

ПРЕДИСТОРИЯ



Всяка известна кухня по света е уникален икономически инструмент за развитие страната или региона си. Най-популярните от тях предоставят значителни доходи на голям брой малки, средни и големи предприятия - ресторанти, точки за street-food, търговци на дребно на храни и вино, производители на храна, на кухненско/готварско оборудване, хотели, ферми, рибни предприятия, пекари и производители на сирене, винарни, логистични и търговски компании, круизни компании и др.

Великата кухня носи на своя регион световна разпознаваемост, увеличава БВП чрез износ на местни храни и напитки и привлича устойчиви потоци от туристи.

**Кухнята е уникален икономически инструмент...
Осигурява значителен доход... Увеличава БВП**

Проучване, проведено от експертите ни през 2016-2017г. разкри, че нито една от страните по Черноморското крайбрежие не влиза в топ 30...50 в класацията на най-добрите кухни в света. Освен това, изследването показва, че Черноморската кухня (Black Sea Cuisine), като име присъства в представите на повечето потребители, но запитаните не могат да посочат, кои точно блюда включва тя и какви са нейните отличителни характеристики.

Беше очевидно че единствено международното сътрудничество и консолидирането на усилията около концепцията за един всеобхващащ бранд Black Sea Cuisine може да предостави ключ към икономически успех в региона.

**концепция за един...
общ бранд Black Sea Cuisine**

За да се постигне статус на завършена и различима категория, Black Sea Cuisine трябва да бъде преформатирана в съзнанието на потребителите и да бъде отразена в концептуални документи. Необходимо бе да се направи ясно позициониране на бранда Black Sea Cuisine и да се подходи стратегически при неговото промотиране.

За това ние разработихме и стартирахме Програмата за развитие и популяризиране на Черноморската кухня, чиято първата стъпка бе фокусирана върху създаване на обща база данни от ястия и продукти, типични за черноморското крайбрежие.

**създаване на обща база
данни от ястия и продукти**

За реализация на Програмата през 2018 бе създаден Международен изпълнителен трансбрегови комитет с представителства в България, Грузия, Русия, Турция и Украйна. Всеки един от членовете на изпълнителния комитет притежава международни бизнес умения и дългогодишен управленчески опит. Всички ни експерти са микс от културни и образователни традиции.

СТРАТЕГИЯ



Мисията ни е да развием и предложим на крайните потребители, на малките, средни и големи предприятия, различим и завършен бранд Black Sea Cuisine и да го направим разпознаваем и предпочитан по целия свят.

разработване и предлагане... **на различим и завършен бранд**

Потенциалната очаквана международна целева аудитория на Бранда да надвишава 500 милиона крайни потребители.

Стратегията на Бранда Black Sea Cuisine не се базира върху събирането на широк кръг ястия, напротив, целта е чрез внимателна маркетингова селекция да бъдат подбрани само онези, които имат шанса за международен успех.

Брандинг стратегия... **внимателна маркетингова селекция**

Крайната цел е чрез интензивни дейности за популяризиране, брандът Black Sea Cuisine да се позиционира в топ 12-15 на най-разпознаваемите кухни към края на 2025г.

Текущата цел е, до края на 2020г. да се приключи със селекцията на най-продаваемите ястия от Общата база данни и да формира Кратко интегрирано меню (SIM) като безспорно ядро на бранда Black Sea Cuisine.

.Краткото интегрирано меню... **безспорно ядро на... Бранда**

Широкото проучване, което завършихме през март 2020г. ни позволи да съберем в Обща база данни всички типични ястия и регионални продукти от причерноморската зона. Базата данни съдържа повече от 650 наименования, като покрива крайбрежната зона на крайморските страни: България, Русия, Турция, Украйна, Грузия, Молдова и Румъния.

Базата данни съдържа повече от 650 наименования

Проучването потвърди, че би било невъзможно потребителите да разпознаят и запомнят стотици продукти и ястия от базата данни. Според анализите ни, брандът трябва да включва не повече от 50 ястия и 25 регионални продукта.

Невъзможно за потребителите е да разпознаят и запомнят... **не повече от 50 ястия и 25 регионални продукта**



СЛЕДВАЩИ СЪПКИ

Очевидно е, че решаващо за успеха на брендирането на Black Sea Cuisine ще бъде изпълнението на следните 3 етапа:

1. Редуциране на базата данни до най-продаваемите ястия от гледна точка на маркетинга, за формиране на Краткото Интегрирано меню (SIM) и извеждането на Символите на бранда. Създаването на Рецептурен справочник като наръчник с подсказки за професионални шеф готвачи и непрофесионалисти - ентузиастични. Дори на този ранен етап брендът може да донесе ползи на голям брой заинтересовани лица, включително франчайз ресторантите на Black Sea Cuisine, търговци на street-food, производители на храна и вино, търговци и др.

формирането на Краткото Интегрирано Меню... извеждане на бренд символи

2. Развитие на Международен клъстер „Black Sea Cuisine“ с широк обхват заинтересовани лица в частност: ресторанти, хотели, ферми, производители на регионални продукти, рибовъдни и рибопереработвателни предприятия, пекари и производители на сирене, винарни, логистични и търговски компании, образователни и обучаващи институции, туроператори, авиопревозвачи, рент а кар и др.

Членството в клъстера е отворено за заинтересованите лица не само от причерноморските страни България, Грузия, Молдова, Русия, Румъния, Турция и Украйна, но също и от други държави, споделящи философията и целите на проекта.

Международен клъстер на Black Sea Cuisine членството е отворено

3. Създаване на общо събитие - Гала вечеря на Black Sea Cuisine, излъчвана онлайн чрез социалните медии в 100 ресторанта от крайбрежната зона и в столиците на крайбрежните страни, като официален старт на кампанията по популяризиране на фестивали, панаири, гала вечери, мастер класове, дегустации и др., насочени за формиране на световна разпознаваемост на бранда.

Общото събитие... Гала вечерята на Black Sea Cuisine ... официален старт на промоционалната кампания

