

Testschema: Marmeladen – Casting: ®

Hier Startnummer eintragen: /14./06/18/07

Teilnehmer: Pleidelsheimer Marmeladenmanufaktur

Sorte: Schwarzwälder_Kirsch__Fruchtaufstrich

Prüfgruppe: Tester-siehe www.manufaktur-helden.de/ Konditorin: Martina Bobel_Konditormeister Gerald Lönies

Bei Profi-Gruppe ankreuzen: Konfitüre extra Konfitüre Gelee extra Gelee Marmelade Brotaufstrich

1. Gesamtbild/äußeres Aussehen/Farbe Bewertung: 5 4 3 2 1 x 2

Fehlerquelle: - Etikett attraktiver gestalten / die Schrift erschlägt etwas / Adresse unten absetzen / Bild, wenn möglich / der Fruchtaufstrich fällt so im Regal nicht auf, ist etwas schade/
Schwarzwälder – Kirsch: dick absetzen vom Schriftzug absetzbar / tolle Farbe-sehr ansprechbar

2. Inneres Aussehen: Bewertung: 5 4 3 2 1 x 3

Fehlerquelle: -

3. Konsistenz: Bewertung: 5 4 3 2 1 x 6

Fehlerquelle: -

4. Geschmack/ Geruch Bewertung: 5 4 3 2 1 x 9

Fehlerquelle: - **Bewertung: Pkt.5:** Kirsche wird sehr gut geschmeckt / Zur Schwarzwälder Kirsch gehört das Kirschwasser- bitte mit 38% dazugeben: welchen Kirschnaps haben Sie verwendet / Kirschwasser kommt auch nur schwach im Abgang durch / **Punkte 5/ Könnte ein Werbeträger für die Region werden!**

Gesamtergebnis: 100 / 20 = 5,0

Erläuterungen:
Der Schwerpunkt liegt auf Konsistenz und Geschmack. Der Kandidat muss insgesamt 100 Punkte erhalten. Diese werden durch die Summe der gewichteten Faktoren geteilt. Für die Gesamtbewertung gilt, dass mindestens 3 Merkmale/pro Kriterium die Bewertung 4 bzw. 3 erlangen müssen.
5 = Erfüllung der Qualität 4 = wenig Abweichung 3 = deutliche Abweichung 2 = insgesamt Fehler 1 = überdurchschnittlich viele Fehler 0 = nicht bewertbar

Die Grundstruktur des Bewertungsschemas erläutern wir Ihnen an dieser Stelle gern.
Die Einzelheiten können aus urheberrechtlichen Gründen nicht erläutert werden.
Wir weisen vorsorglich daraufhin, dass auch die Grundstruktur weder kopiert noch ohne Zustimmung der Agentur PR:Teime weiter verwertet werden darf.