

IL MERCATO TURISTICO CINESE: NUOVE MODALITA' DI ACCOGLIENZA

13 dicembre 2011, Centro Congressi,
Sala C, 1° Piano, Brescia

Programma

MATTINA	
09:30	<ul style="list-style-type: none">▪ INQUADRAMENTO PAESE<ul style="list-style-type: none">- La crescente classe media e la nuova frontiera dei viaggi al di fuori della Cina.- Focus sul settore turistico: che cosa piace ai cinesi e cosa conoscono dell'Italia; difficoltà e agevolazioni nel venire in Italia- Le principali festività cinesi e quando si va in vacanza- I keyplayers del settore turistico in Cina <p><i>Intervento a cura di Emma Lupano (Istituto Confucio)</i></p>
11:00	
11:00	<ul style="list-style-type: none">▪ LA CULTURA CINESE E L'ACCOGLIENZA DEI VISITATORI CINESI I valori e le regole di comportamento. Dal contegno alle buone maniere, dalla cura per la reputazione altrui al rispetto per la gerarchia. Strategie di inter-relazione ed aspettative del turista cinese in Italia. <p><i>Intervento a cura di Margherita Sportelli (Fondazione Italia Cina)</i></p> <p>PRANZO</p>
12:30	
POMERIGGIO	
14:00	<ul style="list-style-type: none">▪ NEGOZIAZIONE E MARKETING per il consumatore cinese<ul style="list-style-type: none">- Come comunicare- Negoziare e contrattare- Principi di marketing- Come promuovere i propri servizi nei confronti del consumatore cinese <p><i>Intervento a cura di Marco Carone (Studio legale Carone & Partners) e Paolo Cacciato (Asian Studies Group)</i></p>
15:30	
15:30	<ul style="list-style-type: none">▪ CINA E ITALIA: RECIPROCITA' CULTURALI <i>Intervento a cura di Mons. Pier Francesco Fumagalli – Direttore della Classe di Studi dell' Estremo Oriente dell'Accademia Ambrosiana</i> <p><i>Moderata da: Paolo Palamiti, coordinatore scientifico NIBI, Nuovo Istituto di Business internazionale</i></p>
17:00	

A chi è rivolto:

L'incontro è aperto a tutti gli operatori del settore turistico lombardo, quali:

- ✓ agenzie di viaggio
- ✓ albergatori
- ✓ ristoratori

Iscrizione e materiali didattici:

L'iscrizione, gratuita, potrà essere effettuata tramite la compilazione di un modulo *on line* disponibile sul sito.

Ai partecipanti verranno fornite alcune presentazioni e letture di approfondimento.