



ارزیابی مدیریت صادراتی

شرکت فرنان پخت



فهرست مطالب

۴.....	بررسی انواع خمیر پیتزا.....
۵.....	تفاوت خمیر پیتزا با خمیر نان.....
۶.....	انواع خمیر پیتزا.....
۶.....	نان نازک.....
۷.....	نان تخت.....
۷.....	فوکاچیا.....
۸.....	ویژگی خمیر پیتزای خوب.....
۹.....	انواع غذا با خمیر پیتزا.....
۹.....	تهیه انواع غذا با خمیر پیتزا.....
۱۰.....	طرز تهیه غذاهای مختلف با انواع خمیر پیتزا.....
۱۱.....	غذاهای خمیری پیتزا.....
۱۲.....	غذا با خمیر پیراشکی آماده.....
۱۳.....	پیتزا لقمه با خمیر.....
۱۴.....	انواع سالاد با خمیر پیتزا.....
۱۵.....	معرفی شرکت فرنان پخت.....
۱۷.....	درباره کشور عمان.....
۲۰.....	شرایط صادرات به عمان.....
۲۲.....	روابط تجاری ایران و عمان.....
۲۳.....	گزارش تصویری بازدید کارشناسان شرکت نگین صبای مهرگان کویر.....
۳۰.....	تحلیل سلايق مصرف کننده در حوزه صنعت مربوطه.....



۳۱.....	بررسی رقبا.....
۳۲.....	بررسی و شناسایی و معرفی شبکه های توزیع عمده و خرده فروشی.....
۳۲.....	فروشگاه های زنجیره ای سراسری.....
۳۴.....	هایپر مارکتهای محلی
۳۶	فروشگاه های بقاله.....
۳۷.....	بررسی برنامه های تبلیغاتی موجود و مورد استفاده.....
۳۸.....	بررسی حضور در نمایشگاه های عرضه مستقیم کالا.....
۳۹.....	تحلیل مسائل بازار در بازار در بازارهای هدف و استخراج استراتژی ها
۴۰.....	تحلیل SWOT نحوه حضور محصولات در بازار هدف.....
۴۲.....	استراتژی قیمت گذاری.....
۴۳.....	استراتژی پیشنهادی ، در ورود به کانال توزیع.....
۴۳.....	تدوین برنامه عملیاتی برای اجرا نمودن استراتژی های تدوین شده.....
۴۴.....	نتیجه گیری.....
۴۵.....	منابع.....



بررسی انواع خمیر پیتزا

خمیر پیتزا پایه اصلی پیتزا می باشد که با توجه به نوع موادی که در پخت پیتزا مورد استفاده قرار می گیرد می تواند ماهیت یک پیتزای خوب را مشخص کند. اینکه آشپزان یک رستوران بتوانند انواع مختلفی از خمیر پیتزا را با خلاقیت خود درست کنند و در پیتزاهای مخصوص به همان نوع خمیر پیتزا از آن استفاده کنند می تواند تأثیر زیادی در جذب مشتری داشته باشد.

خمیر پیتزا به اینکه چه طعمی برای آن پیتزا انتخاب شود، بافت و ضخامت آن و موادی که در پخت آن مورد استفاده قرار می گیرد کمک می کند. همچنین در پروسه تهیه آن و نحوه سرو کردن و ظاهر پیتزا نقش بسیار زیادی دارد.

خمیر پیتزا



خمیر اصلی ترین مواد مورد نیاز برای پخت پیتزا می باشد. مواد تشکیل دهنده خمیر پیتزای آماده آرد، نمک، خمیرمایه، روغن و شکر می باشد. اگر بعد از خرید خمیر قصد استفاده از آن را ندارید، بهتر است آن را در یخچال نگهداری کنید.

تفاوت خمیر پیتزا با خمیر نان

- خمیر پیتزا با خمیر نان تفاوت چندانی ندارد. مواد تشکیل دهنده هر دو آرد، آب، خمیر مایه، نمک و شکر می باشد اما در برخی مواقع به آن روغن زیتون اضافه می کنند. پس می توان با خمیر نان هم پیتزا درست کرد.
- در تهیه خمیر پیتزا توجه داشته باشید که خمیر را با وردنه پهن نکنید زیرا وردنه باعث می شود هوا از خمیر خارج شده و خشک و سفت شود. در ابتدا بگذارید خمیر به هوای محیط برسد سپس آن را به آرامی با دست پهن کنید.





انواع خمیر پیتزا

خمیر پیتزا سه نوع نان نازک، تخت و نان ضخیم می‌باشد. هر یک از این خمیرها مناسب نوعی از پیتزا می‌باشد.

1. نان نازک

• پیتزا ناپولی

پیتزای ناپولی یک پیتزای اصیل ایتالیایی می‌باشد. از ویژگی‌های پیتزای ناپولی اصیل وجود بافت ترد و نازک در خمیر پیتزا می‌باشد. خمیر پیتزای ناپولی باید با دست باز شود و اصلاً نباید از ابزار استفاده کرد. ضخامت خمیر نباید بیش از یک سوم سانتی‌متر در مرکز باشد.

• پیتزا نیویورک

خمیر پیتزای نیویورک باید نرم و انعطاف‌پذیر باشد تا جایی که می‌توان برش بزرگی از آن را از وسط تا کرد. خمیر پیتزای نیویورکی طعم بسیار خاصی دارد و بافت نرم و منحصربه‌فرد خود را از گلوتن بسیار زیاد آرد و مواد معدنی موجود در آب نیویورک می‌گیرد.

• پیتزا سنت لوئیز

ویژگی اصلی پیتزای سنت لوئیز خمیر پیتزای کراکر مانند و ور نیامده می‌باشد.



2. نان تخت

اخيراً این خمیر محبوبیت بیشتری پیدا اغلب افراد به سلامتی خود اهمیت بیشتری قائل هستند. استفاده از خمیر پیتزای نازک بیشتر برای پیش غذا مناسب می باشد و سیرکننده نیستند از این رو برای افرادی که قصد رژیم دارند مناسب می باشد.

3. نان ضخیم

• پن پیتزا (پیتزای تابه ای سنتی)

ضخامت خمیر پیتزای تابه ای سنتی، نه نازک است و نه خیلی ضخیم. در واقع ضخامتی متوسط دارد. طعم این پیتزا کره ای، سرخ شده در تابه و مغز پر و نرم می باشد.

• پیتزا دیپ دیش

لبه های خمیر پیتزا دیپ دیش بلند می باشد که باعث می شود مواد زیادی در پیتزا جا بگیرد. این خمیر حاوی آرد ذرت، آرد سمولینا و گاهی از رنگ خوراکی می باشد.

• پیتزا سیسیلی

پیتزای سیسیلی به نان ضخیم و چهار گوش شهرت دارد. ضخامت آن معمولاً تا ۵ سانتی متر هم می رسد.

• فوکاجیا



این خمیر به تردی خمیر پیتزاهایی که تا اینجا گفتیم نمی‌باشد و هیچ سس پوشاننده ای ندارد. خمیر آن ضخیم می‌باشد و قبل از پخت به خوبی با روغن‌زیتون و سپس پنیر و ادویه‌جات پوشانده می‌شود. این پیتزا می‌تواند به‌عنوان یک پیش‌غذای ساده باشد.

ویژگی خمیر پیتزای خوب

اغلب خمیر پیتزاها از مواد آرد، نمک، آب و خمیرمایه تشکیل می‌شوند. در برخی مواقع از شیر، شکر، کره و تخم‌مرغ استفاده می‌شود. همه خمیر پیتزاها باید حداقل چند ساعت استراحت کرده تا به حجم آن‌ها اضافه گردد و هم طعم خوبی داشته باشد. اما به‌طور کلی اگر می‌خواهید یک خمیر خوب را بشناسید به ویژگی‌های گفته‌شده در زیر توجه کنید:

۱. اگر خمیر حباب داشته باشد غذای شما بعد از پخت کیفیت پایینی دارد.

۲. اگر آرد در خمیر گلوله شده باشد یعنی خمیر نامرغوب می‌باشد. خمیر باید صاف و یکدست باشد.

۳. خمیر باید سبک و پوک باشد و همین‌طور استحکام آن مناسب باشد تا تحمل وزن مواد اضافه‌شده را داشته باشد و وا نرود.



در هنگام استفاده از خمیر برای هر غذایی باید به نوع آن و ضخامت یا نازک بودن آن توجه نمود. خمیر پیتزا نقش مهمی در بافت و طعم پیتزا دارد.

انواع غذا با خمیر پیتزا

آیا تمایل دارید با استفاده از خمیر نان نازک، دیپ دیش و فوکاچیا انواع غذا با خمیر پیتزا را تهیه کنید؟ آیا می‌دانید به غیر از پیتزا چه غذاهایی با این خمیر مخصوص می‌توان درست کرد؟ به نظر شما آیا این امکان وجود دارد که در ترکیب غذاهای دیگر خمیر پیتزا اضافه کرد؟

تهیه انواع غذا با خمیر پیتزا



قبل از اینکه خمیر پیتزا را در غذاهای مختلف به کار ببرید، لازم است تا از کیفیت نان پیتزا مطمئن شوید.



در حقیقت باید سطح خمیر پیتزا لایه ای سفید رنگ وجود داشته باشد.
در اثر حرارت دیدن این سفیدی به مرور زمان قهوه ای رنگ شود.
پس اگر خمیر پیتزا کیفیت کافی را نداشته باشد قطعاً طعم مطلوبی به غذای شما نخواهد داد.
در بیشتر موارد سعی کنید خمیر پیتزا را چند دقیقه‌ای در فر بگذارید تا کاملاً پخته شود و در
غذاها و سالادهای شما طعم خامی ندهد.

طرز تهیه غذاهای مختلف با انواع خمیر پیتزا

از آنجایی که خمیر پیتزا در نمونه‌های مختلفی تهیه می‌شود.
بنابراین شما می‌توانید با هر کدام از انواع خمیر پیتزا به غیر از طیف وسیعی پیتزا نیز غذاهای
دلچسبی درست کنید.
مثلاً با نان نازک که نوعی خمیر نرم و لطیف است علاوه بر پیتزا ناپولی می‌توان پیراشکی با
ژامبون گوشت درست کرد.
نان تخت نوع دیگری از خمیر پیتزا است که اغلب برای برخی فینگرفودها و لقمه‌های کوچک به
کار می‌رود.

معمولاً این نوع خمیر پیتزا بسیار نازک و ترد می‌باشد.

به راحتی بدون پاره شدن می‌توان آن را رول کرد.



پس با قرار دادن مخلوطی از اسفناج پخته شده به همراه گوشت و پیاز داغ و مقداری سس بالزامیک می‌توان یک خوراک فوق‌العاده با نان تخت تهیه کرد.

یکی از پرکاربردترین خمیری که برای تهیه انواع غذا با خمیر پیتزا استفاده می‌شود، نان ضخیم است.

بیشتر افراد از این نوع خمیر پیتزا ضخیم برای تهیه پیتزای تابه ای سنتی استفاده می‌کنند. بنابراین شما می‌توانید هر نوع ماده دیگری را درون این نان ضخیم قرار دهید و آن را به خوبی سرخ و سوخاری کنید.



غذاهای خمیری پیتزا

یکی از انواع غذا با خمیر پیتزا که می‌توان در کمترین زمان آن را درست کرد، خوراکی‌هایی می‌باشد که با خمیر دیپ دیش تهیه می‌شوند. معمولاً این نوع خمیر باید سرخ شود و حالت سوخاری بگیرد.



چون دارای آرد سمولینا است.

رنگ زرد و طعم بی نظیر این نوع خمیر پیتزا در کنار پاستاهای خوشمزه و مقداری پنیر موزارلا می تواند طعم بی نظیری را برای یک وعده ناهار یا شام فراهم کند.

یکی دیگر از غذای خمیری ساده استفاده از خمیر پیتزای فوکاچیا است.

بر خلاف بیشتر خمیرهای پیتزا دارای ضخامت زیادی است.

بنابراین لازم است تا قبل از استفاده از فوکاچیا حتماً توسط روغن پوشش داده شود.

اغلب با گذاشتن تخم مرغ آب پز، به همراه سس مایونز، خیار شور و گوجه فرنگی همراه با نان فوکاچیا می توان یک مکمل عالی برای عصرانه و حتی یک وعده غذایی درست کرد.

غذا با خمیر پیراشکی آماده

یکی از لذیذترین انواع غذا با خمیر پیتزا، تهیه پیراشکی های خوشمزه با خمیر پیتزا است.

برای تهیه این نوع غذا می توانید مخلوطی از گذشت مرغ، گوشت گوساله و ترکیبی از سبزیجات مانند:

- قارچ
- فلفل دلمه ای
- سیب زمینی سرخ شده
- گوجه های نگینی شده
- پیاز داغ و غیره



را تهیه کنید و به صورت لقمه شده درون خمیر پیتزا قرار دهید. سپس با کمی روغن پیراشکی‌های آماده شده را سرت کنید یا با قرار دادن درون فر آن‌ها را یاری نمایید.

پیتزا لقمه با خمیر

یکی از انواع غذا با خمیر پیتزا لقمه‌های جالبی است که مزه مشابهی به پیتزاهای مخلوط دارد. برای تهیه این نمونه فست فودهای دلچسب، باید همانند سراسر پیتزاهای مختلف مواد آن را از قبل تهیه کنید.

سپس مقداری از خمیر پیتزا را پهن کرده و مواد را وسط خمیر قرار دهید.

در نهایت آن را رول کرده و سرخ کنید.

استفاده از مخلوط گوشت و قارچ به همراه مقداری پنیر پیتزا در نان پیتزای سرخ شده طعم بی‌نظیری خواهد داشت.





انواع سالاد با خمیر پیتزا

شاید باور نکنید که در تهیه انواع غذا با خمیر پیتزا می‌توان اشاره‌ای به تهیه انواع سالاد با نام پیتزا کرد. شما برای آماده کردن این نوع خوراکی فوق‌العاده می‌توانید تکه‌هایی از نان پیتزا را درون فر قرار دهید تا به خوبی سوخاری شوند، در نهایت آن‌ها را در کنار سالادهای متنوع استفاده کنید. مثل سالاد الویه با نان پیتزا که قطعاً تجربه‌ای خوبی خواهد بود.

خمیر پیتزا با مواد مختلف و ضخامت‌های متنوعی تهیه می‌شود.

بنابراین شما می‌توانید با توجه به ذائقه خود هر کدام از این پنیرهای پیتزا را به کار ببرید.

از این رو شما با استفاده از ترفندهای مختلف می‌توانید با نان‌های دلچسب پیتزا انواع غذا با پنیر پیتزا و سیب زمینی، انواع غذا با پنیر پیتزا و قارچ و بسیاری غذاهای خوشمزه دیگر تهیه کنید.



معرفی شرکت فرنان پخت



شرکت فرنان پخت در سال ۱۳۸۱ تاسیس گردیده و اکنون پس از گذشت ۲ دهه فعالیت پرافتخار در حال حاضر با یکصد و پنجاه نفر پرسنل و بهره گیری از توان علمی تیمهای تخصصی و علمی کارآمد در فضایی به مساحت ۹۰۰۰ متر مربع در شهرک صنعتی شکوهیه قم مشغول به فعالیت می باشد.



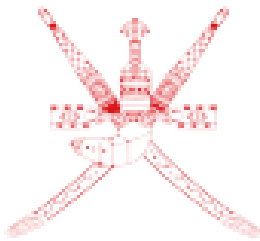
این شرکت با بهره گیری از آخرین تکنولوژی موجود، بیش از ۲۰ نوع محصول را در گروه کالایی آردی و لبنی با نام تجاری "فرنان" روانه بازارهای داخلی و بین المللی می نماید.



شرکت فرنان پخت با داشتن آزمایشهای مختلف فنی و بهداشتی و بهره مندی از نیروهای متخصص و مجرب موفق به اخذ کلیه استانداردها از جمله استاندارد ملی ایران ، استاندارد بین المللی ISO9001:2008 ، HACCP ، ISO22000 ، گواهینامه حلال ، گواهی R&D و مجوز آموزشگاه فنی حرفه ای می باشد . تیم فعال R&D شرکت همواره در پی ارتقا به سطح کیفی محصولات و ارائه محصولات جدید به بازار می باشد



4. درباره کشور عمان



نشان ملی عمان



پرچم عمان

نقشه کشور عمان

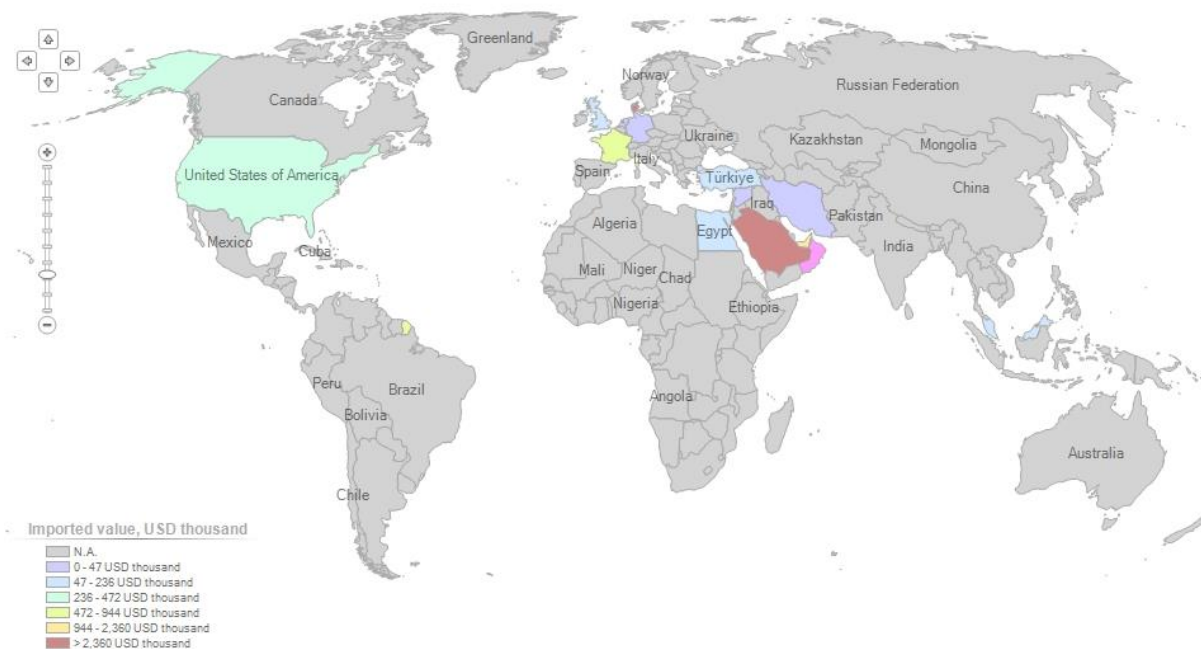
عمان با نام رسمی سلطان نشین عمان (به عربی: سلطنه عمان) کشوری پادشاهی در شرق شبه جزیره عربستان است. پایتخت این کشور شهر مسقط است. عمان از شرق به دریای غرب و از شمال به دریای عمان منتهی می شود. از جنوب با یمن و از غرب با عربستان سعودی و امارات متحده عربی مرز زمینی و با ایران مرز دریایی دارد. زبان رسمی این کشور عربی و دین آن اسلام (ابا ضمیر) می باشد.

نوع حکومت این کشور، سلطنت مطلقه و در حال حاضر هیثم بن طارق آل سعید، سلطان این کشور در سال ۱۶۵۱ بنیان گذاری شده است.



List of supplying markets for a product imported by Oman in 2021

Product : 040620 Grated or powdered cheese, of all kinds



مساحت کل این کشور 309,500 کیلومتر مربع بوده و جمعیت آن در آخرین سرشماری 5,106,626 نفر بوده دارای تراکم ۱۶ نفر برکیلومتر مربع است .

این کشور دارای دو برون بوم است. بخش کوچکی از عمان در قسمت جنوبی تنگه هرمز قرار دارد که مسندم نام دارد. این بخش از سرزمین اصلی جدا افتاده است. برون بوم دیگر مدحا نام دارد که توسط امارات متحده عربی احاطه شده است.

از سده ۱۷ میلادی عمان دارای پادشاهی خودکفا بوده است. در سده ۱۹ میلادی این کشور در اوج قدرت خود بوده است. با کاهش قدرت در سده بیستم میلادی این کشور تحت تأثیر و نفوذ گسترده پادشاهی بریتانیای کبیر قرار گرفت اما هیچگاه به شکل رسمی بخشی از آن نگردید.



عمان پیوند گسترده نظامی و سیاسی با ایالات متحده آمریکا و پادشاهی بریتانیای بزرگ دارد ولی سیاست خارجی آزادانه‌ای درپیش می‌گیرد. فرمانروایی این کشور پادشاهی بی چون و چراست اما پارلمان نیز نقش قانون‌گذاری و بازرسی اندکی دارد.

عمان نقش میانجیگری را در بین کشورهای خاورمیانه دارد. همانند سایر کشورهای عربی خلیج فارس منبع اصلی درآمد کشور، نفت است. هر چند نسبت به همسایگان، این کشور تولیدکننده متوسطی است. کشاورزی و ماهی‌گیری نیز دو منبع مهم درآمد در عمان هستند. منبع جایگزین دیگر گردشگری است. عمان یکی از قدیمی‌ترین مکان‌های بشر ساکن در جهان است و مردمان عمان حداقل ۱۰۶/۰۰۰ سال زندگی می‌کرده‌اند.

عمان قدیمی‌ترین دولت مستقل در بین کشورهای عربی را نیز دارا است.

سرزمین فعلی عمان در طول تاریخ به نام‌های مختلفی نامیده شده‌است. در بعضی متون اومانا و اومان نیز نامیده شده‌است. عمان واژه‌ای غیر عربی است. اما بارزترین نام‌های قدیم آن مگان و تغییر یافته آن مجان بوده‌است.

مجان در زمان‌های قدیم نام ایالتی در جنوب ایران بوده که بعدها به آن مکران نیز گفته‌اند. همین نام را به منطقه عمان فعلی نیز به کار می‌برند که ارتباط زیادی با صنعت کشتی‌سازی و معادن مس داشته‌است.



شرایط صادرات به عمان



عمان کشوری کوچک و عرب زبان واقع در جنوب شرقی ایران است. موقعیت استراتژیک جغرافیای این کشور در جوار تنگه هرمز، آن را به یکی از مناطق تجاری فعال در خاورمیانه تبدیل کرده است. عمان دارای مرز دریایی و خشکی توأم با هم است. دسترسی این کشور به آب های آزاد و روابط سیاسی و نظامی قوی با ایالات متحده، سودآوری بسیاری برای آن به ارمغان داشته است.

عمان از طریق مرزهای دریایی خلیج فارس، دریای عرب و دریای عمان و از طریق مرز خشکی یمن، عربستان و امارات با کشورها ارتباط برقرار می کند. اگر چه نسبت به اغلب کشورهای حوزه خلیج فارس دارای ذخایر نفتی محدودتری است، اما منبع اصلی درآمد سالیانه این کشور از صادرات نفت خام به سایر کشورهاست.



به لحاظ سیاسی، نظام حاکم بر این کشور پادشاهی است، اما تصمیمات پارلمان نیز بر روند اداره کشور تاثیرگذار است. همزمان با آغاز قرن بیستم میلادی، نفوذ و سلطه گری بریتانیای کبیر در کشورهای حوزه خلیج فارس، عمان را نیز تحت تاثیر قرار داد. با کوشش حاکمان وقت عمان و با پیشگیری سیاست های آزادانه، اقدامات بریتانیا ناتمام ماند.

امروزه؛ عمان بعنوان یکی از قدیمی ترین و پیشرفته ترین کشورهای شبه جزیره عربستان شناخته می شود که مقصد خوبی برای سرمایه گذاران خارجی و فعالان اقتصادی است. در ادامه؛ ضمن تشریح اوضاع اقتصادی عمان و شرکای تجاری آن، مراودات تجاری این کشور با ایران و صادرات کالا به عمان را بررسی کرده و در پایان نیز به شرح مشکلات و قوانین پیش روی تجار ایرانی خواهیم پرداخت.

روابط تجاری ایران و عمان

در واقع می توان گفت؛ در بین تمامی کشورهای حوزه خلیج فارس و مناطق عرب نشین، مراودات ایران و عمان چه به لحاظ سیاسی و چه اقتصادی از ثبات نسبی مطلوبی برخوردار بوده است. بر طبق آمارهای تجارت جهانی؛ میزان مراودات دو کشور ایران و عمان در طول چندین سال گذشته افزایش یافته است. بر این اساس؛ در سال ۲۰۱۷ میلادی، ارزش صادرات کالاهای غیرنفتی ایران به عمان حدود ۳۳۰ میلیون دلار بود که این میزان در سال ۲۰۱۸ با جهش قابل توجهی به حدود ۲ میلیارد دلار نیز نزدیک شد.

عمده صادرات کالا به عمان از طریق مرز دریایی و توسط کشتی های باربری صورت می گیرد. در حال حاضر نیز، بندر جاسک و دو شهر بوشهر و بندرعباس بهترین مسیر برای صادرات محصولات می باشند. بندر خصب در عمان نیز نزدیک ترین مقصد برای دریافت کالاهای ایرانیست.

با توجه به اقلیم گرم و خشک عمان، این کشور در بخش تولید مواد غذایی و محصولات کشاورزی با کمبودهایی روبه روست. علی رغم فرصت تجاری ایران در بحث صادرات میوه و محصولات کشاورزی، اما به دلایل مختلفی از جمله؛ استانداردهای پایین و بسته بندی نامطلوب، صادرات این دست محصولات نتوانسته است رضایت مشتریان خارجی را جلب کند. خوشبختانه؛ با اقدامات صورت گرفته در طی چندین سال گذشته این مسئله تا حدودی رفع شده است.





گزارش تصویری بازدید کارشناسان شرکت نگین صبای مهرگان کویر

در پی حضور میدانی کارشناسان شرکت ، در سه بخش بازار شامل مراکز عمده
فروشی ، فروشگاه های زنجیره ای و مراکز خرده فروشی نسبت به جمع آوری
اطلاعات در خصوص شرکت های ارائه دهنده محصول در بازار ، کیفیت محصولات و
قیمت رقبا ، بررسی کامل صورت پذیرفت که تصاویر زیر به عنوان گزیده ای از
محصولات ، شرکت ها و قیمت ها ارائه گردیده است .















با عنایت حضور تیم کارشناسی در بازار هدف و بررسی میدانی بازار و برگزاری نشست ها و جلسات متعدد با افراد و عوامل موثر در حوزه این صنعت موارد ذیل قابل اعتنا بوده و می بایست حتما قبل از ورود به بازار لحاظ گردد.

۱. تحلیل سلايق مصرف کننده و ویژگی های محصولات مورد مورد علاقه در حوزه صنعت مربوطه

پنیر پیتزای موزد مصرف در بازار عمان تقریبا بطور کامل از دونوع ورقه ای (چدارو گودا) و پنیرپیتزای پروسس که تقریبا تولید کلیه کارخانجات پنیرپیتزا در ایران از این نوع می باشد ، کاملا متفاوت است . به نحوی که در مراجعه به بیش از یکصد مورد کانال توزیع و محل عرضه حتی یک مورد از محصول پروسس رویت نگردید و با توجه به آشنایی بازار و ارائه پنیر پروسس ، بیانگر این مطلب است :

سلیقه مصرف کننده تمایلی به مصرف این نوع پنیر نداشته و درصورت تمایل ورود به بازار هدف ، الزام به تغییر فرمولاسیون می باشد . چون علاوه بر ذائقه شرایط نگهداری پنیر موزارلا در دمای یخچالی $^{\circ}\text{C}$ (۵-۸) می باشد اما پنیر پروسس می بایست در دمای فریزری یعنی $^{\circ}\text{C}$ (۲۳-۱۸-) نگهداری گردد.



2. بررسی رقبا

شرکت های دارای سهم بازار

violife-

kraft-

-الصافی

-المراعی

pride-

-کاریفور

-البقرات الشلات





۳. بررسی و شناسایی و معرفی شبکه های توزیع عمده و خرده فروشی

شبکه توزیع کالا در کشور عمان (در حوزه صنایع غذایی) در سه قالب ذیل خلاصه می گردد.

۳-۱. فروشگاههای زنجیره ای سراسری

این فروشگاه ها که عمدتاً بصورت فرانچایز از شرکت های بزرگ بین المللی می باشند ، عمدتاً در مراکز خرید (مال ها) و یا مراکز تفریحی مستقر می باشد . از فضای بسیار گسترده برخوردار بوده و عموماً تمامی نیاز خانوار از لوازم منزل گرفته تا میوه جات ، محصولات پروتئنی (گوشت، مرغ، ماهی) پخت نان و موارد این چنین را شامل می گردد. از تنوع بسیار گسترده برخوردار بوده و فرایند ورود به آنها فرایند پیچیده ای می باشد .



از آنجاییکه این فروشگاه ها عمدتاً مبلغ سنگینی را به عنوان هزینه ورودی به ازای هر SKU کالا دریافت می کنند. ورود کالاهای شرکتی SME به این فروشگاه ها دشوار بوده و گاهی با توجه به این که در کنار محصولات رقبای بین المللی قرار می گیرد. امکان خروج قابل توجیه (نسبت به هزینه ورودی) را ندارد. علاوه بر آنکه این فروشگاه ها ارقام دیگری را نیز بابت هزینه های بازاریابی کسری کالا، قفسه چینی و غیره مطالعه می کنند.



نکته قابل ذکر دیگر در خصوص این فروشگاه ها نحوه بازپرداخت آنهاست که عمدتاً فروشی بوده و در صورت عدم فروش طی مفاد قرارداد کالا مرجوع خواهد گردید. از سوی دیگر با توجه به شرایط اقتصادی و نوسانات قیمت در ایران تغییر قیمت محصولات در این فروشگاه ها فرایند بسیار پیچیده و زمانبندی را شامل می گردد. در مجموع حضور در این کانال توزیع برای شرکتهای SME توصیه نمی گردد.



عمده فروشگاه های زنجیره ای سراسری در عمان شامل

LULU

CARFOR

NESTO

I K I A



۲-۳ هایپر مارکتهای محلی



این فروشگاه ها عمدتاً در مساحتی بین ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ مترمربع در دوطبقه احداث میگردد. مالکیت شخصی داشته و سعی آن دارند نیازهای روزانه مردم را تامین نمایند .



مسئولیت خرید کالا با مالک فروشگاه و یا نماینده وی بوده و از تشریفات فروشگاه های زنجیره ای سراسری خبری نیست . جالب اینکه عمده این فروشگاه ها در اختیار مالکان ایرانی الاصل بوده و حرف اول را در رقابت ورود به این فروشگاه ها قیمت می زند. این فروشگاه ها محصولات را با سودی حداقلی در اختیار مشتری قرار میدهند و همین امر سبب گردید استقبال مردم علی الخصوص طبقه متوسط جامعه به سوی این فروشگاه ها می باشد .

مشکل ورود به این فروشگاه ها نحوه ارسال بار به آنهاست که می بایست یا شرکت پخش داشته و یا با یک شرکت پخش قرار داشته باشید چون این فروشگاه ها به علت کمبود فضا و تنوع محصولات سفارش یکجا دهند ولی در صورت قرار گرفتن کالای شما در سبد کالای شما در سبد یکی از شرکت های پخش تامین کننده (مینی فروشگاه) شما به بازار هدف اصلی خود دست یافته اید.



۳-۳ فروشگاه های بقاله

این فروشگاه ها با ابعادی بسیار کوچک در حد ۱۰ تا ۱۵ مربع ولی بصورت گسترده در تمامی سطح کشور پراکنده اند. اغلب کالاهای FMCG را عرضه نموده را از تنوع کالای بسیار محدودی برخوردار می باشند و عمدتاً کالاهایی را که بصورت تک قلم مورد نیاز خانوار است تامین می کند. مالک اکثر این فروشگاه هاف نیپالی یا بنگلادش و یا سایر مهاجرین با کفالت یک نفر عمانی می باشند و با توجه به فروش بسیار پایین محلی ، توجهی را به خود اختصاص نمی دهد.

تنها نکته قابل اشاره در خصوص این فروشگاه ها در صورت وجود پخش گرم تسویه نقدی آنهاست.



۴. بررسی برنامه های تبلیغاتی موجود و مورد استفاده

در کشور عمان تبلیغات تلویزیونی و محیطی از میزان اهمیتی مانند سایر کشورهای حوزه خلیج فارس برخوردار نیست. عمده تبلیغات برای مخاطبین از طریق صفحات اینستاگرام و اسنپ چت صورت می پذیرد و بیشترین تاثیر را تبلیغات پیشبرد فروش اعم از جشنواره ها ، تخفیفات و پروموشن ها دارا می باشد . در کل فرهنگ مردم کشور عمان فرهنگ تجملاتی نیست و عمده تبلیغات انجام گرفته از نوع اطلاع رسانی و معرفی کننده می باشد.



۵. بررسی حضور در نمایشگاه های عرضه مستقیم کالا

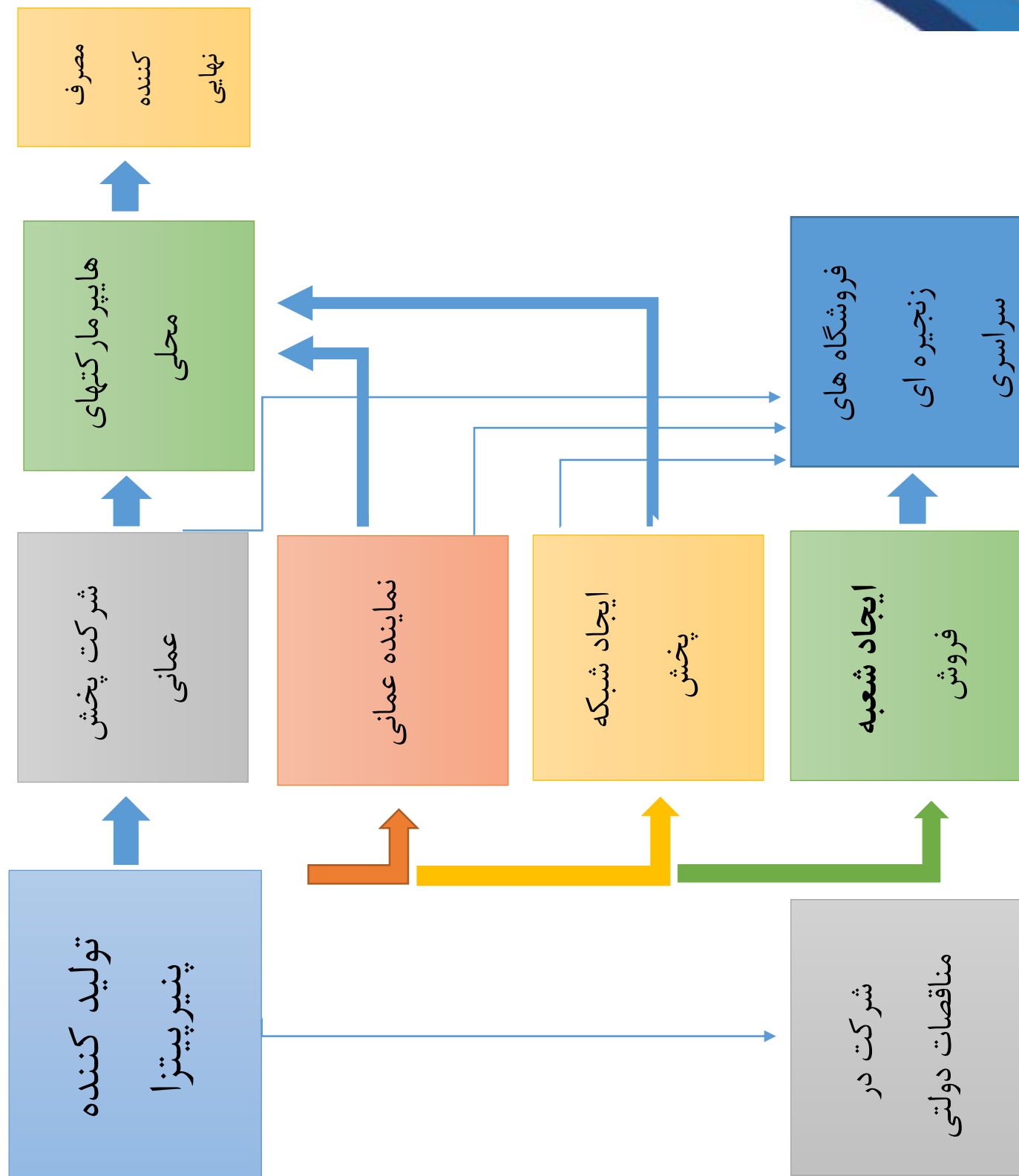
یکی از سرگرمیها و تفریحات در عمان برگزاری جشنواره ها و به اصطلاح (مهرجان) هاست که عمدتاً همراه با برگزاری نمایشگاه عرضه مستقیم کالاهای مرتبط است . حضور در این نمایشگاه ها در صورت داشتن زیر ساخت از جمله انبار ، نفر فروشنده و موارد مشابه به شدت توجیه می گردد . چراکه سبب معرفی محصول به مصرف کننده نهایی می گردد که می تواند بازخوردهای واقعی را به شرکت منتقل نماید از سوی دیگر همواره علاوه بر نمایشگاه های تخصصی حضور در این نمایشگاه ها سبب ایجاد در روابط تجاری در صورت فراهم بودن شرایط و درنهایت موجب جذب نماینده می گردد.

با توجه به پراکندگی جمعیت در حال حاضر بهترین گزینه همکاری با یک شرکت پخش سراسری قوی می باشد. از سوی دیگر فروش بصورت EX با توجه به عدم دریافت آگهی از اطلاعات بازار موجب شکست محصول در بازار گردیده است .





تحليل مسائل بازار در بازارهای هدف و استخراج استراتژی ها و برنامه عمل فروش موثر





تحليل SWOT نحوه حضور محصولات در بازار هدف

نقاط ضعف

عدم فرمولاسيون توليد با محصول موردپذيرش تغيير مدام
در محاسبه بهاي تمام شده توليد روز نتيجه عدم ثبات
قيمت کامل نبودن سبد کالايي با محصولات مشابه

نقاط قوت

عدم فرمولاسيون توليد با محصول موردپذيرش تغيير مدام
در محاسبه بهاي تمام شده توليد روز نتيجه عدم ثبات
قيمت کامل نبودن سبد کالايي با محصولات مشابه



فرصت

عدم جذابیت بازار با توجه به میزان کم جمعیت برای
کشورهای با فاصله دور
ارزش پایه پولی بالا و قدرت خرید مردم
مصرف گرا بودن کشور هدف
عدم تولید محصول مشابه تاکنون در بازار هدف
اقبال مناسب به کالاهای ایرانی

تهدید

هزینه حمل بالا
احتمال فسادپذیری محصول با توجه به گرمای بالای هوا
هزینه های توزیع بالا با توجه به پراکندگی شهری
نوسان دائمی قیمت ارز و عدم ثبات قیمت



استراتژی قیمت گذاری



با توجه به ارزش پایه پولی کشور عمان قیمت گذاری از حساسیت بالایی برخوردار نیست ولی علاوه بر در نظر گرفتن حاشیه سود برای شرکت توزیع و فروشگاه ، ارائه طرحهای تشویقی و تخفیفی جهت تشویق و تخفیفی جهت تشویق مصرف کننده نهایی همواره می بایست مورد نظر باشد.

استراتژی ترویج کالا

یکی از بهترین استراتژی های مورد نظر ارائه محصول به عنوان پروموشن و نیز شخص معرفی کننده خصوصیات کالا در کنار قفسه عرضه محصولات و نیز قرار دادن جشنواره های مختلف ، تخفیفی در راستای ترویج کالا.



استراتژی پیشنهادی ، در ورود به کانال توزیع

بهترین استراتژی پیشنهادی ، روش (هیبرید) د بدینصورت که کالا بصورت امانی در اختیار کانال توزیع قرار گرفته و با درصد مشخص مورد توافق کالا توسط شرکت یا کانال توزیع فروش رفته و بعد از فروش با احتساب کسر درصد توافقی ، الباقی وجه به شرکت مسترد گردد.

البته اخذ تضامین لازم و درنظر گرفتن کلیه شرایط در مفاد قرارداد بدیهی است.

۶. تدوین برنامه عملیاتی برای اجرا نمودن استراتژی های تدوین شده

۱-۶ : تغییر در فرمولاسیون محصول

۲-۶ : شناسایی و انتخاب شرکت پخش

۳-۶ : ورود به بازار بصورت منطقه ای

۴-۶ : ایجاد برنامه های تبلیغی و بازاریابی در منطقه انتخابی

۵-۶: بررسی چرخه PDCA درخصوص استراتژی های اجرا شده



نتیجه گیری

باتوجه به توضیحات ارائه گردیده در صورت تغییر در فرمولاسیون با توجه به سایر مزایا رقابتی بازار عمان ، بازار مناسبی برای ارائه این محصول می باشد و لذا می بایست در خصوص نحوه انتخاب کانال توزیع دقت کامل را لحاظ داشته باشیم





منابع

۱. Trademap.org
۲. بانک اطلاعات مرکز تجارت جهانی ITC
۳. به انگلیسی "Oman Archived from the original on 10 June 2020. Population". worldometers.inf
۴. "Human Development Report 2019". United Nations Development Programme. 10 December 2019. Archived from the original (PDF) on 23 May 2020. Retrieved 10 December 2019.
۵. ↑ پرش به بالا به: ۳۰۱ ۳۰۲ عمان فی عام ۱۹۸۶ (عام الحصاد والتراث) إصدار وزارة الإعلام، دارالعرب للطباعة والنشر والتوزيع، ۱۹۸۶ میلادی.
۶. ↑ پرش به بالا به: ۴۰۱ ۴۰۲ ۴۰۳ سلطنة عمان. مسقط: وزارة الاعلام، ۱۹۹۲ میلادی ۱۹۸۸.
۷. ↑ اسناد نام خلیج فارس، میراثی کهن و جاودان
۸. ↑ پرش به بالا به: ۶۰۰ ۶۰۱ ۶۰۲ <http://old.ido.ir/a.aspx?a=1391072401>
۹. ↑ العوتبی، سلمة، بن مسلم، الصحاری، «(الأنساب)»، چاپ چهارم، سال انتشار ۱۹۹۴ میلادی.
۱۰. ↑ پرش به بالا به: ۸۰۰ ۸۰۱ ۸۰۲ ۸۰۳ ۸۰۴ ۸۰۵: القاسمی، سلطان، بن محمد، «(تقسیم الإمبراطورية العُمانية)»، چاپ دوم، مطابع البیان التجارية دبی: سال انتشار ۱۹۸۹ میلادی.
۱۱. ↑ پرش به بالا به: ۹۰۰ ۹۰۱ https://hii.alzahra.ac.ir/article_671.html
۱۲. ↑ اسناد نام خلیج فارس، میراثی کهن و جاودان
۱۳. ↑ <https://www.sid.ir/fa/seminar/ViewPaper.aspx?FID=5531391h0186>
۱۴. ↑ حاکمیت تاریخی ایران بر جزایر تنب و بوموسی، ص ۷



۱۵. <https://www.tabnak.ir/fa/news/454705/> ↑ دریای-مکران-یا-دریای-عمان
۱۶. <https://basirat.ir/fa/news/254731/> ↑ چرا-دریای-مکران-نه-عمانعلی-اسماعیلی
۱۷. "Oman Population". worldometers.info. Archived from the original on 10 June 2020. (به انگلیسی).
۱۸. "Human Development Report 2019". United Nations Development Programme. 10 December 2019. Archived from the original (PDF) on 23 May 2020. Retrieved 10 December 2019.
۱۹. ↑ پرش به بالا به: ۳/۰ ۳/۱ عمان فی عام ۱۹۸۶ (عام الحصاد والتراث) إصدار وزارة الإعلام، دارالعرب للطباعة والنشر والتوزيع، ۱۹۸۶ میلادی.
۲۰. ↑ پرش به بالا به: ۴/۰ ۴/۱ ۴/۲ ۴/۳ سلطنة عمان. مسقط: وزارة الاعلام، ۱۹۹۲ میلادی ۱۹۸۸.
۲۱. ↑ اسناد نام خلیج فارس، میراثی کهن و جاودان
۲۲. ↑ پرش به بالا به: ۶/۰ ۶/۱ ۶/۲ <http://old.ido.ir/a.aspx?a=1391072401>
۲۳. ↑ العوتبی، سلمة، بن مسلم، الصحاری، «(الأنساب)»، چاپ چهارم، سال انتشار ۱۹۹۴ میلادی.
۲۴. ↑ پرش به بالا به: ۸/۰ ۸/۱ ۸/۲ ۸/۳ ۸/۴ ۸/۵: القاسمی، سلطان، بن محمد، «(تقسیم الإمبراطورية العُمانية)»، چاپ دوم، مطابع البیان التجارية دبی: سال انتشار ۱۹۸۹ میلادی.
۲۵. ↑ پرش به بالا به: ۹/۰ ۹/۱ https://hii.alzahra.ac.ir/article_671.html
۲۶. ↑ اسناد نام خلیج فارس، میراثی کهن و جاودان
۲۷. <https://www.sid.ir/fa/seminar/ViewPaper.aspx?FID=5531391h0186> ↑
۲۸. ↑ حاکمیت تاریخی ایران بر جزایر تنب و بوموسی، ص ۷
۲۹. <https://www.tabnak.ir/fa/news/454705/> ↑ دریای-مکران-یا-دریای-عمان
۳۰. <https://basirat.ir/fa/news/254731/> ↑ چرا-دریای-مکران-نه-عمانعلی-اسماعیلی

آبان ۱۴۰۲