

SPREADING UNEXPECTED SMILES

Zonder de juiste geur geen succes!

Probleemoplossende, waardetoevoegende en verkoopbevorderende geuren zorgen voor een positievere beleving, langere verblijfsduur, hogere klanttevredenheid, terugkomende gasten en omzetstijging.

Een geur is altijd aanwezig, dus zorg voor een aangename geur

De meeste mensen beseffen zich niet dat overal, waar men zich ook bevindt, een geur aanwezig is. Deze geur kan aangenaam zijn maar ook onaangenaam. Een onaangename geur veroorzaakt een ongemakkelijk gevoel en beïnvloedt de beleving van uw gast negatief. Geuren worden onbewust samen met de fysieke omgeving als een herinnering opgeslagen. Zo bouwt iedereen gedurende zijn leven een persoonlijke geurendatabase op. Wanneer uw gast zo'n negatieve herinnering heeft opgeslagen in zijn database zal hij/zij uw omgeving als negatief beoordelen en er niet (snel) terug willen komen. Omgekeerd werkt dit hetzelfde. Waar het aangenaam ruikt, voelen gasten zich op hun gemak en beoordelen ze de omgeving als positief.

Belangrijkste effecten van geur

- Een positief effect op de gemoedstoestand. Geur zorgt ervoor dat positieve gevoelens worden opgewekt.
- De gemiddelde verblijfsduur neemt toe (tot 54% langer).*
- Uw bedrijf/merk/uitstraling/boodschap/'experience' wordt beter in het geheugen van uw gasten opgeslagen en later positief herinnerd. Ook de inhoud van uw boodschap wordt beter herinnerd. Tevens verhoogt het de intentie van uw gasten om terug te komen.
- Uit onderzoek blijkt een omzetstijging van 6%.*
- 7% hogere klanttevredenheid*

* o.a. onderzoek 'Air Design als succesfactor in de handel' (Dr. Anja Stohr).

Onze geurtoepassingen kunnen probleemoplossend, waarde- toevoegend en/of verkoopbevorderend worden ingezet. Probleemoplossende geuren zorgen ervoor dat onaangename geuren worden gemaskeerd. Waardetoevoegende geuren versterken de beleving en roepen de gewenste emoties op. Waardetoevoegende en verkoopbevorderende geuren zorgen voor een positievere beleving, langere verblijfsduur, hogere klanttevredenheid en omzetstijging.

Probleemoplossende geuren

Rookverbod zorgt voor onaangename geuren!

Naar aanleiding van het rookverbod in de horeca heeft Dr. Alan Hirsch onderzoek gedaan naar aanwezige geuren in verschillende horeca gelegenheden. Uit zijn onderzoek bleek dat gasten de geuren zweet, urine, alcohol adem en bierlucht als meest vervelend ervaren. Het advies van Hirsch is om optimaal te ventileren en gebruik te maken van geursystemen om de stankmoleculen te verdrijven en zo de gemoedstoestand van de gasten en het personeel positief te houden.

Door een prettige geur zoals lavendel, vanille of sinaasappel te verspreiden kunt u deze geuren maskeren en een heerlijke geur toevoegen! Tevens kunt u door middel van de juiste geur uw gasten en personeel in de gewenste stemming brengen. Uw gasten zullen naast de sfeer en de service van uw bedrijf ook de geur herinneren wanneer ze terugdenken aan hun bezoek.

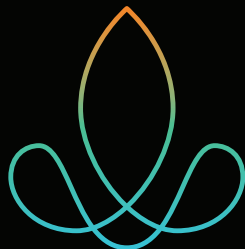
Sense Company BV

T: +31 (0)13 460 0112

E: info@sense-company.com

W: www.sense-company.com

Jan Asselbergsweg 62, 5026 RR, Tilburg



SPREADING UNEXPECTED SMILES

Anti-smoke, de oplossing voor uw rookruimte

Sense Company heeft de speciale geur Anti-smoke ontwikkeld om de geur van sigarettenrook te maskeren. Door Anti-smoke ruikt uw gast een neutrale geur in uw rookruimte en in de nabije omgeving daarvan. De kracht van Anti-smoke is dat deze geur de rook-geur 'omarmt' in plaats van afstoot, waardoor de rook-geur erin wordt opgenomen. Onze klanten die Anti-smoke gebruiken ontvangen veel positieve reacties. Diverse ondernemers gebruiken onze systemen met Anti-smoke; van horeca en Mobiele Rookruimte tot kansspel bedrijven.

Naast het oplossen van rooklucht, helpen wij bedrijven bij het verdrijven of maskeren van diverse andere ongewenste geuren. Enkele voorbeelden hiervan zijn; ongewenste geuren in kleedruimtes, toiletblokken en uitgaansgelegenheden (van klein tot groot zoals Ahoy Rotterdam). Of bijvoorbeeld het realiseren van een onzichtbare scheiding tussen restaurant en ontspanningsruimte.

Waardetoevoegende en verkoopbevorderende geuren

Eten smaakt nergens naar als je het niet kunt ruiken!

De zintuigen smaak en reuk zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Tezamen zorgen ze ervoor dat wij kunnen proeven. Wat een mens proeft wordt voor 90% bepaald door wat we ruiken.** Er zijn maar 4 smaken die een mens kan proeven: zoet, bitter, zuur en zout. Alle overige smaken die we denken te proeven ontstaan door samenwerking van het smaakzintuig en het reukzintuig. We ruiken een geur, waardoor we proeven wat we eten en ervan kunnen genieten.

Door de juiste geur te verspreiden, wordt het reukvermogen gestimuleerd. Reuk is het enige zintuig dat niet is 'uit te schakelen' en is daardoor makkelijk beïnvloedbaar. Geur zorgt ervoor dat we zin krijgen in een bepaald product; men wil het naast ruiken ook proeven! Hierdoor zijn uw gasten sneller overtuigd iets te nuttigen en kunnen ze optimaal genieten.

** (Bon: 'Dan Hill - Emotionomics').

Geur bij een instore-marketing actie zorgt voor een grotere beleving en meer conversie

Wist u dat uw conversie tot 50% toeneemt indien u de juiste geur toevoegt?



Custom made geuren of geursysteem. Restaurant Ivy Rotterdam; Chef's table = geurtafel

Niet alleen kunnen wij samen met u uw eigen geur ontwikkelen; ook maken wij custom made geursystemen. Voor restaurant Ivy in Rotterdam hebben wij Chef's table ontwikkeld welke met behulp van een afstandsbediening verschillende geuren verspreidt; een zogenaamde geurtafel. Zo worden gasten van Ivy tijdens het eten op een zeer speciale manier geprikkeld en beleven ze het eten op een unieke manier.

Passend bij uw concept, bedrijf of evenement kunnen wij de zintuigen van uw gasten op een unieke manier prikkelen. Van een geurtafel of pilot- store tot alle 100 kamers in een hotel; als het om 'geur-beleving' gaat is niets ons gek genoeg!

Sense Company BV

T: +31 (0)13 460 0112

E: info@sense-company.com

W: www.sense-company.com

Jan Asselbergsweg 62, 5026 RR, Tilburg