

NEWS



14 ottobre 2016

Nordest Innovazione organizza gli Aperitivi per il Business

R' qÙ t n... rodbi kd pt dlk' bg d Mnoç drs ämmu` ylnnd qd' kyydqÜ mkbmqn c dk2017: t mb' kdnc `çm chmbnnsçbnmkd H oqprd, msbnk' sn çç' kbhc. #mmu` ylnnd - f khAodqshuodqtkBt rlntrç, odq` È çnns` qd hoçmbto `hsdl hbgd nffhkl `m' fdl dns cdkd otbnkd l dc ldl H oqprd c dud `È çnns` qd, odq l f klnq` qd k' oqnoçh` rsq` sçf h' ` ylnnc `kd.-

È stata presentata in anteprima, lo scorso 3 ottobre a Vicenza, il programma dell'iniziativa speciale ideata da Nordest Innovazione per supportare le imprese. Il titolo dell'iniziativa "Calici d'Innovazione - gli Aperitivi per il Business" spiega bene la formula: la società di consulenza strategica e organizzativa, Nordest Innovazione, si troverà all'ora dell'aperitivo con le proprie aziende Business Partner per affrontare i temi previsti dlla programma in maniera meno formale ma più confidenziale e quindi più efficace.

Come è stato illustrato in occasione dell'anteprima, presso il ristorante stellato Michelin "La Locanda di Piero" di Montecchio Precalcino (VI), la rassegna "Calici d'Innovazione - gli Aperitivi per il Business" sarà strutturata in una serie di incontri dedicati rivolti ad imprenditori ed a responsabili d'azienda, sarà organizzata, a partire dal 2017, nella sede di Vicenza di Nordest Innovazione per discutere e scambiare informazioni ed esperienze sui temi principali del management aziendale, quali organizzazione lean, strategie competitive, business intelligence e controllo economico-operativo, marketing automation, design thinking e molto altro ancora. Al termine di ogni incontro sarà illustrato e degustato un vino scelto dal Seminario Permanente Luigi Veronelli, la più importante e storica istituzione del mondo vitivinicolo italiano.

L'evento di presentazione della rassegna ha visto la partecipazione straordinaria proprio del Seminario Permanente Luigi Veronelli, rappresentato dal Presidente Angela Maculan e dal Responsabile della Didattica Andrea Alpi, che hanno condotto gli imprenditori e i manager ospiti attraverso un suggestivo e prestigioso percorso di degustazione tra i migliori vini metodo classico italiani, al termine del quale lo chef Renato Rizzardi ha presentato un menu ideato per la serata. Hanno partecipato all'evento piccole e grandi realtà del nostro sistema economico tra le quali Anfit, Asi, Coloplast, De.Mi.Com, Essemec, G.I.F., Profine, R.T. Ricambi, Schueco PWS Italia, Secco Sistemi, Serramenti Brombal, Spazioparola, Starsoftware, Studio Brunello, Vega Carburanti, e alcuni rappresentanti delle testate più autorevoli locali e nazionali.

PhotoGallery



00



00

Mi piace 0