



TRE STORIE DI INNOVAZIONE, UN SOLO COLPEVOLE

29 Settembre 2026



Interventi di:
GABRIELE COLOMBO
Coach e Trainer



29 settembre 2026

TRE ALIMENTI... UNA COSA IN COMUNE...

Patatine fritte. Milkshake. Caffè.



La friggitrice



Il miklshake



Il Caffè



L'ERRORE È PARTIRE DAL PRODOTTO



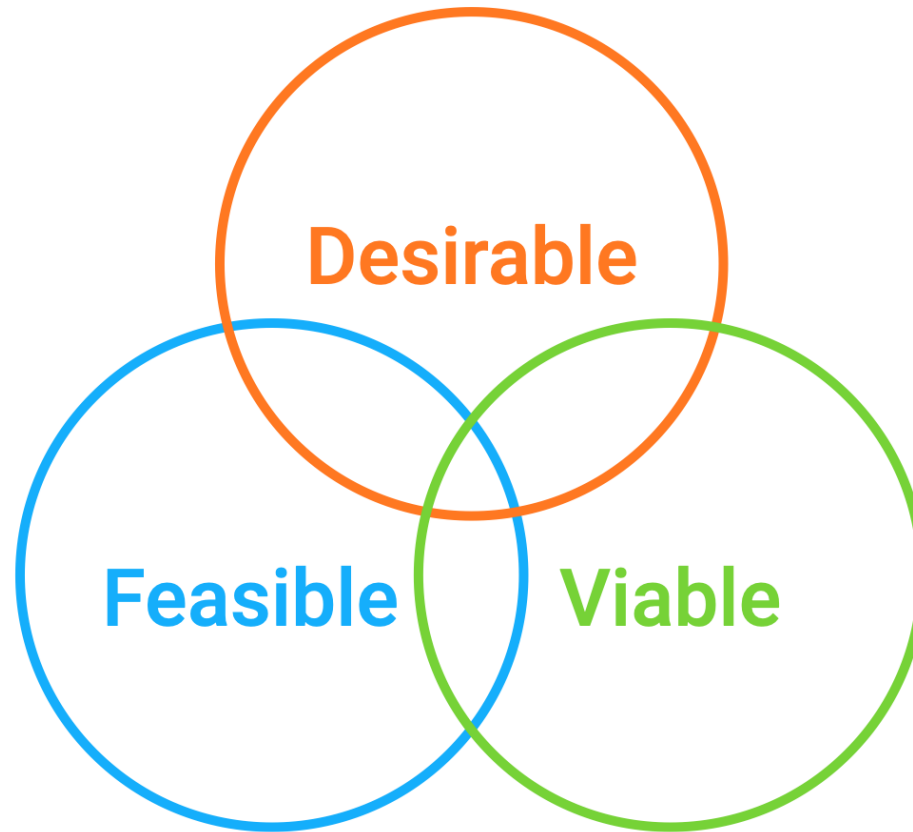
1

Come uscire da un'innovazione puramente incrementale?

Metti in discussione le regole



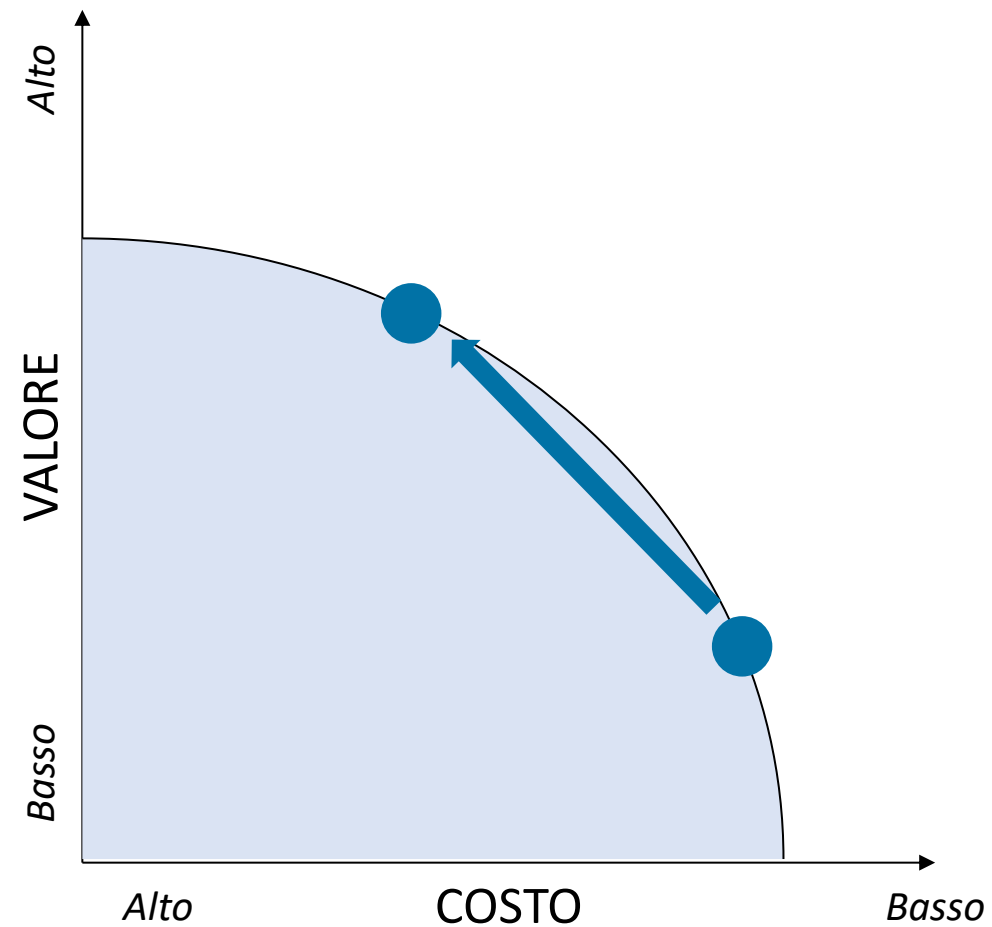
L'innovazione...



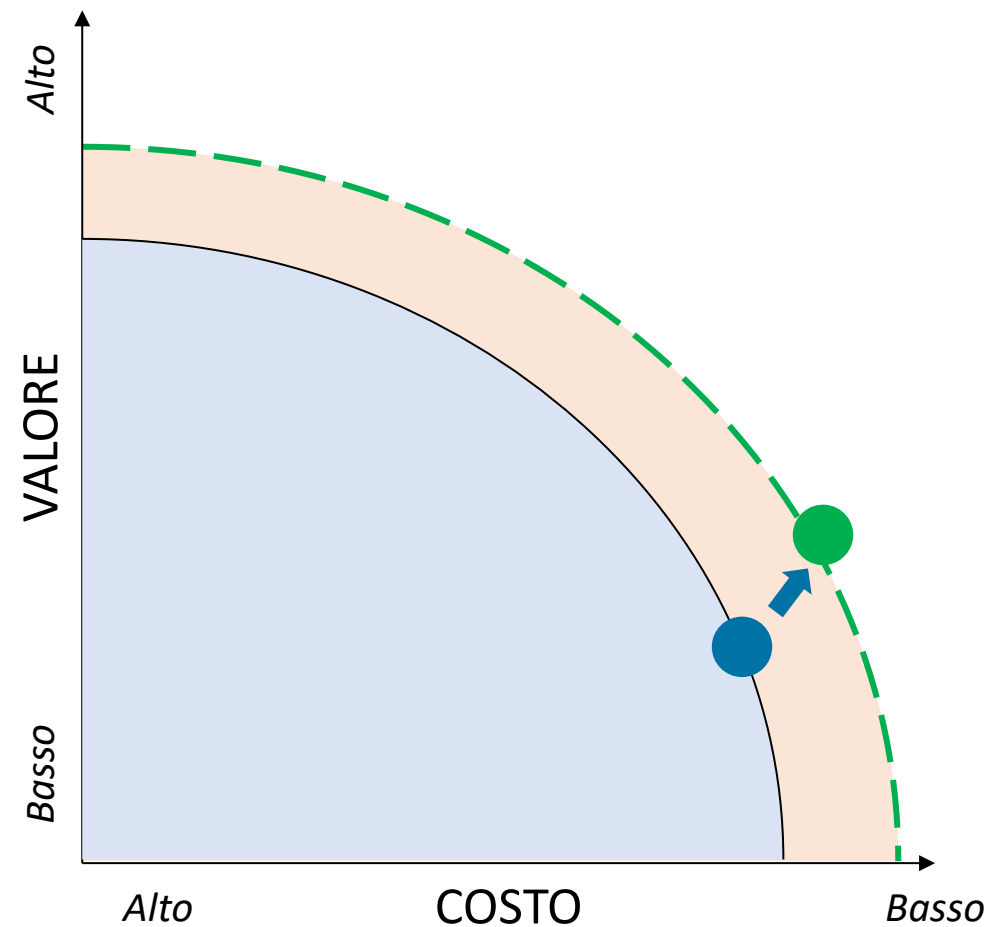
... Ad alto impatto



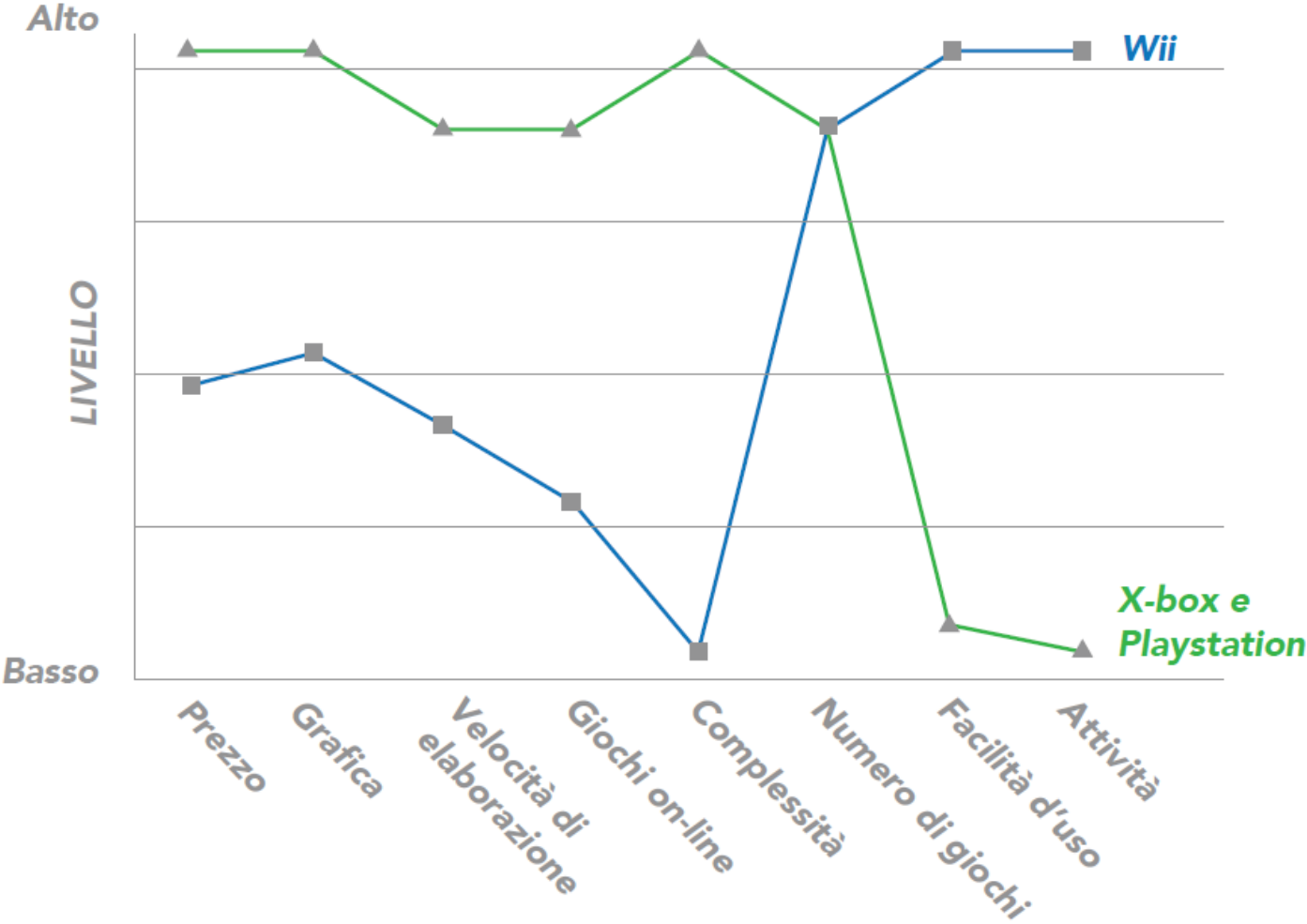
Battere la concorrenza



Differenziarsi



Cosa è di valore



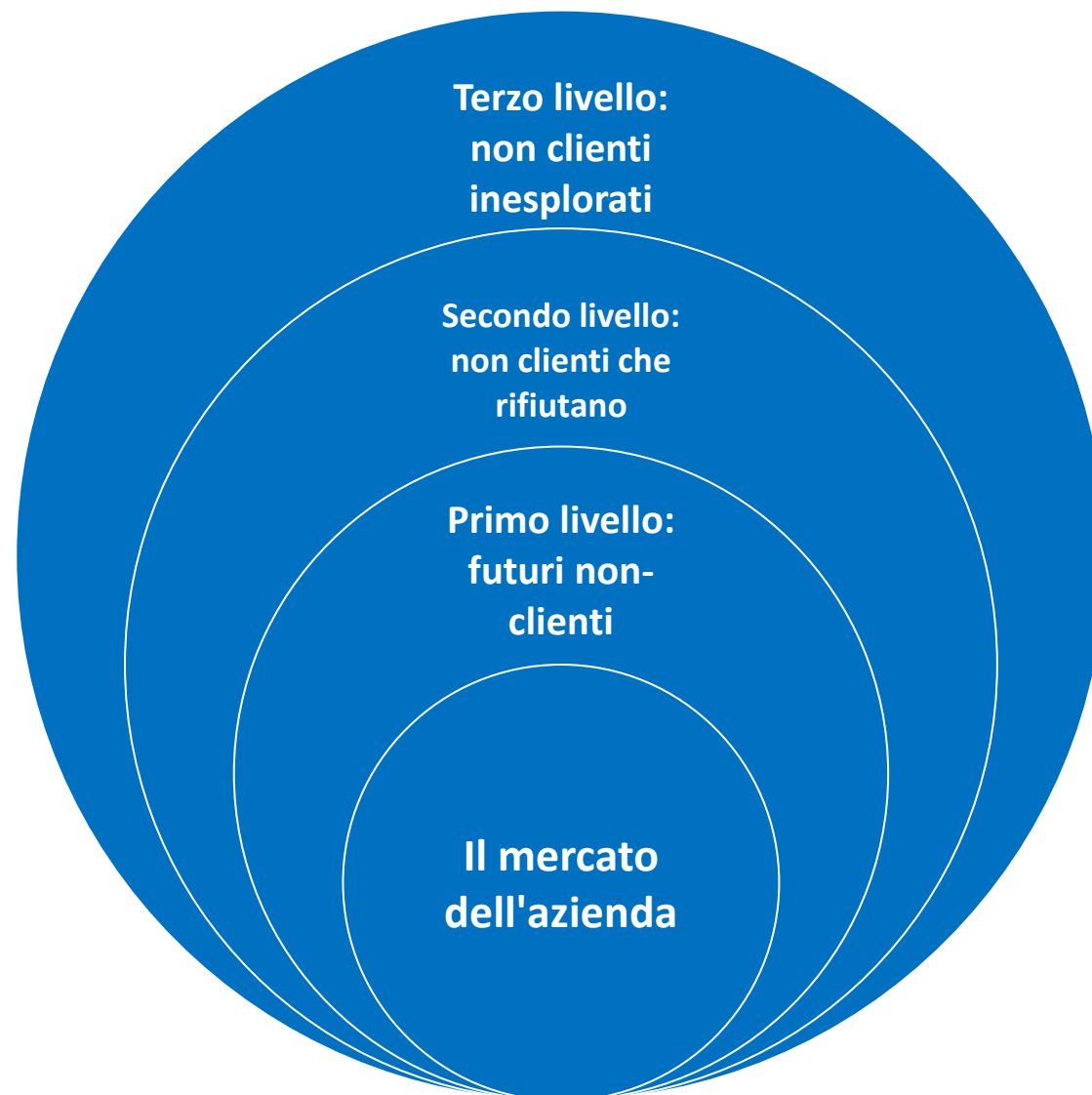
2

*Come comprendere meglio clienti e non-clienti?
Come trasformare queste opportunità in nuovi
prodotti e servizi?*

Dimentica cosa comprano



I non clienti



Amando



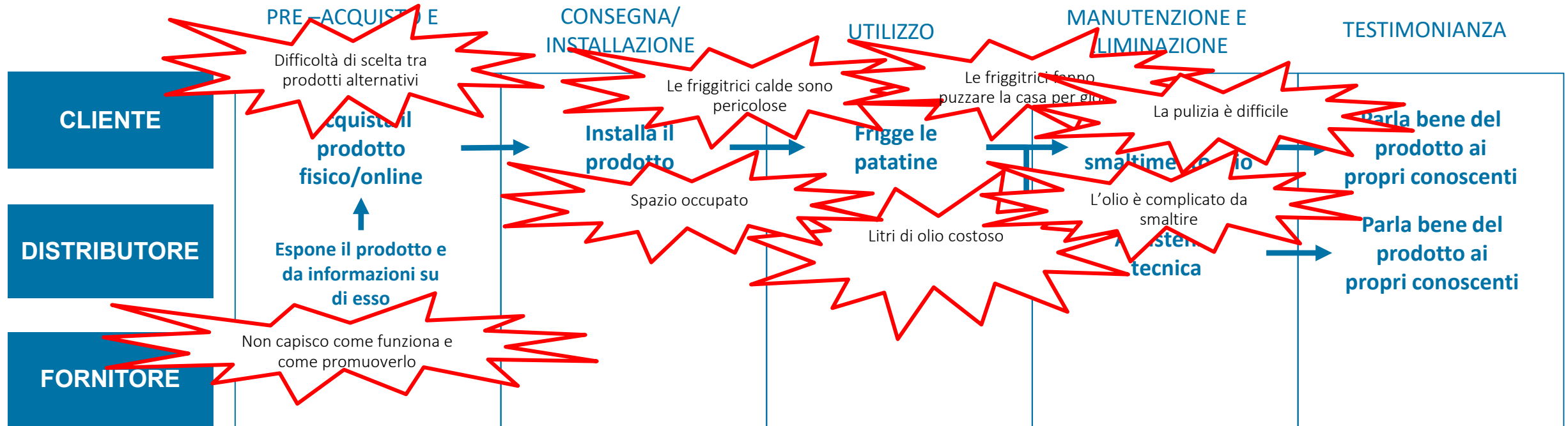
L'obiettivo per il cliente

“Le persone non vogliono un trapano con una punta da un quarto di pollice. Vogliono un buco nel muro da un quarto di pollice”

Theodore Levitt



La Value Lifecycle Map



OBIETTIVO:
Mangiare patatine croccanti e gustose



Le esplorazioni

- A. Su una o più aree specifiche della VLM
- B. Sulla catena di acquirenti/influenzatori
- C. Su prodotti e servizi complementari (intero ciclo di vita)



Idea Generation Workshop

Steering: Top Management

Consulenti: Luciano Attolico, Gabriele Colombo



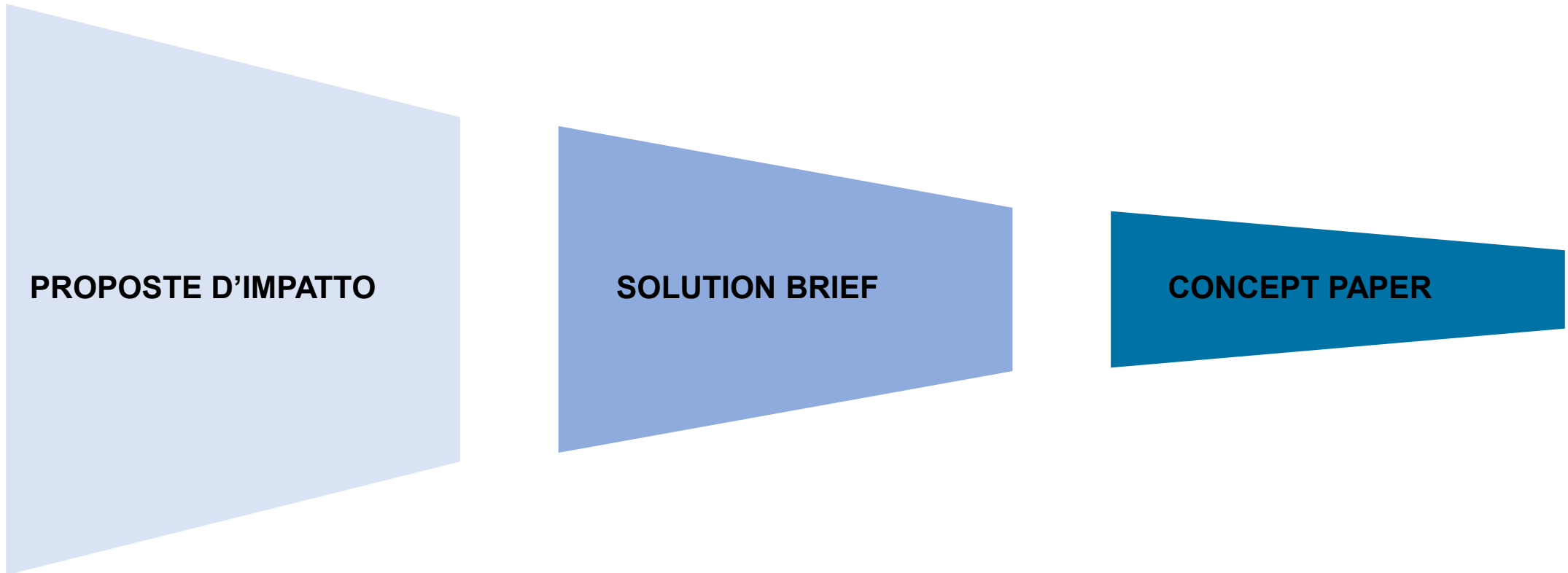
TAM CROISSANTE



TEAM GELATO



Lo sviluppo progressivo



3

*Come costruire qualcosa di davvero distintivo,
difficile da copiare?*

Progetta l'intero sistema



I prodotti vengono copiati: plagiarous award

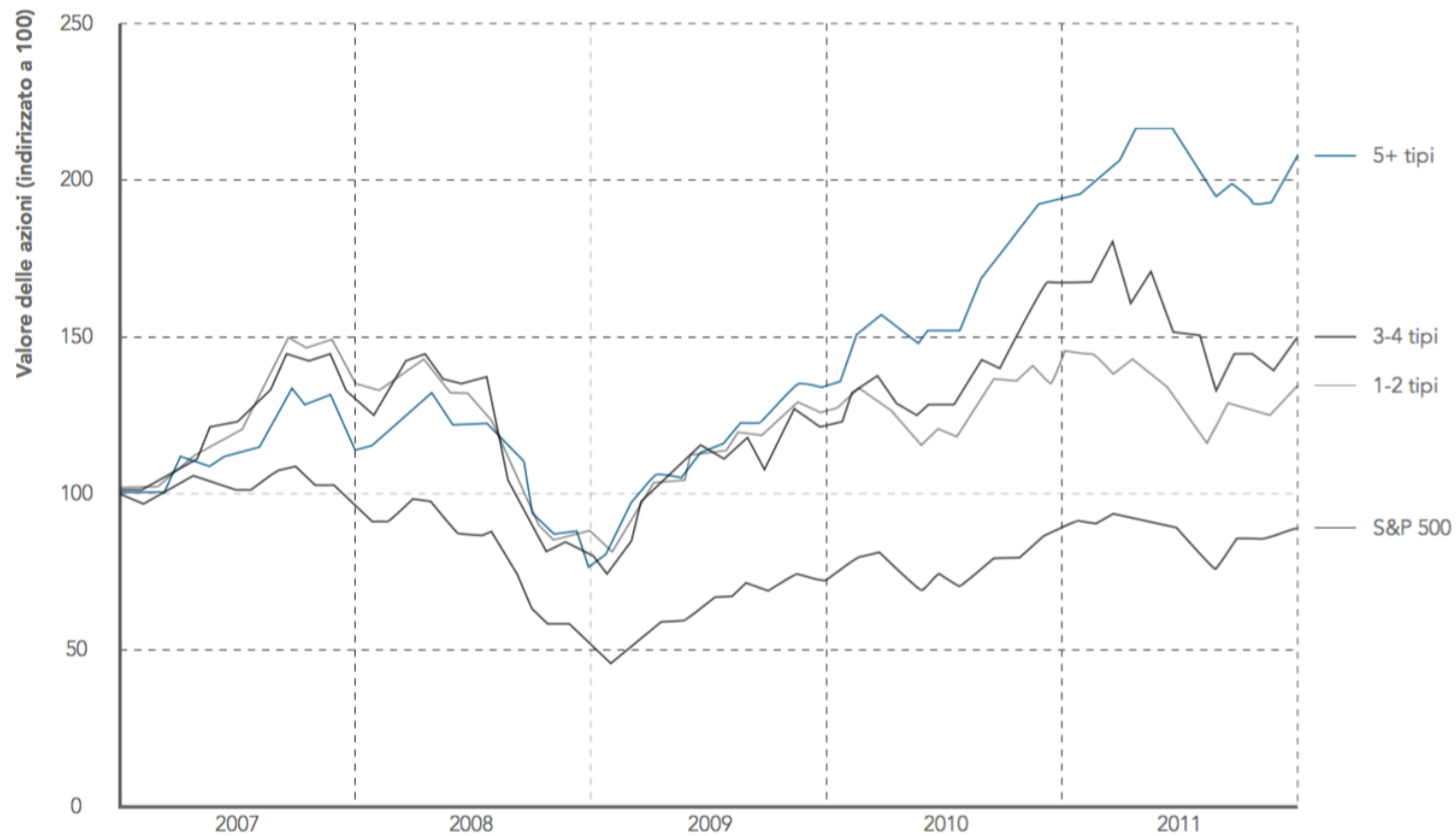


Le 10 leve d'innovazione

1. Modello di profitto
2. Network
3. Struttura / organizzazione
4. Processo
5. Performance di prodotto
6. Sistema di prodotto
7. Servizio
8. Canale
9. Brand
10. Coinvolgimento della clientela



L'innovazione ad ampio spettro



Come usare le leve



Il prodotto è il nemico dell'innovazione?

Il prodotto è dove arrivate. Non dove partite.



Executive Master

IMPACT INNOVATION

Un percorso pratico e interattivo per trasformare strategia e innovazione in execution.

Visita il sito



MILANO

21-22-23 OTT

11-12-13 NOV

Hai domande o richieste? Scrivici
a: formazione@ebsalimentare.it