

Wie sahnig? Wie knusprig?

Das sind die Fragen, die sich der Lebensmittelhersteller Kraft täglich stellen muss. Schliesslich sollen die Produkte ja auch immer den gleichen Geschmack und das gleiche Aussehen behalten. Um diese Aufgabe zu meistern, kommt SAS Software für die Qualitätskontrolle zum Einsatz.

Ritz, Oreo und Kool-Aid. Kraft stellt Lebensmittelprodukte mit bekannten Namen her. Insgesamt umfasst die Produktfamilie von Kraft in den USA 55 Marken, mit je einem jährlichen Umsatz von über 100 Millionen US Dollar, plus sechs Weltmarken, die Milliardenumsätze einbringen. Letztlich ist es aber nicht der Name, sondern der Geschmack, der zählt. Um einheitlichen Geschmack und Aussehen zu erzielen, testet Kraft seine Produkte während des gesamten Fertigungsprozesses durch Messungen, die den Geschmack, die Farbe, das Aroma und andere Attribute numerisch erfassen.

Geschmacksanalyse

Bei Kraft sind Begriffe wie „knackig“, „süss“, „knusprig“ oder „sahnig“ mit genauen Definitionen und numerischen Skalen verbunden, so dass standardisierte Produktinformationen in SENECA eingegeben werden können. SENECA, ein Akronym für Sensory and Experimental Collection Application, ist eine Anwendung, mit der Kraft mehr als je zuvor aus seinen Geschmacksdaten herausholen kann. Das System, das ursprünglich der Nabisco-Produktdivision entstammt, wurde erweitert und verbessert, so dass es jetzt unternehmensweit in der Kraft Foods Corporation Verwendung findet.

„SENECA verfügt über eine Datenbank mit Informationen zu so gut wie allem, was im Zusammenhang mit Geschmackstests von Interesse sein könnte“, sagt Beth Knapp, leitende Systementwicklerin bei Kraft. „Kein anderes Produkt auf dem Markt ist auch nur annähernd so leistungsfähig.“

Mit Hilfe von SAS Software erfasst die SENECA-Anwendung von Kraft die gesammelten Daten aus all diesen Tests und macht sie für die Analyse und die Wiederverwendung verfügbar. Das System generiert Modelle, Auswertungen und Trends auf der Grundlage von Verbrauchertests und bewertet Produktänderungen dann auf der Basis von weiteren Tests.

Einheitlicher Geschmack

Verbraucher erwarten, dass jede Handvoll Ritz-Cracker und jedes Stück Tombstone-Pizza genauso gut wie die vorherigen schmecken. Dies ist der Grund, warum die Prozessvariationsreduktion (PVR) so wichtig ist – sie gewährleistet einheitlichen Geschmack und unverändertes Aussehen für jedes Kraft-Produkt, da selbst kleinste Änderungen im Backprozess zu enormen Geschmacksunterschieden führen können. „Die Reduktion von Variation in Produktionsprozessen ist deshalb wichtig, weil sie zu höheren Erträgen führt, da Ausschuss vermindert und die Qualität erhöht werden“, erklärt Knapp. „Und gerade letzteres bedeutet zufriedeneren Kunden und damit mehr Umsatz. Wir rechnen mit potenziellen Einsparungen von mehreren Millionen US Dollar.“

Durch Auswertung aller Verfahrensschritte in der Fertigung, von Rezeptanweisungen bis hin zur Grösse der Kekformen, kann die PVR-Anwendung diejenigen Schritte im Prozess identifizieren, die zu erhöhter Variation führen. Auf dieser



Grundlage können Manager dann gezielt Verbesserungen in diesen Bereichen vornehmen. Letztlich werden die neuen SAS Anwendungen dazu beitragen, dass Kraft-Kunden einheitliche und qualitativ hochwertige Produkte erhalten. „Ein idealer Keks muss eine gute Lebensdauer haben und hervorragend schmecken“, sagt Keith Eberhardt, Statistiker bei Kraft. „Und je näher wir diesem Ideal kommen, desto besser werden die Produkte, die unsere Kunden erreichen.“ Dank des Einsatzes von SAS für die Qualitätskontrolle und Datenanalyse werden die Milliarden von Kraft-Produkten, die wir jährlich verzehren, auch weiterhin mit jedem Biss lecker schmecken.

SAS Institute AG

Marc Grosse
 Marc.Grosse@sch.sas.com
 Tel. 01 - 805 74 74