



**IR Seminar**

# IR INSTITUT ROMEIS

**Seminar Termin: 18. April 2018**  
**Praxisseminar Sensorik Wasser und AfG**

## Beschreibung Seminar

Es werden Grundlagen zum Messinstrument „Mensch“ sowie die Anforderungen vermittelt, die bei einer modernen Sensorik zu berücksichtigen sind. In Theorie und Praxis werden Grundlagen zu Prüfverfahren, Bewertungsschemata und ihre Auswertung erörtert. Sensorische Fehler und ihre Ursachen werden vorgestellt und typische Off-Flavours mit Beispielen thematisiert.

Besonderes Schmankerl: Sie können Produkte aus Ihrem Unternehmen im Seminar verkosten lassen. Sprechen Sie uns dafür frühzeitig an!

## Referenten

**Tobias Voß**, M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie, verstärkt die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement des Institut Romeis. Zudem ist er für den Bereich Sensorik verantwortlich – sowohl im Kundenkreis vor Ort als auch im Institut Romeis selbst.

**Dipl.-Ing. Dimo Brandt** ist im Institut Romeis seit 2004 Leiter der Abteilung „Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement“. Seine Beratungstätigkeit vor Ort in den Betrieben umfasst darüber hinaus die Qualitätssicherung, wozu auch die Ursachenermittlung bei sensorischen Fehlern gehört.

## Themen

**Physiologie der menschlichen Sinne und Grundgeschmacksarten**

**Praktische Verkostung der Grundgeschmacksarten sowie Ermittlung der individuellen Schwellenwerte**

**Grundlagen der Sensorik**

**Grundlagen verschiedener sensorischer Tests in Theorie und Praxis**

**Verkostung von Mineralwässern und Süßgetränken**

**Der Einfluss von Mineralstoffen auf den Geschmack von Wasser**

**Sensorische Fehler von Mineralwässern und AfG. Ursachen und praktische Beispielen**

**Der Schwerpunkt liegt bei der praktischen Verkostung!**

## Teilnehmerkreis

Mitarbeiter der Qualitätssicherung und Produktion in Mineralbrunnen und Getränkeindustrie, die sensorische Prüfungen durchführen.

## Ihr Nutzen

Tägliche Qualitätssicherung im Rahmen einer sensorischen Analyse ist unerlässlich, erfordert ein klares Bild von Geschmack und Aromen der eigenen Produkte und eine möglichst objektive Beurteilung durch ein Verständnis der verschiedenen Testmöglichkeiten. Schulen Sie Ihr Verkosterteam und gewährleisten Sie somit eine effiziente und zielführende Qualitätssicherung!

**Teilnahmegebühr  
370,- Euro zzgl. MwSt.**

Zusätzlich enthalten:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Abendessen inkl. Getränke am Vorabend
- Mittagessen inkl. Getränke
- Tagungsgetränke, Kaffeepausen

## Ablauf

**17.04.2018 Vorabendveranstaltung**

18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts

19:00 Uhr Abendessen u.

Erfahrungsaustausch, voraussichtlich im Hotel „Zum Grünen Kranz“

**18.04.2018 Seminarveranstaltung**

09:00 – 16:30 Uhr im ROMEIS FORUM

## Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung. Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehält Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen. - Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

### Übernachtung/Hotel

Übernachtungen bitten wir selbst zu buchen. Unsere Empfehlung:

#### Hotel Rhöner Land

Am Weißen Kreuz 20  
97723 Oberthulba  
Tel. 09736-707-0, Fax -444  
[info@hotelrhoenerland.de](mailto:info@hotelrhoenerland.de)  
[www.hotelrhoenerland.de](http://www.hotelrhoenerland.de)

#### Hotel „Zum Grünen Kranz“

Familie Scholz  
Obere Torstr. 11  
97723 Oberthulba  
Tel. 09736 4014  
[mail@zumgruenenkranz.net](mailto:mail@zumgruenenkranz.net)  
[www.zumgruenenkranz.net](http://www.zumgruenenkranz.net)

#### Landgasthof „Zum Stern“

Familie Brust  
Obererthaler Str. 23  
97762 Obererthal  
Tel. 09732-47 07, Fax. -54 00  
[info@landgasthof-stern.com](mailto:info@landgasthof-stern.com)  
[www.landgasthof-stern.com](http://www.landgasthof-stern.com)

## Praxisseminar Sensorik Wasser und AfG

Ich melde mich verbindlich an:

Laborbesichtigung 17.04.18 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba

Begrüßungsabend 17.04.18 ab 19:00 Uhr, voraussichtl. Im Hotel „Zum Grünen Kranz“

Seminar 18.04.18 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

### Teilnahmegebühr 370,- Euro zuzügl. MwSt.

(Anmeldebestätigung erfolgt nach Anmeldung, Rechnung folgt ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung)

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **[www.institut-romeis.de](http://www.institut-romeis.de)**  
(Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

**Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen (auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)**

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift