

# Workshops im Rahmen der 6. Deutschen Sensortage

**6. Deutsche  
Sensortage**  
28.-29. September

2017

UNIVERSITÄT HOHENHEIM

EUROFORUM, Kirchnerstraße 3, 70599 Stuttgart



# Workshop I

28.09.2017 10:00–14:30 Uhr

Referent: Prof. Dr. Helge Fritsch



## Aromenkunde

Eine Einführung in die Welt der Schlüsselaromen von Lebensmitteln und Genussmitteln

Inkl. Teilnahmezertifikat

### Inhaltsübersicht:

Geruchsstoffe leisten einen großen Beitrag zum Genusswert von Lebens- und Genussmitteln - sie sind maßgebend an deren charakteristischen Schlüsselreizen beteiligt und damit auch daran, welche Produkte wir mögen oder nicht mögen. Was sind eigentlich Aromastoffe? Wie werden sie natürlich gebildet, wie entstehen sie bei Prozessen der Lebensmittelherstellung, wie nehmen wir sie wahr, wie kann man sie messen? Diesen spannenden Fragen gehe ich mit Ihnen im Workshop Aromenkunde nach. Darüber hinaus lernen Sie, Schlüssel-Aromastoffe von Lebensmitteln und Genussmitteln sensorisch zu beurteilen und zu charakterisieren, gewinnen einen Überblick über das Gesamt-Spektrum der Geruchsqualitäten und Verbindungsklassen von Aromen und wie Aromenkenntnisse bei der Produktentwicklung und Genuss-Positionierung von Lebensmitteln bzw. Genussmitteln eingesetzt werden können.

### Schwerpunkte:

- Einblicke in Herkunft, Vorkommen, Eigenschaften und Erfassung von Lebensmittel- und Genussmittel-Aromen
- Aneignen von Kenntnissen zur Aromenwahrnehmung als Teil der multi-sensorischen Gesamtwahrnehmung von Lebensmitteln und Genussmitteln
- Kennenlernen wichtigster natürlicher Schlüsselaromen von Lebensmitteln und Genussmitteln, einschließlich Geruchs-Training
- Einblicke in die systematische Anwendung von Aromen-Kenntnissen für die Produktentwicklung und die Genuss-Positionierung von Lebensmitteln und Genussmitteln

### Zielgruppe:

Menschen, die sich zur Thematik Lebensmittel- und Genussmittel-Aromen weiterbilden möchten und beruflich in einem der folgenden Bereiche tätig sind: Sensorik, Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Handel, Marketing.

**Teilnahmekosten je Workshop** (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

**Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.**

# Workshop II

28.09.2017 10:00–14:30 Uhr

Referent: Dr. Dirk Minkner



## Sensory Change Management

Eine Anleitung um Sensorik besser im Unternehmen zu positionieren und die Zusammenarbeit mit anderen zu optimieren

Inkl. Teilnahmezertifikat

### Inhaltsübersicht:

Auch wenn sich die Sensorik dynamisch weiter entwickelt, die Unternehmen kommen oftmals in dieser Geschwindigkeit nicht mit. Mitarbeiter haben immer noch das „alte Bild“ der Sensorik im Kopf, die Marktforschung glaubt immer noch Sensorik wäre nicht konsumentenrelevant, Produktentwickler glauben immer noch Sensorik könnten Sie selbst machen, ein bisschen Schmecken kann doch jeder.....und früher haben wir das doch auch nicht gebraucht! Selbst die besten Ambitionen und die schönste Sensorik Strategie scheitern meist, wenn ein damit verbundenes Umdenken und notwendige Veränderungsprozesse im Unternehmen nicht gezielt mit eingeleitet werden. Um den Stellenwert der Sensorik zu verbessern, bedarf es neue Sichtweisen und neues Handeln ALLER Beteiligten, um die Zusammenarbeit zu verbessern und diese auch auf Augenhöhe mit anderen Abteilungen durchführen zu können, um frühzeitig in Prozesse eingebunden zu werden, sich zukunftsweisend aufzustellen und als Fachbereich ernst genommen zu werden. Schritt für Schritt führe ich Sie durch die Phasen der notwendigen Veränderungen und zeige, wie Sie diese planen und umsetzen können, wie man sein Unternehmen und die Kollegen mitnehmen & einbinden muss, worauf Sie achten sollten, damit Sie und Ihre Organisation die Veränderung erfolgreich bewältigen. Change Management ist Handwerk, nicht Hexenwerk.

### Schwerpunkte:

- Die 8 Phasen des Change Management
- (Historische) Barrieren erkennen (Bedarfsanalyse, Schlüsselpunkte, Prioritäten)
- Change Management Prozesse planen & umsetzen
- Vorgehensweisen, Ablaufschemata, Praktische Beispiele
- Kommunikationsstrategien
- Erstellen von Plattformen, Handwerkzeug und Methoden
- Zusammenarbeit mit anderen Hauptabteilungen verbessern
- Erfolgsfaktoren festlegen und messen
- (Kurzfristige) Erfolge sichtbar machen
- Hürden erkennen und bewältigen

### Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an Panel- und Sensorikleiter, die den Stellenwert der Sensorik in ihrer Organisation verbessern möchten. Management Kenntnisse oder Erfahrungen werden nicht vorausgesetzt. Die Bereitstellung von Checklisten und die Durchführung einer eigenen Bedarfs- und SWOT Analyse sollen den Teilnehmern helfen, das Erlernete nachhaltig umzusetzen.

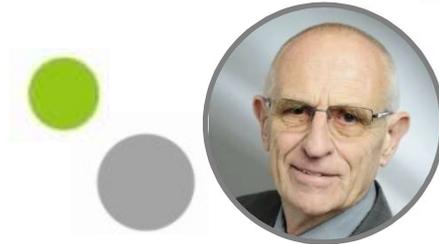
**Teilnahmekosten je Workshop** (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

**Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.**

# Workshop III

28.09.2017 10:00–14:30 Uhr

Referent: Ehrhard Köhn



## Die CATA Methode

Eine interessante Erweiterung im Repertoire der sensorischen Prüfverfahren

Inkl. Teilnahmezertifikat

### Inhaltsübersicht:

Die Anwendung der CATA Methode in unterschiedlichen Produktkategorien und der Vergleich der Ergebnisse mit denen aus dem External Präferenzmapping hat gezeigt, dass diese relativ neue Methode mehr Insights liefert als den Entwicklern bewusst war. Die CATA Variante, bei der die Konsumenten auch ein fiktives Produkt beurteilen, ermöglicht eine Klassifizierung der sensorischen Eigenschaften, die weitestgehend der Klassifizierung des Kano-Modells der Kundenzufriedenheit entsprechen. Mit dieser Information kann der Beitrag einzelner sensorische Eigenschaften zur Kundenzufriedenheit besser abgeschätzt werden als mit dem External Präferenzmapping bzw. der Penalty Analyse der Just-About-Right Beurteilungen aus dem klassischen hedonischen Test. Bei regelmäßigem Einsatz dieser Methode sollten sich auch Veränderungen in der Einstellung der Verbraucher bzgl. der Begeisterungs-Merkmale erkennen lassen. Das ist eine Attributklasse, die bei innovativen Produkten zu einer Erhöhung der Zufriedenheit führen, nach einiger Zeit jedoch zu einem Basis- oder Leistungsmerkmal der Produktkategorie werden. Das heißt., die CATA Methode hat zumindest das Potential, dieses dynamische Element der Kundenzufriedenheit zu messen.

### Schwerpunkte:

- Kurze Vorstellung der CATA Methode und des Kano-Modells
- Ermittlung zielgruppenrelevanter sensorischer Attribute
- Aufbau des Fragebogens
- Auswertung der Ergebnisse: Praktische Übung mit einem Datensatz des Autors

### Form des Workshops:

Ungefähr zwei Drittel des Workshops bestehen aus Wissensvermittlung und ein Drittel aus praktischen Übungen auf den Notebooks der Teilnehmer.

### Voraussetzungen:

Die Teilnehmer haben Excel und das XLSTAT Modul Sensorielle Analyse auf ihren Notebooks installiert. Es ist hilfreich, wenn den Teilnehmer die prinzipielle Funktionsweise des klassischen Hedonischen Tests sowie des External Präferenzmapping bekannt ist.

**Teilnahmekosten je Workshop** (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

**Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.**

# Workshop Referenten



## **Prof. Dr. Helge Fritsch**

studierte Lebensmittelchemie am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) und promovierte im Bereich Aromenforschung an der TU München. Als Sensorik-Spezialist arbeitete er 5 Jahre bei der Bitburger Brauerei und entwickelte dort die Flavour- und Sensorik-Forschung. Während der darauffolgenden 10 jährigen Zeit als Senior Spezialist für Sensorik- und Konsumenten-Forschung am Nestlé Product Technology Centre in Singen übernahm er die Leitung des dortigen Sensorik-Labors als auch den Vorsitz des Sensorik-Experten Komitees von Nestlé für Europa. Seit 2016 ist er als Professor und Studiengangsleiter für BWL Food Management an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn tätig. Seine Themenschwerpunkte sind Sensorik, Aromenkunde, Produktentwicklung und QM. Des Weiteren ist er Co-Autor der Loseblattsammlung Praxishandbuch für Sensorik und seit über 14 Jahren wissenschaftlicher Gutachter des Journal of Agricultural and Food Chemistry.



## **Dr. Dirk Minkner**

studierte Chemie an der RUB und begann seine Tätigkeit bei British American Tobacco (BAT) im Jahre 1995 im Bereich Rauchchemie. In seinem cross-funktionalen Werdegang war er sowohl langjährig in den Bereichen Forschung & Produktentwicklung, Sensorik, Marktforschung, Innovationen und Marketing tätig. Als European Sensory Manager war er insbesondere für die Methodenentwicklung und den Aufbau der Sensorik für BAT in Europa und - nach seinem Wechsel in die Marktforschung - als Leiter der Produktmarktforschung für Deutschland und für deren Koordination in Europa verantwortlich. Über die Funktion als Marketing-Produkt Manager für Deutschland wurde er zunächst Innovation Manager für Europa, arbeitet seit 2010 als Global Innovation Manager in London/UK & Hamburg und ist seit 2013 als Global Sensory Manager tätig. Ferner ist er Mitglied im DIN Ausschuss Sensorik und Co-Autor der Loseblattsammlung Praxishandbuch Sensorik. Dr. Dirk Minkner ist DG Sens Gründungsmitglied, seit 2010 im Vorstand und wurde 2016 zu dessen Vorsitzenden gewählt.



## **Ehrhard Köhn**

war lange Zeit Leiter der Produktentwicklung in einem internationalem FMCG Unternehmen, bevor er dort die sensorische Marktforschung übernahm. Inzwischen ist er selbständiger Berater für die Analyse sensorischer Daten. Er lehrt den Teil Methodik im Kurs Sensorische Wahrnehmung für den Food Science Masterstudiengang an der HAW Hamburg. Er ist Gründungsmitglied der DG Sens.

# Übersicht Gesamtprogramm Deutsche Sensoriktag 2017

28. SEPTEMBER 2017 · EUROFORUM

## WORKSHOPS · JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

DO

### WORKSHOP PROGRAMM (optional)

- 10:00-12:00 Workshop I  
**Aromenkunde**  
Eine Einführung in die Welt der Schlüsselaromen von Lebensmitteln und Genussmitteln  
Prof. Dr. Helge Fritsch
- 10:00-12:00 Workshop II  
**Sensory Change Management**  
Eine Anleitung um Sensorik besser im Unternehmen zu positionieren und die Zusammenarbeit mit anderen zu optimieren.  
Dr. Dirk Minkner
- 10:00-12:00 Workshop III  
**Die CATA Methode**  
Interessante Erweiterung im Repertoire der sensorischen Prüfverfahren  
Erichard Köhn
- 12:00-12:30 Mittagessen in der Mensa
- 12:30-14:30 Fortsetzung der Workshops I, II & III

Teilnahmekosten (Workshop inkl. Mittagsmitts, Pausengetränke & Tagungsunterlagen):  
290,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder  
Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt!

### JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

- 15:30-17:30 DGSens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung  
Teilnahme nur für DGSens e.V. Mitglieder, Teilnahme kostenlos

### ABENDVERANSTALTUNG

- ab 19:00 Eine Reise in die Vergangenheit im historischen  
**Butterflin** (inkl. Speisen und Getränken)
- „Get Together“ & gemeinsames Abendessen  
Für DGSens e.V. Mitglieder, Teilnehmer der Sensoriktag und deren Gäste.  
Ein Bustransfer wird angeboten.

Teilnahmekosten (inkl. Bustransfer, Speisen & Getränke): 50,- € / 30,- € für Studenten

29. SEPTEMBER 2017 · EUROFORUM

## DEUTSCHER SENSORIKTAG

FR

- 09:00 **Begrüßung**  
Dr. Dirk Minkner, Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Prof. Dr. Herbert Schmidt  
Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier
- 09:15 **„Sensovation“ Innovative Sensorik**  
Trends und aktuelle Entwicklungen der Sensorik  
Dr. A. Maaßen, Prof. Dr. G. Rittler, T. Krahl, Dr. D. Minkner, Prof. Dr. A. Scharf
- 10:15 **Thinking out of the bowl – Olfactive Research Project, powered by VR**  
Sensorik trifft VR – Partizipative Evaluation von Toiletten-Duftspülern in virtueller Realität.  
Frank Pessel, Fragrance Development Manager, Henkel AG & Co. KGaA
- 10:45 Kaffeepause, Postersession
- 11:15 **„Sensory Experience Kitchen“**  
Dem ganzheitlichen Produkterlebnis auf der Spur!  
Joachim Haag, Geschäftsführer I&I GmbH
- 11:45 **Bedeutung von Hormonen für die Entscheidungen der Konsumenten**  
Prof. Dr. Dr. Bodo Vogt, Universität Magdeburg
- 12:15 Mittagspause, Postersession
- 13:30 **Vorträge zum DGSens Förderpreis**  
Kurzvorträge der jungen Sensoriker
- 14:15 **„Lautes Denken“ – Von der Black Box zum Hotspot**  
Erhöhung der Aussagekraft sensorischer Daten durch die Methode des Lauten Denkens  
Prof. Dr. Thorsten Sande, Inspec-t
- 14:45 **High Speed Performance in Sensorik und Konsumentenforschung**  
Effizienzsteigerung in Sensorik und Konsumentenforschung  
Dr. Martin Kern, SAM Sensory and Marketing International GmbH
- 15:15 **Lifestyle | Foodstyle | Healthstyle – von Megatrends & Branchenhypes**  
Wie werden wir morgen leben – kochen – essen?  
Corinna Mülhhausen, Trendcoach
- 15:45 **DGSens e.V. Preisverleihung an Jung-Sensoriker**
- 16:00 **Verabschiedung und Ausblick 2018**

Teilnahmekosten (inkl. Mittagessen & Pausengetränke):  
100,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 50,- € für studentische Mitglieder  
200,- € für Nicht-Mitglieder / 80,- € für Studenten  
DGSens Mitglieder erhalten später exklusiv Zugriff auf Vorträge über unsere Homepage.

Ausführliche **INFOS** zu den Vorträgen, Workshops, Referenten und **ANMELDUNG** unter

[www.dgsens.de](http://www.dgsens.de)

Veranstaltungsort:  
Universität Hohenheim  
EUROFORUM - Katharinasaal  
Kirchnerstraße 3 - 70599 Stuttgart



### REFERENTEN



**Deutsche Sensoriktage**  
„Sensovation“ Innovative Sensorik  
**28.-29. September 2017**  
An der Universität Hohenheim

**DGSens e.V.**

Ziel der Deutschen Gesellschaft für Sensorik ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung, insbesondere die interdisziplinäre Förderung und Weiterentwicklung der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung in Deutschland.

Mit rund 250 Mitgliedern aus Industrie, Universitäten und Instituten verfolgen wir dieses Ziel als gemeinnütziger Verein seit 2010. Unsere Mitglieder kommen aus den unterschiedlichsten Fach- und Arbeitsbereichen und bilden eine integrative Gemeinschaft aus Anfängern, Neulingen und Studenten bis hin zu Spezialisten, Fachleuten und Managern mit langjähriger Expertise.

Auf den Deutschen Sensoriktagen möchten wir sowohl unseren Mitgliedern als auch Interessierten neue Entwicklungen und Informationen aus dem Gebiet der Sensorik vorstellen.

Auch in diesem Jahr wurden interessante Vorträge von erfahrenen Sensorikern zusammengestellt und es soll darüber hinaus Nachwuchswissenschaftlern die Gelegenheit gegeben werden in Postern ihre Forschungsprojekte im deutschen Sprachraum vorzustellen.

**Veranstaltungsort**



UNIVERSITÄT  
HOHENHEIM

EUROFORUM - Katharinasaal  
Kirchnerstraße 3, 70599 Stuttgart

DGSens e.V.  
**Deutsche Sensoriktage 2017**  
Information und Anmeldung unter  
[www.dgsens.de](http://www.dgsens.de)  
E-Mail: [info@dgsens.de](mailto:info@dgsens.de)



Deutsche Gesellschaft für Sensorik

Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens) e.V.  
Ulmenliet 20, 21033 Hamburg

**Vorstand**

Dr. D. Minkner, T. Krahl,  
Dr. A. Maaßen, Prof. Dr. G. Ritter,  
Prof. Dr. A. Scharf

**6. Deutsche  
Sensoriktage**  
**28.-29. September**

„Sensovation“  
Innovative Sensorik

2017



 **DGSens**  
Deutsche Gesellschaft für Sensorik

UNIVERSITÄT HOHENHEIM



In Kombination mit der DGSens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung am 28. September 2017