

Notre client a rénové avec succès sa glace à la vanille actuelle pour maximiser la satisfaction des consommateurs!



Signes de faiblesses du produit actuel

Très souvent, les entreprises cherchent à mesurer le potentiel de leur nouveau produit avant de le lancer sur le marché afin de s'assurer qu'il correspond aux attentes des consommateurs en termes d'appréciation et de perception. C'est ce dont notre client a voulu s'assurer avant de mettre sa

nouvelle recette de glace à la vanille sur le marché français. La recette actuelle qu'il proposait montrait des signes de faiblesse avec une baisse des ventes et des insatisfactions plus fréquentes déclarées par les consommateurs via le service de satisfaction client en ligne de notre client.

SAM Click & Test: une solution rapide et agile pour valider une nouvelle recette avant remplacement

Notre client a utilisé SAM Click & Test, notre solution en ligne intelligente pour demander un test de produit auprès de consommateurs. Les objectifs du test étaient:

D'évaluer l'appréciation globale de la nouvelle recette par rapport à la recette actuelle

D'évaluer les performances sensorielles de la nouvelle recette en elle-même et par rapport à la recette actuelle sur les attributs clés

D'identifier si la nouvelle recette serait préférée par rapport à la recette actuelle et par rapport au principal concurrent



Notre client a créé sa propre étude personnalisée :

Cibler



120 consommateurs de glace à la vanille en vrac au cours des 6 derniers mois recrutés à partir de la base de données SAM

Comparer

3 produits différents livrés dans notre installation 3 jours avant le test et évalués en monadique séquentiel



Choisir



Test en salle dans notre installation ultramoderne entièrement équipée pour contrôler la température des glaces

Créer

5 questions à l'aide de notre questionnaire pré-établi: appréciation globale, appréciation de l'aspect, l'odeur, le goût et la texture.

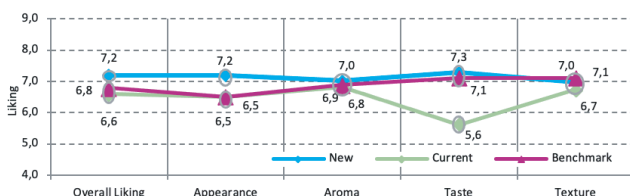
Analyser

Résultats quantifiés dans un rapport Word dans les 3 jours (sans questions ouvertes)

Les résultats révèlent une rénovation réussie

Les résultats ont montré de manière concluante une amélioration des performances des principaux indicateurs:

- La nouvelle recette a été plus appréciée que la recette actuelle et le concurrent
- L'aspect de la nouvelle recette a été un moteur de différenciation
- Le goût de la nouvelle recette était meilleur que l'actuel mais au même niveau que le concurrent



Les éléments de succès

Un grand nombre de facteurs essentiels ont contribué à la réussite de ce projet, la plupart reposant sur un accord très tôt au début du processus sur diverses options et questions.

Notre client a été impressionné par la rapidité avec laquelle l'étude s'est déroulée depuis la demande initiale jusqu'à la livraison du rapport et a été satisfait du bon rapport qualité / prix du test.

Informations de contact:

Vous êtes intéressé pour en apprendre plus sur ce cas d'étude? Contactez SAM : www.samclickandtest.com