

Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis interessieren, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

Inhalt und Aufbau des Dokuments:

1. Testdurchführung

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

2. Punkteverteilung

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Team

1. Dichtheit der Verschlüsse bei Flüssigkeiten

Testdurchführung:

Schritt 1: Eine der Brotdosen wurde mit Wasser gefüllt, bis sie etwa zu drei Vierteln voll war. In diesem initialen Schritt des Tests wurde sorgfältig Wasser in die Brotdose eingefüllt. Es wurde darauf geachtet, dass der Füllstand genau bei etwa drei Vierteln der Gesamtkapazität der Dose lag, um eine gleichmäßige und standardisierte Basis für den Dichtheitstest zu schaffen. Hierbei wurde ein Messgefäß verwendet, um eine präzise Wassermenge sicherzustellen.

Schritt 2: Der Deckel wurde fest auf die Brotdose gedrückt, um sicherzustellen, dass alle Verschlüsse richtig eingerastet sind.

Im zweiten Schritt wurde der Deckel der Brotdose fest angedrückt, mit besonderem Augenmerk darauf, dass alle vorhandenen Verschlussmechanismen korrekt eingerastet sind. Dies ist entscheidend, um die vollständige Dichtheit der Box unter den zu testenden Bedingungen zu gewährleisten. Es wurde manuell überprüft, ob keinerlei Spalt zwischen Deckel und Box vorhanden ist.

Schritt 3: Die Brotdose wurde anschließend für zwei Minuten auf den Kopf gestellt, während die Dichtheit beobachtet wurde.

In diesem Schritt wurde die Brotdose vorsichtig umgedreht, sodass der Deckel nach unten zeigte, und dieser Zustand für zwei Minuten aufrechterhalten. Beobachter achteten genau auf Hinweise auf austretende Flüssigkeit, um die Integrität der Dichtungen sowohl unter der statischen Haltebedingung als auch im umgedrehten Zustand zu beurteilen.

Schritt 4: Nach dem Umdrehen wurde die Brotdose geschüttelt, um Erschütterungen zu simulieren, und mögliche Lecks überprüft.

Im letzten Testschritt wurde die Brotdose mehrmals kräftig geschüttelt, um die Bedingungen während des Transports oder bei unsanfter Handhabung zu simulieren. Überprüft wurde anschließend, ob durch die Schüttelbewegung Lecks oder andere sichtbare Zeichen des Versagens der Dichtungen auftraten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Kein Tropfen Flüssigkeit trat aus, selbst bei intensivem Schütteln. Die Brotdose erwies sich als absolut dicht und widerstand selbst starken Erschütterungen ohne jegliche Anzeichen eines Lecks.

90 Punkte: Minimales Tropfen trat nur bei starkem Schütteln auf, aber keine Lecks im ruhigen Zustand. Hierbei war die Dichtheit im statischen Zustand nahezu vollständig, jedoch zeigten sich geringfügige Schwächen unter Betrieben, die Erschütterungen einbeziehen.

80 Punkte: Leichtes Tropfen bei starkem Schütteln, jedoch im ruhigen Zustand dicht. Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn die Brotdose anfang zu tropfen, wenn sie heftig geschüttelt wurde, aber kein Verlust auftrat, solange die Box ruhig gehalten wurde.

70 Punkte: Geringfügiges Tropfen im ruhigen Zustand, stärkeres Tropfen bei Erschütterung. In diesem Fall zeigte die Brotdose bereits in der statischen Ruheposition erste Anzeichen von Undichtigkeit, die sich unter Schüttelbedingungen verschlimmerten.

60 Punkte: Deutliches Tropfen im ruhigen Zustand, erhebliche Lecks bei Erschütterung. Die Brotdose konnte in keiner Testphase Flüssigkeit effektiv zurückhalten, was auf gravierende Versagenspunkte an den Verschlussmechanismen hinwies.

50 Punkte: Konstantes Lecken im ruhigen Zustand. Bereits im stabilen, unveränderten Zustand trat kontinuierlich Flüssigkeit aus, ohne dass zusätzliche Bewegung erforderlich war, um die Undichtigkeit zu provozieren.

40 Punkte: Mehrere Tropfen, die ununterbrochen austreten. In diesem Fall floss die Flüssigkeit in Form von stetigen Tropfen, was auf signifikante Schwächen in der Deckelversiegelung hinweist.

30 Punkte: Starker Flüssigkeitsverlust sofort nach Umdrehen. Der Test wurde dadurch charakterisiert, dass beim Umdrehen der Dose große Mengen Wasser austreten, welches auf eine weit offene oder unzureichend verschlossene Öffnung hinweist.

20 Punkte: Flüssigkeit läuft kontinuierlich aus. Unmittelbar nach dem Umdrehen der Dose war ein beständiger Fluss der Flüssigkeit festzustellen, was auf einen schwerwiegenden Defekt in der Schließmechanik hindeutet.

10 Punkte: Verschlüsse halten überhaupt nicht dicht. Die schlussendliche Bewertung reflektiert das völlige Versagen der Dichtungsmechanismen, wobei die Flüssigkeit nahezu uneingeschränkt austreten konnte.

2. Stabilität der Verschlüsse bei Erschütterungen

Testdurchführung:

Schritt 1: Eine gefüllte Brotdose wurde fest verschlossen und aus einer Höhe von etwa einem Meter auf einen weichen Untergrund fallen gelassen.

Der erste Schritt des Tests bestand darin, eine Brotdose mit einem typischen Inhalt fest zu verschließen. Danach wurde diese Brotdose aus einer Höhe von rund einem Meter fallen gelassen, wobei darauf geachtet wurde, dass sie auf einem weichen Untergrund aufschlug. Diese Methode wurde gewählt, um sicherzustellen, dass die Erschütterung realistisch, aber nicht so drastisch war, dass sie andere strukturelle Schäden verursachen könnte.

Schritt 2: Der Verschluss wurde auf mögliche Schäden oder ein unbeabsichtigtes Öffnen überprüft. Nach dem Sturz der Brotdose wurde der Zustand des Verschlusses sorgfältig geprüft. Hierbei wurde insbesondere darauf geachtet, ob der Verschluss noch fest saß oder sich teilweise beziehungsweise vollständig geöffnet hatte. Des Weiteren wurde auch auf sichtbare Schäden wie Risse oder Brüche geachtet, um sicherzustellen, dass der tägliche Gebrauch nicht beeinträchtigt wird.

Schritt 3: Der Test wurde dreimal wiederholt, um die Konsistenz der Ergebnisse zu gewährleisten. Um die Verlässlichkeit der Testergebnisse zu garantieren, wurde der gesamte Vorgang insgesamt dreimal wiederholt. Bei jedem Durchgang wurden die gleichen Beobachtungen gemacht und dokumentiert. So lässt sich evaluieren, ob die Ergebnisse variieren oder konsistent bleiben, was auf die allgemeine Qualität und Stabilität der Verschlüsse schließen lässt.

Schritt 4: Nach den Stürzen wurde der Zustand der Verschlüsse und der Inhalt der Brotdose überprüft. Nach Abschluss aller Durchgänge wurden sowohl die Verschlüsse als auch der Inhalt der Brotdose auf ihre Unversehrtheit hin untersucht. Hierbei wurde speziell darauf geachtet, ob sich der Inhalt während der Erschütterung verschoben hatte oder gar aus der Brotdose ausgelaufen war. Zudem wurde geprüft, ob die Verschlüsse trotz eventueller äußerlicher Schäden ihre Funktionalität beibehielten und ob die strukturelle Integrität der Brotdose als Ganzes gegeben war.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Verschlüsse halten perfekt, kein unbeabsichtigtes Öffnen, Inhalt unberührt. Dies ist der Idealzustand. Nach allen Testdurchgängen bleibt sowohl die Funktion der Verschlüsse als auch der Zustand des Inhalts vollständig erhalten, ohne dass es zu irgendeiner Form von Beeinträchtigung kommt.

90 Punkte: Verschlüsse halten, leichte Verschiebung der Inhalte möglich. Die Verschlüsse bleiben funktionsfähig und verschlossen, aber der Inhalt der Brotdose kann sich minimal bewegt haben, was jedoch als unkritisch bewertet wird.

80 Punkte: Verschlüsse halten, jedoch kleine Dellen oder Kratzer sichtbar. Obwohl die Funktionalität der Verschlüsse erhalten bleibt, zeigen sie leichte kosmetische Schäden wie Dellen oder Kratzer, die die praktische Nutzung nicht stark beeinträchtigen.

70 Punkte: Ein Verschluss öffnet sich leicht, Inhalt bleibt jedoch größtenteils enthalten. Ein Verschluss gibt leicht nach und öffnet sich, jedoch ohne signifikanten Verlust des Inhalts der Brotdose.

60 Punkte: Mehrere Verschlüsse zeigen kleine Schäden, aber keine komplette Öffnung. Einige Verschlüsse weisen kleine Schäden auf, dennoch bleibt die Brotdose im Großen und Ganzen verschlossen und der Inhalt sicher.

50 Punkte: Ein Verschluss öffnet sich vollständig, Inhalt teilweise verschüttet. Ein erheblicher Defekt führt dazu, dass sich ein Verschluss vollkommen öffnet und ein Teil des Inhalts austritt.

40 Punkte: Mehrere Verschlüsse öffnen sich, erheblicher Inhaltverlust.

Die Verschlüsse versagen, was dazu führt, dass sich die Brotdose größtenteils öffnet, mit der Folge, dass ein beträchtlicher Teil des Inhalts verschüttet wird.

30 Punkte: Alle Verschlüsse öffnen sich bei einem der Stürze.

Während eines der Durchgänge öffnet sich die Brotdose vollständig, wobei der gesamte Inhalt freigesetzt wird.

20 Punkte: Verschlüsse brechen oder verlieren die Funktion.

Ein oder mehrere Verschlüsse sind so stark beschädigt, dass sie ihre grundlegende Funktion nicht mehr ausüben können, selbst wenn die Brotdose nicht vollständig geöffnet wurde.

10 Punkte: Gesamte Struktur der Brotdose ist beschädigt.

In diesem extremen Fall führt der Test zu einer deutlichen strukturellen Beschädigung der Brotdose selbst, sodass diese nicht mehr benutzbar ist.

3. Reinigungseigenschaften von Hand

Testdurchführung:

Schritt 1: Eine der Brotdosen wurde mit einem fettigen Lebensmittel gefüllt und für eine Stunde stehen gelassen.

[Detaillierte Beschreibung: In diesem Schritt wurde die Brotdose sorgfältig ausgewählt und mit einem speziell fettigen Lebensmittel befüllt, um ein reales, alltägliches Szenario zu simulieren. Die Absicht war es, eine signifikante Herausforderung für die Reinigungsfähigkeit der Brotdose zu schaffen. Sie wurde dann für eine Stunde bei Raumtemperatur stehen gelassen, um sicherzustellen, dass das Fett gut an den Innenflächen haftet.]

Schritt 2: Die Brotdose wurde mit warmem Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel gereinigt.

[Detaillierte Beschreibung: Bei diesem Schritt begann die Reinigung mit der Anwendung von warmem Wasser, um das Fett zu lösen. Ein gängiges, haushaltsübliches Spülmittel wurde benutzt, um die Effektivität der Reinigung zu prüfen. Das Spülmittel wurde gleichmäßig verteilt, und die Innenflächen der Dose wurden mit einem weichen Schwamm behandelt, um jegliche Schmutzansammlungen zu lösen.]

Schritt 3: Besondere Aufmerksamkeit wurde den Ecken und Fugen der Brotdose gewidmet, um die Reinigungsfähigkeit zu überprüfen.

[Detaillierte Beschreibung: Hierbei wurde ein kleinerer Bürstenaufsatz oder ein gezielter Wasserstrahl eingesetzt, um gezielt die Ecken und schwer zugänglichen Fugen der Brotdose zu erreichen. Diese Bereiche wurden gründlich inspiziert, um sicherzustellen, dass keine Rückstände zurückbleiben, die durch einfaches Abwischen nicht entfernt werden können.]

Schritt 4: Die Brotdose wurde mit klarem Wasser abgespült und auf Rückstände überprüft.

[Detaillierte Beschreibung: Abschließend erfolgte ein gründliches Abspülen der Brotdose mit klarem, lauwarmem Wasser, um alle Spuren von Spülmittel zu entfernen. Nach dem Abspülen wurde die Brotdose gründlich untersucht, eventuell mit Hilfe von weißem Küchenpapier, um jegliche fettige Rückstände oder Schmutz zu identifizieren, die noch sichtbar oder fühlbar waren.]

Punkteverteilung:

100 Punkte: Brotdose ist nach der Reinigung vollständig sauber, ohne Rückstände.

[Eine perfekte Reinigung ohne Spuren von Fett oder Reinigungsmittel, selbst in schwer zugänglichen Bereichen.]

90 Punkte: Sehr geringe Rückstände in schwer zugänglichen Bereichen.

[Minimale, kaum sichtbare Rückstände, die nur bei genauer Untersuchung auffallen.]

80 Punkte: Leichte Fettspuren nach der Reinigung sichtbar.

[Einige sichtbare, aber nicht stark ausgeprägte Fettspuren verbleiben auf den Oberflächen.]

70 Punkte: Deutliche Rückstände in Ecken und Fugen.

[In den Ecken und Fugen sind klar erkennbare Fettspuren vorhanden.]

60 Punkte: Fettfilm bleibt auf der Oberfläche zurück.

[Ein deutlicher Fettfilm ist auf den Oberflächen der Brotdose sichtbar.]

50 Punkte: Erhebliche Schwierigkeiten bei der Entfernung von Rückständen.

[Trotz intensiver Reinigung verbleiben hartnäckige Rückstände.]

40 Punkte: Mehrfache Reinigung erforderlich, um akzeptable Sauberkeit zu erreichen.

[Die Brotdose erfordert mehrere Reinigungszyklen, um eine akzeptable Sauberkeit zu erlangen.]

30 Punkte: Viele Rückstände bleiben bestehen, selbst nach intensiver Reinigung.

[Selbst nach mehrfacher Anwendung von Reinigungsmitteln und Techniken bleiben zahlreiche Rückstände zurück.]

20 Punkte: Reinigung kaum möglich, starke Rückstände.

[Starke, unlösbare Rückstände, die mit den angewandten Methoden nicht entfernt werden können.]

10 Punkte: Reinigung nicht effektiv, Brotdose bleibt stark verschmutzt.

[Die Brotdose bleibt nach mehreren Reinigungsversuchen stark verschmutzt, mit unverändertem Schmutz und Fett.]

4. Geruchsbeständigkeit nach intensiver Nutzung

Testdurchführung:

Schritt 1: Eine Brotdose wurde mit stark riechenden Lebensmitteln wie Zwiebeln gefüllt und für 24 Stunden verschlossen gelassen.

In diesem Testschritt wird die Brotdose sorgfältig mit stark riechenden Lebensmitteln befüllt, wie zum Beispiel gehackten Zwiebeln. Anschließend wird die Brotdose fest verschlossen und an einem normalen Raumklima aufbewahrt, um den Geruch zu intensivieren und die Auswirkungen dieser Lagerung zu simulieren. Dieser Prozess dauert etwa 24 Stunden, um ausreichende Zeit zu gewährleisten, dass die Materialien der Brotdose den Geruch aufnehmen können.

Schritt 2: Nach der Lagerzeit wurde die Brotdose geleert und der Geruch sofort überprüft.

Nach Ablauf der Lagerungszeit wird die Brotdose geöffnet und der Inhalt entfernt. Unmittelbar danach wird eine erste Geruchskontrolle durchgeführt, um den Grad der Geruchsübertragung auf das Material der Brotdose zu bewerten. Der Fokus liegt auf der Intensität des verbliebenen Geruchs, während die Brotdose noch ungesäubert ist.

Schritt 3: Die Brotdose wurde mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt.

In diesem Schritt erfolgt eine gründliche Reinigung der Brotdose, um alle Lebensmittelreste sowie den unangenehmen Geruch zu entfernen. Die Reinigung wird mit warmem Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel durchgeführt. Hierbei wird besonderer Wert auf eine gleichmäßige und sorgfältige Reinigung aller Innenflächen gelegt, um sicherzustellen, dass keine Geruchsrückstände verbleiben.

Schritt 4: Nach der Reinigung wurde die Brotdose erneut auf verbliebene Gerüche überprüft.

Nachdem die Brotdose gereinigt und getrocknet wurde, wird eine weitere Geruchskontrolle durchgeführt. Hierbei wird beurteilt, ob und in welchem Ausmaß noch Gerüche vorhanden sind. Diese abschließende Bewertung fokussiert darauf, wie effektiv die Reinigung den zuvor aufgenommenen starken Geruch entfernt hat.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Kein verbliebener Geruch nach Reinigung.

Diese maximale Punktzahl wird vergeben, wenn nach der Reinigung keinerlei Geruchsspuren mehr in der Brotdose wahrgenommen werden können. Das Material der Dose scheint somit resistent gegenüber Geruchsaufnahme und besonders einfach zu reinigen.

90 Punkte: Sehr schwacher, kaum wahrnehmbarer Geruch.

Bei dieser Punktzahl ist festzustellen, dass nur ein minimaler, fast unmerklicher Restgeruch bleibt, der kaum zu stören vermag und die Funktionalität der Brotdose nicht beeinträchtigt.

80 Punkte: Leichter Geruch, der nach einiger Zeit verfliegt.

Für diese Punktzahl müsste ein leichter Geruch vorhanden sein, der jedoch spürbar innerhalb kurzer Zeit verfliegt und somit keine große Einschränkung darstellt.

70 Punkte: Deutlicher Geruch nach der Reinigung, aber akzeptabel.

Ein noch recht deutlicher Geruch bleibt bestehen, dieser wird jedoch als akzeptabel erachtet und beeinträchtigt die Anwendbarkeit der Brotdose nur in geringem Maße.

60 Punkte: Starker Geruch bleibt bestehen, auch nach der Reinigung.

Der Geruch nach der Reinigung ist noch deutlich stark und stört aktiv, obwohl die Reinigung gründlich erfolgte.

50 Punkte: Erheblicher Geruch, der nur schwer entfernt werden kann.

Ein erhebliches Maß an geruchsintensiven Rückständen bleibt bestehen und erweist sich als hartnäckig gegen über die üblichen Reinigungsverfahren.

40 Punkte: Geruch beeinträchtigt den Gebrauch der Brotdose.

Auf dieser Ebene ist der störende Geruch so prominent, dass er die allgemeine Tauglichkeit und den Gebrauch der Brotdose merklich beeinträchtigt.

30 Punkte: Geruch bleibt stark und störend, auch nach längerer Belüftung.

Selbst nach einer verlängerten Belüftungsperiode bleibt der Geruch intensiv und störend, was die Benutzung der Brotdose erheblich beeinflusst.

20 Punkte: Reinigung zeigt kaum Wirkung, Geruch bleibt intensiv.

Die Reinigung scheint wenig bis keine Wirkung auf die Geruchsreduzierung zu haben, der ursprüngliche Geruch bleibt nahezu unverändert intensiv.

10 Punkte: Geruch ist dauerhaft und beeinträchtigt die Nutzung erheblich.

In diesem Fall bleibt der Geruch dauerhaft präsent und schränkt die Benutzbarkeit der Brotdose massiv ein, da er praktisch unverändert bleibt trotz sämtlicher Reinigungs- und Lüftungsmaßnahmen.

5. Handhabung und Benutzerfreundlichkeit beim Öffnen und Schließen

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Brotdose wurde mehrfach geöffnet und geschlossen, um die Leichtgängigkeit der Verschlüsse zu überprüfen.

In diesem Schritt haben wir die Brotdose insgesamt zehn Mal geöffnet und geschlossen und dabei darauf geachtet, wie leicht oder schwer die Verschlüsse zu betätigen waren. Der Test zielte darauf ab, festzustellen, ob die Verschlüsse reibungslos funktionieren, ohne zu klemmen oder zusätzliche Kraft zu erfordern. Mehrere Tester führten diesen Vorgang nacheinander durch, um Konsistenz sicherzustellen.

Schritt 2: Die Verschlüsse wurden auf ihre Ergonomie getestet, indem sie von verschiedenen Personen mit unterschiedlichen Handgrößen betätigt wurden.

Hierbei wurden die Verschlüsse von Personen mit verschiedenen Handgrößen und Greifkräften geprüft, um die Ergonomie zu bewerten. Jede Person öffnete und schloss die Brotdose fünf Mal, während wir beobachteten, ob die Handhabung für alle bequem und intuitiv war, oder ob einige Personen Schwierigkeiten hatten, insbesondere wenn die Hände kleiner oder weniger kräftig waren.

Schritt 3: Die Brotdose wurde in verschiedenen Positionen gehalten, um die Handhabung zu bewerten.

Wir haben die Brotdose in diversen Positionen wie vertikal und horizontal gehalten und die Verschlüsse in jeder Position betätigt, um die Benutzerfreundlichkeit zu analysieren. Dieser Schritt soll sicherstellen, dass die Funktionalität unabhängig von der Halteposition der Dose gewährleistet ist und dass die Benutzer die Verschlüsse unter verschiedenen Bedingungen problemlos bedienen können.

Schritt 4: Der Komfort und die Sicherheit beim Öffnen und Schließen wurden erfasst.

In diesem Abschnitt des Tests wurde der allgemeine Benutzerkomfort bewertet. Die Teilnehmer wurden gebeten, Feedback zu geben, wie sicher sie sich bei der Benutzung der Verschlüsse fühlten, und ob sie den gesamten Prozess als komfortabel empfanden. Zu bewerten war, ob die Verschlüsse zuverlässig einrasten und ein sicheres Gefühl vermitteln oder ob es mögliche Risiken eines ungewollten Öffnens gibt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Verschlüsse sind leicht und intuitiv zu bedienen, unabhängig von der Handgröße.

In dieser Kategorie zeigte der Test, dass die Verschlüsse von allen Testpersonen gleichermaßen einfach und intuitiv bedient wurden. Keinerlei Kraftaufwand war notwendig, und die Ergonomie wurde von allen gelobt. Darüber hinaus funktionierten die Verschlüsse in jeder getesteten Position zwanglos.

90 Punkte: Geringfügige Unterschiede bei der Bedienung durch verschiedene Benutzer.

Einige Teilnehmer berichteten von minimal unterschiedlichen Erfahrungen, jedoch ohne signifikante Beeinträchtigung des Nutzererlebnisses. Leichte Anpassungen in der Technik waren nötig, aber die einfache Benutzung blieb bestehen.

80 Punkte: Verschlüsse benötigen etwas mehr Kraft, bleiben jedoch benutzerfreundlich.

Der Test ergab, dass eine geringfügig erhöhte Anstrengung nötig war, um die Verschlüsse zu öffnen und zu schließen. Dennoch bewahrten sich die Verschlüsse ihren benutzerfreundlichen Charakter, und alle Tester konnten sie effektiv bedienen.

70 Punkte: Deutlicher Kraftaufwand erforderlich, jedoch keine Probleme bei der Funktion.

Alle Tester berichteten von einem merklichen Kraftaufwand, der jedoch nur geringfügig das Gefühl beeinträchtigte, dass die Verschlüsse ordnungsgemäß funktionierten. Hier waren keine Fehler oder Missgeschicke zu beobachten.

60 Punkte: Verschlüsse sind schwer zu bedienen, besonders für Kinder oder ältere Personen.

Die Verschlüsse erforderten einen bedeutenden Kraftaufwand, der kleinere Hände, insbesondere von Kindern oder älteren Menschen, vor Herausforderungen stellte. Allerdings blieb die grundsätzliche Funktionalität erhalten.

50 Punkte: Verschlüsse klemmen gelegentlich, erschweren die Handhabung.

Teilnehmer kommentierten, dass die Verschlüsse gelegentlich klemmten, wodurch das Handling uneinheitlich und frustrierend wurde. Die Testerfahrung war deutlich beeinträchtigt, wenn auch nicht unbrauchbar.

40 Punkte: Mehrfache Versuche nötig, um die Brotdose sicher zu verschließen.

Hier zeigten die Ergebnisse, dass die Verschlüsse mehrmals betätigt werden mussten, um ein sicheres Schließen zu gewährleisten. Dies sorgte für erhöhten Zeitaufwand und ein insgesamt unbefriedigendes Nutzererlebnis.

30 Punkte: Verschlüsse sind unpraktisch und schwer zu bedienen.

In dieser Kategorie wurden die Verschlüsse als sehr unpraktisch bewertet. Viel Kraft war erforderlich, und die Bedienung fühlte sich alles andere als intuitiv an, was die allgemeine Zufriedenheit deutlich minderte.

20 Punkte: Verschlüsse funktionieren nicht zuverlässig, beeinträchtigen die Nutzung.

Die Testdurchführung ergab, dass die Verschlüsse nicht konsistent funktionierten, was zu erheblichen Nutzungseinschränkungen führte. Ein sicheres Öffnen und Schließen war nicht ohne Weiteres möglich.

10 Punkte: Verschlüsse sind defekt oder unbrauchbar.

Bei diesem Ergebnis funktionierten die Verschlüsse praktisch nicht. Sie waren entweder kaputt oder so unzuverlässig, dass eine sinnvolle Nutzung nicht gegeben war.
