Création de concepts

CRÉATION DE CONCEPTS

Génération de nouvelles idées de produits
Réalisation d'études qualitatives (entretiens individuels, workshops avec une synergie entre experts scientifiques, experts professionnels et designers culinaires)

Évaluation de concepts
Par des professionnels et/ou des consommateurs

Exemples de projets

Hospices Civils de Lyon

Domaine de la santé

- **Création d'un « Guide Alimentaire du Patient Allogreffé en Hématologie »** par des experts culinaires de l'Institut Paul Bocuse sous les indications de l'équipe médicale – docteurs, infirmiers et diététiciens.
- L'objectif principal est de **lutter contre la malnutrition** et d'introduire une **notion de plaisir** et de sens dans le régime du patient.

Date de parution : 2017

Biospringer S.A

Secteur Agroalimentaire

- **Création** de trois bouchées cocktail mettant en valeur **les caractéristiques des levures** @Biospringer
- Participation au salon FIE à Frankfurt durant trois journées – Intervention par un **expert** de l'Institut Paul Bocuse lors du tournage de la vidéo de promotion

Date de parution : 2017

Voir le projet en vidéo

Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

Contact

Estelle PETIT
Responsable Innovation
epetit@institutlyfe.com

Appel à participation

Vous avez la possibilité de devenir « sujet d'expérience » en participant à des enquêtes et/ou en étant filmé pendant un repas.
> Contact

Offre d'emploi

> Enseignant - Chercheur

Offres de thèse

> Thèse de doctorat en Psychologie du développement cognitif