MULTI-SENSORY REVOLUTION

Multisensorisches Prüfverfahren nach DIN EN ISO 13299:

- Durchführung im Sensoriklabor von Döhler SCS, ausgestattet nach DIN EN ISO 8589
- Panel von mindestens 6 trainierten Sensorik Experten (Training nach DIN EN ISO 8586)
- Sensorisches Prüfverfahren / Konventionelles Profil nach DIN EN ISO 13299

Ergebnis

- Report mit aussagekräftigen Charts und statistischer Auswertung:
  - Mittelwerte
  - Varianzanalysen
  - Sensorische Profile (sog. „Spider Webs“)
  - Persönliche Präsentation der Ergebnisse im Rahmen eines Designworkshops

Design. By Experts.

RASTAL

Design-Expertise

RASTAL Design ist mit fast 200 Auszeichnungen seit 1974 weltweit anerkannt

Marktführer

Kein anderes Unternehmen hat mehr Exclusivglas-Lösungen realisiert – mehr als 100 Konzepte alleine in den vergangenen 10 Jahren

Produktions-Know-how

Zugriff auf alle bekannten Glasqualitäten- und Herstellungsverfahren

DÖHLER Sensory & Consumer Science

Sensory Science

Experten-Panels für objektive Wahrnehmung und Messung aller Sinneswahrnehmungen

Consumer Science

Analyse von Verbraucherakzeptanzen und Emotionen vor, während und nach der Produktverkostung

Unabhängigkeit

Unabhängiges Full-Service-Institut für Verbrauchertests und Sensory-Science Consulting

RASTAL GmbH & Co. KG
Rastal-Straße 1
56203 Höhr-Grenzhausen
Germany
Tel. +49 2624 16-0
Fax +49 2624 16-105
welcome@rastal.com
www.rastal.com

Döhler GmbH
Riedstraße
64295 Darmstadt
Germany
Tel. +49 6151 306-0
Fax +49 6151 306-278
mailbox@doehler.com
www.doehler.com

F_0149_0916_P1703_1

MULTI-SENSORY REVOLUTION

Exclusivglasdesign und Sensorik in Perfektion!

Über Geschmack lässt sich streiten.

Über professionelle sensorische Prüfverfahren nicht mehr!

Je nach Form des Trinkglases ändern sich das Aussehen, der Geruch, der Geschmack und das Mundgefühl Ihres Produktes – die multisensorische Wahrnehmung beim Trinken. Unser Anspruch ist es, Trinkgläser zu kreieren, die das Design Ihrer Marke, den Geschmack sowie alle weiteren Sinneswahrnehmungen harmonisch in Einklang bringen: **Wir liefern Ihnen das Glas, welches Ihr Produkt für den Konsumenten ideal inszeniert.**

Um im Rahmen der Exclusivglas-Entwicklung die optimale Form systematisch bestimmen zu können, erfordert der Designprozess objektive und professionelle Daten über die tatsächlichen sensorischen Empfindungen des Verbrauchers beim Genuss Ihres Produktes.

RASTAL und Döhler haben nun in einer exklusiven Kooperation ein weltweit einzigartiges Sensory Testdesign entwickelt: **MULTI-SENSORY REVOLUTION. Das Ziel dieses wissenschaftlichen Ansatzes ist es, die perfekte Form eines Trinkglases zu finden, die den individuellen Charakter Ihres Getränkes in seiner bevorzugten Ausprägung für alle Sinne erlebbar macht.**

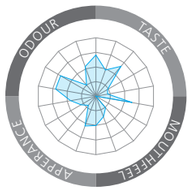
Der perfekte Geschmack ist weit mehr als nur Schmecken!

Etwa 80% des Geschmacksempfindens werden von unserem Geruchssinn bestimmt. Der Schnelltest zeigt: Wer sich während des Trinkens die Nase zuhält, wird nur die Grundgeschmacksarten wie z.B. süß oder sauer wahrnehmen. Der Geschmack ist jedoch vielmehr die Verschmelzung von dem was wir riechen und dem was wir schmecken.

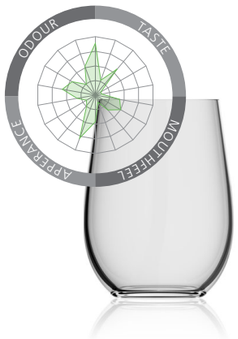
Geschmack entsteht durch die multisensorische Interaktion aller Sinne.

MULTI-SENSORY REVOLUTION basiert auf einem multisensorischen Prüfverfahren nach DIN EN ISO 13299. Damit werden aus zuvor subjektiven Empfindungen objektive Daten und letztlich konkrete Empfehlungen für Ihr Exclusivglas-Design abgeleitet.

Briefing / Wunschprofil des Kunden

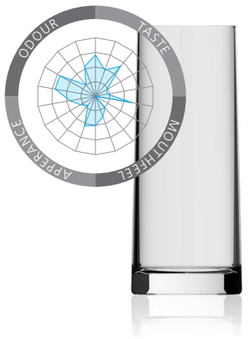


Sensorisches Profil nicht ideal abgebildet



Sensorisches Profil annähernd ideal abgebildet

Das Ergebnis: Sensorisches Profil ideal abgebildet



MULTI-SENSORY REVOLUTION:

Schneller, effizienter, messbar!

Auch in der Abfolge der sensorischen Tests unterscheidet sich der neue Ansatz von der konventionellen Vorgehensweise. Bei **MULTI-SENSORY REVOLUTION** von RASTAL und Döhler ist die multisensorische Entwicklung **dem Produktdesign vorgelagert**. Spätere Korrekturen und Anpassungen sind damit nicht mehr erforderlich.

Der gesamte Entwicklungsprozess gestaltet sich deutlich schneller, effizienter und wird **erstmals objektiv messbar**.

Riechen, Schmecken, Fühlen, Sehen, Hören – die multisensorische Glasentwicklung ist dem Produktdesign vorgelagert:

Konventionelle Entwicklung von Trinkgläsern

MULTI-SENSORY REVOLUTION

Im Rahmen von **MULTI-SENSORY REVOLUTION** bieten wir Ihnen verschiedene Optionen. Basierend auf Ihren individuellen Anforderungen erstellen wir Ihnen gerne ein detailliertes Angebot mit genauem Leistungsumfang und dazugehörigen Kosten.

Optional bieten wir Ihnen nach Abschluss der Entwicklungsphase die Möglichkeit, den Erfolg des multisensorisch optimierten Exclusivglases mittels Verbrauchertests direkt in Ihrer Zielgruppe zu validieren.