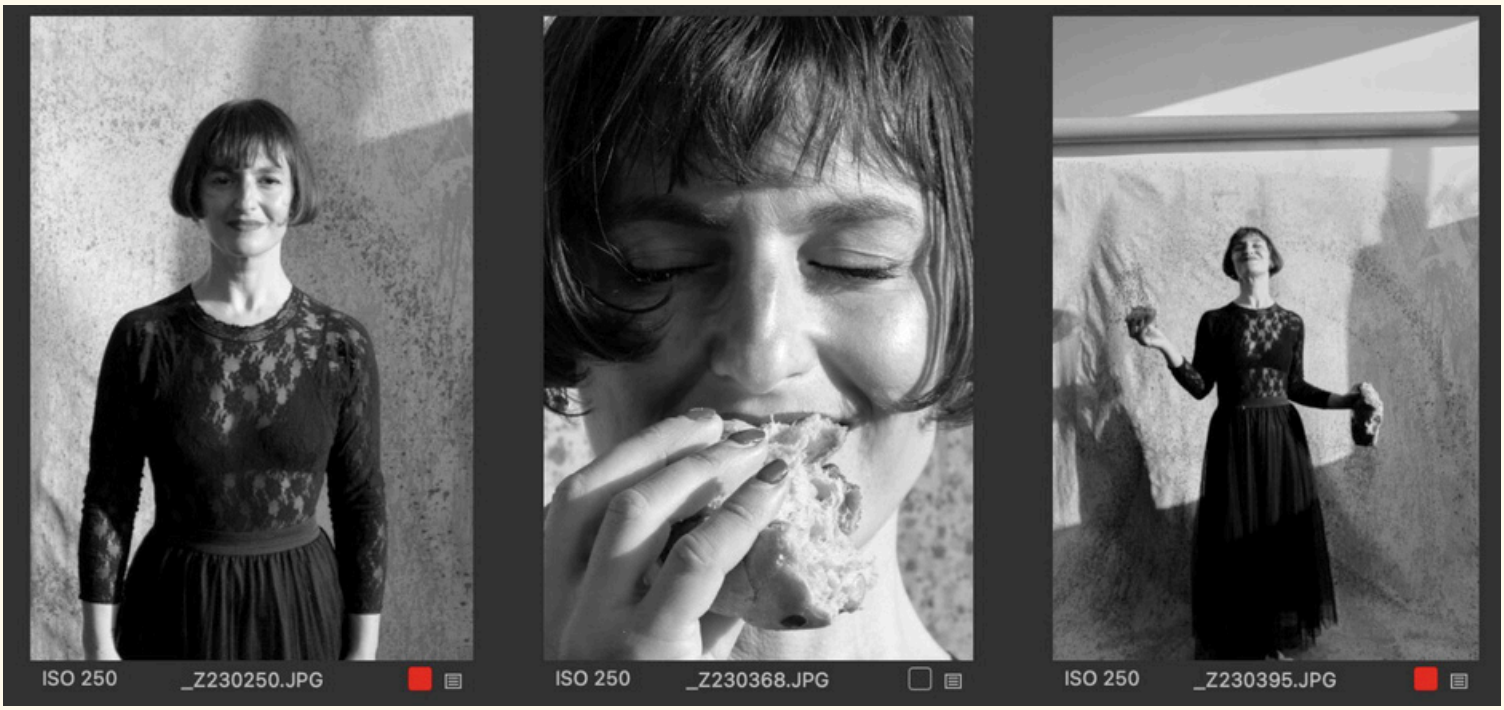
**מרינה פוזנר, אוצרת וחוקרת חוויות (M.A), מומחית לשיווק חושי**

# איך לעשות שיהיה טעים?

אסטרטגיה חושית, אוצרות של חוויות ו-Culinary UX בעולם שרעב למשמעות




**הרצאת ערך לכנסים, הנהלות ופורומים מקצועיים** (60 דק')

**הרצאת ערך כולל טעימה מונחית וכיול חושים** (90 דק')

**סדנת עומק יישומית- פיצוח ה-DNA החושי של המותג** (3 ש' – חצי יום)

השקעתם את מיטב המשאבים, הכישרון והתקציב כדי לבנות מוצר פרימיום, חלל עוצר נשימה או מרחב אירוח, קמעונאות וטיפול מדויק.

העיצוב, המכשור והחומרים הם מהשורה הראשונה והצוות מעניק שירות מסור ומקצועי ללא פשרות.

**ועדיין, בעולם מוצף גירויים ומסכים, קיים פער מתסכל:**

האורח, המבקר או הלקוח חווה את המרחב באופן פונקציונלי בלבד. **בין אם מדובר במלון, במסעדה או במרכז WELLNESS – הקהל של היום נכנס כשהוא מוצף, מוסח ועטוף במגננות קשב.**

המפגש לא מצליח להפעיל את הרגש, נשאר לעיתים קרובות על פני השטח וההשקעה העצומה שלכם נשחקת בהשוואת מחיר או בתשומת לב חולפת במקום להפוך לחיבור שבונה נאמנות, אמון ומייצר בידול.

***"אנשים לא קונים רק מוצרים או שירותים – הם קונים את הגרסה הטובה ביותר של עצמם"***

כאשר מתרגמים את ערכי המותג שלכם לשפה חושית של הגוף – **דרך אוצרות של מיקרו-רגעים, טקסים ומפגש אנושי – מתרחש קסם: המגננות יורדות, תחושת האמון והנאמנות מזנקת ב-80%, והביקור המזדמן הופך למערכת יחסים.**

**ההרצאות והסדנאות** (בהתאמה לקהל יעד ומטרות), של **מרינה פוזנר** מחברות בין 15 שנות ניסיון בשטח בפיתוח והפקת חוויות משתתף לצד מחקר (M.A), יזמות ואוצרות במרחב הציבורי והעסקי.

בתום ההרצאות והסדנאות המשתתפים יוצאים עם כלים פרקטיים ויישומיים לצוותי שיווק, מנהלים, מנהלי חוויה ומובילי אירוח, ביוטי, קולינריה וריפוי.

# למכור תחושה: האמנות שמאחורי החוויה

## תכנון מסע לקוח ואורח דרך אוצרות, מיקרו-רגעים ומעורבות חושית




**למי מיועדת ההרצאה או הסדנה?**
הנהלות ומנהלי שיווק במלונות בוטיק ורשתות אירוח, מותגי אופנה, ביוטי וקמעונאות פרימיום, מסעדות ומתחמי קולינריה, מנהלי מתחמי ספא ו-Wellness, מרכזי Longevity, קליניקות פרימיום לאסתטיקה ולייפסטייל.

**על מה נדבר?**
**95% מהחלטות של אדם כמו רכישה מונעות מרגש** – אז **למה רוב המותגים עדיין משקיעים** את כל התקציב **ב-5% הנותרים של ההיגיון**? שירות פונקציונלי מעולה כבר לא מייצר בידול.

בהרצאה חווייתית מרינה פוזנר חושפת כיצד הופכים ביקור, קנייה או שהות שגרתית למסע עוטף ובלתי נשכח. נלמד כיצד למפות את נקודות המגע הבלתי נראות – מהמפגש הראשוני והכניסה לחלל ועד לפרידה – ולרקום בהן טקסים חושיים שמורידים מגננות, מעוררים סקרנות ומייצרים נאמנות עמוקה.

**מה תקבלו במפגש?**
**מיפוי ואיתור הזדמנויות** סמויות לאורך מסע האורח והלקוח.
**ממשתמש למשתתף:** מתודולוגיה מעשית להפעלת האורח המקפיצה את רמת שביעות הרצון.
**מחקרים ומקרי בוחן:** דוגמאות חיות מעסקים ופרויקטים ייחודיים בארץ ובעולם.
**מודל פעולה יישומי** לאוצרות של חוויות ורגעים.

- הרצאת ערך לכנסים, הנהלות ופורומים מקצועיים (60 דק')
- הרצאת ערך כולל טעימה מונחית וכיול חושים (90 דק')
- סדנת עומק יישומית- פיצוח ה-DNA החושי של המותג (3 ש' – חצי יום)

# טעים לך? שיווק חושי ו-Culinary UX

## חוויית אכילה כפרקטיקה למותג



**ההרצאה מיועדת ל-**

סמנכ"לי שיווק ומנהלי מותג, מותגי מזון, מסעדות ויקבים, מותגי יוקרה (רכב, ביוטי, אופנה, נדל"ן), ומתחמי WELLNESS ולייפסטייל המשלבים הזנה ומפגש.

בעולם שבו אנשים פיתחו עיוורון מוחלט לפרסום מסורתי, והקשב נשחק – חוש הטעם, הריח והמפגש הפיזי הם הדרך הישירה והמהירה ביותר ללב ולתודעה.

בהרצאה פורצת דרך, מרינה פוזנר – חלוצת תחום ה-CULINARY UX בישראל – מדגימה **כיצד מותגים ועסקים רותמים את עולם הקולינריה וההזנה לא כ"כיבוד בצד", אלא ככלי אסטרטגי שמספר סיפור מותג ללא מילים, מייצר ערך מיידי והופך אורחים לשגרירים נאמנים.**

**מה תקבלו במפגש?**

**מודל ®EAT-VISION:** להפוך מפגש, אירוע או שירות למערכת יחסים ארוכת טווח באמצעות שיווק חושי, שמחזק בידול ומבנה קהילה.
**עצירת ה"טיים האוטומטי":** שימוש בטעם, ריח ומרחב יצירתי כעוגני זיכרון שנצרבים בגוף גם אחרי שהמילים נשכחות.
**השולחן כמרחב תקשורת אסטרטגי:** כיצד לעצב טקס קולינרי שמעביר מסר מורכב והופך אורח לשגריר.

- הרצאת ערך לכנסים, הנהלות ופורומים מקצועיים (60 דק')
- הרצאת ערך כולל טעימה מונחית וכיול חושים (90 דק')
- סדנת עומק יישומית- פיצוח ה-DNA החושי של המותג (3 ש' – חצי יום)