

Gıda ve/veya Mutfak Ekipmanlarına Nihai Tüketici/Performans Analizi

Proje Adı: Nihai Tüketici Analizi ve Analiz Sonucunda Öneriler

Projenin Çıkış Noktası, küçük ve orta ölçekli firmaların analiz/deneme ekibinin olmaması, büyük firmaların ise yaptığı analizleri firma bünyesindeki profesyonellerin yapması. Bu şekilde nihai tüketicinin deneyim bilgisi satış sonrası ortaya çıkmaktadır. Bu deneyim bilgisini satış öncesi ortaya çıkarmak, satış sürecine olumlu katkı yapacaktır. Ürün/Ekipman hakkında bir veri tabanı oluşturmak, yeni bilgiler ile daha sağlam adımlar atmak.

Proje Amacı, firmaların perakende/profesyonel müşterilerinin ürünü/ekipmanı kullanım sonrası deneyimlerini satış öncesi öğrenmek, satış öncesi alınabilecek önlemleri belirlemek, satış ekibini ürünün/ekipmanın deneyimi hakkında daha detaylı bilgiler ile donatmak ve bununla birlikte satış sürecinde deneyim sonuçlarını kullanarak alıcı karar verme sürecine olumlu katkı yapmak.

Örneğin: Bir unun su kaldırma oranlarının belirlenmesi, kek-poğaç-börek-ekmek-yemek gibi farklı reçetelerde denenmesi ya da bir yağın yanma derecelerini belirlemek, soğuk ve sıcak reçetelerde kullanmak, farklı derecelerde aynı ürünü kızartarak sonuçları izlemek gibi. Veyahut bir fırının tüm modlarında yemek/tatlı pişirmek, o modlara uygun reçeteler oluşturmak gibi.

Proje İşleyişi, gıda ürünlerine ve mutfak ekipmanlarına belirlenen prosedürlerde test planları oluşturmak, testleri uygulamak, sonuçları kaydetmek, sonuçlar doğrultusunda öneriler hazırlamak çerçevesindedir.

Test Planı: Karşı firmanın istekleri ve ön araştırma sonuçları doğrultusunda ihtiyaçlar belirlenecektir. Bu ihtiyaçların hangi testler sonucunda giderileceği kararlaştırılacaktır.

Testleri Uygulamak: Ürün/Ekipman profesyonel ya da perakende olarak hangi müşteriye hitap ediyorsa, ona uygun bir test alanı belirlenecektir. Profesyonel ürün/ekipman için profesyonel mutfak, perakende ürün/ekipman için ev tipi bir mutfak kullanılacaktır. Testlerin uygulanma süreci de fotoğraf/video olarak kaydedilecektir.

Sonuçları Kaydetmek: Uygulanan testler sonucunda oluşan çıktılar fotoğraf/video/bilgi olarak kaydedilecektir.





Öneriler Hazırlamak: Tüm analizin ön araştırması, test planları, kullanılan materyal ve metotları, kaydedilen çıktılar ve önerilerin yer alacağı geniş bir rapor hazırlanacaktır. Öneriler kapsamında ürün/ekipmana özel reçeteler/tarifler/kullanım şekilleri paylaşılacaktır.