

**Corso****"La sostenibilità quale fattore di successo dell'impresa turistico-ristorativa:  
come differenziare l'offerta ed innovare puntando sulla sostenibilità"****Rif. PA 2023-18787/RER/4****NOVEMBRE**

Lunedì	11-nov-24	14:00-18:00	La sostenibilità tra SDGS e certificazioni (Introduzione: che cos'è la Sostenibilità?/Agenda 2030 e gli SDGS/La corsa alle Certificazioni di Sostenibilità/Il dilemma: sono più sostenibili le imprese medio piccole o le multinazionali?)	4	ELISA CIFOLA	
Martedì	12-nov-24	14:00-18:00	Introduzione alla sostenibilità e alla comunicazione (introduzione alla sostenibilità nel turismo e nella ristorazione, il ruolo della comunicazione nell'ambito della sostenibilità, strumenti e canali di comunicazione, self awareness e definizione del pubblico di riferimento)	4	MARCO RUBBIANI	
Mercoledì	13-nov-24	14:00-18:00	Le scelte sostenibili (Come realizzare un menu sostenibile/Gestione dei rifiuti/L'aggiornamento e la formazione vs Tendenze e Green Washing)	4	ELISA CIFOLA	
Lunedì	18-nov-24	14:00-18:00	Storytelling e narrazione del brand (storytelling crossmediale e racconto della sostenibilità, case studies: esempi positivi e negativi, branding sostenibile online e offline)	4	MARCO RUBBIANI	
Martedì	19-nov-24	14:00-18:00	Strategia di comunicazione sostenibile (comunicare le certificazioni e gli standard di conformità raggiunti, coinvolgere i clienti attivamente nel processo di sostenibilità, esercizio pratico: creare una strategia di comunicazione)	4	MARCO RUBBIANI	
Lunedì	25-nov-24	14:00-18:00	Social media e creazione di contenuti (utilizzo dei social media e creazione di contenuti - case studies: turismo e ristorazione sostenibile, esercizio pratico: realizzare una campagna social)	4	MARCO RUBBIANI	
Martedì	26-nov-24	14:00-18:00	Progettazione finale e conclusioni (esercizio pratico: sviluppare un'idea per il proprio business, presentazione dell'idea e confronto, tendenze future nella comunicazione sostenibile)	4	MARCO RUBBIANI	
Mercoledì	27-nov-24	14:00-18:00	La sostenibilità nel settore turistico-ristorativo (Le opportunità e le tendenze per gli imprenditori/Ecoturismo e cucina circolare/La gestione delle risorse: come districarsi tra risparmio energetico, materie prime sostenibili e obiettivo Waste 0/La scelta dei fornitori)	4	ELISA CIFOLA	

**TOT. 32 ORE**