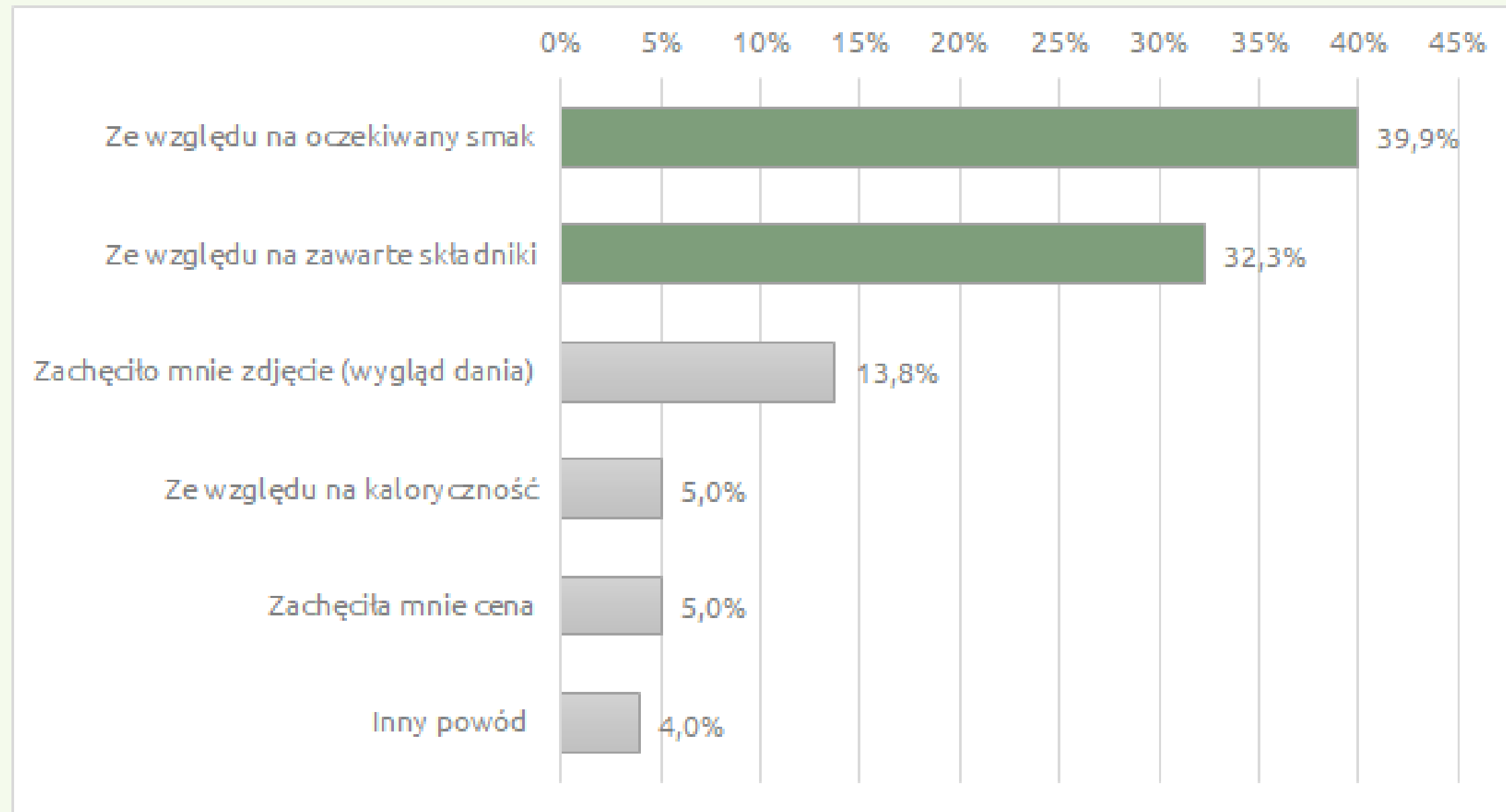


BADANIE OPINII KLIENTÓW
TESTUJĄCYCH MENU

ecoFOOD

Podsumowanie

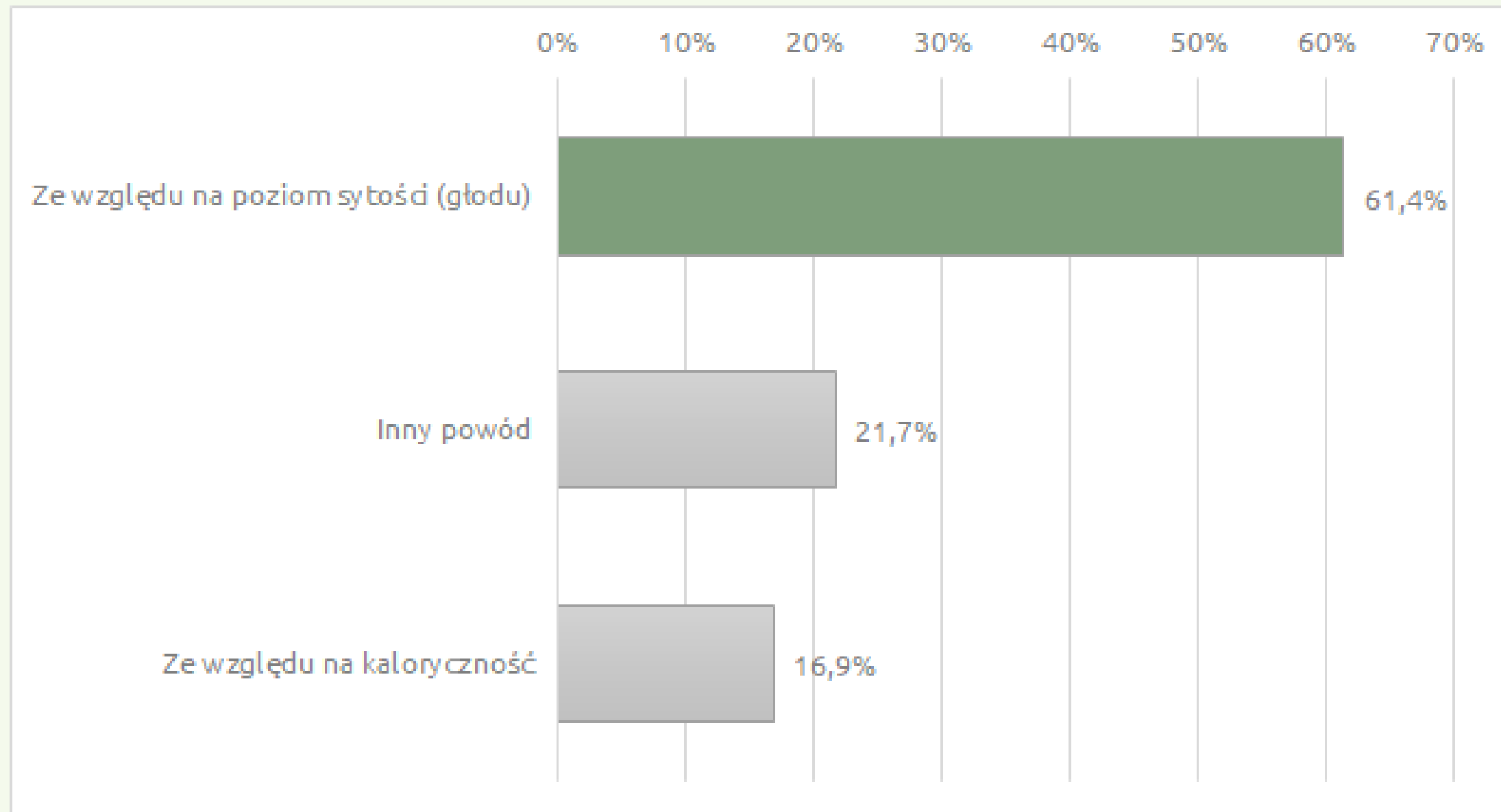
GŁÓWNE POWODY WYBORU DAŃ



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań opinii klientów, n=90



GŁÓWNE POWODY WYBORU ROZMIARU DAŃ



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań opinii klientów, n=90

KANAPKA Z WĘDZONKĄ

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (28,6%)
2. Zachęciło mnie zdjęcie/wygląd dania (28,6%)
3. Ze względu na zawarte składniki (28,6%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (71,4%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (100%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (50%)
2. Brak odpowiedzi (50%)

ROZMIAR L

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (60%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (20%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (60%)

SALATKA Z SOSEM VINEGRET

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (39,5%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (31,6%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (63%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (39,4%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (36,4%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (45,8%)
2. Ze względu na kaloryczność (20,8%)

ROZMIAR L

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (50%)

ROZMIAR:

1. Inny powód (85,7%)
 - Ze względu na składniki, których nie było w mniejszych rozmiarach
 - Liofilizowany boczek
 - Obecność kurczaka i grzanek

NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (44%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (33%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (67%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (40%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (40%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (57%)

ROZMIAR L

DANIE:

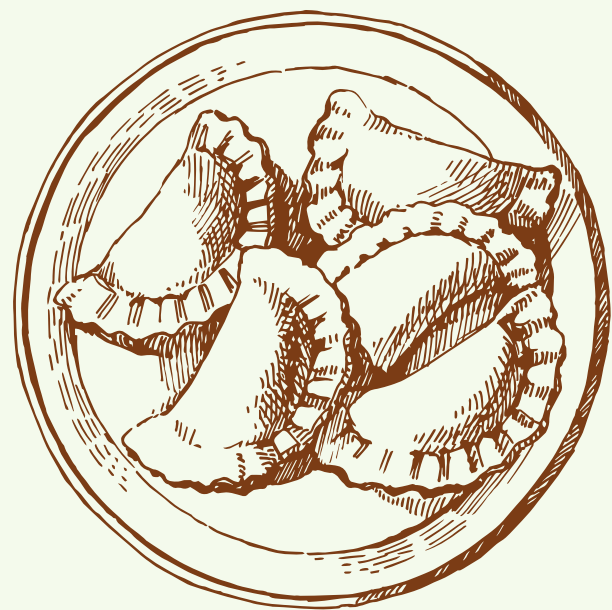
1. Ze względu na oczekiwany smak (50%)
2. Ze względu na zawarte składniki (37%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (60%)
2. Inny powód (40%)
 - Ze względu na składniki, których nie było w mniejszych rozmiarach

PIEROGI Z DZICZYZNĄ

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (60%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (40%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (80%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (48%)
2. Zachęciło mnie zdjęcie (22%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (82%)

ROZMIAR L

DANIE:

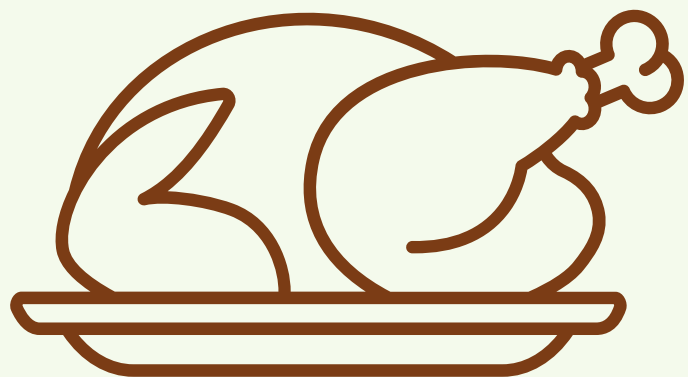
1. Ze względu na oczekiwany smak (41%)
2. Ze względu na zawarte składniki (29%)

ROZMIAR:

1. Ze względu an poziom sytości/głosu (75%)

KACZKA FASZEROWANA

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (50%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (50%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (57%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (48%)
2. Ze względu na zawarte składniki (35%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (72%)

ROZMIAR L

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (47%)
2. Ze względu na zawarte składniki (20%)
3. Zachęciło mnie zdjęcie (20%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (33%)
2. Inny powód (33%)
 - Ze względu na składniki, których nie było w mniejszych rozmiarach
 - Dodatkowe wartości odżywcze w rozmiarze L

GOŁĄBKI GRYCZANE

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (37%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (25%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (100%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (29%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (29%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (77%)
2. Ze względu na kaloryczność (15%)

ROZMIAR L

DANIE:

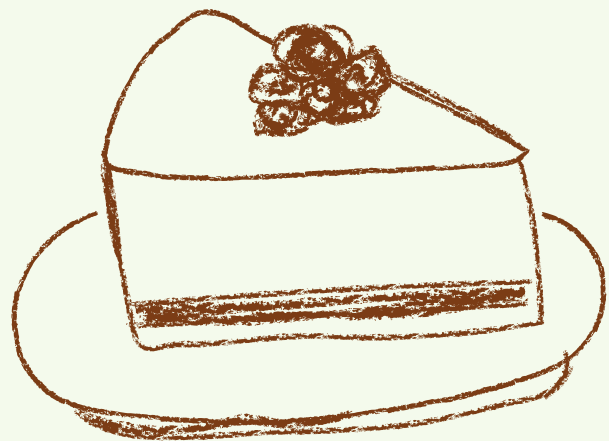
1. Ze względu na oczekiwany smak (100%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na kaloryczność (50%)
2. Inny powód (50%)
 - Chęć spróbowania czegoś nowego

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (65%)
2. Ze względu na zawarte składniki (18%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (67%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (58%)
2. Ze względu na zawarte składniki (21%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (50%)
2. Inny powód (35%)
 - ze względu na dodatki

ROZMIAR L

DANIE:

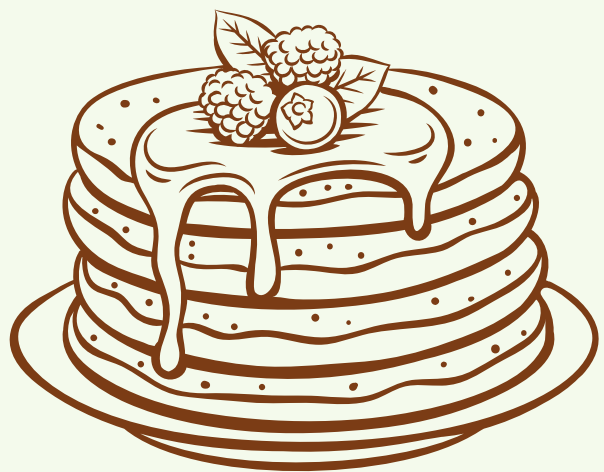
1. Ze względu na oczekiwany smak (56%)
2. Zachęciło mnie zdjęcie (31%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości (45%)
2. Inny powód (36%)
 - Ze względu na składniki, których nie było w mniejszych rozmiarach

NALEŚNIKI Z SEREM

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (40%)
2. Ze względu na zawarte składniki (20%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (50%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (33%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (33%)

ROZMIAR:

1. Inny powód (67%)
 - Dodatkowe składniki
 - Ilość naleśników

ROZMIAR L

DANIE:

1. Ze względu na oczekiwany smak (67%)
2. Ze względu na zawarte składniki (33%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (67%)

DESER Z NASIONAMI CHIA

Powody wyboru dania



ROZMIAR S

DANIE:

1. Ze względu na zawarte składniki (25%)
2. Ze względu na kaloryczność (25%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (50%)

ROZMIAR M

DANIE:

1. Zachęciło mnie zdjęcie (32%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (26%)

ROZMIAR:

1. Ze względu na poziom sytości/głodu (56%)
2. Ze względu na kaloryczność (33%)

ROZMIAR L

DANIE:

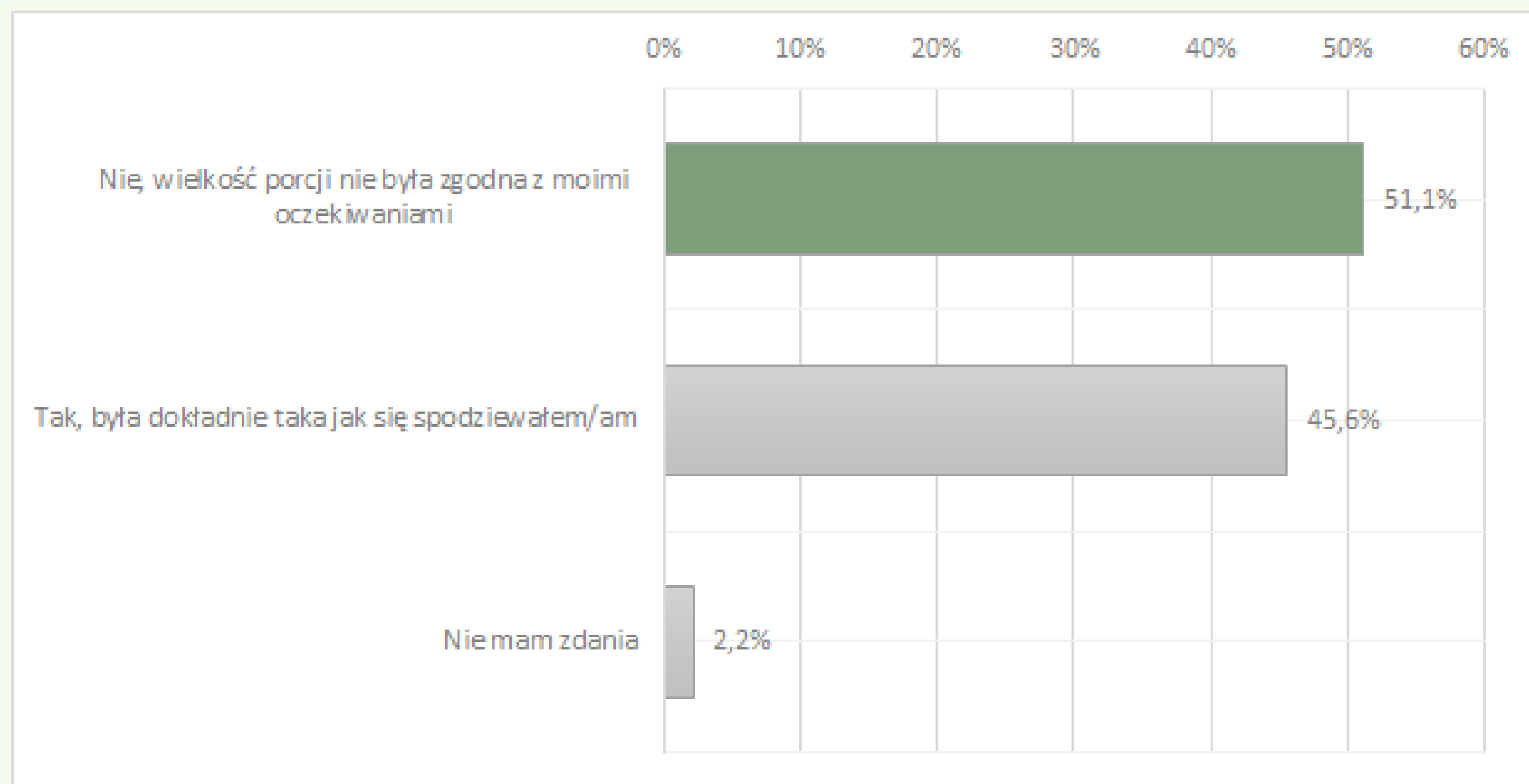
1. Ze względu na zawarte składniki (34%)
2. Ze względu na oczekiwany smak (34%)

ROZMIAR:

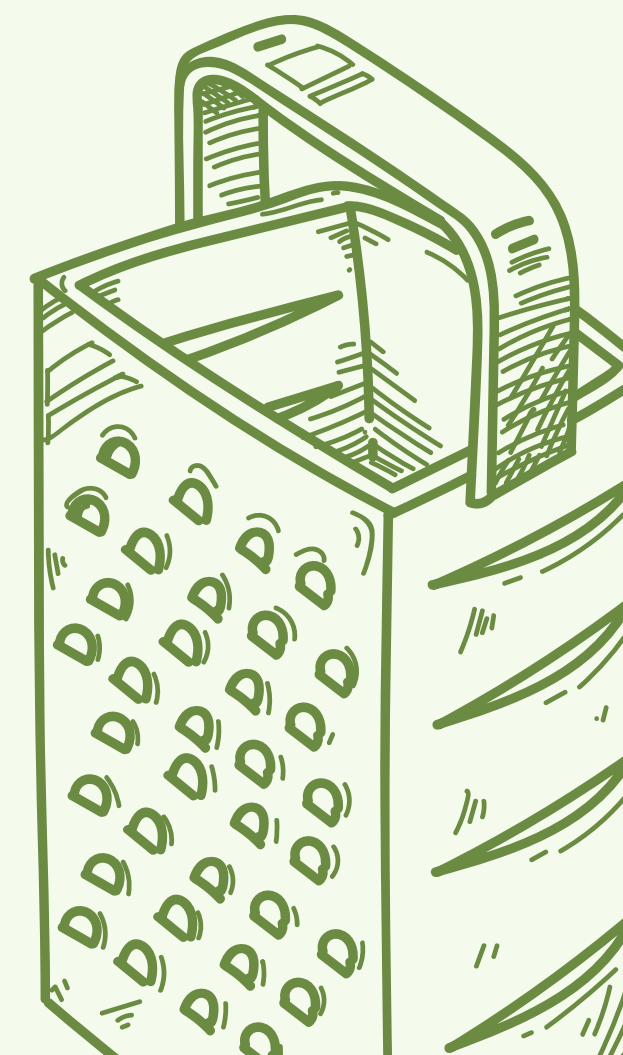
1. Inny powód (85,7%)
 - Ze względu na dodatki, których nie było w mniejszych rozmiarach

Wielkość porcji

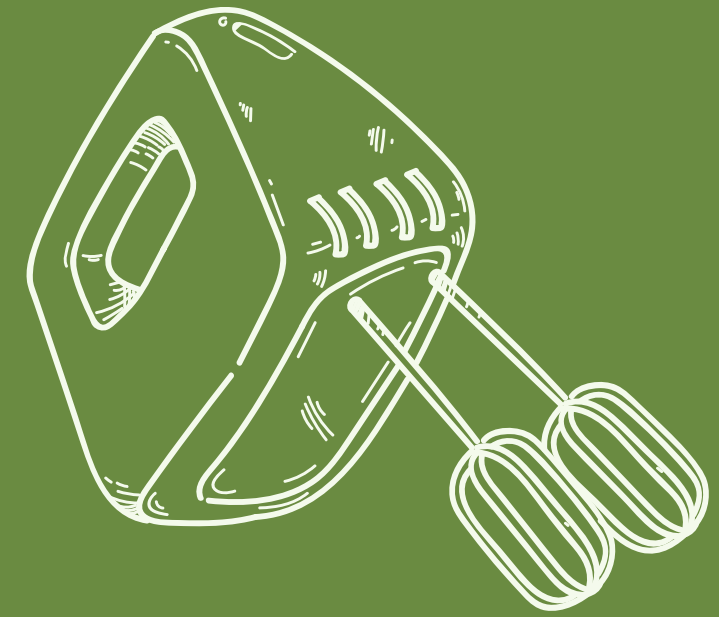
CZY WIELKOŚĆ TESTOWANYCH PORCJI BYŁA ODPOWIEDNIA (ZGODNA Z PANA/I WYOBRAŻENIAMI)?



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań opinii klientów, n=90



Dlaczego wielkość porcji nie była zgodna z oczekiwaniami?



1) Porcje zbyt duże w porównaniu do oczekiwań klientów

- *Porcje były za duże.*
- *Przystawka M była za duża, najadłam się jednym posiłkiem.*
- *Sałatka rozmiar S jest zbyt duża.*
- *Sałatka i danie główne okazały się większe niż myślałam.*
- *Sałatka mogłaby być spokojnie oddzielnym daniem głównym, a nie przystawką.*

2) Porcje zbyt małe w porównaniu do oczekiwań

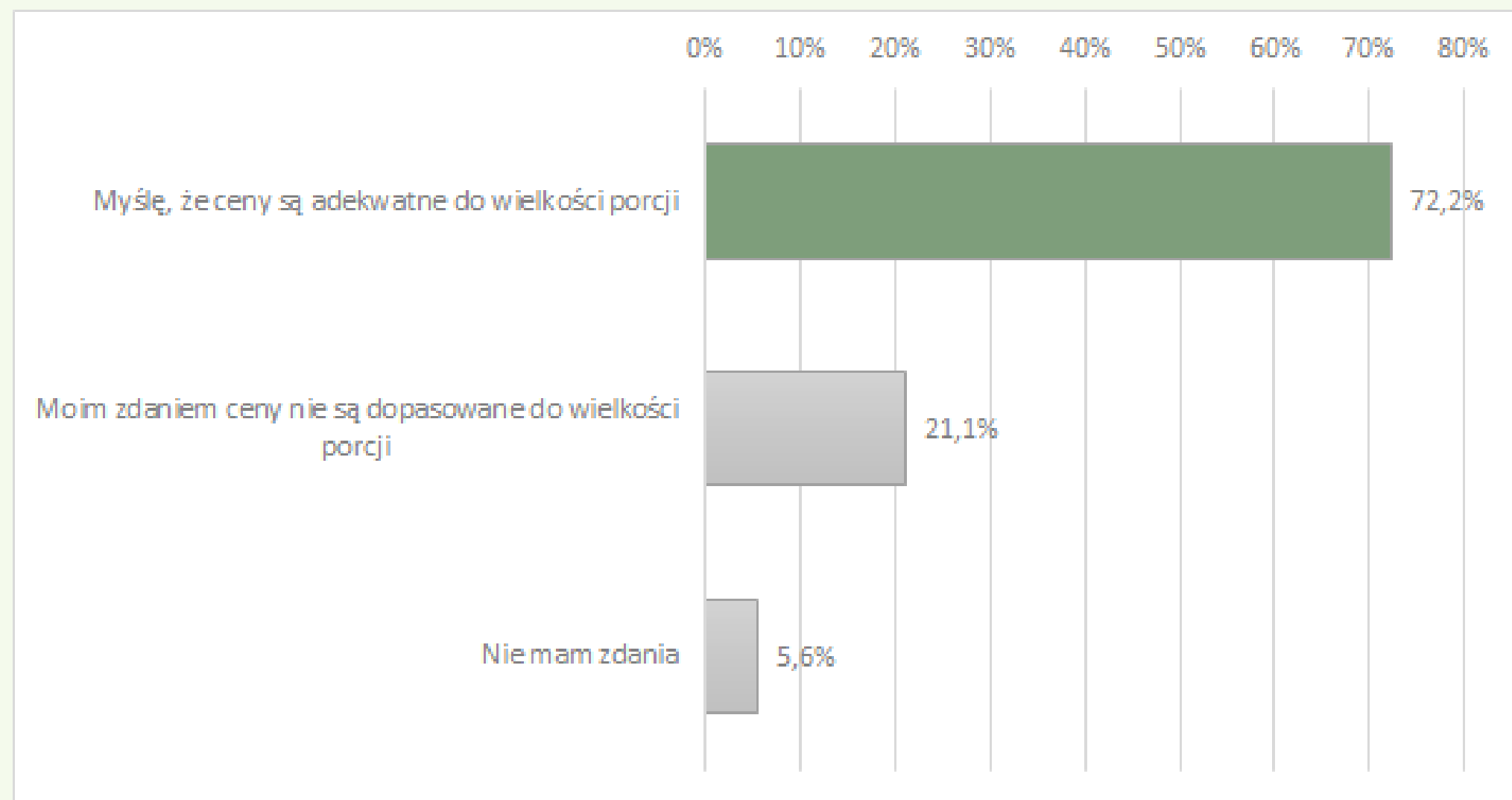
- *Deser S był za mały.*
- *Deser względem ceny oraz zdjęcia był za mały.*

3) Zróżnicowanie dań

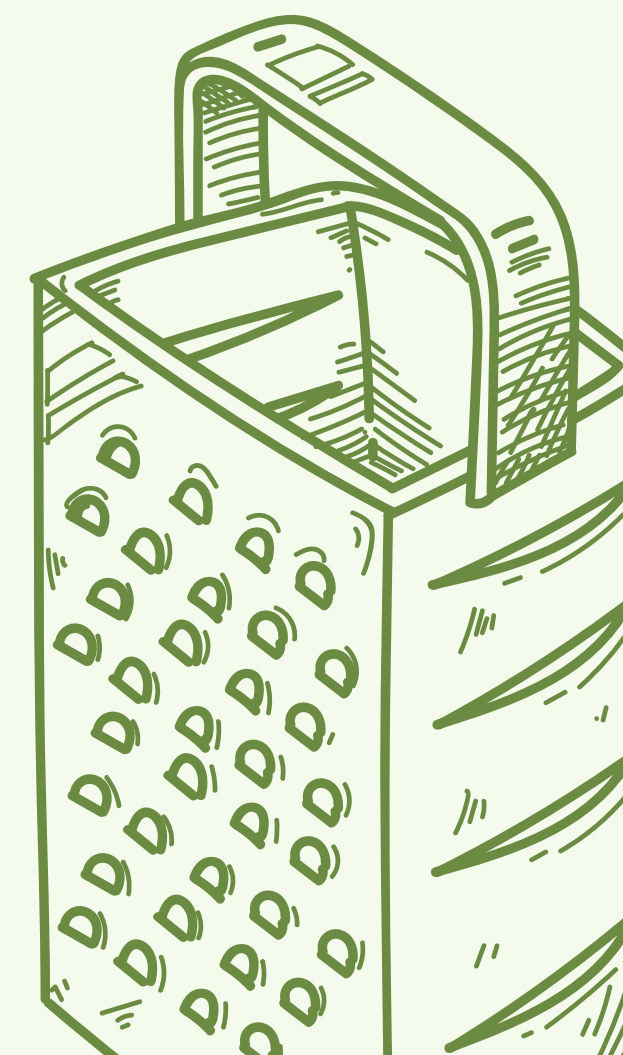
- *Spodziewałam się bardziej zróżnicowanych rozmiarów a nie jedynie ilości dodatków.*
- *Rozmiar S, M, L jak dla mnie to ilość pod względem gramów, mililitrów a nie dodatków, np. S to 200 g kaczki a M to 270g.*

Zróźnicowanie cen

JAK OCENIA PAN/I ZRÓŻNICOWANIE CEN W ZALEŻNOŚCI OD WIELKOŚCI PORCJI W MENU?



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań opinii klientów, n=90



Dlaczego zróżnicowanie cen nie było zgodne z oczekiwaniami?

1) Ceny zbyt duże

- *W niektórych była za wysoka.*
- *W zależności od dania. Deser chia był droższy niż w innych lokalach.*
- *Deser chia w rozmiarze S nie jest wart swojej ceny.*
- *Deser mógłby być większy.*
- *Niektóre dania główne były tańsze niż desery.*

2) Ceny są zbyt małe

- *Są za niskie.*
- *Ceny są zbyt małe na duże porcje.*

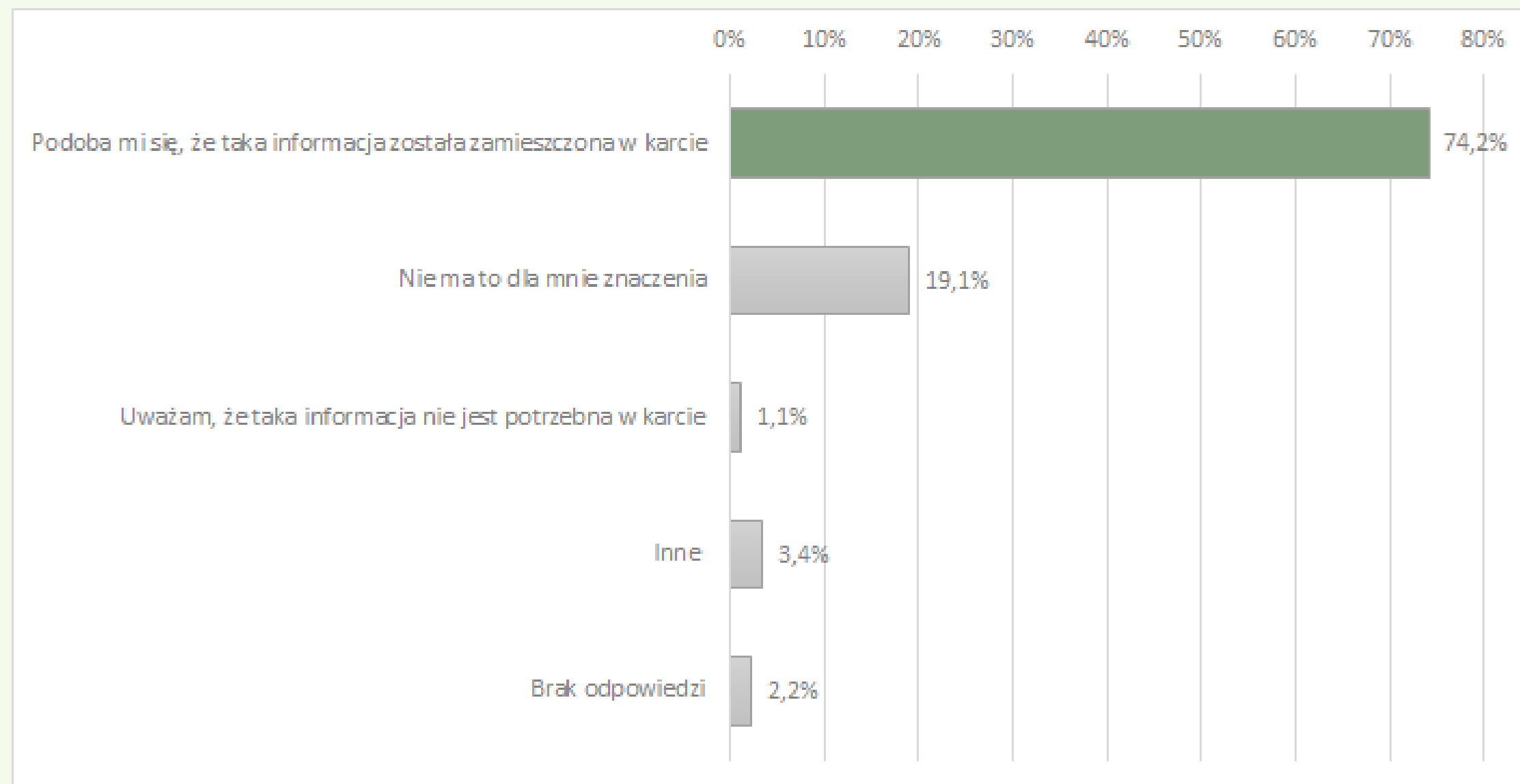
3) Zbyt mała różnica cen

4) Mylne wielkości dań

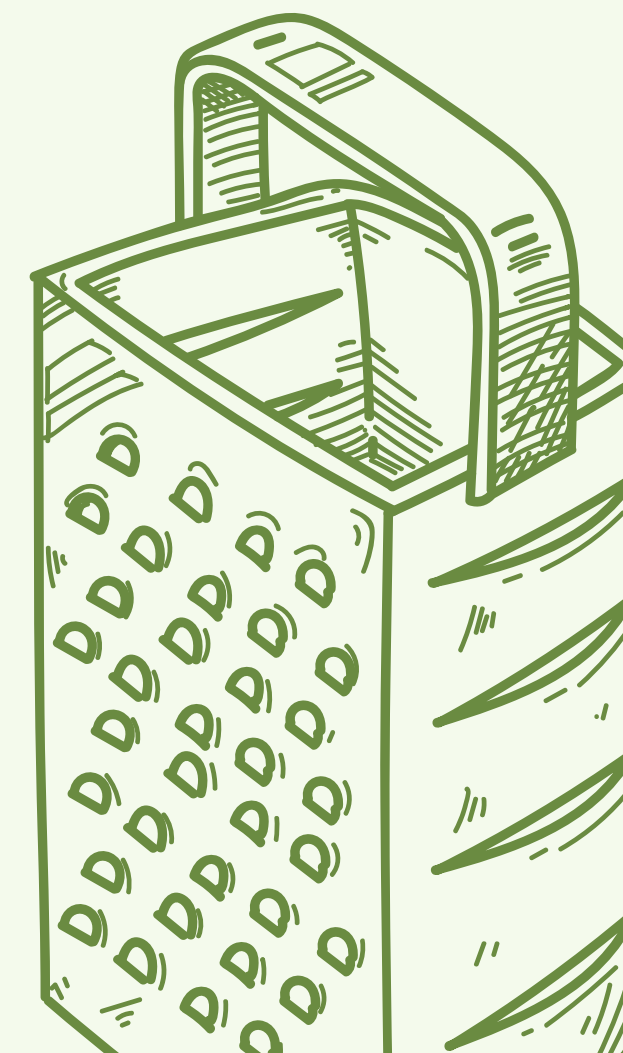
- *Porcje powinny różnić się wielkością a nie składnikami.*
- *Mylne wielkości dań, więc i ceny nieadekwatne.*

Kaloryczność i alergeny

CO MYŚLI PAN/I NA TEMAT PODANEJ W MENU ECOFOOD INFORMACJI NA TEMAT KALORYCZNOŚCI I ALERGENÓW?



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań opinii klientów, n=90

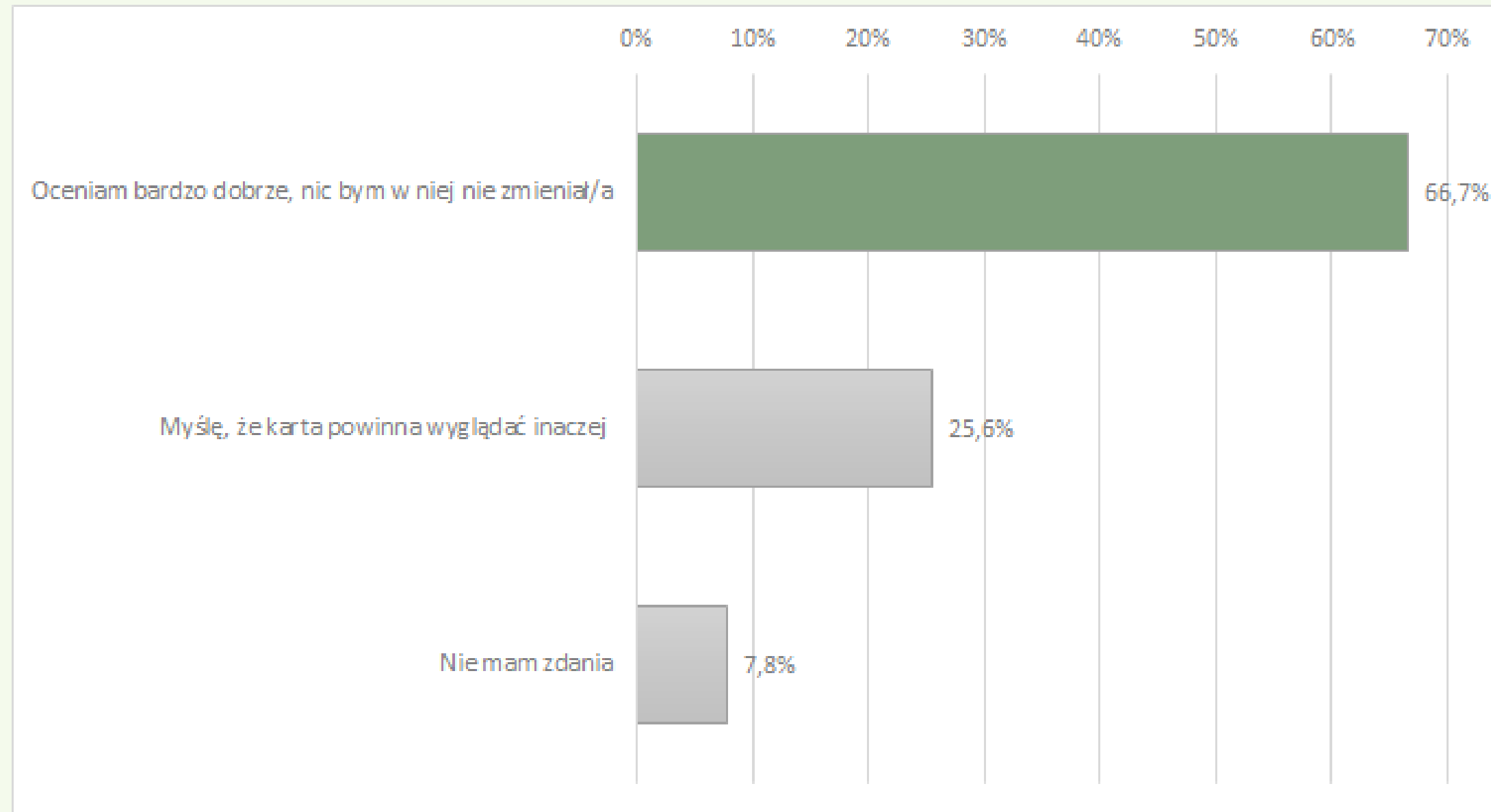


Informacja o kaloryczności i alergenach - uwagi

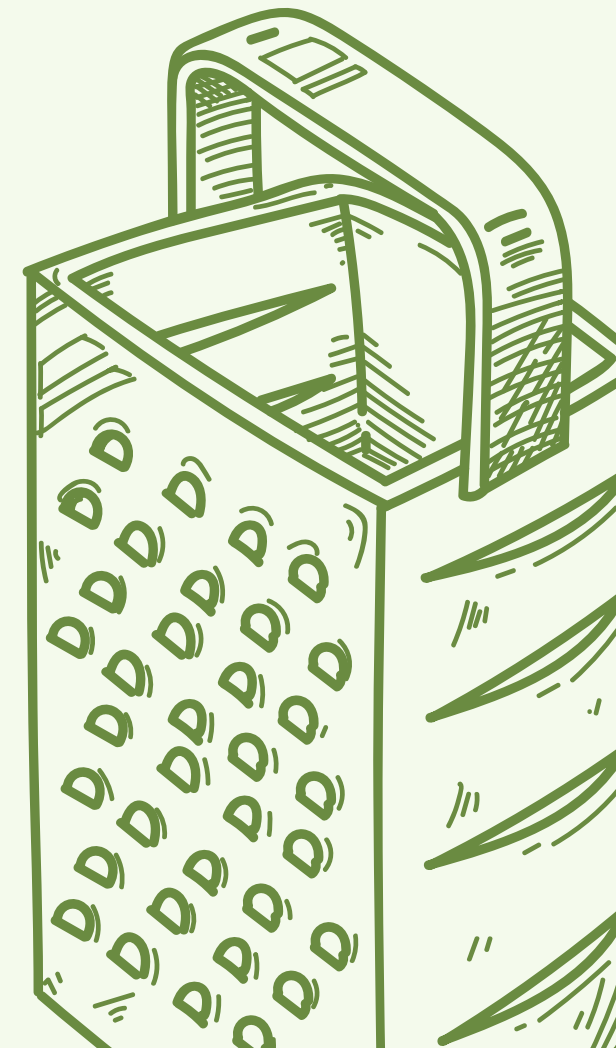
- 1) Informacje powinny być dodatkiem do karty .
- 2) Powinny być bardziej czytelne - zbyt duża informacji w karcie powoduje, że są one mało czytelne.

Wygląd karty

JAK OCENIA PAN/I WYGLĄD KARTY ECOFOOD?



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań opinii klientów, n=90



Co należy poprawić w wyglądzie karty?

1) Mniejsza ilość opisów i uproszczenie karty

- *Może być ona bez długich opisów o konkretnych składnikach i to skąd się to danie wywodzi.*
- *Mniej opisu.*
- *Za dużo informacji.*
- *Trochę uprościć, za dużo tekstu.*
- *Kolor czcionek, alergeny nie były widoczne, za dużo informacji od dietetyka.*
- *Mniej tekstu zawierającego wady i zalety potraw, jaki produkt jest zawarty w daniach.*
- *Bardziej czytelna, za dużo się dzieje, zła kolorystyka, zbyt mała czcionka.*
- *Czcionka dla osób starszych może być nieczytelna.*
- *Bardziej minimalistycznie, prościej.*

2) Większe zdjęcia, dokładnie oddające wygląd dania

- *Zdjęcia powinny ZAWSZE pokazywać jak wygląda danie, a nie jak z deserem chia, który wydawał się o wiele mniejszy niż pokazywała karta na zdjęciu.*
- *Większe zdjęcia.*
- *Fotografie dań, kolory - żółty jest nieczytelny.*
- *By zdjęcia bardziej oddawały wielkość potraw, np. 3 wielkości obok siebie.*

Co należy poprawić w wyglądzie karty?

3) Rozmiary porcji

- *Lepiej opisać rozmiary porcji. S, M, L nie mówi mi nic o wielkości.*

4) Wydruk

- *Zmienić ostrość zdjęć, bo na fizycznej wersji wygląd jakby przeszły przez 4 gęstość.*
- *Wyraźniejszy print.*
- *Powinna być bardziej czytelna, większa czcionka.*

Czy jest coś co chciałby/aby Pan/i zmienić w menu ecoFOOD?

1) Wielkość a skład potraw

- *Porcje powinny różnić się tylko wielkością a nie składem.*
- *Porcje były za duże.*
- *Dania S ogólnie są zbyt biedne a dania L zbyt obfite w składniki, nie zachęca do wyboru dań S.*
- *Mniejsze porcje, ale ze składnikami z większych wersji (np. boczek).*
- *Każda wielkość porcji powinna mieć ten sam skład.*
- *Zbyt duża różnica pomiędzy daniami w różnych rozmiarach.*
- *Potrawy powinny być jednolite, takie same składniki. Potrawa powinna różnić się tylko rozmiarem.*

2) Rozmiary dań

- *Rozmiary sałatek są zbyt duże.*
- *Większe zróżnicowanie wielkości posiłku.*
- *Poprawić porcje S, M, L, aby nie wprowadzać w błąd.*

Czy jest coś co chciałby/aby Pan/i zmienić w menu ecoFOOD?

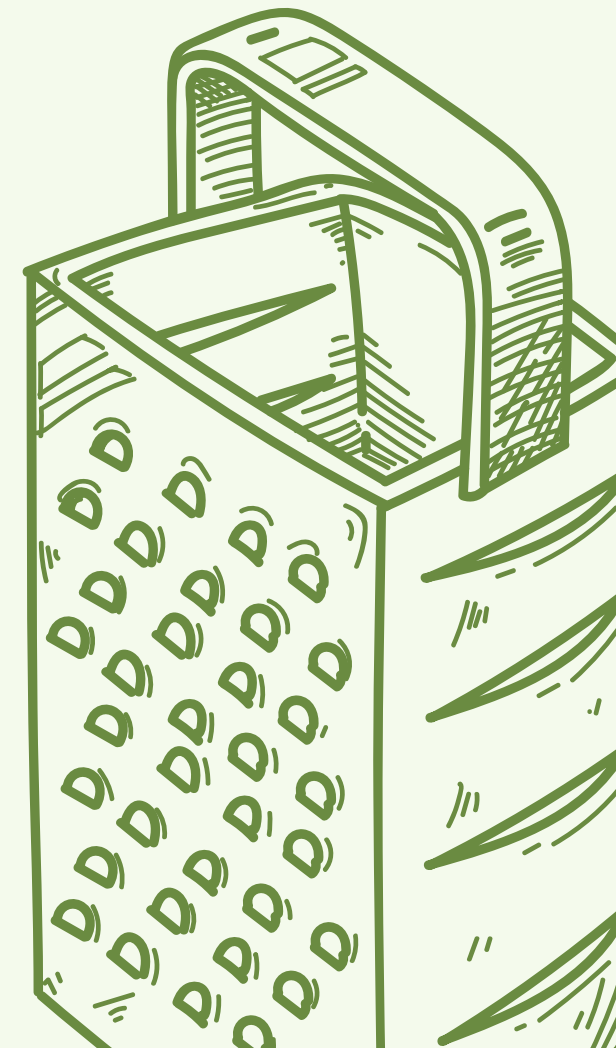
3) Inne

- *Dodanie zup do menu.*
- *Niektóre nazwy dań są niejasne (sałatka vinegret).*
- *Napisać porcje składniki, np. sztuki naleśników.*
- *Możliwość zamówienia zestawu.*
- *Uważam, że w takiej formie sprawdziłyby się dania sezonowe.*
- *Kaczka była sucha i trochę twarda, zmiana w tym temacie poprawi smak dania .*
- *Zmieniłabym farsz w kaczce pieczonej. Sałatka była za duża.*
- *Więcej opcji wegetariańskich, np. zupy, zastępniki w mięsnych potrawach takie jak tofu.*
- *Dania były smaczne. W przypadku gołąbka brakowało mi źródła białka (np. strączków).*

Pozostawione resztki

DANIA Z NAJWIĘKSZĄ ILOŚCIĄ POZOSTAWIONYCH RESZTEK

- **Przystawka** - sałatka z sosem vinegret (rozmiary L i S),
- **Danie główne** - pierogi z dziczyzną (rozmiar L),
kaczka faszerowana (rozmiar L),
- **Deser** - naleśniki z twarogiem (rozmiar L).



PODSUMOWANIE

PROPOZYCJE ZMIAN W MENU ecoFOOD

Co należy poprawić?





Najczęściej uwagi



Dania S są zbyt ubogie a L zbyt obfite w składniki - **nie zachęca to do wyboru mniejszych porcji!**



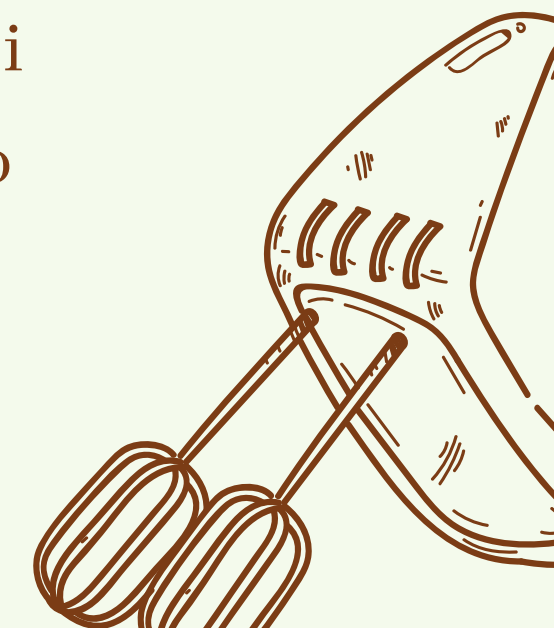
Potrawy powinny różnić się wielkością a nie składem - występują zbyt duże różnice w składzie.



Rozmiar dań - sałatki powinny być mniejsze a deser chia w rozmiarze S, większy.



W karcie pojawia się za dużo informacji (dietetycznych), przez co jest ona mało czytelna.



GŁÓWNE POWODY WYBORU DAŃ

- oczekiwany smak
- zawarte składniki

ROZMIAR S

- składniki
- oczekiwany smak
- kaloryczność

ROZMIAR M

- składniki
- oczekiwany smak
- zdjęcie

ROZMIAR L

- dodatkowe składniki
- oczekiwany smak
- zdjęcie



GLÓWNE POWODY WYBORU ROZMIARU

- poziom głodu

ROZMIAR S

- poziom głodu

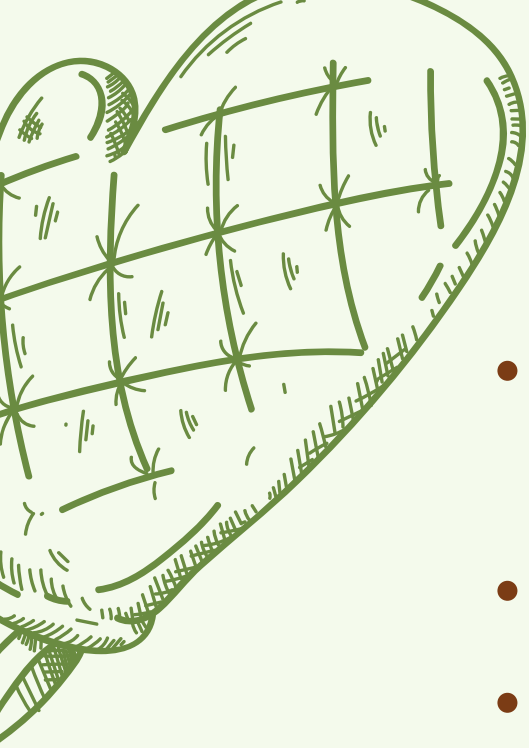
ROZMIAR M

- poziom głodu
- kaloryczność
- dodatkowe składniki

ROZMIAR L

- poziom głodu
- dodatkowe składniki
- dodatkowe wartości odżywcze
- kaloryczność





WIELKOŚĆ PORCJI

- zbyt duże przystawki, szczególnie sałatka w rozmiarze S
- zbyt duże dania główne
- za małe desery w rozmiarze S, szczególnie deser chia

ZRÓŻNICOWANIE CEN

- zbyt duże ceny w przypadku deseru chia
- zbyt niskie dla porcji L

WYGLĄD KARTY

- potrzeba uproszczenia, za dużo się dzieje
- za dużo opisów, informacji (od dietetyka)
- słabo opisane rozmiary porcji (różnice w wielkości)
- za małe zdjęcia, słabo oddają faktyczny wygląd dania (sposób podania)
- mała czcionka, kolor żółty nie jest czytelny

