ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Предложения по выбору перспективных видов продукции из сырья осетровых рыб, произведённых на базе ООО «Акваферма»

Как наиболее предпочтительные виды предполагаемой продукции предлагаю рассмотреть такие варианты как продукция относительно длительного хранения:

1. Стерлядь потрошённая мороженая по 1 шт. в вакуумной упаковке, как вариант – на подложке. Предположительное название: Стерлядь для ухи.
2. Стейки крупной стерляди мороженные в вакуумной упаковке массой от 0,5 кг.
3. Стейки Стерки мороженные в вакуумной упаковке массой от 0,5 кг.
4. Стерлядь мелкая холодного копчения по 1 шт. в вакуумной упаковке, желательно на подложке и нарезанная.
5. Стерлядь крупная стейками холодного копчения в вакуумной упаковке, желательно на подложке и нарезанная массой по 0,5 кг.
6. Стерка холодного копчения стейками в вакуумной упаковке массой от 0,5 кг.
7. Балык стерки холодного копчения с возможностью продажи его в магазинах на развес.

Также возможно рассмотреть продукцию с более коротким сроком годности:

1. Стерлядь горячего копчения по 1 шт. в вакуумной упаковке на подложке.

2. Стейки стерляди горячего копчения в вакуумной упаковке на подложке по 0,5 кг.

3. Стейки стерки горячего копчения в вакуумной упаковке на подложке по 0,5 кг.

Наряду с данной продукцией, которая покупателю понятна и в форме, распространённой в продаже для лососей и морской рыбы, считаю необходимым рассмотреть разработку продукции, не представленной на рынке рыбных полуфабрикатов. Как варианты, можно рассмотреть следующие виды продукции с небольшим сроком годности, но ориентированные на организацию общественного и индивидуального питания:

1. Уха из стерляди. Представляет собой полноценную уху из мелкой стерляди или кусков крупной, законсервированную в пластиковой упаковки в форме чашки с открывающейся простым замком крышкой объёмом в одну порцию – 300 – 400 мл.. причем рекомендованная к потреблению как в холодном (заливное), так и в разогретом виде. С точки зрения потребителя это порция стерляжьей ухи, удобная для потребления в офисе, дома. Также это удобная упаковка для организации питания в точках общепита, школах, медицинских учреждениях, на судах, в армии и везде, где требуется быстрое и качественное питание. Эта продукция интересна также тем, что для её изготовления можно использовать те части рыбы, которые не возможно оформить в других блюдах – хвосты, плавники и головы стерляди и кастеров мелко нарубленные. Проблема реализации голов вообще должна рассматриваться отдельно. Наличие кусков мяса в объёме не менее 50% в каждой порции обязательно.

2. Шашлычки из осетра. Поджаренные куски мяса осетра на шпажках по 2 шампура в упаковке. Упаковываются в плоскую продолговатую квадратную вакуумную упаковку, которую можно разогревать в микроволновой печи, хотя также не обязательны к разогреванию. Потребители те-же.

3. Стейк жаренный из осетра. Упаковка и потребление аналогичны шашлычкам.

4. Котлета (медальон) из осетра. Для производства используются также обрезки и головы. Предлагается в индивидуальной вакуумной упаковке массой 100 – 150 г. Возможно оформление в ленты, от которой покупатель отрывает сколько хочет. Такая форма продажи котлет популярна в Японии.

5. Возможно рассмотреть производство аналогов копчёных колбасок из осетрины, куда использовать не товарные части тела, остающиеся после изготовления вышеуказанной продукции. Мелко измельчённые и соответствующим образом обработанные и сформированные, они могут иметь оригинальный вкус и спрос.

Продукцию из икры, в первую очередь, стерляди, можно так же выпускать разную

1. В первую очередь это «Икра зернистая», полученная забойным способом. Объёмы тары разные – от 10 – 20 г и более.

2. Возможно рассмотреть производство паюсной икры.

3. В связи с тем, что при производстве зернистой икры остаются отходы в виде ястыков с остатками икры, возможно рассмотреть использование этих ястыков с икрой в вяленом виде, спрессованные и сформированные в виде батончиков типа Милки-вей небольших размеров, возможно, с добавлением водорослей. Данный батончик должен обладать вкусом чёрной икры и содержать такое количество полезных веществ, полиненасыщенных жирных кислот и йода, что может являться прекрасным иммуностимулятором и иметь большой спрос у потребителей, так как цена его должна быть не высокой (порядка 50 - 100 руб.). Причём продаваться может также лентами с возможностью оторвать нужное количество в магазине. Аналог – гематоген. Очень подходит для детского питания в школах и санаториях, пионерских лагерях, т.е. может быть востребован в системе здравоохранения.

УПАКОВКА И ЭТИКЕТКА

Подача товара, внешний вид упаковки и этикетки имеют большое значение. Упаковка всей перечисленной продукции из мяса осетровых должна быть пригодна для разогревания в микроволновой печи, быть относительно прозрачной и без ярких картинок. Предлагаю использовать скромную стандартную для всей продукции этикетку размером не более 5х10 см. Название производителя имеет большое значение для формирования отношения покупателя к товару. В наше время многие вспоминают СССР. В связи с этим предлагаю товарным знаком словосочетание «Лучегорский рыбхоз» или, что также ассоциируется с сельским хозяйством и совхозами – «Лучрыбхоз». Это название на фоне лучей восходящего солнца жёлтого цвета. Скромность этикетки и отсутствие цветных картинок на упаковке для потребителя может иметь решающее значение при выборе товара, т.к. при виде ярких упаковок подсознательно откладывается, что под ней мало и дорого. А скромная упаковка говорит о том, что это выпускает колхоз, который производит настоящую продукцию и покупатель покупает не упаковку, а содержимое. И тут важно, чтобы качество действительно было.

Общий предположительный вид этикетки:

Производитель: ООО «Акваферма, п. Лучегорск

Лучегорский рыбхоз

Наименование

Состав