



DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2016

Von der Idee zum Markterfolg:
**Sensorische Methoden
in der Praxis**



**28./29. September 2016
in Kronberg**

www.DLG.org/Lebensmitteltag

Von der Idee zum Markterfolg: Sensorische Methoden in der Praxis

In der Lebensmittelherstellung spielt die Sensorik in zahlreichen Prozessschritten eine entscheidende Rolle. Um den steigenden Anforderungen an Genuss- und Qualitätsprofile von Lebensmitteln gerecht zu werden und sich im Wettbewerb um die Gunst der Verbraucher zu behaupten, benötigen Unternehmen ein Set an sensorischen Testmethoden, Instrumenten und Strategien, mit denen sie in der alltäglichen Praxis effizient und zuverlässig arbeiten können. Sensorik-Beauftragte stehen in ihrer täglichen Arbeit regelmäßig vor wichtigen Entscheidungen, wie sie sensorische Methoden erfolgreich auf die Situation und die Herausforderungen ihres Unternehmens anwenden können. Das reicht von der Frage, wie man allgemeine Anerkennung für die strategische Bedeutung der Sensorik im Unternehmen schafft, bis zur gezielten Implementierung von Richtlinien, die es zu beachten gilt sowie der Umsetzung von Normen, an denen sich die sensorische Arbeit wissenschaftlich orientiert. Ebenso gilt es, trotz limitierter Zeit-, Personal- und Finanzbudgets aussagekräftige Ergebnisse zu liefern. Unter dem Thema „Von der Idee zum Markterfolg: Sensorische Methoden in der Praxis“ informieren und diskutieren auf dem diesjährigen DLG-Lebensmitteltag Experten aktuelle Entwicklungen und innovative Konzepte für die erfolgreiche und effiziente sensorische Arbeit in der Praxis.

Verleihung DLG-Sensorik Award 2016

Welche innovativen Möglichkeiten der sensorischen Arbeit aktuell in der Wissenschaft und Praxis diskutiert werden, zeigen auch die Finalisten des „DLG-Sensorik Award 2016“. Auf dem DLG-Lebensmitteltag wird der Sieger des renommierten Nachwuchs-Wettbewerbs gekürt.

Mittwoch, 28. September 2016

16:00 Uhr

City Sightseeing Frankfurt (Bustour)

19:00 Uhr

Networking-Dinner mit Dinner Speech
„Markterfolg im Zeitalter von Marke und Eigenmarke“
Günther Nessel, Geschäftsführer der Agentur
taste! food & beverage communication, Offenbach



Donnerstag, 29. September 2016

09:30 Uhr	Begrüßung und Einführung <i>Prof. Dr. Michael Doßmann</i> , Vorsitzender DLG-Fachzentrum Lebensmittel und <i>Prof. Dr. Dietlind Hanrieder</i> , Vorsitzende DLG-Ausschuss Sensorik
09:50 Uhr	Fokus 1: „Sensory testing and consumer research“ – Sensorik in einem multinationalen Konzern <i>Lisa Klein</i> , MSc Food Technology, Sensory Science, Consumer Technical Insight Technologist, Unilever Deutschland
10:30 Uhr	Fokus 2: „Analytisch, hedonisch, erfolgreich“ – sensorische Methoden für den Mittelstand <i>Peter Steinhoff</i> , Bäckermeister, Backstubenleiter und Produktentwicklung, Märkisches Landbrot
11:00 Uhr	Kaffeepause mit Posterausstellung
11:30 Uhr	„Methoden, Tools, Panels: Was wünscht sich die Branche?“ – Erfahrungen aus Sicht eines Dienstleisters <i>Christoph Sippel</i> , Eurofins Hamburg
12:00 Uhr	Graphic Recording – Bildliche Zusammenfassung des Vormittags <i>Marcus Frey</i> , Synchronzeichner Bad Vilbel
12:30 Uhr	Finale DLG-Sensorik Award 2016 (Teil 1) Nachwuchswissenschaftler präsentieren ihre Forschungsergebnisse (2 Vorträge)
13:00 Uhr	Mittagspause
13:50 Uhr	Finale DLG-Sensorik Award 2016 (Teil 2) Nachwuchswissenschaftler präsentieren ihre Forschungsergebnisse (3 Vorträge)
14:30 Uhr	Aus der Praxis: Rapid Profiling Methods <i>Silvia Peleteiro</i> , Applied Research Manager, Leatherhead Food Research
15:10 Uhr	Kaffeepause mit Posterausstellung
15:40 Uhr	Sensorische Qualität und Food-Standards: Was sagen BRC, IFS und ISO 22000? <i>Ute Wedding</i> , readL.media
16:10 Uhr	Preisverleihung DLG-Sensorik Award 2016 <i>Prof. Dr. Jörg Meier</i> , Hochschule Neubrandenburg
16:30 Uhr	Ende der Veranstaltung

- Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen am 29. September 2016, die Tagungsunterlagen, die Getränke und Speisen in den Pausen sowie das Networking-Dinner und das Freizeitprogramm am 28. September 2016. Das Networking-Dinner und die Betriebsbesichtigung müssen separat gebucht werden.
- Teilnahme:** **490 EUR zzgl. gesetzlicher MwSt.**
Die Rechnung erhalten Sie nach Anmeldeschluss. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50 EUR zzgl. MwSt. an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich. Die Teilnahme an den Fachveranstaltungen im Rahmen des DLG-Lebensmitteltages ist für Schüler und Studenten kostenfrei. Allerdings fällt eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 70 EUR (inkl. Verpflegung) an.
- Anmeldung/Internet:** www.DLG.org/Lebensmitteltag
- Anmeldeschluss:** 5. September 2016
- Veranstaltungsort:** Accenture
Campus Kronberg 1
61476 Kronberg
- Networking-Dinner
und Hotelempfehlung:** Mercure Hotel Frankfurt Eschborn Helfmann Park
Helfmann Park 1
65760 Eschborn
- Zimmerreservierung:** Stichwort „DLG“ – Bitte rufen Sie bei Bedarf bis zum 19. August 2016 Ihr Zimmer ab:
Tel. +49 6196 9697-0
Fax +49 6196 9697-100
E-Mail: h5379@accor.com
Übernachtung: 119 EUR/Nacht inkl. Frühstück
- Kontakt:** DLG e. V.
Fachzentrum Lebensmittel
Ulla Mikosch
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 24788-311
Fax +49 69 24788-8311
U.Mikosch@DLG.org