



**Skott  
Smeat**






**100%  
ФЕРМЕРСЬКА  
ЯЛОВИЧИНА**

**Презентація бренда 2022**



# Структура презентації

---

-  Огляд ринку яловичини
-  Про бренд Skott Smeat
-  Асортимент продукції
-  Рекомендації з лістингу та викладки
-  Опис SKU

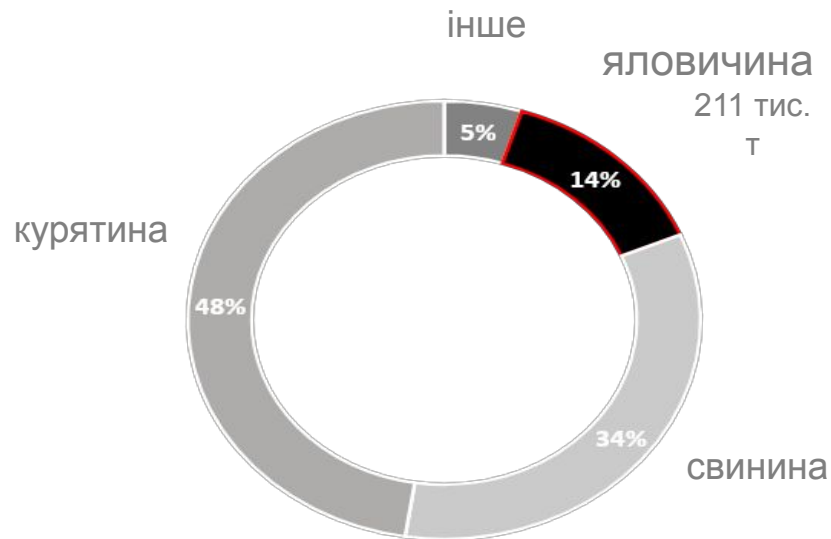
# Як поводить себе

## покупець?

Яловичина – м'ясо №3 по популярності серед українців.

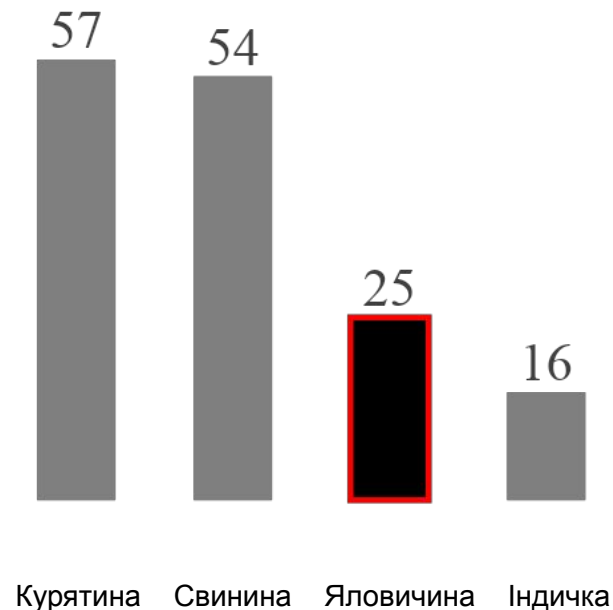
# №3

серед всіх видів м'яса



# 25%

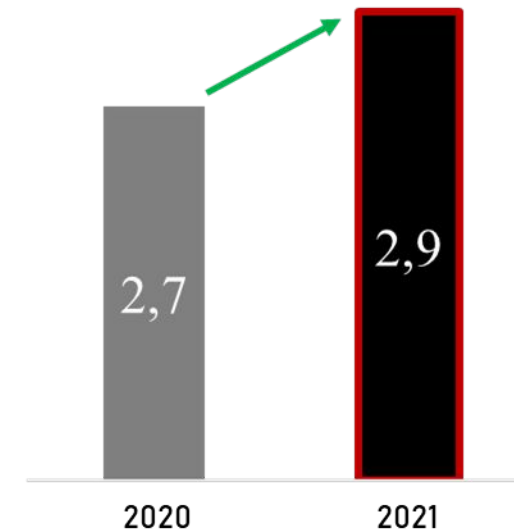
купують яловичину



Пенетрація на місяць, Q3 2021,  
Nielsen

# 3 РАЗИ

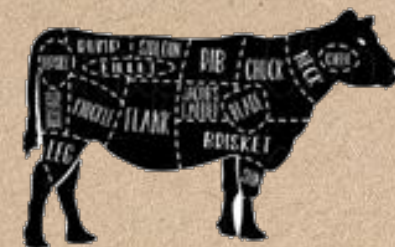
на місяць – середня частота  
покупки



Частота покупки 2021, Nielsen



Інсайти споживача –  
ГОТОВИЙ платити за яловичину, адже це  
**СМАЧНО та КОРИСНО.**



#33 #food #odessa #restaurant  
#ukraine #вкусно #говядина  
#днепр #еда #евк #здоровье #зож  
#киев #крос #крым #миноельхоз #молоко  
#мясо #одесса #отдых #питание #пп  
#ресторан #рецепты  
#сельскоехозяйство #украина #харьков  
#центрагроаналитики

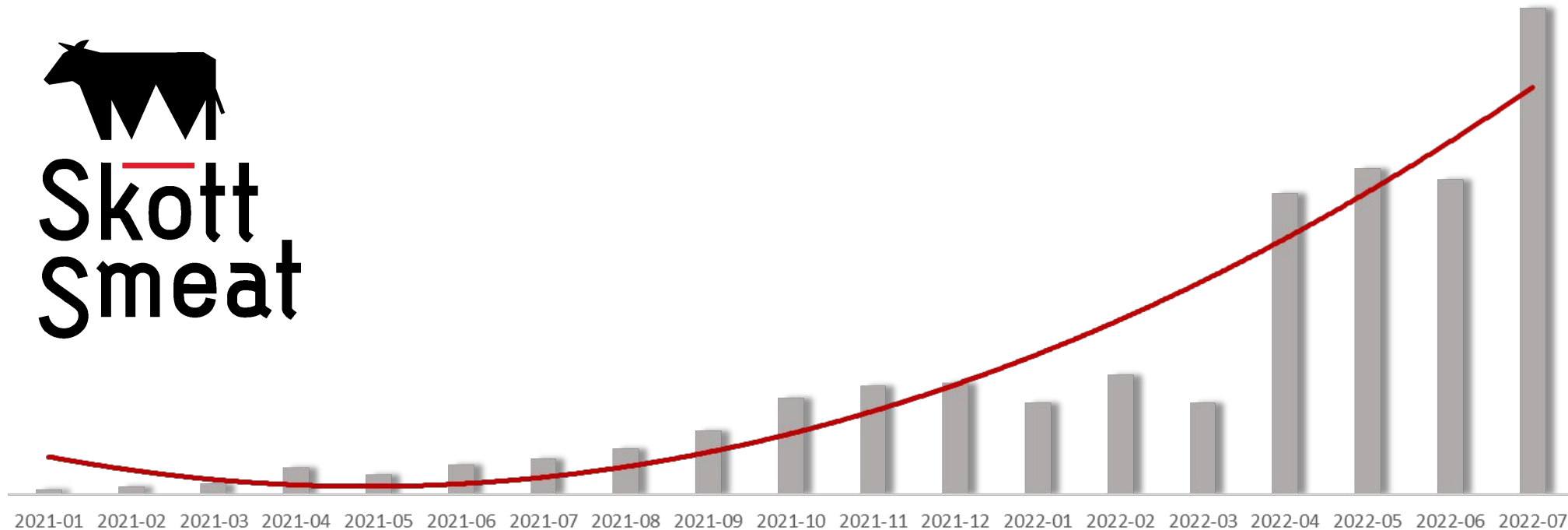


# Продажі Skott

## Smeat

Skott Smeat стрімко розвивається в категорії, показуючи позитивну динаміку навіть підчас війни!

Продажі Skott Smeat, Modern trade





# Про виробництво Skott Smeat (Лубним'

## ясо)

Високотехнологічне м'ясопереробне підприємство, з **повним циклом виробництва та реалізації яловичини**, з потужностями по

- Обвалюванню м'яса,
- Порціонуванню,
- Пакуванню,
- Шоковому заморожуванню продукції.





# Переваги продукції Skott

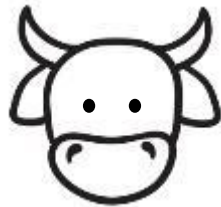
**Smeat** та  
цефасованої



## ФЕРМ

**И**

Ми гарантуємо, що 100% худоби вирощується на фермах, які **мають усі сертифікати якості**. Власна ветеринарна служба Skott Smeat проводить регулярний ретельний **аудит постачальників**.



## ТВАРИН

**И**

Велика рогата худоба для Skott Smeat **вирощується в умовах комфортного та гуманного утримання**.

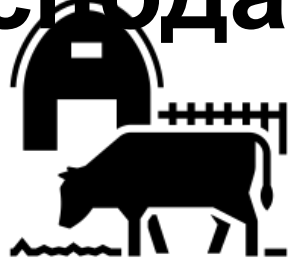


## СЕРТИФІКАЦІ

**Я**

Підприємство Skott Smeat - одне з найсучасніших м'ясопереробних підприємств в Україні за рівнем технічного оснащення та **відповідності стандартам Halal, а також HACCP та ISO**, що гарантує **безпеку продукції**.

# Ферми vs Домогосподарства



## ФЕРМЕРСЬКА ЯЛОВИЧИНА

16% обороту внутрішнього ринку

- + Гарантовано здорові тварини
- + Збалансоване харчування
- + Дотримання норм вільного випасу в залежності від сезону
- + Спеціалізація на "м'ясних", "м'ясо-молочних" породах.
- Вища ціна порівняно з домашньою продукцією
- + Ще 1% обороту внутрішнього ринку, 5-4 роки яловичина Молодий вік тварини (1,5-4 роки)



## ХУДОБА З ДОМОГОСПОДАРСТВ

79% обороту внутрішнього ринку

- + Більш доступна ціна порівняно з фермерською
- Відсутність ветеринарного контролю
- Незбалансоване харчування
- Немає спеціалізації на «м'ясних» породах
- Вік тварини в середньому 10-17 років (як наслідок – жорстка конкуренція)  
**НЕ ГАРАНТОВАНА БЕЗПЕКА І ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ та РЕПУТАЦІЯ ПАРТНЕРА!**



# Ключові постачальники худоби для Skott Smeat



## Господарства МХП (29 ферм)

Волинська, Хмельницька, Вінницька, Черкаська, Київська обл.

Кількість співробітників – 800 чол.

Поголів'я ~ **23 000 голів**

## АСТАРТА холдинг

Полтавська, Вінницька, Тернопільська, Хмельницька, Харківська, Черкаська, Чернігівська, Житомирська обл.

Рік реєстрації підприємства – 1993

Кількість співробітників – 272 чол.

Поголів'я ~ **15 000 голів**

## СВК «Перемога»

Полтавська обл.

Засноване в 1936

Рік реєстрації підприємства - 2000

Кількість співробітників - 299 чол.

Поголів'я ~ **1200 голів**

## ПП «Агропрогрес»

Харківська обл.

Рік реєстрації підприємства - 1993

## АОПП "Великосорочинське"

Полтавська обл.

Засноване в 1936

Рік реєстрації підприємства – 1997

Кількість співробітників – 230 чол.

Поголів'я ~ **2000 голів**

## ПАФ «Україна»

Полтавська обл.

Рік реєстрації підприємства – 1998

Кількість співробітників - 295 чол.

Поголів'я ~ **700 голів**

## ДП «Дослідне господарство імені 9 Січня Національної Академії аграрних наук України»

Полтавська обл.

Засноване в 1960

Рік реєстрації підприємства – 2004

Кількість співробітників - 299 чол.

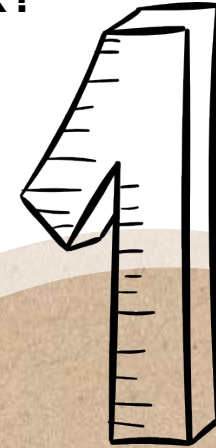
Поголів'я ~ **600 голів**

**ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ  
ВНУТРІШНЬОГО  
КОРИСТУВАННЯ**





Чому ми кращі за інших?



**100% фермерська  
відбірنا яловичина,**  
яка вирощується в  
гуманних умовах  
на фермах з усіма  
сертифікатами якості



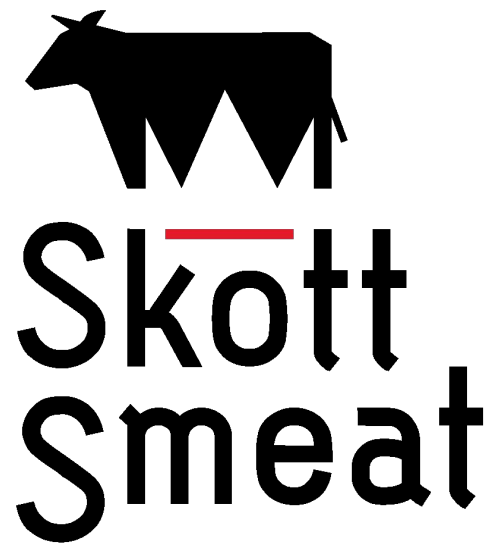


Чому ми кращі за інших?

2

**Сертифіковане виробництво**, що відповідає вимогам **ДСТУ, ISO 22000: 2019, HACCP**, стандарту «**HALAL**» від центру стандартизації та сертифікації HALAL України

# Про бренд Skott Smeat



Яловичина - продукт особливий,  
а гарна фермерська яловичина - це те, що  
потрібно,  
щоб приготувати до біса смачну вечерю!

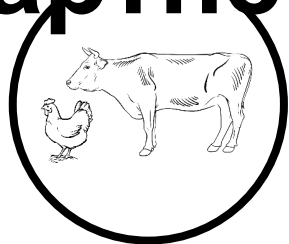
**SKOTT SMEAT –  
100% ФЕРМЕРСЬКА ЯЛОВИЧИНА!**

*Farming  
delicious*





# Вигоди співпраці для партнерів



Комплексна пропозиція для партнера – МХП забезпечує **2 з 3х** найпопулярніших видів м'яса

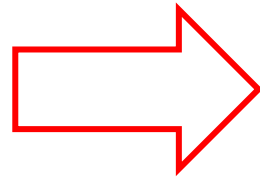


Експертність МХП у розвитку категорії сирого м'яса (досвід «Нашої Ряби») – стратегія Skott Smeat щодо розвитку **культури споживання яловичини** та **категорії** в цілому



Ми маємо **ресурси** для інвестицій у виробництво для запуску інноваційних для сегменту продуктів

# Редизайн бренду 2022



## Формати пакування

- ✓ «Скін»-пакування із картонною муфтою
- ✓ Коробка
- ✓ Лоток
- ✓ Вакуум



# Нове пакування



Новий слоган

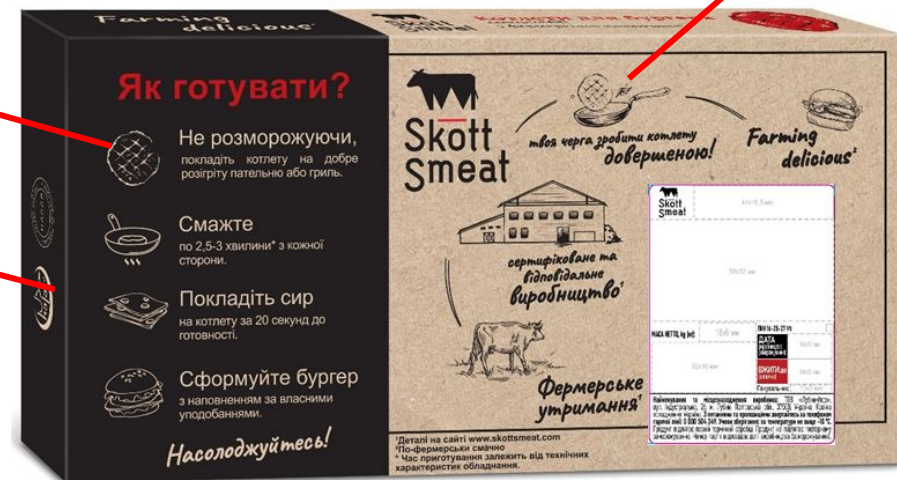
Перевага  
Хар-ка продукту



Story telling

Як готувати?

Сертифікати



# Основні гравці

## Mainstream

Парасолькові бренди із середньою ціною продажу, відомі в першу чергу як бренди ковбасної категорії, яловичина – не основний продукт, цільова аудиторія – мас маркет.



## PREMIUM

Спеціалізовані бренди із основними продажами в основній групі, стейках та напівфабрикатах, бренд пропонує тільки яловичину. Широкий асортимент продуктів, у тому числі продукти допрацьовані та кулінарні для сегмента середній та середній+.



## Super Premium

Супер преміум пропозиція спеціалізована на м'ясі, пропонує вузький асортимент стейкової групи та напівфабрикатів за високою ціною для вузького сегмента споживачів.





# Наш

# СПОЖИВАЧ



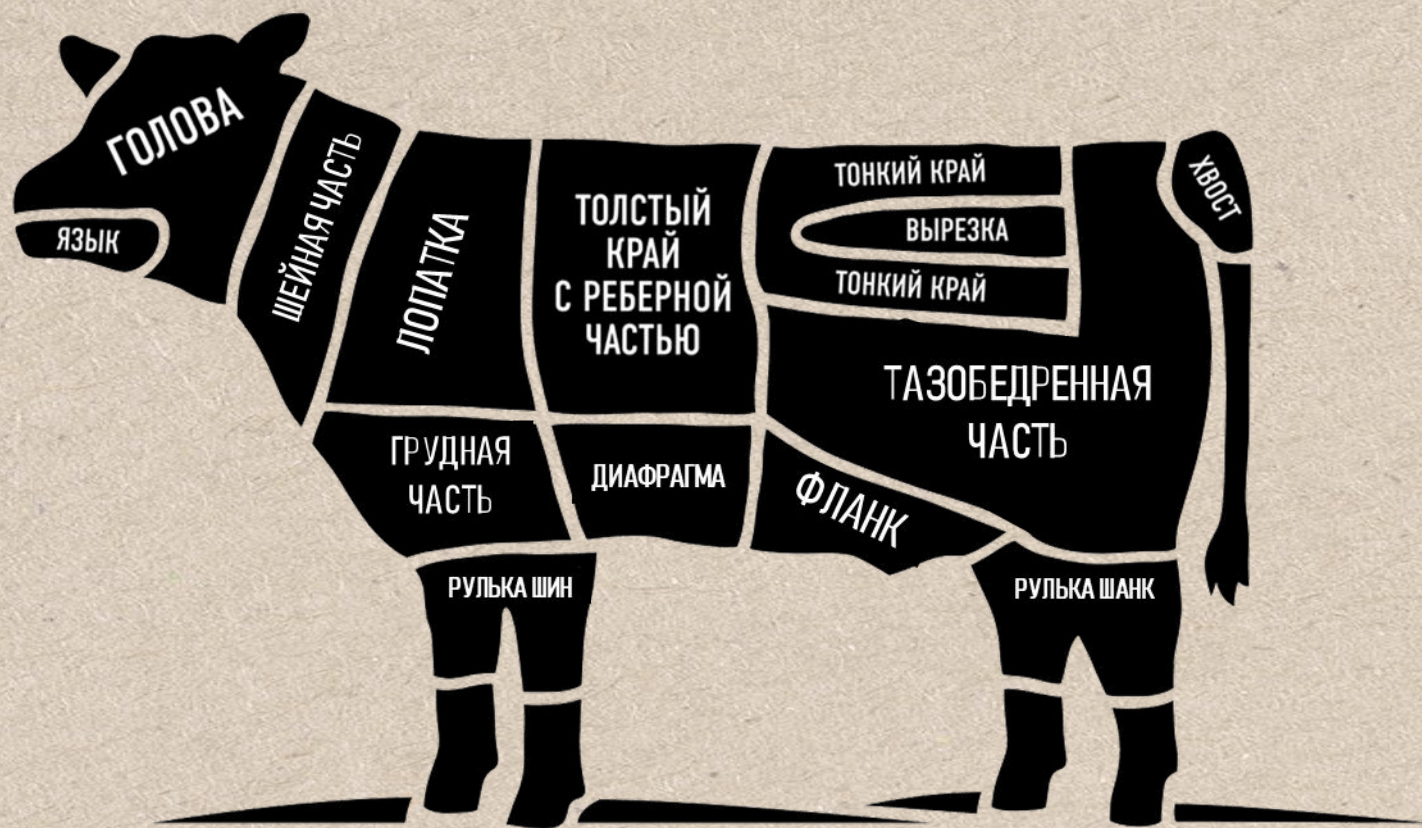
- ✓ Вік: 25-45 років,
- ✓ Стать: чоловіки та жінки,
- ✓ Дохід: середній, середній+,
- ✓ Купують яловичину **не рідше 2 разів** на місяць,
- ✓ Географія: мешканці міст 50 К+,
- ✓ Тип зайнятості: працюючі,
- ✓ Інтереси: мають особливий інтерес до їжі та напоїв, **готові витратити** час та гроші на вибір та покупку якісного продукту. Отримують **задоволення як від їжі**, так і **процесу приготування**.

Для них **смачне м'ясо** – це захоплення та пристрасть!





# Обвалювання туші



До **м'яких частин** яловичини відносять ті, з яких вирізають преміальні стейки.

- Товстий край (Рібай)
- Тонкий край (Стріплойн)
- Вирізка (Філе Міньюн).

(Тібоун вирізають одночасно з «тонкого краю» та вирізки)

Ці відруби найбільш віддалені від голови та ніг, тобто найменше задіяні у процесі руху тварини.

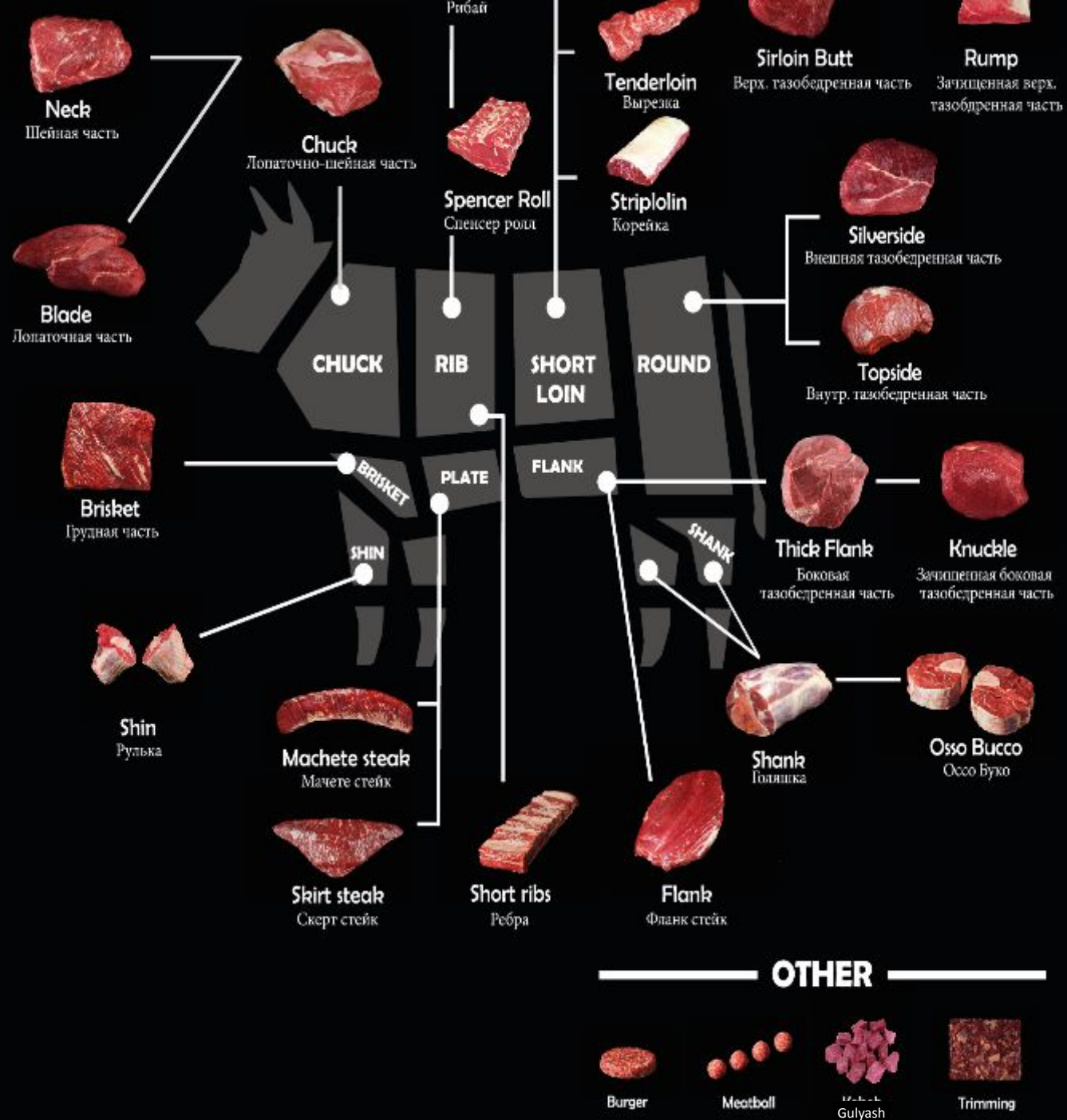
Альтернативні стейки вирізають з більш жорстких відрубів, **ступінь жорсткості** - показник **непостійний** і в основному залежить від тварини.



# Обвалювання туші



Skott  
Smeat



# Базовий асортимент Skott Smeat

## 2022



### Основна група

Продукт широкого споживання, універсальний у використанні

- ✓ Лопатка Blade
- ✓ Тазостегнова частина Silverside
- ✓ Шийна частина Neck
- ✓ Філе
- ✓ Вирізка Tenderloin
- ✓ та інше



### Субпродукти

Продукт рідкісний, дефіцитний та цінний своїми унікальними корисними властивостями та смаком

- ✓ Печінка
- ✓ Серце
- ✓ Язик
- ✓ Щокovina
- ✓ Жир
- ✓ та інше



### Стейки Класичні

Продукт класичний, для справжнього задоволення та особливих моментів споживання. готовністю заплатити більше за преміальний продукт

- ✓ Стейк Ribeye
- ✓ Стейк Striploin
- ✓ Стейк T-bone
- ✓ Filet Mignon



### Стейки Альтернативні

Альтернатива класичним стейкам, трендовий формат м'яса, більш доступний та націлений на молодшу аудиторію

- ✓ Стейк Eye Round
- ✓ Стейк Denver
- ✓ Стейк Flat Iron
- ✓ Стейк Flank
- ✓ Стейк Machete
- ✓ Стейк Skirt
- ✓ Особуко



### Напівфабрикати

Доопрацьовані продукти, які допомагають заощаджувати час та зусилля, а також отримувати найвищу якість

- ✓ Фарш
- ✓ Котлети для бургера
- ✓ Гуляш
- ✓ Бефстроганов
- ✓ Кебаб
- ✓ Мітболи

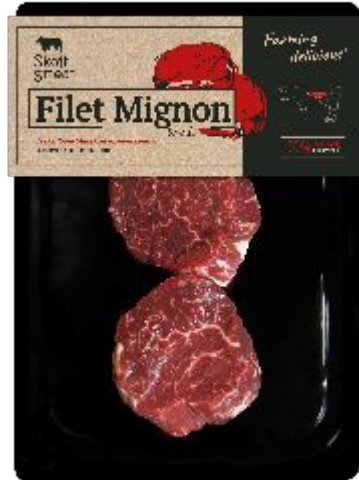
Продукція **ОХОЛОДЖЕНА** та **ЗАМОРОЖЕНА**



# Класичні



**Стейк «РІБАЙ»** – класика м'ясної кухні та еталон смаженого м'яса, вирізаний із верхньої частини туші, так званого «товстого краю». Справжнім делікатесом стейк вважається завдяки своєму вишуканому смаку, ніжній текстурі, соковитості та апетитному аромату.



**Стейк «ФІЛЕ МІНЬЙОН»** – «преміальний» стейк, виготовлений з тонкої частини вирізки, що вважається **найдорожчою та найціннішою** частиною туші. Мінімум зусиль і ви отримаєте неймовірно **ніжну страву** з помірним яловичим смаком та ароматом.



**Стейк «СТРІПЛОЙН»** – один із **люблених стейків американців**, вирізаний з верхньої частини туші, так званого "тонкого краю". Ніжне м'ясо, приємна текстура та яскраво виражений яловичий смак цього стейку ставлять його на один рівень популярності зі **стейком Рібай**.



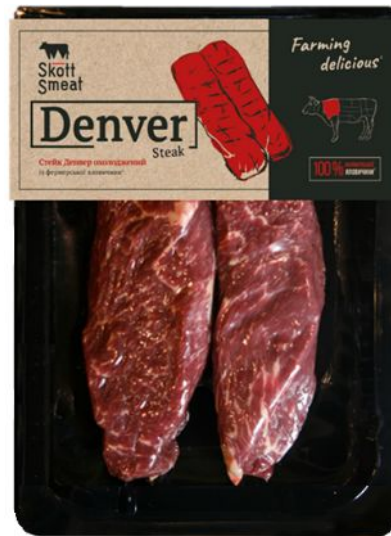
**Стейк «ТІБОУН»** – класичний стейк із кісткою характерної Т-подібної форми. Унікальний продукт об'єднав одночасно **два різні види м'яса**: ніжну та вишукану вирізку у поєднанні з соковитим та насиченим стейком Стріплойн. Кістка посередині надає неповторного смаку і правильно **розподіляє тепло** під час смаження.

# Альтернативні

## стейки



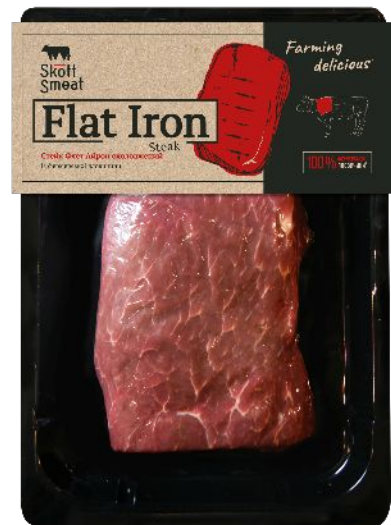
**Стейк «АЙ РАУНД»**, вирізаний з тазостегнової частини, вважається пісним, так як практично позбавлений жирових шарів. **Ідеальний для маринування** та подальшого смаження на грилі або пательні.



За рахунок вигідного розміщення **стейку «ДЕНВЕР»** у внутрішній частині лопатки його м'ясо дуже **м'яке та ніжне**. Вважається досить пісним, незважаючи на жирові шари. При правильному приготуванні порадує своєю соковитістю та приємним вершковим смаком.



**«ОССОБУКО»** – стейк із задньої яловичої гомілки, а також назва класичної страви італійської кухні. При запіканні або тушкуванні м'ясо стає неймовірно ніжним, соковитим і буквально тоне в роті. Кістка та кістковий мозок усередині надають страві особливий смак та аромат.



**Стейк «ФЛЕТ АЙРОН»** – альтернативний стейк із лопаткової частини, в якому м'ясні волокна розміщені вздовж стейку. За рахунок цього готова страва має **щільну текстуру** та насичений **смак яловичини**.



# Альтернативні СТЕЙКИ



**Стейк «ФЛАНК»**, вирізаний з нижньої частини туші, люблять за насичений яловичий смак та аромат. Відмінною особливістю стейку є довгі волокна, **щільна текстура** та майже повна **відсутність жиру**. Щоб зробити м'ясо соковитим, рекомендуємо його замаринувати.



**Стейк «СКЕРТ»**, вирізаний з пахвинної області, відрізняється яскраво вираженим яловичим смаком, проте поступається іншим стейкам по м'якості через значну кількість м'язових волокон. Якщо м'ясо **замаринувати**, можна істотно пом'якшити його текстуру.



**Стейк «МАЧЕТЕ»** – це альтернативний стейк з діафрагми, який має витягнуту та плоску форму, що нагадує формою мачете. Має великі волокна і досить високий вміст жиру, тому у стейка зовсім особливий смак.

# Як готувати стейки?

1. Зніміть вакуумну упаковку і дайте стейку «подихати» за кімнатної температури 20 хвилин\*
2. Готуйте стейк на грилі або добре розігрітій пательні. Для ступеня просмаження:
  - Медіум rare (слабке просмаження) – 10-12 хвилин\* перевертаючи кожну хвилину в міру підсмажування
  - Medium (середнє просмаження) – 15-18 хвилин\* перевертаючи кожну хвилину в міру підсмажування
  - Medium well (майже просмажене) – 25-28 хвилин\*, перевертаючи кожну хвилину в міру підсмажування
3. Дайте відпочити стейку, загорнувши його у фольгу на 5 хвилин
4. Поріжте, додайте сіль та перець



\* Час приготування залежить від технічних характеристик обладнання.



# Як готувати Оссобуко?

1. Розпакуйте Оссобуко, промокніть від зайвої вологи паперовим рушником.
2. Смажте стейк на добре розігрітій пательні по 3-4 хв з кожного боку, посоліть.
3. Обсмажте дрібнонарізану цибулю до золотистого кольору, додайте сіль, чайну ложку цукру, спеції за смаком (рекомендуємо чебрець) та подрібнений часник.
4. Додайте в цибулю порізані на кубики свіжі або консервовані помідори разом із соком, доведіть до кипіння. Якщо соус дуже густий, його можна розбавити бульйоном.
5. Перекладіть обсмажене оссобуко в глибоку посудину, залийте соусом і тушуйте 1,5-3 години\* на слабкому вогні.



\* Час приготування залежить від технічних характеристик обладнання.

# Основна група та субпродукти

ТЕРМІЧНИЙ СТАН: охолоджені та заморожені

Пакування: вакуум

- Вирізка
- Корейка
- Лопатка
- Тазостегнова частина
- Міжреберна частина
- Грудна частина
- Шийна частина
- Гомілка
- Спинна частина
- Язик
- Печінка
- Серце та інше





# Фарш

# ЯЛОВИЧИЙ

з класичного смаку яловичини



Фірмовий охолоджений фарш Skott Smeat  
**із фермерської яловичини.**

Ідеальний варіант для приготування класичних страв **із яловичого фаршу** – соусу болоньезе, фрикадельок та митболів, бурито, пастушого пирога та багато іншого!

**Асортимент**

Лоток 0,450 кг

**Артикул**

11706

**Термін придатності 10 діб**



**Склад:** яловичина знежилвана 2 сорту 71%, жир яловичий 21%, вода питна, регулятори кислотності (діацетат натрію, цитрат натрію), сіль кухонна, **лактоза**, антиоксидант аскорбат натрію, натуральні ароматизатори.



# Фарш із яловичини та

# курятини

для страв та кулінарних експериментів!



Доступний за ціною фарш **із фермерської яловичини Skott Smeat** та **курятини Наша Ряба**, вдале поєднання яскравого смаку яловичини та ніжності курячого м'яса.

Ідеальний варіант для приготування котлет, тефтелів, запіканок, пирогів та млинців та безлічі різноманітних страв із фаршем.

**Асортимент**

Лоток 0,450 кг

**Артикул**

11707

**Термін придатності 10 діб**



**Склад:** яловичина знежилвана 2 сорту 41,7%, м'ясо ніжки курчати-бройлера 37%, жир яловичий 13,9%, вода питна, регулятори кислотності (діацетат натрію, цитрат натрію), сіль кухонна, **лактоза**, антиоксидант аскорбат натрію, натуральні ароматизатори.



# Ковбаски

## «Баварські» фермерського смаку яловичини



Арт. 11700

Тоненькі, соковиті, неймовірно смачні ковбаски з ретельно підібраними приправами, що підкреслюють яскравий смак **фермерської яловичини.**

- ✓ **Натуральна їстівна бараняча оболонка**
- ✓ **Вже готові до приготування – тільки посмажити на грилі/скороворідці/духовці**

**Асортимент**

Лоток 0,500 кг

**Артикул**

11700

**Термін придатності 7 діб**



**Склад:** Яловичина знежирована 2 сорту 57,5 %, жир яловичий 19,1%, вода питна, спеції (перець білий, майоран, кмин, імбир), екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), цукри (декстроза, сахароза, мальтодекстрин), сіль кухонна, підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, гуанілат натрію, інозинат натрію), антиоксидант аскорбінова кислота, регулятори кислотності (трифосфат натрію, дифосфат натрію, диацетат натрію), крохмаль, цукор, пшенична клітковина, загущувач гуарова камідь, соєвий білок, натуральні ароматизатори, ароматизатор м'яса.



# Ковбаски

## «Барбекю» вражень!



Арт. 11701, 11702

Соковиті та ніжні ковбаски із фермерської яловичини Skott Smeat та курятини Наша Ряба.

- ✓ Натуральна їстівна свиняча оболонка
- ✓ Вже готові до приготування – тільки посмажити на грилі/скороворідці/духовці

### Асортимент

Лоток 0,500 кг

Лоток 1,700 кг

### Артикул

11701

11702

Термін придатності **7 діб**



**Склад:** Яловичина знежирована 2 сорту 38,5 %, м'ясо ніжки курчати-бройлера 23,1%, вода питна, жир яловичий 15,4%, натуральні спеції (часник, цибуля, петрушка), декстроза, сіль кухонна, підсилювачі смаку та аромату (глутамат натрію, гуанілат натрію, інозинат натрію), ароматизатори (м'ясо, дим), екстракти спецій (часник), регулятори кислотності (трифосфат натрію, дифосфат натрію, дицетат натрію), крохмаль, цукор, пшенична клітковина, загущувач гуарова камідь, соєвий білок.



# ЯЛОВИЧИНА ДЛЯ БОРЩУ

фермерська охолоджена

НОВИНКА



Для наваристого та ароматного бульйону

Ідеально підходить для перших страв

## Асортимент

Лоток 0,700 кг (фікс вага)

## Артикул

11810

## Термін придатності

10 діб



**Склад:** яловичина знежилowana 2 сорту 56%, хребетна кістка з м'ясом яловича 44%.





# Гуля

## Шя зручного та швидкого приготування



Арт. 10820

**Гуляш** (венг. gulyás, гуяш) — популярна в Україні страва родом з Угорщини та Чехії, шматочки яловичини або телятини, у класичному рецепті тушковані в соусі з томатів із цибулею, перцем (паприкою) та картоплею.

### Як готувати?

М'ясо попередньо треба обсмажити в каструлі або глибокій пательні з цибулею до утворення рум'яної скоринки. Після цього в каструлю додається гаряча вода або бульйон, попередньо обсмажена картопля, томатна паста або свіжі помідори, солодкий перець, борошно і доводиться до готовності.

Крім того, продукт можна готувати за **різноманітними рецептами!**

### Формат пакування

Вага 500 г

Пакування: ПЕТ-лоток





# Бефстрогано

Для зручного та швидкого приготування



Арт. 10753

**Бефстроганов** (від фр. Bœuf Stroganoff) — «яловичина по-строганівськи» — популярна страва, названа на честь графа Олександра Григоровича Строганова. Готується із дрібно нарізаних довгастих шматочків яловичини з соусом на основі вершків або сметани.

І звичайно, Бефстроган Skott Smeat може бути **основою для безлічі інших страв!**

## Формат пакування

Вага 500 г  
Пакування: ПЕТ-лоток





# Котлети для бургера

ідеальні для створення ачів класичного смаку яловичини



Котлети для бургера "Skott Smeat" - охолоджені котлети для бургерів із **100% фермерської яловичини.**

Ідеальний компонент для бургера, а також **самостійна страва!**

**Асортимент**

Скін-пак 0,300 кг

**Артикул**

11185

**Термін придатності** 10 діб

**Склад:** Яловичина знежилowana 1 сорту 42,9%, яловичина знежилowana 2 сорту 25%, жир яловичий 15%, вода питна, бамбукова клітковина, яловичий білок, стабілізатори (трифосфат натрію, дифосфат натрію), антиоксидант ізоаскорбат натрію, сіль кухонна, декстроза, регулятори кислотності (лимонна кислота, винна кислота), перець чорний.





# Фарш

## ОХОЛОДЖЕНИЙ

для зручного та швидкого приготування



Арт. 10795

Фарш **яловичий** охолоджений  
фірмовий охолоджений фарш Skott Smeat із фермерської яловичини.

Склад: 100% яловичина.

### Асортимент

~2 кг вакуум, охол

### Термін придатності

10 діб

Найкращий варіант для приготування тефтелів,  
домашніх котлет або будь-яких інших м'ясних  
страв із фаршу!





# ФАРШІ З

# ЯЛОВИЧИНОЮ

для зручного та швидкого приготування



Арт. 11072

## Фарш «Делікатесний» з яловичиною

смачний охолоджений фарш із першосортної фермерської яловичини та м'яса дорослої курки.

**Склад:** Яловичина знежирована 1 сорту 46,7%, м'ясо стегна та гомілки курячої, жир-сирець яловичий, вода питна, пшенична клітковина, регулятори кислотності (E262, E331), антиокисидант (E300), ароматизатор лимону.

### Асортимент

~4 кг вакуум, охол

### Термін придатності

7 діб



# ФАРШІ З

# ЯЛОВИЧИНОЮ

для зручного та швидкого приготування



Арт. 10877

10876

## Фарш «Соковитий» з яловичиною

соковитий і добре структурований фарш із фермерської яловичини та м'яса дорослої курки.

**Склад:** Яловичина знежилвана 2 сорту 41,5%, м'ясо стегна та гомілки курячої, вода питна, жир-сирець яловичий, бамбукова клітковина, яловичий протеїн, стабілізатори, антиокислювач, підсилювач смаку та аромату.

### Асортимент

~2 кг вакуум, охол

~4 кг вакуум, охол

~20 кг поліетиленовий мішок, охол

~10 кг поліетиленовий мішок, зам

### Термін придатності

7 діб

7 діб

5 діб

12 місяців



# Напівфабрикати

## заморожені



6 котлет по 120 г

**Пакування:** пакет + коробка

**Склад:** м'ясо яловичини, жир-сирець яловичий, вода, регулятори кислотності (цитрат натрію, карбонат натрію), сіль, чорний перець мелений.

21 штук по 25 г

**Пакування:** пакет + коробка

**Склад:** м'ясо яловичини 1 сорту, вода, регулятори кислотності (цитрат натрію, карбонат натрію), сіль, чорний перець мелений.

12 штук по 60 г

**Пакування:** пакет + коробка

**Состав:** м'ясо яловичини 2 сорту, жир-сирець яловичий, вода, регулятори кислотності, сіль, спеції, підсилювач смаку та аромату, екстракти спецій, декстроза, трави, гідролізований рослинний білок, цукор, вологоутримуючий агент, олія, діоксид кремнію.



Вага 500 г/ 1 кг

**Пакування:** вакуум

**Термін придатності**

12 місяців



# Напівфабрикати

пропозиція для HoReCa та партнерів



Арт. 10426



10424

Котлета гамбургерна яловича зам

**Склад:** м'ясо яловичини, жир-сирець яловичий, вода, регулятори кислотності (цитрат натрію, карбонат натрію), сіль, чорний перець мелений.

## Асортимент

2 шт по 120 г, ПЕТ-пакет, зам  
20 шт по 120 г, ПЕТ-пакет, зам  
35 шт по 120 г кг, ПЕТ-пакет, зам

## Термін придатності

12 місяців



# Донер Кебаб

пропозиція для HoReCa та партнерів



Напівфабрикат **Донер Кебаб** заморожений

**Склад:** 100% м'ясо яловичини 1 та 2 сорту, жир-сирець яловичий, соєвий білок, стабілізатори (дифосфат, трифосфат натрію), модифікований кукурудзяний крохмаль, сіль, сироп глюкози, регулятор кислотності ацетат натрію, підсилювач смаку карбонат натрію, сухе молоко, прянощі.

## Асортимент

5 кг стрейч-плівка, зам  
10 кг стрейч-плівка, зам  
20 кг стрейч-плівка, зам

## Артикул

10450  
10448  
10695

## Термін придатності

**12 місяців**





# Шаурма фаршева Донер

## Смак

пропозиція для HoReCa та партнерів



### Напівфабрикат **Донер Смак** заморожений

Унікальна пропозиція – доступна за ціною фаршева шаурма, що дозволяє досягти хороших смакових якостей та бути вигідною для партнера.

**Склад:** Яловичина знежилowana 2 сорту 43,88%, м'ясо гомілки курячої, вода питна, жир яловичий, білок **соєвий**, стабілізатори (пірофосфати, трифосфат натрію, карбонат натрію), сіль кухонна, модифікований крохмаль (кукурудзяний), мальтодекстрин (кукурудза, рапс), картопляна клітковина, пілсилювач смаку та аромату (глутамат натрію); спеції (паприка, часник, перець чорний, орегано), **молоко** сухе, харчовий фермент (трансглютаміназа).

### Асортимент

5 кг бухта, вакуум+ПЕ-пакет, зам  
10 кг бухта, вакуум+ПЕ-пакет, зам

### Артикул

11065  
11066

**Термін придатності** **6 місяців**





# Приклади POSm





# Рекомендації з лістингу, ТТ преміум

## формату



### РЕКОМЕНДАЦІЇ З РОЗМІЩЕННЯ

### ПРІОРИТЕТИЗАЦІЯ СКЮ ЗА ФОРМАТАМИ ТОРГІВЕЛЬНИХ ТОЧОК (ТТ)

#### Критерії вибору ТТ під лістинг:

- Формат: Преміум
- Категорія: Mini, Small, Midi, Maxi, Maxi+

### ДЛЯ ТТ ПРЕМІУМ ФОРМАТУ

1. Стейк Denver
2. Тазостегнова частина
3. Лопатка
4. Стейк Ribeye
5. Грудна частина з ребрами
6. Стейк Eye Round
7. Філе
8. Стейк Striploin
9. Стейк Osso Bucco
10. Антрекот (міжреберна частина)
11. Шийна частина
12. Стейк Філе Міньйон
13. Стейк Flat Iron
14. Стейк Flank
15. Стейк Skirt
16. Стейк Machete

### РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО КАТЕГОРІЯМ ТТ ФОРМАТУ ПРЕМІУМ

група	SKU	Рейтинг в групі	Рейтинг	mini	small	midi	maxi	maxi +
Основная резка	Тазобедренная часть	1	3		1	1	1	1
	Лопатка Blade	2	4		1	1	1	1
	Грудная часть с ребрами	3	7			1	1	1
	Филе	4	8			1	1	1
	Антрекот	5	11				1	1
	Шейная часть Neck	6	14				1	1
Альтернативные стейки	Стейк Denver	1	2	1	1	1	1	1
	Стейк Eye Round	2	9			1	1	1
	Стейк Osso Bucco	3	13				1	1
	Стейк Flat Iron	4	16					1
	Стейк Flank	5	17					1
	Стейк Skirt	6	18					1
	Стейк Machete	7	19					1
Классические стейки	Стейк Ribeye	1	5		1	1	1	1
	Стейк Striploin	2	12				1	1
	Стейк Філе Міньйон	3	15				1	1
	Стейк T-bone	4	20					1



# Рекомендації з лістингу, ТТ стандарт і економ



## РЕКОМЕНДАЦІЇ З РОЗМІЩЕННЯ

### ПРІОРИТЕТИЗАЦІЯ СКЮ ЗА ФОРМАТАМИ ТОРГІВЕЛЬНИХ ТОЧОК (ТТ)

Критерії вибору ТТ під лістинг:

- Формат: Преміум
- Категорія: Mini, Small, Midi, Maxi, Maxi+

### ДЛЯ ТТ СТАНДАРТ І ЕКОНОМ ФОРМАТУ

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1. Тазостегнова частина          | 12. Шийна частина      |
| 2. Лопатка                       | 13. Стейк Flank        |
| 3. Стейк Denver                  | 14. Стейк Osso Bucco   |
| 4. Грудна частина з ребрами      | 15. Стейк Machete      |
| 5. Філе                          | 16. Стейк Skirt        |
| 6. Антрекот (міжреберна частина) | 17. Стейк Flat Iron    |
| 7. Стейк Eye Round               | 18. Стейк Striploin    |
| 8. Стейк Ribeye                  | 19. Стейк Філе Міньйон |
|                                  | 20. Стейк T-bone       |

### РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО КАТЕГОРІЯМ ТТ ФОРМАТУ СТАНДАРТ ТА ЕКОНОМ

група	SKU	Рейтинг в групі	Рейтинг	mini	small	midi	maxi	maxi +
Основная резка	Тазобедренная часть	1	1	1	1	1	1	1
	Лопатка Blade	2	2		1	1	1	1
	Грудная часть с ребрами	3	5		1	1	1	1
	Филе	4	7			1	1	1
	Антрекот	5	8			1	1	1
	Шейная часть Neck	6	12				1	1
Альтернативные стейки	Стейк Denver	1	4		1	1	1	1
	Стейк Eye Round	2	9			1	1	1
	Стейк Flank	3	12				1	1
	Стейк Osso Bucco	4	14				1	1
	Стейк Machete	5	15				1	1
	Стейк Skirt	6	16					1
Классические стейки	Стейк Flat Iron	7	17					1
	Стейк Ribeye	1	11				1	1
	Стейк Striploin	2	18					1
	Стейк Філе Міньйон	3	19					1
	Стейк T-bone	4	20					1





**Skott  
Smeat**

**ГАРНИХ  
ПРОДАЖІВ!**