

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. Einfache Entnahme und Einsetzen der Gläser

Testdurchführung:

Schritt 1: Überprüfung der Entnahme der Gläser

In diesem Schritt wurde jedes der 21 Gläser nacheinander sorgfältig aus dem Regal entnommen. Dabei lag der Fokus auf der Beobachtung des Entnahmeprozesses, um sicherzustellen, dass die Gläser leicht entfernt werden können. Insbesondere wurde darauf geachtet, ob die Gläser beim Herausziehen verkanteten oder ob sie frei und ohne unnötigen Widerstand aus dem Regal gleiteten.

Schritt 2: Überprüfung des Wiedereinsetzens der Gläser

Der Wieder-Einsetzen-Prozess der 21 Gläser erfolgte in umgekehrter Reihenfolge, um ihre Flexibilität beim Zurückstellen zu bewerten. Während dieses Schritts wurde genau beobachtet, ob die Gläser leicht und ohne erneutes Verkanten zurück an ihren ursprünglichen Platz glitten. Ein weiterer Aspekt, den man im Auge behalten sollte, war die Notwendigkeit eines Kraftaufwands, um die Gläser erfolgreich zurückzustellen.

Schritt 3: Beurteilung der Griffigkeit der Gläser

Durch wiederholtes Anheben und Absetzen der Gläser wurde ihre Griffigkeit getestet. Es wurde geprüft, ob die Gläser während der Handhabung stabil und rutschfest sind, sodass der Vorgang des Aufnehmens und Platzierens ohne Probleme und zusätzliche Schwierigkeiten vonstatten ging. Die Stabilität und Rutschfestigkeit der Gläser war ein zentraler Punkt in dieser Bewertung.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Gläser sich bemerkenswert mühelos aus dem Regal entnehmen und wieder einsetzen lassen, ohne ein einziges Mal zu verkanten. Der Prozess findet vollständig reibungslos statt, und es ist kein nennenswerter Kraftaufwand erforderlich.

90 Punkte: Die Gläser lassen sich sehr leicht entnehmen und wieder einsetzen, jedoch kann es in seltenen Fällen zu leichtem Verkanten kommen, was jedoch den insgesamt positiven Eindruck kaum schmälert.

80 Punkte: Die Gläser können gut entnommen und eingesetzt werden, der Prozess ist im Allgemeinen unkompliziert. Allerdings kommt es hin und wieder zu geringfügigem Verkanten, das ohne größere Mühe behoben werden kann.

70 Punkte: Entnahme und Einsetzen der Gläser erfolgen mit geringfügigem Kraftaufwand. Es ist mehr Aufwand nötig im Vergleich zu den höheren Punktzahlen, aber der Vorgang bleibt größtenteils einfach und ohne signifikante Probleme.

60 Punkte: Hier erfordert der Vorgang des Entnehmens der Gläser, sowie das Wiedereinsetzen, merkliche Kraftanstrengungen, und es kommt häufig zu Verkanten, was den Prozess erschweren kann.

50 Punkte: Diese Punktzahl spiegelt wider, dass das Entnehmen der Gläser deutlich schwerfällig ist. Der Einsatz erheblicher Kraft ist mehrfach nötig, da Verkanten ein dominierendes Problem im gesamten Prozess darstellt.

40 Punkte: Der Prozess des Entnehmens und Einsetzens wird durch häufiges Verkanten stark behindert, was den Kraftaufwand erheblich erhöht. Geringe Benutzerfreundlichkeit.

30 Punkte: Bei dieser Bewertung kommt es sehr häufig zu Verkanten der Gläser, dadurch ist der Einsatz von überdurchschnittlicher Kraft erforderlich. Die Handhabung ist problematisch und umständlich.

20 Punkte: Wenn die Gläser nahezu ohne signifikante Kraftaufwendung nicht mehr entnommen oder eingesetzt werden können, fällt die Bewertung in diesen Punktbereich. Der Vorgang ist unglaublich mühsam und anstrengend.

10 Punkte: Diese Gläser zeigen sich in der Handhabung fast unbrauchbar. Sowohl die Entnahme als auch das Einsetzen sind nahezu unmöglich ohne große Mühe und Anstrengung, was eine sehr schlechte Bedienbarkeit zur Folge hat.

2. Funktionalität der Streueinsätze

Testdurchführung:

Schritt 1: Test der Streueinsätze mit grobem Gewürz

In diesem Schritt werden grobe Gewürze in die vorgesehenen Gläser gefüllt. Die Streueinsätze werden dann unter kontrollierten Bedingungen mehrfach betätigt, um zu prüfen, ob die Gewürze gleichmäßig und ohne Blockierung der Öffnungen ausgestreut werden können. Dabei wird besonders darauf geachtet, dass das Verstreuen mit minimalem Kraftaufwand und ohne Unterbrechung erfolgt.

Schritt 2: Test der Streueinsätze mit feinem Gewürz

Für diesen Test werden fein gemahlene Gewürze, wie zum Beispiel Salz, in die Gläser eingefüllt. Der Einsatz wird dann mehrfach getestet, um sicherzustellen, dass das feine Gewürz gleichmäßig und in der vom Nutzer gewünschten Menge ausgestreut wird. Es wird bewertet, ob der Übergang des Gewürzes gleichmäßig ist und keine Klumpen oder Rückstände an den Auslassöffnungen verbleiben.

Schritt 3: Reinigung der Streueinsätze

Im dritten Schritt werden die Streueinsätze aus den Gläsern entfernt, um ihre Reinigungseigenschaften zu bewerten. Die Einsätze werden unter Wasser abgespült und es wird notiert, wie einfach sich sämtliche Rückstände von groben und feinen Gewürzen entfernen lassen. Außerdem wird die Wiederaufsetzbarkeit nach der Reinigung beurteilt, um zu sehen, ob die ursprüngliche Funktionalität wiederhergestellt wird.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Wenn die Streueinsätze in beiden Tests (mit groben und feinen Gewürzen) einwandfrei funktionieren, das heißt, es treten keine Verstopfungen oder ungleichmäßige Ausgaben auf, und die Reinigung ist einfach und gründlich möglich, wird diese Punktzahl vergeben.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Streueinsätze im Allgemeinen gut funktionieren, aber gelegentlich kleine Verstopfungen auftreten, die leicht behoben werden können.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Streueinsätze größtenteils funktional bleiben, jedoch ein leichter Widerstand beim Betrieb bemerkt wird, der jedoch die gesamte Funktionalität nicht erheblich beeinträchtigt.

70 Punkte: Diese Bewertung erhalten die Einsätze, wenn sie gelegentliches Nachhelfen benötigen, um Blockierungen zu beseitigen, die jedoch ohne umfangreiche Eingriffe behoben werden können.

60 Punkte: Wenn die Streueinsätze häufig bei Nutzung mit groben oder feinen Gewürzen verstopfen, jedoch noch in gewissem Maße nutzenstauglich sind, wird diese Punktzahl vergeben.

50 Punkte: Diese Punktzahl erhalten Einsätze, die nur mit bestimmten Gewürzen ohne größere Probleme funktionieren, jedoch andere Gewürzarten signifikante Probleme bereiten.

40 Punkte: Wenn die Einsätze oft verstopfen und die Reinigung als kompliziert und zeitaufwendig empfunden wird, aber dennoch möglich ist, wird diese Punktzahl erreicht.

30 Punkte: Diese Bewertung wird vergeben, wenn die Streueinsätze regelmäßig verstopfen und die Reinigung äußerst mühselig ist.

20 Punkte: Wenn die Einsätze kaum funktional sind und außerdem schwer zu reinigen, werden sie mit dieser Punktzahl bewertet.

10 Punkte: Diese Punktzahl wird für Einsätze vergeben, die sich als nahezu unbrauchbar im Test gezeigt haben, sowohl in ihrer Funktionalität als auch hinsichtlich ihrer Reinigungseigenschaften.

3. Leichte Reinigung der Gläser und des Regals

Testdurchführung:

Schritt 1: Reinigung der Gläser

Jedes Glas wurde sorgfältig mit lauwarmem Wasser gefüllt und anschließend mit einer milden Seifenlösung behandelt. Diese Lösung wurde gleichmäßig im Inneren und an der Außenseite der Gläser verteilt. Besonderes Augenmerk wurde auf den Boden der Gläser gelegt, da sich dort oft Schmutz und Rückstände ansammeln. Danach wurde jedes Glas unter fließendem Wasser gründlich ausgespült, um alle Seifenreste zu entfernen. Der Fokus dieses Schrittes lag darauf zu beurteilen, wie einfach sich eventuelle Verunreinigungen und Flecken lösen lassen, ohne dass eine übermäßige mechanische Reinigung erforderlich ist.

Schritt 2: Reinigung des Regals

Das Regal wurde mit einem leicht angefeuchteten Mikrofaser Tuch sauber gewischt. Der Vorgang begann am oberen Teil und folgte von dort in Richtung der unteren Kanten, um eine Verschmutzung der bereits gereinigten Bereiche zu vermeiden. Speziell wurde darauf geachtet, mögliche Gewürzreste und Staubansammlungen, die sich an den Kanten und in den Ecken angesammelt haben könnten, gründlich zu entfernen. Der Fokus lag darauf zu evaluieren, wie effektiv das Regal von alltäglichem Schmutz befreit werden kann und ob eventuell spezielle Reinigungsmittel oder Werkzeuge erforderlich sind, um hartnäckige Verschmutzungen zu beseitigen.

Schritt 3: Trocknung und Wiederaufstellung

Nach der Reinigung wurden die Gläser einzeln auf ein sauberes, trockenes Handtuch gestellt, um ein Abtropfen des restlichen Wassers zu ermöglichen. Anschließend wurden sie mit einem trockenen, fusselfreien Tuch abgetrocknet, um Wasserflecken zu vermeiden. Das Regal wurde ebenfalls mit einem trockenen Tuch nachgewischt, um verbleibende Feuchtigkeit zu beseitigen und möglichen Wasserflecken vorzubeugen. Danach wurden die getrockneten Gläser zurück auf das Regal gestellt. Im letzten Schritt wurde der gesamte Ablauf hinsichtlich der Handhabbarkeit bewertet, um festzustellen, wie benutzerfreundlich und zeitintensiv der gesamte Reinigungsprozess ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Sowohl die Gläser als auch das Regal lassen sich ohne Probleme vollständig und ohne jegliche Rückstände reinigen, was den gesamten Vorgang schnell und effizient macht.

90 Punkte: Die Reinigung der Gläser und des Regals ist einfach und hinterlässt nur gelegentlich geringe Rückstände, die keiner besonderen Behandlung bedürfen.

80 Punkte: Generell ist die Reinigung unkompliziert, jedoch werden einige hartnäckige Rückstände festgestellt, die ein wenig mehr Aufmerksamkeit erfordern.

70 Punkte: Die Reinigung erfordert einen gewissen Mehraufwand bei der Entfernung von Rückständen, ist aber insgesamt handhabbar.

60 Punkte: Der Reinigungsprozess ist zeitaufwendig und hinterlässt regelmäßig Rückstände, die den Prozess verzögern.

50 Punkte: Der Vorgang ist mühsam, da viele Rückstände trotz Reinigung bestehen bleiben, wodurch mehr Zeit und Energie investiert werden müssen.

40 Punkte: Sowohl Gläser als auch das Regal sind schwer zu säubern und weisen häufig Rückstände auf, die die Reinigung erschweren.

30 Punkte: Die Reinigung gestaltet sich sehr mühsam, da Rückstände fast immer vorhanden sind und die Bemühungen um ihre Beseitigung erheblich sind.

20 Punkte: Gläser und Regal sind kaum zu reinigen, wobei Rückstände trotz intensiver Bemühungen bestehen bleiben.

10 Punkte: Die Reinigung erweist sich als nahezu unmöglich, da die Gläser und das Regal fast keine Verbesserung zeigen, egal wie viel Aufwand investiert wird.

4. Lesbarkeit und Haltbarkeit der Etiketten

Testdurchführung:

Schritt 1: Anbringen der Etiketten

Alle Etiketten wurden sorgfältig und mit gleichmäßigem Druck auf die dafür bestimmten Glasoberflächen aufgebracht. Nach dem Anbringen wurde jede Etikette überprüft, um sicherzustellen, dass sie fest haftet und es keine losen Kanten gibt. Jedes Etikett wurde leicht hin und her gerieben, um die anfängliche Haftfähigkeit zu testen.

Schritt 2: Lesbarkeitstest

Die Lesbarkeit der Etiketten wurde unter verschiedenen Bedingungen getestet. Dies umfasste die Distanz des Betrachtens sowie unterschiedliche Lichtverhältnisse wie helles Tageslicht, gedämpftes Kunstlicht und indirektes Licht.

Schritt 3: Haltbarkeitstest

Zur Überprüfung der Haltbarkeit wurden die Etiketten mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt. Dabei wurde darauf geachtet, ob die Feuchtigkeit die Haftung der Etiketten beeinflusst oder die Beschriftung verwischte. Die Etiketten mussten dieser Prozedur ohne sichtbare Schäden oder Einbußen in der Lesbarkeit standhalten, um die Langlebigkeit bei feuchten Bedingungen zu testen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Etiketten sind unter allen getesteten Bedingungen sehr gut lesbar und haften perfekt auf den Glasoberflächen. Die feuchte Reinigung hat keinerlei Einfluss auf die Haftung oder die Klarheit der Beschriftung gezeigt.

90 Punkte: Etiketten bleiben gut lesbar mit minimalen Beeinträchtigungen, wie z.B. geringe Verblässung der Schrift bei extremer Beleuchtung. Es zeigten sich kaum Abnutzungserscheinungen bei der feuchten Reinigung.

80 Punkte: Etiketten sind insgesamt gut lesbar; bei schwachem Licht könnten leichte Lesbarkeitsprobleme auftreten. Die Reinigung führte zu einer leichten, aber akzeptablen Abnutzung der Beschriftung.

70 Punkte: Lesbarkeit und Haftung sind ausreichend, jedoch wurden deutliche Einbußen in der Klarheit und Haftfähigkeit nach dem Feuchtetest beobachtet.

60 Punkte: Etiketten sind schwer lesbar, besonders unter schlechten Lichtverhältnissen. Die feuchte Reinigung beeinträchtigt sowohl die Haftfähigkeit als auch die Lesbarkeit deutlich.

50 Punkte: Etiketten sind kaum noch lesbar und beginnen sich an den Rändern zu lösen, insbesondere nach dem Feuchtigkeitstest.

40 Punkte: Etiketten weisen erhebliche Lesbarkeitseinschränkungen auf und haften sehr schlecht, fallen bei leichter Berührung beinahe ab.

30 Punkte: Etiketten sind fast unleserlich, und die Haftfähigkeit ist schon bei trockenem Zustand mangelhaft.

20 Punkte: Etiketten sind unleserlich und lösen sich bereits bei geringster Feuchtigkeitseinwirkung vollständig.

10 Punkte: Etiketten sind unbrauchbar, die Beschriftung ist unleserlich, und die Etiketten fallen spontan ab, ohne äußere Einwirkung.

5. Handhabung des Trichters beim Befüllen der Gläser

Testdurchführung:

Schritt 1: Einsetzen des Trichters in die Gläser

In diesem Schritt wurde der Trichter nacheinander in jedes der bereitgestellten Gläser eingesetzt, um sowohl die Passgenauigkeit als auch die Stabilität zu bewerten. Es wurde speziell darauf geachtet, wie gut der Trichter in die Glasöffnungen passt und ob er während des Befüllens sicher und ohne zu wackeln an Ort und Stelle bleibt.

Schritt 2: Befüllen der Gläser

Der zweite Schritt bestand darin, verschiedene Gewürze mit Hilfe des Trichters in die Gläser zu füllen. Dies umfasste das sorgfältige Eingießen der Gewürze, während beobachtet wurde, wie effektiv der Trichter den Fluss lenkte und verhinderte, dass Gewürze neben die Gläser fallen. Die Effizienz und Leichtigkeit dieser Aufgabe wurde dabei genau überwacht.

Schritt 3: Reinigung des Trichters

Nach der Befüllung der Gläser wurde der Trichter gereinigt, um seine Reinigungseigenschaften zu beurteilen. Dieser Schritt evaluierte, wie einfach sich der Trichter vom verbliebenen Gewürzstaub und möglichen Rückständen säubern ließ. Besonderes Augenmerk lag darauf, ob die Reinigung schnell und vollständig erfolgen konnte, ohne dass spezielle Reinigungstechniken oder -mittel erforderlich waren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn der Trichter bemerkenswert einfach zu handhaben ist, perfekt in die Gläser passt und die Reinigung schnell und ohne Rückstände möglich ist.

90 Punkte: Wird vergeben, wenn der Trichter gut funktioniert, jedoch gelegentliches Nachjustieren während der Handhabung erforderlich ist, ohne den gesamten Versandprozess zu behindern.

80 Punkte: Der Trichter ist grundsätzlich funktional, allerdings treten leichte Schwierigkeiten beim Einsetzen in die Gläser auf, was gelegentliches Nachjustieren erfordert.

70 Punkte: Diese Punktzahl zeigt an, dass der Trichter während der Nutzung regelmäßig nachjustiert werden muss und die Reinigung nach dem Befüllen ebenfalls einige Mühe erfordert.

60 Punkte: Hier hat der Trichter Probleme mit einem schlechten Sitz in den Glasöffnungen, was häufiges Nachjustieren notwendig macht.

50 Punkte: Vergibt man, wenn der Trichter schwer zu handhaben ist und die Reinigung deutliche Schwierigkeiten bereitet.

40 Punkte: Reflektiert die Bewertung, wenn der Trichter als unpraktisch gilt und Schwierigkeiten beim Einsetzen verursacht.

30 Punkte: Weist darauf hin, dass der Trichter besonders schwer zu handhaben und sehr unpraktisch im Gebrauch ist.

20 Punkte: Diese Bewertung wird vergeben, wenn der Trichter nahezu unbrauchbar ist und kaum eine der Aufgaben zufriedenstellend erfüllt.

10 Punkte: Wird erreicht, wenn der Trichter völlig unbrauchbar ist und selbst die grundlegendsten Anforderungen nicht erfüllt.