



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Matsimoka lugu



Jan Inno



Bränd Matsimoka silmade läbi

Bränd = toode + turundus + aeg

Toode = inimesed + ajalugu + kontseptsioon + põhimõtted + kogemused + uuendusmeelsus

Turundus = võtmeküsimus on viia info toote kohta võimaliku kliendini (teenindus + kujundus + kajastus peab olema aus ning looma inimestele tõese ettekujutuse ettevõttest)

Aeg = järjepidevus



Inimesed



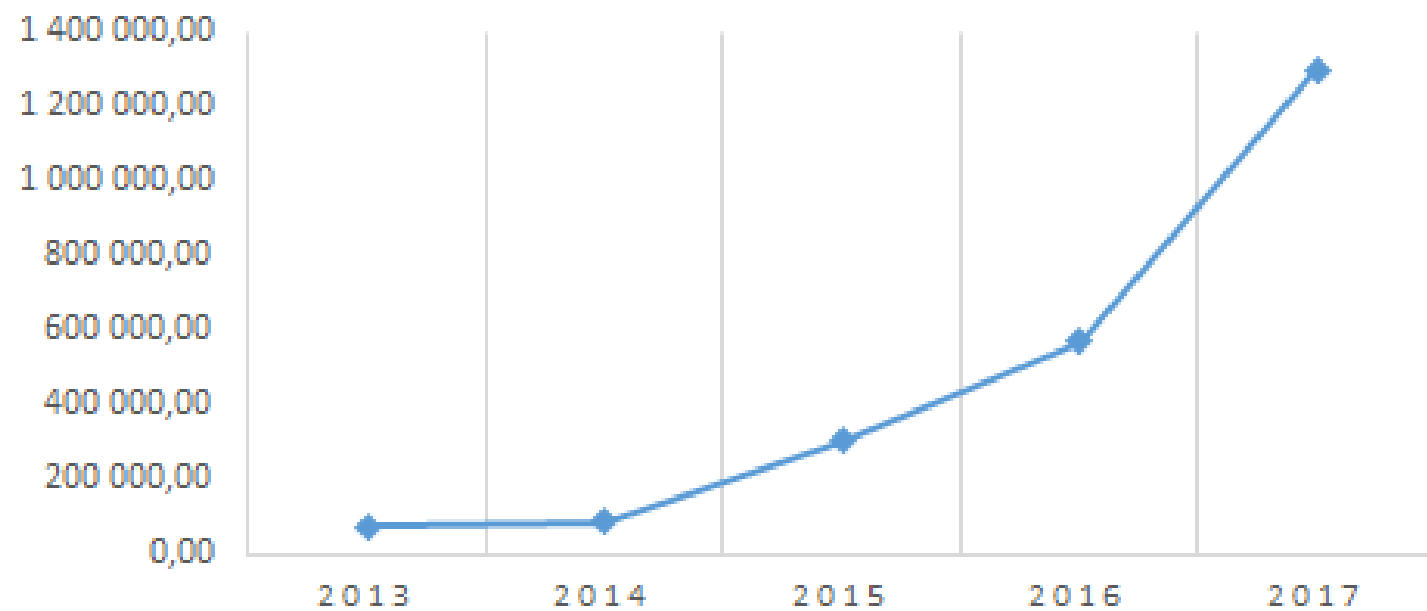


Ajalugu

- 1982 algas suitsuliha müük Karjalasse, eesti turud
- 2006 lihapoed
- 2008 laadad
- 2015 lihatööstuse rajamine



OÜ MATSIMOKA MÜÜGITULU (EUR) 2013-2017





Kontseptsioon

OÜ Matsimoka on väikeettevõtte, mis tegeleb ainult kvaliteetlihatoodete tootmise ja müügiga.



Kontseptsioon





Põhimõtted

- Eestimaise tooraine kasutamine
- Naturaalne laagerdus
- Maitseainete vahetu jahvatamine
- Naturaalkestade kasutamine
- Ei kasuta jahu, fosfaate, värvaineid, kanamassi, maitsetugevdajaid, želatiini jne.



Põhimõtted

Eestimaise tooraine kasutamine

- Kodumaine tooraine kasutamine arendab kohaliku toidukultuuri
- Kodumaine tooraine on värske ning kvaliteetne
- Vajadusel on võimalik mõjutada tooraine kvaliteeti, anda vahetut tagasisidet.
- Sealiha, seamaks (Vinimex OÜ, Markilo OÜ, HKScan AS)
- Lihaveis (erinevad talumehed, tapamaja Fijom Pluss OÜ)
- Küüslauk (Kadastiku Talu OÜ)
- Juust (Andre Juustufarm OÜ, Vigala Piimatööstus OÜ)
- Sibul, porgand (erinevad eesti talud, tarnib Bambona)



Põhimõtted

Naturaalne laagerdus

- Naturaalne laagerdus on suitsulihatoodete traditsioonilise valmistamismeetodi vundament.
- Liha hoitakse enne suitsutamist ja kuumtöötlemist soolvees madalal temperatuuril (ca. 4°C) 6-9 päeva.
- Lihamass soolatakse ja hoitakse enne toodete valmistamist madalal temperatuuril (ca. 4°C) 6-9 päeva.



Põhimõtted

Maitseainete vahetu jahvatamine

- Annab tugevama ja ehedama maitse.
- Iga partii jaoks peab kõik maitseained eraldi kaaluma ja jahvatama.
- Töö jaoks on vaja kogemusega spetsialisti.



Põhimõtted

Naturaalkestade kasutamine

- Tagab toodete kõrge kvaliteedi
- Kasutame lambasooli, seasooli, veisesooli
- Naturaalkestad on kallid
- Vorstipritsimine nõuab käsitööd ja pikaajalise kogemusega spetsialisti.
- Vorstipritsimine on aeganõudev.



Põhimõtted

Ei kasuta jahu, fosfaate, värvaineid, kanamassi, maitsetugevdajaid, želatiini jne.

- Kvaliteetse ja naturaalse tooraine kasutamine on kallis
- Kvaliteetne tooraine annab palju parema maitse ja värvi kui värvained ja maitsetugevdajad.
- Naturaalne laagerdus välistab fosfaatide vajaduse
- Matsimoka saavutab südikallerdise kootide ja jalgade keetmisest, želatiiniga tehtu pole sült vaid on lihatarrend.



SÜLDI VALMISTAMINE MATSIMOKA NÄITEL



Uuendusmeelsus

Väikeettevõtte peab läbilöömiseks olema uuendusmeelne
Matsimoka näited uute toodete/meetodite kasutamisest:

- Salaamid, salaamisingid (meile teadaolevalt esimene traditsiooniline salaami Eestis)
- Naturaalsed kestad täissuitsuvorstidel
- Naturaalne laagerdus
- Uudne toodete müümisviis



Turundus





Turundus





Turundus



LAHEMAA PÕDRALIHAVORST 5 EUROT/LATT



Turundus





Turundus





Turundus





Turundus



Traditsiooniline
MATSIMOKA
- SUITSULIHA -
aastast 1982



Turundus

MATSIMOKA



tailiha viinerid

8,90€/KG



Turundus





Turundus





Turundus





Turundus



MATSIMOKA

TÄISSUITSUVORST

naturaalkestas



Kõige mõjusam reklaam nõuab väljumist mugavustsoonist





Kõige mõjusam reklaam nõuab väljumist mugavustsoonist





Kõige mõjusam reklaam nõuab väljumist mugavustsoonist





Kõige mõjusam reklaam nõuab väljumist mugavustsoonist





Kõige mõjusam reklaam nõuab väljumist mugavustsoonist





Tänu kuulamast