

**● Tastery**

# Ein Schlaraffenland ...

... für probierfreudige Konsumenten, neugierige Händler und kritikfähige, wissbegierige Produzenten ist im ersten Verkostungslokal Wiens, der Tastery, zu finden.

Autorin: Nataša Nikolic

Seit November 2017 bietet die Tastery als nach eigenen Angaben erstes Verkostungslokal Wiens in der Schottenfeldgasse 73 im 7. Bezirk neugierigen Konsumenten die Möglichkeit, neue Produkte namhafter und (noch) unbekannter Hersteller gratis zu verkosten und anschließend mit Klick auf den grünen (für gut) oder den roten Button (für schlecht) zu bewerten. Alle Produkte können während der zweimonatigen Testphase am Teststand gekauft werden. Danach kommen sie für weitere zwei Monate in ein Verkaufsregal. Das B2B-Geschäftsmodell dahinter ist nicht der Verkauf der Produkte – viele der Marken sind bereits im LEH vertreten –, sondern die Evaluierung von und das Kundenfeedback auf neue Varianten und Sorten. Dafür stehen den Industriekunden zwei Modelle, Smart und Premium, zur Verfügung. Während

beim Premium-Modell die Tester um ein detaillierteres Feedback gebeten werden, das mittels kurzem Touchscreen-Fragebogen erhoben wird, müssen sie beim Smart-Modell nur die Buttons betätigen. In den ersten zwölf Monaten nach der Gründung zählte Tastery über 100.000 Bewertungen und durchschnittlich 60 Besucher pro Tag, die im Schnitt an neun Verkostungen teilnahmen. „Wir wollen die erste Anlaufstelle für Konsumenten, Gastronomen und Händler werden, um neue Produkte zu entdecken. Wir wollen die Produktvielfalt auf dem Markt erhöhen und kleinen Produzenten eine Chance geben, sich auf dem hart umkämpften Lebensmittelmarkt zu etablieren“, schildert Gründer Andreas Höllmüller seine Vision hinter dem Projekt. Gerade junge Start-ups und regionale Produzenten hätten kein Budget für teure Verkostungsaktionen, Ausstel-

lungsflächen oder zielgerichtetes Marketing, so der Gründer. „Bei Tastery gibt es die Möglichkeit, sich den relevanten Zielgruppen zu präsentieren und bei wichtigen First Movern von Anfang an präsent zu sein.“

### Vernetzung als Bonusleistung

Neben der Marktforschung bietet Höllmüller auch unterstützende Kommunikationsmaßnahmen über Social-Media-Kanäle sowie die Vernetzung mit Partnern aus dem Handel. Zu letzteren zählen u. a. der denn's Biomarkt, die Reformhäuser von Gewußt wie und der Onlineshop myproduct.at, an dem die Kastner Großhandels-gesmbH mehrheitsbeteiligt ist. Von dieser Vernetzung profitieren v. a. Kleinproduzenten, die so eine Plattform zum Promoten ihrer Erzeugnisse erhalten. Die durch die Bewertungen gesammelten Daten werden laut

Fotos: Fabian Steppan



Tastery-Gründer Andreas Höllmüller



Nach dem Probieren und Marktforschen können sich Kunden im Café eine Auszeit gönnen.

Höllmüller nach der Einwilligung der Produzenten an die Kooperationspartner aus Gastronomie und Handel weitergeben. Diese nutzen sie dann, um „Listungsentscheidungen zu fällen.“

Das Portfolio der bis zu 40 angebotenen Verkostungsprodukte reicht von Marmeladen und Chutneys über Getränke bis hin zu Urban Drinks, Spirituosen und Kuriosen wie Insekten. Außerdem findet man auch Produkte, die sich noch in einer Testphase befinden. „Hier kann der Kunde selbst mitbestimmen, ob am Geschmack, am Design oder an der Verpackung noch etwas geändert werden soll“, so Höllmüller. Neben kleineren Produzenten lassen aktuell auch P&G, Maresi, Spak, Adamah sowie die Käsemacher verkosten und marktforschen. Derzeit macht darüber hinaus ein anonymes Unternehmen als White Label eine Verkostung von zwei Himbeersaft-Varianten.

### Verkosten und Verweilen

Angrenzend an die Tastery betreibt Höllmüller ein Café, das in der warmen Jahreszeit mit Schanigarten aufwartet. Dort werden hin und wieder Snacks mit den getesteten Zutaten zubereitet. Flüssige oder kühlungsbedürftige Testartikel können ebenfalls nur im Café probiert werden. Neben der Laufkundschaft bietet Tastery auch geführte Verkostungen für Touristen oder Schulklassen an. Der junge Manager, der bereits Expansionspläne für die Tastery schmiedet, möchte in einem nächsten Schritt, seine Kunden bei Messeauftritten unterstützen, indem er die Organisation und die Standbetreuung übernimmt. •