

Workshops im Rahmen der 7. Deutschen Sensoriktage



Im MAZZA Hotel Hamburg



Workshop I

25.10.2018 10:00–14:30 Uhr

Referent: Dr. Sonja Schwarz



What a feeling?!

Haptik von Food- und Non-Food Produkten erleben.

Inkl. Teilnahmezertifikat

Inhaltsübersicht:

Die Haptik wird in sensorischen Untersuchungen häufig noch recht stiefmütterlich behandelt. Allerdings sind Mundgefühl, Handhabung sowie taktile Eindrücke von Produkten immens wichtig für eine hohe Verbraucherakzeptanz. In diesem Workshop zeigen wir Ihnen anhand praktischer Beispiele, wie man haptische Attribute erlebt, beschreibt und schult. Dabei gehen wir sowohl auf Lebensmittel, als auch auf Kosmetika und Bedarfsgegenstände ein.

Schwerpunkte:

- Taktile Eigenschaften von Bedarfsgegenständen
- Haptik von Kosmetika
- Textur und Mundgefühl von Lebensmitteln

Zielgruppe:

Dieser Workshop richtet sich an alle in der Sensorik oder Produktentwicklung tätigen Personen, die das Thema haptische Sensorik kennen lernen oder vertiefen möchten.

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

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

Workshop II

25.10.2018 10:00–14:30 Uhr

Referent: Dr. Dirk Minkner



Sensory Reporting & Communication

Anleitung und Tipps zur Erstellung von verbesserten Reports und Präsentationen um unterschiedliche Zielgruppen besser zu erreichen (Produktentwicklung, Marketing, Marktforschung, Unternehmensleitung etc.).

Inhaltsübersicht:

Für Sensoriker wird es neben der Durchführung sensorischer Analysen und dem wissenschaftlichen Ansatz immer wichtiger ihr Wissen und die Ergebnisse auch zielorientiert vermitteln zu können. Was nützen die schönsten Ergebnisse und Statistiken, wenn diese von den Auftraggebern nicht verstanden werden und somit die Gesprächspartner eher überfordern als informieren.

Deshalb gehört ein gutes Informationsmanagement heutzutage zu den Erfolgsfaktoren einer jeden Fachabteilung.

Aber was gehört in einen guten Report und wie bereite ich die Ergebnisse visuell auf? Wie stelle ich sicher, dass meine Auftraggeber die Ergebnisse verstehen und im Unternehmen zielführend integriert, ein- und umgesetzt werden können?

Dieser Workshop zeigt die Grundprinzipien eines guten Informationsmanagements und anhand von vielen Praxisbeispielen wie man seine Reports, Präsentationen und Kommunikation verbessern kann. Gutes „Sensory Reporting & Communication“ ist Handwerk, nicht Hexenwerk.

Schwerpunkte:

- Informationsmanagement (Theorie & Strategien)
- Ziele erkennen und zielführend berichten/präsentieren
- Zielgruppen erkennen und klassifizieren
- Aufbau und Struktur von Reports und Präsentationen
- Die Kunst der richtigen Visualisierung
- Gute und schlechte Reports/Präsentationen
- Checklisten für „Do's & Don'ts“
- Typische Fehler erkennen und vermeiden
- Über- und Falsch-Interpretationen vermeiden

Inkl. Teilnahmezertifikat

Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an Panel- und Sensorikleiter, die Ihre Reports, Präsentationen und Kommunikationsfähigkeiten verbessern wollen.

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 Erlernte nachhaltig umzusetzen.

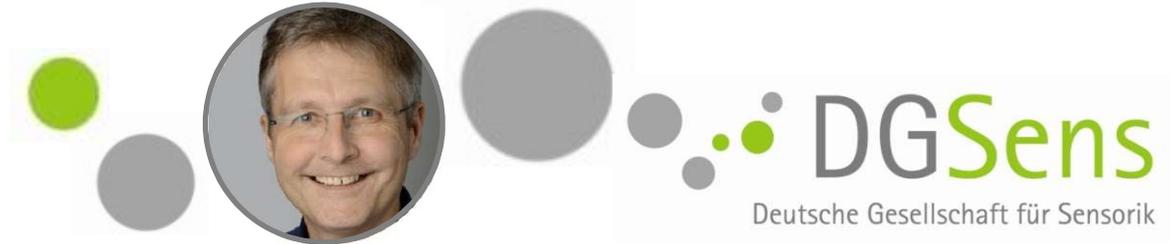
Teilnahmekosten je Workshop (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder (alle Preise zzgl. MwSt).**

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

Workshop III

25.10.2018 10:00–14:30 Uhr

Referent: Prof. Dr. Guido Ritter



Sauer macht lustig?!

Einem Grundgeschmack auf der Spur.

Neues aus der Forschung, Überraschendes in der kulinarischen Anwendung und Innovatives für die Produktentwicklung – mit Verkostungen

Inkl. Teilnahmezertifikat

Inhaltsübersicht:

Sauer ist ein Geschmack, der häufig in seiner Wirkung auf die Produktentwicklung unterschätzt wird.

Sie erwartet ein außergewöhnlicher Workshop voller überraschender, sensorischer Eindrücke. Anhand der Vorstellung ausgewählter Produktbeispiele werden aktuelle Forschungsergebnisse der Lebensmittelchemie, Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie theoretisch vorgestellt, geschmacklich erfahren und anschließend diskutiert. Sie werden in diesem Workshop den Grundgeschmack „sauer“ neu kennenlernen und die wichtige Rolle im kulinarischen Zusammenspiel der Zutaten verstehen. Dabei werden die sensorischen und kulinarischen Besonderheiten dieses Grundgeschmacks genauso behandelt, wie die Möglichkeiten neue, innovative Produktkonzepte zu entwickeln. Ausgiebige Produktmusterverkostungen helfen den persönlichen Erfahrungsbereich zu erweitern und Neues aus der Forschung in die tägliche Anwendung zu transferieren.

Schwerpunkte:

- Vorstellung neuer Ergebnisse aus der Forschung
- Verkostung von traditionellen und innovativen Marktmustern
- Verknüpfung von Kulinaristik mit innovativer Produktentwicklung

Zielgruppe:

Menschen, die sich zu „sauer“ weiterbilden wollen und in folgenden Themenbereichen unterwegs sind: Sensorik, Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Marketing, Gastronomie, Handel, Rohwareneinkauf, Ernährungs-Kommunikation, Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie.

Teilnahmekosten je Workshop (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder (alle Preise zzgl. MwSt).**

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

Workshop Referenten



Prof. Dr. Guido Ritter

ist Lebensmittelchemiker und promovierter Ernährungswissenschaftler. Während der Promotionszeit arbeitete er als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Forschungsanstalt Geisenheim im Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung und danach fünf Jahre in der Funktion als Betriebsleiter der Lebensmitteltechnik bei einem führenden Zusatzstoffhersteller.

Seit dem Jahr 2000 ist Guido Ritter Professor für Lebensmittelrecht, Lebensmittelsensorik und Produktentwicklung am Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster. Heute ist er darüber hinaus Vorstandsmitglied im Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (ISuN) und arbeitet in vielen anwendungsorientierten Sensorik-Projekten mit mittelständischen und größeren Unternehmen der deutschen und europäischen Lebensmittelwirtschaft zusammen. Sein Forschungsgebiet ist die Weiterentwicklung von sensorischen Methoden für die Lebensmittelwirtschaft und die nachhaltige Produktentwicklung.



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.



Dr. Sonja Schwarz

ist Abteilungsleiterin Sensorik & Marktforschung der arotop food & environment GmbH, stellvertretende Institutsleiterin und seit fast 20 Jahren in der Sensorik tätig. Die promovierte Diplom-Biologin ist Mitglied im DIN-Normenausschuss Sensorik, eine der drei Initiatorinnen der DG Sens Regionalgruppe Mitte und seit über 10 Jahren Referentin im Bereich Sensorik und Marktforschung.

Deutsche Sensoriktage

„Wahr-Nehmung“

25.-26. Oktober 2018

MAZZA Hotel Hamburg

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



MAZZA Hotel
Moorkamp 5
20357 Hamburg Eimsbüttel

DGSens e.V.
Deutsche Sensoriktage 2018
Information und Anmeldung unter
www.dgsens.de
E-Mail: 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



Deutsche Gesellschaft für Sensorik

7. Deutsche Sensoriktage 25.-26. Oktober

Hamburg

2018

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR SENSORIK

In Kombination mit der DG Sens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung am 25. Oktober 2018