



**WirkSensorik**  
EMPATHIC FOOD TESTING

Nähere Informationen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte melden Sie sich bei Interesse bei

**WirkSensorik GmbH**  
**Dr. Uwe Geier**

Brandschneise 5  
64295 Darmstadt

+49 / (0) 61 55 / 84 21 28  
mail@wirksensorik.de

www.wirksensorik.de  
www.empathic-food-test.com



Fotografien: Charlotte Fischer, Dr. Uwe Geier

Seminarreihe 2019 / 2020  
**Lebensmittelinduzierte  
Emotionen  
im Unternehmen**

Seminar aus 4 Modulen

Seminarreihe 2019 / 2020

## **Lebensmittelinduzierte Emotionen im Unternehmen**

Methoden zur Messung **lebensmittelinduzierter Emotionen** sind eine der Innovationen in der Sensorik- und Konsumentenforschung der letzten Jahre. Zugleich gewinnt **Achtsamkeit** als Thema in unserer Gesellschaft gerade für Ernährung erheblich an Bedeutung. Für qualitätsorientierte Lebensmittelhersteller ergeben sich dadurch erhebliche Chancen. Mit der **Wirksensorik** haben wir einen Ansatz entwickelt, der die Messung lebensmittelinduzierter Emotionen mit Achtsamkeit kombiniert. Dadurch werden sehr detaillierte Aussagen über das Wirkungsprofil von Lebensmitteln möglich.

### **KENNENLERNEN & VERTIEFEN:**

Wirkung verschiedener Lebensmittel auf das körperliche und emotionale Befinden. Sicherheit in der Beobachtung gewinnen.

### **GRUNDLAGEN & HINTERGRÜNDE:**

Vergleich von Methoden, Verhältnis zu sensorischen Effekten, Vorbereitung der Probanden.

### **ANWENDUNG IM BETRIEB:**

Panel-Aufbau, Versuche mit Konsumenten, Auswertung, Rechtsrahmen, Qualitätssicherung, Einsatz im Marketing.

- *Wie kann ich das Thema für mein Unternehmen nutzen, z.B. im Marketing oder der Produktentwicklung?*
- *Welche Methoden zur Messung lebensmittelinduzierter Emotionen gibt es?*
- *Wie baue ich ein eigenes Panel auf?*
- *Welche rechtlichen Rahmenbedingungen müssen berücksichtigt werden?*

Diese und weitere Fragen beantworten wir in unserer Seminarreihe für Fachleute aus der Ernährungsbranche.



Vier aufeinander aufbauende Module zu je eineinhalb Tagen. Das Seminar qualifiziert die Teilnehmer zur Implementierung der Wirksensorik-Methode im Unternehmen.

Zielgruppe: **Fachkräfte der Ernährungswirtschaft**

Geplanter Beginn: **Sommer 2019**

Ort: **Tagungshotel in der Mitte von Deutschland**

Kosten: **etwa 2000,- €**