



Стратегия за къса верига на доставки "От Пирин до трапезата" – гр. Банско

Операционна стратегия и план за внедряване, целящи да свържат местните производители с пазара, осигурявайки свежи и качествени продукти директно от Пирин до трапезата на потребителите.

Банско, 2025

Този документ е разработен в отговор на поканата, публикувана от проекта на Европейския съюз "Устойчиви инструменти и дейности за растеж на МСП в областта на селския туризъм и екотуризма" (STAR GROWTH), с номер на споразумение за отпускане на безвъзмездни средства: 101085746! Проектът STAR GROWTH подкрепя развитието на устойчиви бизнес модели и иновации в селските райони, като тази стратегия е ключов принос към тези цели.

Чрез тази стратегия се стремим да укрепим местната икономика, да намалим въглеродния отпечатък от транспорта на храни и да предложим на жителите и гостите на Банско автентични и висококачествени продукти. Тя е в основата на устойчивото развитие на региона, насърчавайки сътрудничеството между земеделци, ресторантьори и местни общности.



**Co-funded by
the European Union**



Резюме

Проектът въвежда къса верига на доставки (КВД) между местни производители от региона на Банско и местните хотели, механи и кетъринг оператори. Чрез "Local Food Hub Банско", дигитален каталог и стандарти за качество/проследимост, целта е в 24-месечен период минимум 30% от свежите и сезонни доставки на участващите обекти да са с локален произход, съпроводени от "Local Food Menu - Банско" с автентична кухня.

Обща цел на проекта

Системата приоритизира природосъобразни практики, съобразени със статута на защитените територии в региона - Национален парк "Пирин", близостта на Национален парк "Рила" и зоните по Натура 2000.

Фокус върху устойчивост и защитени територии

Логистиката и продуктивният асортимент изключват добив от защитени територии и предвиждат правила за устойчиво събиране на диворастящи продукти (билки, гъби, плодове) само от лицензирани/регистрирани доставчици при доказуем произход и проследимост.



**Co-funded by
the European Union**

Контекст и изходни предпоставки

География и достъп

Банско е разположено в подножието на северните склонове на Пирин, в близост до Рила и Родопите. Дестинацията е леснодостъпна по основните транспортни коридори и обслужва както зимен ски туризъм, така и целогодишни планински и културни преживявания.

Климат и сезонност

Планински климат с ясно изразени сезони, благоприятстващ разнообразен аграрен календар - млечни и месни продукти целогодишно; зеленчуци, билки и плодове в пролетно - есенния период; традиционни консерви и сушени продукти за зимата.

Национален парк "Пирин"

Един от трите национални парка в България и сред най-ценните високопланински екосистеми на Балканите. Разположен в Югозападна България, в планината Пирин, паркът обхваща площ от около **40 332,4 хектара** и е известен с богатото си биоразнообразие, уникални геоложки формации, стари гори, алпийски ландшафти и над 70 ледникови езера.

През 1983 г. Национален парк "Пирин" е включен в списъка на **ЮНЕСКО за световно наследство**, което подчертава неговото глобално значение за опазването на природата.

Географско положение и транспортен достъп до Банско

Банско е разположено в подножието на величествения Пирин, в Югозападна България, което му придава изключително стратегическо географско положение. Тази локация е ключова не само за туристическия поток, но и за ефективността на логистиката по късата верига на доставки "От Пирин до трапезата".

Пътна мрежа

Градът е отлично свързан с основните национални и международни пътни артерии. Наи-важна е близостта до Европейски път E79 (който е част от Паневропейски транспортен коридор IV), осигуряващ директна връзка със София на север и Гърция на юг. Това позволява бърз и лесен транспорт на продукти от местни производители до пазарите в региона и извън него, както и улеснява достъпа на туристи до града.

Въздушен и железопътен достъп

Наи-близкото международно летище е Софийското, на около 160 км (приблизително 2-2.5 часа път с кола). То е основна врата за чуждестранни посетители и може да бъде използвано за бърза доставка на специфични, висококачествени или бързоразвалящи се продукти. Железопътната връзка е представена от теснолинейката Септември - Добринище, която е по-скоро туристическа атракция и не играе съществена роля в товарната логистика на местни продукти.

Оптимизираната транспортна инфраструктура на Банско е фундаментална за успеха на стратегията за къса верига на доставки. Тя намалява времето и разходите за транспорт, осигурявайки свежест и качество на продуктите от местните ферми и производители до хотелите и ресторантите в Банско, като по този начин подпомага местната икономика и устойчивото развитие на региона.



Климат и Сезонност в Регион Банско

Планинският климат на Банско, със своите ясно изразени сезони, е определящ фактор за местното земеделие и продуктовата наличност. Тази природна обусловеност формира основата на късата верига на доставки "От Пирин до трапезата", като гарантира свежест, автентичност и устойчивост на предлаганите продукти през цялата година.

Разнообразието на сезоните позволява широк спектър от земеделски дейности и събиране на диворастящи продукти, които обогатяват както местната кухня, така и менютата на хотелите и ресторантите в региона.

Пролет

Със затоплянето на времето се появяват първите свежи билки и ранни зеленчуци като спанак, лапад, коприва и репички. Млечното производство също навлиза в активна фаза, предлагайки свежи сирена и кашкавали.

Лято

Период на изобилие от горски плодове (малини, къпини, боровинки), череши, сливи, както и богата реколта от градински зеленчуци - домати, краставици, чушки, патладжани. Месни и млечни продукти са в своя пик.

Есен

Време за кореноплодни култури като картофи, моркови, тикви, както и ябълки, круши, дюли. Горите даряват разнообразни гъби и дивни плодове. Започва и традиционното приготвяне на зимнина и консерви.

Зима

През студените месеци акцентът пада върху траините продукти, получени от есенната реколта и животновъдството. На разположение са висококачествени месни деликатеси, зряло сирене, кашкавал, сушени плодове и зеленчуци, туршии и буркани с местни специалитети.

Тази сезонна динамика пряко влияе върху планирането на менютата в местните заведения, като ги насочва към използването на пресни, локални и сезонни продукти. Това не само подкрепя местната икономика, но и предлага на посетителите автентичен кулинарен опит, свързан с традициите и ресурсите на Пиринския край, намалявайки едновременно с това въглеродния отпечатък от транспорта.



Биоразнообразие в Национален парк "Пирин"



Флора

- **Стари гори:** Паркът е известен с вековни гори от **бяла мура** (*Pinus peuce*) и **черна мура** (*Pinus heldreichii*), някои от които са на възраст над 500 години.
- **Ендемични видове:** В парка се срещат над 1300 растителни вида, включително ендемити като пиринска мак (*Papaver degenii*), пиринска метличина (*Centaurea pirinica*) и др.
- **Алпийски ливади:** Над горската граница (около 2000 м) се намират алпийски ливади с редки треви и цветя, адаптирани към суровите условия.



Фауна

Паркът е дом на над 2000 вида животни, включително:

- **Бозайници:** Кафява мечка, вълк, дива коза, сърна, благороден елен.
- **Птици:** Скален орел, сокол скитник, глухар, кълвач.
- **Рептили и земноводни:** Балканска крастава жаба, алпийски тритон.

Срещат се и ендемични видове насекоми и безгръбначни, уникални за Пирин.

Статут и режими на опазване

Национален парк "Пирин" е защитена територия със строг режим на опазване, регулиран от **Закона за защитените територии** в България и международни конвенции. Основните цели са запазване на биоразнообразието и естествените екосистеми, устойчиво ползване на природните ресурси и поддържане на екологичното равновесие.

Национален парк "Рила" и Натура 2000

Национален парк "Рила"

Най-големият национален парк в България е непосредствено северно от Пирин и допълва природния потенциал на региона с високопланински пасища, гори и десетки ледникови езера. Той е източник на силен природен бранд и предпоставка за развитие на целогодишни туристически продукти.

Разположен в Рила планина, непосредствено северно от Национален парк "Пирин", той обхваща площ от **81 046 хектара** и е известен с високопланинските си пасища, гъсти гори, десетки ледникови езера и богатото си биоразнообразие.

Защитени зони в Пирин

Зона по Директивата за местообитанията:

"Пирин" (BG0000209) обхваща голяма част от парка, с фокус върху високопланински местообитания, стари гори от бяла и черна мура, и ендемични видове.

1

2

3

Защитени зони в Рила

Зона по Директивата за местообитанията:

"Рила" (BG0000496) включва Седемте рилски езера, алпийски пасища и гори от смърч и бяла мура, както и ендемични видове като рилска иглика.

Натура 2000

Регионът е обхванат от специални защитени зони по Директивата за местообитанията и Директивата за птиците. В контекста на КВД това означава:

- Доставки само от регистрирани стопани с легален произход
- При събиране на диворастващи продукти - разрешителни и количествени лимити
- Оптимизация на транспортните маршрути и обратна логистика на опаковки за намаляване на отпадъка и емисиите

Изисквания за КВД

Тези зони налагат строги режими за опазване, които ограничават стопанските дейности и изискват устойчиво управление на ресурсите в контекста на късата верига на доставки.



Традиции, автентична кухня и фолклор

Традиционни техники и продукти

Регионът пази жива култура на консервиране и съхранение - сушене и зреене на меса (бански старец, сушеница), зимнини (кисело зеле, сушени чушки, лютеници и туршии), млечни продукти от краве, овче и козе мляко, домашни сирена и кашкавали, пчелен мед от планински билки, фасул и картофи от високопланински ниви, билки и горски плодове.



Сушене на меса

Сушенето на месо е традиционен метод за запазване на вкуса и хранителните качества. Месото се осолява и суши на проветриви места, често в планинските райони, където хладният и сух въздух е идеален.

Продукти: Бански старец, сушеница



Зимнини

Консервирането на зеленчуци чрез ферментация, сушене или приготвяне на лютеници и туршии е основна част от традиционната кухня в региона.

Продукти: Кисело зеле, сушени чушки, лютеници и туршии



Млечни продукти

Регионът е известен с млечните си продукти, приготвени от краве, овче и козе мляко, които се произвеждат от местни фермери в подножието на Пирин и Рила.

Продукти: Домашни сирена, кашкавал, кисело мляко

Автентична кухня

Банската кухня е тежка, ароматна и силно сезонна. Емблематични ястия включват: капама (бавнозадушено месо със зеле и ориз), чомлек (агнешко/телешко в глинен съд), катино мезе (задушено месо с гъби), боб в гърне по прашаритски, качамак с местни сирена, баркада и различни баници. Логиката на "Local Food Menu - Банско" следва именно тези рецепти и ги свързва с конкретни производители.

Традиционни техники за съхранение и консервиране на храни

Пиринският край е известен със своите вековни традиции в съхранението и консервирането на храни, които са жизненоважна част от местната култура и кулинария. Тези методи не само осигуряват прехрана през цялата година, но и съхраняват автентичния вкус и характеристики на местните продукти, предавани от поколение на поколение.



Сушене на меса

Един от най-емблематичните методи е сушенето на месо, което използва уникалния планински климат. Свинско, телешко или агнешко месо се осолява обилно и след това се оставя да зрее и суши на чист въздух, често през студените месеци. Този процес развива богат вкус и трайна консистенция.

- **Продукти:** Бански старец, сушеница, луканка.



Приготвяне на зимнини

Есенната реколта се превръща в изобилие от зимнини, които осигуряват витамини и хранителни вещества през студения сезон. Методите включват ферментация (кисело зеле), сушене (чушки, гъби), и приготвяне на консерви (лютеници, туршии, конфитюри) от плодове и зеленчуци.

- **Продукти:** Кисело зеле, сушени чушки, лютеници, туршии.



Производство на млечни продукти

Мандри и малки ферми в региона произвеждат висококачествени млечни продукти от краве, овче и козе мляко. Традиционните рецепти за сирене и кашкавал често включват дълъг процес на зреене, които подобрява вкуса и трайността им. Киселото мляко също е основен продукт.

- **Продукти:** Домашни сирена, кашкавали, извара, кисело мляко.



Диворастящи продукти и пчеларство

Планинските гори и поляни предлагат богатство от диворастящи гъби, горски плодове и билки. Те се събират ръчно и се сушат или консервират за зимна консумация. Пчеларството също е силно развито, като планинският мед е ценен заради уникалния си аромат и лечебни свойства.

- **Продукти:** Планински мед, сушени гъби, билки, горски плодове.

Тези традиционни техники са не само метод за съхранение, но и жива връзка с миналото, която продължава да формира кулинарната идентичност на Пиринския край. Поддържането им е от съществено значение за опазване на местното наследство и предлагане на автентичен кулинарен опит на посетителите.

Емблематични ястия от Банска кухня: Вкусът на планината

Банската кухня е съкровищница от вкусове, отразяващи богатите кулинарни традиции на региона, повлияни от планинската среда и наличните местни продукти. Тя е тежка, ароматна и силно сезонна, като всяко ястие разказва история за издръжливост и кулинарно майсторство. Ето някои от най-емблематичните ястия, които непременно трябва да опитате:



Капама

Капамата е несъмнена кралица на банската трапеза, истински кулинарен шедьовър, който събира в себе си богатството на региона. Приготвя се в глинен съд, като се редуват слоеве кисело зеле, ориз, и различни видове месо - обикновено свинско, телешко, пилешко, бански старец или наденица. Бавното готвене в пещ или фурна позволява на ароматите да се смесят и да създадат несравним вкус.

- **Съставки:** Кисело зеле, свинско, телешко, пилешко, ориз, червено вино, подправки.
- **Връзка с местни продукти:** Използва местно кисело зеле и месни продукти.



Чомлек

Чомлекът е друго традиционно банско ястие, приготвяно бавно в глинен съд. Основната му съставка е агнешко или телешко месо, което се задушава до съвършенство заедно с цели картофи, моркови, лук, домати и червено вино. Резултатът е невероятно крехко месо и ароматен сос, който се топи в устата.

- **Съставки:** Агнешко/телешко месо, картофи, моркови, лук, домати, червено вино, подправки.
- **Връзка с местни продукти:** Включва местно месо от свободно отглеждани животни и планински зеленчуци.



Катино мезе

За разлика от бавно готвените ястия, Катино мезе се приготвя сравнително бързо, но е също толкова вкусно. Представлява задушено свинско или пилешко месо, нарязано на дребни кубчета, в комбинация с гъби, лук и чушки. Често се поднася в горещ сач или глинен съд.

- **Съставки:** Свинско/пилешко месо, гъби (често диви), лук, чушки, вино, подправки.
- **Връзка с местни продукти:** Използват се местни меса и горски гъби от Пирин и Рила.



Боб в гърне по прашаритски

Това е класическо ястие, което демонстрира простотата и богатството на местната кухня. Белият боб се готви бавно в глинен гърне, често с различни зеленчуци и понякога с добавка на сушени меса или наденица за по-плътен вкус. Специфичната прашаритска рецепта подчертава автентичността на местните методи.

- **Съставки:** Бял боб, лук, моркови, чушки, домати, джоджен, сушени подправки.
- **Връзка с местни продукти:** Използва се прочутият бански боб, известен с качеството си.



Качамак

Качамакът е традиционно ястие от царевично брашно, подобно на полента, но с отчетлив местен привкус. Приготвя се от царевично брашно, вода, масло и често се сервира със сирене, кашкавал или пръжки. Консистенцията му варира от гъста каша до по-твърда форма, която може да се реже.

- **Съставки:** Царевично брашно, вода, масло, сирене/кашкавал (или пръжки).
- **Връзка с местни продукти:** Обикновено се използват местно царевично брашно и млечни продукти от Пиринския край.



Баници и баркада

Баниците са неизменна част от българската и банска кухня. Приготвят се от тънки кори (домашни или готови), пълнени с различни плънки - най-често сирене и яйца, но също и тиква (тиквеник), ябълки, праз или месо. Баркадата е по-специфична за региона баница, приготвена с месо, обикновено агнешко или свинско, което придава на ястието изключително богат и наситен вкус.

- **Съставки:** Тестени кори, сирене, яйца, тиква, ябълки, праз, месо.
- **Връзка с местни продукти:** Използват се висококачествени местни млечни продукти и свежи зеленчуци.

Тези ястия не са просто храна, а част от културното наследство на Банско, предавано от поколение на поколение. Всяка хапка е пътешествие през историята и природата на Пиринския край, а свързването им с конкретни местни производители по линията на "Local Food Menu - Банско" гарантира автентичност и подкрепа за местната икономика.



Фолклор, носии и културен календар

Фолклор и носии

Пиринският многогласен напев и хороводните ритми са отличителни. Носиите демонстрират богати шевици и вълнени платове; занаятите (тъкачество, дърворезба, ножарство) са част от локалната идентичност. Включването на живо изпълнение (гайда, кавал, тъпан) по време на гастро-събития засилва автентичното изживяване.

Културен календар и събития

Освен зимния туристически пик, дестинацията се отличава и с лятно-есенни фестивали (напр. музикални и филмови събития в Банско), както и маскарадни традиции в Разложката котловина. КВД може да ги капитализира чрез "фермерски уикенди", уроци по местна кухня и дегустации с участието на производители.

Банско Джаз Фест (1–10 август)

Едно от наи-значимите събития в България, провеждано на площад "Никола Вапцаров". Фестивалът привлича международни и български джаз изпълнители и хиляди посетители.

Връзка с КВД: Организиране на "фермерски уикенди" по време на фестивала, където местни производители предлагат традиционни продукти.

Празник "Уникално Банско" (септември)

Кулинарен празник с демонстрации на традиционни рецепти, дегустации и фолклорна програма.

Връзка с КВД: Специален order cycle, "Local Food Menu празнично издание", QR истории на продукти.

1

2

3

Банско Опера Фест (края на август)

Тридневен фестивал под открито небе, включващ оперни и класически изпълнения на площад "Никола Вапцаров".

Връзка с КВД: Уроци по местна кухня, демонстриращи приготвянето на баници или качамак.

Извод за продукта и стратегията

Извод за продукта

Историята зад всяко ястие (произход на месото/млякото, сорт на боба/картофите, пчелин, билки) е конкурентно предимство. Менютата и маркетингът следва да изтъкват произхода, сезонността и занаятчииските техники.

Произход на съставките

- **Месо:** От регистрирани семейни ферми в подножието на Пирин и Рила
- **Мляко и млечни продукти:** От овче или козе мляко от местни кооперативи
- **Фасул и картофи:** Високопланински сортове от ниви в региона
- **Пчелен мед:** От пчелини в позволени зони извън защитените територии

Сезонност

Банската кухня е силно сезонна, което е конкурентно предимство, тъй като подчертава връзката с природните цикли:

- Зимни ястия с консервирани продукти (кисело зеле, лютеница)
- Есенни ястия с диви гъби, събрани през сезона с разрешителни
- Летни менюта с пресни зеленчуци и билки от местни ниви

Извод за стратегията

Природозащитният контекст и богатата културна идентичност диктуват: нисковъглеродна логистика, минимален отпечатък от опаковки, прозрачност на произхода, приоритет на ферми в близък радиус, както и продуктов асортимент, съобразен със сезонността и правилата за устойчиво ползване на ресурси.

1 Нисковъглеродна логистика

Оптимизиране на транспортните маршрути за доставка на продукти от местни ферми в радиус от 50 - 100 км, за да се намалят емисиите на CO₂.

2 Минимален отпечатък от опаковки

Използване на рециклируеми или многократно използвани опаковки, за да се намалят отпадъците, особено в близост до защитените зони на Натура 2000.

3 Прозрачност на произхода

Пълна проследимост на съставките, за да се гарантира, че не идват от защитени зони на Натура 2000 или националните паркове.



Цели, обхват и операционен модел

Цели и KPI (24 месеца)

30%

Местен произход

В категориите "прясно/
късосезонно"

40+

Сертифицирани
доставчици

Под общ знак за
качество

2

Консолидирани
доставки

Седмично от микро-хъб
с хладилна точка

≥90%

Спазени срокове

≤2% върнати доставки

Обхват и заинтересовани страни

Търсене

- Хотели, механи, бистро/
кафе, социални кухни
- Туроператори и събития

Предлагане

- Млекопроизводители и
мандри
- Месо и колбаси
- Мед/билки
- Зеленчуци/плодове
- Консерви/буркани
- Пекарни
- Напитки

Публични/подкрепящи

- Община Банско
- Паркови администрации
(консултативно)
- Професионални гимназии
- НПО
- Клъстери

Операционен модел на КВД

Учредяване на "Local Food Hub Банско" партньорство между Община, браншови организации, организации на производители и логистичен оператор с управляващ комитет и оперативен екип.

Дигитална платформа и технологични решения

Инициативата "Local Food Hub Банско" ще използва модерна дигитална платформа, за да трансформира веригата за доставки на местни храни. Тази платформа ще свързва производителите директно с потребителите и бизнеса, осигурявайки прозрачност, ефективност и устойчивост. Тя ще бъде гръбнакът на цялата операция, гарантирайки бърз и лесен достъп до автентични продукти от Пиринския край.



Онлайн каталог с местни продукти

Платформата ще предложи подробен онлайн каталог, който представя богатото разнообразие от местни продукти. Всеки продукт ще има профил с висококачествени снимки, детайлно описание, информация за произход (ферма, населено място, методи на производство), сезонност и текущи налични количества. Потребителите ще могат лесно да търсят и филтрират по категория, производител или дори по диетични предпочитания. Целта е да се създаде виртуална витрина на местното производство, която е лесна за навигация и предоставя цялата необходима информация.



Интегрирана система за поръчки и плащания

Платформата ще включва интуитивна система за поръчки, която позволява на клиентите (както индивидуални, така и търговски обекти) да добавят продукти в количката си и да финализират поръчките си с няколко клика. Ще бъдат поддържани различни методи на плащане, включително онлайн разплащания и наложен платеж. Системата ще автоматизира процеса на потвърждение на поръчката и уведомяване на производителите, минимизирайки административната тежест и ускорявайки комуникацията между всички страни.



Проследяване на доставки и логистика

За да осигури максимална ефективност и прозрачност, платформата ще разполага със система за проследяване на доставки в реално време. Потребителите ще получават актуализации за статуса на поръчката си, от момента на приготвяне от производителя до пристигането ѝ. За производителите и логистичния оператор, системата ще предлага инструменти за оптимизация на маршрути, управление на инвентара и мониторинг на ефективността на доставките, поддържайки нисковъглеродна логистика, както е заложено в стратегията.



Свързване на производители и купувачи

Технологичното решение ще действа като пряк мост между местните производители и крайните купувачи. Чрез профилите на производителите и функцията за директна комуникация, платформата ще насърчава доверието и прозрачността. Потребителите ще могат да научат повече за историята зад всеки продукт, да се запознаят с фермерите и техните методи. Това ще създаде по-тясна общност и ще даде възможност за получаване на обратна връзка, допринасяйки за устойчивото развитие на местната икономика.

Тази дигитална инфраструктура ще улесни достъпа до местни продукти, ще подкрепи малките и средни производители и ще засили позицията на Банско като дестинация за устойчив и автентичен туризъм.



Стандарти за качество и сертифициране

За да гарантира автентичността, безопасността и високата стойност на продуктите, инициативата "Local Food Hub Банско" ще въведе строги стандарти за качество и цялостен процес на сертифициране. Това е от ключово значение за изграждането на доверие сред потребителите и за подчертаване на устойчивия характер на местното производство, отговаряйки на заложените цели за прозрачност и спазени срокове.



Изисквания към производителите

Всеки производител, желаещ да се присъедини към мрежата на "Local Food Hub Банско", трябва да отговаря на следните основни критерии:

- **Географски произход:** Продуктите трябва да произхождат от Пиринския край, с приоритет към община Банско и съседните общини.
- **Устойчиви практики:** Насърчават се производители, които прилагат екологично чисти методи на производство, с минимално използване на пестициди и химикали.
- **Хигиена и безопасност:** Спазване на всички национални и европейски норми за хранителна безопасност и хигиена по време на производството и съхранението.
- **Проследяемост:** Производителите трябва да могат да докажат произхода на суровините и процесите на преработка.



Проверка на качеството

Процесът на проверка на качеството ще бъде многостепенен, за да осигури непрекъснат контрол и съответствие със стандартите:

- **Първоначална оценка:** Посещения на място във фермите и производствените съоръжения, за да се оцени спазването на хигиенните и производствени стандарти.
- **Периодични проверки:** Редовни, неанонсирани проверки и вземане на проби от продуктите за лабораторни анализи.
- **Обратна връзка:** Система за събиране на обратна връзка от крайните потребители и търговски обекти относно качеството на доставените продукти.
- **Обучения:** Организиране на обучения за производителите относно добри производствени практики и стандарти за качество.



Изискуеми сертификати

В допълнение към задължителните държавни разрешителни, инициативата ще акцентира на:

- **Официална регистрация:** Всички производители трябва да са регистрирани като земеделски стопани или хранителни оператори.
- **Специфични сертификати:** При наличие на такива, ще се изисква представяне на сертификати за биологично производство, географско указание или други стандарти, които могат да добавят стойност към продукта.
- **Знак за качество "Local Food Hub Банско":** Ще бъде разработен и предоставян уникален за проекта знак за качество, който ще гарантира, че продуктът е преминал всички проверки и отговаря на вътрешните стандарти. Този знак ще бъде визуална гаранция за произход и качество.



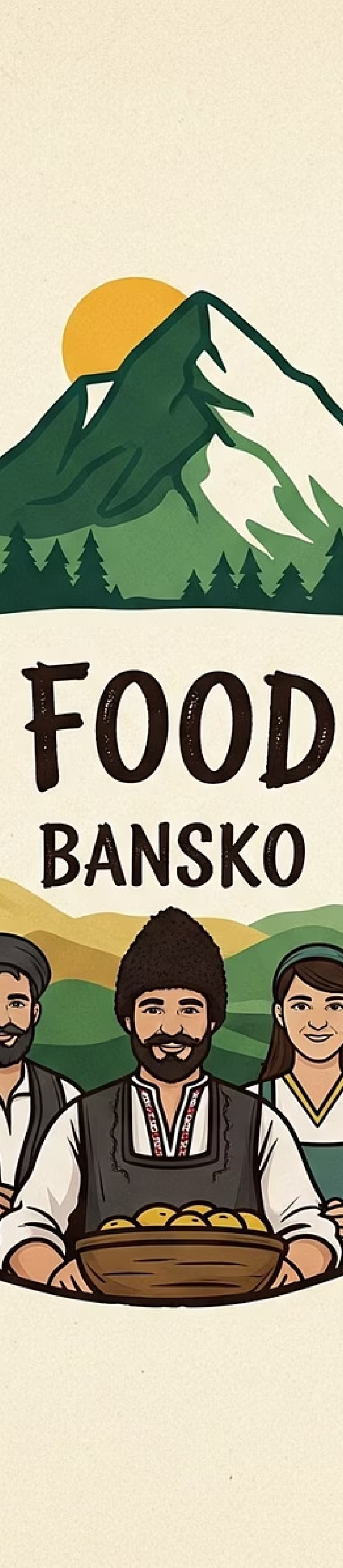
Гарантиране на проследяемостта

Проследяемостта е основен стълб на доверието. Ето как ще бъде осигурена:

- **Дигитална платформа:** Всяка партида продукт ще бъде асоциирана с уникален код в дигиталната платформа, който ще съдържа информация за производителя, датата на производство, съставките и процесите.
- **QR кодове:** Продуктите ще бъдат етикетирани с QR кодове, позволяващи на потребителите да сканират и да получат мигновен достъп до пълна информация за произхода и пътя на продукта до тях.
- **Документация:** Поддържане на стриктна документация за всяка доставка, включително данни за логистиката и условията на съхранение.
- **От фермата до масата:** Целта е да се проследи продуктът от момента на неговото създаване във фермата до крайния потребител, осигурявайки пълна прозрачност.

Прилагането на тези стандарти и процеси на сертифициране ще издигне репутацията на "Local Food Hub Банско" като надежден източник на висококачествени, автентични и устойчиво произведени местни храни.





"Local Food Menu – Банско"

Принципи



Сезонност

Менютата отразяват сезонния цикъл на местните продукти, като се използват пресни съставки през лятото и есента и консервирани продукти през зимата. Това намалява нуждата от внос и подкрепя устойчивото земеделие.



Проследим произход

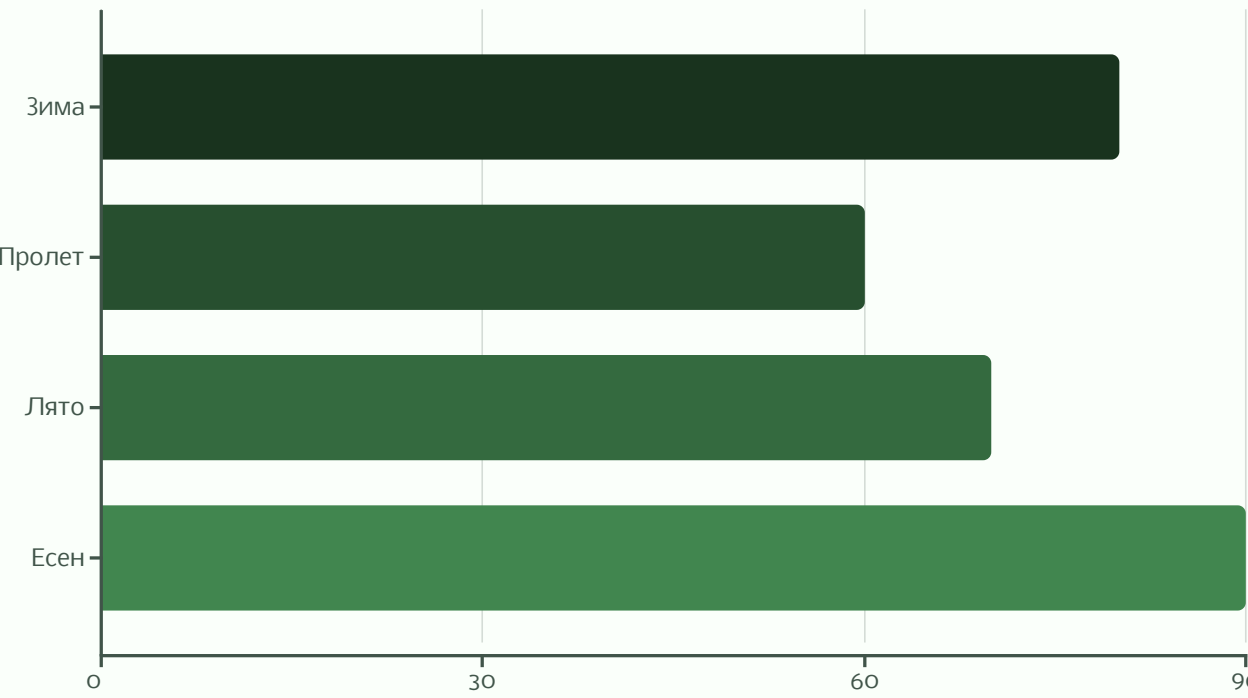
Всички съставки идват от регистрирани стопани в радиус от 50 - 100 км, с документиран произход, за да се избегне добив от защитените зони на Натура 2000 и националните паркове.



Zero waste

Използване на всички части на животните и зеленчуците, както и компостиране на органични отпадъци, за да се намали отпадъкът и да се спазват принципите на устойчивост.

Сезонен кулинарен календар (пример)



Зима

- **Капама:** Бавнозадушено месо с кисело зеле и ориз
- **Чомлек:** Агнешко или телешко в глинен съд
- **Плато сушени меса/сирена:** Бански старец, сушеница
- **Качамак:** Царевично брашно с местни сирена

Пролет

- **Салати с пресни зеленчуци и билки**
- **Агнешко по бански:** Печено агнешко с подправки
- **Кисело мляго/сурови сирена:** От пролетно мляко

Лято/Есен

- **Боб по прашаритски:** Бавно готвен фасул
- **Зеленчуци на жар:** Пресни зеленчуци от ферми
- **Баркада:** Гъста яхния с месо и картофи
- **Катино мезе:** Задушено месо с гъби

Маркиране и комуникация в менюта

Икона "Банско Local" до всяко ястие с $\geq 50\%$ стойност на локални съставки, кратко представяне на стопанството в описанието и таблица с алтернативи/замены по сезон.

Анализ на пазара и конкуренцията в Банско

Разбирането на пазара и конкурентната среда е от съществено значение за успеха и устойчивостта на инициативата "Кулинарни вериги за доставки" (КВД) в Банско. То позволява идентифицирането на възможности, преодоляването на предизвикателства и формирането на ефективна стратегия за позициониране на местните продукти.

Текущо състояние на местните доставчици

Местният пазар на хранителни продукти в Банско и региона се характеризира с наличието на множество малки и средни производители. Те често са семейни ферми, които прилагат традиционни методи на отглеждане и производство, гарантирайки високо качество и автентичност на продуктите. Въпреки това, повечето от тях нямат капацитет за мащабна дистрибуция или маркетинг.

1

Разпокъсаност на предлагането

Липса на централизирана система за събиране и дистрибуция, което затруднява достъпа на по-големи клиенти.

2

Ограничен пазарен обхват

Повечето производители продават директно на краини клиенти или на малки местни магазини, без да достигат до по-големи хотели и ресторанти.

3

Нужда от сертификация

Мнозина не разполагат с необходимите сертификати за качество и произход, изисквани от хотелиерския и ресторантьорския бранш.

Автентичност и уникален вкус

Местните продукти често носят уникален тероар и вкус, които е трудно да бъде възпроизведен от масово произвежданите продукти.

Екологичен отпечатък

Намалените транспортни разстояния водят до по-нисък въглероден отпечатък, което е в съответствие с принципите на устойчив туризъм.

Анализ на търсенето от хотели и ресторанти

Хотелиерският и ресторантьорският сектор в Банско проявяват все по-голям интерес към използването на местни продукти. Тази тенденция е движена от желанието да се предлага автентично кулинарно изживяване, което да отразява местната култура и традиции, и да отговори на нарастващото търсене от страна на туристите за устойчиви и здравословни опции.

Нарастващ интерес към "ферма до маса"

Все повече заведения търсят продукти с ясен произход и история, за да обогатят менюто си.

Търсене на уникалност

Местните продукти и ястия допринасят за диференцирането на туристическия продукт на Банско.

Предизвикателства пред доставките

Основни пречки са непостоянното количество, липсата на единни стандарти и логистични решения.

Свежест и качество

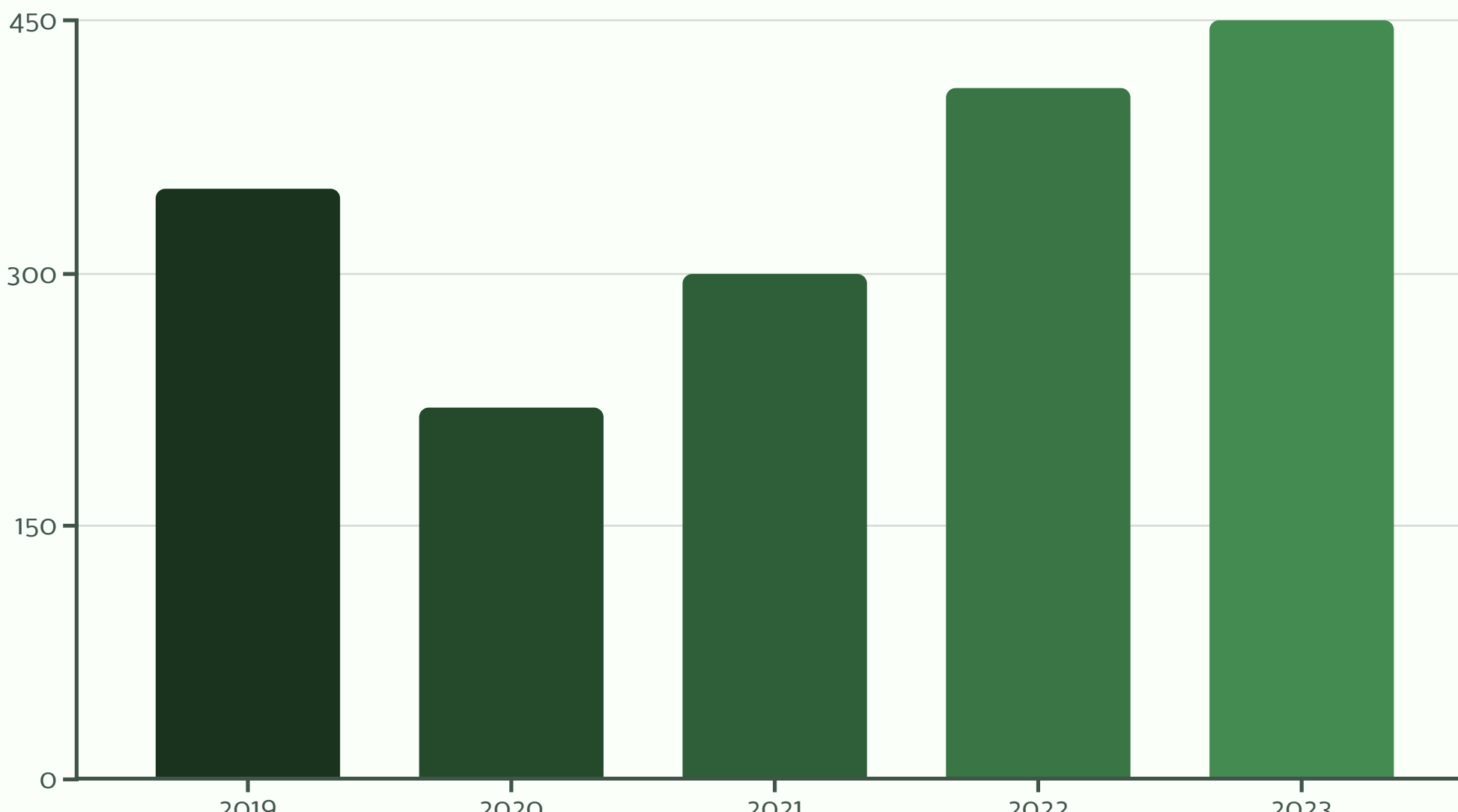
Късата верига на доставки гарантира максимална свежест и запазване на хранителните качества.

Подкрепа за местната общност

Закупуването на местни продукти подкрепя икономиката на региона и запазва традиционните поминъци.

Туристически поток и пазарен потенциал

Банско е една от водещите зимни дестинации в България, но привлича туристи и през летния сезон. Стабилният и нарастващ туристически поток създава огромен пазарен потенциал за местните продукти.



Както показва графиката, броят на посетителите в Банско е във възходяща тенденция след пандемията, достигайки нови върхове. Този стабилен поток от туристи, особено от международни пазари, е идеална аудитория за популяризиране на автентична местна храна и кулинарни преживявания.



Директни продажби

Създаване на фермерски пазари или точки за продажба, където производителите да предлагат продуктите си директно на туристи и местни жители.



Партньорства с хотели и ресторанти

Разработване на устойчиви договори за доставка, които да гарантират постоянни количества и качество за нуждите на туристическия сектор.



Развитие на кулинарния туризъм

Предлагане на дегустации, кулинарни класове, посещения на ферми, които да обогатят туристическото преживяване.



Нишови пазари

Фокусиране върху био продукти, специалитети или традиционни рецепти, които да привлекат специфичен сегмент от туристи.

В заключение, пазарният анализ показва, че въпреки предизвикателствата пред местните доставчици, нарастващото търсене от страна на туристическия сектор и стабилният поток от посетители в Банско създават изключителни възможности за развитието на КВД. Стратегията трябва да се фокусира върху преодоляване на логистичните пропуски и повишаване на осведомеността за предимствата на местните продукти.



Конкурентни предимства на местните продукти от Пиринския край

Продуктите, произведени в региона на Банско и Пиринския край, носят със себе си богатство от уникални качества, които ги отличават на пазара и предлагат значителни конкурентни предимства. Тези предимства са не само кулинарни, но и етични, екологични и социални, което ги прави предпочитан избор за осъзнатите потребители и бизнеса.

1

Автентичност и уникален тероар

Местните продукти са неразривно свързани с характерния тероар на Пиринския край - уникалното съчетание от климат, почви и традиционни методи на отглеждане и производство. Това придава на плодовете, зеленчуците, месата и млечните продукти неповторим вкус и аромат, които не могат да бъдат възпроизведени от масово произвежданите стоки. Консумацията им е преживяване, което разказва историята на региона.

2

Безкомпромисна свежест и качество

Късата верига на доставки, от фермата до масата, гарантира максимална свежест. Продуктите често се берат или произвеждат само часове преди да достигнат до потребителя или ресторанта. Това запазва техните хранителни качества, текстура и интензивен вкус, което е ключово за висококачествената кулинария.

3

Намален екологичен отпечатък

Подкрепата за местни продукти води до значително намаляване на въглеродния отпечатък. Съкратените транспортни разстояния означават по-малко емисии и по-нисък разход на енергия. Това е в пълно съответствие с принципите на устойчив туризъм и отговорно потребление, което става все по-важно за съвременните клиенти.

4

Подкрепа за местната общност

Избирайки местни продукти, потребителите и бизнесът директно подкрепят икономиката на региона. Това осигурява препитание на малките и семейни ферми, запазва традиционни поминъци и допринася за развитието на селските райони. Всяка покупка е инвестиция в благосъстоянието на местното население и съхраняването на културното наследство.

Тези предимства не само обогатяват кулинарното преживяване, но и изграждат мост между туристите и автентичната култура на Банско, превръщайки местните продукти в ключов елемент от туристическото предлагане и устойчивото развитие на региона.

SWOT анализ на инициативата "Кулинарни вериги за доставки" в Банско

Провеждането на детайлен SWOT анализ е критично за идентифицирането на вътрешните предимства и недостатъци, както и на външните възможности и предизвикателства пред инициативата "Кулинарни вериги за доставки" (КВД) в Банско. Този анализ ще послужи като основа за разработване на стратегически решения и устойчив път за развитие.

Силни страни (Strengths)

Близост до защитени територии

Непосредствена близост до Национален парк Пирин и други природни резервати, осигуряващи чиста среда и висококачествени естествени продукти, като билки, гъби и горски плодове.

Богати кулинарни традиции

Банско и региона са известни с уникалната си местна кухня и автентични рецепти, които привличат туристи, търсещи традиционни вкусове. Това дава възможност за предлагане на диференцирани продукти.

Растящ туризъм

Стабилният и нарастващ брой посетители през зимния и летния сезон осигурява голям пазарен потенциал и постоянен потребителски поток за местните продукти и услуги.

Слаби страни (Weaknesses)

Фрагментирани доставчици

Липсва единна, централизирана система за събиране и разпространение на продукцията, което затруднява мащабното сътрудничество с хотели и ресторанти. Производителите често са малки семейни ферми.

Липса на логистична инфраструктура

Недостатъчна или липсваща адекватна логистична мрежа за ефективен транспорт и съхранение на бързоразвалящи се продукти от производителите до крайните потребители в сектора.

Ограничен капацитет и сертификация

Много малки производители нямат достатъчен производствен капацитет, за да задоволят големи поръчки, както и нужните сертификати за качество и произход, изисквани от хотелиерството и ресторантьорството.

Възможности (Opportunities)

Растящо търсене на местни продукти

Повишаващ се интерес от страна на потребителите и бизнеса към здравословни, устойчиви и автентични местни продукти, което създава благоприятна среда за развитие на КВД.

Възможности за ЕУ финансиране

Наличие на европейски фондове и програми, насочени към развитие на селското стопанство, късите вериги за доставки, иновациите и устойчивия туризъм, които могат да подкрепят инициативата.

Развитие на кулинарния туризъм

Потенциал за създаване на нови туристически продукти, свързани с местната кухня - дегустации, кулинарни класове, посещения на ферми, които да обогатят преживяването на туристите.

Заплахи (Threats)

Климатични промени

Непредсказуеми климатични промени, които могат да повлияят на реколтата, добивите и качеството на местната продукция, създавайки несигурност в доставките.

Конкуренция от големи вериги

Нарастваща конкуренция от страна на големи търговски вериги, които предлагат по-ниски цени и утвърдена логистика, макар и за сметка на местното производство и качество.

Регулаторни ограничения в защитените зони

Строги екологични и регулаторни изисквания и ограничения в защитените зони, които могат да затруднят разширяването на определени производствени дейности или събирането на диви продукти.

Този SWOT анализ подчертава ключовите фактори, които трябва да бъдат взети предвид при разработването на стратегията за "Кулинарни вериги за доставки" в Банско, като се акцентира на капитализирането на силните страни и възможностите, минимизирането на слабостите и смекчаването на заплахите.

Детайлен план за внедряване на инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ (КВД) в Банско

Настоящият план представя структурирана пътна карта за поетапното внедряване на инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ (КВД) в Банско, надграждайки извършения пазарен анализ и SWOT анализ. Тои очертава основните фази, времеви хоризонт, ключови дейности, отговорни страни и бюджетни оценки, целящи изграждането на устойчива екосистема за местно производство и потребление.

01

Фаза 1: Подготвителна (Месеци 1-3)

Цел: Създаване на здрава основа за инициативата, мобилизиране на заинтересовани страни и планиране.

- Дейности:**
 - Формиране на координационен съвет с представители на общината, производители, хотелиери и експерти.
 - Детайлно картографиране на местни производители (капацитет, продукти, сертификати) и потенциални купувачи (хотели, ресторанти).
 - Разработване на проектни доклади за кандидатстване по европейски и национални програми за финансиране.
 - Изготвяне на стандартизирани договори и правна рамка за сътрудничество.
 - Разработване на комуникационна стратегия за повишаване на осведомеността.
- Отговорни страни:** Община Банско, местни бизнес асоциации, НПО, консултанти.
- Ключови етапи:** Учреден координационен съвет; Завършено проучване на пазара; Подадени проектни предложения.
- Бюджетна оценка: 30,000 - 50,000 лв.**

03

Фаза 3: Разширяване (Месеци 10-24)

Цел: Мащабиране на инициативата, привличане на нови участници и утвърждаване на пазара.

- Дейности:**
 - Привличане на нови производители и туристически обекти.
 - Развитие и оптимизиране на логистичната инфраструктура (създаване на хъб за събиране и разпределение).
 - Разработване на уеб платформа за поръчки и управление на доставките.
 - Маркетингови кампании за популяризиране на КВД и местните продукти сред туристи и жители.
 - Организиране на кулинарни събития и фестивали.
- Отговорни страни:** Координационен съвет, Община Банско, маркетинг специалисти.
- Ключови етапи:** Над 50% от хотелите/ресторантите използват КВД; Внедрена IT платформа; Проведени успешни събития.
- Бюджетна оценка: 150,000 - 250,000 лв.** (за IT, логистичен хъб, маркетинг, събития).

02

Фаза 2: Пилотна (Месеци 4-9)

Цел: Тестване на операционния модел на КВД в малък мащаб, събиране на обратна връзка и идентифициране на предизвикателства.

- Дейности:**
 - Избор на 5-10 производители и 3-5 хотела/ресторанта за пилотен етап.
 - Подписване на първите договори за доставка.
 - Внедряване на опростен логистичен модел (събиране, транспорт, съхранение).
 - Провеждане на обучение за производители относно стандарти за качество и опаковка.
 - Редовни срещи за обратна връзка и адаптиране на процесите.
- Отговорни страни:** Координационен съвет, избрани производители и партньори.
- Ключови етапи:** Функциониращи пилотни доставки; Първи анализ на резултатите; Идентифицирани слаби места.
- Бюджетна оценка: 70,000 - 100,000 лв.** (за логистика, обучение, начални инвестиции).

04

Фаза 4: Устойчивост и развитие (Месеци 25+)

Цел: Осигуряване на дългосрочна жизнеспособност и постоянно развитие на КВД.

- Дейности:**
 - Мониторинг и оценка на ефективността на КВД.
 - Развитие на партньорства с други региони и туристически дестинации.
 - Разширяване на продуктовата гама (например, включване на занаятчииски изделия).
 - Непрекъснато обучение за производители и купувачи (иновации, стандарти).
 - Търсене на нови пазари и експортни възможности.
- Отговорни страни:** Управително тяло на КВД, всички заинтересовани страни.
- Ключови етапи:** Финансова самодостатъчност на КВД; Признание като водещ модел за местни вериги; Нови продуктови линии.
- Бюджетна оценка: 50,000 - 100,000 лв./год.** (за поддръжка, иновации, разширяване).



Co-funded by
the European Union

Времеви график и ключови дейности

1-2	Подготвителна	Формиране на КС, първи проучвания, анализ на капацитет.	Община Банско, НПО	Утвърден КС, база данни с производители.
3	Подготвителна	Разработване на правна рамка, подаване на проектни предложения.	Юристи, Община	Готови договори, заявки за финансиране.
4-5	Пилотна	Избор на пилотни участници, подписване на договори.	КС, производители, хотелиери	Стартирали първи доставки.
6-9	Пилотна	Оперативно тестване на логистика, обучение, събиране на обратна връзка.	КС, логистични партньори	Анализ на пилотния етап, корекции в модела.
10-15	Разширяване	Привличане на нови партньори, планиране на логистичен хъб.	КС, маркетинг екип	Значително увеличен брой участници.
16-24	Разширяване	Внедряване на IT платформа, маркетингови кампании, събития.	IT екип, маркетинг, КС	Активна платформа, разпознаваемост на КВД.
25+	Устойчивост	Постоянен мониторинг, търсене на нови пазари, разширяване на асортимента.	Управително тяло на КВД	Финансова устойчивост, утвърдена марка.

Този детайлен план предоставя ясна структура и път за действие, които да гарантира успешното и устойчиво развитие на инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ в Банско, максимизирайки ползите за местната икономика и туристическия сектор.

Финансов Модел и Бюджет на Инициативата „Кулинарни Вериги за Доставки“

Успехът и дългосрочната жизнеспособност на инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ (КВД) в Банско зависят в голяма степен от стабилен и добре планиран финансов модел. Настоящият раздел представя подробна разбивка на очакваните разходи, потенциалните източници на финансиране, прогнозираните приходи и стратегията за постигане на финансова устойчивост. Целта е да се осигури прозрачност и да се гарантира ефективно управление на ресурсите на всеки етап от развитието на КВД.



Очаквани Разходи

Детаилна оценка на капиталовите и оперативни разходи по фази на изпълнение.



Източници на Финансиране

Комбиниран подход, включващ европейски, национални и частни средства.



Прогнозни Приходи

Монетизационни стратегии и потенциал за генериране на собствени средства.

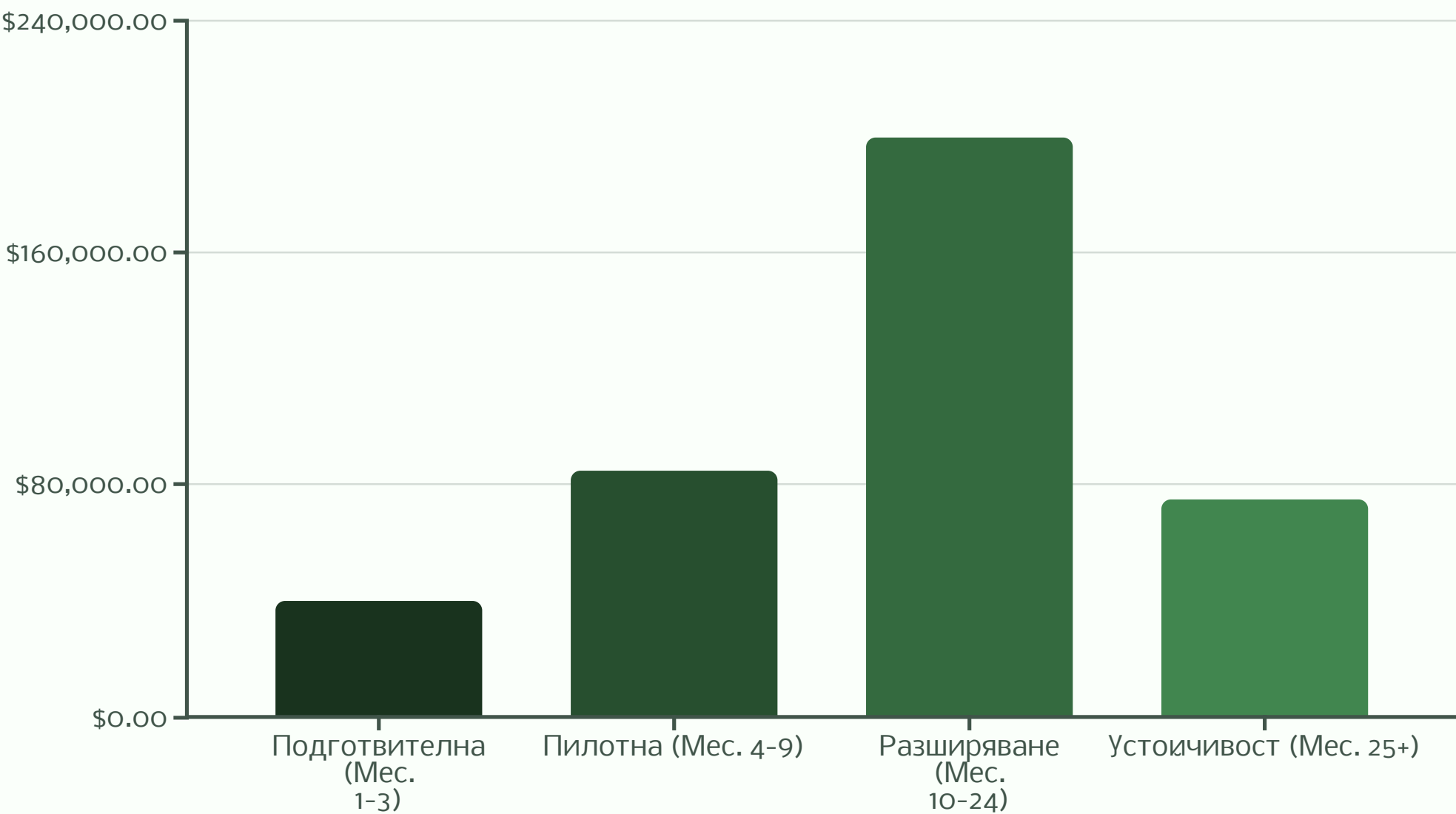


Финансова Устойчивост

План за дългосрочна жизнеспособност и самодостатъчност на инициативата.

Разбивка на Разходите

Разходите за внедряване на КВД са разпределени по четири основни фази, както е описано в плана за изпълнение. Те включват както еднократни инвестиции, така и текущи оперативни разходи:



По-долу е представена по-детайлна категоризация на разходите, сумирани за първите 24 месеца:

Категории Разходи:

- Административни и координационни:** 75,000 лв. (персонал, офис, комуникации)
- Логистика и инфраструктура:** 120,000 лв. (създаване на хъб, транспортни средства, поддръжка)
- ИТ и технологично развитие:** 80,000 лв. (разработка на уеб платформа, поддръжка, софтуер)
- Маркетинг и популяризация:** 55,000 лв. (кампании, събития, материали)
- Обучения и развитие на капацитет:** 30,000 лв. (семинари, уъркшопи за производители и купувачи)
- Правни и консултантски услуги:** 20,000 лв. (договори, сертифициране, експертизи)
- Непредвидени разходи:** 15,000 лв. (10% от общите разходи, за покриване на неочаквани ситуации)

Обща прогнозна сума за първите две години:

395,000 лв.



Източници на Финансиране

За обезпечаване на бюджета се предвижда комбиниран подход, включващ както публични, така и частни източници:



ЕС Фондове

Приоритет ще бъде кандидатстването по **Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони (ЕЗФРСР)** за подкрепа на местни производители и изграждане на логистична инфраструктура, както и Оперативни програми като **„Иновации и конкурентоспособност“** за развитие на ИТ платформата и маркетинг.



Национални Програми

Възможности за финансиране от Министерството на земеделието, Министерството на туризма и други национални фондове за подкрепа на малки и средни предприятия, иновации и устойчиво развитие.



Частни Инвестиции и Партньорства

Привличане на средства от местни хотелиери и ресторантьори, заинтересовани от директни доставки, както и отговорни корпоративни партньори по линия на **корпоративна социална отговорност (КСО)**.



Общински Бюджет

Първоначална подкрепа от Община Банско за покриване на административни разходи, учредяване на структури и съфинансиране на европейски проекти.

Очаквани Приходи и Модел за Устойчивост

За да се гарантира дългосрочната устойчивост на КВД, се предвиждат следните източници на приходи, които да намалят зависимостта от външно финансиране:

- Такси за участие/абонамент:** Въвеждане на годишна такса за местни производители и туристически обекти, която да покрива оперативни разходи за платформа, координация и маркетинг. Таксата ще бъде диференцирана според обема на дейност.
- Процент от транзакциите:** Малък процент (напр. 2-5%) от стойността на осъществените сделки през платформата, които да се използва за поддръжка на системата и логистиката.
- Допълнителни услуги:** Предлагање на платени услуги като сертифициране на продукти, специализирани обучения, консултации за маркетинг и опаковки, или участие в кулинарни фестивали и събития.
- Спонсорства и дарения:** Привличане на спонсори за конкретни събития или проекти, свързани с популяризирането на местната кухня и продукти.

След достигане на Фаза 4 (Устойчивост), целта е КВД да постигне финансова самодостатъчност, като генерира достатъчно собствени приходи за покриване на оперативните разходи и инвестиции в развитие. Реинвестирането на печалбите ще бъде насочено към подобряване на логистиката, разширяване на пазарния обхват и развитие на нови продуктови линии, осигурявайки непрекъснат растеж и ползи за всички участници във веригата.





Карта за управление на рисковете и мерки за митигация

Всяка инициатива, особено такава с фокус върху изграждането на нови екосистеми, е изложена на определени рискове. Тази карта идентифицира основните потенциални рискове за инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ (КВД) в Банско, оценява тяхната вероятност и потенциално въздействие, и предлага конкретни мерки за митигация, както и общ план за непредвидени обстоятелства. Целта е да се осигури устойчивост и непрекъснатост на проекта, минимизирайки негативните последици от неблагоприятни събития.

Представените рискове са категоризирани за по-лесно възприемане и управление, като за всеки от тях са предвидени превантивни мерки и стратегии за намаляване на въздействието.

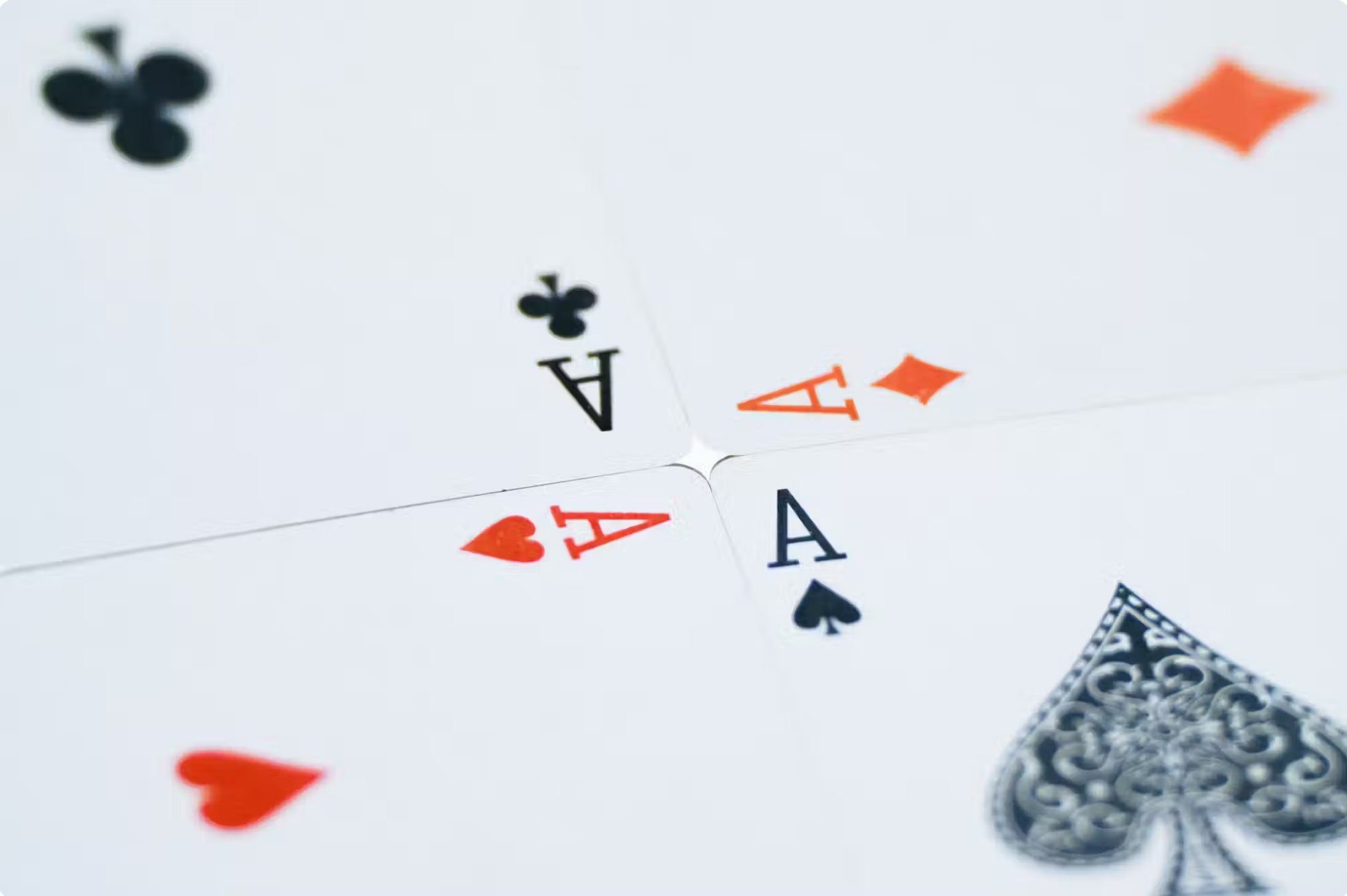
1	Логистични рискове Риск: Проблеми с транспорта и съхранението, водещи до закъснения или разваляне на продукти. Вероятност: Средна Въздействие: Високо Мерки за митигация: - Диверсификация на транспортните партньори и редовна поддръжка на превозни средства. - Инвестиция в подходящи складови съоръжения и хладилни помещения. - Въвеждане на системи за проследяване на пратки и контрол на температурата. - Разработване на оптимизирани маршрути за доставки.
2	Финансови рискове Риск: Недостатъчно финансиране или проблеми с паричния поток, забавени плащания. Вероятност: Средна Въздействие: Високо Мерки за митигация: - Диверсифициране на източниците на финансиране (ЕС фондове, национални програми, частни инвестиции). - Поддържане на строг бюджетен контрол и създаване на фонд за непредвидени разходи. - Ясни договори за плащане с клиентите и стимули за ранно плащане. - Редовен мониторинг на финансовите показатели и прогнозиране на паричния поток.
3	Регулаторни рискове Риск: Промени в законодателството, касаещи хранителни стандарти, лицензиране или данъци. Вероятност: Ниска до средна Въздействие: Високо Мерки за митигация: - Редовно консултиране с правни експерти и слеене на промените в нормативната уредба. - Провеждане на обучения за производители и екип относно нови стандарти за безопасност и хигиена. - Поддържане на гъвкавост в операциите, за да се адаптират към новите изисквания.
4	Климатични и природни рискове Риск: Лоши метеорологични условия, суши, наводнения, засягащи производството и доставките. Вероятност: Средна Въздействие: Високо Мерки за митигация: - Поддържане на диверсифицирана база от производители в различни микрорегиони, където е възможно. - Създаване на запаси от основни продукти при благоприятни условия. - Застраховане на реколтата и имуществото на производителите (при възможност). - Разработване на алтернативни планове за доставка при нарушени транспортни връзки.
5	Пазарни рискове Риск: Ниско търсене на местни продукти, силна конкуренция, промени в потребителските предпочитания. Вероятност: Средна Въздействие: Средно Мерки за митигация: - Активни маркетингови и промоционални кампании за популяризиране на местните продукти. - Провеждане на дегустации и кулинарни събития. - Събиране на обратна връзка от потребители и адаптиране на продуктовата гама. - Изграждане на силни партньорства с хотелиери и ресторантьори за гарантиран пазар.
6	Оперативни рискове Риск: Проблеми с качеството на продуктите, недостиг на работна ръка, технологични сривове. Вероятност: Средна Въздействие: Средно Мерки за митигация: - Въвеждане на строг контрол на качеството на всички етапи. - Провеждане на редовни обучения за производители и персонал. - Инвестиции в надеждни ИТ системи и резервни копия на данни. - Привличане и задържане на квалифицирани кадри чрез атрактивни условия.

План за непредвидени обстоятелства

В допълнение към конкретните мерки за митигация, инициативата ще разработи общ план за непредвидени обстоятелства, които да гарантира бърза и адекватна реакция при възникване на неочаквани кризи. Този план ще включва:

- Идентифициране на ключови екипи:** Определяне на екип за управление на кризи с ясни роли и отговорности.
- Комуникационна стратегия при кризи:** Дефиниране на канали за комуникация с всички заинтересовани страни (производители, купувачи, медии) по време на криза.
- Резервни опции и алтернативи:** Поддържане на списък с алтернативни доставчици, транспортни маршрути и методи за съхранение.
- Симулации и обучения:** Провеждане на периодични тренировки и симулации за проверка на ефективността на плана.
- Постоянно наблюдение:** Редовен преглед и актуализиране на плана за рискове въз основа на променящата се среда и натрупания опит.

Ефективното управление на рисковете е ключово за дългосрочния успех на инициативата КВД. Чрез проактивно идентифициране и прилагане на адекватни мерки за митигация, ще се изгради по-устойчива и надеждна верига за доставки, която ще допринесе за икономическия растеж и туристическата привлекателност на Банско.





Карта за мониторинг, оценка и показатели за успех

За да гарантира дългосрочния успех и устойчивост на инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ (КВД) в Банско, е от съществено значение да се установи стабилна система за мониторинг, оценка и обратна връзка. Тази карта представя основните показатели за напредък (KPIs), методите за събиране на данни, честотата на отчетност и системата за обратна връзка, както и дългосрочните цели за устойчивост. Чрез системно проследяване и анализ на тези елементи, ще можем своевременно да идентифицираме силните страни и предизвикателствата, да взимаме информирани решения и да адаптираме стратегията си, за да постигнем максимални ползи за местната икономика и туристическия сектор.

Ключови показатели за напредък (KPIs)

Следните KPIs ще служат като измерители за ефективността и въздействието на инициативата:

Процент местни продукти в менютата

Измерва дела на продуктите, произведени в региона, които се използват от местните хотели и ресторанти. Целта е постоянно увеличаване на този процент.

Брой сертифицирани доставчици

Следи броя на местните производители, които са получили необходимото сертифициране за качество и безопасност на продуктите си, отговарящи на стандартите на инициативата.

Обем на продажбите на местни продукти

Проследява общата стойност и количество на продадените местни продукти чрез веригите за доставки, което отразява икономическото въздействие върху местните производители.

Удовлетвореност на клиентите (хотелиери/ресторантьори)

Оценява нивото на удовлетвореност на краините потребители от качеството на продуктите, надеждността на доставките и обслужването. Измерва се чрез анкети и директна обратна връзка.

Удовлетвореност на производителите

Измерва удовлетвореността на местните производители от участието им в инициативата, от достъпа до пазари и от условията за сътрудничество.

Методи за събиране на данни и честота на отчетност

Данните за горепосочените KPIs ще се събират систематично, като се използват различни методи:

- Финансови отчети:** Месечни и тримесечни справки за обем на продажби и приходи от местни продукти.
- База данни на доставчиците:** Редовно актуализиране на информацията за сертифицирани производители и асортимента им.
- Анкети и интервюта:** Периодични проучвания сред хотелиери, ресторантьори и производители (на тримесечна база) за оценка на удовлетвореността.
- Доклади за доставки:** Проследяване на произхода на продуктите и техния обем в системата.

Отчетността ще бъде месечна за оперативните данни (обем продажби, брой доставчици) и тримесечна за стратегическите показатели (удовлетвореност, процент местни продукти). Годишен обобщен доклад ще бъде представян на всички заинтересовани страни.

Система за обратна връзка

Ефективната обратна връзка е жизненоважна за непрекъснатото подобрене. Ще се въведе многоканална система за обратна връзка, включваща:

- Онлайн платформа:** Дигитален портал за подаване на предложения, оплаквания и запитвания от всички участници.
- Редовни срещи:** Ежемесечни срещи с ключови партньори (хотелиери, ресторантьори) и тримесечни срещи с група производители.
- Анкети и фокус групи:** Провеждане на целеви проучвания за специфични аспекти на инициативата.
- Гореща линия:** Възможност за директна комуникация при спешни казуси.

Дългосрочни цели за устойчивост

Отвъд краткосрочните показатели, инициативата КВД се стреми към постигане на следните дългосрочни цели за устойчивост:

- Самофинансиране:** Постигане на финансова независимост и намаляване на зависимостта от външни грантове.
- Разширяване на обхвата:** Включване на повече местни производители и разширяване на асортимента от предлагани продукти.
- Повишаване на местния капацитет:** Подпомагане на производителите да подобрят качеството, хигиената и ефективността си.
- Разпознаваемост на марката:** Изграждане на силен бранд за местните продукти от Банско, които да повиши тяхната стойност и търсене.
- Модел за други региони:** Утвърждаване на инициативата като успешен модел, който може да бъде възпроизведен и в други български региони.

Чрез непрекъснат мониторинг, обективна оценка и адаптивна стратегия, инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ ще допринесе за изграждането на силна, устойчива и взаимноизгодна екосистема между местните производители и туристическия сектор в Банско.

Обобщение и следващи стъпки

Инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ (КВД) в Банско представлява стратегически подход за изграждане на устойчива и взаимноизгодна екосистема между местните производители и туристическия сектор. Чрез насърчаване на директни връзки, гарантиране на качество и подкрепа за местната икономика, КВД цели да трансформира кулинарния пейзаж на региона, предлагайки автентични преживявания за посетителите и нови възможности за развитие на местните общности. Представената стратегия обхваща ключови аспекти като управление на качеството, логистика, управление на риска и система за мониторинг и оценка, за да осигури дългосрочен успех и адаптивност.

Очаквани ползи за заинтересованите страни



За местните производители

- По-голям и сигурен пазар за техните продукти.
- Повишени приходи и икономическа стабилност.
- Достъп до обучения и сертификации за подобряване на качеството.
- Признание и изграждане на силен местен бранд.



За хотелиерите и ресторантьорите

- Достъп до свежи, висококачествени и автентични местни продукти.
- Възможност за създаване на уникални кулинарни менюта с регионален характер.
- Подкрепа за местната общност и утвърждаване на социална отговорност.
- Повишена удовлетвореност на клиентите чрез предлагане на автентични вкусове.



За туристите

- Неповторимо гастрономическо преживяване.
- Възможност да опитат автентични местни продукти и ястия.
- По-дълбока връзка с културата и традициите на Банско.
- Принос към устойчивия туризъм и местната икономика.



За община Банско и региона

- Стимулиране на местната икономика и създаване на нови работни места.
- Укрепване на имиджа на Банско като водеща гастрономическа дестинация.
- Подобряване на инфраструктурата и логистиката.
- Насърчаване на устойчиви практики в земеделието и туризма.

Призив за действие и следващи стъпки

Успехът на инициативата КВД зависи от активното участие и сътрудничество на всички заинтересовани страни. Призоваваме местните производители, хотелиери, ресторантьори, общинска администрация и местни организации да се включат в реализацията на този проект, който има потенциал да донесе значителни ползи за целия регион.

Предлагаме следните конкретни стъпки за незабавно стартиране на проекта:

1. **Формиране на работен комитет:** Създаване на междуведомствен работен комитет, включващ представители на общината, местния бизнес, производители и експерти, за координация и управление на инициативата.
2. **Детайлно планиране:** Разработване на подробен оперативен план с времеви рамки, отговорности и конкретни дейности за първата фаза на проекта.
3. **Пилотна програма:** Стартиране на пилотна програма с ограничен брой производители и хотелиери/ресторантьори за тестване на модела и събиране на първоначални данни.
4. **Обучения и семинари:** Провеждане на обучителни семинари за производители относно стандартите за качество, хигиена и логистика, както и за хотелиери/ресторантьори относно ползите от местните продукти.
5. **Информационна кампания:** Разгръщане на широка информационна кампания за популяризиране на инициативата сред всички заинтересовани страни и обществото.

Контактна информация

Ако сте заинтересовани да станете част от инициативата „Кулинарни вериги за доставки“ или имате въпроси и предложения, моля свържете се с нас:

- **Имейл:** raya.k.valkova@gmail.com
- **Телефон:** +359 885 331 565
- **Адрес:** ул. "Неофит Рилски" 52, 2770 Банско
- **Уебсайт:** <https://banskochichin.com/>
- **Facebook:** <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063755161904>

За конкретни запитвания:

- **За производители - регистрация:** raya.k.valkova@gmail.com
- **За хотели и ресторанти:** raya.k.valkova@gmail.com
- **За медии и PR:** raya.k.valkova@gmail.com

Очакваме вашето активно участие, за да изградим заедно едно по-добро и устойчиво бъдеще за Банско!



Co-funded by
the European Union