

В края на месеца ще отбележим

Деня на хранително- вкусовата промишленост в България

По традиция в края на ноември отбелязваме Деня на хранително-вкусовата промишленост. Тържествена вечеря, специално подготвена програма и много настроение ще събере български производители на храни с контролни органи, представители на различни професионални неправителствени организации, ведомства и медии, за да вдигнем чаши за постигнатите успехи през годината и за спорните ни дни занапред.

Както винаги професионалният празник ще бъде съпроводен от национална научно-практическа конференция, в която ще се включат различни специалисти, научни работници и мениджъри от бранша. Темата, на която се спряхме тази година, е провокирана от новостите в индустрията:

“БЪДЕЩЕТО НА ХРАНАТА”

Очакваме Ви на 19 ноември 2019 г.
в „Парк хотел Москва”, София -
зала „Европа“, начало: 10 часа

Подробности за събитието - на стр. 9

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Ануга - на 100 години
Най-голямото и важно
световно изложение на храни
и напитки в Кьолн - 2019

2

Дванадесета национална
младежка научно-практическа
конференция „Иновациите в
хранително-вкусовата
промишленост - проблеми и
перспективи“

5

СХП Ви кани на
традиционния Ден на
хранително-вкусовата
промишленост в България

9

ЕДИНАДЕСЕТИ национален
конкурс „Хранително-
вкусовата промишленост в
България - нови продукти и
технологии - 2019 г.“

12

Десети национален симпозиум
“Европейски и световни
предизвикателства за
българските производители на
храни и напитки“

14

Предколедно очарование
Прага, Дрезден, Будапеща
и Братислава

16

Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 3



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 6



на стр. 6



на стр. 8



на стр. 15

Ануга – на 100 години

Най-голямото и важно световно изложение на храни и напитки в Кьолн - 2019

Над 7 500 изложители от 106 държави – така изглеждаха цифрите от тазгодишното 35-то издание на най-голямото и най-важното световно изложение на храни и напитки в Кьолн (от 5 до 9 октомври). Любопитното и екзотичното обаче не могат да бъдат обхванати от статистиката, а на “Ануга” те са въпрос на чест.

С над 170 000 търговски посетители от 201 страни и около 7500 изложители от 106 държави, панаирът постави нови рекорди. Делът на чуждестранните изложители е почти 90 процента, а делът на чуждестранните посетители - 75 процента. Изложители от цял свят представиха целия спектър от световни продукти в десет търговски изложения под един покрив.

“Непрекъснатият растеж на броя на търговските посетители и изложители потвърждава отличното международно положение на Ануга като най-важната бизнес платформа в индустрията. Този рекорден резултат означава, че продължаваме да пишем историята на успеха на Ануга през 100-годишнината му. Няма друго събитие, което обединява търсенето и предлагането толкова ефективно на толкова високо ниво на качество, както тук в Кьолн. Ануга 2019 обаче изпълни функцията като прозорец към бъдещето по-ясно от всякога. Тук бяха обсъдени стратегически решения за цялата хранителна промишленост, бяха представени и нови решения и концепции за големите предизвикателства на световната хранителна индустрия“, заяви Джералд Бьозе, президент и главен изпълнителен директор на Koelnmesse GmbH.

Концепцията на Ануга е уникална. Това е единственото изложение, което комбинира 10 други изложения на едно място. 10-те изложения, включени под “шапката” на Anuga са:



Деликатеси, храни за гастрономи, основни храни и здравословни храни, алкохолни и безалкохолни напитки, сокове, сурови и охладени храни и риба, меса, колбаси, наденици, дивеч, домашни птици, замръзени храни и сладоледени продукти, мляко и млечни продукти, хляб, печива, дребни сладкиши и топли напитки, органични продукти, оборудване за хранително обслужване и кетеринг, технологии и услуги за търговски обекти и др.

Разпределени в няколко тематични сфери – деликатеси, органични храни, замразени и пресни стоки, месо, мляко, напитки и машини за обслужване – на целия този бранш – 7 500 фирми представиха постиженията си на площ от 284 000 квадратни метра (кьолнското панаирно градче е на пето място по площ в света). А акцентите: био-продукти, гурме и регионални специалитети, здравословни и функционални храни, кашер, халал, веганско и вегетариански, както и стоки, произведени на принципа “фър трейд” (т.нар. честна търговия).

С всяка следваща година броят на българските фирми-участници в изложението, расте (този път те

на стр. **3**

Ануга – на 100 години

Най-голямото и важно световно изложение на храни и напитки в Кьолн - 2019

от стр. 2

бяха над 106) и някои от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забележими. Останалите пък предпочетоха да се представят самостоятелно – те традиционно участват на “Ануга” и вече си имат кръг от заинтересовани потребители.



Домакините от Кьолн и този път бяха предоставили на изложителите възможността да се представят по най-добрия начин – с перфектна организа-

на стр. **4**

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.

Ануга – на 100 години

Най-голямото и важно световно изложение на храни и напитки в Кьолн - 2019

от стр. 3

ция, инфраструктура и логистика, а от изложителите следващия път ще се очакват следващи нови и нови оригинални решения, ако държат на своята марка и репутация.

За поредна година, партньорите на Съюз по хранителна промишленост от Германия, Фууд Процесинг Инициативе /FPI/ в лицето на изп. директор г-н Норберт Райхл, ни поканиха и бяха домакини по време на посещението ни на изложението Ануга 2019. Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение и за фирми от България, като



група над 30 човека посетиха Кьолн и останата удивени от всичко, представено на това грандиозно изложение. Едновременно с изложението групата успя да разгледа и посети забележителностите в Есен и Кьолн, както и да опита някои от специалитетите на немската кухня – свински джолан с кисело зеле и вкусната немска бира често присъстваха на вечерите в немските ресторанти.



Председателят на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова и гл. секретар инж. Соня Бургуджиева проведоха редица срещи с чужди производители на храни и напитки и с организации, сродни на СХП.

Вълнуващи и продължителни бяха разговорите с българските изложители на Ануга. Те споделиха мнение, че участието им в изложението е много успешно и ще продължат своето представяне и през следващите години.

Нови контакти и полезна информация от целия свят бяха резултата от това наше посещение на изложението Ануга.

През 2021 година е следващото изложение. Да си пожелаем отново да бъдем там и повече български фирми да участват в този грандиозен форум като изложители.

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



Гефлюгел Медитеран

подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус. Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG





Дванадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

“Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за дванадесети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

На 30 октомври в Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория “Хоризонт” бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала “Хоризонт” предразположи участниците за ефективна и пъл-



ноценна работа по време на Конференцията.

Тематичните направления на конференцията бяха:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инстру-

менти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрацията на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер. Стандартите за храни – възможност за гарантиране на качествени продукти на пазара

на стр. **6**

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. “Сливница” 213, вх.Б, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





Дванадесета национална младежка
научно-практическа конференция с международно участие

“Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

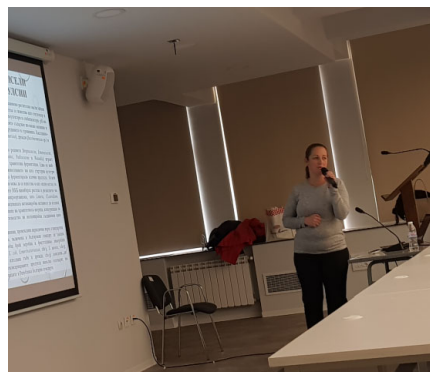
от стр. 5

- Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните ISO 9001:2015 - новата версия на ISO 9001:2008, стандарти за търговия с хранителни продукти - BRC, IFS и др.
- Хранителните добавки и добавки в храни – законодателни изисквания
- Опаковките на храните – най-новите изисквания
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП.

При тази огромна конкуренция между фирмите, както в България, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите

бяха информирани за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с иновативни проекти и програми и изискванията за продажба на храни и напитки в други държави и големи международни търговски вериги. Защитените географски означения, хранителни добавки и добавки в храни, опаковки за храни, системи за управление и др. - това бяха част от многото разглеждани теми на конференцията. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра фактът, че тя се проведе в Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които активно работят предприятия от хранителния бранш, а в Университета по хранителна промишленост се изграждат специалности за бранша. Тези факти гарантираха голямата масовост при провеждане на конференцията.

В научната конференция взеха участие над 160 представите-



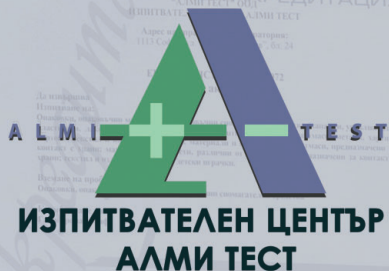
ли на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишле-

на стр. 7



Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
e-mail: office@almitest.com
www.almitest.com





Дванадесета национална младежка
научно-практическа конференция с международно участие

“Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

от стр. 6

ност, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 90 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на УХТ, ФНТС, БАБХ, НТС – гр.Пловдив, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложени в програмата, свидетелстваше препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища, очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

В практическата конференция, освен представители на фирми от бранша, взеха участие научни работници от научните институти в

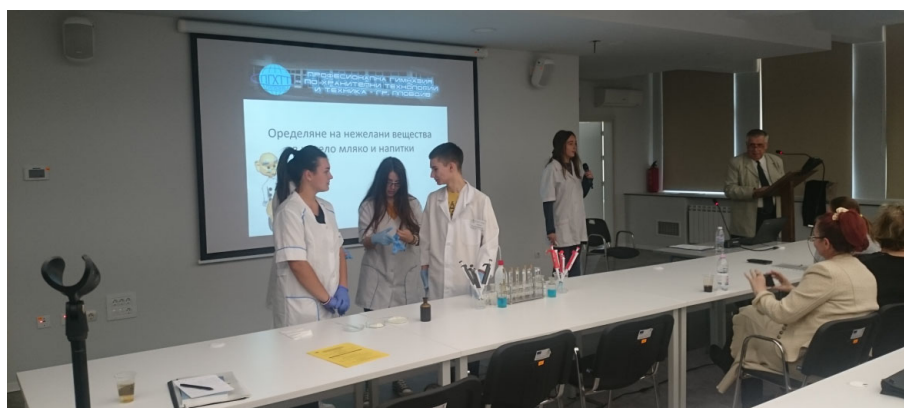


страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив и ученици от техникумите по ХВП в гр.Пловдив. Над 140 млади специалисти с голям интерес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията – проф.Йордан Гогов, д-р инж. Александър Петров – управител на ИЦ Алмитест, д-р Станимира Чавдарова и инж. Юлиан Пеев от ОДБХ – гр. Пловдив, Иванка Статкова от МЗХГ, инж.Марио Христов – Съюз на изобретателите в България - задочно, проф. инж. Стефан Дичев от Ес Пи Ди серт ЕООД, д-р Не-

дялка Вълчева - Аграрен факултет на Тракийски университет, катедра „Биохимия, Микробиология, Физика“ и др.

С огромно желание докторанти и студенти от Университета по хранителни технологии представиха своите най-нови продукти и технологии в областта на храните, общественото хранене и туризма, обединени в двадесет презентации на живо и около 110 постерни доклада. Не е възможно да се цитират заглавията на всички презентации, доклади и научни съобщения, въпреки че всички те бяха изключително интересни по своята тематика и съдържание.

Най-голяма част от участниците бяха от Стопански факултет на УХТ, спец. “Кетъринг, туризъм”, Специалност “Хотелиерство и ресторантьорство”. Актуални теми, свързани с иновациите в хранителния бранш представиха и научни работници от Катедрите на УХТ: Органична химия и неорганична химия, Аналитична химия и физикохимия, Технология на месото и рибата, Биохимия и мо-



на стр. 8





Дванадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

“Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

от стр. 7

лекулярна биология, Лаборатория за биоинженеринг и микробна динамика в хранителните интерфейси, Университета на Клод Бернар от Лион 1, Бург и Бресе, Франция, Катедра Хранителни и микробиологични процеси, Университет на Бургундия Франш-Коме, АгроСюп Дижон, Дижон, Франция, Консервиране и хладилна технология, Технология на млякото и млечните продукти и много други.

Голям интерес предизвикаха презентациите на чужденците.

Много умело младите колеги прикриваха обхваналото ги вълнение във връзка с първото им представяне пред публика.

Най-развълнувани бяха учениците от 12 клас на Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр.Плов-

див. Освен устната презентация те трябваше да демонстрират на живо лабораторни анализи за „Определение на нежелани вещества в кисело мляко и напитки“. Облечени в бели престилки, въоразени с лабораторната техника от гимназията, най-малките участници успяха да приковат до края на своите презентации погледите и вниманието на всички присъстващи.

Бъдещите специалисти от България, Казахстан, Молдова и Украйна, Косово, Италия и Испания взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на проф. Йордан Гогов, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканията грешки.

Благодарности на преподавателите от УХТ - проф. Алексиева, доц Милкова, доц. Иванова, гл.ас.

Бухалова и др., които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показа ползата за младите специалисти от отрасъла от подобни срещи. Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

Благодарим специално на ръководството и персонала на Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив в лицето на ректора проф. Кольо Динков, зам.-ректор проф. Стефан Драгоев, зам.-ректор проф. Йорданка Алексиева и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	
Лого на първа страница, което препраща към рекламата	+ 10 лв.	Височина (по желание) - максимум - 24 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
Фиксирано място	+ 10%	
ОТСТЪПКИ		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	
При авансово плащане за 3 м.	5%	

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО



Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

гр.Троян, п.к. 5600
ул. "Ген.Карцов" № 387
факс: 0670/6 25 18
e-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел..0884 851478





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС

П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост има удоволствието да Ви покани на традиционния

ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ,

съпроводен от

**ШЕСТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ
С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ НА ТЕМА: "БЪДЕЩТО НА ХРАНАТА"**

19 ноември 2019 г. в парк-хотел „МОСКВА“, зала „Европа“, 10 часа

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията /предварителни/:

- ▶ **Новостите за 2020 година - регламентиращи изисквания**
- ▶ **Разработване на нови продукти и иновации:**
- ▶ **Качество и безопасност на храните:**
- Контрол на замърсяването в процесите на производство на храни и напитки - трябва ли повече мониторинг? Представяне на политиката против чуждите тела:
- Как технологиите подобряват качеството на храни и напитки
- Изисквания и ресурси за здравословност и безопасност в ресторантьството и хотелиерството
- Предизвикателството по внедряване на система за безопасност на храните по ISO 22000:2018
- ▶ **Бъдещето на храните:**
- За „мазнините“ като неотменна част от ежедневно меню
- Стъпки на ТЕХРА към бъдещето
- Виж бъдещето

ОРГАНИЗАТОРИТЕ СИ ЗАПАЗВАТ ПРАВОТО ЗА ПРОМЕНИ!

За участие в конференцията се предвиждат три варианта на презентация:

- ▶ **Устна презентация:** 15 минути
- ▶ **Постерна презентация**
- ▶ **10-минутно изложение** в панел „Дискусии“

Целта на организаторите е конференцията да се превърне в открит форум за дискусии, въпроси и отговори по актуални проблеми, вълнуващи участниците.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, мениджъри, производствени и търговски директори на фирми, които внедряват системи за управление на качеството, координатори и специалисти от производствени отдели, мениджъри по качеството, научни работници, консултанти, експерти от държавни органи - БАБХ, ОДБХ, РЗИ, комитети, лаборатории, и др., заети в производството и контрола на храни.

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44,
GSM 0888 72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

Програма:

- ▶ Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светла Чамова
- ▶ Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието, храните и горите
- ▶ Приветствия от официалните гости на Празника
- ▶ Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
- ▶ Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2019 година“
- ▶ Шестнадесета национална научно-практическа конференция „Бъдещето на храната“.
- ▶ Дискусии по основните теми на конференцията.
- ▶ Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите
- ▶ Посещение на 20.11.2019 г. на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София.
- ▶ Изложба на фирми от бранша

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ - 60 лв. без ДДС, а за членове на СХП - **50 лв. без ДДС**, като включва: сборник с докладите, участие в конференцията, кафе паузи, закуски, обяд, тържествена вечеря, посещение с автобус на предприятия в района на София. **Цена за ветерани** - членове на СХП, **научни работници** от институти - **15 лв.** Тя може да се плати по банков път или на 19.11.2017 в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията. Ношувките не влизат в цената за конференцията.

Настаняването на участниците от провинцията ще става в хотел „Парк хотел Москва“, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена - **80 лв.** за двойна стая, **65 лв.** за единична стая, **88 лева** за джуниър суит, със закуска. За заявки: тел.: 02/987 47 44

Очакваме заявката Ви за участие и хотел до 14 ноември 2019 г.

Сумите се превежда по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: ВРБИВГС
IBAN: BG 05ВРВІ 7942 1019 1562 01





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ И ПРИЯТЕЛИ – ЧЛЕНОВЕ И СЪМИШЛЕНИЦИ
НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ,

За нас е удоволствие отново да Ви поканим на

ДЕНЯ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ,

който ще се проведе под патронажа на министъра на земеделието и храните.

Празникът ще бъде съпроводен от Шестнадесета национална научно-практическа конференция с международно участие.

Събитията ще се проведат на 19.11. 2019 г. в „Парк хотел Москва”,
гр. София, зала „Европа”, от 10,00 часа

В продължение на 15 години празникът на хранителната промишленост се организира от Съюза по хранителна промишленост. Интересът към това събитие е изключително голям и в него участват между 250 и 300 души – представители на всички браншове от ХВП, ръководители на големи фирми в отрасъла, специалисти и научни работници от институтите, занимаващи се с хранителна наука, експерти и докладчици от Министерство на земеделието и храните, Министерство на икономиката, енергетиката и туризма, Министерство на здравеопазването, БАБХ, ЦКС, БТПП, БСК, депутати от Народното събрание и гости от чужбина.

От името на Управителния съвет на Съюза по хранителна промишленост отправям молба към вас за подкрепа в осъществяването на това значимо за България събитие. На следващата страница ще откриете възможностите за подкрепа на форума и при проявен интерес от Ваша страна ще очакваме да се свържете с нас. Бих искала да отбележа, че предложените варианти за спонсорство са примерни и подлежат на промени. Оставаме отворени за идеи и предложения от Вас, тъй като желанието ни е да постигнем максимална удовлетвореност за всички страни.

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ,

Вярвам, че това събитие ще допринесе много за обмяната на нови идеи, опит и знания и ще спомогне за издигане авторитета на Вашата фирма. Тъй като в програмата е предвидено посещение на предприятия на 20 ноември, приканваме всички желаещи да бъдат домакини и да запознаят участниците с дейността си, да се обадят в СХП на тел. / факс: 02 / 987 47 44 или да ни пишат на електронната поща: e-mail: ufi_sb@abv.bg.

Ще се радвам, ако заедно превърнем Деня на хранително-вкусовата промишленост в България в най-мащабния годишен форум на бранша, а това да стане хубавият повод да се срещнем отново и вдигнем чаши за здраве и успешни бъднини с приятели, партньори и съмишленици!

С уважение:
Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА,
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА УС





УСЛОВИЯ ЗА ПОДПОМАГАНЕ НА ПРАЗНИКА

Златен /основен/ спонсор:

Златното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от минимум 4 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Рекламен банер за 6 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 6 месеца
- Реклама в сп. "Храната на 21 век" за 3 броя.
- Фирменото лого на златния спонсор ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;
- Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация по време на конференцията;
- Достъп на 5-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.

Бронзов /паралелен/ спонсор:

Бронзовото спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 1 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Рекламен банер за 2 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 2 месеца
- Реклама в сп. "Храната на 21 век" за 1 брой.
- Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на Конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация по време на конференцията;
- Достъп на 2-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.

Сребърен /поддържащ/ спонсор:

Сребърното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 2 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Рекламен банер за 3 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 3 месеца
- Реклама в сп. "Храната на 21 век" за 2 броя.
- Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;
- Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация на конференцията;
- Достъп на 3-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.

Други възможности за представяне:

- Отпечатване на фирмено лого върху конференнтни материали или баджове – 300 лв.
- Раздаване на фирмени брошури на регистрацията – 100 лв.
- Проектиране на фирмено лого в пленарната зала преди и след сесии – 200 лв.
- Поставяне на фирмен банер в залата за празника и конференцията – 200 лв.
- Участие в изложбата в дните на конференцията с щанд и презентация за фирмата до 10 мин. – 500 лв.
- Участие само с презентация (10 мин.) на фирма и организация – 300 лв.
- Поставяне на рекламни материали в материалите на участниците -100 лв.

Представените възможности за спонсорство са примерни и подлежат на обсъждане. Оставаме отворени за идеи и предложения.

При проявен интерес от Ваша страна ще очакваме да се свържете с нас

За контакти: СХП - тел./факс: 02 987 47 44,
GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg,
инж. Соня Бургуджиева – гл. секретар на СХП





ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОБЯВЯВА

Е Д И Н А Д Е С Е Т И Н А Ц И О Н А Л Е Н К О Н К У Р С

„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ -
НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ - 2019 г.“

ПАРТНЬОРИ: ФНТС, УХТ - ПЛОВДИВ, МЗХ, МЗ, МИЕТ, МОН, ЦКС, СИБ, СП. „ХВП“ - медиен партньор

Обявяване на конкурса - април 2019 г. ● Заявки за участие до 11. 11. 2019 г. ● Отчитане на резултатите и награждаване на победителите - по време на честването на Деня на хранителната промишленост - 19 ноември 2019 г.

Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие български научни работници и специалисти от Висшите учебни заведения, институти от системата на Българската академия на науките и Селскостопанска академия и други организации, разработили и внедрили нов продукт, производители на храни и напитки, които са разработили и/или внедрили в производството продукт и са го пуснали за продажба на пазара в страната.

Конкурсът е обособен в две основни категории:

1. Разработка на нов краен продукт, нова технология или суровина
2. Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара

Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия продуктите от следните браншове:

1.1. Категория „Краен продукт“ (Потребителски продукти)

1. Млечни продукти
2. Месни и рибни продукти
3. Хлебни и сладкарски изделия
4. Захарни изделия
5. Преработени плодове и зеленчуци
6. Напитки - вино, пиво, безалкохолни напитки

1.2. Категория „Суровини“ - включва суровини, оцветители, ароматизатори, стабилизатори, подобрители, коректори и др., създадени от български специалисти и внедрени в производството.

2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

Критерии за предварителния подбор

За продукт и суровина:

1. Продуктът да бъде нов за българския пазар;
2. Да отговаря на изискванията за безопасен и здравословен продукт;
3. Оригиналност на продукта;
4. Да има изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
5. Асептичното производство и отсъствието на консерванти е предимство;
6. Наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества е предимство;
7. Органичен и био продукт, за което се представя сертификат, е предимство;
8. Влагането на български суровини е предимство;
9. Възраждане на традиционен местен продукт е предимство.

За предприятие и фирма

1. Внедрени системи за управление на качеството и безопасността на продуктите;
2. Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
3. Опаковката и етикетирането на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
4. Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство.

КОМИСИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛЕН ПОДБОР

Комисията ще определи класиране на 1, 2 и 3 място за двете категории и ще отличи с Вимпел и грамота съответно:

- ▶ 3 кандидата от Категория „Краен продукт“
- ▶ 3 кандидата от Категория „Суровини“;
- ▶ 3 кандидата от Категория „Предприятие“.

Забележка: Комисията за предварителен подбор ще се комплектува със специалисти в зависимост от характера на направените заявки.

РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

Заявка за участие в конкурса се подава:

- ▶ от научния специалист (ръководителя на научния колектив), разработил продукта, придружена от писмено изразено съгласие от страна на фирмата, внедрила продукта в производството си.
- ▶ от фирмата, финансирала разработката и внедрила продукта.

Заявката се придружава от:

- ▶ снимки на продукта
- ▶ етикет, даващ информация за съдържанието и специфичните качества на продукта - диетичен, здравословен, органичен, функционален, енергиен и др.п. или кратко описание на продукта, удовлетворяващо необходимостта от информация в съответствие с изискванията на наредбата за етикетирането, както и допълнителна информация, аргументираща иновативността.
- ▶ към заявката могат да се прибавят резултати от научни изследвания, мнения на търговски партньори, резултати от проучвания за оценката на готовия продукт (ако има проведени), спечелени вече награди, друга информация, която може да изгради попълна представа за качествата на новия продукт.
- ▶ **Номинираните продукти се предоставят в натура два дни преди провеждане съвещанието на журито, за което фирмите ще бъдат своевременно информирани.**

**КРАЕН СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ
И ПРОДУКТИ: 11 НОЕМВРИ 2019 г.**

Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 19 ноември 2019 г. в София, като за това номинираните ще бъдат известени предварително.

За заявки и подробна информация: СХП - София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408
тел./факс: 02 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева

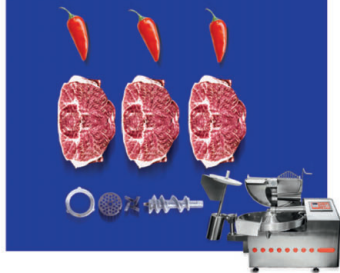




международни изложения

**06-09
НОЕМВРИ
2019**

**Посетете щанда
на СХП - F7 АМВ -
партнер**

МЕСОМАНИЯ**СВЕТЪТ НА
МЛЯКОТО****БУЛПЕК****САЛОН НА
ВИНОТО****ИНТЕРФУД
& ДРИНК****#RETAIL
SHOW****ФАКТИ И ЦИФРИ 2019***

- ❖ 6 ИЗЛОЖБЕНИ ЗАЛИ
- ❖ 550+ ИЗЛОЖИТЕЛИ ОТ 10 СТРАНИ
- ❖ 1200 ПРЕДСТАВЕНИ КОМПАНИИ
- ❖ 200 ФИРМИ НОВИ ИЗЛОЖИТЕЛИ
- ❖ 24000+ ПОСЕТИТЕЛИ

food-exhibitions.bg

* Информацията е обща за изложби МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД & ДРИНК, СИХРЕ

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост



Десети национален симпозиум ”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки”

В края на октомври Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе поредния, десети национален симпозиум на тема “Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки”

В симпозиума участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна. Темите на симпозиума бяха разнообразни: Интегрирани системи за Управление на качеството и безопасността на храните, Нови версии на ISO 9001 и ISO 22 000, Стандарти за търговия с хранителни продукти - BRC, IFS и др. добавки в храните и хранителните добавки - законодателни изисквания, Етикетиране и енергийна стойност на храните, Опаковки за хранителни продукти, Актуална информация за официалния контрол на храните и др.

Изключително добре подготвени лектори запознаха участниците, над 80 човека, със стандартите, създадени и прилагани от търговските вериги в ЕС – BRC, IFS, на които трябва да отговарят българските хранителни продукти за търговия в различните



европейски държави, производствените и търговските стандарти в хранителната индустрия и еврофинансирането, които са гаранция за конкурентоспособност на българските храни на световния пазар. Подробно бяха презентирани актуалните теми за ХВП:

Интегрирани системи за управление на качеството, Добавки в храните и хранителни добавки – регулиране и съвременни законодателни изисквания. Изисквания при внос от трети страни в България, най-новите изисквания към опаковките за храни и напитки, Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетиране на храните и представяне на хранителната информация - нови аспекти при етикетиране на храни, енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ и много други.

Обучение и практически упражнения на тема етикетиране и енергийна стойност бяха проведени по време на симпозиума. Благодарим за вложеното

на стр. **15**



Десети национален симпозиум ”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки”

от стр. 14

усърдие на лекторите: проф. д-р Йордан Гогов, Надежда Василева, инж. Майя Стойчева, д-р Румяна Йорданова, началник отдел в дирекция „Контрол на храните“ - ЦУ на БАБХ и др.

Симпозиумът завърши с обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи.

Форумът даде отговор как фирмите да защитят системата си за самоконтрол пред контролните органи и още много отговори, с което се даде възможност за по-ефективна реализация и търговия на хранителните продукти и суровините за тях.

Представители на държавните ведомства отговаряха на въпроси на участниците.



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

обявяват

КОНКУРС

между абсолювентите от всички факултети на УХТ

За най-ДОБРЕ РАЗРАБОТЕНА И ЗАЩИТЕНА
ДИПЛОМНА РАБОТА (ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ)
ПРЕЗ УЧЕБНАТА 2018 /2019 ГОДИНА

Показатели:

- оригиналност
- техническо изпълнение
 - защита
- приложимост

Класираните работи ще бъдат наградени
по време на

ПРОМОЦИЯТА НА УХТ НА .12.2019 ГОД.

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:
„Екопак България” АД, 1784 София, бул. ”Цариградско шосе” 60
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg





П О К А Н А

Предколедно очарование

ПРАГА, ДРЕЗДЕН, БУДАПЕЩА и БРАТИСЛАВА

17.12.2019 - 22.12.2019



Цената включва:

- Транспорт с комфортен автобус
- 5 нощувки със закуски
- Панорамна обиколка с местен екскурзовод на български език в Будапеща
- Пешеходна обиколка на Братислава
- Панорамна обиколка с местен екскурзовод на български език в Прага
- Застраховка "Медицински разходи и злополука в чужбина"
- Паркинги и пътни такси
- Екскурзоводско обслужване и водач от фирмата

Цената не включва:

- Целодневна екскурзия до Дрезден - 25 евро (при мин. 20 туриста); Кораб по река Вълтава - 20 евро; Градски такси за хотели - 10 евро общо (задължителни)
- Забележка: Туроператора си запазва правото да променя последователността на посещаваните обекти!*

ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

валидна лична карта, ксерокопие от лична карта и внасяне на депозит от 200 лв. до 16.11.2019 и пълната такса - до 1 декември 2019 г.

БАНКОВА СМЕТКА:

ДжиДжи Холидейз ЕООД
IBAN: BG87UBBS80021029048315
BIC КОД: UBBS BGSF
„ОББ“ АД - гр. САНДАНСКИ

ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост
инж. Соня Бургуджиева
Тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

1 ден: Отпътуване от София в 07.30 ч. по маршрут Калотина-Ниш-Белград-Братислава. Настаняване в хотел. Нощувка.

2 ден: Братислава - Прага. Закуска. Пешеходна обиколка в историческия център на Братислава: катедралата „Св. Мартин“, Старото кметство, централния площад, академия „Истрополитана“ и Двореца на архиепископите. Свободно време в Братислава. Продължаване към Прага. Следобяд пристигане в столицата на Чехия и по желание круиз по Вълтава. Свободно време в центъра на Прага. Настаняване в хотел. Нощувка

3 ден: Туристическа програма в Прага с местен екскурзовод: изкачваме се до най-високата точка на Прага - Страховския манастир и там започва пешеходната обиколка, която Прага обхваща Старховския манастир, Лоретанския площад, с Чернинския дворец и красивата барокова църква Лорета. Посещение на Храдчанския площад с известния Пражки храм, готическата катедрала Св. Вит. Обиколката продължава по романтичната Нерудова улица, горната част на Малостранския площад с величествен бароков храм Св. Николай, след това



посещение на църквата Дева Мария победителка с прочутата скулптура Бамбино ди Прага, следват Малтийският площад с романската църква Дева Мария под синджирите, Буквойският дворец, стената на Джон Ленън, остров Кампа, Карловият мост, Староместкият площад с прочутия часовник с апостоли Орлой. Свободно време в Прага. Нощувка.

4 ден: По желание и срещу допълнително заплащане екскурзия до Дрезден - град с две лица: от едната страна на река Елба е старият град, а на отсрещния бряг е новият. Туристическа програма в града: Цвингера, Земпер-опер, Катедралата, Фрауенкирхе. Възможност за самостоятелно посещение на Дрезденската галерия. Свободно време за посещение на Дрезденския коледен базар, който датира от 1434 г. Името му произлиза от Hefestriezel, сладък деликатес, който векове по-късно е станал познат като „Dresden Christstollen“ (Немска Коледна торта). Късния следобед връщане в Прага. Свободно време. Нощувка.

5 ден: Отпътуване за Будапеща. Панорамна обиколка на Будапеща с местен екскурзовод на български език: Парламентът; крепостният хълм „Будавар“ с рибарските кули, катедралата „Св. Матяш“, Цитаделата; Площадът на героите. Свободно време по търговската улица „Вац“

6 ден Отпътуване за България и пристигане в София вечерта. Автобусът продължава за Сандански.

Цена за един човек: 550 лв.

Бюлетин
Хранителна и питейна
промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

