

PROPOSTA PER L'EXPORT IN SPAGNA DI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

Buongiorno

Vi contattiamo per presentare un progetto di internazionalizzazione rivolto alle aziende produttrici che desiderano esportare i propri prodotti in Spagna, entrando in contatto con imprese importatrici e grossisti spagnoli già interessati ai prodotti del territorio emiliano e romagnolo. Si tratta di un mercato molto interessato al prodotto italiano di qualità perché sono presenti numerose attività commerciali a marchio italiano che necessitano di essere rifornite costantemente di prodotti di buona qualità.

Vi proponiamo due modalità:

1. Missione in terra spagnola (Siviglia e Malaga) **dal 4 all'8 giugno 2019.**
2. Partecipazione all'evento di 'incoming', tramite visite presso la vostra azienda e B2B **dall'1 al 5 ottobre 2019.**

La nostra Agenzia si occupa di organizzare eventi di questo tipo già da diversi anni e possiamo contare su di una rete di contatti locali, relazioni con rappresentanti di istituzioni, oltre che delle professionalità necessarie a organizzare l'avvio dell'attività di export verso la Spagna:

- Aziende spagnole importatrici
- Aziende spagnole distributrici
- Camera di commercio Italiana in Spagna
- Consolato italiano in Andalusia
- Società di servizi per supportarvi nella gestione: Temporary export manager, consulenti tecnici e professionisti nel campo legale e commerciale
- Spazi di magazzino per stoccaggio merci
- Possibili referenti locali per l'attività commerciale e di distribuzione

La prima opportunità è quella di una missione a Siviglia e Malaga dal 4 all'8 giugno 2019 durante la quale le imprese italiane incontreranno un numero congruo di potenziali clienti, con i quali siamo già

entrati in contatto in questi anni anche grazie al supporto del Consolato italiano e della Camera di Commercio Italiana in Spagna. Nel corso dell'evento le imprese avranno modo di presentare i propri prodotti, spiegando le caratteristiche di essi ai potenziali clienti e conversando sulla propria idea di business.

La seconda opportunità è quella dell'evento di Incoming (accoglienza di imprese straniere) a cui parteciperanno operatori spagnoli, in particolare andalusi, interessati e attivi nell'import di prodotti del settore enogastronomico. Vi sarà offerta l'opportunità di incontrarli e presentare loro i prodotti direttamente nella vostra azienda mostrando loro il sistema produttivo e l'origine del prodotto. L'evento si terrà la prima settimana del mese di Ottobre 2019 dall'1 al 5 ottobre 2019.

Di seguito trovate il dettaglio del programma dei due eventi e i relativi costi.

Rimaniamo a disposizione per chiarimenti e per un incontro in cui spiegarvi nel dettaglio le possibilità di sviluppo nell'export in Spagna.

Buon lavoro e a presto

Per MediaMo srl

Andrea Cavallini // 335 5221719 // andrea.cavallini@mediamo.net

Paolo Seghedoni // 335 8316803 // paolo.seghedoni@mediamo.net

Missione a Siviglia e Malaga

Evento di espansione economica per operatori italiani interessati a conoscere il mercato spagnolo, in particolare andaluso, del settore enogastronomico, con l'intento di prendere contatti con gli importatori e distributori locali di prodotti italiani.

Periodo: dal 4 all'8 giugno 2019

Dove: Siviglia e Malaga

Tipologia di prodotti presentati agli operatori andalusi:

- Lambrusco
- Aceto Balsamico di Modena tradizionale e Igp
- Salumi (Prosciutto, salame, mortadella, ciccioli, coppa...)
- Parmigiano Reggiano e altri formaggi tipici
- Pasta fresca tipica della regione e prodotti da forno (tortellini, tortelloni, tagliatelle, tigelle, gnocco fritto)
- Zampone e cotechino tipico
- Marmellate ed estratti
- Distillati e liquori

Durante la missione a Siviglia e Malaga, alcune imprese selezionate del food emiliano incontreranno un numero congruo di potenziali clienti (indicativamente 15 tra ristoratori, albergatori, catene di supermercati e distributori) grazie a B2B mirati, organizzati con operatori già attivi e interessati, al supporto del Consolato italiano e della Camera di Commercio Italiana in Spagna. I B2B previsti sono circa 15 per ciascuna azienda italiana, che incontrerà le aziende spagnole più adatte al proprio business tra quelle selezionate nell'ambito del progetto. Oltre a questi la missione a Siviglia e Malaga sarà

presentata con cene e momenti di B2B per i clienti, presso locali adeguatamente predisposti. In questo modo le aziende italiane presenti alla missione potranno far conoscere i prodotti e farli assaggiare ai potenziali clienti spagnoli, facendo così emergere le caratteristiche peculiari e la qualità delle materie prime che si intende proporre a quel mercato.

Programma dell'evento

La missione si svolgerà dal 4 all'8 giugno 2019, con questo programma:

4 Giugno: partenza ore 7 da Bologna arrivo ore 10,30 a Siviglia, preparazione e cena con dimostrazione dei prodotti presso Llaredo

5 Giugno: mattina libera - B2B presso Consolato nel pomeriggio - cena libera

6 Giugno: trasferimento a Malaga e cena di presentazione

7 Giugno: giornata a Malaga – B2B/cena a Malaga

8 Giugno: partenza da Malaga alle 10,15 e arrivo a Bologna alle 12e30

Costo

La missione costa a ciascuna impresa aderente 1.500€ + Iva, in più sono da considerare i costi per vitto e alloggio e per il viaggio (quantificabili in 500 euro circa a persona).

In alternativa è possibile partecipare anche solo inviando i prodotti che saranno opportunamente presentati nel corso delle cene e dei B2B, per un costo di 750€ + iva

Incoming per operatori andalusi

Incoming di un gruppo di operatori provenienti da Siviglia e Malaga del settore enogastronomico, interessati ad acquistare prodotti italiani e introdurli nel mercato iberico. Previste visite nelle aziende produttive italiane (emiliano-romagnole) e attività di B2B.

Periodo: dall'1 al 5 ottobre 2019

Dove: Modena e provincia

Tipologia di prodotti presentati agli operatori andalusi:

- Lambrusco
- Aceto Balsamico di Modena tradizionale e Igp
- Salumi (Prosciutto, salame, mortadella, ciccioli, coppa...)
- Parmigiano Reggiano e altri formaggi tipici
- Pasta fresca tipica della regione e prodotti da forno (tortellini, tortelloni, tagliatelle, tigelle, gnocco fritto)
- Zampone e cotechino tipico
- Marmellate ed estratti
- Distillati e liquori

Programma dell'evento

Primo giorno

Arrivi (in aereo su Bologna, trasferimento a Modena su pullmini) e sistemazione. Cena di benvenuto con le autorità e apertura della missione.

Secondo giorno

Incontri personalizzati con operatori e imprese in un luogo da definire (ristorante, azienda attrezzata, sede istituzionale).

Visita a due aziende nel pomeriggio.

Cena in agriturismo tipico della zona.

Terzo giorno

Mattina: visita a due aziende.

Pomeriggio: trasferimento in Appennino, visita ad almeno una azienda. Incontro con albergatori della zona.

Cena presso ristoranti tipici dell'Appennino. Pernottamento in Appennino

Quarto giorno

Mattina: Rientro verso Modena, visita a due aziende

Pomeriggio: visita alla città di Modena.

Quinto giorno

Partenza per aeroporto di Bologna e rientro.

Costo: da 750 a 1.200 euro + iva a seconda del livello di coinvolgimento nelle visite e nel B2B