

SCHEDA TECNICA Indagine di mercato per Servizi GOOD ITALY WORKSHOP 2024 – Parma e territorio

Contesto – Obiettivi generali

A Parma, in Emilia-Romagna, nel cuore della Food Valley italiana, il 1° ottobre andrà in scena la 8^a edizione di Good Italy Workshop, il workshop professionale di riferimento per l'incontro fra 55 selezionati buyer internazionali ed oltre 70 supplier italiani specializzati nell'offerta di itinerari a tema food & wine.

Dal 2015 al 2022 - con un break negli anni della pandemia (2020 e 2021) Good Italy Workshop – il market place ideato nell'anno di EXPO Milano da APT Servizi Emilia-Romagna e Tourist Trend - ha coinvolto complessivamente 1.000 operatori turistici - italiani ed esteri provenienti da Europa, Cina, Giappone, Australia, Canada, Stati Uniti, Brasile, India, Emirati Arabi - e si posiziona, in Italia, con questi numeri come l'appuntamento di maggiore rilievo del settore.

Non solo. Per la Regione Emilia-Romagna è la "chiave di successo" per promo-commercializzare e posizionare sul mercato internazionale la propria offerta turistica identitaria di eccellenza, sia attraverso la partecipazione di voi seller al workshop sia con i fam trip di scouting nel territorio, organizzati dai partner progettuali di APT Servizi, la Destinazione Turistica Visit Emilia, il Territorio Turistico Bologna-Modena e la Destinazione Turistica Visit Romagna.

I buyer dell'edizione 2024 - saranno 55, provenienti da Europa, Americhe ed estremo oriente. Si tratta di operatori della domanda intermediata specializzati sul prodotto viaggi culturali esperienziali a tema wine & food, anche di lusso. Gli hosted buyer convergeranno a Parma - dopo aver partecipato ai fam trip organizzati da Visit Emilia, Visit Romagna e Territorio Turistico Bologna - Modena - nel pomeriggio di lunedì 30 settembre. All'arrivo effettueranno il check-in hotel e dopo una breve pausa di un'oretta, potrà partire il programma di attività ed esperienze turistiche a Parma e territorio proposte dall'operatore incoming partecipante alla presente indagine di mercato.

Le visite guidate, se proposte, dovranno essere in lingua inglese - la lingua comune dell'evento. Parteciperanno alle attività oltre che i buyer anche lo staff Apt/Tourist Trend composto da ca. 6 persone. Il giorno seguente, il 1° ottobre, martedì, è quello riservato al workshop. I meeting b2b impegneranno i buyer dalla mattina fino al pomeriggio (ore 16.00 ca.). L'operatore incoming partecipante alla presente indagine di mercato, dovrà elaborare una proposta di programma leisure a partire dalle ore 17.00 (i buyer al termine dei lavori del workshop rientreranno in hotel con navetta ed avranno un'oretta di relax a propria disposizione) con attività ed esperienze turistiche a Parma e territorio che si chiuderà con la cena di gala di chiusura dell'evento in location individuata dall'operatore incoming. Si segnala che la location dovrà essere idonea per coinvolgere alcuni chef stellati del territorio della Destinazione Turistica Visit Emilia aderenti all'associazione chef to chef emiliaromagnacuochi (con la quale Apt Servizi collabora anche nell'ambito delle progettualità con l'Assessorato Regionale all'Agricoltura) unitamente ai consorzi del tipico (che partecipano alla serata con isole degustativi raccontate dei vari prodotti - in media aderiscono 7/8 consorzi/prodotti) . La cena di gala va prevista per ca 90 persone.

Descrizione del servizio:

Soggiorno a Parma:

- ⇒ Soggiorno in hotel**** a Parma in zona centrale (indicare sull'offerta tecnica la distanza in mt/km da Piazza Garibaldi) – 60 DUS (hosted buyer + staff APT/Tourist Trend) + 2 TWIN (staff) con trattamento di B&B; IN: 30/09 OUT 02/10/2024

Per il programma leisure (pomeriggio e sera del 30 settembre + pomeriggio e sera del 1° ottobre):

- ⇒ Cene, degustazioni, guide, travel experiences a Parma e dintorni. ingressi, trasferimenti in bus (60 pax) necessari all'esecuzione del programma proposto dall'OE

Per il workshop del 1° ottobre (ipotizzando come venue del workshop la medesima dell'edizione 2022 cioè le Sale Ipogee del Complesso Paganini a Parma).

- ⇒ equipaggiamento ed allestimento venue (55 tavoli contrattazioni eleganti con tre sedie cadauno; segreteria accrediti con tavolo reception alto e sgabelli per 4 persone; microfono con impianto di

Apt Servizi srl

- amplificazione per comunicazioni in sala workshop; tendifilo: piante; area attesa con qualche tavolino basso, poltroncine e ciabatte multi-presa ricarica device)
- ⇒ catering per lunch a buffet (in apposita sala distinta da quella del workshop) e coffee station (in apposita sala o angolo isolato della sala workshop) per 130 persone inclusi tavoli di somministrazione a buffet, un congruo numero di tavoli di appoggio mangia in piedi e cesti rifiuti; fornitura di acqua e bicchieri sui tavoli contrattazioni con almeno due riforniture nell'arco della giornata.
 - ⇒ fotografo e video riprese
 - ⇒ servizio guardaroba con stand portabiti e personale necessario alla sua gestione con possibilità di depositare anche trolley
 - ⇒ info-point promo-informativo nello specifico desk per esposizione e distribuzione di materiale promozionale regionale e territoriale con sgabelli
 - ⇒ transfer in bus per 60 pax AR hotel/venue la mattina e venue/hotel il pomeriggio

Apt Servizi srl