



Is uw voedingsproduct consumentproof?

Kom het te weten tijdens de initiatieworkshops
Sensorische Analyse op 18/9 & 25/10 in Roeselare.

Smaak, geur, kleur, textuur of de verpakking van uw product bepalen of de consument overgaat tot een aankoop of herhaalaankoop. Onder meer op deze criteria wordt uw product vergeleken met dat van uw concurrent. Sensorische analyse helpt u om uw product beter af te stemmen op de voorkeuren van de consument.

Interreg 
France-Wallonie-Vlaanderen UNION EUROPÉENNE
EUROPESE UNIE

GoToS3

Codesign Aliment

Tijdens twee interactieve workshops maakt u kennis met de basisprincipes van sensorische analyse. U kunt een antwoord verwachten op praktische vragen als:

- Hoe evalueert u de smaak van voedingsmiddelen?
- Welke factoren beïnvloeden de smaak van mijn product?
- Hoe ervaart de consument de smaakeigenschappen?
- Hoe een product ontwikkelen op maat van de consument?
- Is er een smaakverschil tussen twee producten?
- Hoe mijn product vergelijken met andere producten op de markt?

Praktische info:

- 18/9 en 25/10
- workshops bestemd voor productiebedrijven in de voedingssector
- deelnemen is gratis, inschrijven verplicht

Praktische tips geven inzicht in hoe u smaaktesten in uw bedrijf kunt uitvoeren of hoe u de smaakvoorkeur van consumenten kunt begrijpen.

Deze workshops maken deel uit van een reeks rond het ontdekken van cocreatie technieken binnen het project Codesign Aliment. Meer info: www.codesign-aliment.eu.

Schrijf gratis in via

www.fabriekenvoerdetoekomst.be/sensorische-analyse

Met steun van:



In samenwerking met:



Locatie

Huis van de Voeding

Spanjestraat 141, B-8800 Roeselare

Meer info en activiteiten via

www.fabriekenvoerdetoekomst.be

 @FVTwwl

POWERED BY

POM

maakt werk van West-Vlaanderen