

Hvor stærkt er jeres produkt i forhold til konkurrenternes?

Hos Food Innovation House kan I få et redskab til at kende jeres produktkategori og sikre produktets placering i kategorien.

Testen henvender sig til jer, der ønsker en beskrivelse af en produktkategori, herunder jeres og eventuelle konkurrenters produkter. Det er en testform, hvor I, i et ekspertteam på alt fra 3-6 personer beskriver, hvordan egenskaberne i produkterne opleves, og hvor I, som virksomhed, kan få et samlet overblik over en hel produktkategori. Denne testform giver en sensorisk forståelse af et produkts egenskaber og en indsigt i, hvorvidt det vil være hensigtsmæssigt at tilrette smag, konsistens, udseende eller duft.

Vores opgave er at styre processen, så I får størst muligt udbytte af testen og den afsluttende rapport. Sammen finder vi parametre, som giver størst værdi at måle på. Her får vi en unik mulighed for at forstå, hvordan produkterne klarer sig op imod hinanden. Fx om jeres produkt ligger der, hvor I forventer i forhold til andre produkter. Herunder, hvilke egenskaber I ønsker at optimere for at få et bedre produkt på markedet. Samtidigt får I sat en række ord på hvert produkt i kategorien, som I kan gøre brug af i jeres salgsarbejde. Herudover kan kategoritesten bruges som indledende arbejde til at gennemføre en smagstest med forbrugere. Metoden kan bruges til at udvikle:

Kommunikationsværktøj

Hvad siger vi internt i virksomheden, såvel som i eksternt marketingmateriale?

Nyt Marked

Hvordan skal produktet ligge sensorisk i produktkategorien på det nye marked?

Smagsoplevelsen

Hvilke smagsegenskaber skal ændres for at opnå de sensoriske egenskaber i forhold til den øvrige kategori?

Udvælge produkter til smagstest

Hvilke produktegenskaber skal forbrugerne bedømme jeres produkter på?

Deltagere:

Min. tre medarbejdere

Materiale:

Min. fem produkter indenfor samme kategori.

Vejl. pris:

19.000 kr.

Vil du høre mere?

Kontakt:
Food Innovation House
Helle Lorensen
hl@foodinnovationhouse.dk

- for en uforpligtende snak om hvor meget værdi en test kan tilføre jer.



Fødevarerudvikling foregår ofte i et agilt miljø, hvor der arbejdes hurtigt i de forskellige udviklingsprocesser. Det kan derfor være svært at afse tid til at prioritere store tests undervejs. For at sikre at de stærke indsigter opsamles, så koncept og produkt bliver en succes, tilbyder vi at gennemføre de relevante tests, som nemt tilpasses udviklingsprocessen.