

## Workshops im Rahmen der 8. Deutschen Sensoriktage



# Workshop I

24.10.2019 10:00–14:30 Uhr

Referent: Dr. Sonja Schwarz



## Die Quadratur des Kreises meistern!

Sensorische Methoden für erfolgreiche Produktreformulierungen.

Inkl. Teilnahmezertifikat

### Inhaltsübersicht:

Das Thema Produktreformulierungen beschäftigt fast jedes Unternehmen. Alle Lebensmittel sollen am besten ohne Zucker, Salz oder Fett auskommen, wunderbar schmecken und beim Konsumenten genauso beliebt sein wie die Originalrezepturen. Aber wie ist das möglich?

In diesem Workshop zeigen wir auf, wie die Sensorik und die sensorische Marktforschung das Thema optimal und erfolgsversprechend unterstützt. Wir stellen Methoden vor, die die Projekte sinnvoll untersuchen und somit hilfreiche Argumente für F&E und Entscheidungsträger liefern.

### Schwerpunkte:

- Sensibilisierung auf die optimalen sensorischen Methoden
- Sinnvolle Verknüpfung mit Insights aus der Marktforschung
- Mit vielfältigen Praxisübungen und Beispielen für Ihren Produkterfolg

### Zielgruppe:

Dieser Workshop richtet sich an alle in der Sensorik oder Produktentwicklung tätigen Personen, die sich mit diesem Thema beschäftigen und sich Methoden, Argumente sowie Unterstützung für die Praxis wünschen.

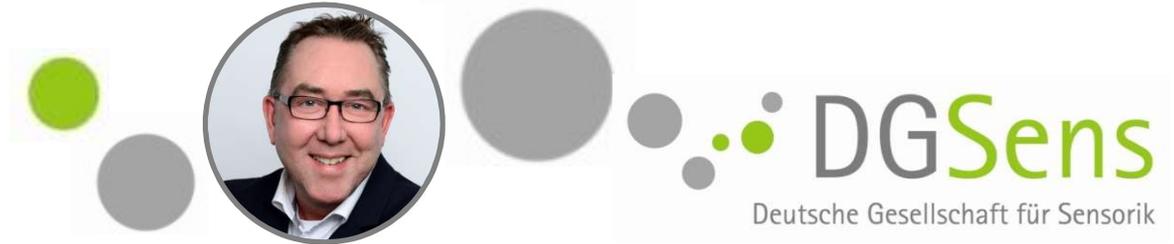
**Teilnahmekosten je Workshop** (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder** (alle Preise zzgl. MwSt).

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

# Workshop II

24.10.2019 10:00–14:30 Uhr

Referent: Dr. Dirk Minkner



## Konsumentenrelevante Sensorik

Anleitung und Tipps zur Erhöhung der Aussagekraft von sensorischen Panels mittels Kalibrierung und Validierung.

### Inhaltsübersicht:

Wer kennt sie nicht, die typische „so what?“ Frage, nachdem man sensorische Ergebnisse den Auftraggebern vorgestellt hat. Was bedeuten diese Ergebnisse denn nun im Hinblick auf den Konsumenten? Wird er die gefundenen Unterschiede wahrnehmen? Sind diese relevant für den Konsumenten? Können wir auf Basis des „kleinen“ Panels wirklich „solch wichtige“ Entscheidungen treffen? Sind die Panelergebnisse robust genug für schwerwiegende Entscheidungen?

Ferner sind sensorische Ergebnisse eher diagnostischer und die Attribute eher objektiver und technischer Natur, welche augenscheinlich meist nicht mit der Konsumentensprache und/ oder der Sprache im Marketing und den häufig emotionalen Marketing-Produkt-Konzepten zusammenpassen.

Somit können Sensoriker mitunter die entscheidenden Antworten auf die im Business relevanten Fragen nicht geben und es werden weitere, kosten- und zeitaufwendige Konsumententests benötigt. Aber das muss nicht sein!

Dieser Workshop zeigt die Möglichkeiten und Grundprinzipien dies zu ändern und mittels Panel Kalibrierung und Validierung fast all diese Lücken zu schließen. Steigern Sie die Aussagekraft Ihrer Sensorikergebnisse im Hinblick auf konsumentenrelevante Fragen und Entscheidungsprozesse. Eine Investition zur Kosteneinsparung & Effizienzsteigerung.

### Schwerpunkte:

- Panel Validierung & Kalibrierung (Theorie und Methoden)
- Effektivität- und Effizienzsteigerung
- Belastbarkeit von sensorischen Ergebnissen
- Aussagekraft von Ergebnissen richtig einschätzen
- Aussagekraft von Panel steigern
- Konsumentenrelevanz ermitteln
- Übersetzung von Panel- in Konsumentensprache
- Risiko Management von Sensorikergebnissen
- Investition zur Kosteneinsparung
- Praxisbeispiele zur Umsetzung und Durchführung

**Inkl. Teilnahmezertifikat**

### Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an Panel- und Sensorikleiter, die Effektivität & Effizienz Ihrer Sensorik verbessern wollen und sich Methoden, Argumente sowie Unterstützung für die Umsetzung in der Praxis wünschen. Die Bereitstellung von Checklisten und die Durchführung einer eigenen Bedarfs- und SWOT Analyse sollen den Teilnehmern helfen, das Erlernete nachhaltig umzusetzen.

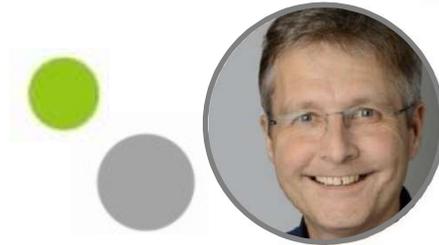
**Teilnahmekosten je Workshop** (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder (alle Preise zzgl. MwSt).**

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

# Workshop III

24.10.2019 10:00–14:30 Uhr

Referent: Prof. Dr. Guido Ritter



## Die bittere Wahrheit!

Einem Grundgeschmack auf der Spur.

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

Inkl. Teilnahmezertifikat

### Inhaltsübersicht:

Bitter ist ein Geschmack, der häufig in seiner Wirkung auf die Produktentwicklung falsch eingeschätzt 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 „bitter“ 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 „bitter“ 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 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 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 (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. Er ist Gründungsmitglied und seit 2010 im Vorstand der DGSens.



## 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 DGSens 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 20 Jahren in der Sensorik tätig. Die promovierte Diplom-Biologin ist Mitglied im DIN-Normenausschuss Sensorik und leitet dort die Arbeitsgruppe Sensory Claims. Sie ist eine der drei Initiatorinnen der DGSens Regionalgruppe Mitte und referiert seit über 15 Jahren im Bereich Sensorik und Marktforschung für diverse Institutionen. Ferner betreut sie verschiedene Forschungs- und Projektarbeiten.

# SINN-VOLL

## LEIPZIG

**8.** Deutsche  
Sensoriktage  
**24.-25. Oktober**



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR SENSORIK

In Kombination mit der DGSens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung am 24. Oktober 2019

## Donnerstag 24.10.2019

### Workshop Programm (optional)

- 10:00-12:00 **Workshop I:**  
*Dr. Sonja Schwarz*  
**Die Quadratur des Kreises meistern!**  
Sensorische Methoden für erfolgreiche Produktreformulierungen
- Workshop II:**  
*Dr. Dirk Minkner*  
**Konsumentenrelevante Sensorik!**  
Verbesserte Aussagekraft mittels Kalibrierung und Validierung
- Workshop III:**  
*Prof. Dr. Guido Ritter*  
**Die bittere Wahrheit!**  
Einem Grundgeschmack auf der Spur
- 12:00-12:30 Mittagsimbiss
- 12:30-14:30 Fortsetzung der Workshops I, II & III
- Teilnahmekosten\* je Workshop** (inkl. Mittagsimbiss, Pausengetränke und Workshopunterlagen):  
**290,- € für Mitglieder\* / 390,- € für Nicht-Mitglieder\***
- Bitte beachten:**  
**Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt!**  
\*alle Preise zzgl. 7% MwSt

## Donnerstag 24.10.2019

### DGSens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung

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

## Donnerstag 24.10.2019

### Abendveranstaltung Dinnerbuffet in der Penta-Lounge

- ab 19:00 „Get Together“ & gemeinsames Abendessen  
Teilnahme für DGSens e.V. Mitglieder, Teilnehmer der Sensoriktage und deren Gäste.
- Teilnahmekosten\* inkl. Speisen & Getränken: 60,- € (Studenten: 40,- €)**  
\*alle Preise zzgl. 7% MwSt

## Freitag 25.10.2019

### Deutscher Sensoriktag

„Sinn-voll“

- 09:00 **Begrüßung**  
*Dr. Dirk Minkner, Vorstandsvorsitzender DGSens e.V.*  
**Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier**
- 09:15 **„Hot Spots“ der Sensorik**
  - „Sinn-voll“, the battle continues, *T. Krahl & Dr. D. Minkner*
  - Agiles Innovationsmanagement, *Prof. Dr. A. Scharf*
  - Ethik in der Sensorik – mit gutem Gewissen forschen, *Prof. Dr. P. Hehn*

*Prof. Dr. Guido Ritter, FH Münster, iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung*
- 09:45 **Wie schmeckt Nachhaltigkeit?**  
Strategien und Chancen für die Sensorik in Zeiten von „Fridays for Future“  
*Benno Hübel, Inhaber & Geschäftsführer Sawade GmbH*
- 10:15 **Sensorische Qualität aus Berlins ältester Pralinenmanufaktur**  
Regionale Spitzenqualität ist schützenswert und bleibt ein Genuss
- 10:45 **Kaffeepause, Postersession**  
*Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer, KROHN Rechtsanwälte Partnerschaftsgesellschaft mbB*
- 11:15 **Patentierung von Geschmack - Sensorik und Recht**  
Welche Rechtsnatur hat der Geschmack und inwieweit lässt sich Geschmack schützen?  
*Dr. Sonja Schwarz, arotop food & environment GmbH*
- 11:45 **„Sinn-volle“ Untersuchungen: Sensoriker im Kampf gegen Food Fraud**  
Mit menschlichen Sinnen & analytischen Verfahren Lebensmittel-Fälschern auf der Spur
- 12:15 **Mittagspause, Postersession**
- 13:30 **Vorträge zum DGSens Förderpreis**  
Kurzvorträge der jungen Sensoriker & Preisverleihung  
*Dr. Stefan Hanke, Bitburger Braugruppe GmbH*
- 14:30 **Kraftwerk oder „Aus 4 mach Vielfalt,,**  
Ein Exkurs in Geschichte und Kunst des Bierbrauens aus sensorischer Sicht  
*Joerg Lehmann, Culinaryworld & Prof. Dr. Guido Ritter, FH Münster*
- 15:00 **Der perfekte Teller oder die Kunst der Optik**  
Emotionales Essen aus der Sicht einer Kamera ... und des Photographers  
*Dr. René Nachtsheim, Döhler GmbH*
- 15:30 **„Sinn“phonie**  
Multisensorische Einflussfaktoren auf die Geschmackswahrnehmung
- 16:00 **Verabschiedung und Ausblick 2020**  
**Teilnahmekosten\*** (inkl. Mittagessen, Pausengetränke & Tagungsband):  
**für DGSens e.V. Mitglieder 129,- €\* / für studentische Mitglieder 60,- €\* / für Nicht-Mitglieder 249,- €\* / für Studenten 100,- €\***  
\*alle Preise zzgl. 7% MwSt  
DGSens Mitglieder erhalten später exklusiv Zugriff auf Vorträge über unsere Homepage

## Deutsche Sensoriktag 2019 - Referenten



*Dr. Sonja Schwarz*



*Dr. Dirk Minkner*



*Prof. Dr. Guido Ritter*



*Prof. Dr. Jörg Meier*



*Thomas Krahl*



*Prof. Dr. Andreas Scharf*



*Benno Hübel*



*Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer*



*Dr. Stefan Hanke*



*Joerg Lehmann*



*Dr. René Nachtsheim*



*Prof. Dr. Patrick Hehn*

# Deutsche Sensoriktage

„Sinn-Voll“

**24.-25. Oktober 2019**

PENTA Hotel Leipzig

## 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 mehr als 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



PENTA Hotel  
Großer-Brockhaus 3  
04103 Leipzig

DGSens e.V.  
Deutsche Sensoriktage 2019  
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