

So bringen Sage Geräte mehr Komfort in die Küche



Als
Test Kitchen
Manager
leitet die
gebürtige
Hamburgerin
Kristin Büsing
die Erprobung
der Sage
Geräte in
der Praxis.

In der Praxis bewährt

Mit seinem Sortiment von Küchengeräten im Premium-Design ist Sage in diesem Jahr im deutschen Fachhandel erfolgreich gestartet. Damit die Produkte nicht nur gut aussehen, sondern zuverlässig arbeiten und komfortabel zu bedienen sind, werden sie in der großen Versuchsküche am Firmensitz im australischen Sydney sorgfältig in der Praxis erprobt. Verantwortlich dafür ist die gebürtige Hamburgerin Kristin Büsing. Sie hat zuvor bei dem Magazin „Brigitte“ als Food-Redakteurin gearbeitet und kennt die Ansprüche der Kunden genau.

In der Testküche geht es zu wie in einem normalen Haushalt. „Wir untersuchen, wie einfach sich ein Gerät benutzen lässt und ob der Konsument die Funktionen leicht versteht“ erklärt Büsing, auf deren Visitenkarte

der Titel Test Kitchen Manager steht. „Vor allem aber prüfen wir, ob unsere Geräte alles erfüllen, was wir als Marketingversprechen kommunizieren.“ Dafür haben die Tester allein für „The Smart Waffle Pro“ mehrere tau-

send Waffeln gebacken, um die richtigen Backzeiten und Temperaturen herauszufinden. „So stellen wir sicher, dass die Kunden sich darüber keine Gedanken machen müssen“, betont Büsing. „Sie wählen einfach die Art der Waffle aus, z. B. Schokolade oder Grundteig, füllen den Teig ein, und das Eisen übernimmt den Rest.“

Täglicher Praxischeck

Ein wesentlicher Punkt in der Produktentwicklung sind die eigenen Mitarbeiter. „Jeder, der bei Sage arbeitet, muss unsere Produkte nicht nur kennen, sondern sich mit ihnen auskennen“, so Büsing. „Deshalb

haben wir nicht nur ein Team, welches jedes Gerät in der Testküche prüft. Jeder Mitarbeiter kann auch jedes Küchengerät mit nach Hause nehmen und dort im familiären Umfeld ausprobieren. So bekommen wir aus typischen Alltagsanwendungen konkrete Rückmeldungen, ob Verbesserungen notwendig sind oder nicht.“

Und wenn ein Produkt verbessert wurde, landet die neue Version erst einmal wieder in der Testküche. „Hier durchläuft das weiterentwickelte Modell die gleichen Prozeduren wie ein Neugerät“, unterstreicht Büsing. „Erst wenn alle zufrieden sind, fließen die Verbesserungen in die Serie ein.“

Das Auge isst mit

Neben der Funktionalität spielt auch das Ergebnis der Speisenzubereitung eine entscheidende Rolle. Deshalb kocht das Team in der Testküche nicht nur für sich selbst, sondern auch für die Mitarbeiter. „Wir alle bei Sage kochen und essen gerne“, berichtet Büsing. „So erhalten wir von vielen Menschen eine Rückmeldung



Allein für „The Smart Waffle Pro“ hat das Team der Testküche mehrere tausend Waffeln gebacken.

über die Qualität der zubereiteten Gerichte. Dieses Feedback ist für uns sehr wichtig, denn das Essen muss gut aussehen und gut schmecken.“

Mit der Zubereitung der Speisen und Getränke sind die Tests aber noch nicht zu Ende. Denn jedes Gerät soll auch einfach zu reinigen sein. Deshalb sind die Einzelteile nach Möglichkeit spülmaschinenfest, oder es werden, z. B. bei Mixern, Reinigungsprogramme integriert, so

dass die Kunden nur noch Spülmittel und Wasser in die Maschine geben müssen, damit Behälter und Messer automatisch sauber werden. Zudem werden alle Sage-Haushaltsgeräte einem Lebensdauertest unterzogen, in dem so viele Gebrauchs-Zyklen simuliert werden, wie bei täglichem Einsatz im Haushalt zu erwarten sind. So werden die technische Sicherheit und Haltbarkeit sichergestellt.