FLAVORIA®

syö - koe - opi - hyödy

Mitä Flavoria tarjoaa tuotekehityksen ja kehittämistoiminnan tueksi?

11.2.2020
Mari Norrdal
Pauliina Ojansivu

Flavoria® on monitieteinen kestävän kehityksen ratkaisuja tuottava, aidon kuluttajakokemuksen tutkimusalusta.

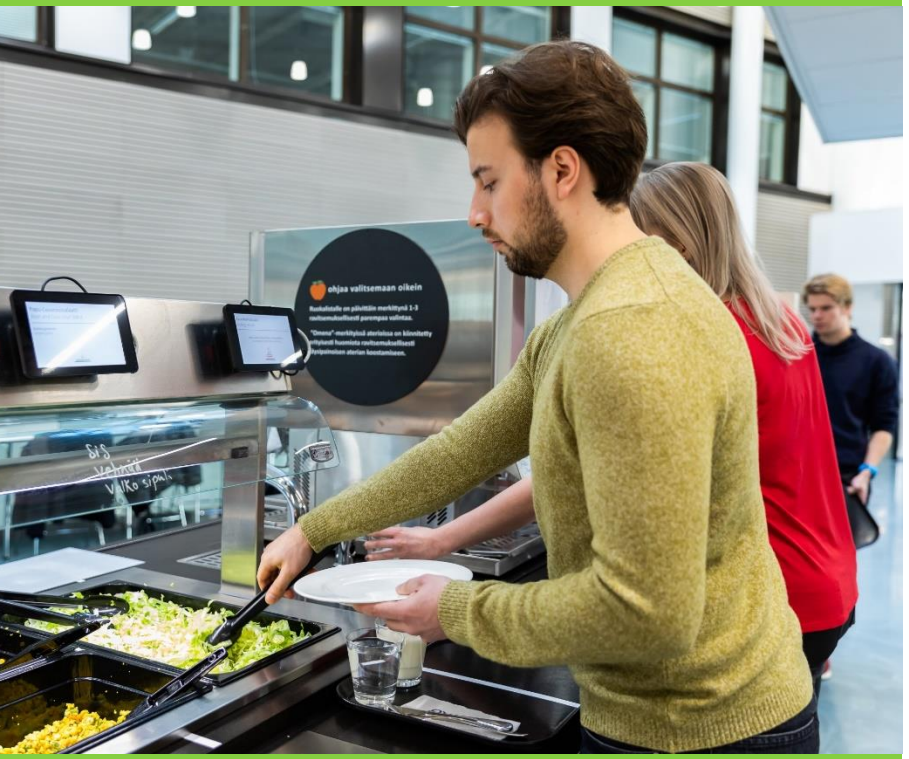
Ravintola- & myymälä-kokonaisuus n. 1000 päivittäiselle kävijälle

Uusinta teknologiaa hyödyntävä tutkimus- ja kehityslaboratorio

TURUN YLIOPISTO

FLAVORIA®

syö - koe - opi - hyödy



MISSIO

Tutkia ihmisen aitoja kokemuksia ja valintoja uusimmilla teknologisilla vaikutus- ja havainnointimenetelmillä

VISIO

Tuottaa monialaista kuluttajakäyttäytymisen ymmärrystä tutkimusravintolassa ja moniaistilaboratoriossa uusien innovaatioiden synnyttämiseksi

→ Tuottaa tutkittua tietoa ja ratkaisuja valintojen tueksi

→ Uudet tuote- ja palveluinnovaatiot, erilaiset sosiaaliset innovaatiot

→ Uudet teknologiset ratkaisut ja palvelut

TURUN YLIOPISTO

Keskiössä on ihmisen kokemus ruuasta ja ruokailusta

Konkreettista iloa ja hyötyä

Yrityksille

Tieteelliselle tutkimukselle

Kuluttajille

TURUN YLIOPISTO

Flavoria® on monitieteinen kestävän kehityksen ratkaisuja tuottava tutkimusalusta

Alustan päähyödyntäjinä mukana jo
Lääketieteellinen tiedekunta
Kasvatustieteiden tiedekunta
Turun kauppakorkeakoulu
Luonnontieteiden ja tekniikan tiedekunta
Yhteiskuntatieteellinen tiedekunta
Brahea keskus

HEALTH CAMPUS TURKU
TURUN YLIOPISTO

3 kokemuskontekstia

Lounas-ravintola

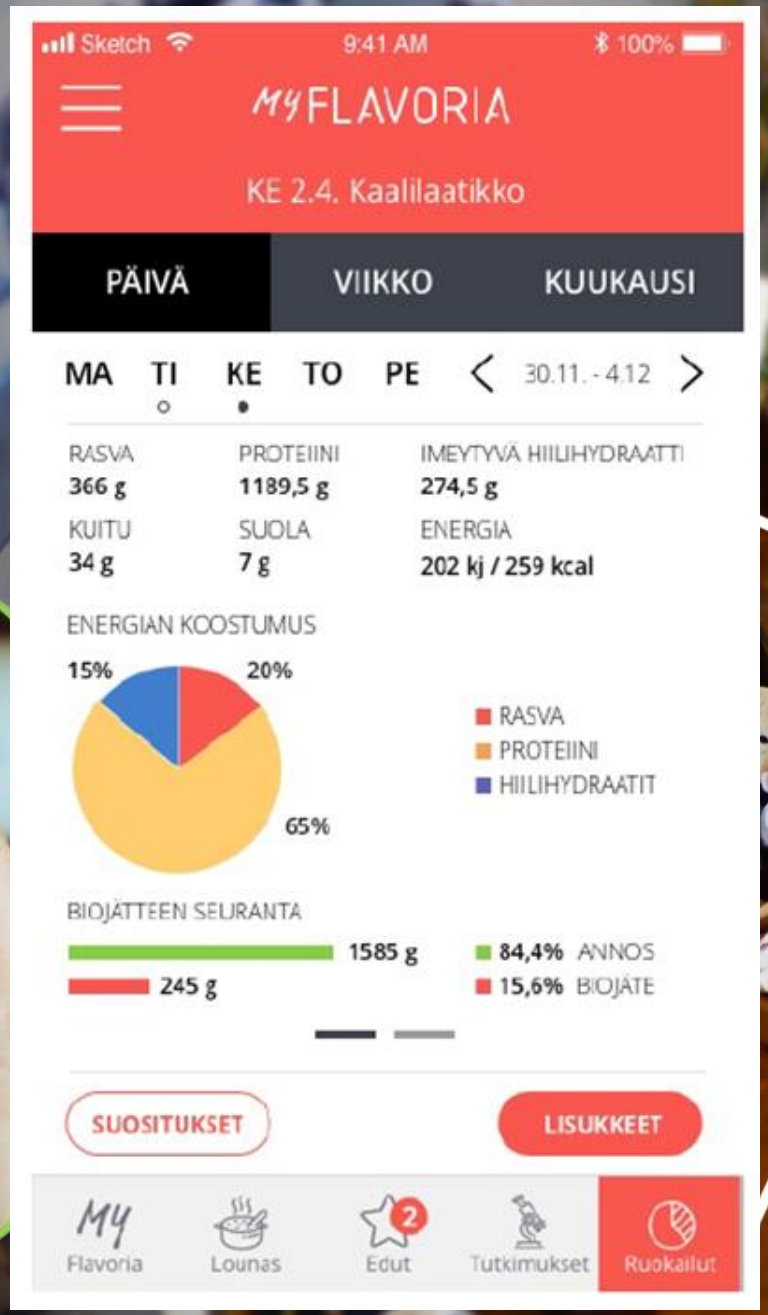
Kahvila + Snacks-hylly

Moniaistitila

TURUN YLIOPISTO

UUTTA FLAVORIASSA

kuluttajatutkimusta aidossa ravintola- ja kahvilaympäristössä



FLAVORIA®

FLAVORIA® café

Mitataan ruokavalintoja ja biojätteen määrää sekä havainnoidaan ruoka-kokemusta

UNIVERSITY OF TURKU

UUTTA FLAVORIASSA

Moniaististen kuluttajakokemusten systemaattinen tutkimus, muotoilu ja testaus

2 kuvaruutuseinää valaistuksen värin ja intensiteetin säätö

Monikanavainen ääni

Hajulaitteistot

Video, VR- ja AR-kokemukset

Koekeittiö

Aito käsin-käyttökokemus

FLAVORIA

AISTIKATTILA®

FLAVORIA®

syö - koe - opi - hyödy

TURUN YLIOPISTO

Flavoria® kutsuu testaamaan.
Turun yliopisto yhteistyössä Aistila Oy.

Kuluttajatestausta lounaslinjastolla tai snack-hyllyllä

Käytettävyys-testausta suurkeittiössä

Kuluttaja- ja konseptitestausta simuloidussa aidossa käyttöympäristössä

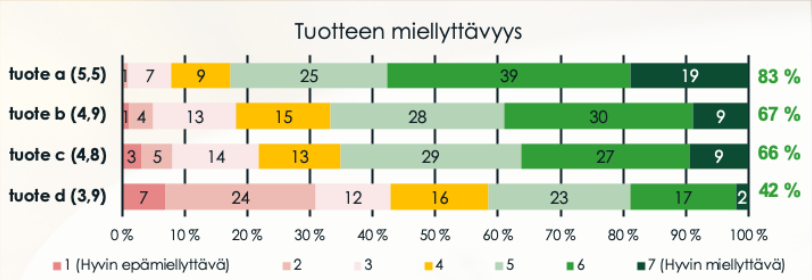
Koulutusta moniaistisessa ympäristössä

AISTILA

UNIVERSITY OF TURKU

AISTILA® NAVIGATOR

Parempi osumatarkkuus tuotekehitykseen



AISTILA® makutestipäivä

Haluatko selvittää, mitä mieltä kuluttajat ovat tuotteestasi tai kumpi tuoteversioista kannattaa lanseerata?

Varaa nyt paikkasi AISTILA® makutestipäivästä ja varmista, että kehittämäsi tuote on kuluttajien mieleen.

Kenelle: Testipäivä on tarkoitettu elintarvikealan pk-yrityksille ja yksi yritys voi tuoda testiin 1-3 tuotetta. Yritysten lukumäärä on rajoitettu.

Mitä hyötyä: Makutestipäivän jälkeen saat raportin testaamiesi tuotteiden miellyttävyydestä ja kuluttajien antamat kommentit tuotteistasi.

Milloin: Seuraava AISTILA® makutestipäivä järjestetään 22.4.2020 Flavorian Aistikattilassa (Kiinamyllynkatu 10, Turku).

Hinta: yksi tuote 1300 € + alv, kaksi-kolme tuotetta (esim. oma + kilpailija) 1450 € + alv. Hinta ns. helpolla kohderyhmällä (tuotekäyttö keskimäärin muutaman kerran / kk) N= 70 hlö)

Ilmoittautuminen: Mari Norrdal, COO, 0405502471, mari@aistila.fi

AISTILA® ACADEMY

AISTILA® -valmennukset moniaistisessa innovaatioympäristössä Aistikattilassa.

Kaksiosainen koulutuskokonaisuus, joka antaa yrityksesi arvioinneista vastaavalle perusymmärryksen aistinvaraisen arvioinnin käytännöistä, menetelmistä sekä itsestään aistijana.

Osa 1.
19.3.2020
Klo 10-13

Aistinvaraisen arvioinnin käytännöt

Aistijaprofilointi – yksilöllinen aistien testaus

testicase: arviointi moniaistisessa ympäristössä.

Osa 2.
26.3.2020
Klo 12-16

Aistivaraisen arvioinnin perusmenetelmät ja niiden käytännön harjoittelu:

Mieltymysmittaus ja tuotteiden kuvailu

Laadunarviointi

Erotustesti

Koulutukset pidetään Flavorian Aistikattilassa (Kiinamyllynkatu 10, Turku) ja niihin sisältyy ruokailu Flavoria® -linjastolla ja ruokavalintoihin tutustuminen.

Hinta: Yksi osa: 300 € + alv, kaksi osaa yhdessä 550 € + alv

Ilmoittautuminen: Mari Norrdal, COO, 0405502471, mari@aistila.fi

Flavorian rakentamisessa ja hyödyntämisessä mukana:

FLAVORIA
syö - koe - opi - hyödy

TURUN YLIOPISTO
FFF
Tulevaisuuden teknologioiden laitos
Lakiasiat
Tutkimuksen IT
Opetuksen IT
Puuverstas
Protopaja
Tilapalvelut
Johtamisen ja yrittäjyyden laitos

FUJITSU

INNOGIANT

SYK Suomen Yliopisto-Kiinteistöt Oy

ELOMATIC CONSULTING & ENGINEERING

Granlund

VINCIT

AISTILA

6Aika

sodexo

Helvar

IDENTIFIED BY toptunniste

TURKU AMK

BUSINESS FINLAND

Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Yhteystiedot

Flavorian koordinaattori

Pauliina Ojansivu
University of Turku
pauliina.ojansivu@utu.fi
+358 401527840

Tieteellinen tutkimusyhteistyö

Mari Sandell
University of Turku
mari.sandell@utu.fi
+358 40 352 4149

Yritysyhteistyö

Mari Norrdal
University of Turku/ Aistila
mari.norrdal@utu.fi
+358 40 550 2471

Osoite

Kiinamyllynkatu 10
20520 Turku
www.flavoria.fi
flavoria@utu.fi

TURUN YLIOPISTO

UNIVERSITY
OF TURKU