

Fester Bestandteil im Produktionsalltag

Ein Blick hinter die Kulissen moderner Qualitätssicherung bei einer Großbrauerei

Die Qualitätssicherung nimmt in modernen Getränkeunternehmen eine Schlüsselrolle ein. Wie sich die sensorische Qualitätssicherung als fester Bestandteil im Produktionsalltag etablieren lässt und welche Bedeutung gezielte Mitarbeiterschulungen dabei haben, zeigt das Interview mit Frank Eisenblätter, Leiter Qualitätssicherung bei Oettinger Getränke, anhand praxisnaher Einblicke in standortübergreifenden Inhouse-Schulungen.



Bild: Oettinger

BRAUINDUSTRIE (BI): Was verstehen Sie, Herr Eisenblätter, als Leiter Qualitätssicherung von Oettinger Getränke, unter „Qualitätssicherung“ im Produktionsprozess für Getränke?

Frank Eisenblätter: Aufgabe der Qualitätssicherung (QS) ist es sicherzustellen, dass die hergestellten Getränke den vorgegebenen Spezifikationen und damit den Erwartungen der Kunden entsprechen. Neben der Einhaltung der Qualitätsvorgaben sind die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen und die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit Schwerpunkte der QS.

» Die Sensorik ist fester Bestandteil in den Prüfplänen der Oettinger Getränke.

Frank Eisenblätter,
Leiter Qualitätssicherung
Oettinger Getränke



Bild: Oettinger

Dazu bedarf es neben der analytischen Kontrolle aller Herstellungsstufen durch das chemisch-technische- und das mikrobiologische Labor auch einer prozessbegleitenden Betriebskontrolle, welche sich beispielsweise um die Funktionalität der zahlreichen inline-Messsysteme kümmert und auch die Umsetzung von Produktions-, Dokumentations- sowie Hygienevorgaben im Blick hat.

BI: Welche Bedeutung kommt dabei dem Qualitätsmanagement zu?

Eisenblätter: Übergeordnet bedarf es eines Qualitätsmanagements (QM), welches diese Bereiche sowie weitere Bausteine, hier seien nur die Stichpunkte Food fraud, Food defense, HACCP genannt, organisiert und erforderliche Zertifizierungen, beispielsweise IFS food, vorbereitet und betreut.

Wesentlich ist, dass übergreifend alle beteiligten Fachbereiche an der Erreichung der genannten Ziele mitwirken, womit wir die anfangs genannten Aufgaben von QS/QM um einen wichtigen Aspekt ergänzen müssen. Die Abteilung

„Qualität“ muss mit Unterstützung der Geschäftsführung die Qualitätssicherung und alle damit verbundenen Anforderungen und Zielsetzungen zu einem Gemeinschaftsprojekt machen.

BI: Wie wichtig ist Ihrer Meinung nach das QS-Werkzeug „Sensorik“?

Eisenblätter: Den Eindruck, welchen die Kombination von Optik, Geruch und Geschmack beim Verkosten eines Getränks vermittelt, kann durch keine Analyse und auch nicht durch die Summe vieler Analysenwerte ausreichend beschrieben werden. Daher halte ich die Sensorik als QS-Werkzeug für unverzichtbar.

BI: Welche Philosophie verfolgt Oettinger Getränke hinsichtlich sensorischer Qualitätssicherung?

Eisenblätter: Die Sensorik ist fester Bestandteil in den Prüfplänen von Oettinger Getränke. Es verlässt keine Charge unsere Vollgutlager, welche nicht vorher auch sensorisch bewertet wurde. Auch legen wir großen Wert darauf, dass die am Prozess beteiligten Abtei-

lungen und Mitarbeiter ein Gefühl für unsere Produkte bzw. die jeweiligen Zwischenstufen entwickeln und eine sensorische Beurteilung vornehmen können.

BI: Wie praktiziert Oettinger Getränke sensorische Qualitätssicherung im Produktionsalltag?

Eisenblätter: Verkostungen sind an verschiedenen Punkten in den Prüfplänen enthalten. Ein Teil davon wird in den Abteilungen Herstellung und Abfüllung durchgeführt, der andere Teil in der QS.

BI: Können Sie konkrete Beispiele aus der Praxis nennen?

Eisenblätter: Gerne. So zählt es zum Beispiel zu den Aufgaben der Kollegen aus der Produktion regelmäßig das Brauwasser sensorisch zu prüfen oder auch jedes Produkt aus dem Lagertank vor der Filtration sensorisch zu bewerten. In der Abfüllung ist die Sensorik beispielsweise bei Anlauf eines jeden Tanks oder am Inline-Mixer beim Start eines jeden Mischgetränks Pflicht.



Warm up zu Sinneswahrnehmungen (Skramlik-Test)



Hands-on-training mit eigenen Produkten



Theoretische Grundlagen der Sensorik

Die QS muss bei jeder Drucktankfreigabe und bei jeder Endproduktanalyse die Sensorik mit betrachten. Ebenso gehören die sogenannten Alterungsverkostungen nach Ablauf MHD oder die sensorische Bewertung der internen Ringanalysen zum Aufgabenspektrum der QS.

BI: *Sensorische QS wird bei Oettinger Getränke gelebt. Warum haben Sie sich für drei Inhouse-Schulungen an verschiedenen Betriebsstandorten entschieden?*

Eisenblätter: Dieser Entscheidung liegen vor allem die Faktoren Teilnehmerzahl und Wirtschaftlichkeit zu Grunde. Da wir die Sensorik als Instrument der Qualitätssicherung an allen Standorten QS-übergreifend integriert haben, hat die Zahl der Teilnehmer ohnehin mehrere Schulungen bzw. Schulungsgruppen erfordert. Vor dem Hintergrund der Entfernung der Standorte, evtl. mit Ausnahme von Oettingen, zu Doemens und dem daraus resultierenden zeitlichen Aufwand sowie der Reise- und Übernachtungskosten haben wir die Variante der Inhouse-Schulungen präferiert.

BI: *Was waren die Prämissen bei der Zusammenstellung des Schulungsprogramms?*

Eisenblätter: Der Fokus lag auf ein ausgewogenes Verhältnis von Theorie und Praxis. Darüber hinaus sollten die Schulungsinhalte den Wandel von einer Brauerei zu einem Getränkehersteller abbilden und damit über den Tellerrand des Bieres hinausblicken.

BI: *Auf welche Produktgruppen war die sensorische Schulung ausgelegt?*

Eisenblätter: Zum einen auf Bier und Biermischgetränke, um die vorhandene Erfahrung und zum Teil länger zurückliegende Schulungen wieder aufzufrischen und ggf. neue Aspekte mit einzubinden. Zum anderen auf AfG und innovative Getränke, da hier weniger Erfahrung vorhanden war, und vom Bier bekannte Fehler sich teilweise in AfG oder funktionalen Getränken ganz anders auswirken und anders wahrgenommen werden.

BI: Die Zusammenstellung der Inhalte war auf zwei Tage konzipiert. Empfanden Sie dies als ausgewogenen Mix von Theorie und Praxis?

Eisenblätter: Ja, es war ein sehr ausgewogener Mix. Durch viele Verkostungen und Übungen wurden die theoretischen Parts nicht zu lang, wodurch wir die Aufmerksamkeit der Teilnehmer hochhalten konnten, und das Seminar insgesamt sehr kurzweilig war.

BI: Entsprachen die Inhalte nach der gemeinsamen Abstimmung mit Doemens Ihren Erwartungen und den Bedürfnissen von Oettinger Getränke?

Eisenblätter: Ja, da wir das Programm im Vorfeld bezüglich Produkte und Inhalte intensiv mit den Referenten abgestimmt haben. Wir hatten mehrere Telefonate und Videokonferenzen.

BI: Wie waren die Inhouse-Schulungen inhaltlich aufgebaut?

Eisenblätter: Grundsätzlich war es immer ein Mix aus Theorie und anschließender Praxis. Beginnend mit den Grundlagen der Sensorik, der Theorie zu den Sinnesorganen und den Grundgeschmacksarten sowie den zugehörigen Verkostungen und Übungen, um beispielsweise die eigenen Schwellenwerte zu ermitteln.

BI: Der Schwierigkeitsgrad wurde im Laufe des Seminars gesteigert ...

Eisenblätter: ... richtig, so wurden Fehlparomen zunächst im Bier beschrieben und sensorisch bewertet und später in AfG und funktionalen Getränken, was sich für viele Teilnehmer als deutlich schwieriger erwies. Zum Ende haben wir zudem Bewertungen verschiedener Biere nach dem 100-Punkte-Bewertungssystem von Doemens durchgeführt.

BI: Nach welchen Kriterien haben Sie die Schulungsteilnehmer ausgewählt?

Eisenblätter: Wir haben bewusst breit gefächert, so dass neben Teilnehmern aus dem QS-Bereich auch Mitarbeiter



Philipp Wetzler von der Doemens Genussakademie bei einer praktischen Übung

Bild: Oettinger

aus Herstellung, Abfüllung und Vertrieb an dem Seminar teilgenommen haben.

BI: Was waren die inhaltlichen Schwerpunkte?

Eisenblätter: Philipp Wetzler von der Doemens Genussakademie behandelte folgende Themen:

- Beschreibung und Training der Grundgeschmacksarten
- Schärfung der Sinne, Ermittlung der eigenen Schwellen
- Beschreibung und Erkennung von Fehlparomen in verschiedenen Produktgruppen
- Bewertungen, zum Beispiel nach dem 100-Punkte-Bewertungssystem von Doemens

BI: Was war Ihnen dabei wichtig?

Eisenblätter: Wichtig für uns bei Oettinger Getränke war es, um Verkostungen gut auswerten zu können, dass die Probanden gleiche Eindrücke und Sachverhalte auch in etwa gleich bewerten und formulieren. Daher haben wir einen Block dem Thema „Ausbilden und Trainieren eines Verkosterpanels“ gewidmet.

BI: Wie gelang es den Doemens-Referenten alle Teilnehmer trotz unterschiedlicher Sensorik-Vorkenntnisse „abzuholen“ und auf einen gemeinsamen Wissensstand zu bringen?

Eisenblätter: Durch den Aufbau von den Grundlagen hin zu den spezifischeren und auch schwierigeren Themen sowie durch Wiederholung von wesentlichen Aspekten wurden alle Teilnehmer gut abgeholt und auf einen gemeinsamen Wissensstand gebracht.

BI: Wie setzen Sie das sensorische Wissen nun im Produktionsalltag um?

Eisenblätter: Wir setzen die Teilnehmer der Sensorik-Schulung bei künftigen Verkostungen ein, führen eigene Schulungen und Trainings unserer Mitarbeiter durch und sind achtsamer bei der sensorischen Bewertung von AfG.

BI: Wie kommunizieren Sie Ihre Qualitätsphilosophie nach innen und nach außen?

Eisenblätter: Die Kommunikationswege sind vielfältig. Intern passiert dies über Schulungen, Dokumente (z.B. Qualitätsmanagementhandbuch, Anweisungen...), Infoscreens in Logistik und Produktion sowie über unser Intranet. Extern machen wir auf unseren Qualitätsanspruch auf unserer Homepage, in Social Media, im Rahmen von Kundengesprächen, Audits (IFS, Kundenaudits) und bei Brauereiführungen aufmerksam.

BI: Herr Eisenblätter, vielen Dank für das Gespräch! (mon) □