

Mijn aandeel binnen 'Pasta Fresca'

Op het begin van het project heb ik mij vooral beziggehouden met de resultaten van de interviews te analyseren en aan de hand daarvan ons 'brand' op te bouwen. Hieronder de conclusies:

Conclusie interviews

Klanten:

Hoe vaak gaat u op restaurant of ergens buiten huis eten?
=> 63% gaat om de week tot wekelijks op restaurant

Hoe vaak kookt u?
=> 70% kookt 3 keer of minder per week!

Heeft u veel tijd om te koken als u thuis komt van het werk?
=> De meesten beweren dat ze eigenlijk niet zo veel tijd hebben (door gezin en huishouden) of vaak te moe zijn en geen zin hebben

Wat vindt u van voedsel dat snel bereidt wordt?
=> Velen vinden dit heel handig.

Hoe staat u tegenover diepvries voeding?
=> De meningen zijn hier verdeeld. Het is handig maar toch zijn ze wat sceptisch over bewaarmiddelen en de kwaliteit die vergaat alsook de smaak die afneemt. Het lijkt "Minder vers". Mensen kiezen bij deze vraag al kwaliteit boven prijs en snelheid.

Zou u graag ook uw voedsel kopen waar restaurants het kopen?
=> 81% zegt ja

Vindt u pasta lekker?
=> 100% ja

Hoeveel euro zou u er per kilo pasta aan geven?
=> gemiddeld ongeveer 4 euro.

Wat is belangrijk voor u?
=> 90% kwaliteit, 10% prijs

Zou u graag diepgevroren pasta bereiden omdat het snel klaar is?
=> 40% ja, 60% nee

miro

Keuken:

Staat er pasta op jullie menu?
4/5 zegt ja

Hoeveel punten op 10 geven jullie jullie pasta?
gemiddeld 8

Hoe gezond schat u jullie pasta?
gemiddeld 6

Vinden jullie het belangrijk dat de kwaliteit van diepgevroren pasta behouden blijft?
ja

Is het een groot voordeel voor jullie als jullie pasta leverancier ook instructievideo's en een groot aanbod van recepten aanbiedt op hun website?
dat kan maar elke keuken heeft zijn eigen unieke recepten

Spenderen jullie veel tijd en geld aan het bestellen van producten zoals pasta?
nee

Wat vinden jullie van diepgevroren pasta die samenkomt met een bijhorende saus?
2/4 vind het goed andere 2 niet zo goed vanwege de standaardsmaken

Hoeveel euro zou u geven voor 1 kilo diepgevroren kwaliteitsvolle pasta die op 2 minuten klaar is om te eten?
niet zo veel, want je kan het natuurlijk ook voor goedkoper kopen

Hoe wordt de pasta bereidt?

in een grote kookpot in de morgen en dan opnieuw opwarmen in de namiddag voor het verkoop

Waar kopen jullie de pasta aan?
groothandel

Wat vinden jullie van een pasta leveranciers met een handige website zoals Bol.com?
makkelijk

Wat vinden jullie van diepgevroren pasta die op 2 minuten klaar gemaakt kan worden?
handig

Zouden jullie het overwegen om pasta bij zo een leveranciers te kopen voor een lange periode?
niet zeker

Hoe belangrijk is efficiëntie en snelheid in jullie keuken?
ja

Wat vinden jullie er van als een bekende chef-kok zoals Jeroen Meus reclame maakt voor zo een pasta leverancier?
er zou niet zo veel veranderen

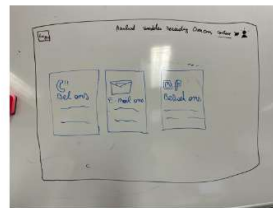
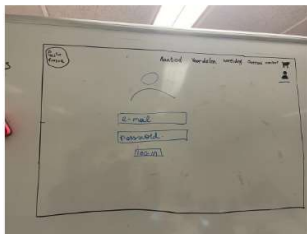
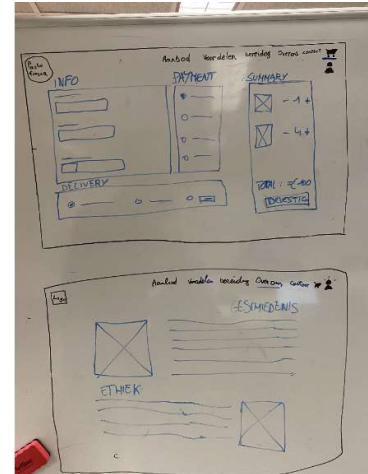
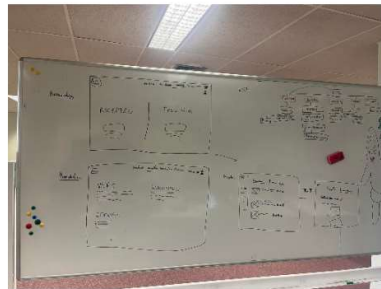
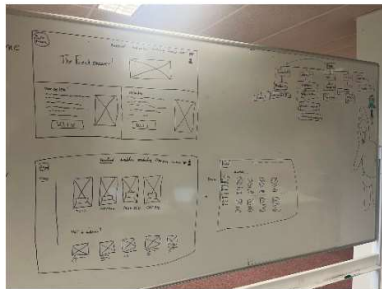
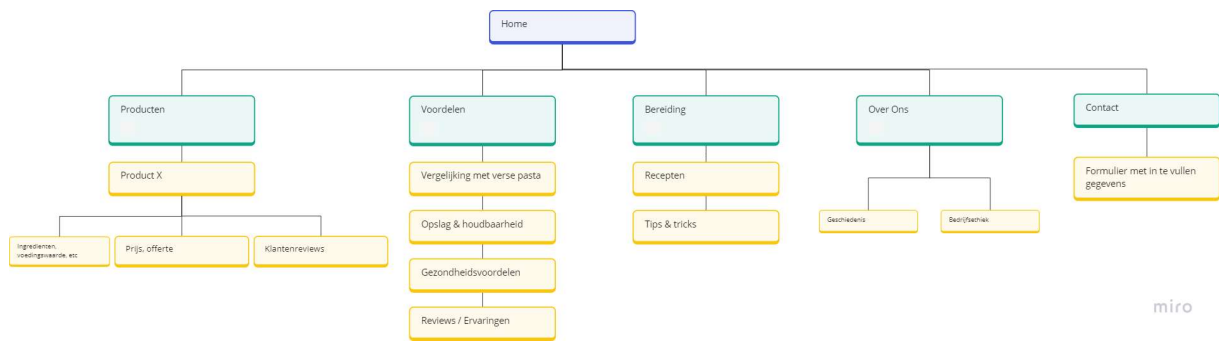
Hoe gebeurt levering van producten naar jullie keukens?
leveranciers

Wat is voor jullie belangrijk in de keuken tijdens de bereiding van eten?
hygiëne

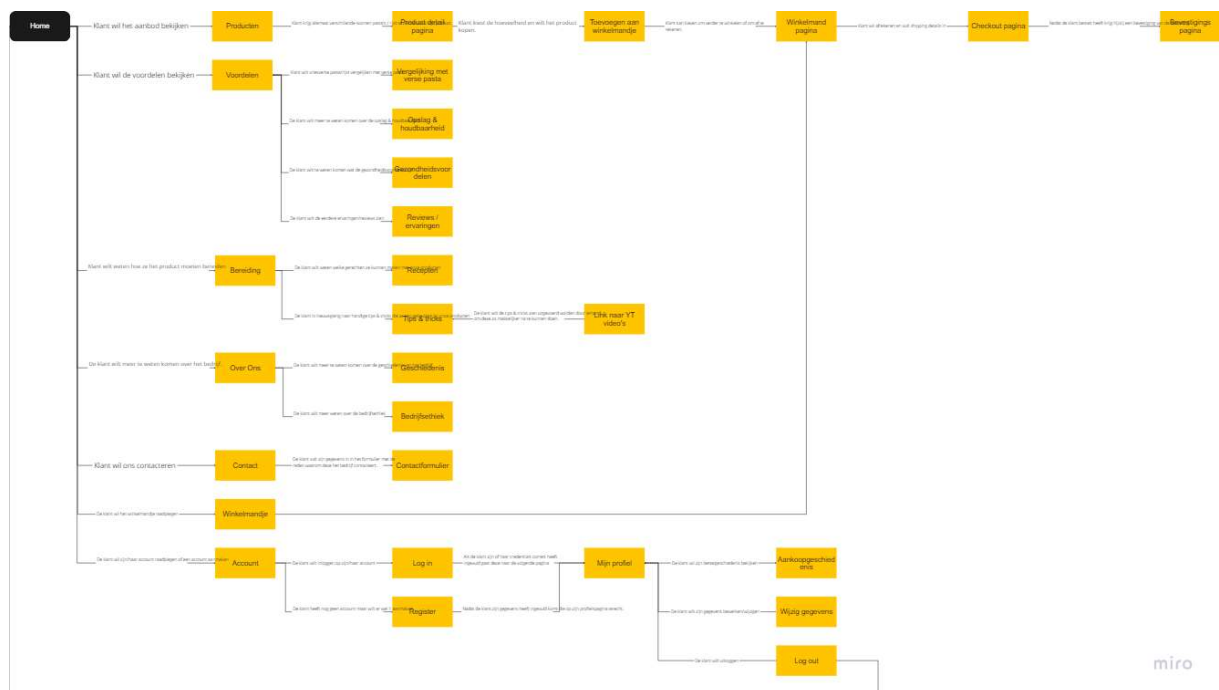
Wat zijn hinderlagen in de keuken bij het bereiden van voeding?
angst dat als je heel snel moet zijn dat het niet altijd even lekker is

miro

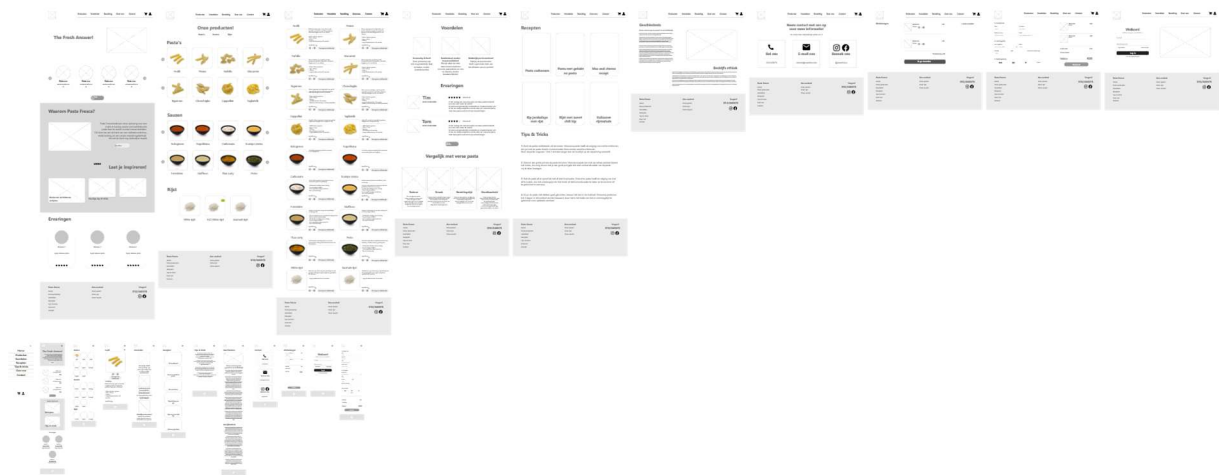
Daarna ben ik begonnen aan een diagram te maken hoe de flow van onze website er zou uit zien:



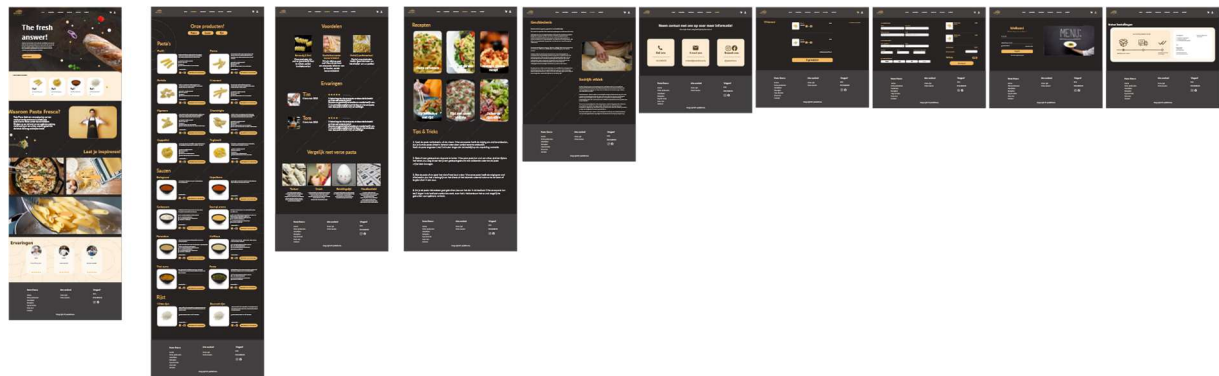
Toen ben ik ook begonnen aan kleine user stories en user flows:



Daarna ben ik gestart met het wireframen van de website:



Toen dat klaar was ben ik begonnen aan het visual design samen met Frederic en Melike:



Op het laatste had ik nog wat tijd over en heb ik mij bezig gehouden met het coderen van de productenpagina.

Hier is de link naar onze website:

<https://subtle-treacle-8524f7.netlify.app/>