Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Qualitätsmanagement bei Tafelkirschen - Die Schlüsselstellen zum Erfolg

E. Höhn und die Kantonale zentralstelle für Obstbau Kanton Aargau, Gränichen U. Gremminger

Kirschen erfolgreich verkaufen heisst, Konsumenten nach dem ersten Kauf zum Wiederkaufen anregen. Es gilt, Qualitätskirschen möglichst baumfrisch anzubieten. Erreicht wird dies durch eine gute Planung und sachgerechte Ausführung der vielfältigen Arbeit, die auf dem Weg der Kirschen vom Baum bis zum Konsumenten zu leisten ist. Die Massnahmen, die getroffen und eingehalten werden müssen, sind in der vorliegenden Checkliste zusammengestellt.

Arbeitsvorbereitung

* gute Beleuchtung sicherstellen
* Waage bereitstellen
* zweckmässiger Arbeitsplatz: richtige Tischhöhe, passende Sitzmöglichkeiten, kühl und schattig

* SOV-Qualitätsvorschriften, Börsenbulletin und bereitlegen.
* Es muss eine Waschgelegenheit für die Hände vorhanden sein.

Instruktion des Personals

* Ein guter Betriebsleiter handelt vorausschauend, ist immer präsent und für das Personal verfügbar, gibt unterstützende Anweisungen, kontrolliert motivierend und spart bei guter Arbeit nicht mit dem Lob.

Reifeverlauf beobachten

* Die Kenntnis der erwarteten Wochenmenge ist wichtig für die eigene Arbeitsplanung und ein seriöses Meldewesen an die Sammelstelle, damit die Vermarktung gut läuft
* Tafelkirschen knapp reif pflücken, aber essreif, probieren/degmtiemn ist unerlässlich!
*Weiche Sorten sind als Tafelkirschen ungeeignet

Erntearbeiten

* Wo nötig überpflücken
* Alle faulen Kirschen immer vom Baum entfernen und auf den Boden fallen lassen
* Geerntete Kirschen sofort kühl ste

Sortieren und Einwägen

* Die wichtigsten Qualitätsanforderungen sind: frisch, trocken, sauber, gesund, fest fleischig, unverletzt, madenfrei, sortenrein, ausgeglichen in Grösse und Reifegrad.

* Merke: Der Kunde kauft zuerst nach dem Aussehen, glänzend, saubere Kirschen mit grünem Stiel lachen den Käufer an und regen zum kaufen an.
* Schalen einzeln füllen, überhängende Kirschen vermeiden.
* Füllgewicht genau einhalten: 1070 g brutto bei 1 kg-Schale. 550 g brutto bei der 500 g-Schale.
* Personal genau instruieren und häufig kontrollieren.
* Achtung: Nur Schalen mit dem zutreffenden Strichcode verwenden!

Transport und Ablieferung

* Wenn möglich mehrmals täglich abliefern.
* Sorgfältig transportieren: staubfrei, gegen Sonne und Regen abdecken
* Druckschäden und Verletzungen vermeiden, nicht in warmen Fahrzeugen oder an der Sonne stehen lassen, kühle Früchte mit Isolierdecke 1) kühl halten, an der Sammelstelle sofort kühl stellen.
* Vor dem Wegfahren unbedingt die geplante Menge für den folgenden Tag der zuständigen Person anmelden.

Qualitätsmanagement vorbeugende Qualitätssicherung

* Erfolgreich Kirschen verkaufen ist nur bei einer reibungslosen Zusammenarbeit in der ganzen Kette vom Produzenten via Sammelstelle, Verlader und Detailhandel möglich. Dabei ist jeder Teilschritt wichtig. Diese positive Stafette gelingt nur, wem jeweils der vorherige Partner seinen Auftrag voll erfüllt und die notwendigen Rückmeldungen bezüglich Qualität und Bedarf gegeben werden. Denn vorbeugen ist besser als heilen.

[1)] Isothemtische Rettungsdecken sind in Sportgeschäften oder bei Sanitätsbedarf erhältlich