

Instrumente der QS

Inhouse-Schulung für Stiegl „und stolz drauf“!

Stiegl ist eine Privatbrauerei mit einer langen Tradition, vor allem auf die Qualität der Biere wird ein besonderer Fokus gelegt. Das Stiegl-Bierportfolio ist außergewöhnlich und erfreut sich in Salzburg sowie in ganz Österreich großer Beliebtheit. Auch in Sachen Qualität steht Stiegl an vorderster Front und stellt höchste Ansprüche an sich selbst. Hierbei wird vor allem der Sensorik als eines der wichtigsten Instrumente der Qualitätssicherung eine besondere Bedeutung zugesprochen. Grund genug für Jörg Kaltenecker, Leiter Qualitätssicherung bei Stiegl, eine Inhouse-Sensorik-Schulung zur Ausbildung neuer Kandidaten sowie zur Auffrischung der Kenntnisse bereits erfahrener Verkoster von Doemens durchführen zu lassen.

Mit der Intention das interne Sensorik-Team weiterzuentwickeln und die sensorischen Fähigkeiten im Rahmen der Qualitätskontrolle auszubauen, durften 18 Mitarbeiter aus den verschiedenen Bereichen der Stiegl-Brauerei (Brautechnik, Marketing, Verkauf, Schankservice, Stiegl-Gut Wildshut) an dem praxisorientierten Training teilgenommen, welches individuell für die Bedürfnisse der Brauerei zugeschnitten wurde. Durch eine Vielzahl von Verkostungen wurden die theoretischen Inhalte praxisgerecht vertieft und somit verinnerlicht.

Julia Bär, Sensorik-Expertin der Doemens Genussakademie, stellte ein zweitägiges Schulungsprogramm zusammen, mit dem Ziel, ein vielseitiges Verkosterpanel aus bereits geschulten,



aber auch ungeschulten Mitarbeitern aufzubauen und innerhalb des Unternehmens zu etablieren. Die auf den ersten Blick recht bunt zusammengewürfelte Gruppe förderte insbesondere durch die unterschiedlichen Sichtweisen ausgeprägte Interaktionen. Beginnend mit der Vermittlung wichtiger theoretischer Grundlagen zum Thema Sensorik in der Qualitätssicherung wurden die Prüfpersonen im nächsten Schritt mithilfe standardisierter Basisübungen geschult. Das Erkennen von Aromastoffen, das Zuordnen der Grundgeschmacksarten sowie das Beschreiben des Mundgefühls als Warm-up für die Sinne diente zunächst zur Orientierung hinsichtlich Einsatz und Funktionsweise der Sinnesorgane. Im nächsten Schritt sollten schließlich die eigenen Fähigkeiten erkannt und zielgerichtet eingesetzt werden. Weiterführende Übungen wie Schwellenwertbestimmung oder Fehleroma-

analyse dienten der Ausbildung und Schulung im bereits fortgeschrittenem Stadium. Durch die Anwendung verschiedener Prüfmethode konnten die zu Anfang erlernten Basiswerkzeuge durch die Verkostung zahlreicher Produkte aus dem Stiegl-Sortiment auf weitaus komplexere Fragestellungen ausgeweitet werden.

Fazit

Dass eine Schulung zum Thema „Sensorik in der Qualitätssicherung“ nicht nur die Produktqualität, sondern auch den Biergenuss als Erlebnis fördert, darüber waren sich die Stiegl-Teilnehmer unisono einig! □



Andreas Hofbauer
Leiter Öffentlichkeitsarbeit
Doemens
www.doemens.org