

Браншът отбелязва тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

Отново е краят на месец ноември! Отново честваме традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България! Отново зала "Европа" на Парк хотел Москва се оказва тясна за желаещите, над 300 човека, да присъстват на форума!

на стр. **2**



Фирми, представени в броя

ХАРТ
new frontier group

на стр. **2**

АСО

на стр. **3**

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. **4**

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВОТВОРЯВАНЕ НА ОПЛАДЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. **9**

Tea
trading

на стр. **9**

dilcom
dilcom.com

на стр. **10**

HRANMASH

на стр. **12**



РВС - РУСЕ - СОФИЯ

на стр. **13**

DATRA

на стр. **14**

БЕЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. **15**

**"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН**
Здрав слат, слат и шир бидат настървено плод на бистра търговия!

на стр. **16**



Браншът отбелязва тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 1

Празникът бе съпроводен и от поредната Тринадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“.

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни орга-



низации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум.

Официални гости на празника бяха: министърът на земеделието и храните Десислава Танева, изпълнителният директор на Българската агенция по безопасност на храните д-р Дамян Илиев, зам.-председателят на ФНТС – инж. Лилия Смедарчина и главният секретар на ФНТС – инж. Марин Антонов. Между официалните гости бе и проф. Павлина Параскова, директор на Институт за изследване и развитие на храните – гр. Пловдив, изпълнителните директори на всички браншови организации от хранителната индус-



трия, председателите на НТС - гр. Пловдив и НТС - гр. Монтана и много други.

Празникът бе открит от председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова. С топли думи тя приветства многобройните участници

на стр. 3

43 НАЧИНА ДА ПОДОБРИТЕ КОМПАНИЯТА СИ ЧРЕЗ IT РЕШЕНИЯ ЗА ХВП!

НАУЧИ КАК

32%

14%

Better Business Through Technology

ХАРТ
new frontier group



Браншът отбеляза тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 2

в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България.

В своето слово тя посочи, че хранителният сектор е най-устойчивият сектор в България. Потребителят има право да изисква най-доброто, за което трябва да бъде информиран, и да чете етикетите на храните, които са тяхната "лична карта", подчерта д-р Чамова.

По думите ѝ производството на българските храни се извършва в изключително модерно оборудвани предприятия, при спазване на абсолютно всички хигиенни изисква-

ния, сравними единствено с хигиената на една операционна зала.

Д-р Чамова припомни още, че от България "не е тръгнал нито един хранителен инцидент в Европа".

След това тя даде думата на министър Десислава Танева за приветствие към участниците в празника и конференцията.

"Хранително-вкусовата индустрия е една от най-конкурентните индустрии в страната и у нас има предприятия на много по-високо ниво от редица такива в Европа." Това каза министърът на земеделието и храните в оставка Десислава Танева при откриването на Деня на хранително-вкусовата



промишленост. Според нея страната ни произвежда едни от най-добрите храни в Европа и в света. Това, което ни липсва, е добрата презентация и в тази посока трябва още много да работим.

на стр. 4



ACO

Знаете ли какви заплахи се крият в съоръженията в хранително-вкусовата промишленост?

Замърсяване на храните, злополуки, запушване на тръбите...

Тези думи са кошмар в хранително-вкусовата индустрия. Някои от тях са заплаха за Вашия бизнес, а други - за служителите. Ето защо си струва да обърнете повече внимание на системите за отводняване.

HygieneFirst

Като един от водещите специалисти в отводняването за хранително-вкусова промишленост в международен мащаб, ACO разбира колко важна роля играе отводняването за успеха на бизнеса за производство и приготвяне на храни. Ние осъзнаваме, че безопасността, хигиената и контролът на разходите са жизненоважни фактори, докато за много хора отводняването остава извън фокус и често пъти бива пренебрегвано.



www.aco.bg



Браншът отбеляза тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 3

”Имаме изключително добри технологии, фабрики, производства, продукти, които като че ли не можем да продадем по най-добрия начин, както и не можем да образуваме по най-добрия начин потребителя”, коментира министърът в оставка.

Танева отново припомни, че през последните две години страната ни има ръст във всички производства както на земеделски су-

ровини, така и на храни. На тази основа трябва да се отърсим от менталитета си на отрицание към българското и да умеем да показваме положителното, за да стимулираме родното производство, коментира тя.

България задоволява собственото си производство с над 90 на сто български суровини. Най-висок е този дял при агнешкото месо - 92%, телешкото е 68%, а най-ниски са данните при свинското и пилешкото, заради вносно-износната политика, припомни още Танева.

При производството на плодове и зеленчуци, обявени за приоритет на това ръководство на МЗХ, много добър резултат са дали ефектът на обвързаната подкрепа, както и въведените политики за осветляване на сектора, посочи в отговор на въпрос Танева.

Ще продължава да работя за пуб-

лична електронна система за контрол на храните, независимо от позицията, която заемам. Това заяви министърът на земеделието и храните пред бизнеса по време на честването. Тя обясни, че контролът на гражданите върху държавните системи ще намали корупционния натиск. Министърът Танева обяви, че хранително-вкусовата индустрия ще получи държавна подкрепа, за да представи страната ни на най-важните изложения. По думите ѝ браншът има изграден висок административен и научен капацитет, а някои български предприятия произвеждат най-добрите храни в Европа и света.

Десислава Танева припомни, че през последните две години България бележи ръст във всички производства на земеделски суровини и храни. „Независимо от

на стр. 5



Доверете се на опита!

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

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 НАССР
- 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 по пест контрол СЕРА



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.5, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост



Браншът отбеляза тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 4

трудния етап в сектора, поради общата финансова криза, страната ни има високи показатели при производството на месни и млечни продукти, в хлебната промишленост и при плодовете и зеленчуците, уточни тя. Десислава Танева посочи, че за първите осем месеца на 2016 г. има увеличение с 1.2 % при производството на всички месни продукти, с 1% при млечните, а преработката на сурово мляко се е увеличила с 6.5 %.

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост министър Танева връчи наградите от станалия вече традиционен - девети национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови

на стр. **6**



Отличените в конкурса "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2016 г:

- Добруджанска луканка "Орехите", БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ АД, Краен продукт
- Слайс формат – 7 вида, "Орехите", БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ АД
- АЙВАР „ДЕРОНИ ДОМАШЕН” „ДЕРОНИ” ООД гр. Хасково
- Староселска едросмляна лютеница „ДЕРОНИ” „ДЕРОНИ” ООД
- Хляб нарязан 109 (40% лимец, 60% ръж) 400 г, „ЕЛИАЗ” ООД, гр. София
- Кифлички с пълнозърнесто брашно и шипков мармалад – 300 г, „ЕЛИАЗ” ООД
- Серия „Добавки в храни”: Суха смес "Сладкарска дантела" и "Ванилия на прах за печива", "РЕМКО БГ" ООД, гр. София
- Серия Хранителни добавки за редукция на теглото „Слим Пам“: за жени, за жени - с джинджифил и за мъже, „ПАМ МЕДИКА“ ЕООД, гр. София
- Черен шоколад с рози (с българско био розово масло) – Rosey's mark, „РИМ ГРУП КО“ - гр. София
- Сладко от рози и ягоди без захар – Rosey's mark , РИМ ГРУП КО“ - гр. София
- Странджански билков чай, "КИПРО КО" ООД – с. Варовник, обл. Бургас
- Хляб "МЕЧО ПУХ" „ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО" ЕООД - гр. Троян
- Хляб "АНТИЧЕН", „ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО" ЕООД - гр. Троян
- Серия сирена с трюфели - козе и краве, „ШЕФ КОНСУЛТ" ЕООД, гр. Велико Търново
- Пилешка шунка от филе от гърди, "Джиев - К" ЕООД
- Домашна заквасена сметана 20% „Лактоком“ ЕООД , гр. София
- Бяло саламурено сирене от краве мляко, „Лактоком“ ЕООД , гр. София
- Серия лютеници „Старите рецепти“ - с мед, Пикантна, Традиционна и с орехи, „Файф Старс Партнерс" ООД, гр. Пловдив
- Серия „Бързо замразени продукти“: „Зеленчукова гарнитура“, „Ризото с гъби“, „Президент“ и „Гювеч“, „Сторко" ЕООД, гр. Плевен
- Зелен грах стерилизиран – за директна консумация, „Сторко" ЕООД, гр. Плевен

Браншът отбеляза тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 5

продукти и технологии 2016 г.” и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на Съюза по хранителна промишленост. Тя поздрави представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожела да продължат успешно развитието на хранителната



индустрия в България.

Поздравителни адреси за празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина!

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по този грандиозен начин!

През изминалата година много хора, фирми, организации и ведомства не пестяха сили, знания и опит, за да се развива дейността на СХП и този така важен за българската икономика отрасъл – хранителна индустрия. Затова дипломите и юбилейните пла-



кети, които бяха връчени на най-дейните съмишленици и партньори на Съюза бяха над 25 бр.

Празникът продължи с провеждането на Тринадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема „ХРАНАТА НА 21 ВЕК”. Настоящото и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.



С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България:

- * г-н Норберт Райхл, директор FPI e.V. – Северен Рейн Вестфалия, Германия “Немската хранително-вкусова индустрия. Конкурентни решения за българските производители на хранителни продукти”,
- * “Новите сертифициращи схеми на 21 век” с лектори Игор Ангеловски, САІ, Czech Accreditation Institute, Чехия и Атанас Атанасов, водещ одитор по безопасност на храните;
- * “Акредитираните ла-

на стр. **7**



Браншът отбеляза тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 6

боратории - гарант при определяне на хранителната стойност - инж. хим. Наталия Найденова - Лаборатория за изпитване на храни, фуражи и биологични материали – РВС София;

- * “Възможности за европейско финансиране през 2017 г. в сферата на ХВП” - Любе-



на Димитрова, мениджър проекти в ИКГ, Интерконсулт груп;

- * “ТЮФ Рейнланд България ЕООД - градим бъдеще. Заедно” - Тюф Рейнланд България, Надежда Василева;
- * “Бързи решения за сигурност, превенция и защита на продуктите и производствения процес”, фирма “Биоком Трендафил” ЕООД;
- * “Иновациите, хранителният бизнес и науката” - проф. инж. Павлина Параскова, Институт за изследване и развитие на храните;
- * “Стандартизацията в храните - подходът на



БИЛЛА България - Стоян Тачев, БИЛЛА България;

- * “Идеи и възможности за етикетирание и маркиране” - фирма “Дилком България” ООД, гр. Варна;
- * “Транспортни системи в хранителната промишленост” - инж. Динко Танев, Хранмаш Стара Загора;
- * “Съвместен Геномен Център като мост между науката и бизнеса” - академик Атанас Атанасов, дсн, управител на “Съвместен геномен център” ООД;
- * “Новият Закон за храните – основни акцен-

на стр. 8



Браншът отбеляза тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 7

ти през погледа на отговорния бизнес” - инж. Жана Величкова, изпълнителен директор на АПБНБ;

- * “Европейски и национални политики по реформулиране на храните” - проф. д-р Веселка Дулева, дм, национален консул-

тант по хранене и диететика, нач. отдел “Храни и хранене”, Национален център по общественото здраве и анализи;

- * “Безопасни ли са опаковките, предназначени за контакт с храни” - инж. Майя Стойчева, ИЦ Алмитест;
- * “Затлъстяването –

съвременни аспекти. Комплексно проучване на иновативната хранителна добавка Слим Пам” - д-р Роксандра Памукова, директор, “ПАМ Медика” ЕООД, София;

- * “Климатичните промени през 21 век и опасността от микотоксините” - доц. д-р

Тери Вrabчева, дм, отдел “Храни и хранене”, Национален център по общественото здраве и анализи.

В няколко поредни броя на бюлетина ще поместваме част от презентациите на лекторите.

на стр. 9



Браншът отбеляза тържествено Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

от стр. 8

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел Москва.

Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителни-

те изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Дълго ще се говори за този празник на хранително-вкусовата промишленост, организиран

с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промиш-

леност вече повече от половин век!

Поклон и благодарност към всички вас!!!



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

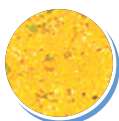
За контакти:
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg

Грилфикс Индия суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрежкотяване и трайност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от месо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

- елегантна, на джиндифил, с фина чили пипер нотка
- за скара, грил от свинско и пилешко месо



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

WIBERG

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





dilcom.com
dilcom

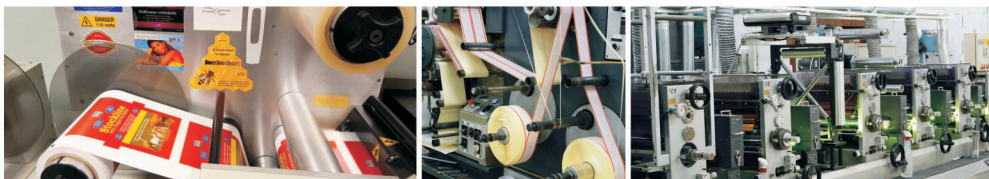
ИДЕИ И ВЪЗМОЖНОСТИ
ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРАНЕ

Заедно можем повече!

Дилком България ООД е водещ производител на широка гама от бели и пълноцветни етикети, изработени изцяло по дизайн и форма на клиента. Компанията предлага:

- пълноцветни и бели логистични етикети с възможност за допечатване на принтер;
- готови решения за директно маркиране върху яйца;
- готови решения за директно маркиране върху кашони;
- готови решения за директно маркиране върху многообразие от опаковки;
- различни видове апликиращи системи, чрез които лесно и удобно се поставят етикети върху желаните повърхности;

В продължение на 14 години служителите на Дилком всекидневно консулират и помагат на своите клиенти да вземат информирани решения. Компанията ефективно съчетава производствена и търговска дейност, вкл. и като представител на световни фирми, производители на баркод и цветни етикетни принтери, баркод скенери, автоматични и полуавтоматични апликатори за етикети, софтуер за дизайн на етикети, маркиращи клещи, етикетно-подаващи устройства, таблети.



Производствената база включва:

- Машини за щанцоване на бели етикети;
- Цветопробна система;
- Флексопечатни машини - 3 до над 6 цвята;
- UV печатни машини
- Ситопечатна машина;
- Дигитална машина за цветни етикети в малки серии.

Благодарение на сервизите и трите търговски офиса във Варна, София и Пловдив, компанията покрива територията на цялата страна, с цел по-качествено обслужване на клиентите по поддръжка и ремонт на предлаганите продукти.

За повече информация може да посетите www.dilcom.com

ВАРНА / VARNA
тел.: +359 52 599 144
моб.: +359 877 599 144
sales@dilcom.com

ПЛОВДИВ / PLOVDIV
тел.: +359 32 207 940
моб.: +359 886 850 485
plovdiv@dilcom.com

СОФИЯ / SOFIA
тел.: +359 2 97 13 208
моб.: +359 885 047 800
sofia.sales@dilcom.com



Поздравителни адреси, получени от СХП, за празника



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на образованието и науката

ДО
УПРАВИТЕЛНИЯ СЪВЕТ НА СЪЮЗА ПО
ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

24 ноември 2016 г.

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

Приемете поздравите ми по случай провеждането на тринадесетата Националната научно-практическа конференция „Храната на 21 век“ и Деня на хранително-вкусовата промишленост в България.

Хранително-вкусовата промишленост винаги е имала важно място в развитието на икономиката на страната. През последните десетилетия убедеността, че професионалното образование и обучение е ключов фактор за устойчивото социално-икономическо развитие в Европа, нараства. Постигането на баланс между предлагането на професионално образование и обучение и търсенето на квалифицирани специалисти на пазара на труда може да се осъществи само чрез активно сътрудничество между заинтересованите страни при вземането на решения за общи действия и споделяне на отговорности.

Основната цел на системата на професионалното образование е да подготвя гражданите за реализация в икономиката и в другите сфери на общественния живот, като създава условия за придобиване на професионална квалификация и за нейното непрекъснато усъвършенстване.

Обучението чрез работа (дуалното обучение) безспорно е един от ключовите фактори за постигане на европейските цели в системата на професионалното образование и обучение и е важен приоритет за Министерството на образованието и науката в България.

Постигането на баланс между предлагането на професионално образование и обучение и търсенето на квалифицирани специалисти на пазара на труда може да се осъществи само чрез активно сътрудничество между заинтересованите страни при вземането на решения за общи действия и споделяне на отговорности.

Не се съмнявам, че в рамките на форума ще бъде осъществен конструктивен диалог и обсъждане на позиции в полза на развитието на професионалното образование в контекста на обществените очаквания за успешна професионална реализация на гражданите на Европа.

Желаю успех на конференцията, ползотворни дискусии и ефективни резултати!

МЕГЛЕНА КУНЕВА

Заместник министър-председател по координация на европейските политики и институционалните въпроси и министър на образованието и науката



ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ

6000 Стара Загора, Студентски град

РЕКТОРАТ

Ректор: (042) 670 204

Факс: (042) 672 009

Учебен отдел: (042) 699 208, 699 209

E-mail: rector@uni-sz.bg

Межд. сътрудничество: (042) 699 213

www.uni-sz.bg

ДО
Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА
ПРЕДСЕДАТЕЛ
НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
СОФИЯ

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

Уважаема д-р Чамова,
Уважаеми дами и господа,
Скъпи колеги,

От името на ректорското ръководство и академичната общност на Тракийски университет – Стара Загора, поздравявам Вас, целия колектив и всички членове на СХП-София с Деня на хранително-вкусовата промишленост в България и Тринадесетата национална научно-практическа конференция „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“.

С оптимизъм и дързост, вие достойно продължавате добрите традиции и сте носители на новаторството. Днес с гордост можете да заявите, че Съюзът по хранителна промишленост се превръща в национално признат център за проучване, разработване и приложението на получените резултати в практиката и за утвърждаване на европейските ценности. Вие имате и своето водещо място в системата на професионалното обучение и повишаване квалификацията на специалисти от различни области.

Разрешете ми да пожелая на Вас, на всички членове на СХП-София здраве, благополучие, нови професионални и лични успехи и бъдещо ползотворно сътрудничество.

проф. д-р Иван Въшин
Ректор на Тракийски университет

24.11.2016
Стара Загора



СЪЮЗ НА ПИВОВАРИТЕ В РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

София 1000, ул. "Бачо Киро" 161 тел./факс: +359 2 989 40 247 e-mail: union@bpb.com
www.pilovari.com

До
д-р Светла Чамова, председател,
До
г-жа Соня Бурдужиева, гл. секретар
и членовете на Съюза по хранителна
промишленост към ФНТС

Уважаема доктор Чамова,
Уважаема госпожо Бурдужиева,
Уважаеми дами и господа,

Управителният съвет на Съюза на пивоварите в България и неговите членове имат удоволствието да поздравят ръководството и членовете на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС с Деня на хранително-вкусовата промишленост и да пожелаят успех на 13^{та} Национална научно-практическа конференция „Храната на 21 век“.

Честването на този ден е споделяне празник за всички, които виждат в дружествено олицетворение на опита, традицията и авторитета на работещите в сферата на храните и напитките. Десетилетия наред сдружението Ви е високо уважаван, компетентен и надежден партньор с неизменен принос към развитието на добрите практики и престижа на науката за храненето като цяло.

Вярваме във Вашата дълбока съпричастност към производителите на храни и напитки и потребителите в страната и сме убедени, че ще продължите и в бъдеще да работите за тях със същото внимание и професионална ангажираност като всеки ден във Вашата работа доразвивате и надграждате модерното разбиране за здравословен начин на живот.

На всички Вас пожелаваме крепко здраве, нови постижения, вълнение и просперитет. Все напред и нагоре!

С уважение

Управителен съвет
на Съюза на пивоварите в България





Поздравителни адреси, получени от СХП, за празника

Поради големия брой
на поздравителните
адреси ще ги
публикуваме в
няколко броя

ДО
УЧАСТНИЦИТЕ В ЧЕСТВАНЕТО НА ДЕНЯ НА
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ
В БЪЛГАРИЯ И В XIII-ТА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА
КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ:
„ХРАНАТА НА XXI ВЕК“

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Моля да приемете от името на Управителния съвет на ФНТС и лично от
мое име най-сърдечни поздравления по случай Тържественото честване на
традиционния празник „Ден на хранително-вкусовата промишленост в България“,
международно провеждан на XIII-тата Научно-практическа конференция с
международно участие: „ХРАНАТА НА XXI ВЕК“.

Този празник е повод да изразим дълбокото си уважение към богатата
история и впечатляващото настояще на един от най-важните отрасли за хората и
икономиката на Република България, а именно Хранително-вкусовата
промишленост. В предприятията ѝ работят около 100 хиляди души, като в 94% от
на страната и е най-големият от всички отраслови раздели в икономиката на
България.

Без съмнение, провеждането на XIII-тата Научно-практическа конференция
с международно участие: „ХРАНАТА НА XXI ВЕК“ ще обогати и изтълни е
ФНТС и ще бъде изключително приятно събитие за всички участници в
Националния съюз – Съюзът по хранителна промишленост, с основен
организатор на тази значима и престижна прова.

Фактът, че празникът се провежда под патронажа на Министерствата на
земеделието и храните и със съдействието на съорганизаторите Министерство на
земеделието и храните и на ФНТС, е доказателство за неговата значимост и е един
по-нататъшен напредък в развитието на хранително-вкусовата промишленост.

Съдействието и подкрепата на фирми като „БЕЛГА“ - България, РЕС
както и работната програма и тематиката на Конференцията, са основните доклади в четирите
тематични направления на Конференцията, са предпоставка и реална основа за
най-значимите прова в областта на Хранително-вкусовата промишленост на една от
България и ще допринесе на организаторите и участниците в него заслужено
признание и удовлетворение.

Пожелавам успешна работа на Конференцията, а на членовете на СХП -
здраве и нови професионални успехи!

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ФНТС: *[Signature]*
/проф. д-р инж. Иван Ячев/
София, 24.11.2016г.

СДРУЖЕНИЕ С НЕСТОПАНСКА ЦЕЛ „ТЕРИТОРИАЛНА
ОРГАНИЗАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИ СЪЮЗИ С
ДОМ НА НАУКАТА И ТЕХНИКАТА - ПЛОВДИВ“
4000 Пловдив, ул. "Т. Кадост" 1, тел.: 032 622 561, fax: 032 622 561, email: hnt@hnt.bg, www.hnt.bg

До
Председателя
на Съюза по хранителна промишленост

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

Уважаема госпожо Председател!
Уважаеми колеги!
Страна традиция е ежегодно да отбелязваме Деня на хранително - вкусовата
промишленост.
От името на Управителния съвет на Сдружението с нестопанска цел
„Териториална организация на научно - технически съюз с Дом на науката и
техниката - Пловдив“ и на Управителния съвет на Регионалния съюз по хранителна
промишленост в Пловдив приемете искрени поздравления за празника! Изразяваме
промишленост на Пловдив с участието си в Тринадесетата Национална научно - практическа
света подкрепа и с участието си в Тринадесетата Национална научно - практическа
конференция с международно участие на тема: „Храната на 21-ви век“ - тема,
особено актуална за живота на България.

Сериозната и значима дейност на специалистите от хранително - вкусовата
промишленост има право на своя празник! В края на всяка година имаме повод да се
срещем, да се поздравим, да обменим опит и резултати от последната година на
работата си, да си поставим нови цели и задачи.
Нашето съвремие ежедневно ни напомня, че трябва да работим в един
изключително динамичен свят на нови възгледи, нови технологии и безброй
предизвикателства, да ползваме усилия за покриване на стандартите за безопасност
на хранителния продукт, за да може потребителят да е сигурен в консумираната му.
В същото време ценният опит и знания, актуалните теми, които вълнуват
нарасеното, са тази здрава основа, върху която всеки ден градим бъдещето на
индустрията. В това отношение инициативите на Съюза по хранителна промишленост и контрола
свързани с промените в законодателството, в технологиите, качеството и контрола
при производството и реализацията на храните, организирането на семинари и обмени на опит, са изключително съвременни и полезни.
Колеги, от името на СНЦ „ТО на НТС с ДНТ Пловдив“ както и от името на РНТС по
хранителна промишленост в Пловдив ви уверявам, че в наше лице имате искрени
съмишленици и партньори, които приемат и подкрепят работата на Съюза по
хранителна промишленост.
Пожелаваме успешна работа на ръководството на Съюза, както и на всички негови
членове!
Честит празник!

24.11.2016г.

Председател на РНТС по
хранителна промишленост
/проф. д-р инж. Георги Соколов

Председател на УС на
СНЦ „ТО на НТС с ДНТ - Пловдив“
/доц. д-р инж. Светозар Нейков

HRANMASH

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

e-mail: office@hranmash.com
тел./факс 042 600 450, 042 600 451
Стара Загора, ул. "Цар Иван Шишман" 64



СХП взе участие в Месомания 2016

За седми пореден път Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд на едни от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - МЕСОМАНИЯ, СВЕТОТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД



И ДРИНК, които се проведеха в София от 9 до 12 ноември в Интер Експо Център.

Нетрадиционни вкусове и нови продукти изгълниха щандовете. По време на изложенията в Интер Експо Центъра се видяха много познати брандове, но и много нови компании. Повече от 15% е ръстът на участниците спрямо миналогодишното издание на водещите международни изложения.

Повече от 420 български и чуждестранни участници се представят в 6-те изложбени зали с нови технологии, вкусни и здравословни продукти за нашата трапеза.

Официални гости на откриването бяха: г-жа Десислава Танева – министър на земеделието и храните, г-жа Мая Манолова – омбудсман на Република Бълга-



рия, г-н Петър Денев – Българска стопанска камара, д-р Тодорка Янковска – зам.-директор на

на стр. **14**

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

София - 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

Русе - 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



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.





СХП взе участие в Месомания 2016

от стр. 13

БАБХ, председатели и изпълнителни директори на браншовите организации от хранителния сектор и др.

Отново приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложенията към щанда на Съюз по хранителна промишленост, къде-



то почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Специалисти от фирмите, студенти, ученици, научни работници, експерти от хранителния бранш, граждани разглеждаха и купуваха предлаганата учебна литература по различни теми и проблеми на хранителната индустрия. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и мястото на Съюза по хранителна промишленост е да успее да отговори на време на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях. Това също е една добра форма за по-



пуляризиране дейността на Съюза.

Благодарим на колегите от Асоциацията на месопреработвателите, които ни осигуриха щанда на изложението в Интер Експо Център по време на 23-тото издание на Месомания.

1784 София, бул. "Йерусалим" 54, тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17, e-mail: office@datrabg.com, venzirin@datrabg.com

ДАТРА ЕООД е представител на европейски фирми, произвеждащи машини и съоръжения за хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия** - www.tomra.com

Производител на машини за електронно оптично сортиране и отстраняване на дефекти - по цвят, структура и плътност, лазерни сортиращи машини, рентгенови сортиращи машини, LED технология, камери / черно-бели, цветни, BSI/

- **FAM NV Белгия - www.fam.be**

Производител на индустриални машини за рязане на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, сирена.

- **FrymaKoruma GmbH Германия - www.frymakoruma.com**

Производител на вакуум хомогенизатори, колоидни, корундови, дискови и топкови мелници за мокро смилане с приложение в хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

- **Cabinplant A/S Дания - www.cabinplant.com**

Производител на машини и комплектни линии за преработка на зеленчуци и риба, интегрирани бланшори/охладители, камери за дефростиране, везни за прецизно дозиране на потребителски опаковки на свежи, сухи и замразени продукти

- **SORMAC BV - www.sormac.nl**

Машини за преработка на листни и кореноплодни зеленчуци, линии за свежи салати, машини за белене на лук, картофи, моркови.

- **POP VRIEND SEEDS - www.popvriendseeds.nl**

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевица и спанак.

- **RADEMAKER Холандия - www.rademaker.nl**

Производител и доставчик на машини за производство на хлебчета, багети, франзели, арабски питки, кроасани и продукти от маслено тесто, кейкове, сладки и солени пайове, сладкиши.

- **Eillert B.V. Holland - www.eillert.nl**

Машини за белене, рязане, почистване и миене на зеленчуци с малък капацитет.

- **SCANICO - www.scanico.com**

Scanico A/S Дания е един от водещите доставчици на машини за бързо индивидуално замразяване на храни - плодове, зеленчуци, месо и месни изделия, риба, тестени изделия, готови храни.

- **UNIDEX Полша - unidex.pl**

Производител на флуидизационни замразители за бързо индивидуално замразяване на плодове, зеленчуци, риба, месо, сирена, гъби.

- **FOMACO A/S Дания - www.fomaco.com**

Доставчик на инжектори, тумблери, вакуум тумблери и аксесоари към тях за месната и рибната индустрия.

- **PIGO - R Сърбия - www.pigo-r.com**

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENJERING DOO Сърбия**

www.metalinzenjeringdoo.co.rs

Линии за преработка на малини, боровинки, капини, шипки, както и на костилкови плодове.





ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

В продължение на серията от курсове Съюзът по хранителна промишленост отново проведе през месец ноември национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.

Това е една изключително важ-

на тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Сензорните оценки на храни и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.



Обучението се проведе в два модула – теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на проф. Йордан Гогов за основните понятия и термини, фи-

на стр. **16**



БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

от стр. 14

зиологичните основи на сензорно-оценяване, основни правила и методи на сензорния анализ, общи изисквания и др.

На курса присъстваха специалисти от следните браншове: безалкохолни напитки, добавки, млечни продукти, хлебни изделия, месни продукти, салати и др.

Разделени по групи участниците с внимание слушаха лекциите

по теория на Сензорния анализ и се включиха активно в практическата подготовка за упражненията.

Практическите упражнения се проведоха в нова, модерна лаборатория по сензорен анализ в София. На участниците в курса бяха издадени сертификати.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организа-



ция на упражненията в лабораторията.

Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес. Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.



ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

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



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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBVBG33; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

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.