

Aroma design



Jak oprzeć się pokusie?

Można używać racjonalnych argumentów, ale co jeśli pokusa działa na Twoją podświadomość? A najbardziej na podświadomość działają zapachy. Rozchodzący się w powietrzu pyszny zapach, specjalnie kusi, aż ślinka cieknie, podkreślając świeżość i wyborny smak produktów.

Jaki zapach wywoła chęć zakupu?

Pod wpływem zapachu pieczonego chleba, ciasteczek czy wanilii rozpylanych w sklepie nawet osoby, które nie są głodne nagle mają ochotę na natychmiastową przekąskę i kupują więcej niż zazwyczaj. Zapachy rozpylane przed wejściem zwracają uwagę przechodniów, którzy podążając za nimi wchodzi do sklepu.

Dzięki pamięci zapachowej, którą wszyscy mamy, piękny zapach będzie długo kojarzony z tym właśnie miejscem. Informacje jakie docierają do zmysłu węchu za pomocą zapachu, powodują powstawanie emocji, które decydują o pierwszym wrażeniu na temat firmy. Przebywanie w otoczeniu pięknego zapachu jest przyjemnością. Możemy ją łatwo dostarczyć naszym klientom, jako wartość dodaną, a oni będą nam wdzięczni za te zmysłowe doznania. W ten sposób budujemy emocjonalne relacje z klientem.

Naturalny zapach pieczonego chleba lub ciasta rozchodzi się na dużą odległość tylko podczas pieczenia i gdy ciasto jest gorące. Po ostygnięciu i przewiezieniu produktów do sklepów, zapach jest bardzo słaby i już tak nie przyciąga. Ciasto prawie wcale nie pachnie. A przecież jego głównym atutem powinien być apetyczny słodki zapach zachęcający do zjedzenia.

Aromatyczna kolumbijska kawa

Bardzo ciekawe działanie ma jej zapach emitowany w sklepie. Po pierwsze, jest przyjemną niespodzianką dla wchodzących, gdyż wywołuje natychmiastowe uczucie relaksu. Po drugie, wywołuje apetyt i nagłą chęć wypicia kawy. Wraz z nią pojawiają się wspomnienia czasu spędzonego z przyjaciółmi przy filiżance aromatycznego napoju z ciasteczkami. Często klient namawia osobę mu towarzyszącą, na zrobienie sobie przyjemności: wspólnej przerwy na kawę.

Zapach kawy naturalnie powstający przy jej parzeniu w ekspresie, jest krótkotrwały i wyczuwalny tylko na niewielką odległość, dlatego znane sieci kawiarni dodatkowo go emitują na całą powierzchnię handlową, by stworzyć odpowiedni klimat we wnętrzu i zwiększyć sprzedaż. Chodzi o to, by być lepiej postrzeganym i wyróżnić się wśród konkurencji oferującej podobne lub te same produkty.



Jak wiadomo głęboki aromat kawy jest jej głównym atutem. Dlatego zalecam stosowanie w sklepach profesjonalnych zapachów o najwyższej jakości, bo tylko takie są odpowiednio kuszące i nie można odróżnić ich od naturalnego zapachu.

W cukierniach czy piekarniach dobrze jest wstawić ekspres do kawy, który będzie generował dodatkowe przychody spowodowane impulsowymi zakupami pod wpływem emitowanego zapachu kawy.

Magia Świąt

Jesienią i przed Świątami bardzo ważne jest stworzenie cieplej, rodzinnej atmosfery, która skłania klientów do dłuższego przebywania w sklepie, bo wtedy więcej kupią. Świetnie sprawdza się rozpylanie zapachów szarlotki z cynamonem i goździkami, pierniczek lub pomarańczy z cynamonem. One również zwiększają konspuncję.

Często klienci chwalą unoszący się zapach lub pytają obsługę co tak ładnie pachnie. Potem opowiadają znajomym, gdzie byli i tak ładnie pachniało. Reklama z polecenia najlepiej działa, wykorzystaj taką możliwość, zanim Twój konkurent to zrobi. Miejsca odpowiednio pachnące przyciągają większe osoby, gdyż są chętniej wybierane, niż te bez zapachu.

Obecnie aroma design jest standardem wśród wielu sieci sklepów, zarówno spożywczych jak i przemysłowych, gdyż jest to tani i efektywny sposób na zwiększanie zysków i budowanie lojalności klientów.

Spray testery

Profesjonalne zapachy do wnętrz, specjalnie przeznaczone dla branży spożywczej, emituje się na duże powierzchnie za pomocą aromatyzatorów. Mają one programator czasu pracy i regulację intensywności zapachu. Można też od razu wypróbować wpływ danego zapachu na klientów, za pomocą spray testera o pojemności 250 ml. Nie wymaga to zakupu urządzenia, a efekt jaki powstaje można sprawdzić natychmiast.

Wszystkie zapachy stosowane w projektowaniu aroma design dla danego wnętrza, posiadają neutralizator niepożądanych woni. Często używane są w hotelach lub restauracjach, w celu eliminowania zapachów np. frytury dochodzących z kuchni.

Kryzys na rynku jest dobrym czasem na wprowadzenie tanich rozwiązań zwiększających sprzedaż. Wykorzystaj tę szansę zanim zrobi to konkurencja.

Anita Romanowska

**Ekspert wizerunku zapachowego
Aroma Design**