

Fortbildungen 2021

1. Umfrage zu diversen Optionen im November 2020

2. Finales Programm

im Dezember 2020....



Fortbildungen 2021 – Nächsten Schritte

- **Zur Zeit in finaler Abstimmungsphase**
- **Integration von Webinaren**
- **„Durchführungsgarantie“**
- **5 Workshops während der Sensoriktage**



Abstimmung 1-15 Dezember

- Bzgl. Interesse und Priorisierung

Finales Programm 2021 ab Ende Dez 2020



Geplante Fortbildungen

Sensorik Tests in Covid Zeiten

Modulares Webinar

- Mehrere Blöcke (einzeln oder kombiniert buchbar)
- Ein Schwerpunkt pro Block
- Diverse Referenten
- 2-3 Stunden pro Block (tbc)
- 1 Block alle 2 Wochen (tbc)



Rolle der Sensoriker

Neue Anforderungen
an die Rolle der
Sensoriker

Panel Motivation
@ Home

Panelschulung
@ Home

Vorbereitung & Planung
von Home-Tests

Home Profiling

Methoden für
sensorische Tests @
Home

Panel Performance
Indikatoren

Geplante Fortbildungen

Neues aus der Forschung, Überraschendes in der kulinarischen Anwendung und Innovatives für die Produktentwicklung...

Referenten: Guido Ritter und Martin Wurzer-Berger (Journal Culinaire)

Geplant als **Präsenzveranstaltung** für die Sensoriktag 2021

NEU



Die süße Versuchung

halbtags

Geplant als **Webinare**



Umami - Dem Geschmack auf der Spur

halbtags



Die bittere Wahrheit

halbtags



Sauer macht lustig

halbtags

Geplante Fortbildungen

Referenten: Dirk Minkner

& Anja Mahlstedt (Mahlstedt & Partner)

Präsenzveranstaltung (Sensoriktag 2021)

halbtags

NEU

Sensory Babbel



- Sensorik Attribute & Sprache entwickeln & optimieren
- Sensorik Attribute als Interface zwischen Produktentwicklung, Marketing und Konsumenten
- Aufbau konsumentenrelevanter Sprache
- Von sensorischen Attributen zur konsumentenrelevanten Produkt Story

Webinar mit Follow-Ups

halbtags

UPDATE

Stellenwert der Sensorik



- Stellenwert sichern/wiederherstellen und ausbauen während und/oder nach Corona
- Der Einstieg zum Wechsel vom Service Center zum Business Partner
- Businessgerechte Definition und Ausrichtung Ihrer Sensorik auf den Mehrwert in Ihrem Unternehmen
- Tipps zum richtigen argumentieren und kommunizieren

Präsenzveranstaltung (Q3/Q4 2021)

2-tägig

UPDATE

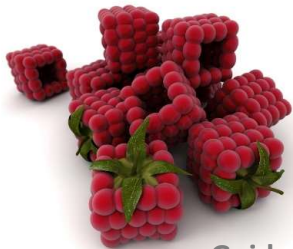
Sensory Management



- Von der Wissenschaft zum Added Value
 - Der Einstieg zum Wechsel von der taktischen zur strategischen Rolle im Unternehmen
 - Eigene Sensorik Strategien entwickeln & Ziele definieren
 - Stärken des 4D Modells der Sensorik verstehen und implementieren
- Vom Wissenschaftler zum Manager
 - Persönliche Kompetenzen & Fähigkeiten analysieren, erkennen und erweitern

Geplante Fortbildungen

NEU



Nachhaltige Ernährung der Zukunft

- Trends und Innovatives für eine nachhaltige Lebensmittel-Produktentwicklung:
 - Wird Astronautennahrung unser Essen der Zukunft?
 - Was passiert mit dem Fleischkonsum?
 - Werden wir uns an Insekten gewöhnen müssen?
 - Wie innovativ darf ein neues, innovatives Lebensmittel sein?

Guido Ritter & Martin Wurzer-Berger / halbtags

Geplant als **Webinar**

What a feeling



- Haptik von Food- und Non-Food Produkten
- Taktile Eigenschaften von Bedarfsgegenständen
- Haptik von Kosmetika
- Textur und Mundgefühl von Lebensmitteln

Sonja Schwarz / ganztägig

Geplant als **Präsenzveranstaltung** (evtl. Webinar)

NEU



Big Data in der Sensorik

- Ziele und Nutzen bei der Verwendung großer, heterogener Datenmengen
- Typische Datenquellen und deren Nutzung
- Analysemöglichkeiten

N.N. / halbtags

Geplant als **Webinar**

Aromenkunde



- Eine Einführung in die Welt der Schlüsselaromen von Lebensmitteln und Genussmitteln

Helge Fritsch / halbtags

Präsenzveranstaltung (Sensoriktage 2021 oder 2022)

Geplante Fortbildungen

NEU



Paneltraining der Zukunft

- Schulung von Onlinepanels
- Training im Home-Profiling
- Panelmotivation der Panels "at home"

Sonja Schwarz / ganztägig

Webinar (mit Probenversand)

NEU



Statistik ohne Statistik

- Sinn und Zweck der Statistik von Unterschiedsprüfungen und Profilprüfungen
- Interpretation von Ergebnissen
- Testprinzipien

Alexander Quadt / halbtags

Präsenzveranstaltung (Sensoriktage 2021)

5

NEU



Sensorische (Schnell-) Methoden

- CATA, Sorting und Napping sind nur einige der "schnellen" Sensorikmethoden.
- Praktisches Ausprobieren
- Chancen, Nutzen und Grenzen

Eva Derndorfer / halbtags

Präsenzveranstaltung (Sensoriktage 2021)

NEU



CATA – Planung, Analyse & Interpretation

- Studienplanung
- Statistische Analyse
- Chancen & Grenzen der Auswertung & Interpretation

Michael Meyners / halbtags

Präsenzveranstaltung (Sensoriktage 2021)



Deutsche Gesellschaft für Sensorik

**Wir freuen uns auf euer Feedback
vom 1-15 Dezember 2020**