



«МЯСО ТУТ» система обмена клиентами

Интеграция — лучший повод для рассказа друг о друге, ведь это именно новость, а никак не реклама.

О КАМПАНИИ

Компания «Мясо тут» – федеральная сеть специализированных мясных магазинов. Компания работает на рынке мясных продуктов и полуфабрикатов с 2002 года. На сегодняшний день наши магазины представлены более чем в 60 городах на территории Российской Федерации. Её магазины представлены в:

- Краснодарском,
- Красноярском,
- Хабаровском краях;
- Саратовской,
- Нижегородской,
- Тульской,
- Рязанской,
- Калужской,
- Нижегородской,
- Омской,
- Кемеровской областях,
- Республике Башкортостан
- Республике Татарстан.

Наши совместные выгоды

- Во-первых, совместное проведение рекламных акций позволяет сократить расходы на эти самые акции. Совместная площадка, общие баннеры, буклеты, промоутеры и т.д.
- Во-вторых, большой отклик у ЦА. Привлечение потребителей происходит сразу по нескольким критериям, что, несомненно, увеличивает вероятность расширить спрос, т.к. желание нашей ца очень схожи ведь при позиционировании ней кампании мы делаем упор на здоровый образ жизни, а также высокое качество продукции.
- В-третьих, установление сотрудничества на долгосрочной основе. При стабильном пересечении интересов разовые кросс-акции могут перерасти в «крепкую мужскую дружбу» двух бизнесов. Конечно, для продолжительного партнерства желательно пересечение целевых аудиторий и максимальная взаимозависимость товаров.
- И, наконец, кросс-акция повышает узнаваемость товара, улучшает репутацию компании и благотворно влияет на её имидж.

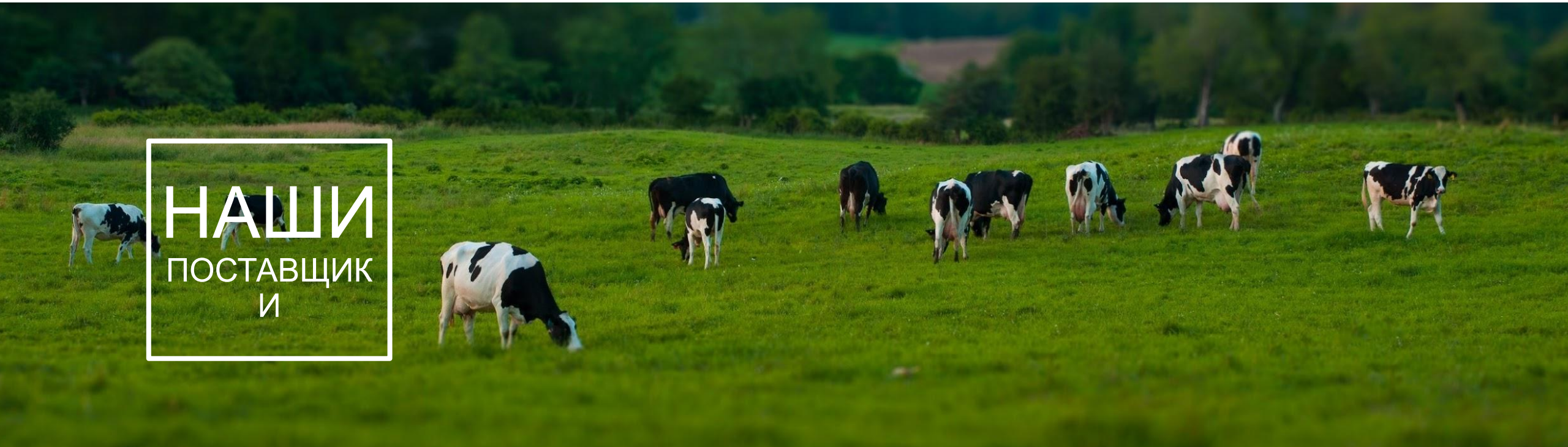
Наш ассортимент

- Наша продукция это экологически чистая продукция
- Изготовление готовой продукции
- Изготовление полуфабрикатов без использования средств ухудшающих качество продукции.
- Продажа сопутствующих товаров.

Нашими партнерами и поставщиками всегда являлись небольшие фермерские/животноводческие хозяйства, которые во время откорма и роста скота никогда не используют:

- **Гормоны роста**
- **Антибиотики опасные для человека**

Свободный выгул скота в летний период важный фактор не только вкуса, но и качества когда откорм происходит на зеленом корме. В зимний же период – зерновой откорм с витаминными добавками для увеличения «полезной» жирности и неповторимого аромата свежего мяса. Все мясо в наших сетях светло-розового цвета, так как нашими поставщиками не используются фуражный и силосный откорм.



НАШИ
ПОСТАВЩИК
И



Наши магазины

В месяц через наш магазин проходит более ... человек

Наша база постоянных клиентов ...

Также дополнительно мы используем следующие площадки:

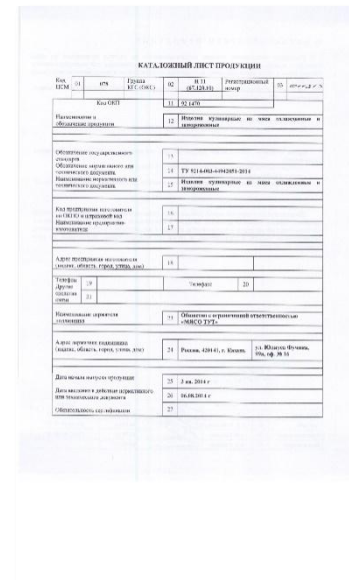
- Интернет магазин посещаемость ...
- Сообщества в социальных сетях, общая аудитория ...
- E - mail рассылки с агрегацией на специализированных площадках
- Sms рассылки с агрегацией на специализированных площадках

КОНТРОЛЬ — КАК У КОСМОНАВТОВ



- Продукция в обязательном порядке проходит три этапа проверки качества — это двойной стандарт ветеринарного контроля и наша собственная система автоматизации, которая отслеживает, чтобы все ингредиенты были добавлены в наши полуфабрикаты. Если какого-либо ингредиента не хватает, то эта система закрывает доступ такого полуфабриката в торговую точку.
- Система производственного контроля, предусмотренная российским законодательством, а также международные принципы
- Система ХАССП
 - аудиторская проверка всех этапов производства и хранения продукции;
 - комплексный мониторинг менеджмента в рамках действующей системы безопасности пищевых продуктов;
 - изучение соответствия санитарных и технологических норм действующим стандартам;
 - обучение персонала основным требованиям ИСО 22000;
 - разработка проекта системы ХАССП с учётом проведённых проверок, специфики производства, кадрового и технологического потенциала конкретного предприятия;
 - включение в проект списка критических контрольных точек для регулярного анализа состояния участков;
 - внедрение разработанных мероприятий и процессов;
- Наша система «Мясо ПРОФ 3» — мы снимаем дополнительные контрольные пробы продукции из каждой партии в случайном порядке во время нахождения продукции на прилавке.

НАШИ ПРИНЦЫПЫ



**НАШИ
ПАРТНЕРЫ
УЖЕ
ОЦЕНИЛИ ПО
ДОСТОИНСТВ
У НАШУ
ПРОДУКЦИЮ**



чайхана



Клиш Мили

**Мы подготовили для вас несколько
способов взаимодействия**



Наши контакты:

Производство: РТ, г. Казань, ул. Ю. Фучика, 90а
офис 802

Телефон: 8 (800) 700 – 75 – 79

E-mail: yatebyasamnaidu@mysotut.com