



&



FONDAZIONE ISTUD

sono liete di invitarti, anche in compagnia

**Lunedì 15 Marzo 2010 a Milano**

all'incontro sul tema:

***La marca e la sua relazione con i clienti***

**Nuove sfide e nuovi strumenti per sostenere  
l'impresa e creare valore**

**L'incontro avrà luogo presso la Residenza Liberty, Corso Vercelli, 57**

### Programma

18.45 - Arrivo partecipanti

19.00 - Aperitivo

19.30 - Presentazioni :

•*La Marca e la sua relazione con i clienti: nuove sfide e nuovi strumenti per sostenere l'impresa e creare valore*  
(estratti nella pagina successiva)

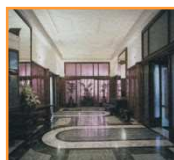
Relatori: *Aldo Cernuto* (Direttore Creativo di Cernuto Pizzigoni & Partners, ex Executive Creative Director di Y&R) e *Paolo Ainio* (Presidente e Fondatore Banzai)

*ISTUD Business Innovation Practice: un nuovo approccio integrato al marketing, all'innovazione, e alla definizione di modelli di business che creino valore in maniera sostenibile.*

Relatore: *Renzo Rizzo* (Business Innovation Practice Director, ISTUD)

Q&A

20.45 - Cena a buffet (menu nella pagina successiva)



Sarà presente anche il **CDA** della P&G Alumni Italia

Ti preghiamo di inviare conferma scritta entro il **22 Febbraio 2010**,

con l'indicazione del numero di partecipanti, a:

mailto:[pgalumni@interactiongroup.it](mailto:pgalumni@interactiongroup.it)

fax. 06.57136094

Non mancare!

Quota di partecipazione : € 50,00 a persona da versare entro il 22 Febbraio 2010 con bonifico bancario - c/c 000007566X04 a ASSOCIAZIONE PROCTERIANA presso BANCA POPOLARE DI SONDRIO – SEDE DI ROMA ABI 05696 CAB 03211 IBAN: IT49 X 05696 03211 000007566X04 o, in alternativa, il 15 Marzo 2010 all'arrivo.



&



FONDAZIONE I STUD

## **Tema dell'incontro**

### ***la Marca e la sua relazione con i clienti: nuove sfide e nuovi strumenti per sostenere l'impresa e creare valore***

*Nel mondo superaffollato e sovracomunicato dove oggi vivono le marche e i loro clienti non è più sufficiente che una marca abbia un'alta reputazione e credibilità, deve anche mantenere un livello costantemente elevato di energia espressa attraverso la creatività nella comunicazione, nei media usati e nell'offerta. E deve più che mai mantenere le proprie promesse e raccontare la sua storia in maniera coerente in tutti i momenti del suo rapporto con le persone.*

**(Aldo Cernuto, Direttore Creativo di Cernuto Pizzigoni & Partners, ex Executive Creative Director di Y&R)**

*La diffusione sempre maggiore di Internet ha cambiato i rapporti di forza tra aziende e consumatori, che sono sempre più informati e critici, e in grado di partecipare più attivamente alla vita dell'impresa e della marca attraverso i loro commenti, la condivisione di critiche o suggerimenti. Le imprese e le marche più innovative stanno sperimentando modi nuovi di creare e mantenere relazioni molto più intense e di valore con i nuovi consumatori.*

**(Paolo Ainio, Presidente e Fondatore Banzai, Media e-commerce e Web Design)**



FONDAZIONE ISTUD

## ***ISTUD Business Innovation Practice: un nuovo approccio integrato al marketing, all'innovazione, e alla definizione di modelli di business che creino valore in maniera sostenibile***

### **La Fondazione ISTUD**

La Fondazione ISTUD è una Scuola di Business indipendente che opera in Europa nel campo della formazione professionale superiore e della ricerca sul management. Fondata nel 1970 per iniziativa di Assolombarda e di un gruppo di grandi aziende italiane e multinazionali (fra cui Pirelli, Olivetti, IBM, SMI), la Fondazione ISTUD ha da sempre accompagnato l'evoluzione del management italiano, contribuendo in modo significativo alla diffusione di una moderna "cultura gestionale".

### **La Practice Business Innovation della Fondazione ISTUD**

*Marketing e Innovazione, come ha detto Peter Drucker, sono le funzioni vitali di un'impresa. Marketing e innovazione sono inscindibili nell'impresa di successo, perché ambedue devono essere centrati sul cliente, sull'interpretazione e la realizzazione di ciò che porrebbe essere utile e desiderabile, e sulla trasformazione delle idee in opportunità di business. Nella nostra pratica di Business Innovation, siamo impegnati a sviluppare nuove idee e strumenti per il marketing, l'innovazione del contenuto e del modo di condurre il business, e il design di marca e di prodotto. L'offerta di ISTUD parte dal master per neo laureati MaMaInD (Marketing Management, Innovazione e Design) e si articola attraverso corsi tematici per manager e imprese sulla gestione della marca, sull'innovazione, sull'osservazione dei clienti e lo sviluppo dei nuovi prodotti, sul nuovo marketing e sulla definizione di nuovi modelli di business. Inoltre, Business Innovation Practice organizza workshop e progetti ad hoc da svolgersi all'interno delle imprese.*

*Il modello su cui si basano i nostri insegnamenti e i nostri interventi è stato sviluppato attraverso la pratica manageriale dei nostri docenti in grande aziende come P&G, Barilla, Disney, Unilever e altre, arricchito con lo studio degli esperti più attuali e sintetizzato in metodi unici. Il processo di marketing e innovazione che pratichiamo è integrato e permette di rompere gli schemi gerarchici e funzionali che spesso limitano la capacità di pensare in maniera nuova. Gli strumenti di formazione e di lavoro si concentrano in tre aree: 1) l'interpretazione degli scenari, l'immaginazione del futuro e la scoperta della passione aziendale; 2) l'interpretazione del mercato e lo sviluppo di una promessa di marca unica e differenziata; e infine 3) l'identificazione e lo sviluppo delle opportunità di innovazione e la progettazione o ri-progettazione della marca.*



&



FONDAZIONE I STUD



## ***MENU – Cena a buffet***

### **APERITIVO**

Cocktail Champagne “Rossini” (spumante, fragole, gran marnier)

Spumante Chardonnay Soave

Succhi di arancia e pompelmo

### **FREDDO**

Tartine ai cereali con salmone affumicato norvegese selvaggio marinato all'aneto

Brisè con insalatina di gamberetti al vapore in salsa aurora

Canestrini mousse di formaggio e uva

Spiedini di ananas fresca del Ghana e speck del tirole

### **CALDO**

Frittino di verdure dorato in pastella

(melanzane, zucchine, erba salvia e carciofi)

### **BUFFET**

Risotto Giallo con pistilli di zafferano iraniano e midollo di bue guarnito con cotolettine di vitello alla milanese

Quichè di asparagina

Insalatina di spinaci, patate novelle, uova di quaglia e bacon

### **DOLCI**

“Delizia alle fragole”

Bavarese alla vaniglia con frutta fresca in bellavista

Caffè

### **BEVANDE**

Vino Bianco Pinot

Vino Rosso Nebbiolo delle Langhe

Minerale