**BIỂU KHẢO SÁT DÀNH CHO CƠ SỞ, DOANH NGHIỆP SẢN XUẤT,**

**KINH DOANH THỊT GIA CẦM (GÀ)**

**I. THÔNG TIN CƠ SỞ, DN SẢN XUẤT, KINH DOANH THỊT GIA CẦM:**

Tên cơ sở:

Địa chỉ:

Người liên hệ:

Điện thoại:

Email:

**II. THÔNG TIN NGUỒN CUNG CẤP GIA CẦM:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stt** | **Tên****Trang trại cung cấp** | **Địa chỉ**  | **Điện thoại**  | **Sản lượng cung cấp** (con/tháng) | **Tổng trị giá**(đồng) |
|
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

**III. THÔNG TIN SẢN XUẤT: (giết mổ, đóng gói)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stt** | **Tên** **Nhà máy giết mổ** | **Địa chỉ**  | **Công suất giết mổ** (con/ngày) | **Sản lượng giết mổ thực tế** (con/ngày) |
|
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

- Tổng khối lượng sản phẩm sau khi giết mổ (kg/ngày): …………………………....

- Khối lượng sản phẩm sau khi phân loại (kg/ngày):

 + Gà nguyên con:…………………………………………………………….

+ Đùi gà:.……………………………………………………………………

 + Cánh gà: ………………………………………………………………….

 + Ức gà: ……………………………………………………………………..

+ Khác:………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………

- Quy cách đóng gói sản phẩm:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

**IV. THÔNG TIN KINH DOANH:**

- Các điểm phân phối sản phẩm: *(Đính kèm danh sách)*………………………….

- Tỷ lệ phân phối (%):

+ Kênh hiện đại (siêu thị, cửa hàng tiện lợi…):……………………………..

 + Kênh truyền thống (chợ) : …………………………………………………

 + Kênh nhà hàng/khách sạn:…………………………………………………

 + Kênh bán sỉ/đại lý:………………………………………………………….

 + Khác: ……………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………….

- Khối lượng phân phối (kg/ngày):

1. Kênh hiện đại:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

2. Kênh truyền thống:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ……………………………………………………………………..

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

3. Kênh nhà hàng/khách sạn:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

4. Kênh bán sỉ/đại lý:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

5. Khác:……………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………….

- Phương thức đóng gói và vận chuyển, giao hàng: *(Mô tả ngắn gọn)*

1. Kênh hiện đại:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

2. Kênh truyền thống:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

3. Kênh nhà hàng/khách sạn:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

4. Kênh bán sỉ/đại lý:

+ Gà nguyên con:……………………………………………………………..

+ Đùi gà: …………………………………………………………………….

 + Cánh gà: …………………………………………………………………..

 + Ức gà: ………………………………………………………………………

+ Khác:……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………

5. Kênh khác:…………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………..