Anmeldung

iSuN
Institute for Sustainable Nutrition and Food Production
Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft

iSuN-Büro
Sandra Ibing
Telefon: 0251 83-65490
Telefax: 0251 83-65402
E-Mail: iSuN@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/isun

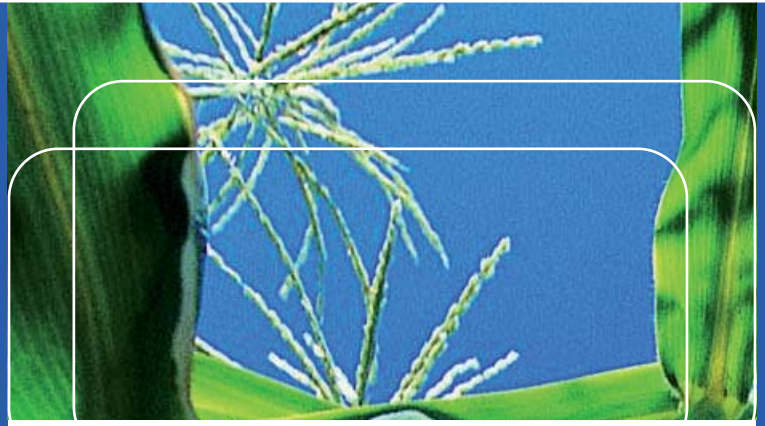
Tagungsbeitrag: 30 € (Bitte vor Ort bar bezahlen)

Die Teilnehmerzahl ist aufgrund des praktischen Teils der Veranstaltung im Sensoriklabor begrenzt. Anmeldungen bitte per Mail oder telefonisch, gerne mit einer kurzen Beschreibung einer aktuellen Problemstellung Ihres Unternehmens, auf die wir im Rahmen des Diskussionsforums Bezug nehmen können.

Veranstaltungsort
Fachhochschule Münster
Corrensstraße 25
48149 Münster

Raum D 416

Anfahrtsskizze: https://www.fh-muenster.de/fb8/ueber_uns/kontakt.php



Über das Praxisforum

Die Veranstaltungsreihe *Praxisforum Nachhaltigkeit in der Ernährung und Lebensmittelwirtschaft* diskutiert unter dem Themenfokus „Nachhaltige Ernährung und Nachhaltige Ernährungswirtschaft" innovative Konzepte, die gemeinsam mit Partnern aus der Praxis realisiert werden können.

Die Veranstaltungsreihe bietet Raum für neue Ideen und Konzepte, sie fördert Netzwerke. In diesem innovativen Forschungsnetzwerk sind neue Partner aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Gesellschaft herzlich willkommen.

Themenfelder des Praxisforums

- Nachhaltige Unternehmensführung, CSR
- Nachhaltige Produktentwicklung und Sensorik
- Logistik, Management entlang der Wertschöpfungskette
- Produktionsintegrierter Umweltschutz
- Lebensmittelsicherheit/ Lebensmittelqualität
- Nachhaltige Ernährung, Ernährungsökologie
- Methoden der Produktentwicklung und Sensorik
- Ernährungswissenschaftliche Fundierung von Lebensmittel- und Speisenangeboten
- Bewertung und Kennzeichnung nachhaltiger Lebensmittel
- Ernährung und Prävention
- Verbesserung der beruflichen Handlungskompetenz von Menschen im Ernährungs- und Verpflegungsbereich

Zukunft +++ Gesellschaft +++ Ideen +++ Umwelt +++ Gerechtigkeit +++ Wirtschaft +++ Ökologie +++ Partnerschaft +++ Sustainability +++ Wertschöpfung+++

Fachhochschule Münster University of Applied Sciences

iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft

Praxisforum Nachhaltigkeit

Lebensmittelwirtschaft und Ernährung

Aktuelles Thema:

Ist Genuss standardisierbar?

Sensorik als Instrument der nachhaltigen Produktentwicklung

28.04.2010, 16 Uhr-18.45 Uhr
Fachhochschule Münster

mit praktischem Teil im Sensoriklabor

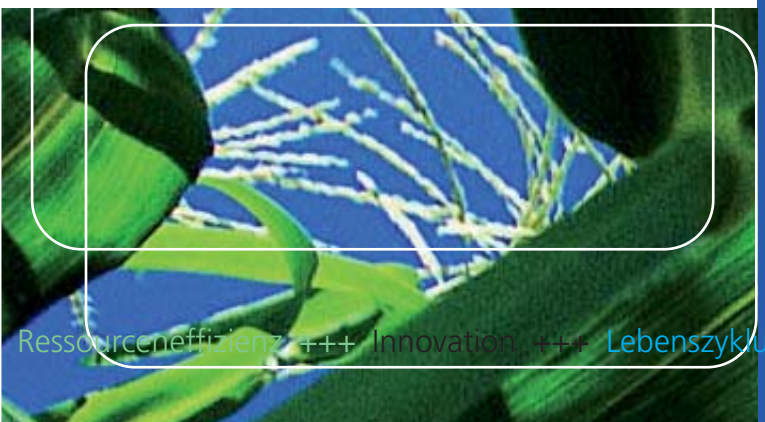
Zum Thema

Im Sinne der nachhaltigen Produktforschung dienen die Methoden der Sensorik dazu, mit Hilfe des Menschen als Messinstrument die Qualität von Lebensmitteln sicherzustellen und den Genuss für den Endverbraucher zu optimieren.

Dieses Praxisforum soll Möglichkeiten zur Integration von Sensorik in die Produktentwicklung aufzeigen, die sich auch in kleinen und mittleren Unternehmen umsetzen lassen.

Mit diesem Schwerpunkt werden aktuelle Fragestellungen thematisiert und Lösungsmöglichkeiten vorgestellt.

Schildern Sie uns mit der Anmeldung zur Veranstaltung gerne eine aktuelle Problemstellung, mit der wir uns beispielhaft auseinander setzen können!



Programm

Moderation: Prof. Dr. Guido Ritter und Dr. Thorsten Sander

16.00 Uhr
Ist Genuss standardisierbar?
Begrüßung und Einführung
Prof. Dr. Guido Ritter, Fachhochschule Münster, iSuN

16.30 Uhr
Diskussion

16.45 Uhr
Praxisrelevante sensorische Methoden

- Umsetzung sensorischer Evaluation im Unternehmen
  Diplom Oecotrophologin Anne Kochjohann, Fachhochschule Münster, iSuN
- Ein Verfahren der Diskrimination im Hinblick auf "Golden Standards"
  Diplom Oecotrophologin Inga Reckmann, Fachhochschule Münster, iSuN

Anschließend folgt ein praktischer Teil im Labor.

17.45 Uhr
Pause - Kaffee & Snack

18.00 Uhr
Ergebnisevaluation
Anne Kochjohann, Inga Reckmann

Instrumente zur Implementierung von Sensorik im Unternehmen
Dr. Thorsten Sander, Fa. Inspe-ct

18.45 Uhr
Ende

Über das iSuN - Institut

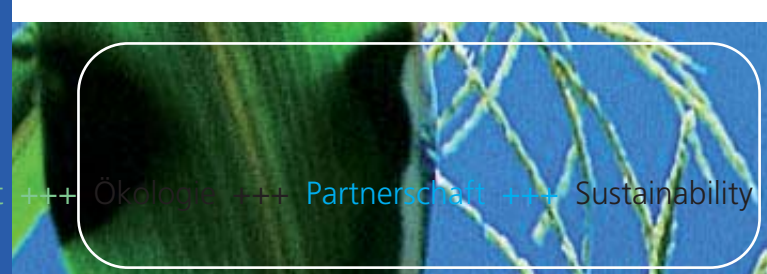
iSuN entwickelt gemeinsam mit Ernährungswirtschaft und Handel Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen, die den Menschen ermöglichen, sich in ihrem privaten Umfeld, am Arbeitsplatz, in der Schule und in anderen Settings gesund und umweltverträglich zu ernähren.

Das iSuN-Team betrachtet dabei die gesamte Wertschöpfungskette von der Beschaffung über die Logistik, Entwicklung, Produktion, Vermarktung, Zubereitung und Lagerung bis zur Wiederverwertung von Reststoffen.

Parallel geht es im iSuN um die Ernährungsforschung, in erster Linie um die Suche nach neuen Wegen zu einer gesünderen und gleichzeitig umwelt- und klimaverträglichen Ernährung in der Bevölkerung.
Das iSuN bündelt unter dem Themenfokus „Nachhaltige Ernährung" und „Nachhaltige Ernährungswirtschaft" die Kompetenzen von Ernährungswissenschaftlern, Betriebswirten, Mikrobiologen, Ingenieuren und Logistikern der Fachbereiche Oecotrophologie, Wirtschaft und Energie Gebäude Umwelt an der Fachhochschule Münster.

Als Forschungspartner bietet iSuN seinen Partnern

- Zusammenarbeit in Forschungs- und Entwicklungsprojekten
- Analyse und Bündelung des aktuellen Forschungsstands
- Initiierung von Forschungsnetzwerken
- Mitarbeit in Forschungsnetzwerken
- Vernetzung von Akteuren
- Dokumentation und Kommunikation von Innovationen und Best Practice
- Konzeption von Ernährungsstudien
- Wissenschaftliche Begleitung und Evaluation
- Erstellung von Gutachten
- Deskriptive Sensorik mittels Expertenpanels



Ressourceneffizienz +++ Innovation +++ Lebenszyklus +++ Umwelt +++ Gerechtigkeit +++ Wirtschaft +++ Ökologie +++ Partnerschaft +++ Sustainability