# UX-Research

**Annahmen über die potenziellen Nutzer von Vino Search**

|  |
| --- |
| Annahmen über die potenziellen Nutzer: |
| * Die Person kennt sich nicht mit Wein aus oder fängt gerade erst an, mehr über Wein (oder Kochen) zu lernen * Die Person möchte ihre Gastgeber-Skills verbessern (Perfekter Wein zum Essen, wow!) * Die Person kennt sich mit Wein schon gut aus, aber möchte mehr Optionen zur den ihr bekannten Weinen kennen * Die Person ist auf der spezifischen Suche nach Wein, z.B. aus einem bestimmten Anbaugebiet, einer bestimmten Preisklasse und will wissen, wie er wirklich schmeckt und was andere denken |

**Interview mit einem potenziellen Nutzer:**

*Was wäre wichtig zu wissen von der Website?*

* Welchen Wein gibt es?
* Gute Beschreibung vom Geschmack, Art des Weines
* Was meinen Leute, wozu man der Wein passt?
* Was kaufe ich da? Wenn man es nicht kennt, kann man es irgendwie probieren, z.B. Probier-Flaschen? – Fingerhut voll Wein testen, ob man den will?

*Was sollte die Seite anbieten?*

* Günstiger, einfacher Versand + guter Kundenservice + Sicherheit, wenn es nicht schmeckt
* Erkennen von Anbaugebieten, um die Stärke zusätzlich einzuschätzen
* Sensibler Preisfilter
* Rabatt wenn man in größeren Mengen bestellt
* Weinproben, wenn man bestellt („im Schlimmsten Fall einen Euro extra“)
* Probierproben, Mischungen zusammenstellen zum Bestellen!
* Mischung aus günstigen, guten und teuren, exzellenten Wein

*Nach was suchst du in Wein?*

* Preiswerte, gute Weine (ca. 6-10€ für die Flasche)
* Man soll sich sicher sein, dass er besonders ist, wenn er teurer ist als normalerweise
* Man möchte Gästen einen schönen Wein anbieten
* Besser/besonders = Der **Geschmack** muss besser (z.B. älterer, guter Wein)
* Möchte nicht bei viel Geld enttäuscht sein!

**Websuche interessante Informationen über Verbraucher**

* Fast jede zweite Flasche Wein, die Verbraucher kaufen, stammt vom Discounter, jede dritte aus dem Supermarkt.
* Im Schnitt geben die Deutschen für eine Flasche Wein etwa 2,50 Euro aus, je nach Quelle etwas mehr oder weniger, aber in der Regel sind es weniger als drei Euro
* Es gibt einen Wein-o-Mat: <https://www.stern.de/genuss/trinken/wein-o-mat--mit-diesem-tool-finden-sie-heraus--welchen-wein-sie-kaufen-sollen-7756512.html>
  + Dort braucht man schon minimales Wissen für die Auswahl (Frage am Ende)
* Es gibt spezielle Weinführer, die sich darauf spezialisiert haben, Weine aus Supermärkten zu testen, auch Zeitungen bieten diesen Service hin und wieder an und stellen entsprechende Informationen ins Netz.
* Nicht wenige kennen manche ihrer Winzer persönlich. Es kann ein wenig dauern, bis man seinen Händler des **Vertrauens** oder seine Anlaufstellen gefunden hat.
* Frauen trinken mehr Wein als Männer. Dies förderte die Weinkundenanalyse [2018/19 der Hochschule Geisenheim von Prof. Dr. Gergely Szolnok](https://www.hs-geisenheim.de/fileadmin/redaktion/FORSCHUNG/Institut_fuer_Wein-_und_Getraenkewirtschaft/Professur_fuer_Marktforschung/Projekte/Segmentierung/Geisenheimer_Weinkundenanalyse_2018_2019_03_08.pdf)i am dortigen Institut für Wein- und Getränkewirtschaft nun deutlich zu Tage
* Der durchschnittliche Weinkonsum lag 2017 bei knapp 21 Liter pro Kopf und Jahr.
* Nach wie vor ist Riesling die bekannteste und beliebteste Rebsorte gefolgt von Müller-Thurgau. Wobei es mehr die Älteren und Häufig-Trinker sind, die Riesling bevorzugen
* Mengenmäßig werden über 60 % des Weins von Personen ab 50 Jahren getrunken. Was wohl auch mit unserer Alterspyramide zu tun hat, aber im Umkehrschluss bedeutet, dass durchaus viele Jüngere Wein trinken.
* Wobei die Gruppe ab 65 eher deutsche Weine bevorzugt, und mit zunehmendem Alter das Interesse an sowie das Wissen über Wein ansteigen
* Über 53 % alle Befragten gaben an, zu Hause Wein zu trinken, 16% in der Gastronomie, 23 % bei Besuchen und 8% bei Veranstaltungen außer Haus. Wobei Jüngere vergleichsweise mehr bei Veranstaltungen Wein trinken, während das zu Hause mit dem Alter deutlich zunimmt.
* Die Befragung unterscheidet drei Gruppen: Der Anteil an Weintrinkern liegt in der Oberschicht bei 67% und in der Mittelschicht bei 56%, während in der Unterschicht nur 46% der Konsumenten Wein trinken. Je höher die Bildung und das Einkommen ausfallen, desto höher ist auch hier das Interesse an sowie das Wissen über Wein.
* Wie andere neue Untersuchungen zeigten, ist der Tourismus in die Weinbaugebiete ein großer Faktor, wobei die Mosel klar an erster Stelle steht.

**Wein-Wissen**

* Achten Sie auf die Herkunft, denn das Land und die Anbauregion mit seinem heißen oder kühlen Klima verraten sehr viel über den Stil des Weins.
* Zusätzlich erlaubt sind Angaben zu Jahrgang, Rebsorte, Lage und Geschmacksrichtung. Vor allem die Angabe der **Rebsorte** hilft Ihnen bei der Auswahl. Übrigens darf die primäre Sorte auf dem Etikett stehen, wenn diese einen Anteil von mindestens 85% hat. Sofern im Blend (Cuvée) nur zwei Rebsorten verschnitten sind und der Wein zu 100% aus diesen Rebsorten gekeltert wurde, dürfen beide angegeben werden.
* Ein wichtiges Indiz für die Weinqualität ist der Name des Erzeugers
* Wählen Sie Ihre Weine entsprechend des Anlasses. Ein lang gereifter Tropfen verdient Muße und eine angemessene Begleitung. Zum Picknick oder auf der Terrasse passen eher junge Weine
* Orientierung bieten da Weinkritiker und Weinführer, die die Weine nach einem internationalen Punktesystem bewerten. Außerdem gibt es zahlreiche Jury-Wettbewerbe renommierter Magazine.

**Die Zielgruppe von Vino Searcher ist…**

1. Vorwiegend weiblich, vorwiegend jünger (<50), vorwiegend preisbewusst, vorwiegend gut gebildet + interessiert am Lernen über neue Fakten

2. Frisch in Rente gegangene Menschen, die ihr Wissen vergrößern wollen

**Top Pain Points**

1. Kein (grundlegendes) Wissen über Wein vorhanden – schnelle Ratlosigkeit
2. Gut **und** Günstigen Wein zu erkennen, der zu dem persönlichen Geschmack passt
   1. Angst, teuren Wein zu kaufen, der am Ende einem nicht schmeckt, aber ordentlich teuer war
3. Überforderung mit dem riesigen Angebot von Weinen, die man off- und online findet

**Idee**

1. 1 Reiter über Wein allgemein: Wie erkennt man guten Wein, was gibt es da überhaupt zu beachten, wie wird Wein geschmacklich beschrieben, was für Weinsorten gibt es und was sind deren Unterschiede??
2. 1 Reiter, wo man Wein an sich anschauen kann und nach Belieben filtern (wie z.B. Anbaugebiet etc)
3. 1 Reiter, wo man nach Essen filtern kann (z.B. Fischgerichte, Fleischgerichte, Vegetarisch, Vegan……)
4. 1 Reiter „Gut & Günstig“ – Angebote für Weine, Günstige Weine generell

(Optional + Weinreisen)