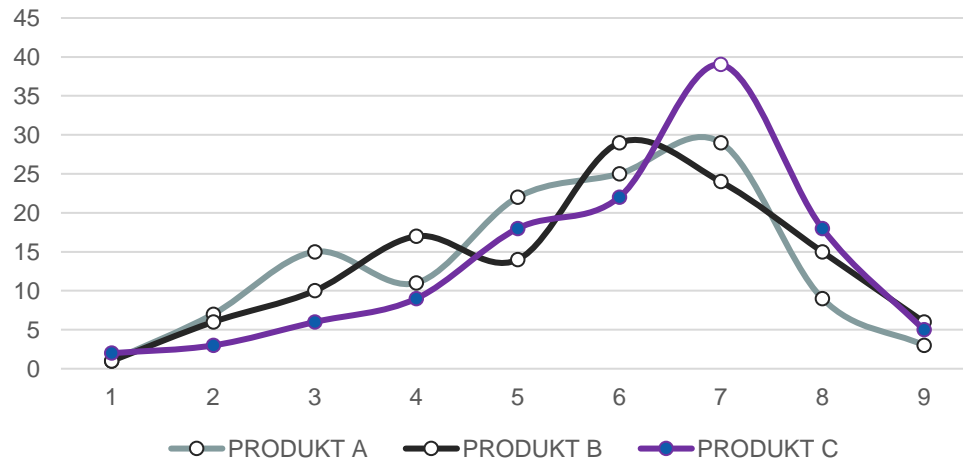


Resultate – Allgemeine Beliebtheit

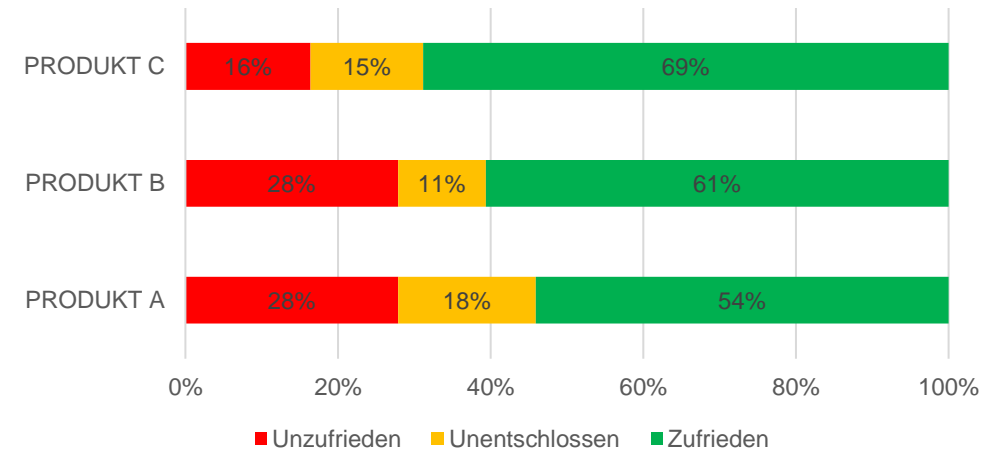
Untersuchen Sie Marktpformance Ihres Produkts und seine Positionierung gegenüber Ihren Mitbewerbern. Wählen Sie die Rezeptur mit dem grössten Potential für die jeweilige Produktkategorie.

	Produkt A	Produkt B	Produkt C
Mittelwert /9er Skala	5.46	5.71	6.11
Standard Abweichung	1.81	1.87	1.73
Statistik	SIGNIFICANT ($p < 0.0001$)		
Rangfolge 5%	B	AB	A

Häufigkeitsverteilung der Antworten



Verteilung der Antworten in 3 Klassen (%)

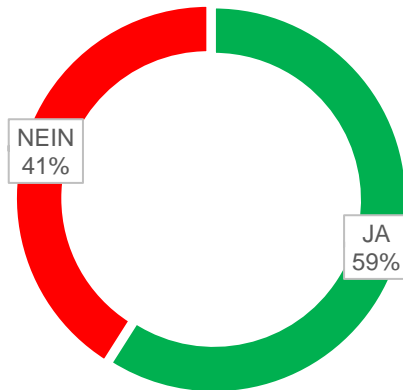


RESULTATE – KAUFWAHRSCHEINLICHKEIT

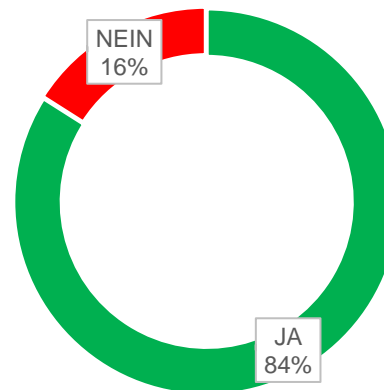
Untersuchen Sie den Markterfolg Ihres Produkts auf dem Markt, indem Sie dessen Integration in die Kaufroutine der Verbraucher berücksichtigen. Vergleichen Sie mit anderen Produkten, um die beste Preisstrategie zu ermitteln.

	Produkt A	Produkt B	Produkt C
Kaufwahrscheinlichkeit (Ja)	59%	84%	76%
Signifikanz Ja/Nein	NS	S+	S+
Statistik	SIGNIFICANT (p=0,05)		
Rangfolge 5%	B	A	A

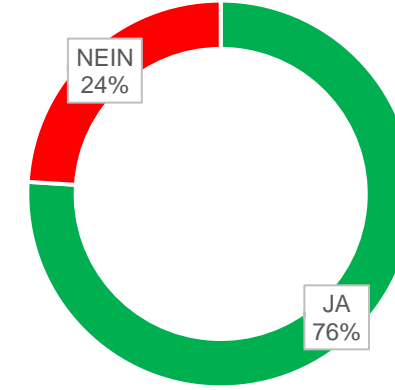
PRODUKT A



PRODUKT B



PRODUKT C

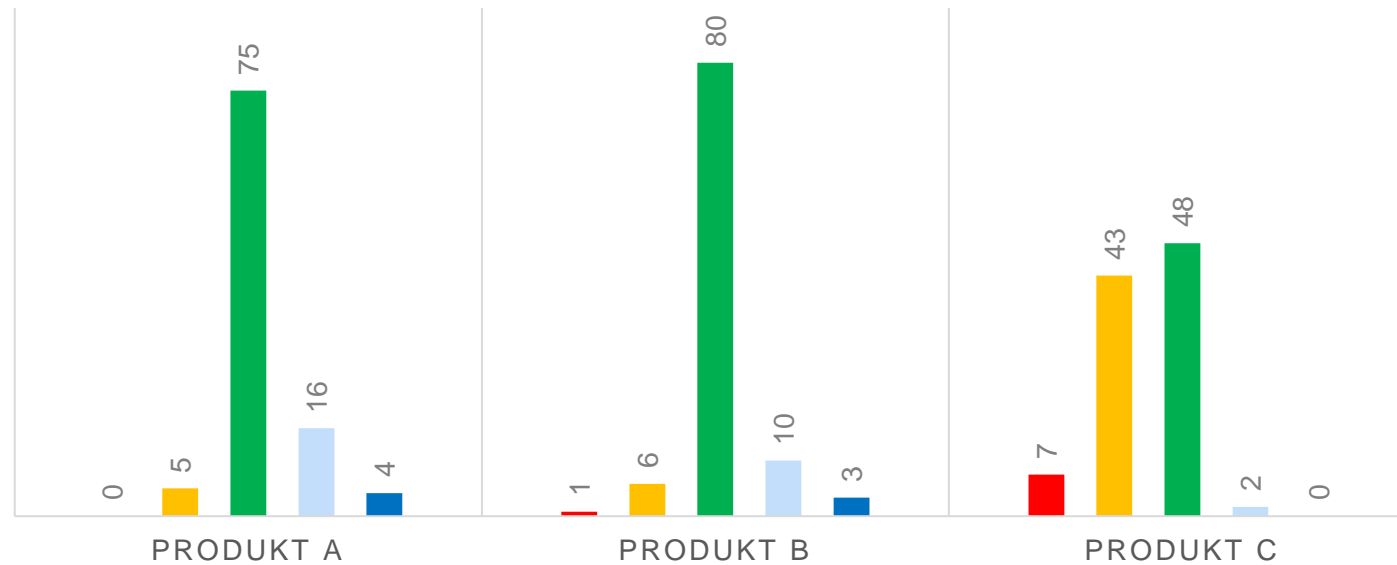


RESULTATE – PRODUKT DIAGNOSTIK

Verbessern Sie ihr Produkt, indem Sie die von den Verbrauchern identifizierten Stärken und Schwächen als Verbesserungsgrundlage verwenden.

	Produkt A		Produkt B		Produkt C	
Farbe zu hell	0	0%	1	1%	9	7%
Farbe etwas zu hell	6	5%	7	6%	52	43%
Gerade richtig	92	75%	98	80%	59	48%
Farbe etwas zu dunkel	19	16%	12	10%	2	2%
Farbe zu dunkel	5	4%	4	3%	0	0%
Statistik	SIGNIFIKANT (p=0,05)					
Rangfolge 5%	A		A		B	

■ Farbe zu hell ■ Farbe etwas zu hell ■ Gerade richtig ■ Farbe etwas zu dunkel ■ Farbe zu dunkel



OFFENE FRAGEN - ZUSAMMENFASSUNG

Hören Sie auf die Stimme der Verbraucher, um Chancen zu erkennen und zu nutzen und um Probleme zu vermeiden.

	Produkt A		Produkt B	
	Gefällt : 54 / Gefällt nicht : 163	0.33	Gefällt : 145 / Gefällt nicht : 75	1.93
	Overall appearance		Overall appearance	
+	/		Schöne Farbe Gutes Aussehen	28 (45%) 18 (29%)
-	Unschönes Aussehen Zu wenig Schokolade Zu hell	13 (21%) 12 (19%) 23 (37%)	/	
Verhältnis	Gefällt : 12 / Gefällt nicht : 64	0.19	Gefällt : 64 / Gefällt nicht : 9	7.11
	Geruch		Geruch	
+	/		Guter Geruch	9 (15%)
-	/		/	
Verhältnis	Gefällt : 7 / Gefällt nicht : 7	1.00	Gefällt : 10 / Gefällt nicht : 7	1.43
	Geschmack		Geschmack	
+	Guter Geschmack	13 (21%)	Guter Geschmack	29 (47%)
-	Zu süß Geschmack zu wenig intensiv	9 (15%) 21 (34%)	Geschmack zu wenig intensiv	11 (18%)
Verhältnis	Gefällt : 17 / Gefällt nicht : 36	0.47	Gefällt : 35 / Gefällt nicht : 23	1.52
	Textur / Konsistenz		Textur / Konsistenz	
+	/		Weiche Konsistenz Schöne Konsistenz der Schokolade	14 (23%) 9 (15%)
-	Zu trocken Textur Schokolade zu hart	13 (21%) 11 (18%)	Zu weich	12 (19%)
Verhältnis	Gefällt : 18 / Gefällt nicht : 56	0.32	Gefällt : 36 / Gefällt nicht : 36	1.00