



# BESTELLFORMULAR

für einzelne Materialien oder Schulungssets

In der analytischen Sensorik steht der Mensch als „Messinstrument“ mit seinen sensorischen Fähigkeiten im Mittelpunkt. Entsprechend der DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1 ist das regelmäßige Überprüfen und Sensibilisieren der Sinne neben der Erweiterung der spezifischen Semantik für reproduzierbare Ergebnisse unerlässlich.

Mit unseren Schulungsmaterialien können Sie die Eignung Ihrer Prüfpersonen testen, absichern, schulen und dokumentieren und so den Vorgaben der DIN EN ISO 8586 bequem und mit minimalem Aufwand nachkommen. Dies betrifft zum Beispiel die Rekrutierung neuer Prüfpersonen, jährliche Auffrischungsschulungen, Monitoring oder den Aufbau eines neuen, internen Panels. Alle Schulungssets enthalten Übungsbeispiele und zusätzliche Utensilien für eine reibungslose Durchführung. Sie können sofort normenkonform loslegen und Tests zur Schulung des Geschmack-, Geruch-, Tast- und Sehsinns durchführen.

## Ganzheitliches Schulungskonzept

Innerhalb der Schulungssets haben Sie die Möglichkeit individuelle Schwerpunkte zu setzen und einzelne Materialien nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Zur Auswahl stehen Schwellenwertprüfungen mit verschiedenen Grundgeschmacksarten, Geruchsstifte zur Identifikation und Beschreibung von Gerüchen, haptische Tests mit unterschiedlichen Festigkeitsgraden oder Farbröhrchen mit unterschiedlichen Intensitäten und Farbtönen.

Sie können alle relevanten Übungen als komplettes Set in Form eines **großen Schulungskoffers (ab Seite 8)** bestellen oder je nach Trainingsbedarf unter **einzelnen Schulungsmaterialien (Seite 3-7)** auswählen.

Bei Fragen zur Bestellung helfen wir Ihnen gerne weiter!

*„Die Faszination der Sensorik liegt unter anderem darin, dass der Geschmack nie aufhört sich zu verändern und sich immer wieder neu definiert.“*

*Rebekka Wucher, Leiterin Sensorik*



# Erkennen von Grundgeschmacksarten

Schulungsset mit den Grundgeschmacksarten süß, sauer, bitter, salzig, umami		
<p>Sie erhalten in diesem Schulungsset abgewogene Substanzen der fünf Grundgeschmacksarten inkl. Verkostungsbecher, Hilfsmittel zur Herstellung und einem Übungsbeispiel. Direkt vor der Verkostung müssen die Substanzen nur noch in einer vorgegebenen Menge an Wasser (abhängig von der zu schulenden Personenanzahl) aufgelöst werden.</p>		
Schulungsset	60,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Preis für die Schulung von bis zu <b>5 Personen</b>
	109,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Preis für die Schulung von bis zu <b>10 Personen</b>
<p><b>Set für Neueinsteiger</b> <i>NEU</i></p> <p>Höher konzentrierte Grundgeschmacksarten zur Vorauswahl und Rekrutierung von Prüfpersonen:</p> <p>Anzahl (Bitte angeben): <input type="checkbox"/> 5 Personen <input type="checkbox"/> 10 Personen <input type="checkbox"/> andere Personenanzahl</p>		
<p><b>Set für geschulte Prüfer</b></p> <p>Niedrig konzentrierte Grundgeschmacksarten für bereits erfahrene Prüfpersonen:</p> <p>Anzahl (Bitte angeben): <input type="checkbox"/> 5 Personen <input type="checkbox"/> 10 Personen <input type="checkbox"/> andere Personenanzahl</p>		
Die Bestellung einzelner Grundgeschmacksarten ist auf Anfrage möglich.		



# Schwellenwertprüfung

Schwellenwertprüfung für einzelne Grundgeschmacksarten					
<p>Sie erhalten in diesem Schulungsset abgewogene Substanzen einer Grundgeschmacksart in aufsteigender Konzentration inkl. Verkostungsbecher, Hilfsmittel zur Herstellung und einem Übungsbeispiel. Direkt vor der Verkostung müssen die Substanzen nur noch in einer vorgegebenen Menge an Wasser (abhängig von der zu schulenden Personenanzahl) aufgelöst werden.</p>					
Schulungsset	60,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Preis für die Schulung von bis zu <b>10 Personen</b>			
	109,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Preis für die Schulung von bis zu <b>20 Personen</b>			
Anzahl (Bitte ankreuzen):	Grundgeschmacksart <b>süß</b>	<input type="checkbox"/>	10 Personen	<input type="checkbox"/>	20 Personen
	Grundgeschmacksart <b>sauer</b>	<input type="checkbox"/>	10 Personen	<input type="checkbox"/>	20 Personen
	Grundgeschmacksart <b>bitter</b>	<input type="checkbox"/>	10 Personen	<input type="checkbox"/>	20 Personen
	Grundgeschmacksart <b>salzig</b>	<input type="checkbox"/>	10 Personen	<input type="checkbox"/>	20 Personen
	Grundgeschmacksart <b>umami</b>	<input type="checkbox"/>	10 Personen	<input type="checkbox"/>	20 Personen
	Grundgeschmacksart (bitte hier angeben) →	_____	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

# Erkennen von Farbbrangfolgen

## Schulungsset für Farbreihen und Farbverläufe

Sie erhalten bei allen optischen Farbbrangfolgen ein Set aus zehn unterschiedlichen Intensitätsstufen zur Sortierung von Hell nach Dunkel.

<b>Schulungsset <u>nasses Medium</u></b> Farbreihe bzw. -verlauf, 10er Set	<b>Einzelpreis / Set: 75,- €</b> inkl. Aufbewahrungskoffer zzgl. MwSt. & Versandkosten	Staffelpreise ab einer Bestellmenge von: <b>5 Sets:</b> 53,00 € / Set inkl. Aufbewahrungskoffer <b>10 Sets:</b> 50,00 € / Set inkl. Aufbewahrungskoffer
Schulungsset im nassen Medium (Bitte Anzahl angeben)	Farbreihe rot	
	Farbreihe gelb	
	Farbreihe grün	
	Farbverlauf rot-violett-blau	
	Farbverlauf gelb-grün-blau	
<b>Schulungsset <u>trockenes Medium</u></b> Farbreihe, 10er Set	<b>Einzelpreis / Set: 86,- €</b> inkl. Aufbewahrungskoffer zzgl. MwSt. & Versandkosten	Staffelpreise ab einer Bestellmenge von: <b>5 Sets:</b> 62,00 € / Set inkl. Aufbewahrungskoffer <b>10 Sets:</b> 56,00 € / Set inkl. Aufbewahrungskoffer
Schulungsset im trockenen Medium (Bitte Anzahl angeben):	Farbreihe graphit	



# Haptischer Test

- ▶ Auf Silikonbasis
- ▶ Mehrjährig haltbar
- ▶ Einfach zu desinfizieren

Haptischer Test mit unterschiedlichen Festigkeitsstufen (weich bis fest)		
Schulungsset (10er Rangfolge)	130,- € <small>zzgl. MwSt. &amp; Versandkosten</small>	Preis pro Set für 1 Rangfolge
	109,- € <small>zzgl. MwSt. &amp; Versandkosten</small>	Preis pro Set ab 7 Rangfolgen
Bitte <b>Anzahl</b> angeben:		
		

# Geruchsstifte-Set *MIT NEUEN AROMEN*

Geruchsstifte-Set „Pflanzliche Milchersatzprodukte“				
Das Schulungsset beinhaltet zehn typische Aromakomponenten aus dem Bereich der pflanzlichen Alternativen und orientiert sich an nachweisbaren Substanzen in pflanzlichen Rohstoffen wie Hafer, Mandel, Kokos und Soja.				
Hafer, <i>NEU</i> getreidig, süßlich	Kokos, <i>NEU</i> erdig, frisch	Bittermandel	Nussig, <i>NEU</i> röstig, süßlich	Getreidig, <i>NEU</i> süßlich, herb
Grün-grasig	Fruchtig-würzig, erdig	Kohlartig	Zitrus, blumig	Karton, pappig
Set mit 10 Stiften <u>inkl.</u> Aufbewahrungskoffer	97,- € <small>zzgl. MwSt. &amp; Versandkosten</small>		Anzahl:	
Nachfüll-Set mit 10 Stiften <u>ohne</u> Aufbewahrungskoffer	75,- € <small>zzgl. MwSt. &amp; Versandkosten</small>		Anzahl:	
Bitte kreuzen Sie hier die Art der Beschriftung auf den Geruchsstiften an:				
	Stiftbeschriftung <u>mit Zufallscode</u> Die Auflösung der Codierung ist im Set enthalten.			Stiftbeschriftung <u>mit dem Namen des Aromas</u>
				

# Trinkwasser-Testkit

## Trinkwasser-Testkit zur Schulung von Trinkwasserprobenehmern und sensorischen Prüfpersonen im Bereich Trinkwasser

Sie erhalten in diesem Schulungsset Übungen zur visuellen und geruchlichen Beurteilung von Trinkwasser. Übungsbeispiele inklusive Prüfformulare sind im Set enthalten.

86,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Trinkwasser-Testkit inkl. Aufbewahrungskoffer <b>STANDARD (5 Gerüche, 5 visuelle Attribute)</b> Visuell: Trübung, Rost, Metallsplitter, Braunfärbung, neutral Geruch: Gras, Chlor, pilzig, modrig/muffig, neutral	Anzahl:	
86,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Trinkwasser-Testkit inkl. Aufbewahrungskoffer <b>INDIVIDUELL (5 Gerüche, 5 visuelle Attribute)</b> Bitte kreuzen Sie jeweils 5 Gerüche und 5 visuelle Attribute in der Tabelle (siehe unten) an.	Anzahl:	
40,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Nachfüllpackung Geruchstifte <b>STANDARD oder INDIVIDUELL (5 Gerüche)</b>	Anzahl:	
40,- € zzgl. MwSt. & Versandkosten	Nachfüllpackung Visuell <b>STANDARD oder INDIVIDUELL (5 visuelle Attribute)</b>	Anzahl:	

**Visuell (Bitte bei Auswahl „INDIVIDUELL“ hier 5 visuelle Attribute ankreuzen!)**

<input type="checkbox"/>	Trübung	<input type="checkbox"/>	Braunfärbung	<input type="checkbox"/>	Ölfilm
<input type="checkbox"/>	Rost	<input type="checkbox"/>	Grünfärbung	<input type="checkbox"/>	neutral
<input type="checkbox"/>	Metallsplitter	<input type="checkbox"/>	Gelbfärbung	<input type="checkbox"/>	

**Geruch (Bitte bei Auswahl „INDIVIDUELL“ hier 5 Gerüche ankreuzen!)**

<input type="checkbox"/>	Gras	<input type="checkbox"/>	modrig / muffig	<input type="checkbox"/>	fäkalisch
<input type="checkbox"/>	Chlor	<input type="checkbox"/>	fischig	<input type="checkbox"/>	neutral
<input type="checkbox"/>	pilzig	<input type="checkbox"/>	faulig / schwefelig	<input type="checkbox"/>	



# Geruchsstifte

## Aromenauswahl für einzelne Geruchsstifte oder Schulungssets




Für Aromatrainings können Sie Ihr Geruchsstifte-Set in der unten aufgeführten Tabelle individuell zusammenstellen.

<b>Set mit 10 Stiften</b> inkl. Aufbewahrungskoffer	<b>97,- €</b> zzgl. MwSt. & Versandkosten	<b>Bitte ankreuzen bzw. Anzahl angeben:</b>	
<b>Nachfüll-Set mit 10 Stiften</b> ohne Aufbewahrungskoffer	<b>75,- €</b> zzgl. MwSt. & Versandkosten		
<b>Einzelner Stift</b> (außerhalb des 10er-Sets)	<b>9,50 €</b> zzgl. MwSt. & Versandkosten		

Bitte kreuzen Sie hier die Art der Beschriftung auf den Geruchsstiften an:

<b>Stiftbeschriftung mit Zufallscode</b> Die Auflösung der Codierung ist im Set enthalten.	<b>Stiftbeschriftung mit dem Namen des Aromas</b>
---	---

Bitte geben Sie hier Ihre Aromenauswahl an!	<b>Schwerpunkt <u>Früchte</u></b>					
	<input type="checkbox"/>	Ananas	<input type="checkbox"/>	Heidelbeere	<input type="checkbox"/>	Maracuja
	<input type="checkbox"/>	Apfel	<input type="checkbox"/>	Himbeere	<input type="checkbox"/>	Orange
	<input type="checkbox"/>	Aprikose	<input type="checkbox"/>	Holunderbeere	<input type="checkbox"/>	Pfirsich
	<input type="checkbox"/>	Banane	<input type="checkbox"/>	Kirsche	<input type="checkbox"/>	Schwarze Johannisbeere
	<input type="checkbox"/>	Erdbeere	<input type="checkbox"/>	Mango	<input type="checkbox"/>	Zitrone
	<b>Schwerpunkt <u>Kräuter &amp; Gewürze</u></b>					
	<input type="checkbox"/>	Anis	<input type="checkbox"/>	Gewürznelke	<input type="checkbox"/>	Oregano
	<input type="checkbox"/>	Basilikum	<input type="checkbox"/>	Ingwer	<input type="checkbox"/>	Paprika
	<input type="checkbox"/>	Bohnenkraut <i>neue Rezeptur</i>	<input type="checkbox"/>	Knoblauch	<input type="checkbox"/>	Pfefferminze
	<input type="checkbox"/>	Dill	<input type="checkbox"/>	Muskat	<input type="checkbox"/>	Thymian
	<input type="checkbox"/>	Fenchel	<input type="checkbox"/>	Olive	<input type="checkbox"/>	Wacholder
	<b>Schwerpunkt <u>Milch &amp; Käse</u></b>					
	<input type="checkbox"/>	Blue Cheese	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>	Parmesan
	<input type="checkbox"/>	Butter	<input type="checkbox"/>	Emmentaler	<input type="checkbox"/>	Joghurt <i>NEU</i>
	<b>Sonstige <u>Lebensmittelaromen</u></b>					
	<input type="checkbox"/>	Bittermandel	<input type="checkbox"/>	Honig <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Rauch
	<input type="checkbox"/>	Erdnuss	<input type="checkbox"/>	holzig, harzig, ätherisch <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Tomate
	<input type="checkbox"/>	Haselnuss	<input type="checkbox"/>	Kokos	<input type="checkbox"/>	Vanille
	<input type="checkbox"/>	Kaffee „Mokka“	<input type="checkbox"/>	Milkschokolade	<input type="checkbox"/>	Walnuss
	<input type="checkbox"/>	Karamell	<input type="checkbox"/>	Dunkle Schokolade <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Zimt
	<input type="checkbox"/>	Kartoffel	<input type="checkbox"/>	Menthol <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Zwiebel

Bitte hier Auswahl angeben!	<b>Fehlaromen Allgemein</b>					
	<input type="checkbox"/>	Ammoniak	<input type="checkbox"/>	faulig / schwefelig	<input type="checkbox"/>	malzig
	<input type="checkbox"/>	Chlor	<input type="checkbox"/>	fischig	<input type="checkbox"/>	modrig / muffig
	<input type="checkbox"/>	erdig / schimmelig	<input type="checkbox"/>	gärig	<input type="checkbox"/>	pilzig
	<input type="checkbox"/>	Essig / stechend	<input type="checkbox"/>	grün / grasig	<input type="checkbox"/>	würzig / fleischig
	<input type="checkbox"/>	fäkalisch	<input type="checkbox"/>	Karton / pappig	<input type="checkbox"/>	
	<b>Fehlaromen Fettverderb</b>					
	<input type="checkbox"/>	Buttersäure (schweißig / käsig)	<input type="checkbox"/>	Heptenal (grün-fermentiert)	<input type="checkbox"/>	Propionsäure (stechend-säuerlich)
	<input type="checkbox"/>	Capronsäure (stechend / nach Ziege)	<input type="checkbox"/>	Decadienal (Frittierfett, fett-röstig)	<input type="checkbox"/>	
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>					

## Großer Schulkoffer

Komplettes Schulungsset: Grundgeschmacksarten, Schwellenwertprüfung, Geruchsstifte, visueller Test, Haptik sowie Dreieckstest & Rangordnungsprüfung



- ▶ Ganzheitliches Schulungskonzept mit allen relevanten sensorischen Trainingseinheiten
- ▶ Individuelle Auswahloptionen innerhalb aller Übungen
- ▶ Zusätzliche Übungen wie Dreieckstest und Rangordnungsprüfung
- ▶ Minimaler Vorbereitungsaufwand und praktische Aufbewahrung
- ▶ Normkonformer Nachweis Ihrer sensorischen Fähigkeiten

Großer Schulkoffer  
(komplettes Schulungsset)

856,- €  
zzgl. MwSt. & Versandkosten

Grundgeschmacksarten süß, sauer, bitter, salzig, umami



Anzahl Prüfpersonen (Bitte ankreuzen):

10 Personen

20 Personen

30 Personen

Schwellenwertprüfung



süß

salzig

sauer

umami

bitter

Anzahl Prüfpersonen (Bitte ankreuzen):

10 Personen

20 Personen

30 Personen

Ich benötige die passende Anzahl an Bechern für meine Prüfpersonen (Bitte ankreuzen).  
Zusätzliche Kosten für Becher pro 10 Personen: 11,- € (zzgl. MwSt.)



## Geruchsstifte



Bitte kreuzen Sie hier die Art der Beschriftung auf den Geruchsstiften an:

<input type="checkbox"/>	<b>Stiftbeschriftung mit Zufallscode</b> Die Auflösung der Codierung ist im Set enthalten.	<input type="checkbox"/>	<b>Stiftbeschriftung mit dem Namen des Aromas</b>	
▶ Sie erhalten von uns ausgewählte Aromen aus den folgenden Bereichen:  (Bitte kreuzen Sie Ihre/n Schwerpunkt/e an.)	<input type="checkbox"/>	Früchte	<input type="checkbox"/>	Sonstige Lebensmittelaromen
	<input type="checkbox"/>	Kräuter & Gewürze	<input type="checkbox"/>	Fehlaromen Allgemein
	<input type="checkbox"/>	Milch & Käse	<input type="checkbox"/>	Fehlaromen Fettverderb

▶ Oder Sie stellen Ihre Aromen individuell zusammen. Bitte kreuzen Sie hier insgesamt 12 Aromen an:

Bitte geben Sie hier Ihre Aromenauswahl an!	<b>Schwerpunkt Früchte</b>					
	<input type="checkbox"/>	Ananas	<input type="checkbox"/>	Heidelbeere	<input type="checkbox"/>	Maracuja
	<input type="checkbox"/>	Apfel	<input type="checkbox"/>	Himbeere	<input type="checkbox"/>	Orange
	<input type="checkbox"/>	Aprikose	<input type="checkbox"/>	Holunderbeere	<input type="checkbox"/>	Pfirsich
	<input type="checkbox"/>	Banane	<input type="checkbox"/>	Kirsche	<input type="checkbox"/>	Schwarze Johannisbeere
	<input type="checkbox"/>	Erdbeere	<input type="checkbox"/>	Mango	<input type="checkbox"/>	Zitrone
	<b>Schwerpunkt Kräuter &amp; Gewürze</b>					
	<input type="checkbox"/>	Anis	<input type="checkbox"/>	Gewürznelke	<input type="checkbox"/>	Oregano
	<input type="checkbox"/>	Basilikum	<input type="checkbox"/>	Ingwer	<input type="checkbox"/>	Paprika
	<input type="checkbox"/>	Bohnenkraut <i>neue Rezeptur</i>	<input type="checkbox"/>	Knoblauch	<input type="checkbox"/>	Pfefferminze
	<input type="checkbox"/>	Dill	<input type="checkbox"/>	Muskat	<input type="checkbox"/>	Thymian
	<input type="checkbox"/>	Fenchel	<input type="checkbox"/>	Olive	<input type="checkbox"/>	Wacholder
	<b>Schwerpunkt Milch &amp; Käse</b>					
	<input type="checkbox"/>	Blue Cheese	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>	Parmesan
	<input type="checkbox"/>	Butter	<input type="checkbox"/>	Emmentaler	<input type="checkbox"/>	Joghurt <i>NEU</i>
	<b>Sonstige Lebensmittelaromen</b>					
	<input type="checkbox"/>	Bittermandel	<input type="checkbox"/>	Honig <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Rauch
	<input type="checkbox"/>	Erdnuss	<input type="checkbox"/>	holzig, harzig, ätherisch <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Tomate
	<input type="checkbox"/>	Haselnuss	<input type="checkbox"/>	Kokos	<input type="checkbox"/>	Vanille
	<input type="checkbox"/>	Kaffee „Mokka“	<input type="checkbox"/>	Milkschokolade	<input type="checkbox"/>	Walnuss
	<input type="checkbox"/>	Karamell	<input type="checkbox"/>	Dunkle Schokolade <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Zimt
	<input type="checkbox"/>	Kartoffel	<input type="checkbox"/>	Menthol <i>NEU</i>	<input type="checkbox"/>	Zwiebel
	<b>Fehlaromen Allgemein</b>					
	<input type="checkbox"/>	Ammoniak	<input type="checkbox"/>	faulig / schwefelig	<input type="checkbox"/>	malzig
	<input type="checkbox"/>	Chlor	<input type="checkbox"/>	fischig	<input type="checkbox"/>	modrig / muffig
	<input type="checkbox"/>	erdig / schimmelig	<input type="checkbox"/>	gärig	<input type="checkbox"/>	pilzig
	<input type="checkbox"/>	Essig / stechend	<input type="checkbox"/>	grün / grasig	<input type="checkbox"/>	würzig / fleischig
	<input type="checkbox"/>	fäkalisch	<input type="checkbox"/>	Karton / pappig	<input type="checkbox"/>	
<b>Fehlaromen Fettverderb</b>						
<input type="checkbox"/>	Buttersäure (schweißig / käsige)	<input type="checkbox"/>	Heptenal (grün-fermentiert)	<input type="checkbox"/>	Propionsäure (stechend-säuerlich)	
<input type="checkbox"/>	Capronsäure (stechend / nach Ziege)	<input type="checkbox"/>	Decadienal (Frittierfett, fett-röstig)	<input type="checkbox"/>		

<b>Visueller Test</b>	<input type="checkbox"/>	rot (flüssig)	<input type="checkbox"/>	grün (flüssig)		
	<input type="checkbox"/>	gelb (flüssig)	<input type="checkbox"/>	graphit (trocken)		
<b>Dreieckstest &amp; Rangfolge</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Weitere Vertiefungen für den Geruchs- und Geschmackssinn.</li> <li>▶ 2x Dreieckstest im Geruch, 1x Dreieckstest im Geschmack</li> <li>▶ 1x Rangordnungsprüfung Geschmack</li> </ul>						
<b>Anzahl Prüfpersonen (Bitte ankreuzen):</b>	<input type="checkbox"/>	10 Personen	<input type="checkbox"/>	20 Personen	<input type="checkbox"/>	30 Personen
Für den haptischen Test sind zwei 10-stufige Rangfolgen im Koffer enthalten.						

## Verkostungsgläser „muva“

Unser neu entwickeltes Sensorik-Verkostungsglas eignet sich besonders für Milch-Tastings – aber auch für andere Getränke!

- ▶ Ideales Handling
- ▶ Leichtes Anwärmen der Probe in der Hand
- ▶ Brilliant & klar
- ▶ Spülmaschinenfest

<b>Einzelpreis Tasting-Glas „muva“</b>	<b>15,50 €</b> zzgl. MwSt. & Versandkosten	Bitte Anzahl angeben:	
<b>4er-Set Tasting-Gläser „muva“</b>	<b>48,50 €</b> zzgl. MwSt. & Versandkosten	Bitte Set-Anzahl angeben:	





## Sensorisches Referenzmaterial

Bereiche:

- ▶ Sensorik Rangfolge
- ▶ Sensorik Dreieckstests
- ▶ Sensorik Fette & Öle

Weitere Informationen: [www.muva.de/analytische-qs](http://www.muva.de/analytische-qs)

# Weitere Angaben zu Ihrer Bestellung

Bitte senden Sie die ausgefüllte Bestellung per E-Mail an [bestellung@muva.de](mailto:bestellung@muva.de) oder per Fax an +49 831-5290 197.

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Bestell-Nr.: \_\_\_\_\_

**Lieferanschrift:**

Firma:			
Straße / Hausnr.:		PLZ / Ort:	
Ansprechpartner:			
E-Mail:			
Telefon:			

**Rechnungsanschrift (falls abweichend):**

Firma:			
Straße / Hausnr.:		PLZ / Ort:	
Ansprechpartner:			

**Bemerkung zur Bestellung:**

Ich stimme zu, dass meine E-Mail-Adresse zur Sendungsverfolgung an den Versanddienstleister übermittelt wird.

Bitte beachten Sie die geltenden [Allgemeinen Geschäftsbedingungen](#) (AGB) sowie die aktuelle [Datenschutzerklärung](#) der muva kempten GmbH unter [www.muva.de](http://www.muva.de). (Für EU-Auslandskunden: Die Leistungen der muva kempten werden ab 01.01.2010 unter Verwendung der EU-Ust-Ident.-Nr. in Anspruch genommen.)

## Ihre Ansprechpartnerinnen

Rebekka Wucher, Abteilungsleitung Sensorik  
+49 (0) 831/5290-236, [rebekka.wucher\(at\)muva.de](mailto:rebekka.wucher(at)muva.de)

Ronja Probst, Stellv. Abteilungsleitung Sensorik  
+49 (0) 831/5290-234, [ronja.probst\(at\)muva.de](mailto:ronja.probst(at)muva.de)



SENSORIK

Bei Fragen beraten wir Sie gerne!