



Spoštovani !

Pomurski tehnološki park vas vabi na izkustveno delavnico

Hrana, embalaža, senzorična analiza in dober dizajn

DOBER DIZAJN, ZANESLJIVA ZNANOST: Vaša naslednja embalaža je lahko (skoraj) popolna!

Četrtek, 6.december, 2018

9:00- 9:30 registracija udeležencev

Sklop 1:SIO

9:30-9:40 **Marko Močnik**, direktor Pomurskega tehnološkega parka
Pozdravni nagovor

9:40-11:00 **Giorgio Gaino & Lorenzo Secco** (v angleščini, simultano prevajanje zagotovljeno)
Oblikovanje, dobra zasnova in dober razvoj izdelkov
Predstavitev vzorčnih modelov z mnenji

11:00-11:15 *** Odmor za kavo ***

11:15-12:00 **Tiziano Casanova** (v italijanščini, simultano prevajanje zagotovljeno)
Senzorična analiza 101
Kako se izvaja senzorična analiza

12:00-12:45 **Grega Konkolič & Petra Medved Djurašinovič** (v slovenščini)
Crowd design platforma – predstavitev platforme in praktične izkušnje

12:45-13:30 *** Odmor za kosilo ***



Sklop 2: I-CON

13:30-14:15 *Senzorična analiza "IZKUSTVO"*
(kandidatni izdelek: embalaža za mlečni izdelek)
vključeni vsi udeleženci

14:15-14:45 **Lorenzo Secco** (v angleščini, simultano prevajanje zagotovljeno)
Oblikovanje izdelka in povečanje senzorične analitične inteligence
Primer pakiranja živil

14:45-15:00 *** Odmor za kavo ***

15:00-15:30 **Lorenzo Secco** (v angleščini, simultano prevajanje zagotovljeno)
Pojasnilo poročila prave senzorične analize
na izdelku "IZKUSTVO"

15:30-16:00 **Giorgio Gaino** (v angleščini, simultano prevajanje zagotovljeno)
Vpogled v razvite proizvode, povezane z živili

Vprašanja in odgovori do 16:30

Delavnica je brezplačna. Število udeležencev je omejeno, zato pohitite s prijavo !

Prijavite se prek spletne prijavnice do zasedbe prostih mest:

<https://goo.gl/forms/uAyQYkCc7VqyYZ002>

Delavnica bo v hotelu Livada Kranjčeva ulica 12, 9226 Moravske Toplice
(<https://www.sava-hotels-resorts.com/en/terme-3000-moravske-toplice/accommodation/hotel-livada>)

Petek, 7.december, 2018

9:30-12:00 *B2B srečanja s podjetji v Pomurskem tehnološkem parku,*
Plese 9a, 9000 Murska Sobota



O temi dogodka:

Načrtovanje embalaže živil

EMBALAŽA ŽIVIL JE SPECIFIČNA

Za pravilno razvijanje pakirne rešitve živil je potreben poseben pristop. Vse funkcionalnosti embalaže za živila (vsebovanje, varovanje, prikaz obveznih informacij) so bistvenega pomena. Pri embalaži živil in pijač so za odločitev o nakupu, zaznave odločilnega pomena, saj stranka najprej pogleda, se dotakne in povonja embalažo, nato pa šele njeno vsebino.

INFORMACIJE, NE MNENJA

Projekt se lahko razvije v uspešen izdelek samo, če je dobro utemeljen z jasnimi nameni in zanesljivimi informacijami. Vendar pa je še vedno prepogosto ocena senzoričnih zaznav rezultat mnenj (»Všeč mi je, ni mi všeč, izkazalo se je, ...«) in ne zanesljivih podatkov. Senzorična analiza je zanesljivo in ponovljivo orodje za merjenje senzoričnega učinka (profila) izdelka in ocena njegovega evokativnega potenciala (spomini in čustva).

KAJ JE SENZORIČNA ANALIZA EMBALAŽE ?

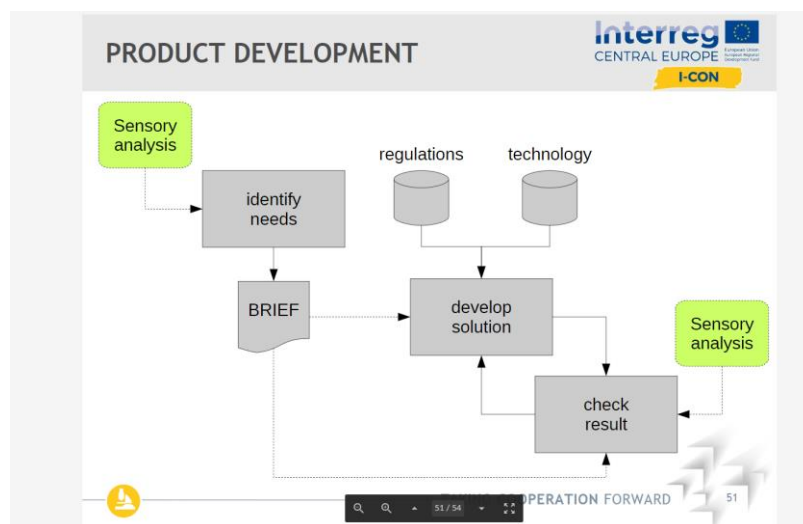
Senzorična analiza je tehnika, ki je nastala v Združenih državah Amerike in so jo najprej sprejela velika prehrabena podjetja. Danes postaja priljubljena v širokem razponu blagovnih sektorjev. To je »znanstvena disciplina, ki se uporablja za vzpodbujanje, merjenje, analizo in interpretacijo odgovorov na izdelke, ki so zaznani s čutili vida, vonja, dotika, okusa in sluha«. Stone in Sidel, Senzorične prakse vrednotenja, 1993.



PREDNOSTI SENZORIČNE ANALIZE

Senzorična analiza je lahko zelo koristna v razvoju rešitve za pakiranje kot podpora za predhodne ocene in za preverjanje končnega rezultata. Uporablja se lahko za prototipe, kot tudi za proizvodne izdelke, in sicer za:

- opredelitev novih zahtev na trgu;
- primerjavo izdelkov;
- opredelitev načinov za boljšo uveljavitev obstoječih izdelkov;
- predloge ustreznega promocijskega prikazovanja izdelkov na trgu;
- analizo trendov okusa, stranskih prednosti za proizvodnjo;
- preverjanje skladnosti razvite rešitve / izdelka z embalažo s kratkim opisom projekta.



Senzorična analiza zmanjšuje tveganje za neuspeh plasmana izdelka. Če pri razvoju ali optimizaciji izdelka, niso ustrezno obravnavane zahteve potrošnikov na eni strani in zahteve proizvodnih podjetij na drugi strani, ni verjetno, da bo novi izdelek uspešen.

Senzorična analiza je orodje za zagotavljanje stroškovno učinkovitega razvoja novih izdelkov z visoko sprejemljivostjo za potrošnike.

Za uspešen izdelek je potrebno jasno razvrstiti njegove zahteve, saj to skrajša čas razvoja.

V primeru dobre rešitve za embalažo je potrebno vstaviti senzorične zahteve vzdolž celotne izvedbe.



UNISEF -EUROISA

UNIS&F (Unindustria Servizi & Formazione Treviso, Pordenone, Italija - Unindustrijske storitve in usposabljanje Treviso Pordenone, Italija) je ustanovitelj EUROISA, prvega Inštituta za senzorično analizo v okviru sistema Confindustria, registriran kot blagovna znamka v Evropski skupnosti. Sodeluje z mednarodnimi univerzami in raziskovalnimi inštituti ter ponuja strokovno zagotovilo za senzorično kakovost blaga in storitev, zaradi česar postanejo cenejši in zaželeni v očeh stranke.

UNIS&F-EUROISA ponuja certifikate in »senzorične« storitve, ki delujejo kreativno v sektorju embalaže:

- ✓ pomoč pri kreativnem razvoju embalaže in izdelave prototipov,
- ✓ svetovanje za prepoznavanje novih izdelkov in senzorično trženje;
- ✓ potrdila in senzorične analize;
- ✓ dejavnosti usposabljanja na tem področju.

*Izvod iz prospekta: Food packaging design, UNIS&F-EUROISA, projekt I-CON project, Interreg Central Europe, 2018

O predavateljih:

Giorgio Gaino - arhitekt in industrijski oblikovalec, profesor na univerzi IUAV di Venezia (ena od prvih arhitekturnih šol v Italiji (ustanovljena leta 1926), "tematska" univerza, ki se v celoti osredotoča na oblikovanje);

Lorenzo Secco - arhitekt in industrijski oblikovalec, profesor na univerzi IUAV di Venezia, znanstveni nadzornik FabLaba Treviso, član skupine UNISEF v projektu I-CON Interreg;

Tiziano Casanova - strokovno področje človeški viri, vodja senzoričnih analiz evropskega inštituta EUROISA, Treviso, Italija; vodja senzoričnih analiz in posebnih projektov UNIS&F Unindustria Treviso, Pordenone;

dr. Petra Medved Djurašinić - vodja področij (kakovost in označevanje živil, razvoj in marketing živil, prehranska politika, inovacije v živilstvu), vodja projekta Zaveza odgovornosti, sekretarka Sekcije proizvajalcev brezalkoholnih in alkoholnih pijač, sekretarka Združenja za prehranska dopolnila, vodenje projektne pisarne GZS-ZKŽP, vodenje 5. fokusnega področja SRIP HRANA;

Grega Konkolič - strokovno izobražen s področja ekonomije, izkušeni vodja prireditev, koordinator ter vodilni facilitator na področju oblikovanja, prehrane, prenosa tehnologij itd., in avtor, prokurist (zakoniti zastopnik) ter lastnik številnih blagovnih znamk.