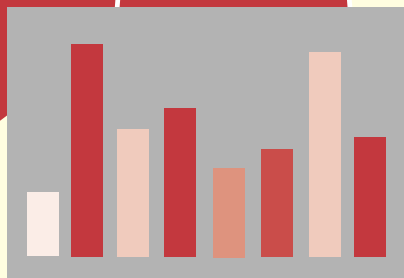


De dynamiek van de smaak

IvoMARE
 nieuwsbrief van IvoMar

Smaken verschillen, maar vooral, smaken veranderen. De voorkeuren en afkeuren van de consument zijn voortdurend aan verandering onderhevig. Gedegen product- en markt-onderzoek zijn daarom onmisbare instrumenten voor bedrijven die nieuwe markten willen veroveren, nieuwe producten willen introduceren of stand willen houden op een bestaande maar dynamische markt. Hierbij is het belangrijk zo goed mogelijk de behoeften en wensen van de consument te kennen en vooral ook om te blijven kennen. Daarom heeft IvoMar de NormBase® geïntroduceerd. Met gepaste trots zullen wij in deze zesde IvoMare uitgebreid aandacht besteden aan deze nieuwe en zeer succesvolle service die IvoMar gratis aanbiedt aan haar vaste klanten.



IvoMar NormBase® brengt ontwikkelingen in kaart

Weinig zaken zijn zo veranderlijk als de smaak van de consument. Wat vorig jaar nog heel lekker werd gevonden, kan dit jaar menig neus doen ophalen. In de food-, maar ook in de non-food-sector is het noodzakelijk om voortdurend de vinger aan de pols van de consument te houden. Waar gaan de voorkeuren naar uit, wat is vandaag de dag het ideale zoet- of zoutgehalte? Het geregeld uitvoeren van markt- en productonderzoek is een prima manier om op de hoogte te blijven. Veranderende smaken van de consument worden zichtbaar zodat u uw productintroducties, -vernieuwingen of -innovaties kunt bijstellen. IvoMar heeft in de afgelopen jaren voor zeer veel verschillende klanten een groot aantal onderzoeken uitgevoerd. Sinds kort heeft IvoMar de resultaten van al deze onderzoeken opgeslagen in een grote database, de IvoMar NormBase®.

In de IvoMar NormBase® zijn alle uitkomsten opgeslagen van de onderzoeken die IvoMar vanaf 1997 voor haar klanten heeft uitgevoerd. Concreet gaat het om ruim 1500 onderzoeken. Bij de opname van gegevens is bewust gekozen voor een periode van drie jaar. Op de dynamische consumentenmarkt zijn onderzoeksgegevens niet onbeperkt houdbaar. De smaak van de consument is voortdurend aan verandering onderhevig waardoor gegevens die ouder zijn dan drie jaar, een vertekend beeld kunnen opleveren. Wel is er een index beschikbaar van onderzoeken van voor 1997.

Historisch gestaafd

De IvoMar NormBase® stelt ons nog beter en sneller in staat normen te geven voor een geselecteerde productgroep. Het is bijvoorbeeld mogelijk om alle door ons uitgevoerde onderzoeken naar chocolade te selecteren en voor deze productgroep alle gemiddelde, maximum- en minimumscores op de diverse aspecten vast te stellen.

IvoMar Nieuwtjes

Uitbreiding van ons team

Het team van IvoMar blijft groeien. Per begin september is Jasper Smit in dienst getreden als junior projectmanager.

ASPECT	SCHAAL	AANTAL	Ø	MAX	MIN
Geur	(5 = max.)	9	3,6	3,8	3,5
Kleur (geel / wit)	(>3 = te geel)	9	3,1	3,3	3,0
Natuurlijkheid smaak	(5 = max.)	9	3,5	3,6	3,3
Romigheid	(5 = max.)	9	3,7	3,9	3,5
Samenstelling	(>3 = te hard)	9	2,7	2,9	2,1
Smaak	(7 = max.)	9	4,9	5,1	4,8
Smeerbaarheid	(5 = max.)	9	4,3	4,4	4,2
Uiterlijk (smakelijk)	(7 = max.)	9	5,0	5,2	4,8
Zoutgehalte	(>3 = te zout)	9	3,0	3,1	2,9
Algemeen Oordeel	(10 = max.)	9	7,3	7,6	6,9
IvoMar Productindex ®	(-100 / 100)	9	53,9	69,0	31,0
IvoMar Koopindex ®	(0 / 100)	9	36,8	51,0	27,0

Voorbeeld IvoMar NormBase ®

Uitspraken over bijvoorbeeld het ideale vetgehalte kunnen zo worden gestaafd met historische gegevens en winnen daardoor aan waarde. Bovendien is het veel makkelijker om gegevens uit nieuwe onderzoeken te vergelijken met de uitkomsten van eerdere onderzoeken: u hebt namelijk de cijfers uit alle door IvoMar voor u uitgevoerde onderzoeken altijd bij de hand.

Vaste klanten krijgen, indien gewenst, van IvoMar gratis

een 'NormBase map' met hierin de resultaten van de voor u uitgevoerde onderzoeken. Voorin de map vindt u zeer heldere samenvattingen van de onderzoeken die de afgelopen drie jaar voor u werden uitgevoerd. Natuurlijk geldt hierbij dat hoe meer onderzoeken er werden uitgevoerd en hoe langer de historie, hoe meer gegevens er beschikbaar zijn en hoe specifiek de selecties kunnen zijn.

De IvoMar Productmonitor ®: ken uw concurrent

Om een uitgekende strategie te kunnen volgen, is het belangrijk om ook de producten van de concurrent op haar sterke en zwakte punten te kunnen beoordelen. Dat kan tegen een aantrekkelijke prijs met de IvoMar Productmonitor ®. Dit monitoringsysteem onderzoekt landelijk producten binnen een bepaalde productcategorie via de IvoMar Script ® methode. De onderzoeken hebben een steekproefomvang van netto honderd personen. Standaard worden de IvoMar Productindex ® en de IvoMar Koopindex ® in deze onderzoeken geregistreerd.

De resultaten worden weergegeven in rapporten die te allen tijde zijn te bestellen. Voor meer informatie kunt u contact met ons opnemen.

Binnenkort zal er bij voldoende belangstelling onderzoek worden uitgevoerd naar **knäckebröd, peperkoek** en diverse soorten **alcoholarm bier**.

Natuurlijk is het ook mogelijk om andere productcategorieën te onderzoeken. Indien u hier interesse in heeft neem dan contact met ons op.

IvoMAR
marktonderzoek

Spinnerij 37
1185 ZS Amstelveen
tel: 020-643 51 88
internet: www.ivomar.nl
e-mail: info@ivomar.nl

