

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 22.9.2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 15.09.2021 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab eingereicht werden
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015. www.tuev-sued.de/ms-zert

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7386**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Sensorik kompakt** am 29. September 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

ONLINE-SEMINAR

Sensorik kompakt

Ihr interaktives Methodentraining mit
Praxisfokus

Nach nur einem Tag:

- sind Sie mit dem aktuellen Stand der Wissenschaft vertraut und nutzen ihn für Ihr Unternehmen
- haben Sie Ihre Kenntnis der menschlichen Wahrnehmung verbessert, was Ihnen hilft, bessere Ergebnisse durch zielgerichtete Tests zu erzielen
- ist Ihre Methodenkenntnis verbessert und kann gezielt für repräsentative Ergebnisse eingesetzt werden
- werden Sie Ihre Produkte zielorientiert bewerten, unterscheiden und beschreiben, um sie den Kundenbedürfnissen gerecht zu gestalten
- können Sie schnell, einfach und kostengünstig eine eigene Sensorik aufbauen
- können Sie die geübten Methoden in Ihrem Unternehmen umsetzen

29. September 2021

Ihre Referentin



Elisabeth Buchinger

BEHR'S...AKADEMIE

S-7386-3-02-2

Seminarprogramm

29. 09. 2021 • 09:00 bis ca. 16:30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.15 Die menschliche Wahrnehmung als Basis der Verkostungsarbeit

- Die menschlichen Sinne verstehen, als Basis für die Arbeit in der Sensorik
- Hintergründe der individuellen Wahrnehmung verschiedener Testpersonen
- So gehen Sie mit den resultierenden Unterschieden um und schaffen eine Vergleichbarkeit

10.00 Pause

10.15 Die Gute Sensorikpraxis im Unternehmens-Alltag

- Was unter der Guten Sensorikpraxis zu verstehen ist
- Wie Sie professionelle Verkostungen für Ihr Unternehmen planen
- Die richtige Vorbereitung und Umsetzung Ihrer eigenen Verkostungen

Diskutieren Sie anschließend Ihre Vorstellungen und Erfahrung untereinander und mit der Referentin. Lassen Sie sich Tipps für die praktische Umsetzung unter den Begebenheiten in Ihrem Unternehmen geben.

11.15 Pause

11.30 Überblick über aktuelle Sensorik-(Schnell-)Methoden

- Die wichtigsten Methoden für die Verkostungspraxis
- Diese Methoden helfen Ihnen, Ihre Produkte zu charakterisieren
- Wie Sie den Fokus auf die wesentlichen Charakteristika legen, um sinnvolle und nützliche Ergebnisse zu erzielen

12.30 Mittagspause

13.30 Praxisbeispiel I: Produkte bewerten mit dem IN/OUT-Test

Anhand eines Praxisbeispiels erklärt die Referentin das Vorgehen bei der sensorischen Bewertung Ihrer Produkte. Sie lernen den IN/OUT-Test und dessen praktische Einsatzmöglichkeiten sowie seine Auswertung für Ihre Produktbewertung kennen.

14.15 Pause

14.30 Praxisbeispiel II: Produkte beschreiben mit der CATA-Methode

Die Referentin führt mit Ihnen ein Methodentraining auf Grundlage eines Praxisbeispiels durch. Sie lernen die CATA-Methode zur schnellen Unterscheidung und Beschreibung verschiedener Ausprägungen Ihres Produktes kennen. Neben der Datenerhebung werden Sie zukünftig auch deren Auswertung beherrschen.

15.15 Pause

15.30 Praxisbeispiel III: Produkte unterscheiden durch den Dreieckstest

Für ein gutes Verinnerlichen der Seminarinhalte und ein breites Spektrum an Einsatzmöglichkeiten in Ihrem Unternehmen übt die Referentin an einem weiteren Beispiel aus der Praxis mit Ihnen, wie Sie den Dreieckstest nutzen können, um herauszufinden, ob sich zwei Produkte unterscheiden. Sie erklärt Ihnen dabei die Anwendung, den Versuchsaufbau und die Auswertung.

16.15 Abschluss und Feedback

ca. 16.30 Ende des Online-Seminars

Interaktive Online-Verkostung

Die Teilnehmer erhalten vor der Veranstaltung eine Box mit Verkostungsmaterialien. Die enthaltenen Produkte werden für die Praxisbeispiele am Veranstaltungstag benötigt, um eine interaktive Verkostung zu ermöglichen. So werden die Seminarinhalte besser verinnerlicht und ein leichter Transfer in die Praxis ist möglich.

Ihre Referentin:



Elisabeth Buchinger hat an der Universität für Bodenkultur in Wien Lebensmitteltechnologie und Safety in the Food Chain studiert. Dort wurde ihre Leidenschaft für Sensorik geweckt, weshalb sie seit 2009 die Firma

Sensorikum leitet. Das Unternehmen ist im Bereich Sensorik und Ernährung tätig. Die Kunden aus Industrie, Handel, Landwirtschaft und Gastronomie schätzen die praxistauglichen Lösungen des Unternehmens. Elisabeth Buchinger ist Gründungsmitglied des Sensorik Netzwerk Österreich (SNÖ) und unterrichtet an mehreren österreichischen Hochschulen.

Wer nimmt am Online-Seminar „Sensorik kompakt“ teil?

Mitarbeiter und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung und der Produktentwicklung von Lebensmittel produzierenden Unternehmen aus verschiedenen Branchen, die eine kostengünstige und leicht umzusetzende Sensorik aufbauen oder im Unternehmen verbessern wollen.