



*University of Life  
Sciences "King Mihai  
I" from Timișoara*



*The Family Butchers  
Romania*

## Obiectivele urmărite în cadrul proiectului sunt:

Stabilirea unei conexiuni între consumatori și unitățile cu profil alimentar, în cadrul cărora consumatorii vor acționa ca agenți ai schimbării, își vor comunica nevoile și vor schița idei pentru produse inovative. Propunerile de noi concepte alimentare vor stimula inovațiile dezvoltate și testate de companiile locale

Difuzarea unei metodologii noi de cunoaștere a consumatorilor și de generare a unor concepte inovatoare de produse alimentare în rândul organizațiilor științifice și al întreprinderilor,

Sprijin pentru organizațiile locale, inclusiv finanțare, schimb de know-how, mentorat pe tot parcursul procesului de comercializare a noilor produse și stabilirea de parteneriate transnaționale între producători și comercianți care conlucrează pentru a satisface cerințele consumatorilor de produse alimentare

Concentrarea atenției părților interesate asupra importanței și caracteristicilor consumatorilor. Încurajarea viitoarelor inovații care să se adreseze mai bine segmentelor selectate ale pieței, în special în domeniul nutriției specifice și al diversificării proteinelor.

## INVITAȚIE

**Universitatea de Științele Vieții "Regele Mihai I" din Timisoara invită consumatorii de produse din carne să se înscrie în programul de selecție al proiectului EIT Food RIS Consumer Engagement Labs**

Sunteți preocupat de o alimentație sănătoasă? Dacă doriți să vă puneți amprenta asupra produselor din carne disponibile pe piață, vă invităm să participați la atelierelor noastre, organizate de către cercetătorii universității noastre în colaborare cu companii pentru a crea produse din carne inovatoare, îmbogățite cu leguminoase!

Participanții își vor putea dezvolta creativitatea într-un mediu inspirat, iar în cadrul acestor atelierelor se va discuta despre beneficiile produselor din carne îmbogățite cu leguminoase, bogate în proteine.

Invitația se adresează consumatorilor cu vârste cuprinse între 25 și 50 de ani.

Programul atelierelor de lucru următor:

Pre-sesiune	Săptămâna 1, online, ~90 minute
Sesiunea 1	Săptămâna 2, online, ~150 minute
Sesiunea 2	Săptămâna 3, online, ~150 minute
Sesiunea 3	Săptămâna 4, online, ~90 minute
Sesiune cu compania	Săptămâna 4, online, ~60 minutes
Sesiunea 4	Săptămâna 5 sau mai târziu, prezență fizică, ~120 minute

Rezultatul acestor **Ateliere de lucru** se va reflecta în obținerea unui produs din carne inovator, îmbogățit cu proteine vegetale, de către partenerul nostru **The Family Butchers Romania**.

**TOȚI PARTICIPANȚII VOR FI RĂSPĂLĂȚII LA FINALUL SESIUNILOR CU VOUCHERE CADOU!!!**

Așadar, dacă doriți să cunoașteți oameni noi, să faceți schimb de opinii și experiențe și să contribuiți la producerea de produse din carne inovatoare și bogate în proteine, vă rugăm să trimiteți un e-mail prin care să vă exprimați interesul la adresa: [monicanegrea@usvt.ro](mailto:monicanegrea@usvt.ro), până în data 08.04.2024.