Doemens

Inhouse-Schulungen zur Sensorik
in der Qualitätssicherung Bier und AfG





fundiert
individuell
praxisnah

Doemens Akademie

Warum Inhouse-Schulungen zur sensorischen Qualitätssicherung?

Die Doemens Akademie führt seit Jahren maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen in der sensorischen Qualitätssicherung für Bier und AfG durch. Angesichts steigender Verbraucheranforderungen ist diese Weiterbildungsmaßnahme heute für Getränkeunternehmen absolut unverzichtbar.

Die Schulung findet entweder direkt bei Ihnen vor Ort statt, kann aber auch bei Doemens unter Nutzung modernster Räumlichkeiten abgehalten werden. Ihre spezifischen Inhalte, Ziele sowie den zeitlichen Rahmen bestimmen Sie dabei individuell nach eigenen Bedürfnissen.

In einer praxisnahen Kombination aus theoretischem Fachwissen und sensorischen Übungen trainieren die Doemens-Experten gezielt das sensorische Gedächtnis der Teilnehmenden (u.a. Mitarbeiter Qualitätssicherung, Labor, Produktentwicklung). Dies befähigt sie zur sicheren Erkennung von Produktfehlern und unterstützt Ihr Unternehmen maßgeblich bei der Qualitätskontrolle bzw. -sicherung sowie der innovativen Produktentwicklung.

Vorteile

1. **Breites, fundiertes Fachwissen der Doemens-Dozenten in der Getränke-Sensorik**
2. **Inhalte und Ziele individuell auf Ihre Schulungsbedürfnisse abgestimmt**
3. **Wissensvermittlung fundiert und praxisnah**
4. **Inhouse bedeutet Schulung bei Ihnen im vertrauten Umfeld oder bei Doemens unter Nutzung hochmoderner Räumlichkeiten**
5. **Vertraulichkeit hat bei Doemens einen hohen Stellenwert**

Mögliche Schulungselemente allgemein

- Einführung in die Sinnesphysiologie (visuell/gustatorisch/olfaktorisch/haptisch)
- Basistraining Riechen und Schmecken in der Praxis
- Sensorische Prüfmethoden (analytisch/hedonisch)
- Sensorik in der Qualitätssicherung
- Aufbau, Organisation und Schulung eines Verkosterpanels nach DIN 10961
- Grundkompetenzen und Methoden zum Trainieren eines Verkosterpanels
- Konzept zur Planung regelmäßiger Schulungen

Mögliche Schulungselemente Bier

- Flavour und Off-Flavour in Bier & Biermischgetränken
- Alterung von Bier & Biermischgetränken
- Rankingtest, Schwellenwertbestimmung, In/Out-Prüfung, Dreieckstests und weitere Unterschiedsprüfungen
- Bewertende Qualitätsprüfung mit aktuellen Verkostungsformaten (DLG, 100-Punkte-Verkostungsschema Doemens, etc.)
- Beschreibende Prüfungen und Aufbau eines Sensorikvokabulars
- Profilanalysen ausgewählter Biere & Biermischgetränke
- Differenzieren und Beschreiben ausgewählter Bierstile

Mögliche Schulungselemente AfG

- Flavour und Off-Flavour in Wasser, AfG und Säften
- Alterung von Wasser, AfG und Säften
- Ermittlung individueller MHDs durch Rangordnungsprüfungen
- Sensorische Bewertungsschemata für Wasser, AfG, Säfte
- Rohstoffsensibilisierung in Theorie und Praxis (Süßungen, Functional Ingredients, Grundstoffe, Süße-Säure-Ratio etc.)
- Sensorische Bewertung von Qualitätsparametern bei Wasser, AfG, Säften

► **Aus diesen möglichen Bausteinen stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Schulungsprogramm zusammen!**



Ansprechpartner

Inhouse-Schulung zur Sensorik in der Qualitätssicherung Bier

Philipp Wetzler
Telefon: +498985805-21
E-Mail: wetzler@doemens.org

Inhouse-Schulung zur Sensorik in der Qualitätssicherung AfG

Dr. Peter Schropp
Telefon: +498985805-22
E-Mail: schropp@doemens.org

Doemens Academy GmbH
Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing
Tel.: +49 (0) 89 85805-0
www.doemens.org

Stand:
September 2026

