

10/03/2023 ore 16.30 - 17.30 – Complesso Monumentale di Santa Caterina – Via Lancellotto - Finale Ligure

c/o Stand progetto CAP. TERRES

In presenza e on line

Titolo: "Emozionare e coinvolgere i consumatori: tecnologia, sostenibilità e tracciabilità per valorizzare le filiere enogastrofood locali"

Hot topic:

- Tecnologia ed innovazione al servizio di turismo, ristorazione e agricoltura
- Anticipare i bisogni dei consumatori: capacità di adattarsi e di predire l'offerta
- Sviluppo di sistemi turistici e di accoglienza locali integrati e sostenibili
- Promozione della competitività delle imprese locali nelle filiere transfrontaliere
- Un patto per la terra: tecnologie a supporto delle filiere enogastrofood (blockchain, VR, NFT & AI)
- Sviluppo delle competenze di rete e alleanza collaborativa tra imprese
- Riuso, riutilizzo e recupero della tradizione: ripensare l'offerta in ottica di transizione digitale ed ecologica
- Innovazione e tradizione: il progresso nasce dall'ispirazione del passato
- Innovazione di mercato e competitività d'impresa: sostenibilità e produzione consapevole
- Customer Experience e ridefinizione dell'offerta per continuare a "farsi scegliere": sedurre il cliente sia online sia offline

Formazione a cura del Dott. Enrico Molinari –Digital promoter PID (Punto Impresa Digitale) della Camera di Commercio Riviera di Liguria.