

SMAG OG KVALITET – KAN DET MÅLES, VEJES, UDVIKLES?

KLAUS G. GRUNERT

MAPP CENTRE FOR RESEARCH ON CUSTOMER
RELATIONS IN THE FOOD SECTOR
AARHUS UNIVERSITET

pRAEISEN

HVAD ER FØDEVAREKVALITET FOR FORBRUGEREN?

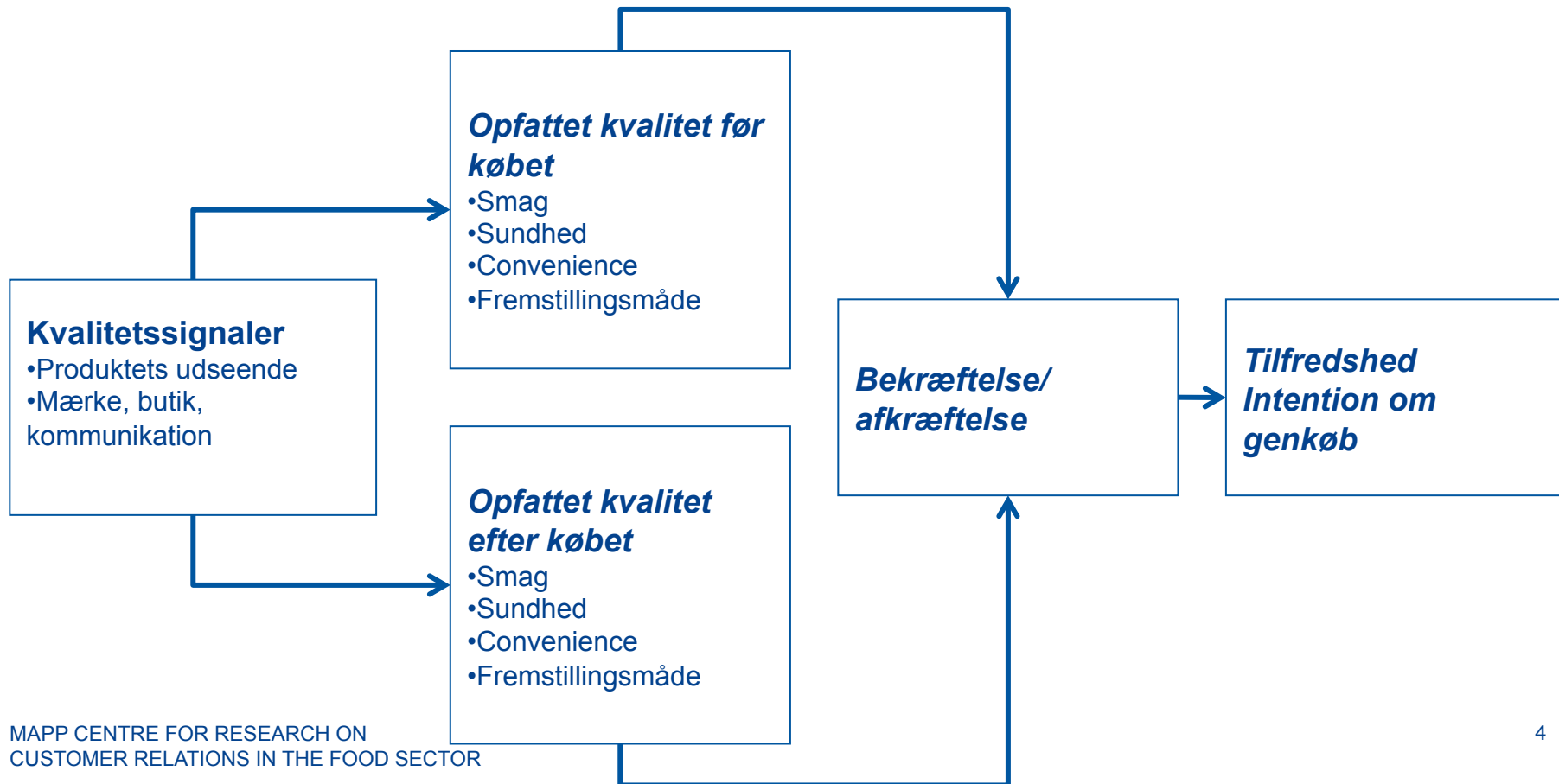
- › SMAG
- › SUNDHED

- › CONVENIENCE
- › FREMSTILLINGSMÅDE

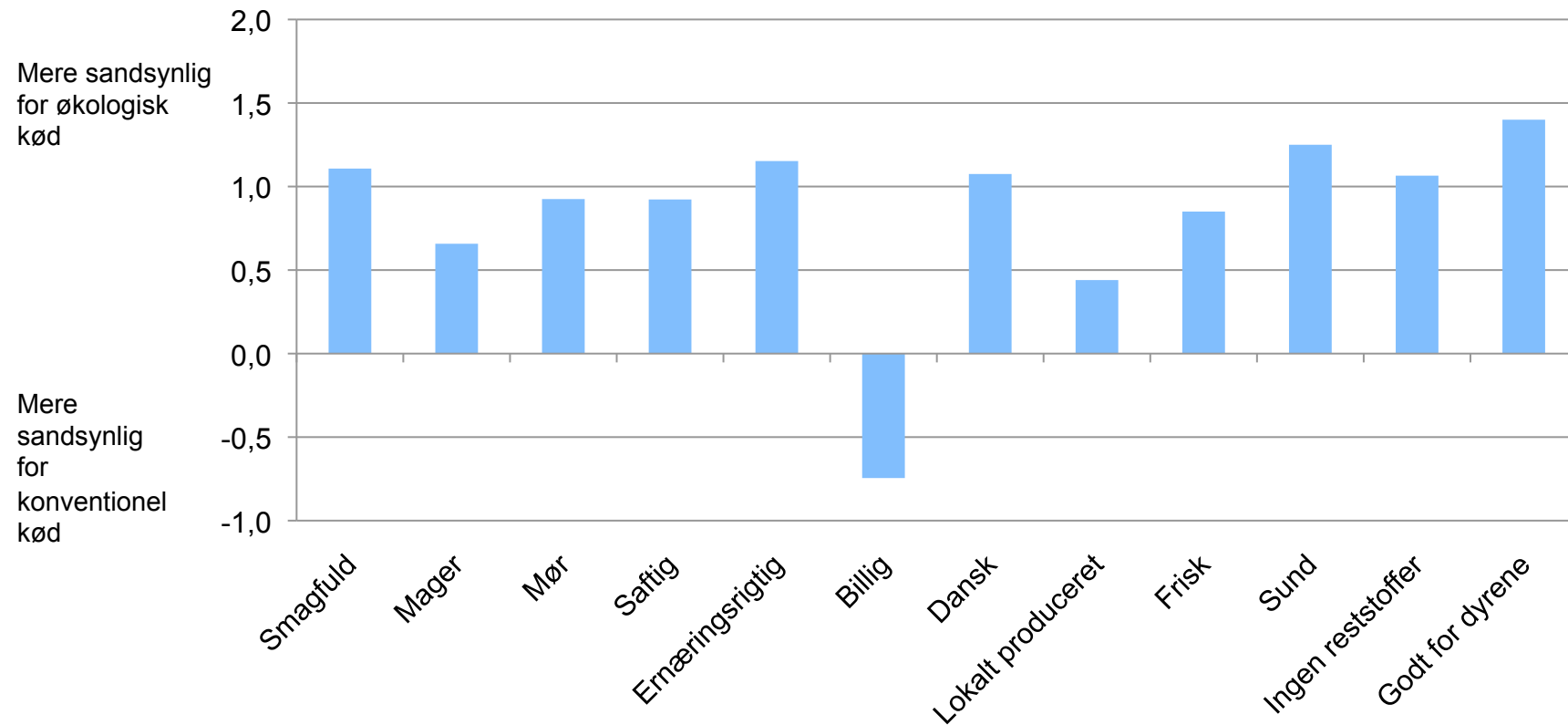
KVALITETEN ER – PÅ KØBSTIDSPUNKTET - USIKKER

- › SMAG og CONVENIENCE er 'erfaringskvaliteter' – de afsløres først efter købet
- › SUNDHED og FREMSTILLINGSMÅDE er 'troskvaliteter' – de er også efter købet stadigvæk et spørgsmål om kommunikation og troværdighed

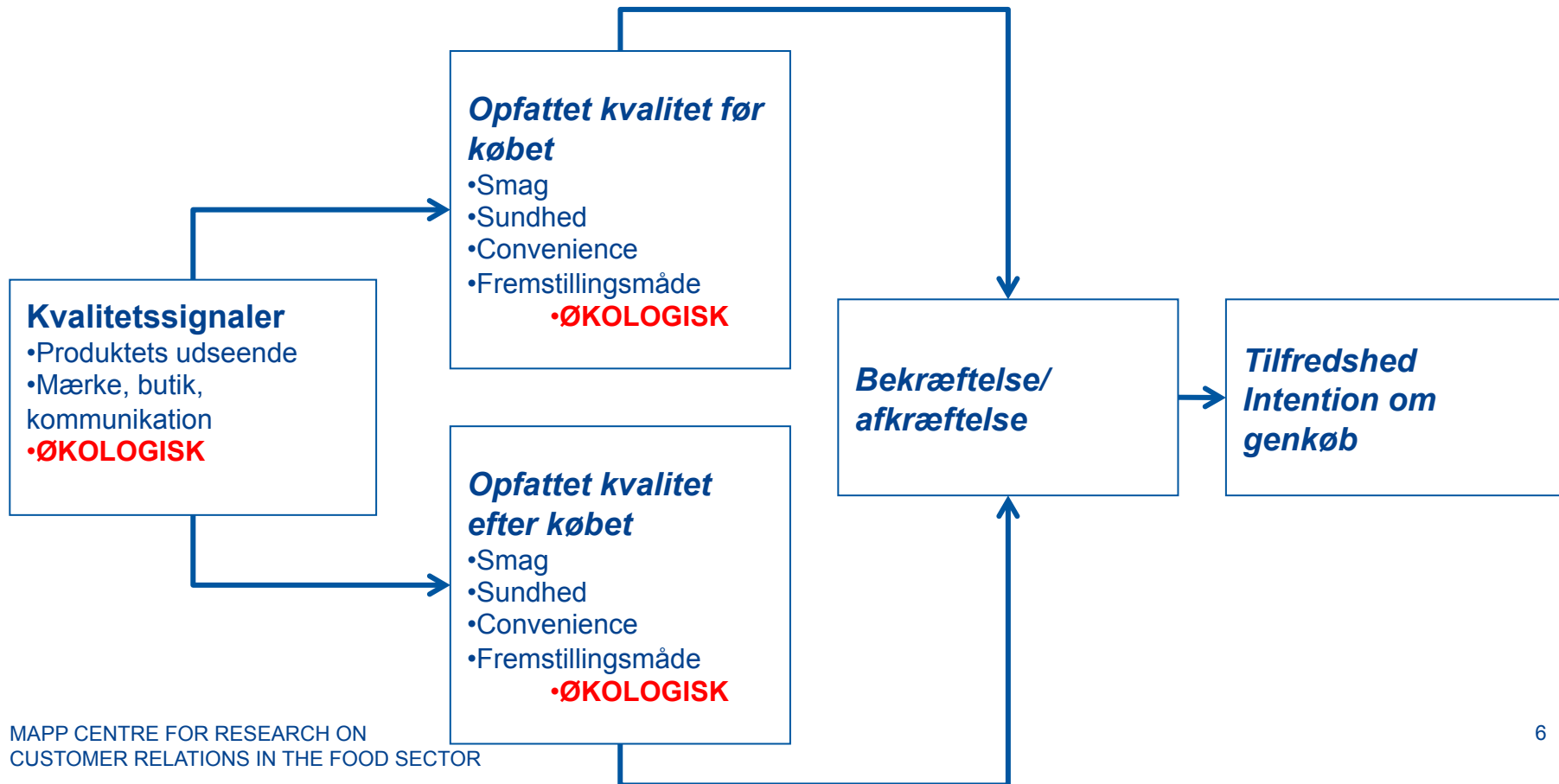
KVALITETSOPFATTELSEN



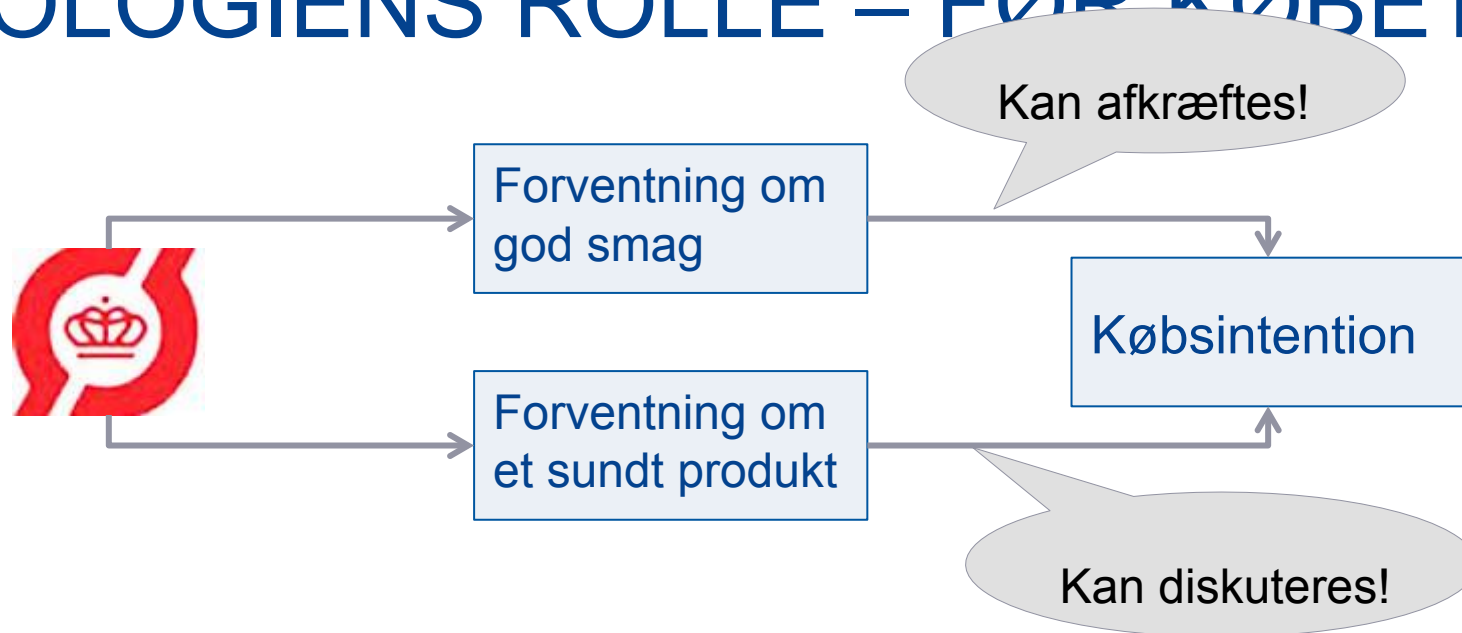
ØKOLOGIENS ROLLE



ØKOLOGIENS ROLLE



ØKOLOGIENS ROLLE – FØR KØBET



ØKOLOGI – DEN GODE TEKNOLOGI



ØKOLOGIENS ROLLE – FØR KØBET



ØKOLOGIENS ROLLE

Den kognitive rute



ØKOLOGIENS ROLLE

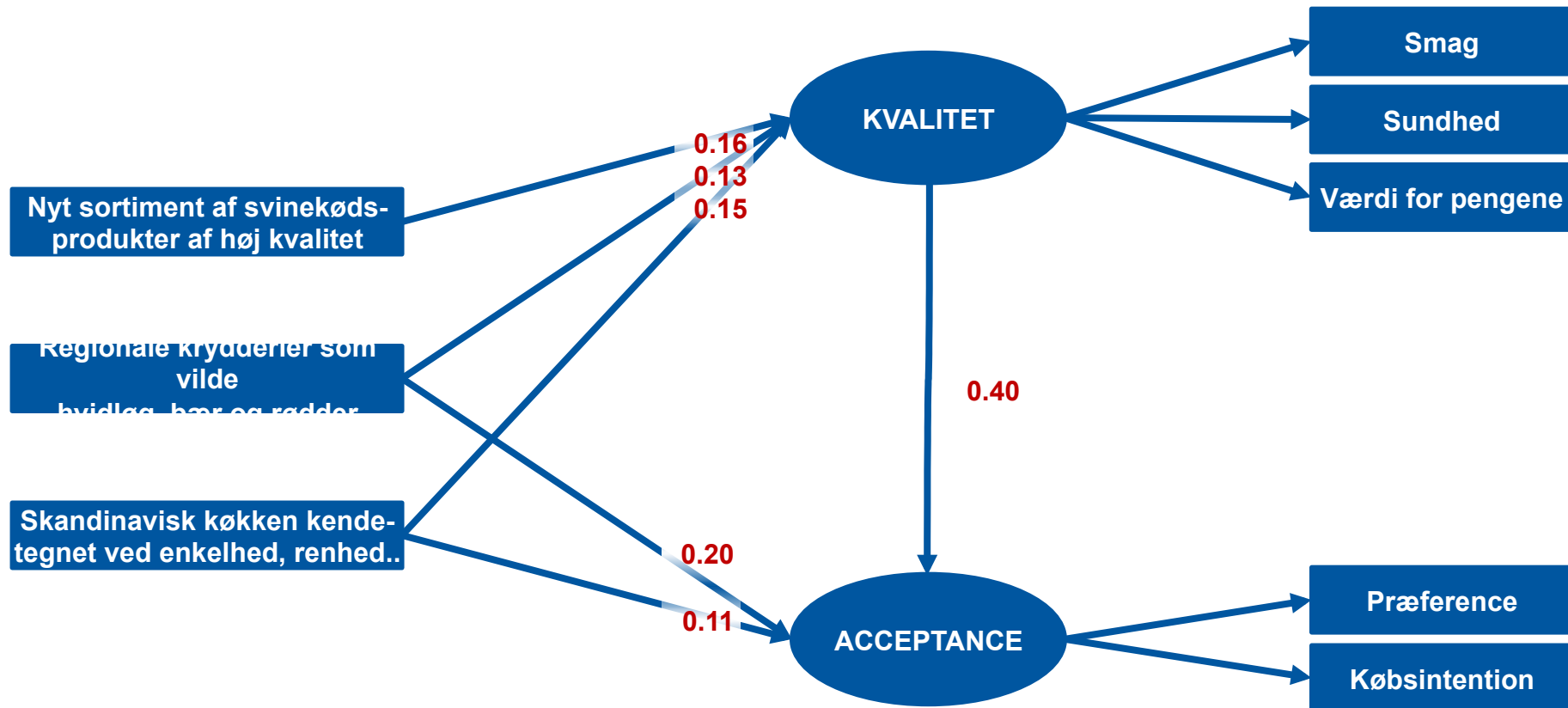
Den affektive rute



BEGGE RUTER SPILLER EN ROLLE!

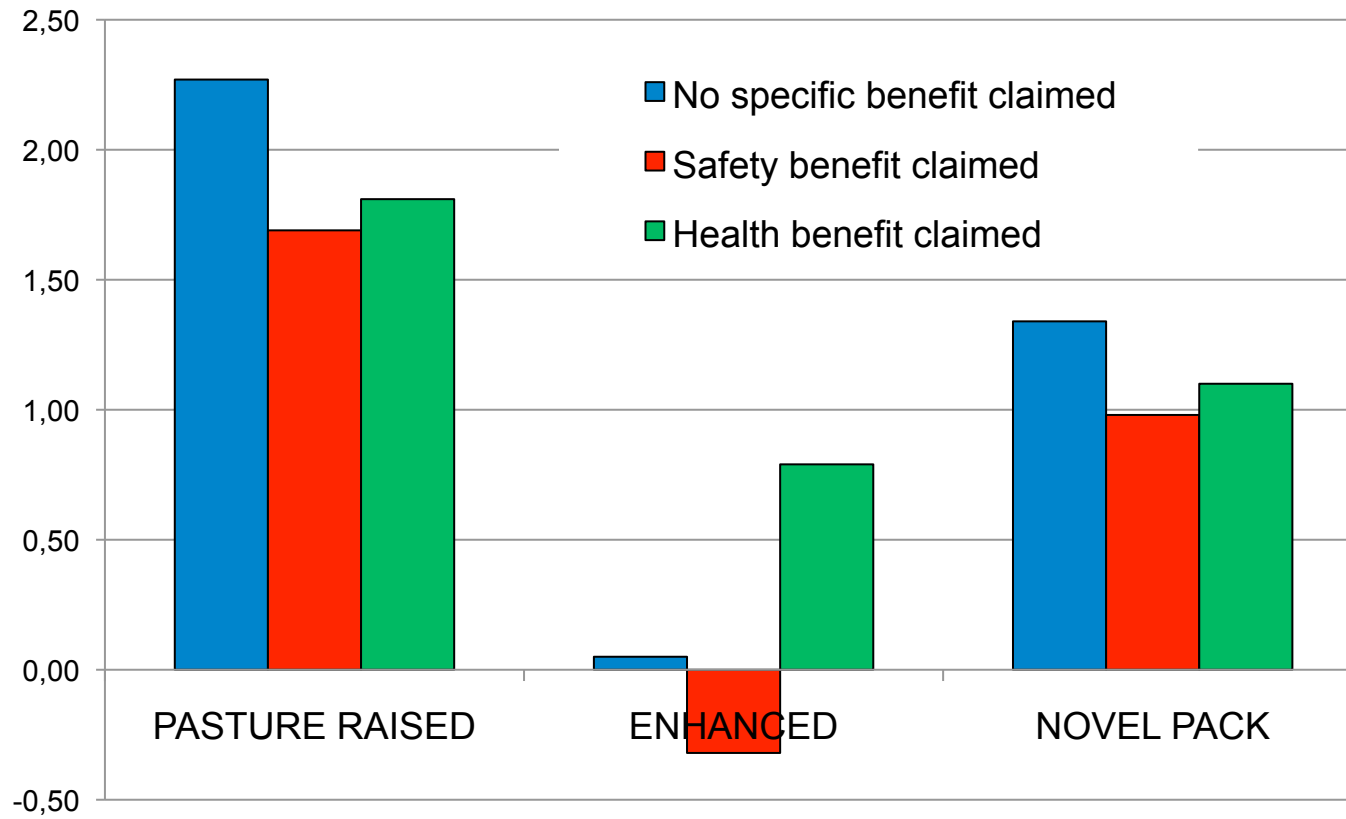
ET ANDET EKSEMPEL.....

- › Forstil dig et sortiment af nye svinekødsprodukter af høj kvalitet, som er inspireret af det skandinaviske køkken. Regionale kryddier som vilde hvidløg, bær og rødder bidrager til en karakteristisk nordisk smag. Ellers er produkterne forarbejdet på den klassiske måde, dvs. røget eller saltet.
- › Det skandinaviske køkken er kendetegnet ved enkelhed, renhed og friskhed af fødevarerne. Opskrifter på emballagen gør det muligt for alle at opleve den sande smag af Skandinavien,

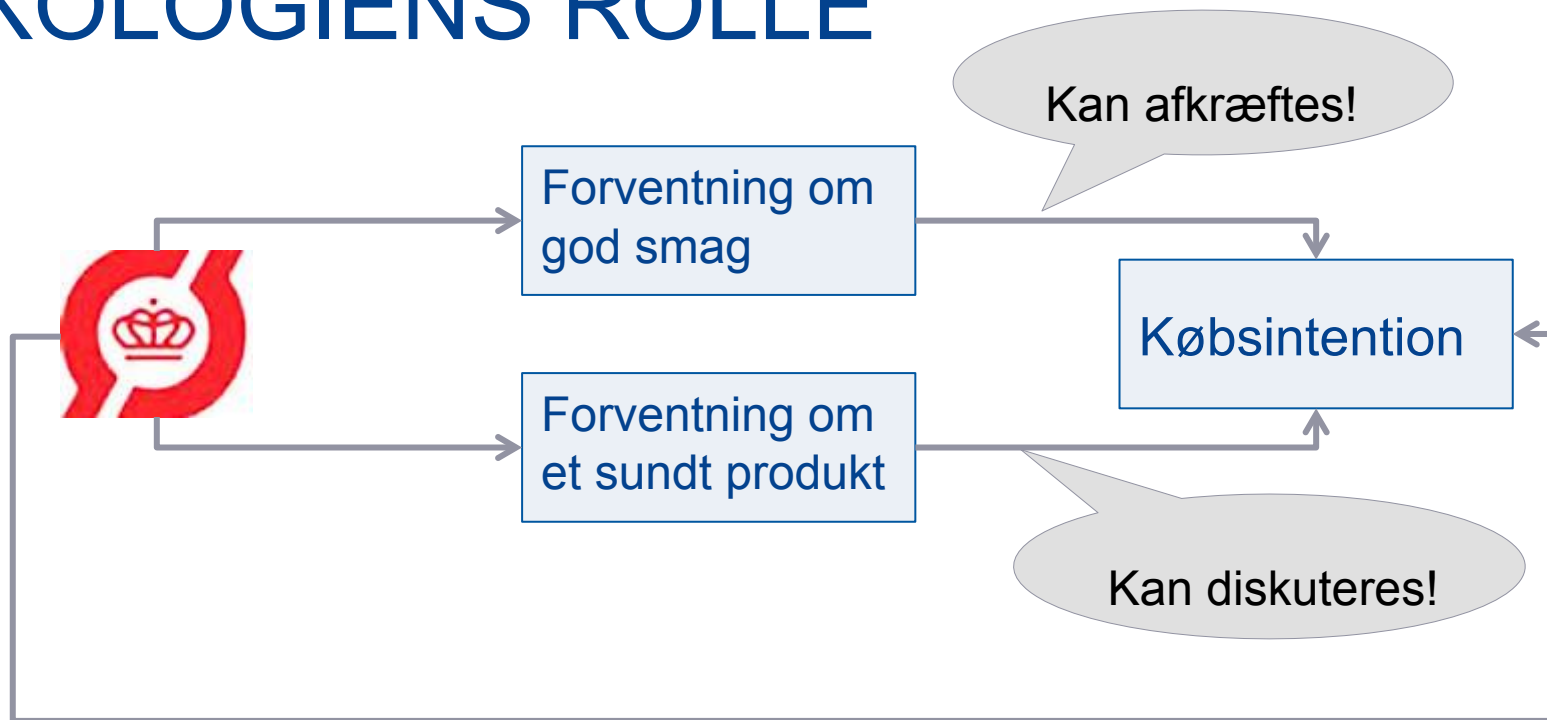


DEN KOGNITIVE OG DEN AFFEKTIVE RUTE KAN MODARBEJDE HINANDEN!







ØKOLOGIENS ROLLE



FORVENTNINGER OM GOD SMAG KAN AFKRÆFTES!

OG DET KAN PÅVIRKE DEN SAMLEDE BEDØMMELSE AF PRODUKTET

Product	Name	Preparation information
A 	Heather-smoked shoulder filet	<ul style="list-style-type: none"> • Trimmed shoulder filet • Dry-cured • Smoked with beech-wood and heather twigs
B 	Fried major marinated in honey and blackthorn schnapps	<ul style="list-style-type: none"> • Cured Major • Marinated in Danish honey and Danish blackthorn schnapps prepared from blackthorn collected in West Jutland • Fried to a core temperature of 62°C

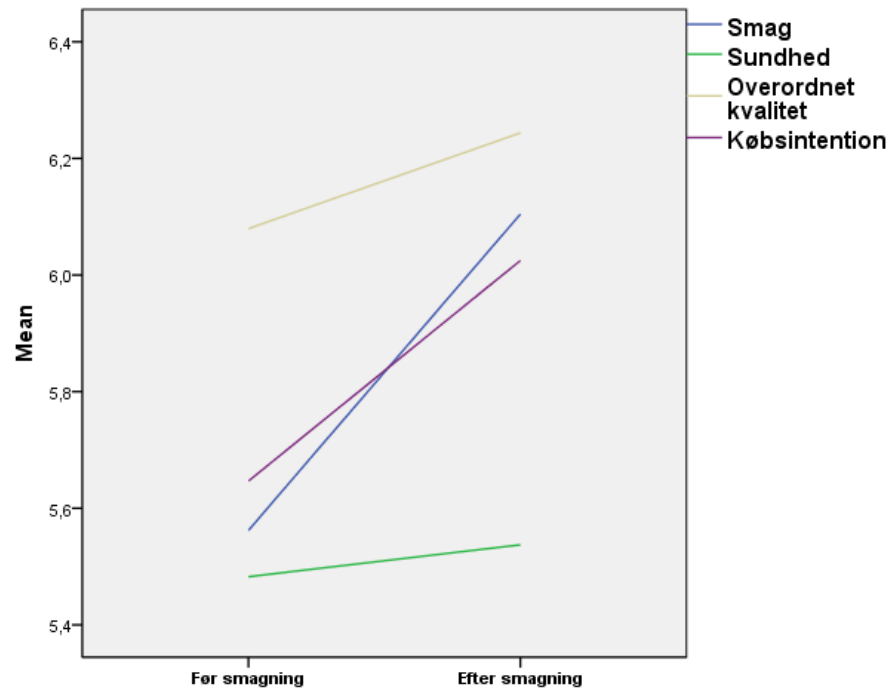
Produkt A



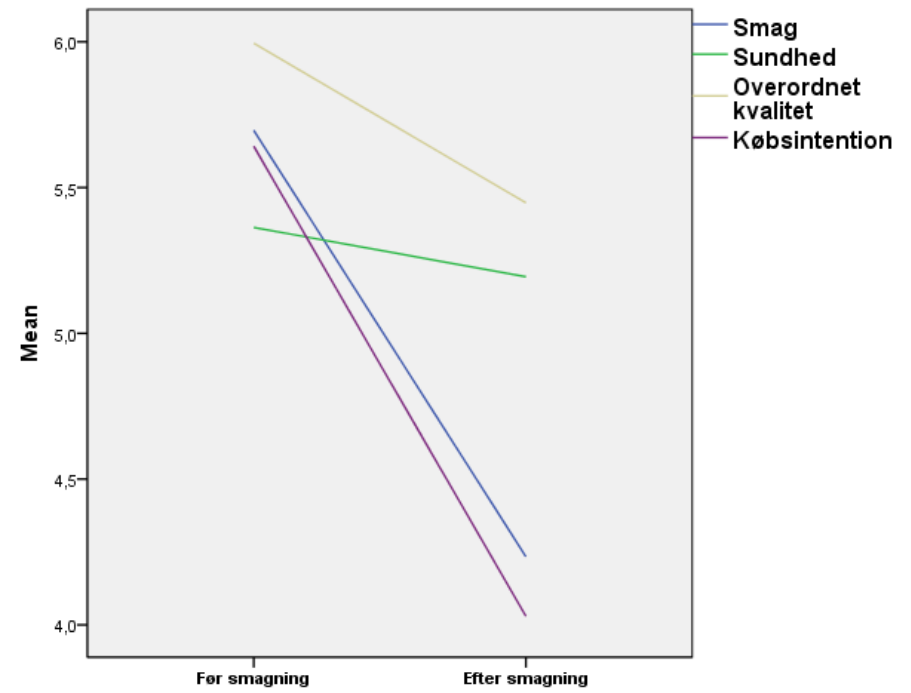
Produkt B



Lyngrøget bovfilet



Stegt spinatus marineret i honning og slåensnaps



UDVIKLINGEN AF ØKOLOGISKE FØDEVARER MED HØJ KVALITET OG GOD SMAG

1. **Økologisk produceret** er – for mange – i sig selv et ønskeligt egenskab af en fødevare
2. Desuden vækker **økologisk produceret** forventninger om høj kvalitet – god smag og sundhed
3. Positioneringen af økologiske produkter skal tage hensyn til dette – **økologisk produceret** og produktets andre parametre skal være konsistente
4. **Smag** er afgørende – når smagen ikke lever op til forventningerne bliver forbrugeren skuffet og vender ikke tilbage