

## Дискусия по казус за реструктуриране на микро бизнес за производство на лютеница

### Описание на казуса

В къща в едно българско село до голям регионален център семейство е закупило къща с два декара двор.

В него саят предимно домати, чушки, краставици и други зеленчуци. Зеленчуците се продават в пряно състояние на фермерските или открити пазари, предимно в региона.

Останалото произведено количество чушки и домати се преработва при домашни условия в лютеница, която много е търсена от местните хора и в града. В производството на лютеница е включено цялото семейство – двамата родители и трите деца на различна възраст. Основни етапи на преработката на зеленчуците в лютеница включват:

1. Бране на зеленчуците, сортиране и измиване;



2. Изпичане на чушките на тенекия на двора, обелване и смилане;



3. Опечените чушки се обелват и смилат



Дискусия по казус за реструктуриране на микро бизнес за преработка на зеленчуци



4. Нарязване и смилане на домати;



5. Готовата доматиена смес се слага в тава и се изварява, докато се изпари водата. След това се добавят чушките, солта и захарта на вкус и олио, колкото поеме. Пържи се до готовност, с постоянно бъркане.



6. Готовата лютеница се сипва в буркани, които се стерилизират в казан на двора за 25 минути.
7. Готовата лютеница в бурканите се съхраняват в мазето на къщата на дървени рафтове с капачките надолу за 2-3 дни.
8. След това им се поставя ръчно изработен етикет и се подреждат на рафтовете.



### **Предлагани промени**

Поради разширяване на производството и повишеното търсене на продукта, семейството купува съседния парцел, на който иска да изгради малко цехче за производство на лютеница с площ около 20 кв. м., но като запази съществуващата технология, така че готовата лютеница да има същият прекрасен вкус, както домашната, но да повиши хигиената и изпълни всички предписания на законодателството. По този начин ще легализира бизнеса си и ще повиши печалбите си.

Собственикът е искал помощ от ОДБХ, но от там му отказали с мотива, че не се занимават с такива малки производства. От една фирма за оборудване за консервната промишленост са му предложили да му поставят в двора цяло мобилно цехче за консервиране на зеленчуци, но собственикът се опасява, че по този начин няма да запази уникалният вкус на своята лютеница. Основната му задача е, от една страна да модернизира производството и да повиши хигиената на различните етапи, а от друга да запази уникалността на продукта. В бъдеще иска да развие и интернет продажби.

### **Задача на курсистите**

Вземайки под внимание по-горе описаният казус, и на база на наученото в курса, Вашата задача ще бъде, заедно с мен и координаторите, да помислим какво да препоръчаме на собственика за да постигне своята цел.

Отправни точки за решаване:

1. Вид на законодателството , което трябва да се спазва;
2. Това първично производство ли е или не?
3. Да се дискутира диаграмата на поточността и какво е необходимо да се вземе под внимание от законодателството за да се минимизират рисковете от кръстосано замърсяване на различните производствени етапи.
4. Ще се въвежда ли HACCP системата в нейната цялост или ще се използват облекченията за улесняване и гъвкавост при прилагането на системите за управление на безопасността на храните в микропредприятията.
5. Предложете ККТ в процеса и как ще ги контролираме ?
6. Каква отчетност и документация бихме предложили?

Клипче на подобен цех: <https://www.youtube.com/watch?v=B-jhdlCnUh8>