

**OKRUGLI STOL: VALORIZACIJA TRADICIJSKIH
PRIOZVODA OD TUROPOLJSKE SVINJE**

**PRILOG: AKTIVNOSTI NA PROJEKTU
„TUROPOLJSKA SVINJA”**

STUDIJA: PRIPREMNA AKTIVNOST
EUROPSKIH ŽIVOTINJSKIH I BILJNIH
RESURSA U POLJOPRIVREDI

10/9/2017.

25. Jesenski međunarodni bjelovarski sajam
- Gudovac -

Polazište (1)



- Mala proizvodnja i mali broj uzgajivača
- Proizvodnja većinom za vlastite potrebe
- Tržište praktično ne postoji
- Dosadašnji projekti nisu unaprijedili niti proizvodnju niti prodaju turopoljske svinje/proizvoda od t.s.
- Uzgajivači nezadovoljni postojećim stanjem

Polazište (2)

- 2007. projekt: „Tradicijski proizvodi Parka prirode Lonjsko polje i zaštićenih područja Sisačko-moslavačke županije”
- Definira tehnologija proizvodnje tradicijskih proizvoda kolinja
- Definirana tehnološka obilježja proizvodnje svinjskog mesa i preradevina
- PP Lonjsko polja traži sredstva za nastavak projekta - koncem 2016. počinje projekt „Turopoljska svinja”

Cilj pilot projekta:

- Koncipiranje i testiranja opskrbnog lanca za prodaju mesa iz slobodnog uzgoja
 - ▣ Definiranje elemenata M-mika
 - ▣ Probni marketing/test tržišta
- Tražena sredstva i za objekt za preradu – nisu odobrena

Dosad učinjeno

- Definirani testni proizvodi i njihova obilježja:
 - ▣ suha kobasica, šunka, špek, čvarci, mast
- Definirana tehnologija proizvodnje
- **POKRENUTA PILOT PROJEKT**
 - ▣ Zaklano 6 tovljenika turopoljske svinje (925 ž.v.)
 - ▣ Pokusna proizvodnja proizvoda od TS
 - ▣ Anketa 3 OPG zbog definiranja cijene koštanja proizvoda
 - ▣ Testiranje preferencija potrošača

Obilježje	Studija slučaja 1	Studija slučaja 2	Studija slučaja 3
Sustav uzgoja	Slobodni	S ispuštom	Inenzivni
Ukupan broj Turopoljskih svinja	48	17	14
Broj krmača	6	4	2
Prosječna masa krmača, kg	80-100	120-150	180-200
Očekivani proizvodni vijek krmače, g	-	do 7	5-6
Uobičajena veličina legla	5-6	6	7-8
Broj prasenja u godini	1-2	1-2	2
Očekivani broj prasadi po leglu nakon odbića	4,5-5,5	3-4	5
Broj tovljenika na gospodarstvu	11	5-8	8
Prosječna masa tovljenika na kraju tova, kg	120	120	150
Uobičajena duljina tova, mj.	18	18	18
Procijenjeni proizvodni izdaci za uzgoj svinja, bez troška rada, kn	24.438,11	20.923,00	8.139,40
Procjena izdataka po kg ž.v. tovljenika, kn	9,88	10,90	4,52
Procjena izdataka po prasetu, kn	308,25	653,84	135,66
Potreba za radom, h/god	730	730	730
Procijenjeni proizvodni izdaci za uzgoj svinja, s troškom rada, kn	39.038,11	35.523,00	22.739,40
Procjena izdataka po kg ž.v. tovljenika, kn	20,94	18,5	12,63
Procjena izdataka po prasetu, kn	488,50	1110,10	378,99

2/26/2018

Cijena koštanja

	c.k. kn	Izdaci kn
slobodni	22,95	9,88
s ispustom	20,86	10,90
intenzivni	16,77	4,52

*procjena na temelju ograničenih podataka (anketa)

**navedene procjene cijene koštanja predstavljaju usmjeravajuće vrijednosti koje mogu u velikoj mjeri kolebati od slučaja do slučaja ovisno o resursima gospodarstva i primijenjenom načinu uzgoja;

Rasijek turopoljske svinje (145 kg ž.v.)

proizvodi	6 svinja	1 svinja
slanina bijela	64,80	10,80
šunka	116,40	19,40
goder	17,80	2,97
čvarci (salo)	28,00	4,67
čvarci (čmt)	175,00	29,17
hamburger	83,20	13,87
salama	142,00	23,67
kosti	84,00	14,00
noga	6,00	1,00
koža	22,00	3,67
kalo	8,40	1,40
UKUPNO	747,60	124,60
MESO %	34,56	

Kalkulacija prihoda po svinji

proizvodi		MPC	VPC	PRIHOD
slanina bijela	4,32	45,00	34,62	149,54
šunka	7,76	100,00	76,92	596,92
goder	1,19	45,00	34,62	41,08
čvarci	3,39	130,00	100,00	338,67
hamburger	5,55	90,00	69,23	384,00
salama	9,47	130,00	100,00	946,67
UKUPNO				2456,87

Trošak prerade mesa

MASA PROIZVODA	27,34
TROŠAK PRERADE KN/KG	25,00
UKUPNI TROŠAK	683,58
UKUPNI TROŠAK + PDV	854,48

Kalkulacija ekonomskog rezultata

	20 kn/kg ž.v.	15 kn/kg ž.v.	10 kn/kg ž.v.	cijene + 30%, 15 kn/kg ž.v.
TROŠAK TOVLJENIKA	3083,33	2312,50	1541,67	2312,50
TROŠAK PRERADE PO TOVLJENIKU	854,48	854,48	854,48	854,48
UKUPNO TROŠAK PO SVINJI	3937,81	3166,98	2396,15	3166,98
PRIHOD PO SVINJI	2456,54	2456,54	2456,54	3193,50
EKONOMSKI REZULTAT	-1481,27	-710,44	60,39	26,52

Buduće aktivnosti

- Kreiranje marke proizvoda od TS
- Razvoj i testiranje ambalaže za proizvode od TS
- Određivanje cijene proizvoda od TS
- Kontaktiranje potencijalnih kupaca
 - Trgovine delikatesa, Ugostiteljski objekti
- Test tržišta – probna prodaja proizvoda od TS
- Promocija proizvoda od TS i komunikacija s proiz.
- Izrada marketing plana i poslovnog plana

Određivanje cijena

- Donja granica – CIJENA KOŠTANJA
 - ▣ Odredit će se temeljem ankete kod proizvođača
- Orijehtacija - cijene konkurentskih proizvoda
Cijena proizvoda Igomat od c.s., marka Dobro..
- Gornja granica – kupovna spremnost potrošača
 - ▣ Anketiranjem kupaca
 - ▣ Testna prodaja
 - 3 dućana od PP Lonjsko polje – tri razine cijena

Prognoza prodaje



- Utvrditi funkciju potražnje
 - ▣ Koliko se proda proizvoda po različitim cijenama
- Prihvaćanje proizvoda od strane kupaca
- Greške u pokusnom marketingu

Očekivani rezultati



- Utvrditi će se:
 - Prihvaćanje proizvoda od strane kupaca
 - Cijene po kojima se proizvodi mogu prodati
 - Cijene žive vage TS
 - Ekonomika proizvodnja proizvoda od TS
- Preporuke za organizaciju opskrbnog lanca TS

Zaključno

- Utvrditi će se okvir za komercijalizaciju proizvoda od turopoljske svinje
- PP Lonjsko polje organizirat će kratki opskrbeni lanac
 - ▣ Svinje iz vlastite proizvodnje
 - ▣ Prerada uslužno
 - ▣ Prodaja preko vlastitih trgovina
 - ▣ Ako se prodaja razvije organizirat će kooperaciju
- Iskustvo u organizaciji prodaje prenet će se zainteresiranim proizvođačima
- Povezat će se uzgajivači, zainteresirani preradivači i investitori