



UNINDUSTRIA TREVISO

Primo piano

UNIS&F COSTITUISCE IL PRIMO CENTRO DI ANALISI SENSORIALE DEL SISTEMA CONFINDUSTRIALE. GIÀ 8 AZIENDE AL LAVORO E PARTONO ANCHE I CORSI DI FORMAZIONE

Come differenziare i prodotti sul mercato? Come renderli accattivanti per il pubblico? La comunicazione non basta, oggi serve un nuovo approccio che valorizzi il prodotto sotto molteplici punti di vista e arrivi a coinvolgere tutti i sensi del consumatore. A questo proposito Unis&F, società di servizi e formazione di Unindustria Treviso, ha costituito Euroisa (Istituto europeo di analisi sensoriale), dedicato appunto alle molteplici applicazioni dell'analisi sensoriale nelle imprese: ricerca & sviluppo, verifica del consenso dei prodotti o servizi nel tempo e consulenza per il lancio di nuove attività sul mercato con la definizione del posizionamento migliore. E' il primo centro sensoriale del sistema Confindustriale e Unis&F ha creato una vera e propria divisione a marchio registrato che offre differenti test su prodotti e servizi, a supporto di innovazione, produzione, marketing ed analisi del comportamento dei consumatori.

“E' un approccio nuovo ma già consolidato – spiega Giuseppe Antonello, Direttore di Unis&F - L'analisi sensoriale studia un processo che tutti mettiamo in atto attraverso i nostri sensi. Grazie a una precisa metodologia scientifica e statistica consente di trasferire il dato delle sensazioni soggettive dei singoli in un parametro oggettivo e codificato secondo le norme internazionali Iso. Tradizionalmente viene utilizzata dalle aziende della grande distribuzione e da quelle che operano nei prodotti di largo consumo. Oggi sta entrando nelle strategie di molte altre imprese, anche in settori impensati come l'arredamento, la moda, l'edilizia, gli elettrodomestici e i servizi alle persone”.

Le certificazioni di Euroisa si basano sui modelli più consolidati di analisi sensoriale di prodotti o servizi secondo i protocolli internazionali. L'Istituto collabora già adesso con Università e Istituti di ricerca specializzati nazionali e internazionali. In parallelo procedono anche le attività di formazione: Unis&F mette già a disposizione delle aziende Panel leader e giudici sensoriali, in grado di certificare prodotti e servizi di tutti i settori. A breve partiranno altri corsi di qualificazione.

Unis&F ha inoltre visto approvato della Regione il suo progetto di Analisi e certificazione sensoriale per l'innovazione dei prodotti area food. Si tratta del primo esempio di valorizzazione di questa metodologia. Nel progetto sono coinvolte 8 aziende del territorio, che andranno a individuare una nuova figura professionale, il Responsabile sensoriale. Sono Centopercento, Enopiave, Controvino, Dersut Caffè, Latteria Perenzin, Nuova Industria Biscotti Crich, Toniolo Casearia e Bresolin. www.unisef.it

L'analisi sensoriale identifica, misura e valuta quali siano stati gli stimoli sensoriali generati dall'oggetto con cui siamo entrati in contatto: tutto questo apre un mondo infinito di collegamenti che spaziano dalla psicologia alla fisiologia, dalla chimica alla fisica, dalla comunicazione alla linguistica, tutti elementi che intervengono e interagiscono nell'elaborazione cerebrale della percezione. I sensi però non agiscono soltanto sulla nostra sfera personale: ciò che percepiamo condiziona anche le nostre scelte di acquisto, le aziende ne sono sempre più consapevoli e non è certamente un caso che negli ultimi anni stia prendendo sempre più piede una particolare branca del marketing, il cosiddetto marketing sensoriale che si rivolge al cliente e alle sue sensazioni, mettendo in atto strategie di comunicazione che arrivino ai clienti, coinvolgendolo tutti i 5 sensi: vista, udito, olfatto, gusto e tatto.

Unindustria Treviso - tel 0422 2941 - info@unindustriatv.it