

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 sowie den Bewertungen von Verbrauchern 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. Fassungsvermögen

Schritt 1:

Das saubere XXL Weinglas wurde bereitgestellt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände oder Flüssigkeiten den Test beeinträchtigen. Zudem wurde eine Messkanne mit Wasser gefüllt, um als Referenz für das Volumen zu dienen. Die Messkanne wurde sorgfältig auf ein Volumen von 0,75 Litern eingestellt, um eine präzise Messung zu gewährleisten.

Schritt 2:

Das Wasser wurde langsam und gleichmäßig aus der Messkanne in das Weinglas gegossen. Dabei wurde der Füllstand kontinuierlich beobachtet, um sicherzustellen, dass das Glas bis zum Rand, aber ohne Überlauf, gefüllt wird.

Schritt 3:

Nach dem Befüllen des Weinglases wurde das Volumen des verbliebenen Wassers in der Messkanne überprüft. Dadurch konnte festgestellt werden, wie viel Wasser tatsächlich in das Weinglas passte, um sicher zu sein, dass das deklarierte Fassungsvermögen von 0,75 Litern erfüllt wurde.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die maximale Punktzahl von 100 wird vergeben, wenn das Weinglas exakt 0,75 Liter Wasser fasst, ohne dass es überläuft. Dies zeigt, dass das Produkt sein spezifiziertes Fassungsvermögen vollständig erfüllt.

90 Punkte: Das Weinglas fasst zwischen 0,73 und 0,74 Liter ohne Überlauf, was nahe an der Spezifikation ist, jedoch eine leichte Abweichung vom optimalen Fassungsvermögen darstellt.

80 Punkte: Ein Fassungsvermögen zwischen 0,73 und 0,72 Liter weist darauf hin, dass das Weinglas weniger als das deklarierte Volumen aufnehmen kann, aber immer noch eine erhebliche Menge fasst.

70 Punkte: Werden vergeben, wenn das Weinglas zwischen 0,72 und 0,71 Liter fasst, was zeigt, dass die Kapazität deutlich unter dem angegebenen Maximum liegt.

60 Punkte: Das Weinglas kann 0,71 bis 0,70 Liter fassen, was eine erhebliche Abweichung von der angegebenen Kapazität bedeutet.

50 Punkte: Bei einem Fassungsvermögen von 0,70 bis 0,69 Liter ist das Weinglas weit entfernt von den 1,5 Litern, die es eigentlich fassen sollte.

40 Punkte: Diese Punktzahl ist das Ergebnis, wenn das Weinglas nur 0,69 bis 0,68 Liter aufnehmen kann, was deutlich weniger als die angegebene Kapazität ist.

30 Punkte: Das Weinglas fasst lediglich 0,68 bis 0,67 Liter, was weit unterhalb des erwarteten Volumens liegt.

20 Punkte: Bei einem Fassungsvermögen von 0,67 bis 0,66 Liter erfüllt das Weinglas die Anforderungen kaum und weicht erheblich von der Spezifikation ab.

10 Punkte: Wenn das Weinglas weniger als 0,65 Liter fasst, entspricht es nicht annähernd den Anforderungen und ist weit entfernt von den 0,75 Litern, die es fassen sollte.

2. Spülmaschinentauglichkeit

Schritt 1:

Der erste Schritt bestand darin, die Spülmaschine für den Test des XXL Weinglases vorzubereiten. Dabei wurde das Weinglas sorgfältig in den Spülkorb der Maschine platziert, um sicherzustellen, dass es stabil steht und während des Waschvorgangs nicht umkippt oder mit den Seitenwänden der Maschine in Berührung kommt. Anschließend wurde der Spülgang auf den Normalbetrieb eingestellt, bei dem üblicherweise moderate Temperaturen und Spülzeiten verwendet werden.

Schritt 2:

Sobald die Spülmaschine vorbereitet war, wurde der Spülvorgang gestartet. Während des gesamten Zyklus, der sich über eine vorbestimmte Zeitspanne erstreckte, lief die Maschine durch die Phasen des Vorwaschens, Waschens, Spülens und Trocknens. Es wurde darauf geachtet, dass keine Störungen oder ungewöhnlichen Geräusche während des Betriebs auftraten, die auf eine Fehlfunktion hinweisen könnten.

Schritt 3:

Nach Beendigung des Spülvorgangs wurde die Maschine geöffnet und das Weinglas herausgenommen. Eine gründliche Inspektion des Glases wurde durchgeführt, um sicherzustellen, dass keine sichtbaren Schäden am Material oder der Struktur des Glases vorhanden waren. Besonderes Augenmerk wurde auf eventuelle Wasserflecken und die Beständigkeit des aufgedruckten Designs gelegt, um zu bewerten, ob es unverändert geblieben ist oder Veränderungen aufweist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Weinglas nach dem Spülvorgang keine Schäden aufweist, und der Aufdruck unverändert bleibt, ohne jegliche Anzeichen von Verblassen oder Veränderung.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn minimale Wasserflecken auf dem Weinglas vorhanden sind, der Aufdruck jedoch vollständig intakt und unverändert ist.

80 Punkte: Diese Wertung wird erzielt, wenn einige Wasserflecken sichtbar sind und der Aufdruck leichte Anzeichen von Verblassen zeigt.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird zugewiesen, wenn deutliche Wasserflecken erkennbar sind und der Aufdruck sichtbar verblasst erscheint.

60 Punkte: Diese Bewertung erhalten Gläser, die kleine Schäden am Glasrand aufweisen und deren Aufdruck im Verlauf des Testvorgangs verblasst ist.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird gegeben, wenn sowohl kleine Schäden am Glas vorhanden sind als auch der Aufdruck deutliche Verblassungsspuren zeigt.

40 Punkte: Diese Punktzahl ist gerechtfertigt, wenn das Weinglas deutliche Schäden aufweist und der Aufdruck stark verblasst ist, jedoch noch erkennbar.

30 Punkte: Diese Bewertung erhält das Glas, wenn mehrere sichtbare Schäden vorhanden sind und der Aufdruck kaum noch sichtbar ist.

20 Punkte: Diese niedrige Punktzahl wird vergeben, wenn das Weinglas große Schäden aufweist und der Aufdruck fast vollständig verschwunden ist.

10 Punkte: Diese Punktevergabe erfolgt, wenn das Weinglas während des Spülvorgangs zerbricht oder in einem unbrauchbaren Zustand aus der Maschine kommt.

3. Design und Ästhetik

Schritt 1:

Zunächst wurde das Weinglas in einem gut beleuchteten Raum platziert, um eine optimale Sicht auf das Design und die Ästhetik zu gewährleisten. Es wurde darauf geachtet, dass keine störenden Reflexionen oder Schatten die Beurteilung des Glases beeinträchtigen.

Schritt 2:

Das Weinglas wurde aus verschiedenen Blickwinkeln betrachtet, um die Form, Proportionen und das allgemeine Design zu bewerten. Besonderes Augenmerk galt dem Aufdruck "Save water, drink wine", einschließlich seiner Platzierung, Schriftart und Farbgebung. Die Harmonie zwischen Glasdesign und Aufdruck wurde ebenfalls berücksichtigt.

Schritt 3:

Eine detaillierte Analyse des Glases wurde durchgeführt, bei der die Oberflächenbeschaffenheit (z.B. Klarheit und Glanz) sowie eventuelle Unregelmäßigkeiten oder Mängel im Material überprüft wurden. Hierbei wurden auch die Übergänge zwischen Glas und Aufdruck auf ihre Sauberkeit und Präzision hin untersucht.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Design ist außergewöhnlich ansprechend; alle Elemente harmonisieren perfekt miteinander. Der Aufdruck ist klar, lebendig und trägt zur Gesamtästhetik bei.

90 Punkte: Das Design ist sehr gut; es gibt nur minimale Abweichungen in der Harmonie oder Klarheit des Aufdrucks.

80 Punkte: Das Design ist ansprechend, jedoch sind einige kleinere Mängel erkennbar, die die Gesamtwirkung leicht beeinträchtigen.

70 Punkte: Das Design weist merkliche Schwächen auf; der Aufdruck könnte klarer sein oder es gibt Unregelmäßigkeiten in der Form.

60 Punkte: Deutliche Mängel im Design sind sichtbar; der Aufdruck wirkt blass oder ungenau, was die ästhetische Wirkung mindert.

50 Punkte: Das Design hat erhebliche Schwächen; der Aufdruck ist teilweise unleserlich oder stark verblasst.

40 Punkte: Das Design ist stark beeinträchtigt; große Teile des Aufdrucks sind verloren gegangen oder das Glas weist sichtbare Mängel auf.

30 Punkte: Das Design ist kaum noch ansprechend; nur noch schwache Umrisse des Aufdrucks sind sichtbar.

20 Punkte: Das Design ist fast vollständig unattraktiv; keine klaren Details mehr erkennbar.

10 Punkte: Das Design ist völlig unbrauchbar; keinerlei erkennbare Merkmale mehr vorhanden.

4. Benutzerfreundlichkeit

Schritt 1:

Das Weinglas wurde hinsichtlich seiner Form und Ergonomie untersucht. Dabei wurde bewertet, wie gut das Glas in der Hand liegt, ob die Finger ausreichend Platz haben und ob der Griff eine natürliche Handhaltung fördert. Es wurde auch getestet, ob das Glas für verschiedene Handgrößen geeignet ist.

Schritt 2: Gewichtseinschätzung

Das Glas wurde nach dem Befüllen auf sein Gewicht hin überprüft. Hierbei wurde beurteilt, ob es leicht genug ist, um ein angenehmes Halten zu ermöglichen, ohne dass die Arme ermüden. Zudem wurde die Gewichtsverteilung analysiert, um sicherzustellen, dass das Glas stabil in der Hand liegt und nicht kippt.

Schritt 3: Trinken aus dem XXL Weinglas

Das Trinken aus dem Weinglas wurde getestet, um die Benutzerfreundlichkeit während des Gebrauchs zu bewerten. Dabei wurde beobachtet, wie einfach es ist, den Inhalt zu trinken, ohne dass das Glas kippt oder schwer zu handhaben ist. Es wurde auch darauf geachtet, ob der Rand des Glases angenehm zu trinken ist (z.B. keine scharfen Kanten) und ob der Durchmesser des Glases es ermöglicht, den Wein bequem zu genießen. Zusätzlich wurde bewertet, ob das Glas beim Anstoßen stabil bleibt und ob es beim Trinken ein angenehmes Gefühl vermittelt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Weinglas bietet eine herausragende Benutzerfreundlichkeit; ergonomisch perfekt gestaltet, optimales Gewicht und keinerlei Ermüdungserscheinungen selbst bei längerer Nutzung.

90 Punkte: Sehr benutzerfreundlich; bequem zu halten mit minimaler Ermüdung nach längerer Nutzung.

80 Punkte: Gute Benutzerfreundlichkeit; leichte Ermüdungserscheinungen nach längerem Halten oder Trinken, aber insgesamt angenehm.

70 Punkte: Nach kurzer Zeit wird die Nutzung etwas unbequem; merkliche Ermüdung aufgrund suboptimaler Ergonomie oder Gewichtsverteilung.

60 Punkte: Eingeschränkte Benutzerfreundlichkeit; unangenehm bei längerem Halten oder Trinken aufgrund von Designmängeln.

50 Punkte: Unpraktisch in der Handhabung; Gewicht oder Form erschweren das Halten über längere Zeiträume erheblich.

40 Punkte: Schwer und ungünstig gestaltet; Schwierigkeiten beim Halten führen schnell zu Ermüdung.

30 Punkte: Unpraktisch und unangenehm; könnte leicht fallen oder die Hand stark beanspruchen.

20 Punkte: Sehr unangenehm beim Halten oder Trinken; hohes Risiko des Abrutschens.

10 Punkte: Kaum benutzbar; bereits bei kurzem Halten besteht die Gefahr des Herunterfallens.

5. Rutschfestigkeit

Schritt 1:

Zuerst wurde eine geeignete Testoberfläche selektiert, die glatt genug ist, um die Rutschfestigkeit realistisch zu prüfen. Ein Glastisch wurde als ideale Testoberfläche definiert, da Glas typischerweise eine sehr glatte und relativ gleitfähige Beschaffenheit aufweist. Ebenso wurde darauf geachtet, dass die Oberfläche sauber und frei von Verunreinigungen war, um die Testergebnisse nicht zu verfälschen.

Schritt 2:

Anschließend wurde ein handelsübliches Weinglas sorgfältig in der Mitte der gewählten Oberfläche positioniert. Ein vorsichtiger, aber bestimmter Stoß wurde dann durchgeführt, um zu evaluieren, wie das Glas auf der glatten Glasfläche reagiert. Dabei wurde darauf geachtet, einen gleichmäßigen Impuls auf das Glas auszuüben, um eine standardisierte Grundlage für die Beurteilung zu schaffen.

Schritt 3:

Im dritten Schritt stand die genaue Beobachtung und Auswertung der Glasbewegung im Fokus. Hierbei wurde die Strecke und Richtung der Bewegung des Weinglases dokumentiert, um Aufschluss über die Gleiteigenschaft der Oberfläche zu geben. Spezielle Aufmerksamkeit galt der Stabilität des Glases und dem Risiko des Umkippens oder Sturzes. Diese Beobachtungen halfen, die Rutschfestigkeit numerisch zu bewerten und entsprechende Punkte zu vergeben.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Weinglas bleibt vollkommen stabil an seinem Platz stehen, ohne jegliche Tendenz zur Seitwärtsbewegung zu zeigen. Auch beim sanften Anstoßen bewegt sich das Glas nicht und bleibt fest an Ort und Stelle, was auf eine extrem hohe Rutschfestigkeit der Oberfläche hinweist.

90 Punkte: Es ist eine minimale Bewegung erkennbar, jedoch besteht keine Gefahr, dass das Glas umkippt oder umfällt. Die Standfestigkeit ist ausreichend hoch, sodass das Glas nahezu stabil wirkt, trotz leichter Bewegungsreaktion auf den Impuls.

80 Punkte: Bei leichtem Anstoßen zeigt das Glas eine erkennbare, aber kontrollierte Bewegung. Die Gefahr, zu kippen oder umzufallen, bleibt gering, was die Oberfläche als moderat rutschfest qualifiziert.

70 Punkte: Es tritt eine moderate Bewegung des Glases auf, bei der starkem Stoß jedoch ein erhöhtes Risiko besteht, dass das Glas umkippen könnte. Diese Punktzahl beschreibt eine merkliche, aber noch handhabbare Rutschbewegung des Glases.

60 Punkte: Eine deutliche, gut sichtbare Bewegung des Glases stellt sich ein, wobei ein hohes Risiko des Umkippens wahrgenommen wird. Die Oberfläche zeigt hier eine niedrige Rutschfestigkeit.

50 Punkte: Die Rutschfähigkeit der Oberfläche ist sehr hoch. Das Glas gleitet leicht über die Oberfläche und droht bei minimalen Anstößen schnell zu fallen.

40 Punkte: Das Glas zeigt eine ausgeprägte Rutschneigung und wirkt kaum stabil. Es reagiert äußerst empfindlich auf Berührungen und Tätigkeiten, die es leicht ins Kippen bringen könnten.

30 Punkte: Bereits bei der geringsten Berührung beginnt das Weinglas zu rutschen, was dessen ohnehin instabile Position noch weiter gefährdet.

20 Punkte: Das Glas rutscht fast unverzüglich bei Berührung. Diese Punktzahl spiegelt eine sehr rutschige Oberfläche wider, auf der Stabilität kaum gegeben ist.

10 Punkte: Das Weinglas fällt sofort um, sobald es berührt wird, was auf praktisch keine Stabilität auf der Testfläche hinweist und die schlechteste Rutschfestigkeit signalisiert.