

Er jeres produkters smag klar til markedet?

Hos Food Innovation House kan du få gennemført en sensorisk forbrugertest. I får viden om, hvad der skal arbejdes med, for at jeres produkt optimeres.

Har I brug for at forstå forbrugerens præference for jeres produkt og dets egenskaber målt op imod jeres egne eller konkurrentprodukter? Denne testform giver jer en sensorisk forståelse for jeres produkts egenskaber med styrker og svagheder.

I en smagstest undersøger vi hvilke egenskaber, der skaber høj præference og ser på, hvilke egenskaber der kunne tilrettes. I kommer til at forstå produktet på en ny måde. Både målt op imod egne og konkurrenters varianter.

Food Innovation House danner, i samspil med jer, et test-setup, som sikrer de ønskede indsigter. Vi rekrutterer forbrugere indenfor målgruppen, og vi gennemfører testen på vores fysiske adresse i Vejle. Smagstesten foregår som blindsmagning, men en udvidet test kan gentages, hvor brandet kendes på forhånd. Det kan give en forståelse for, hvilken effekt et brand har for præferencen af produkterne.

Afslutningsvis udarbejder vi en rapport og afrapporterer til jer, således I kan forsætte jeres udviklingsproces og implementere de nye indsigter. Den sensoriske metode kan bruges som:

Undersøgelsesværktøj:

Hvad er forbrugerens holdning til et nyt produkt, og hvad driver købsintentionen?

Vejledning:

Hvilke produkter leverer bedst i forhold til konkurrenter, og kan produktet forbedres?

Validering:

Hvilke produkter leverer bedst? Er der behov for videreudvikling?

Validering informeret:

Hvor godt matcher produktets forventninger til oplevelsen? Stemmer forventningerne og oplevelsen overens med den totale accept af produkterne? Hvordan skal produkterne forbedres for at nå forventningerne?

Optimering:

Testen dokumenterer, om der er brug for ændringer og i så fald hvilke.

Indsalg:

Redskab til argumentation for kvalitet op imod konkurrenter.

Deltagere:

Relevant målgruppe
Screening 30-80 deltagere
Fuld skala 100+ deltagere

Materiale:

3-6 produkter indenfor
samme produktkategori

Vejl. pris:

Ved 50 deltagere
ca. 46.500 kr.
plus aflønning af forbrugere

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.