## 食品設計及消費體驗新思

環境變化快速,理解消費者,挖掘消費者生活情境的具體需求,設計且加入不同

,花東本身就存在不同的特質,蘊育不同角度及價值的產品體驗,也

2018年食品所ITIS團隊及貿協再度攜手,在花東進行食品好生意的分享及對話,邀集花 東在地食品及跨業業者,共同參與及分享。

時間:2018年11月6日(二)下午1:30~4:30

地點:花蓮文化創意產業園區1樓19號聚場

(花蓮縣花蓮市中華路144號)

議程

13:40~14:00

陳麗婷

研究員

/食品所

食樂-全球大

13:30~13:40

開場

簡相堂

主任/食品所

呂文瑞

主任/外貿協會

高雄辦事處

14:40~15:10

14:00-14:40

食樂—看懂穆

斯林牛活飲

環境及消費 食模式與需

需求要什麼 求

呂曉婷

秘書長

/臺灣穆斯林

協會

15:10-15:30

Tea Time

國際-食品設

計五感體驗

思維及案例

鄔嫣珊

副研究員

/食品所

15:30~16:00

日本-食品開

發關注賣點及

不一樣的設計

案例

簡政群

助理研究員

/食品所

16:10-16:30

互動討論

16:00~16:10

海外-如何利

拓海外市場

陳佩蘭

/外貿協會

高雄辦事處

車員

用貿協服務開

在地業者

食品所團隊

貿協團隊

活動洽詢:食品所賴小姐、鄔小姐(03)5223191分機296 (email:lml@firdi.org.tw; wys@firdi.org.tw)

主辦單位:食品工業發展研究所、外貿協會高雄辦事處 協辦單位:花蓮縣中小企業服務中心、花蓮縣進出口商業同業公會

## 11/6「食樂~食品設計及消費體驗新思維」活動報名表

公司名稱				
電 話			傳真	
參加人員	職稱	分機		Email

報名方式:請於2018年11月2日(五)前或額滿為止,座位有限,請提早報名。

線上報名:連結至食品所報名網址

傳真報名: 03-5214016 賴 小姐、鄔 小姐 收

E-mail報名:請寄至lml@firdi.org.tw; wys@firdi.org.tw