

Qualitätsmanagement im Wandel der Zeit

Jeden Monat blättert der QZ-Herausgeber in den Archivjahrgängen der QZ. Dabei findet er Kurioses und Bemerkenswertes aus fünf Jahrzehnten Qualitätsmanagement. Was war damals wichtig? Was hat sich verändert? Was hat sich bewährt? Lesen Sie auch den Kommentar des Herausgebers – und kommentieren Sie selbst auf qz-online.de und schildern Sie Ihre Erfahrungen.

© stock.adobe.com/phichet.c



Sämtliche Rückschauen und die zugehörigen Kommentare des Herausgebers finden Sie unter:
www.qz-online.de/QZ-damals



vor 50 Jahren: 1968

Qualitätssicherung von Lebensmitteln

„Es ist sehr schwer, die physiologische Qualität eines Nahrungsmittels durch objektive physikalische, chemische oder biologische Methoden zu erfassen. Meistens sind solche Untersuchungen außerordentlich mühevoll und zugleich zeitraubend und kostspielig. In der Praxis kommt es aber darauf an, Qualitätsschwankungen, die durch Unregelmäßigkeiten des Fabrikationsprozesses hervorgerufen werden, so schnell wie möglich zu erkennen. Man muss sich daher darauf beschränken, schnell bestimmbar Größen wie Temperatur, Wassergehalt, Stückgewicht, Volumengewicht usw. zu beobachten.“

M. Hengst: „Warum verschenken Sie 25 % Ihrer Produktion?“, QZ 11/1968, S. 138–141

vor 25 Jahren: 1993

Kundenwünsche richtig analysieren

„Qualitäts- und Zuverlässigkeitsziele betreffen das Erfüllen der Kundenwünsche, das Einhalten der Vorschriften bezüglich Sicherheit und Umwelt, die Zuverlässigkeit, Lebensdauer und Wartbarkeit, die Risiken beim Produktausfall, die qualitative Beherrschbarkeit von Beschaffung und Produktion sowie die Recyklierbarkeit. All diese Ziele konkret festzulegen, (...) erfordert sorgfältige Untersuchungen: von der Erforschung der Kundenanforderungen und deren Projektion in die Zukunft über die Einsatzbedingungen bis zur Herstellbarkeit.“

F. J. Brunner: „Qualitätsverbesserungen messbar machen“, QZ 11/1993, S. 619–624