

*Маркетинговое
исследование
цеха по
производству
продукции из
мяса птицы.
ИП «Петушок»*



Работу выполнила студентка группы 501
Кандюкова Е. И.

ИП «Петушок»
занимается переработкой
мяса птицы
и собирается выпускать
новый вид деликатесной
продукции ,
в связи с этим будет
проведен опрос
потребителей. С целью
выяснения,
какая продукция
приходится по душе
людям и каким
критериям они
придерживаются при
выборе продуктов из
мяса птицы.



МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Аренда: Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академика Павлова, д. 50, Авиастроительный район. Стоимость 110 тыс. рублей в месяц за 150 кв.м



Анкета

Здравствуйте уважаемые жители и гости нашей Республики!

Уделите, пожалуйста, несколько минут и ответьте на некоторые вопросы.

1. Употребляете ли Вы мясо птицы в пищу?

Да

Нет



2. Где Вы обычно приобретаете мясо птицы?

- Супермаркет**
- Рынок**
- Свое производство**
- Частное лицо**

3. Что для Вас важно при выборе продукции из мяса птицы?

- Качество**
- Внешний вид**
- Приемлемая цена**
- Другое**

4. Укажите источник информации о продукции из мяса птицы:

- Реклама (телевизионная)**
- Буклеты**
- От родственников, друзей**
- Другое**

5. Каким производителям мяса птицы Вы доверяете?

- Отечественным**
- Иностранным**
- Не имеет значения**

6. Как Вы относитесь к местным производителям?

- Положительно**
- Отрицательно**

7. Какого производителя Вы бы выбрали?

- Челны-бройлер**
- Птицефабрика Казанская**
- Мираторг**
- Акашево**
- Другое**

8. В каком виде Вам предпочтительнее приобретать мясо птицы?

- В охлажденном
- В замороженном

9. Какой вид мясной продукции Вы предпочитаете?

- Мясные полуфабрикаты
- Консервы
- Колбасные изделия
- Другое

10. Какой вид колбасных изделий Вы приобретаете чаще?

- Вареные
- Полукопченые
- Копченые
- Сырокопченые
- Сыровяленые
- Другое

11. В какой оболочке приобретаете колбасные изделия?

- Натуральная**
- Искусственная**
- Затрудняюсь ответить**

12. Как часто Вы покупаете мясные деликатесы?

- Часто**
- Иногда**
- Не приобретаю**

13. укажите среднюю сумму покупки мясопродуктов:

- До 500**
- 500-1000**
- 1000-2000**
- От 3000 и более**

14. Как Вы относитесь к новинкам?

Покупаю привычные продукты

Могу попробовать что-то новенькое

15. Будете ли Вы покупать деликатесы из мяса птицы?

Да

Нет

Дополнительная информация:

Ваш пол:

Мужской

Женский

Ваш возраст:

До 26

26-45

46-65

65 и старше

Род вашей деятельности:

- Рабочий***
- Служащий***
- Предприниматель***
- Пенсионер***
- Учащийся***
- Другое***

В какое время Вы совершаете покупки:

- Утро***
- День***
- Вечер***
- Ночь***

Подбор технологического оборудования для производства деликатесов из мяса птицы.

Состав линии:

1. Столы разделочные – 5500 рублей (2 шт)



2. Мясомясажер – 500 тыс.рублей



3. Инъектор для посола –
68900 рублей



4. Тележки напольные (3шт) –
14500 рублей

5. Тележка для термокамеры
(2 шт) – 23030 рублей



6. Термокамера (1 шт)
– 350 тыс.рублей



7. Камера для охлаждения готовой продукции – 100 тыс.рублей



Итого затраты на оборудование – 1119460 рублей

РЕКЛАМА

- ▣ Реклама на сайте в интернете – 10 тыс. рублей*
- ▣ Буклеты и листовки – 8 тыс. рублей*
- ▣ Реклама на радио «Русское радио» (10:00-15:00), ролик по 30 сек – 15 тыс.рублей в месяц*
- ▣ Итого затраты на рекламу – 33 тыс.рублей*

АКЦИИ

- Акция 1+1 – при покупке 1 продукта, второй со скидкой 50% (1 раз в месяц)*
- Скидка 7% на продукцию по пятницам*

АССОРТИМЕНТ ДЕЛИКАТЕСНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

1. *Грудка цыплят-бройлеров копчено-вареная – 235 рублей 1 кг*
2. *Окорочок цыплят-бройлеров копчено-вареный – 230 рублей 1 кг*
3. *Крыло цыплят-бройлеров копчено-вареное – 220 рублей 1кг*
4. *Полутушка цыплят-бройлеров копчено-вареная – 216 рублей 1 кг*
5. *Тушка цыплят-бройлеров копчено-вареная – 208 рублей 1кг*
6. *Карпаччо из мяса птицы (сыровяленый продукт) – 350 рубль 1 кг*



Карпаччо – это готовая мясная закуска, которая отличается невысокой калорийностью из-за повышенного содержания сухих веществ в полученном продукте.

ИНФОРМАЦИЯ О СЫРЬЕ

1. Поставщик мясного сырья – ООО Зеленодольский филиал птицеводческого комплекса «Ак Барс», поставка потрошенных охлажденных тушек цыплят-бройлеров по оптовой цене – 78-80 рублей 1 кг, филе охлажденного – 150 рублей 1 кг.
2. Специи заказываются через интернет портал «СпецЗаказ» - на общую сумму 3000 рублей 1-2 раза в месяц в зависимости от заказов на готовую продукцию.
3. Щепа для копчения стоимость мешка весом 15 кг 1990 рублей – Телефон +7 (918) 625-01-46
E-mail
st.bagovskaya@mail.ru
4. Адрес: Краснодарский край, станица Баговская, "Дымовой«
4. Пакеты фасовочные – интернет магазин «Мир упаковки»
стоимость 1 рулона 30 рублей
5. Гофратара – ООО «Электроконтакт» РТ, г. Казань, ул. Серова, 9 стоимость 1 гофротары 14 рублей

Затраты на открытие данного предприятия:

На аренду – 110000 рублей

На оборудование – 1119460 рублей

На рекламу – 33000 рублей

На сырье – тушки цыплят бройлеров (300 кг – 24000 руб.); филе охлажденное (500 кг – 75000 руб.)

На специи – 5000 рублей

На пакеты и гофротару – 10000 рублей

Итого – 1261960 рублей

Заработная плата персоналу:

1. Руководитель (начальник) – 45 тыс.рублей
 2. Технолог – 35 тыс.рублей
 3. Оператор иньектора – 28 тыс.рублей *
2=56тыс.руб
 4. Раскладчик – 22 тыс.рублей*2=44тыс.руб
 5. Оператор термокамер – 20 тыс.
руб*2=40тыс.рублей
 6. Уборщица – 12 тыс.руб*2=24тыс.руб
 7. Бухгалтер – 25тыс.руб
- Итого – 268000 рублей

На открытие перерабатывающего цеха будет потрачено
– 1639960 рублей

В день открытия ждем вас на дегустацию нового сыровяленого деликатеса «Карпаччо»

По адресу: РТ, г. Казань, Авиастроительный р-н, ул. Академика Павлова 50



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

