

Die Referenten des 6. G·E·M Forums

Wie Marken schmecken. Impulse aus der Geschmacks-Forschung für die Markenführung

12. November 2013

Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE)

Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof

Geboren 1953 in Hannover

Studium der Biochemie und Molekularbiologie an der FU Freie Universität Berlin 1981 bis 1987; 1984 Diplom in Biochemie, 1987 Dr. rer. nat. Von 1987 bis 1993 Research Associate im UKE Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf, Institut für Zellbiochemie und klinische Neurobiologie; 1993 Habilitation für das Fachgebiet Zellbiochemie.

1994 folgte er dem Ruf der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Potsdam und des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE) auf die ausgeschriebene C3-Professur „Molekulare Genetik“. Seit 1994 leitet er dort die gleichnamige Abteilung, wobei er die molekulare Neurobiologie und Pharmakologie des Geschmackssinns, die Struktur-Funktionsbeziehungen von G-Protein-gekoppelten Rezeptoren sowie die biologischen Grundlagen der Nahrungsauswahl erforscht.

2013 zweifach ausgezeichnet: Die Association for Chemoreception Sciences verlieh Professor Meyerhof im April 2013 auf ihrer internationalen Fachtagung für seine herausragenden wissenschaftlichen Leistungen auf dem Gebiet der molekularen Geschmacksforschung den „International Flavors and Fragrances Award for Outstanding Research on the Molecular Basis of Taste“.

Im Rahmen des jährlichen Leopoldina-Symposiums der Klasse II (Lebenswissenschaften) erhielt Professor Meyerhof am 23. Mai 2013 seine Mitgliedsurkunde aus den Händen des Präsidenten der Nationalen Akademie der Wissenschaften Leopoldina, Professor Jörg Hacker. Die Wahl zum Mitglied ist eine besondere Anerkennung der Person von Professor Meyerhof sowie seiner wissenschaftlichen Leistungen.

Prof. Dr. Theo Smaczny

Geboren 1953 in Holzweiler

Studium der Lebensmittelchemie 1972 bis 1978 an der RWT Aachen sowie Universität Bonn, 1983 Promotion als Dr. rer. nat. in der Abteilung Lebensmittelmikrobiologie der Universität Bonn.

1983 bis 1986 Laborleiter im MTL H. J. Klupsch in Hamm (Starterkulturproduktion und -entwicklung), 1986 bis 1999 Leiter QS und F&E für die Firmen Appel & Frenzel GmbH, Löwensenf in Düsseldorf (Fisch, Feinkost, Senf, Sauerkonserven), ab 2000 Leiter QS und P sowie freiberuflich tätig für den Fisch-, Feinkostbereich der Firma Stockmeyer in Düsseldorf.

Ab 2002 u.a. Geschäftsführer der QS Quality Services GmbH bei der Firma Underberg in Rheinberg mit den Verantwortungen für Qualitätsmanagement, Forschung und Entwicklung.

Von 1989 bis 2006 sowie 2006 bis 2010 Lehraufträge für Angewandte Lebensmittelmikrobiologie und Qualitätsmanagement an der WWU Münster, 2011 Verleihung der Universitätsmedaille der WWU Münster. Seit 2010 Lehrauftrag für Integrierte Managementsysteme an der Hochschule Rhein-Waal in Kleve; dort 2012 Ernennung zum Honorarprofessor.

Dr. Uwe Löffler

Geboren 1963 in Tübingen

Chemie-Studium Universität Tübingen 1983 bis 1988, Diplom-Abschluss. Von 1989 bis 1991 Studium Physikalische Chemie, Universität Tübingen, Abschluss als Dr. rer. nat. 1995 bis 1997 Studium der Betriebswirtschaftslehre, FernUniversität Hagen, Vordiplom.

Einstieg in die Pharmazeutische Industrie 1991 bei Nordmark Arzneimittel GmbH / BASF-Pharma als Laborleiter Entwicklung; 1997 bis 1998 Leiter Betriebsentwicklung; 1998 bis 2000 Betriebsleiter Biologische Wirkstoffproduktion/Ancrod. Mitte 2000 Wechsel zur Helm AG, Hamburg, Business Development; 2001 bis 2011 Abteilungsleiter Pharm. Entwicklung; ab 2011 Abteilungsleiter Product Support.

Neben seiner Firmentätigkeit seit 2011 Dozent für Zusammenarbeit im Betrieb, Qualitätsmanagement und Pharmazeutische Technologie bei der Handelskammer Hamburg.

Dr. Claudia Rade

Geboren 1969 in Dortmund

Studium der Tierarztmedizin in Hannover 1988 bis 1993, Doktorarbeit im Fachgebiet Tierernährung 1996; Abschluss als Dr. med. vet. 1997 bis 2001 Assistentenstelle in Kleintierklinik.

Seit Februar 2001 Fachtierärztin für Tierernährung, seit Mai 2001 für Royal Canin Tiernahrung GmbH & Co. KG, Köln, tätig.

Royal Canin, 1967 gegründet, ist ein international agierender französischer Hersteller und Vertreiber von Hunde- und Katzenfutter, in Europa Marktführer im Bereich Veterinärdiäten für Hunde und Katzen. 2002 wurde Royal Canin von der Unternehmensgruppe Mars gekauft, bleibt aber als eigenständige Marke auf dem Markt.

Wolfgang K.A. Disch – Moderator

Geboren 1937 in Hamburg

Studium der BWL und VWL in Hamburg und Kiel; 1960 Dipl.-Kfm. Parallel Ausbildung bei der Commerzbank Hamburg. 1960 bis 1968 Referent für „Absatzwirtschaft“ im Wissenschaftlichen Dienst des HWWA Hamburgisches Welt-Wirtschafts-Archiv.

1968 Gründung des Verlages MARKETING JOURNAL Gesellschaft für angewandtes Marketing mbH, Hamburg. 1968 bis 2001 Chefredakteur und Verleger der Zeitschrift MARKETING JOURNAL. Verleger u.a. des Klassikers „Die Gewinnung des öffentlichen Vertrauens. Ein Lehrbuch der Markentechnik“ von Hans Domizlaff.

Seit August 2002 Mitglied des G·E·M Kuratoriums, seit April 2011 Mitglied der G·E·M Geschäftsführung, seit Februar 2012 Geschäftsführer G·E·M.

Die Referenten

6. G·E·M Forum: „Wie Marken schmecken.

12. November 2013, 09.30 bis 16.30 Uhr

Thema 1:

Wie wird der Geschmack gebildet und wie gelangt er ins Gehirn? Neueste Erkenntnisse aus der Geschmacks-Forschung

Prof. Dr. rer. nat. Wolfgang Meyerhof

Leiter der Abteilung Molekulare Genetik des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE).

Welche Rezeptoren es gibt, wie sie funktionieren und wie ihre Informationen im Gehirn verrechnet werden, ist Prof. Meyerhofs Forschungsgebiet.

Thema 2:

Getränke: Die feinen Unterschiede beim Geschmack Wie kommuniziere und realisiere ich eine gewünschte Geschmacksidee

Prof. Dr. Theo Smaczny

Leiter der Abteilung Forschung und Entwicklung der Semper idem Underberg GmbH und Geschäftsführer der QS Quality Services GmbH, Rheinberg.

Thema 3:

Pharmazeuten: Wie man den Geschmack überlistet

Dr. rer. nat. Uwe Löffler

*Leiter der Abteilung Product Support Helm AG.
20 Jahre Erfahrung in der pharmazeutisch-technologischen Entwicklung; im Rahmen dieser Tätigkeit mit Geschmacks-Maskierung befasst.*

Thema 5:

Wie schmecken Tiere? Geschmackssinn bei Hunden und Katzen

Dr. Claudia Rade

*Fachtierärztin für Tierernährung,
seit 2001 für Royal Canin Tiernahrung GmbH & Co. KG, Köln, tätig*