

WELCHEN MEHRWERT HAT DIE INHOUSE-SCHULUNG „SENSORIK IN DER QUALITÄTSSICHERUNG“ DURCH DOEMENS-EXPERTEN GEBRACHT?

Egal wie viel wir in unserem Bier messen und analysieren, das wichtigste Messsystem ist und bleibt der Mensch. Gerade die sensorische Prüfung unserer Produkte ist ein zentraler Baustein unserer Qualitätssicherung und Produktentwicklung. Das Trainieren der Sinnesorgane und das Beschreiben des Wahrgenommenen sind Teil regelmäßiger Schulungen unserer Mitarbeiter. Mit der für uns zusammengestellten Doemens Inhouse-Schulung Sensorik, unter der Leitung von Julia Bär, konnten zehn Mitarbeiter der Wernesgrüner Brauerei aus den Bereichen Marketing und Technik somit ihr theoretisches Wissen und insbesondere ihr sensorisches Gedächtnis auffrischen und vertiefen.

Dr. Marc Kusche

Geschäftsführer Wernesgrüner Brauerei

