# Information, Anmeldung, Kosten

## Zielpublikum
Die Tagung richtet sich an Produzenten, Importeure, Händler, Qualitäts-Verantwortliche, Vertreter der Überwachung, interessierte Konsumenten, etc..

## Sprache
Die Tagung wird auf Deutsch und Englisch gehalten. Charts werden in der jeweils anderen Sprache gestaltet.

## Ort der Durchführung
Novotel Zürich City-West
Schiffbaustrasse 13, 8005 Zurich, Schweiz

## Organisation
Die Veranstaltung wird organisiert von der Fachstelle Sensorik des Instituts- für Lebensmittel- und Getränkeinnovation am Department für Life Sciences und Facility Management der ZHAW / Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

## Koordination
Annette Bongartz, Leitung Fachstelle Sensorik, ZHAW

## Sekretariat
Claudia Ruoss, ZHAW, Grüental, Postfach, CH-8820 Wädenswil,
Telefon +41 (0)58 934 59 84, Fax +41 (0)58 934 50 01,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

## Kosten
in CHF (inkl. Tagungsunterlagen, Pausenverpflegung und Lunch)

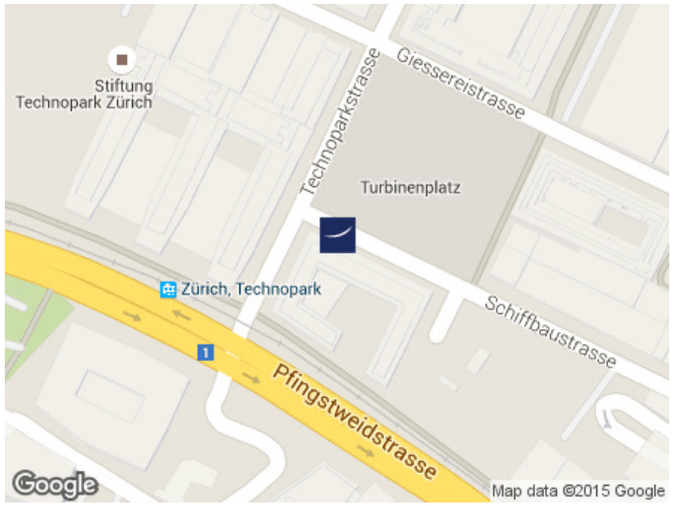
| | | | |
|---|---|---|---|
| Tagung + Workshop: | N: 700.- | F: 650.- | T: 550.- |
| Tagung: | N: 475.- | F: 425.- | T: 375.- |
| Workshop: | N: 375.- | F: 325.- | T: 275.- |

Legende
N: Normalpreis
F: Frühbucherpreis (verlängert bis 21.02.16)
T: Preis für Teilnehmer des Olive Oil Award 2016

Die Teilnahme an der Bekanntgabe der Gewinner des Olive Oil Award 2016 am Abend des 28.04.2016 ist gratis. Für Personen, welche nicht an der Tagung teilnehmen, erheben wir jedoch eine Verpflegungspauschale in Höhe von CHF 30.00.

## Anmeldung
Anmeldung bis 20. März 2016 beim Sekretariat der ZHAW oder online unter www.oliveoilaward.ch/congress
Abmeldungen sind bis zum 13. März 2016 kostenlos. Bis 27. März 2016 werden 50% der Tagungsgebühr erhoben. Bei nicht Erscheinen werden die gesamten Gebühren in Rechnung gestellt.

# Anreise / Parking




## Mit dem Zug:
S3, 5, 6, 7, 8, 9, 11 ab Zürich HB bis Bhf. Hardbrücke

## Mit der Tram/Strassenbahn:
Tram 4 ab Zürich HB bis Technopark

## Mit dem Auto:
Aus Richtung Bern/Basel auf die N3 (E60) Richtung Zürich City bis zur Ausfahrt Zürich-Altstetten.
Der Transitstrecke Richtung Zürich City/Pfingstweidstrasse folgen. Auf die linke Spur, an der Ampel links in die Technoparkstrasse einbiegen, am Etap-Hotel vorbei, rechts in die Schiffbaustrasse.

Am Flughafen auf die Autobahn Richtung Zürich.
Der Transitstrecke Richtung Chur/Luzern bis zur Ausfahrt Escher-Wyss-Platz folgen, Richtung Technopark. Weiter auf der Hardstrasse, rechts in die Schiffbaustrasse.

Stand Januar 2016 – Änderungen vorbehalten

## Hintergrund

Die Herstellung von Speiseölen ist ein aufwändiger und herausfordernder Prozess. Um ein optimales und hochstehendes Endprodukt für den Konsumenten zu erzeugen, bedarf es eines optimalen Zusammenspiels zwischen Anbau, Ernte, Verarbeitung und Lagerung. Die Existenz gesetzlicher Vorgaben, diverser Labels und selbstauferlegter betrieblicher Standards soll die Qualität von Speiseölen sicherstellen. Dennoch bestehen oftmals grosse Diskrepanzen zwischen solchen Vorgaben und den Vorstellungen von Produzenten, Importeuren und Händlern. Ausserdem entwickeln Konsumenten daneben ihre ganz persönliche Erwartungshaltung an die Endprodukte.

Dies gilt im Besonderen für Olivenöl. Die EU-Gesetzgebung und der Internationale Olivenölrat (IOC) klassifizieren Öle, abhängig davon inwieweit analytische Parameter - chemische wie sensorische - gewährleistet werden können, in verschiedene Güteklassen (z.B. extra nativ, nativ, ...). Die tatsächliche Qualität vieler Öle auf dem Markt zeigt jedoch leider, dass dies alleine als «Nachweis guter Qualität» nicht ausreicht. Es stellt sich die Frage was es braucht, um die Qualität von Olivenöl für alle Beteiligten transparent nachvollziehbar zu machen?

## Ziel der Tagung / der Workshops

Die Tagung am 28.04. ermöglicht den Teilnehmenden den mehrfachen Perspektivwechsel zwischen einem grundlegendem Qualitätsverständnis für Lebensmittel und den Sichtweisen verschiedener Marktteilnehmer, wie beispielsweise Produzenten und Händlern von Speiseöl / Olivenöl, der chemisch-analytischen und sensorischen Überwachung sowie dem Konsumenten.
Neben vielfältigen fachlichen Informationen und Diskussionen ermöglicht der Workshop am 29.04. Teilnehmenden die Möglichkeit persönlich praktische sensorische Erfahrungen mit verschiedenen Speiseölen und -fetten zu sammeln.

## Tagung - Donnerstag, 28. April 2016

| | |
|---|---|
| ab 12.00 | Registration und kleiner Stehlunch |
| 13.00 – 13.15 | **Begrüssung und Moderation**<br>Annette Bongartz, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW, Schweiz |
| 13.15 – 13.45 | **Hermeneutik und Lebensmittelsensorik**<br>Prof. Dr. Tilo Hühn, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW, Schweiz |
| 13.45 – 14.30 | **Was will der Konsument, was kann der Produzent?**<br>Philipp Notter, PrOlive, Weggis, Schweiz |
| 14.30 – 15.15 | **Die Produktion von «extra vergine» Olivenöl in hoher Qualität in Istrien**<br>Tedi and Sandi Chiavalon, Chiavalon, Vodnjan, Kroatien |
| 15.15 – 15.45 | Pause |
| 15.45 – 16.15 | **Einfluss der Harmoniebewertung auf die Entwicklung der sensorischen Qualität von Olivenöl in Europa**<br>Dieter Oberg, Informationsgemeinschaft Olivenöl / Leiter Deutsches Olivenöl Panel (DOP), Deutschland |
| 16.15 – 16.45 | **Authentizität von Olivenöl - gibt es neue Methoden?**<br>Dr. Christian Gertz, Maxfry GmbH, Hagen, Deutschland |
| 16.45 – 17.15 | **Aussagekraft chemischer Qualitätsparameter für extra native Olivenöle am Beispiel von Fettsäuren Alkyl- und Waxester**<br>Maurus Biedermann, Kant. Labor Zürich, Schweiz |
| 17.15 – 17.45 | **Olivenöl in der Schweiz: Delikatesse oder Schmiermittel für die Supermarktkassen? – die Sicht eines Food Scouts**<br>Richard Kägi, Globus, Zürich, Schweiz |
| 18.00 – 19.30 | Bekanntgabe der Gewinner des Olive Oil Award 2016 |
| ab 19.30 | Apéro riche inkl. Ausstellung Öle / Teilnehmer & Gewinner des „Olive Oil Award 2016“ |

## Workshop - Freitag, 29. April 2016

| | |
|---|---|
| ab 08.00 | Registration und Begrüssungskaffee |
| 08.30 – 08.45 | **Begrüssung und kurze Einleitung**<br>Martin Popp, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW, Schweiz |
| 08.45 – 10.15 | **Sensorische Qualität von Olivenöl**<br>Annette Bongartz, Martin Popp, Reinhard Schneller, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW, Schweiz |
| 10.15 – 10.45 | Pause |
| 10.45 – 11.15 | **Sensorische Qualität von Kakaobutter**<br>Franco Spescha, Prof. Dr. Tilo Hühn<br>Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW, Schweiz |
| 11.15 – 12.45 | **Sensorische Qualität von pflanzlichen Speiseölen (Raps-, Sonnenblumen-, Kürbiskernöl, etc.)**<br>Dr. Ludger Brühl, Dr. Bertrand Matthäus, Max Rubner-Institut (MRI), Detmold, Deutschland |
| 13.00 | Ende der Veranstaltung<br>Individuelles Mittagessen und Abreise der Teilnehmer |

Änderungen im Tagungsprogramm vorbehalten. Das definitive Tagungsprogramm wird mit den Tagungsunterlagen abgegeben.