

Neubewertung der Sensorik in der digitalen Welt

Sensorikdaten für Produktentwicklung, Qualitätssicherung und zur Risikoabwehr nutzen

*Kompaktwissen in
Theorie & Praxis*

DIE THEMEN

- Einsatzgebiete der Sensorik
- Vokabularentwicklung und Datenverwaltung
- Sensorik und Market Research:
Konsumentensensorik gewinnbringender nutzen!
- Sensorik und Business Intelligence:
Langfristig von Sensorikdaten profitieren!

IHRE REFERENTEN



Dr. Sonja Schwarz
arotop food & environment
GmbH, Mainz
Leiterin Marketing Research



Dr.-Ing. Andreas Müller
Risiksniffer GmbH,
Hollenstedt
Co-Gründer

Neubewertung der Sensorik in der digitalen Welt

Ziel des Seminars

Im Rahmen dieses Seminars lernen Sie, wie Sie sensorische Testmethoden als Instrument der Marktforschung, der Produktentwicklung und der Qualitätssicherung richtig einsetzen.

Nach dem Seminar kennen Sie die Unterschiede und Einsatzgebiete von Humansensorik und instrumenteller Sensorik. Zudem trainieren wir Sie im Hinblick auf Ihre sensorische Sprachentwicklung. Sie erhalten das Handwerkszeug, Daten der Konsumentensensorik zielgerichtet für Ihre Marketingaktivitäten einzusetzen. Sie erhalten ebenfalls das Handwerkszeug, sensorische Testmethoden optimal für Produktentwicklungsprojekte und zur Sicherung der Produktintegrität zu nutzen.

Nicht zuletzt sensibilisieren wir Sie dafür, die sensorisch erhobenen Datensätze aus Produktentwicklung und Qualitätssicherung auszuwerten, um langfristig davon zu profitieren.

Teilnehmerkreis

Dieses Seminar richtet sich an Mitarbeiter aus den Bereichen Produktentwicklung, F&E, Qualitätssicherung, Sensorik, Produktion und Marketing, die in ihrer täglichen Arbeit die Durchführung und Auswertung sensorischer Tests verantworten.

Ihre Referenten

Dr. Sonja Schwarz

arotop food & environment GmbH, Mainz
Leiterin Marketing Research

Dr.-Ing. Andreas Müller

Risksniffer GmbH,
Hollenstedt
Co-Gründer

Ihr Nutzen

Nach dem Seminar

- sind Sie sensibilisiert für die Anwendung einheitlichen Sensorikvokabulars
- können Sie Ihre Konsumentensensorik gewinnbringender nutzen
- haben Sie das methodische Fundament für den Einsatz der Sensorik in der Produktentwicklung und zur Sicherung Ihrer Produktintegrität
- sind Sie sensibilisiert für die langfristige Nutzung Ihrer sensorischen Datensätze

Veranstaltungshinweise

Gerne möchten wir Sie auf ergänzende Seminare hinweisen:

- Food Fraud - Abwehr in der Praxis am 10. September 2019 in München
- Lebensmittel: Kennzeichnung und Marketing am 26. September 2019 in Offenbach

Sensorikdaten gewinnbringender nutzen

Ihr Programm von 9:00 - 17:00 Uhr

09:00 Uhr

Update Sensorik

Dr. Sonja Schwarz

- Grundlagen und Einsatzgebiete der Sensorik
- Sinnesphysiologie des Menschen
- Humansensorik versus instrumentelle Sensorik

10:30 Uhr Kaffeepause

11:00 Uhr

Anforderungen an Sprache und Datenverwaltung

Dr. Sonja Schwarz

- Vokabularentwicklung mit praktischen Übungen
- Dokumentation der Ergebnisse

12:00 Uhr Gemeinsames Mittagessen

12:45 Uhr

Sensorik und Market Research in Theorie und Praxis

Dr. Sonja Schwarz

- Konsumentensensorik zielgerichtet einsetzen
- Konsumentendaten erheben, interpretieren und gewinnbringend nutzen

14:15 Uhr Kaffeepause

14:45 Uhr

Sensorik und Business Intelligence in Theorie und Praxis

Dr. Andreas Müller

- Sensorische Testmethoden zum Einsatz in der Produktentwicklung und zur Sicherung der Produktintegrität
- Möglichkeiten der Auswertung und Nutzung der sensorisch erhobenen Daten aus Produktentwicklung und Qualitätsmanagement

16:45 Uhr

Abschlussdiskussion

Dr. Sonja Schwarz, Dr. Andreas Müller

17:00 Uhr Ende des Seminars

Neubewertung der Sensorik in der digitalen Welt

ANMELDUNG UNTER

service@forum-institut.de
www.forum-institut.de
Webcode 1911970

Tel. +49 6221 500-500
Fax +49 6221 500-555



ANMELDEFORMULAR

Ja, ich nehme teil:

- Neubewertung der Sensorik in der digitalen Welt
- Ja, ich bin damit einverstanden, dass das FORUM Institut mir Informationen zu Veranstaltungen
- per E-Mail per Telefon übermitteln darf.
- Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen.

Termin/Veranstaltungsort:

Donnerstag, 28. November 2019 in Mainz

08:30 Uhr Registrierung
09:00 - 17:00 Uhr Seminar

arotop food & environment GmbH
Dekan-Laist-Straße 9 · 55129 Mainz
Tel. +49 6131 58380-0
Fax +49 6131 58380-80

Name, Vorname

Position/Abteilung

Firma

Straße

PLZ/Ort/Land

Tel./Fax

E-Mail

Ansprechpartner/-in im Sekretariat

Datum, Unterschrift

Gebühr:

€ 990,00 (+ gesetzl. MwSt.)
inkl. hochwertiger Dokumentation (auch zum Download), Zertifikat, Arbeitssessen, Erfrischungen und Kaffeepausen.

Wir können Qualität

Wir sind sehr stolz, dass die PharmaTrain Federation unser Qualitätsmanagement als exzellent bewertet und uns daher das Prädikat "Pharmatrain Center" verliehen hat.

AGB

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (Stand: 01.01.2016), die wir auf Wunsch jederzeit übersenden und die im Internet unter www.forum-institut.de/agb eingesehen werden können.



IHR ANSPRECHPARTNER



Dr. Birgit Wessels
Konferenzmanagerin Healthcare
Tel. +49 6221 500-652
b.wessels@forum-institut.de