

*Съюзът по хранителна
промишленост благодари
на всички свои членове,
рекламодатели и партньори
за успешните съвместни
инициативи през изтичащата
2017 година.*

*Желаем Ви весела Коледа
и благодатна Нова година!*

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Последният семинар,
организиран от СХП за
2017 година, бе за вътрешни
одитори

2

Конкурс за най-добра дипломна
работа или проект на
абсолвенти от УХТ - Пловдив,
випуск 2017 г.

4

Достижим лукс и незабравими
спомени след бизнес
пътуването до Дубай

7

Проучване на БСК:
2017 година - през погледа
на бизнеса

11

Покана за тридневен научно-
практически курс въвеждане и
вътрешни одитори на НАССР
система

14

Покана за десетдневно бизнес-
пътуване в Лос Анджелис -
Лас Вегас - Чикаго

15

Рождество Христово -
тиха, свята нощ

16

Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 2



на стр. 3



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 5



на стр. 6



на стр. 8



на стр. 9



ПОСЛЕДНИЯТ СЕМИНАР ЗА 2017 ГОДИНА БЕ ЗА ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ

Последният семинар за тази година бе организиран и проведен от Съюз по хранителна промишленост в средата на декември на тема: Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата

Въпреки че през последните години СХП обучи стотици служители от фирми на хранителния бранш, интересът към темите продължава. В продължение на три дни, в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки,



одитирането, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора.

Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food

Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1.

на стр. **3**

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №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 ЛП 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.





ПОСЛЕДНИЯТ СЕМИНАР ЗА 2017 ГОДИНА БЕ ЗА ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ

от стр. 2

ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по посочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса

получиха сертификат за успешно завършено обучение.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и през следващата година още курсове, семинари, конференции на тези теми и други форуми, които ще бъдат изключително по-

лезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза: www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за предстоящите мероприятия.



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 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 CEPA



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.Б, ап.2





Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив випуск 2017 г.

Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университета по хранителни технологии и ФНТС, в началото на учебната година обяви конкурс за награждаване на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив за най-добре разработена и защитена дипломна работа или дипломен проект през учебната 2016/2017 година.

Показателите за участие в конкурса бяха: оригиналност, техническо изпълнение, защита, приложимост.

След приключване на учебната година и защита на дипломните работи и проекти, факултетите изпратиха отличените първенци в Учебен отдел на университета. Заедно с представители на УХТ - рецензенти и СХП се разгледаха номинираните за награди и се излъчиха първите трима по успех от всеки факултет.

Бяха разгледани и класирани от специална комисия дипломните работи и проекти на абсолвенти от трите факултета на университета: Технологичен, Технически и Стопански.



В началото на месец декември, в Голямата аула на УХТ - гр. Пловдив, на тържествена церемония за връчване дипломите на завършилите абсолвенти от випуск 2017 г. бе извършено и награждаването на спечелилите конкурса от трите факултета на УХТ от страна на Съюза по хранителна промишленост.

Университетът по хранителни технологии тази година завършиха успешно 735 млади специалисти и получиха дипломите си на тържествена церемония

на стр. **5**



CERTIFICATION
INTERNATIONAL
BULGARIA

СЕРТИФИЦИРАНЕ И ОБУЧЕНИЯ

РАЗВИТИЕ ЗА УСПЕШЕН БИЗНЕС

- ISO 9001 Управление на качеството
- ISO 14001 Управление на околната среда
- ISO 22000 Управление на безопасност на храните
- FSSC 22000 Стандарт за безопасност на храните
- ISO 50001 Система за енергиен мениджмънт
- ISO 27001 Управление на информационната сигурност
- HACCP Анализ на опасностите и критични контролни точки
- OHSAS 18001 Управление на здраве и безопасност при работа

СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС
+359 02/ 405 24 00

www.ci-bg.net





Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив випуск 2017 г.

от стр. 4

във висшето учебно заведение. Дъждовното време не успя да скрие усмивките на младите хора, техните родители и преподаватели.

11 са пълните отличници във випуск 2017, 116 са студентите, дипломирали се с отличен успех. 527 са бакалаврите и 208 магистрите, които излизат сега като завършени кадри от университета с традиции, който догодина ще отбележи 65 години от своето създаване.

„През тези години история на Университета са се дипломирали хиляди млади специалисти, които са поели уверено професионалния си път“, посочи в словото си ректорът на Университета по хранителни технологии проф. Кольо Динков. По думите му това са кадри, готови да отговорят на предизвикателствата, породени от промените в нашето общество, кадри,

притежаващи компетентност, мениджърска култура и комуникативни умения. „Бъдете здрави, с висок и силен дух и самостоятелност на личността, освободени от догми и предразсъдъци, с висок морал и професионални идеали. Не спирайте да търсите, не преставайте да вярвате и не забравяйте, че бъдещето принадлежи на тези, които вярват в своите мечти!“, обърна се към младите хора ректорът проф. Кольо Динков.

Абсолвентите от УХТ имат висока успеваемост на пазара на труда, сочи статистиката. Близко 70 % от младите специалисти стартират професионалната си практика до една година след завършване на Университета по хранителни технологии. Голяма част

на стр. **6**

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu





Tea Трейдинг
желае на своите партньори
и колеги весели коледни
празници!





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





Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив випуск 2017 г.

от стр. 5

от възпитаниците на УХТ работят в мениджърските екипи на водещи бизнес компании.

В словото си ректорът проф. Кольо Динков определи дипломите на абсолвентите като атестации за усвоените знания. Той пожела на завършващите висшето си образование дипломите им да бъдат гарант за техните професионални успехи и за рейтинга на Университета по хранителни технологии.

Комисията отличи девет абсолвента от трите специалности. На победителите от името на Съюз по хранителна промишленост бяха раздадени грамоти и предметни награди.

Целта на конкурса бе признание за усилията на най-добрите студенти и повишаване самочувствието на младите инженери и специалисти за сигурен старт към бъдещите им професии.

НАГРАДЕНИТЕ:

СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

- * Благвеста Георгиева Шумилова
- * Женья Николаева Еленчева
- * Ивета Георгиева Неделчева

ТЕХНИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

- * Атанас Петров Атанасов,
- * Борислав Сашев Вълков
- * Таня Стойнова Рогачева

ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ

- * Мелике Мохаремова Ходжова
- * Николета Стоянова Янчева
- * Христина Иванова Неделева

Честито на наградените!

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ





ДОСТИЖИМ ЛУКС И НЕЗАБРАВИМИ СПОМЕНИ

Под това мото премина шестдневното бизнес-пътуване в Дубай и Абу Даби, организирано от Съюза по хранителна промишленост в началото на декември

Една от целите на пътуването беше и посещение на изложение – Wop Dubai 2017.

Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение, за да могат производителите на различни хранителни продукти да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб на единственото по рода си изложение в близкия изток на пресни, нетрайни продукти. Изложбата се фокусира върху основните категории пресни продукти и бизнес.

Пресни продукти: плодове, зеленчуци, пресни сокове, биопродукти, замразени продукти, удобства за храна.

Техническо оборудване: контрол на пестицидите, гарантиране на качеството, програми за свежест, лаборатории, хигиенни програми.

Търговия на пресни продукти: получаване на поръчки, зареждащи системи, опаковъчни инсталации, системи за съхранение. Въздушен товар, морски превоз на то-

вари, транспортиране на стоки, портове, транспортни фирми, специализирани офиси, транспорт и логистика.

Всичко това видяха участниците в посещението на изложението, което за девета поредна година беше под патронажа на Негово Высочество Шейх Хамдан Бин Рашид Ал Мактум, заместник-владетел на Дубай, министър на финансите на ОАЕ и председател на Община Дубай.

Общият резултат от шоуто отразява огромния напредък на търговията с нетрайни стоки навсякъде в Близкия изток. Непрекъснатият растеж на WOP DUBAI демонстрира позицията си на първокласно търговско изложение за пресни продукти в региона.



Едновременно с това посещение, бе отделено и достатъчно време за туристическата програма.

Дубай е едно от седемте емирства, съставляващи Обединените арабски емирства, намиращи се на Арабския полуостров. Същото име носи и най-големият град на това емирство.

Дубай е второто по големина емирство след Абу Даби, с население от 680 000 жители. Дубай



предлага на своите посетители целогодишно слънцегреене и петзвезден лукс плюс възможност за уникален допир с арабската култура. Емирството предлага голямо разнообразие от забележителности, концентрирани на много малко пространство.

Всички свързваме Дубай с небостъргачи, шейхове, молове, но какво всъщност знаем за това място и какво можем да видим там освен скъпите витрини и модерните коли? Всъщност за Дубай има доста любопитни факти, които ни заинтригуваха.

Законите в емирствата се спазват изключително стриктно, защото глобите при нарушение са значителни и човек би се замислил дали да наруши закона. Така например, ако решим да снимаме жена, макар и забулена, снимката ще ни струва около 16 000 долара + депортация от страната. Да, ние също бихме прибрали апарата бързо! Направиха ни впечатление и чистите улици в Дубай. Шофьорите също не се разминават с малки глоби. Всеки в Дубай разполага с кола и защо пък не при толкова ниски цени на горивото? Заради нарастващия брой на населението обаче, започва и изгражда-



на стр. 8



ДОСТИЖИМ ЛУКС И НЕЗАБРАВИМИ СПОМЕНИ

от стр. 7

нето на градски транспорт, а пък някои от спирките в града са дори с климатик. Ако пък те хванат, че си употребил алкохол и шофираш – 5500 долара. В Дубай шофьорските книжки се подновяват всяка година и няма как да пропуснеш да си заплатиш глобата.

Употребата на алкохол е разрешена, но само и единствено ако това се случва в ресторанта, хотела или вкъщи.

“Шопинг в Дубай” – този пешеходен тур ни даде възможност да посетим едни от най-известни-

те открити пазари – текстилния, на подправките, на златото и др. Немислимо е да посетим това място и да не си купим поне едно пакетче с подправки. Тук цените са по-ниски и това се дължи на факта, че не се плащат данъци и осигуровки и входните мита са много ниски. „Сук” - това е думата за пазар.

Няма как да не споменем и дубайските молове – Дубай мол – това е първият мол; Мол на Емиратите и още много други... Пустиня, невероятна жегата и ски писти?! Да, това също е възможно в Ду-



бай. В Мола на Емиратите е изградена планина, която е висока 8 метра и има различен наклон и

на стр. 9

HRANMASH

e-mail:office@hranmash.com

тел./факс 042 600 450, 042 600 451

Стара Загора, ул. "Цар Иван Шишман" 64

**Машини,
съоръжения
и линии за
хранителната
промишленост**

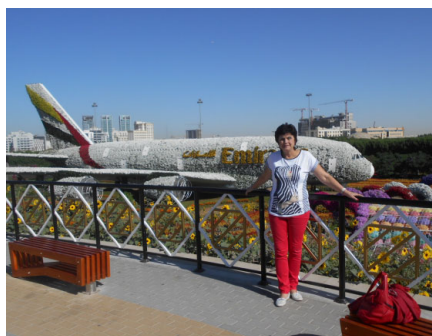


ДОСТИЖИМ ЛУКС И НЕЗАБРАВИМИ СПОМЕНИ

от стр. 8

трудност. Хем високи температури и пустиня, хем ски екипировка, сняг, pista и разхождащи се пингвини!

Изключително впечатляваща в Дубай е уникалната цветна градина Miracle Gardens- една от най-големите цветни градини в света с над 45 милиона цъфнали цветя. Записана в книгата на рекордите



на Гинес за най-дълга стена от цветя, през март 2013 е обявена за най-голямата вертикална цветна градина.

Никога няма да забравим посещенията на БУРЖ КХАЛИФА - най-високата сграда в света. Светкавично бърз асансьор ни отведе за 124 секунди до 124-ти етаж

Уникалната сграда на хотела BURJ AL ARAB 7* е позната по целия свят - корабното платно достига 321 м и е един от най-високите хотели в света. Хотелът е построен на изкуствен остров, отдалечен на 280 м от сушата и пленява със своя лукс.

Най-якото и запомнящо се нещо от екскурзията ни в Дубай се оказва именно пустинното сафари - това бе възможността, която никога не трябваше да пропусне! Желанието ни бе да отидем в мистичната пустиня, за да изпитаме нещо, което никога няма да забравим. Оставяйки блъсканицата и суматоха на града, се отправихме към вълнуващото пътешествие сред заоблените пясъчни дюни в дълбокото сърце на пустинята. Спряхме сред големите дюни, за да се насладим на девствената красота на арабската пустиня и на опияняващото слънце. След залез пристигнахме в бедуинския лагер, където беше сервирана вечерята. Вечерта завърши с изгълнение на арабски танци.



Снимки на камила, рисунки с кърпа по ръцете, арабски специалитети и с много други изненади бе изпълнено пътуването ни из Дубайската пустиня.

на стр. 10

И през 2018 година списание „Храната на XXI век“ ще продължи да поднася на читателите си интересна и съдържателна информация в областта на хранително-вкусовата промишленост. Желаетелите да се абонират, могат да го направят с талона поместен по-долу.

ТАЛОН ЗА АБОНАМЕНТ

Списание „Храната на XXI век“

Официално издание на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС
Годишен абонамент: 48 лв. с ДДС

Адрес за получаване: П.К. гр./с. област
кв. ул. № бл. вх. ап.

фирма/организация
лице за контакт длъжност
тел.: факс: e-mail:

Данни за фактура - име на юридическото лице:

адрес по регистрация
ИД № ДДС №

МОЛ

Преведох сумата от лв. за абонамента чрез:

...С платежно нареждане за сумата от лв. по сметка: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“, ФЦ София окръг, IBAN: BG 05 BPBI 7942 1019 1562 01, BIC код: BPBIBGSF

...Пощенски запис № от 201.... г. за сумата от лв.
на адреса на СХП - София 1000, ул. Раковски № 108, офис 408.

Талона и копие от платежния документ изпратете на адреса на СХП.

За контакти: инж. Соня Бургуджиева - тел.: 02 987 47 44, 0888 72 24 82;

e-mail: ufi_sb@abv.bg

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО

ТРОЯН

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





ДОСТИЖИМ ЛУКС И НЕЗАБРАВИМИ СПОМЕНИ

от стр. 9

Силно впечатление ни направи град Абу Даби - столицата на емирствата, която ни омая със спокойствието на белите пясъци и луксозните сгради. На влизане в града се открии бялата джамия „Шейх Зайед“. Джамията е най-големият мюсюлмански храм в Обединените арабски емирства. Известна е и като Голямата джамия, тя е осмата по големина в света. Тази величествена структура е достъпна за обществеността и наистина си заслужава да се посети. Снимките вътре не са разрешени, както и оскъдното облекло. Интериорът и екстериорът на Голямата джамия най-добре се описват като смесица от арабски, мав-



ритански и монголски стил.

Шейх Зайед е толкова голяма, че може да побере 40 000 поклонници наведнъж. Само в основната зала за молитва могат да се съберат около 9000 богомолци. В близост до нея има още две стаи с капацитет от 1500 човека, които се ползват предимно от жени.

В четирите ъгъла на помещението има четири минарета, които се издигат на около 115 м. височина. 57 купола покриват основната сграда и външния двор. Всички те са украсени с бял мрамор от Италия. Дворът е постлан отново с мрамор във флорални мотиви и е с размер 17 000 кв. м

След това направихме кратък престой в традиционното селище (Heritage Village), откъдето се открива панорамна гледка към целия град. Пътят ни мина и покрай луксозния хотел Emirates Palace, построен в типичен арабски стил. На връщане посетихме и Yas Island - мястото, където се провежда Формула 1 и дом на уникалния комплекс Ferrari World.

Отново на това пътуване се зародиха нови запознанства с колеги от цялата страна, през цялото време се дискутираше бизнес информация, сподели се опит на добри практики във фирмите и же-



ланието за бизнес-партньорство и приятелство между тях.

СХП продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост и през следващата 2018 година.

Не се колебайте да се запишете за участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!





ПРОУЧВАНЕ НА БСК

2017 ГОДИНА - ПРЕЗ ПОГЛЕДА НА БИЗНЕСА

На 18 декември 2017 г., ръководството на БСК представи по време на пресконференция резултатите от традиционното, тринадесето по ред онлайн-допитване до членовете на БСК относно състоянието на бизнес средата и предприятията през изтичащата година, както и очакванията им за следващата календарна година. Основен презентатор беше Камен Колев – зам.-председател на БСК.

Проучването е проведено в периода 10 ноември -10 декември 2017 г. и обединява отговорите на 790 участници, по-голямата част от които собственици и управители на предприятия (92%), а 8% са служители, упълномощени да попълнят онлайн анкетата.

76% от анкетиранияте предприятия са микро- и малки (с до 50 заети), 20% са средни (с 50 до 250 заети), а 4% са големи (с над 250 заети).

62% от участниците в анкетата представляват предприятия от сектор „Услуги“, 20% - от „Преработваща промишленост“, 9% - от сектор „Търговия“, 5% от сектор „Строителство“, 3% - „Селско сто-

панство“, и 1% - „Добивна промишленост“.

32% от анкетиранияте предприятия оперират в Югозападния регион за планиране, 17% - в Северозападен, 16% - в Северен централен, 15% - в Южен централен, 14% - в Североизточен, 6% - в Югоизточен.

Спрямо миналогодишното изследване се подобрява оценката на анкетиранияте за бизнес климата. Заедно с това, обаче, се увеличава дялът на посочилите, че няма промяна, а една-трета от анкетиранияте отчитат влошаване на бизнес средата.

Що се отнася до състоянието на фирмите, спрямо предходното изследване е налице известно отстъпление, като най-голям дял (44%) от анкетиранияте са отговорили, че не е настъпила промяна, а 27% отчитат влошаване. 28% декларират положително изменение в показателите на фирмите, но през 2016 г. позитивните оценки са били 31%.

За да спазим традицията, и в настоящата анкета потърсихме мнението на бизнеса по актуалните за годината събития и предло-



жения за нормативни промени.

- Най-силно одобрение срещат предложенията за въвеждане на е-подпис в личните документи (85%), за премахване на т.нар. „клас прослужено време“ (73%) и за премахване на минималните осигурителни прагове (58%).
- С висока подкрепа (66%) се ползва и идеята минималната работна заплата да се определя на база ясна методика, основана на обективни критерии, а не по административен път (както е в момента).
- Преобладаващо негативно са оценени намеренията за ограничаване на плащанията в брой до 5000 лв. (63% неодобрение) и увеличението на осигурителните вноски (77% неодобрение).

Подобно на резултатите от миналогодишното изследване, и през 2017 г. бизнесът се колебае по отношение ускореното приемане на страната ни в Евроразона – 43% одобряват подобна стъпка, 41% са против, а 16% се затрудняват да преценят.

В тазгодишното проучване беше включена и темата за обществените поръчки. 67% от анкетиранияте декларират, че през 2017 г.

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

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



ПРОУЧВАНЕ НА БСК

2017 ГОДИНА - ПРЕЗ ПОГЛЕДА НА БИЗНЕСА

от стр. 11

не са участвали в конкурси за обществени поръчки. От останалите 33% посочват, че са ставали свидетели на некоректни и/или незаконни практики при провеждане на процедурите, вкл.:

- Необективно оценяване на офертите (88,5%)
- Тенденциозно поставени условия в конкурсната документация в полза на конкретен изпълнител (80,8%);
- Необосновани обжалвания, забавящи изпълнението на поръчката (65,4%);
- Забавено разплащане от страна на възложителя (50%) или от страна на изпълнителя към подизпълнителя (46,2%);
- Подмяна на подизпълнители (46,2%).

Във връзка с предстоящото Българско председателство на Съвета на ЕС през първата половина на 2018 г. оценките на анкетиранияте са умерено песимистични. По-малко от една-трета от участниците в анкетата смятат, че бъдещото Европредседателство ще се отрази положително върху икономиката и имиджа на страната ни в международен план, както и с успешното справяне с този важен държавен ангажимент. 5% от анкетиранияте заявяват, че тази тема не представлява интерес за тях.

Оценката на институциите:

- Най-високо са оценени Омбудсманът на РБ (72,2%), Прези-

дентската институция (53,2%) и данъчната администрация (49,4%).

- По традиция, с най-ниска степен на одобрение се ползват съдебната власт (7,6%) и Народното събрание (8,9%).
- Изпълнителната и местната власти събират приблизително еднакъв процент одобрение – съответно – 25,3% и 26,6%.
- Работата на евродепутатите одобряват 22% от анкетиранияте, но както и в предходните години, делът на затрудняващите се да дадат оценка се запазва сравнително висок (46%). Това вероятно се дължи на ниска степен на информираност за работата на българските представители в Европейския парламент.
- Сред оценяваните институции са включени и няколко ключови за бизнеса регулаторни и контролни органи – Комисията за енергийно и водно регулиране (КЕВР), Комисията за защита на конкуренцията (КЗК), Българската агенция за безопасност на храните (БАБХ), Главна инспекция на труда (ГИТ) и регионалните инспекции за опазване на околната среда (РИОСВ) и Патентното ведомство на РБ. Сред тях с най-висока степен на одобрение се ползва ГИТ (30,4%), а най-негативна оценка получава КЕВР (7,6% одобрение).

Според 58,2% от участниците в проучването, корупцията е нараснала (при 46% през 2016 г.), а според 50,6% се увеличава престъпността (при 42% през 2016 г.).

Спрямо предходната година положителна тенденция е, че ръст в нивата на регулаторната тежест и на сивата икономика отчитат средно около 42% от анкетиранияте, при средно 50% през 2016 г.

Слабо се подобрява достъпът до кредитиране през 2017 г. (27,8%) спрямо 2016 г. (26%), но по-голямата част от анкетиранияте

(48%) посочват, че не е настъпила промяна по този показател.

Продължава да е твърде нисък процентът на отговорилите, че се подобрява достъпът до правосъдие – 11,4% през 2017 г. при 9% през 2016 г. Повече от половината анкетиранияте отбелязват, че не е настъпила промяна спрямо предходната година по този показател, а 21,5% са на мнение, че дори е налице влошаване.

През 2017 г. спрямо 2016 г. с около 10% е по-малък делът на фирмите, отчетели намаление на обемите на производство и продажби/обороти, а делът на декларираните увеличения се запазва.

Достъпът до външни пазари остава относително непроменен през 2017 спрямо 2016 г.

По отношение на работните места тенденцията е положителна – през миналата година всеки трети анкетираният (34%) е споделил, че през годината е намалил броя на работниците си, но през 2017 г. отговорилите по този начин са 20%. Успоредно с това, над половината анкетиранияте декларираха, че през 2017 г. са увеличили работните заплати в своите предприятия.

Докато през 2016 г. класацията на инвестиционните приоритети беше „човешки ресурси – нови мощности – нови продукти“, то през 2017 г. относително най-голям ръст бележат инвестициите в нови продукти, следвани от човешките ресурси.

През 2017 г. с относително най-голям процент се увеличават задълженията на бизнеса към финансови институции, а задълженията към бюджета, към персонала и към контрагенти намаляват спрямо предходната година.

Слабо подобряване спрямо 2016 г. се отчита и по отношение на просрочените несъбрани взема-



на стр. 13





ПРОУЧВАНЕ НА БСК

2017 ГОДИНА - ПРЕЗ ПОГЛЕДА НА БИЗНЕСА

от стр. 12

ния, макар че все още е висок процентът на нарастване (32%) на неполучените вземания от контрагенти. Спрямо 2016 г. сериозно намаляват несъбраните вземания от държавни/общински администрации и предприятия.

Притеснителен е фактът, че делът на просрочията за период над една година се увеличава почти двойно – от 28% през 2016 г. на 41% през 2017 г. Сред просрочията над една година най-много са в сектора на услугите, а най-малки са просрочията (1-3 месеца) в преработващата промишленост.

По отношение на работната ръка се запазва тенденцията на сериозен дефицит на тесни специалисти и изпълнителски състав, за сметка най-вече на административен и помощен персонал. Най-голям „глад“ за работна ръка отчитат предприятията от сферата на услугите и тези от преработващата промишленост, а най-малко притеснения по отношение на човешките ресурси имат в селското стопанство.

Най-често срещаните дефицити у работната сила са реалистичната самооценка и очаквания за реализация, техническите/технологичните компетенции и мениджърските/лидерските умения. Изключително ниска остава и удовлетвореността от дисциплината (вкл. технологичната и организационна), както и от желанието за учене през целия живот и желание за развитие и професионално израстване.

Като цяло, преобладават средните (3) и по-слаби (2) оценки за всички посочени в анкетата качества на работната сила. Сравнително най-високо са оценени способностите за работа в екип, езиковите и комуникативни умения.

Дейности в областта на корпоративната социална отговорност (КСО) развиват 44,3% от анкети-

раните, като най-голямата част от тях (32%) мотивират действията си с фирмена етика и култура.

Относително еднакъв е делът на анкетирания, които споделят, че работят в областта на КСО с цел привличане на клиенти, поддържане на фирмена репутация или мотивиране на служителите.

Всеки пети анкетирания декларира, че причина за дейностите по КСО е ангажираността на ръководството, а най-малък е процентът (5%) на участниците, според които по този начин се печели конкурентно предимство.

Очаквания за 2018 г.

Ръст на енергийните цени, цените на суровините, фискалната и регулаторната тежест през 2018 г. очакват повече от 50% от участниците в проучването. На този фон, изглежда повече като добро желание, отколкото като реална перспектива прогнозата на 39% от анкетирания за ръст на работните места.

Що се отнася до общото развитие на икономиката, спрямо предходните две проучвания, тази година оптимизмът надделява. 41% от анкетирания очакват икономически ръст, но точно толкова са и реалистите, според които няма да настъпи промяна. Най-малко са песимистите (17%), според които е възможен спад в икономическото ни развитие.

Намеренията на анкетирания за 2018 г. са свързани най-вече с увеличаването на обемите на производство, разработването на нови продукти и търсенето на нови пазари. Всичко това неминуемо се отразява и върху планове на работодателите за наемане на нови работници, както и за увеличаване на трудовите възнаграждения. Спрямо предходната година, обаче, оптимизмът е по-умерен.

Доста по-малко от миналата година са мениджърите, които дек-

ларират намерение за увеличение на инвестициите в нови мощности, марки и патенти, както и в обучение на персонала. Това е за сметка на отговорилите „без промяна“, чийто дял нараства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проучването отчита умерен оптимизъм за 2018 г., който обаче в голяма степен се помрачава от недоволност от работата на институциите, притеснения за ръст на цени, данъчна и регулаторна тежест, както и дефицит на качествена работна ръка.

За поредна година сред ключовите приоритети на фирмите е именно работната сила, която е проблем и в количествено, и в качествено отношение. Най-голямо търсене има за тесни специалисти и изпълнителския състав, а в по-малка степен - за административен и помощен персонал. Проблем е погълването и на мениджърските позиции.

Преобладаващата част от работодателите изразяват готовност да инвестират в обучение на персонала и в увеличение на трудовите възнаграждения, но на база постигнати задоволителни нива на умения и компетенции.

Спрямо предходната година се запазва делът на възнамеряващите да увеличат кредитната си задлъжнялост (10%).

Намаляват възнамеряващите да разработват проекти с европейско финансиране – през тази година те са 20%, а през миналата са били 37%. Това, обаче, е за сметка на отговорилите „без промяна“, които намаляват спрямо миналата година, т.е. може да се предположи, че те вече изпълняват европейски проекти.

Традиционно, и тазгодишното проучване показва относително най-нисък интерес за инвестиране в иновации, марки и патенти.





П О К А Н А

ЗА НАЦИОНАЛЕН ТРИДНЕВЕН НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС

**ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА
(Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)**

24, 25 и 26 януари 2018 г. - гр. София, Дом на техниката

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

ЦЕЛ НА КУРСА: Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1, ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/. ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food. Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка и успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

Таксата за участие е **280 лв. без ДДС.**

За редовни членове на СХП - **250 лв. без ДДС.**

В таксата са включени материалите, кафе-паузи и закуски, сертификати.

Регистрацията на участниците е на 24.01.18 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408, ул. „Раковски“ 108

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“ ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGS, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

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

ПРОГРАМА НА КУРСА**I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните**

Ако не знаете как да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, да работите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това. Упражнения - *групова работа*

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация
III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2005 - Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните. Лекция и упражнения - *групова работа***V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите**

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - *групова работа*

ЛЕКТОРИ:

Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност

инж. Кирил Нинчев - външен одитор
проф. Йордан Гогов





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за десетдневен бизнес-пътване в

ЛОС АНДЖЕЛИС - ЛАС ВЕГАС - ЧИКАГО

с посещения на изложение за храни в Лос Анджелис

8 - 17 март 2018 г., пътуване със самолет

Използвайте този шанс и съчетавайки чудесната почивка в неповторимите градове Чикаго, Лас Вегас и Лос Анджелис, спечелете от знанията и опита на водещи специалисти в бранша!

За изложението **Natural Products Expo West**: Интересът към био земеделието непрекъснато расте, тъй като потребителите показват загриженост за произхода на храната си. На това изложение ще бъдат представени **био храни, натурални хранителни продукти и напитки, медицинска и био козметика, хранителни добавки, машини, оборудване и опаковъчни материали**, тенденциите за производство на натурални био храни, напитки и хранителни добавки. Участници ще бъдат изложители, специализирани в производството на храни и напитки от цяла Америка и много други страни. За **повече информация** - на www.expowest.com

ПРОГРАМА

08.03 - Полет София - Франкфурт - Лос Анджелис. Разглеждане на Downtown - центъра с небостъргачите, където ще видим залата на Уолт Дисни, Операта, кметството, централната библиотека, Staples center, залата Nokia, музея Грами и др.

09.03 - Обзорна екскурзия на Лос Анджелис: плажове на Венеция и Санта Моника, Холивуд, Алеята на славата, Китайския театър Граумън и театъра Долби, където се връчват наградите на „Оскар“. Ще минем край идиличните улици на Бевърли Хилс, ще посетим най-скъпата улица в света „Родео Драйв“.

10.03 - Посещение на изложението „**Natural Products Expo West**“ в Анахайм.

11.03 - Свободно време. Полет до Лас Вегас.

12.03 - Обзорна екскурзия в Града на хазарта. Възможност за шоу спектакъл или концерт.

13.03 - За желаещите - екскурзия до Гранд Каньон с автобус, хеликоптер или малък самолет. Възможност за посещение на шоу спектакъл или концерт. Нощувка.

14.03 - Полет до Чикаго.

15.03 - Обзорна екскурзия на Чикаго: посещение на най-високия небостъргач в САЩ - Willis Tower, разглеждане на бизнес квартала, Дейли Плаза, река Чикаго, Милениум парк, Магнифисънт майл, Мичиган Авеню, Джон Ханкок Център, института по изкуствата и др. Възможност за туристическа разходка с кораб по река Чикаго и езерото Мичиган. За желаещите - вечеря на кораб.



16.03 - Свободно време. За желаещите - посещение на Художествената галерия, Природонаучния музей, Музея на съвременното изкуство или Музея на афро-американската история. Отпътуване за София.

17.03 - Пристигане в София.

В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Самолетни билети, летищни такси, трансфери.
- 3 нощувки в 4* хотел в центъра на Лос Анджелис
- 3 нощувки в 4* хотел в центъра на Лас Вегас
- 2 нощувки в 4* хотел в центъра на Чикаго
- Обзорна екскурзия на Лос Анджелис, Лас Вегас и Чикаго
- Екскурзоводско обслужване и придружител на български език
- Регистрация за Natural Products Expo West и съдействие при установяването на бизнес контакти по време на изложението
- Подготовка на документите и насрочване на интервю за виза
- Медицинска застраховка към ЗД Евроинс АД с покритие 10000 евро.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Такса - виза за САЩ - 160 \$
- Курортна такса за хотела в Лас Вегас
- Допълнителни екскурзии, входни такси и разходи от личен характер:



- Входна такса за Холивуд Юнивърсал студио - 120 \$ (без трансфери)
- Целодневна екскурзия до Гранд Каньон с автобус - 165 \$
- Гранд Каньон с малък самолет: без слизане - 220 \$, със слизане - 350 \$
- Гранд Каньон с хеликоптер: без слизане - 380 \$, със слизане - 430 \$
- Туристическа обиколка с кораб Chicago Architecture River Cruise - 60 \$ (с вечеря - 150 \$)
- Такса за багаж при вътрешни полети
- Застраховка „Отмяна на пътуване“ към ЗД Евроинс АД - доплащането е в зависимост от цената на закупения пакет.

ЦЕНИ, УСЛОВИЯ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопие от задграничен паспорт и внесен депозит от **2 200 лв. до 12.01.2018 г. на сметката на туроператора.**
- При отказ на виза се връща пълния размер на депозита
- Посолството на САЩ не възстановява внесената такса за виза
- Краен срок за записване с депозит - **12.01.2018 г.**
- Останалата сума се внася най-късно до **30.01.2018 г. на сметката на фирма ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“** - 2 300 лева. Издава се фактура без ДДС за транспортни разходи, хотел, храна, посещения.

БАНКОВА СМЕТКА:

Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSF, IBAN: BG73 UNCR 96601025840617
ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева.
За контакти: тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi_sb@abv.bg



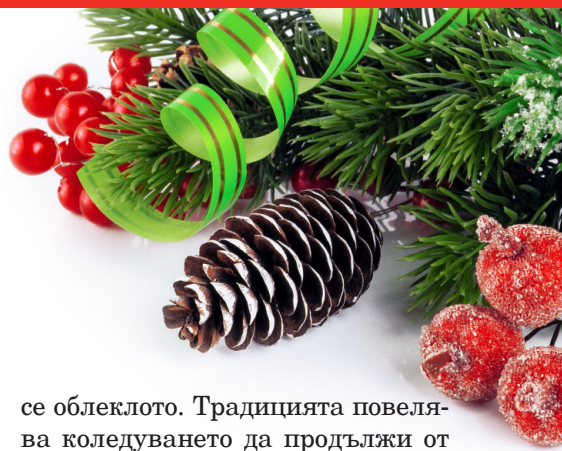


Рождество Христово - тиха, свята нощ

Коледа - някои празнуват раждането на божия син, други традициите от поколения в техните семейства, а пък трети просто обичат подаръци и се радват на всеки празник. Кое то и да е, никой не остава безразличен към този топъл зимен празник. Най-големият празник за цялата година, Коледа събира родители и деца, братя и сестри, близки и познати в изпълнен с усмивки и вкусна храна ден.

Рождество Христово, наричано още Коледа, е един от най-големите празници в християнския свят. В България той е продължение на Бъдни вечер, наричана в някои райони на страната Малка Коледа, Кадена вечеря, Вечерня и Нездка. На 24 декември, преди да бъде наредена празничната трапеза, стопанинът на къщата запалва бъдника - отсечен ствол от дъбово, брястово или крушево дърво. С бъдника разбърква огъня, наричайки: "Колкото искрици, толкова пиленца, шиленца, теленца и дечица в моя дом!". Дръвчето остава да тлее цяла нощ и да поддържа огъня жив. Вярва се, че светлината и топлината на бъдника символизират не само раждането на Исус Христос, но те са и причина на празничната трапеза на Бъдни ве-

чер да гостуват мъртвите предци и самата Божия майка, за която се нарича и първия къшей при разчупването на празничния обреден хляб. По традиция на празничната трапеза трябва да има 7, 9 или 12 постни ястия - 7, защото толкова са дните в седмицата; 9, защото толкова време трае бременността и 12, колкото са месеците в годината. Според църквата, храните на трапезата могат да бъдат до 33 - възрастта, в която Исус Христос се жертва, за да спаси човешкия род. Трапезата трябва да бъде богата и да включва всичко, което се произвежда в домакинството като жито, фасул, сърми, пълнени чушки с боб или ориз, ошав, туршии, лук, чесън, мед, орехи и вино. В четирите тъгля на стаята се поставя по един орех, за да се осветят четирите краища на света. В полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа започва и обичаят Коледуване - зимният обичай за плодородие, здраве и късмет. В Коледуването участват млади мъже - скоро оженени, сгодени или ергени. Те започват подготовката си още на Игнажден - 20 декември, когато се сформират отделните коледарски групи, определя се водачът им, който трябва да е по-възрастен от останалите и женен, учат коледни песни, подготвя



се облеклото. Традицията повелява коледуването да продължи от полунощ до изгрев слънце. Коледарите пеят по пътя, пред вратата и в къщата.

С песните си коледарите пожелават добра реколта и здраве на семейството. Домакините обикновено даряват коледарите с кравай, пари, вино, а самият обичай завършва с угощение, на което се събират всички коледарски групи. Продуктите, които останат след него, се даряват на бедните, а парите - на читалището, училището и църквата. На Коледа, след църковната служба, всички се събират на хоро, което според вярванията, символизира дълголетие. Вечерята на 25 декември е много по-богата от тази на Бъдни вече, защото вече е позволено да се яде и месо. И последно, но в никакъв случай на последно място, не забравяйте да си пожелаете нещо в полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа! Според преданията точно тогава небето се разтваря и всяко желание непременно се сбъдва!



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.

