancio di un prodotto, dare un nome a una via, ecc.). Proponete questo evento ai soci, durante la riunione dell'Associazione.</p>	<p>Prendere spunto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modello di lettera circolare - comunicato stampa - esempio di comunicato per email (Vedi anche sezione DVDCORRISPONDENZA UA 5.0.3 Lettera circolare). <p>(Vedi anche sezione Taccuino, UA 2.3.3.11 Pubbliche relazioni (2): sponsorizzazioni).</p>
Ruolo 2 – I "Pubblicisti" <i>Fidelizzazione del cliente</i>	<p>Create un Buono Regalo, che permetta ai visitatori della manifestazione di acquistare l'olio nuovo a prezzi scontati.</p> <p>Inserite nel Buono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. titolo dell'iniziativa 2. una illustrazione 3. uno slogan 4. testo informativo 5. marchi e logo 6. sito web 7. il maggior numero possibile delle seguenti espressioni: <i>buoni regalo - olio nuovo - degustare - acquistare - prezzo speciale</i> <i>- il migliore - D.O.C. - eccellente - appuntamento annuale - un'opportunità unica - sorprese per i partecipanti.</i> 	<p>Prendere spunto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - documento autentico che pubblicizza buoni regalo - comunicato stampa - esempio di comunicato per email <p>(Vedi anche sezione Taccuino, UA 2.3.3.8 Marketing relazionale: la fidelizzazione del cliente; Sezione DVDESTPPT 2.3.3.8, schede: Carte cliente; Omaggi e gadget aziendali; Smart card).</p>
Ruolo 3 – I "Creativi" <i>Grafica pubblicitaria</i>	<p>Create una cartolina che abbia come tema l'olio, prendendo spunto dal modello autentico fornito.</p> <p>Inventate e inserite nella grafica:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) l'assortimento del prodotto (i vari tipi di olio: vergine, extra-verGINE spremuto a caldo/a freddo) b) un logo da voi creato c) un testimonial famoso d) uno slogan. 	<p>Prendere spunto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spunti autentici per la grafica - comunicato stampa - esempio di comunicato email <p>(Vedi anche sezione DVDESTPPT 2.3.3.3, Pagine pubblicitarie; Pagine pubblicitarie – paragoni; Pubblicità comica; Satira della pubblicità)</p>



Documenti di supporto**Gruppo 1 – Modello di lettera circolare:**

.....
.....
.....
(Nome e indirizzo del mittente)

data.....

All'attenzione del Titolare
Ditta Olearia Piacentina
Via dell'Olmo 16
Piacenza

(Formule di apertura)

Abbiamo il piacere di informarVi che

.....
.....

Se desiderate ulteriori.....

.....
.....

Vi informiamo infine che è possibile visitare

.....
.....

(Formule di chiusura)



Gruppo 2 - Documento autentico che pubblicizza buoni regalo.

**Buoni Regalo
la Feltrinelli.**

Buono Regalo la Feltrinelli.
Apri con cultura.

Buono Regalo la Feltrinelli. La cultura è sempre una buona idea.

la Feltrinelli

La cultura è sempre una buona idea.

Volete fare un regalo ma non conoscete i gusti del festeggiato? Lasciate che sia proprio lui a decidere! Il Buono Regalo permette al destinatario di scegliere **in totale libertà** ciò che preferisce all'interno del vasto assortimento di tutti i punti vendita *la Feltrinelli* e RicordiMediaStores. **Il Buono può avere il valore che voi preferite**, ha la validità di un anno dalla sua emissione e può essere speso in più soluzioni.

Per l'acquisto di Buoni Regalo chiedete direttamente alle casse del punto vendita.

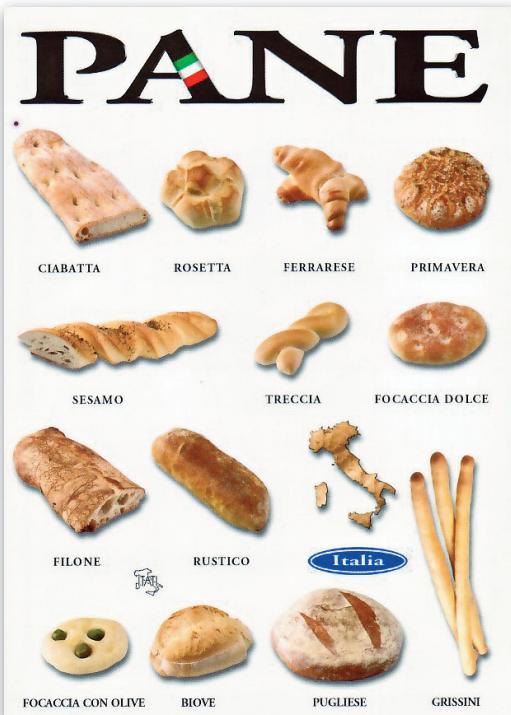
RICORDIMEDIA STORES

la Feltrinelli

www.lafeltrinelli.it



Gruppo 3 - Spunti autentici per la grafica.



a. Modello autentico
di cartolina



b. Proposta di cartolina
sul tema dell'olio



Gruppi 1, 2, 3 - Comunicato stampa

Coop Agricola di Legnaia

SCOPRI I SAPORI DELL'OLIO

'Olio novo' protagonista della Cooperativa Agricola di Legnaia con una degustazione gratuita, guidata dagli esperti del Laboratorio commerciale della Camera di Commercio di Firenze. Martedì 6 dicembre, alle 16, nella Sala assemblee della Cooperativa Agricola di Legnaia, al Centro agrocommerciale di Sollicciano, in via Baccio da Montelupo 180, i tecnici del Laboratorio merceologico della Camera di Commercio di Firenze proporranno un'introduzione all'assaggio dell'olio, per imparare a riconoscerne la qualità e le caratteristiche principali.

Nel corso della degustazione saranno proposte alcune varietà di olio toscano di alta qualità, affiancate da un olio nazionale di media qualità, da uno difettato e da uno prodotto lo scorso anno. L'assaggio in parallelo permetterà di imparare a riconoscere al gusto le qualità di un olio nuovo di alta qualità.

Degustazione guidata con gli esperti della Cciaa, martedì 6 dicembre, ore 16, Sala assemblee Centro Agrocommerciale di Sollicciano

Info: 0557358221

In-Forma Firenze 11-12-2005

Gruppi 1, 2, 3 - Esempio di comunicato inviato per posta elettronica

Aperte le iscrizioni alla tredicesima edizione del concorso internazionale che pone a confronto i migliori oli extravergini biologici al mondo. Quest'anno si terrà dal 21 al 27 aprile, tra Bari e Monopoli, in abbinamento al pesce bio grazie al progetto BiolFish: un confronto tra olio e pesce biologici per unire produzione, mercato, e consumatori dell'Adriatico. Il tutto, con l'obiettivo di valorizzare le differenze – e i diversi patrimoni culturali connessi – che caratterizzano il variegato mondo dell'olio extravergine d'oliva biologico.

Le aziende che producono, imbottigliano o commercializzano olio extravergine biologico possono iscriversi al sito. INFO: 080-5582512, CiBi, via O. Serena, 37, 70126 Bari, www.premiobiol.it



Gruppi 1, 2, 3 - Altri esempi



grandi eventi milano



MEI
etingenti, rinaoveare 25 a i,
re 2008
e 2009
nella
l'obiettivo dell'iniziativa del WWF "Generazione Clima. Efficaci per natura" che si terrà il weekend del 2 e 3 dicembre in oltre 100 città del Bel Paese. Attraverso gli stand "casa ecologica" i cittadini potranno prenotare un "check up efficienza" gratuito con tecnici qualificati all'interno delle propria abitazione.

WWF - GENERAZIONE CLIMA
Principali città sedi varie
2 e 3 dicembre
www.wwf.it/generazioneclima



Gli eventi e i protagonisti di Squisito! 2007

goodFOOD - Squisito! ottiene per la quarta edizione il patrocinio dell'Ufficio delle Nazioni Unite contro la Drogba e il Crimine (UNODC). Nell'area espositiva denominata goodFOOD potranno essere assaggiati e acquistati i prodotti provenienti dalle coltivazioni alternative a cocaina e oppio e quelli provenienti da iniziative internazionali in cui l'agro-alimentare di qualità si traduce in possibilità concrete di uscire dall'emarginazione.

Squisito! Extra a Riccione - Le installazioni del "Gastronauta" Davide Paolini esposte a Villa Mussolini dal 15 settembre al 7 ottobre 2007; qui si terrà anche una rassegna cinematografica legata al tema del cibo.

Dal 21 al 23 settembre, Viale Ceccarini ospita le straordinarie isole del gusto. Dal 28 al 29 settembre, la manifestazione entra nel vivo con la tradizionale "Anteprima Squisito!" (Viale Ceccarini e Villa Mussolini).

La giostra dei cuochi - I migliori chef (Antonello Colonna, Matteo Pisciotta, Gennaro Esposito, Enrico Bartolini, Filippo Gozzoli, Paolo Barrale, Francesco Berardinelli, Seiji Yamamoto, Davide Scabin, Dolor Boretti, Jordi Herrera, Cristian Magri) salgono in cattedra per raccontare al pubblico i segreti della loro cucina (a cura di Davide Paolini).

I vigneti in bottiglia - Tre giorni di verticali, seminari e "caccia al vino intruso" (a cura di AIS e Bibenda - Duemilavini).

Experimenta - Gli esperti incontrano il pubblico per spiegare i segreti dei grandi cibi e le tecniche per produrli e abbinarli.

Alla ricerca del cibo perduto - 4 itinerari del gusto all'interno della filiera agroalimentare di San Patrignano.

Identità Squisito - I segreti della grande pasticceria e l'arte della panificazione raccontati dai loro autori (a cura di Paolo Marchi e "Identità Golose").

Apéritif sur l'herbe - Sul campo gara outdoor un maxi aperitivo per oltre duemila persone a base di cocktail inediti esclusivamente analcolici (in collaborazione con AIBES).

Villaggio degli artigiani - I prodotti del made in Italy protagonisti di una mostra-mercato in cui il pubblico potrà assaggiare, acquistare e viaggiare nelle regioni del gusto tra oltre 120 stand.

i primi d'ITALIA®
8° Festival Nazionale dei Primi Piatti
Foligno 28 settembre 1 ottobre
www.iprimiditalia.it

Il festival tutto da gustare

Foligno capitale dei primi piatti. Ingresso gratuito nelle 20 suggestive location del centro storico. Primi piatti per tutti con il circuito di degustazioni continuaive a 2€ nei Villaggi del Gusto: pasta, riso, zuppe, polenta, farro, ravioli, pesce, pomodoro, insoliti condimenti, benessere a tavola e gluten free. Accademie del Gusto con i grandi chef: Baldassarre, Bistarelli, Cammerucci, Ferron, Trovato, Ulassi. Scuola di Cucina con: Cerea, Leeman, Sardi, Anna Moroni. I Primi Junior. I Primi al Cinema. Food Art. 28-29 sett. 16-23 / 30 sett. 10-23 / 1 ottobre 10-21

epita Perugia - Tel. 075.5005577 - www.iprimiditalia.it **CONFCOMMERCIO**