

Opis poslovnog poduhvata - proizvodnja pršuta

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 34

OPIS POSLOVNE IDEJE-osnovna zamisao

Od svih mesnih proizvoda najdužu tradiciju u Hercegovini ima pravljenje kvalitetnog domaćeg pršuta. Pravi poznavatelji sigurno znaju što je kvalitetan pršut. To je posebno obrađen svinjski but, posoljen, hladno dimljen, osušen na buri, izuzetnog mirisa i ukusa. Koristeći iskustva tradicionalne proizvodnje pršuta, te empirijskog znanja o proizvodnji hercegovačkog pršuta u domaćoj kućnoj radinosti, firma "Jasen" d.o.o. u cilju očuvanja gastronomske baštine, pokreće proizvodnju hercegovačkog pršuta, kao izvornog ekološkog proizvoda svoga kraja podno Leotara. Hercegovački pršut, po originalnoj recepturi priprema se od davnina u mjestima podno Leotara, gdje je jedinstvena mikroklima, koja u sebi objedinjuje burom doneseni planinski vazduh obogaćen ugodnim i laganim mirisima i sastojcima ljekovitog bilja Hercegovine i slani morski vazduh Jadranskog mora.

Svježi svinjski but oblikuje se i suho soli morskom soli. Konzervacija mesa nastavlja se blagim dimljenjem i sušenjem u specifičnim klimatskim uslovima čestih izmjena bure i juga, te polaganim zrenjem. Za spontanu pretvaranje svinjskog buta u jedinstveni hercegovački pršut potrebno je, zavisno od veličine buta, i više od godinu dana. Zreli hercegovački pršut odlikuje se karakterističnim ukusima, intenzivnom aromom fermentiranog blago dimljenog mesa i umjerenom slanošću. Hercegovački pršut neizostavno ide uz sir i vino.

Sušenje treba trajati barem 12 mjeseci a smatra se da najbolji kvalitet pokazuju pršuti sušeni oko dvije godine.

Hercegovačka plečka dobijena od kvalitetne domaće sirovine salamurena raznim hercegovačkim aromatičnim biljem, obrađena i sušena na prirodnom dimu, sušena hercegovačkom burom i jugom predstavlja izuzetan užitak za sve gastronome.

Izvorna hercegovačka panceta (slanina) dobijena iz svinjske potrbušnice je trajni i tradicionalni suhomesnati proizvod žitelja Hercegovine i predstavlja dio gastronomske baštine tog kraja. Proizvedena je na tradicionalan ekološko-domaći način u idealnim mikroklimatskim uslovima, uz savremena higijensko-tehnička pomagala. Ciklus proizvodnje obuhvata pripremu sirovine, soljenje-salamurenje, hladno dimljenje, sušenje i zrenje koje traje 45 dana. Idealan odnos između mesnog i masnog tkiva, kontrolisani uslovi tehnološke obrade i dimljenja, poseban izgled, hercegovačku pancetu (slaninu) svrstavaju u idealan gurmanski proizvod koji zadovoljava sve kategorije potrošača.

Hercegovačka kobasica, vrhunski delikates, ima svoju vlastitu priču, hercegovci ljubomorno čuvaju tajne proizvodnje i sušenja kobasica.

Najkvalitetnija sirovina, prirodni začini te brižno poštovanje dugotrajnog procesa zrenja i sušenja odlike su zbog kojih hercegovačka kobasica već od prvog zalogaja osvaja svojim ukusom.

1.1. Odluka o pokretanju sopstvenog posla (preduzeća)

1.2. Opis djelatnosti, način osnivanja i načina rada

Djelatnost Jasen doo bile bi proizvodnja i prodaja pršuta na domaćem i inostranom tržištu. U početnoj fazi rada veći dio asortimana bi se prodavao na lokalnom tržištu fizičkim i pravnim licima. U preliminarnim razgovorima sa vlasnicima restorana, svadbenih salona i supermarketa ponuđeni su nam dobri uslovi za plasman proizvoda.

Firma „Jasen“ d.o.o. bila bi registrovana kao Preduzeće za proizvodnju, trgovinu, promet i usluge, export-inport, sa dva člana Ćapin Marko i Đurić Mladen.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com