

Скъпи рекламодатели, спонсори, партньори и приятели,
Благодарим ви, че през цялата 2016 година усещахме помощта
и подкрепата ви! Признателни сме, че имахме съмишленици,
че гледахме в една посока.

Вярваме, че и занапред ще останем
един екип, защото целите и
стремежите ни за просперитет
на бранша са общи.

*Весели празници!
Спорна, здрава и успешна
2017 година!*



ТЕМИТЕ В БРОЯ



- Калориите задължително се изписват върху етикетите **2**
- Национална инициатива „Достъп на децата до добра храна“ **5**
- Годишни награди „Достъп до добра храна“ **7**
- Дарителска кампания „Стани един от нас - дари надежда!“ **9**
- Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от УХТ - Пловдив **12**
- План за дейността на СХП за 2017 г. (проект) **14**
- Покана за курс за вътрешни одитори и етикетирание **16**
- Професионално обучение за хлебари и сладкари **17**
- Със СХП на о-в Шри Ланка и Малдивите **19**
- „VILLA България“ ще дари 10 000 лв. за пострадалите в Хитрино **19**
- Рождество Христово - големият християнски празник **20**

Фирми, представени в броя



на стр. **2**



на стр. **3**



на стр. **4**



на стр. **4**



на стр. **5**



на стр. **6**



на стр. **8**



на стр. **9**



на стр. **10**



на стр. **11**



на стр. **12**



на стр. **15**



на стр. **16**



Калориите задължително ще се изписват върху етикетите на опакованите храни

От 13.12.2016 г. влезе в сила последната част от Регламент 1169/2011 за етикетирани на хранителни продукти и определяне на енергийната стойност, за предоставянето на информация за потребителите, свързана със задължителното обявяване на хранителните стойности върху етикетите на предварително опакованите храни. Тя трябва да бъде изразена в килоджаули и килокалории (kJ/kcal). Задължително на етикета се обявяват и количеството мазнини, наситени мастни киселини, въглехидрати, захари, белтък и сол.

Допълнително може да се посочва количеството на едно или повече от

веществата мононенаситени или полиненаситени мастни киселини, полиоли, скорбяла, влакнини, витамини или минерали.

Данните за хранителната стойност се представят заедно в ясен формат, в таблична форма, с подравнени номера, ако пространството го позволява. Те се представят заедно в ясен формат, в таблична форма, с подравнени номера, ако пространството го позволява. Когато такова подравняване е невъзможно, обявяването се представя в линейна форма.

Хранителната стойност ще се декларира за 100 g или в 100 ml храна. Може да бъде посочена

и като процент от референтните количества за прием в 100 g или 100 ml. Тогава текстът „Референтно количество за средностатистически възрастен (8400 kJ/2000kcal)“ е задължителен и се поставя в близост до таблицата. Според конкретния случай обявените стойности са средни стойности. Те са основани на анализ на храната, който е извършен от производителя или изчисление според известните и общоприети данни, като „средна стойност“ означава стойността, която най-точно представлява количеството хранително вещество, съдържащо се в дадена храна и е съобразе-

но със сезонните колебания, начини на консумация и други фактори, които могат да предизвикат колебания в действителната стойност.

Храните, които са произведени преди 14 декември 2016 година, могат да бъдат реализирани, ако са в срок на годност.

Във връзка с влизането и на последното изискване по Регламент 1169/2011 за енергийната стойност на храните Съюзът по хранителна промишленост проведе многобройни курсове и семинари в цялата страна по тези теми. Последният семинар бе прове-

на стр. 2

Доверете се на опита!



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





Калориите задължително ще се изписват върху етикетите на опакованите храни

от стр. 2

ден в началото на декември по следните актуални теми:

Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и е-



тикетиране и определяне енергийната стойност на храните.

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 проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разра-



ботването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането й,

управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO

на стр. **4**



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.

Hygiene**First**

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





Калориите задължително ще се изписват върху етикетите на опакованите храни

от стр. 3

22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и 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/.

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 горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Най-голям интерес предизвика темата за



проблемите по етикетирването и изчисляване на енергийната стойност, които са винаги на дневен ред и затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната стойност на продукта.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификата за успешно завършено обучение.

Съюзът по хранителна промишленост ще продължава да организира и през следващата година още курсове, семинари, конференции на тези теми и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза:

www.ufi-bg.com

за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.



**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

Екипът на Tea трейдинг благодари на своите клиенти и партньори за доброто съвместно сътрудничество през изтичащата година и им желае весела Коледа!

Успешна, пълна с оптимизъм, нови идеи и сили за реализирането им 2017 година!

Вярваме, че заедно ще продължим и напред!






Стартира национална инициатива „ДОСТЪП НА ДЕЦАТА ДО ДОБРА ХРАНА“

На 14 декември 2016 в зала „Сердика“ на хотел „Балкан (Шератон)“ София, се проведе третата Национална конференция „Достъп до добра храна“, която даде старт на НАЦИОНАЛНА ИНИЦИАТИВА „ДОСТЪП НА ДЕЦАТА ДО ДОБРА ХРАНА“. Организатори на форума бяха фондация „Българска месна традиция“ и „Евро-Ток България“, а партньори фондация „Граждански институт“ и Дружество Европейско право



Инициативи, които ще се реализират в рамките на кампанията в периода 2017-2020 година:

- * регионални форуми за насърчване на общинските политики за детското хранене и присъединяване към Декларацията за достъп на децата до добра храна и приемането . от общинските съвети;
- * кампания за включване на професиите от хранителната промишленост в списъка на защитените професии;
- * проект „Да се храним заедно“ – развитие и популяризиране на кулинарните и архитектурни стандарти за детско хранене, на интернет портал, експертна подкрепа за общини, училища, производители, родители за изпълнение на стандартите, създаване на клубове „Да готвим заедно“ и мрежа за гражданско наблюдение на прилагането на стандартите.

При откриването инж. Живка Георгиева - председател на фондация „Българска месна традиция“ и управляващ собственик на

„Храни Жика“ ЕООД сподели: „Да произвеждаш добра храна не е из-

на стр. **6**

BIO
TRENDAFILOV **KOM**

www.biokom-trend.com

БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД
Сливен, ул. „Стефан Караджа“ 38А
тел./факс: 044/624 777
e-mail:sales@biokom-trend.com

FRYLOW

УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%

НОВ
продукт



- » BIOFINDER, BIOJET , ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминиране на биофилми
- » СИСТЕМА EnSURE
 - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - **Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap**
 - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - **MicroSnap**
 - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - **Zyмосnap**
 - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в УНТ млека - **Zyмосnap Pro**
- » COMPACT DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди суровини и продукти
- » Бързи тестове за откриване на АНТИБИОТИЦИ И МИКОТОКСИНИ В МЛЯКО, МЕСО И ЗЪРНО
- » ФИЛТЪР за почистване на мляко от соматични клетки
- » ТЕСТОВЕ ЗА АЛЕРГЕНИ - бързо откриване на:
 - » Овалбумин » Казеин » Глутен » Фъстъци в продукти и повърхности
- » МАИ, ЗАКВАСКИ, ЦЕДИЛА
- » РЕЛЕФНО МАРКИРАНЕ на млечни и месни продукти





Стартира национална инициатива „ДОСТЪП НА ДЕЦАТА ДО ДОБРА ХРАНА“

от стр. 5

раз, който да сложиш на етикета. За мен това е начин на мислене, на професионално поведение, на гражданска култура, на биография и на морал.“

За трета поредна година форумът се превърна в пространство за многостранен диалог, представяне на резултати от изследвания, дискутиране на предизвикателства и добри практики в регулаторната рамка, производството, търговията и публичния образ на добрата храна. В конференцията участваха представители на ЕвроТок България, Граждански институт, Дружество европейско право. Организаторите са благодарни за съпричастието на Световната здравна организация, Министерството на здравеопазването, Министерството на образованието и науката, Министерството на земеделието и храните, Държавната агенция за закрила на детето, Българската агенция по безопасност на храните и Националния център за обществено здраве и анализи, на общини, училища, производители, браншови организации, меди.

Пред достъпа до добра храна в България участниците в конференцията откриха като структу-



роопределящи три групи: 1) предизвикателствата пред младите предприемачи в областта на храните, 2) предизвикателствата пред детското хранене и 3) предизвикателствата пред публичния образ на добрата храна.

Първият панел на конференцията беше посветен на предизвикателствата пред младите предприемачи в областта на храните. Представени бяха развитието на движението „Хранкооп“, вдъхновяващите предприемачески инициативи на Ивайло Иванчев – основател на „Лакомникъ“, Яна Петрова – основател на CoKitchen, Ивайло Петков – основател на Lazy и Ина Абаджиева и Росица Паунова – съоснователи на Rosey's Mark.

Специално внимание се обърна на предизвикателствата пред професионалното образование в сферата на храните.

Участниците във форума бяха единодушни, че доброто хранене на децата трябва бъде стратегически приоритет за държавната и общинска политика, за производителите на храни, за училищата и за всяко семейство. Дискусията за предизвикателствата

пред училищното хранене беше открита от Йоана Иванова и Йоана Богданова (ученички в I-о СОУ „Пенчо П. Славейков“, София). В панела се включиха също проф. д-р Веселка Дулева - национален консултант по хранене и диететика на Министерството на здравеопазването, проф. д-р Стефка Петрова от Националния център за обществено здраве и анализи, д-р Нелия Микушинска от Министерството на здравеопазването, шеф Георги Иванов и шеф Димитър Димитров от „ЕвроТок България“, Филип Спасов - главен кулинар на „Ла Гард“, Даниела Димитрова от Плевенски обществен фонд, проф. д-р Данче Манолева от университет „Св. Св. Кирил и Методи“ в Скопие.

На официална церемония бяха връчени годишните награди „Достъп до добра храна“, учредени от фондация „Българска месна традиция“ и Граждански институт като обществено признание за инициативите и цялостната дейност на номинираните за разширяването на достъпа до добра храна.

на стр. 7

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





Годишни награди „Достъп до добра храна“

През 2014 година фондация „Българска месна традиция“ и Граждански институт учредиха годишни награди „Достъп до добра храна“ като обществено признание за инициативите и цялостната дейност на номинирания. Критериите за избор на нагредените са:

- ❖ начинът, по който инициативата или цялостната дейност на номинирания допринася за разширяване на достъпа до добра храна;
- ❖ начинът, по който инициативата или цялостната дейност на номинирания насърчава производството, търговията и публичния дебат с цел разширяване на достъпа до добра храна;



- ❖ принос за развитие на партньорства между различните сектори в областта на храните;
- ❖ системното въздействие на инициативата или дейността

на номинирания;

- ❖ устойчивостта на инициативата или дейността на номинирания;
- ❖ новаторството и вдъхновението от инициативата или дейността на номинирания.

За първи път тази година беше присъдено отличие и в категория „Детско хранене“.

Д-р Светла Чамова – председател на Съюза по хранителна промишленост и изпълнителен директор на Асоциацията на месопроизводителите в България получи приз за цялостен научно-практически, производствен, организационен и обучителен принос повече от 40 години за развитието на добрата храна в България.

НОСИТЕЛИ НА ГОДИШНАТА НАГРАДА „ДОСТЪП ДО ДОБРА ХРАНА – 2016“

- ❖ **КАТЕГОРИЯ „ЦЯЛОСТЕН ПРИНОС“** - д-р **Светла Чамова** – председател на Съюза по хранителна промишленост и изпълнителен директор на Асоциацията на месопроизводителите в България за цялостен научно-практически, производствен, организационен и обучителен принос повече от 40 години за развитието на добрата храна в България.
- ❖ **КАТЕГОРИЯ „ДЪРЖАВНА ПОЛИТИКА“** - **Национален център за обществено здраве и анализи** – за приноса за формирането и оценката на държавната политика за здравословно хранене
- ❖ **КАТЕГОРИЯ „ОБЩИНСКА ПОЛИТИКА“** - **община Бургас** - за проактивната общинска програма за програма за здравословно хранене и физическа активност на децата
- ❖ **КАТЕГОРИЯ „МЛАДЕЖКО ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО“** - **Яна Петрова** - основател на CoKitchen, **Ина Абаджиева** и **Росица Паунова** - Съоснователи на Rosey's Mark, **Ивайло Иванчев** - основател на „Лакомникъ“
- ❖ **КАТЕГОРИЯ „КУЛИНАРЕН ТУРИСТИЧЕСКИ ПРОДУКТ“** - **Ресторант „Lazy“** - за успешното осигуряване на достъп до качествени храни и развитие на кулинарната култура
- ❖ **КАТЕГОРИЯ „ПУБЛИЧЕН ОБРАЗ“** - **Българска национална телевизия** - за значимия принос чрез своите програми развитието на публичния образ на добрата храна в България.
- ❖ **КАТЕГОРИЯ „МЕСТНИ ПАЗАРИ“** - **фондация „БиоСелена“** - за успешното осигуряване на достъп до качествени храни, произведени от местни малки производители.
- ❖ **КАТЕГОРИЯ „ДЕТСКО ХРАНЕНЕ“** - **проф. д-р Стефка Петрова** – за значимите научно-приложни изследвания и застъпничество за политики за насърчаване на здравословното хранене на децата на държавно, общинско и училищно ниво

Да е честита наградата на д-р Светла Чамова и от сърце да ѝ пожелаем още дълги години живот и здраве. Нека все така упорито и с любов да допринася за производството на добра храна в България!



**dilcom.com**
dilcom**ИДЕИ И ВЪЗМОЖНОСТИ
ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРАНЕ****Апликатор за етикети за плоски повърхности AP550e**

AP550e е полуавтоматичен апликатор за плоски повърхности, който осигурява бързо и прецизно залепване на етикети върху широка гама от правоъгълни или конусовидни бутилки, кутии, меки опаковки. Апликаторът има възможност за апликиране на етикети върху продукти с различни размери. Устройството разполага с памет за позициите на десет различни продукта и брояч с вграден LED дисплей.

Предимства:

- Лесен за употреба;
- Висока прецизност;
- LED дисплей с вграден брояч за залепени етикети;
- Универсално захранване;
- Възможност за запаметяване на 10 позиции;
- Лепи до 500 етикета за час;
- Възможност за етиктиране на високи продукти.

***dilcom** етиктирането върху плоски
повърхности вече е лесно!*

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



www.dilcom.com

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост



„Стани един от нас – дари надежда!“

Под това мото Българската хранителна банка даде официалния старт на дарителска кампания, с която цели да намали гладуващите хора в България

Единствената организация, която работи за намаляване на глада в страната и ежедневно достига до стотици нуждаещи се българи, стартира първата си национална дарителска кампания. Под мотото „Стани един от нас – дари надежда!“ Българската хранителна банка (БХБ) дава възможност на всеки човек да се присъедини и подкрепи усилията за това да има по-малко гладуващи хора в България като изпрати съобщение с текст DMS HRANA на номер 17777 на стойност 1 лв. С всеки дарен лев БХБ ще може да осигури поне 10 порции храна за деца, самотни родители, възрастни или хора с увреждания.

„Целта ни е да достигаме ежедневно до всяко 4-то българско дете, до всеки 2-ри възрастен човек и до всяко 5-то семейство, за които гладът е ежедневие“, сподели изпълнителният директор на БХБ Цанка Миланова.

Премиерата на кампанията се състоя на специ-

БЪЛГАРСКА ХРАНИТЕЛНА БАНКА

ПОДНАСЯ СВОЯТА

БЛАГОДАРНОСТ

НА

Съюз по хранителна промишленост

За проявената съпричастност и подкрепа на каузата за намаляване разхищаването нагодна храна и осигуряване на хранително подпомагане за нуждаещите се хора

13 декември 2016 г.
София



Цанка Миланова
Изпълнителен директор

ално събитие с участието на дългогодишните партньори на БХБ (13.12.2016 г., TheSite, София) – доброволците, компаниите, организациите, институ-

на стр. 10

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №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.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





„Стани един от нас – дари надежда!“

от стр. 9

циите и медиите, които подпомогат цялостната дейност на БХБ от самия ѝ старт. Първото съобщение DMS HRANA на номер 17777 изпрати актрисата Силвия Лулчева, лице на кампанията и доброволец към БХБ и така даде официалния старт на кампанията „Стани един от нас – дари надежда!“, с която БХБ се обръща към всички представители на общността на доброволците в страната.

По време на събитието Цанка Миланова отличи партньорите на БХБ с благодарствената грамота на



организацията за проявената съпричастност и подкрепата на каузата ѝ за намаляване разхищаването на годна храна и осигуряването на хранително подпомагане за нуждаещите се хора в България.

Изпълнителният директор на БХБ получи приза на Омбудсмана на Р България „Добро сърце“ лично от Мая Манолова.

Д-р Светла Чамова, председател на Съюза по хранителна промишленост, получи благодарствената грамота за подкрепата и ангажираността с каузата на Българска хранителна банка. Честито!

ufi
Approved
Event



www.fair.bg

FOODTECH

Международна изложба за храни и напитки, опаковки, машини и технологии

22-26 ФЕВРУАРИ 2017



Международен панаир Пловдив





TÜVRheinland®

Precisely Right.

Индустриални услуги

140 години опит в инспекционните дейности и сертификацията на промишлени инсталации и съоръжения

Сертификация на системи за управление

Създаваме конкурентни предимства, които подобряват пазарните ви позиции и повишават доверието на вашите клиенти и партньори

Сертификация на продукти

Доказателство за качеството на вашите продукти, което улеснява достъпа ви до глобалните пазари

Обучение

Подготвяме организации и хора, които отговарят както на съвременните изисквания, така и на предизвикателствата на утрешния ден

Безразрушителен контрол

Дълбоките познания и дългогодишният опит на нашите експерти гарантират, че вашата продукция е без несъвършенства

“ТЮФ РЕЙНЛАНД-БЪЛГАРИЯ” ЕООД

Централен офис, София

бул. “Драган Цанков” № 23А
1113 София
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-640
Факс: (02) 987-66-05
E-mail: office@bg.tuv.com
www.tuv.bg

Регионален офис, Стара Загора

бул. “Княз Александър Батенберг” № 28,
Сити Център Стара Загора, ет. 3, офис 21
6003 Стара Загора
Тел.: (042) 65-44-57; 0884 901-628
E-mail: peta.petrova@bg.tuv.com

Регионален офис, Варна

бул. “Сливница” № 166А, ет. 5, офис 38
9009 Варна
Тел.: (052) 65-59-54; 0884 901-632
E-mail: mariana.mihaylova@bg.tuv.com

Орган за контрол

Индустриална зона “Голеш”, Метан-станция
6000 Стара Загора
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-625
E-mail: georgi.filipov@bg.tuv.com





Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр.Пловдив, випуск 2016 г.

Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университет 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 2015 /2016 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 института. Заедно с представители на УХТ - рецензен-

ти и СХП се разгледаха номинираните за награди и се излъчиха първите трима по успех от всеки факултет.

на стр. **13**

С 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





Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр.Пловдив, випуск 2016 г.

от стр. 12

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 2015 / 2016 г., бе извършено и награждаването на спечелилите конкурса от трите Факултета на УХТ.

Тази година 727 младежи са завършващите Университета по хранителни технологии – 515 бакалаври и 212 магистри. Отличниците са 110, а постигналите пълнен „Отличен“ – 10.

Абсолвентска двойка умножи емоционалната стойност на дипломирането си, след като кавалер предложи брак на своята бъдеща съпруга в препълнената университетска аула.

По думите на ректора на УХТ – проф. д. т. н. инж. Кольо Динков специалистите, които получават квалификацията си в Университета по хранителни технологии, притежават солидна подготовка и отговарят на предизвикателствата, задавани от съвременните тенденции в образованието и хранителната индустрия.

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 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 от доц. д-р инж. Светозар Нейков – председател на НТС – гр. Пловдив.

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



Наградените абсолвенти:

СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

Мария - Магдалена Василева Кънева
Спаска Георгиева Китова
Марта Александрова Трайкова

ТЕХНИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

Николай Ненков Карнобатов
Недялко Николов Сариев
Васил Димитров Димитров

ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ

Радослав Йорданов Вълчев
Костадин Красимиров Балкански
Николета Стоянова Янчева

Съюзът по хранителна промишленост желае на наградените много успехи, добра професионална реализация, сили и устрем за реализиране на възможностите им! На добър час!





П Л А Н

за НАУЧНО - ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2017 г. (проект)

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
I. A.	Научно-технически мероприятия <i>Съвместни научно-технически мероприятия с участие на ФНТС /или с други сдружения във ФНТС/</i>		
1.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“	Февруари, юни	СХП, ФНТС
2.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	Март, октомври	Добрич, София
3.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, Техник-технолог по качеството на храни и напитки Специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“	Февруари	СХП, ФНТС
4.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на хляб, хлébни и сладкарски изделия“	Февруари, юни, октомври	СХП, ФНТС
5.	Провеждане на национална конференция с международно участие на тема „Хранителни добавки, добавки за храни, опаковки ,етикетиране на хранителните продукти и енергийна стойност“	23 февруари	Пловдив, Фуудтех, СХП, ФНТС
6.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	Април	СХП, ФНТС
7.	Национален двудневен научно - практически курс на тема: Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки	Февруари, септември	София, Пловдив
8.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	Март	СХП, ФНТС
9.	Провеждане на бизнес пътуване Шри Ланка и Малдивите	Март	
10.	Провеждане на Великденски пътуващ семинар в Гърция	Април	
11.	Провеждане на седемдневен пътуващ семинар на о-в Кипър	Май	
12.	Организиране и провеждане на Девета национална кръгла маса на тема „Качеството на хранителните продукти и здравословното хранене в България“	Май	СХП, ФНТС, МЗХ, МЗ, МИЕ, браншови съюзи, УХТ - Пловдив, БАБХ
13.	Провеждане на пътуващ семинар до Испания	Юни	СХП
14.	Национален семинар - опаковки ,етикетиране на хранителните продукти и енергийна стойност	Февруари, април, юни	
15.	Провеждане на Осми национален форум- дискусия на тема „Европейски предизвикателства за българските производители на храни и напитки“.	Септември	СХП, ФНТС, МЗХ, БАБХ
16.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, Лаборант, Специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“	Септември	СХП
17.	Провеждане на пътуващ семинар-почивка до Португалия - самолет	Септември	
18.	Провеждане на Десета научно-практическа конференция с международно участие на тема „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“.	Октомври	СХП, СИБ, НТС Пловдив, ФНТС ДНТ - Пловдив
19.	Провеждане на семинар на тема „Маркетинг и мениджмънт в хранително-вкусовата промишленост“	Октомври	СХП, София
20.	Провеждане на бизнес-пътуване за посещение на хранително изложение Дубай	Октомври	СХП
21.	Четиринадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	Ноември	СХП и ФНТС В залите на ФНТС
22.	Провеждане семинари на тема: „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; HACCP“;	Постоянен	СХП, ФНТС
23.	Организиране на курсове за повишаване на квалификацията, във връзка с получения Лиценз за професионално обучение от НАППО по определени специалности и програми	Постоянен	СХП , ФНТС





П Л А Н

за НАУЧНО - ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2017 г. (проект)

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
24.	Провеждане курсове за обучение на тема "Внедряване на системата за безопасност на храни НАССР" и „Вътрешни одитори на ситемата НАССР“.	Постоянен срок	СХП, УХТ - Пловдив
25.	Провеждане Ден на ветераните в ХВП, съпроводен с честване на кръгли годишнини на заслужили ветерани от хранителния бранш.	Ноември	СХП, ФНТС
26.	Участие с щанд и провеждане на семинар на изложението Фууд Тех в гр. Пловдив	февруари	СХП, УХТ-Пловдив
27.	Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София	ноември	СХП
II.	Участие в проекти		
III.	КОНКУРСИ		
1.	Награждаване на отличници - абитуриенти, завършващи ПГХП, ПГХСТ в София и други градове.	Юли	СХП, ПГХП, ПГХСТ, ФНТС
2.	Провеждане на конкурс за най-добра дипломна работа на absolвенти от УХТ гр. Пловдив, съвместно с УХТ гр. Пловдив	Ноември	СХП, УХТ - Пловдив ФНТС
3.	Провеждане на ежегоден Национален конкурс за иновации в хранително-вкусовата промишленост	Април - Ноември	СХП, ФНТС, УХТ - Пловдив, Всички браншови организации в България
IV.	Информационна и издателска дейност		
1.	Издаване периодично на БЮЛЕТИН на СХП с актуална информация за всички членове - индивидуални и колективни	Всеки месец електронен	
2.	Издаване в електронен вид и на хартия списание „Храната на 21 век“	на всеки 3 месеца	

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.





Покана за национален тридневен научно-практически курс Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните FSSC 22000/ISO 22002. Система HACCP.

Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

25, 26, 27 януари 2017 г., гр. София, Дом на техниката

Т Е М И :

- ▶ 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

Лектори: Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев - външен одитор, проф. Йордан Гогов и др.

Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

Допълнителна информация можете да получите по телефона, на електронната поща или на място в офиса на СХП - София, ул. „Г.С. Раковски“ 108 офис 408, e-mail: ufi_sb@abv.bg, тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82 - Соня Бургуджиева

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост



СХП проведе професионално обучение по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през този сезон продължи да провежда курсове за професионална квалификация на основание притежаваната ЛИЦЕНЗИЯ № 200812655 за ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ от НАПОО

През месец декември завърши поредния курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”. Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените лектори и участваха в практическите упражнения в спе-

циализирана зала. Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България.

Именно получаването на тази лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Център за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост – тел. 02 / 987 47 44



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):
- 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.	- 5,6 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	- 8,8 см
Фиксирано място	+ 10%	- 11,8 см
ОТСТЪПКИ		- 18 см
За членове на СХП	10%	Височина (по желание)
При авансово плащане за 1 г.	20%	- максимум - 24 см
При авансово плащане за 6 м.	10%	За контакти:
При авансово плащане за 3 м.	5%	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*





Поздравителни адреси, получени от СХП, по повод Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

В миналия брой на бюлетина публикувахме част от поздравителните адреси. В този брой продължаваме, защото дълбоко вярваме, че топлите думи в тях всъщност са адресирани към всички членове и приятели на СХП, които с труда си допринесоха за престижа на нашата организация.



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ
ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА – ГР. ПЛОВДИВ
гр.Пловдив 4003, Бул. "Васил Априлов" №156, Директор: 95-28-38, Секретар: 95-50-18, Факс: 95-28-38.
e-mail: hpvp.pv@yahoo.com, pghtt_plov@abv.bg, <http://pghtt.net/>

Ние, учителите специалисти от ПГХТТ – Пловдив,

Ви поздравяваме по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост в България!

Приветстваме избора на темата на Научно-практическата конференция – „Храните на 21 век“, осъзнавайки като специалисти и преподаватели нейната значимост, актуалност, както и отговорностите на всички нас днес и в бъдеще. Ефективността на научните постижения и тяхното качествено приложение в продуктите на хранително-вкусовата промишленост са гаранция за пълноценен живот. Усвоявайки опита на колегите и споделяйки своите резултати, се доказваме като достойни партньори в ЕС. Поели сме по този път и смело работим за тази обща научна и хуманна кауза.

Честит празник и ползотворна работа!

С уважение,

инж. Людмила Ганчева
Директор на Професионална гимназия
по хранителни технологии и техника - Пловдив



БЪЛГАРСКА
СТОПАНСКА
КАМАРА
съюз на българския бизнес

До

д-р СВЕТЛА ЧАМОВА

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

До УЧАСТНИЦИТЕ В

XIII-ТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА
КОНФЕРЕНЦИЯ „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“

**УВАЖАЕМА Д-Р ЧАМОВА,
УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,**

За мен е огромна чест да се обърна към Вас от името на ръководството на Българска стопанска камара – съюз на българския бизнес и да отправя искрени поздравления към организаторите на Деня на хранително – вкусовата промишленост и Тринадесетата Национална научно - практическа конференция „Храната на 21 век“. Днес Съюз по хранителна промишленост отново събира доказани експерти от хранително – питейната индустрия, водещи представители на научните среди и на държавните институции, за да очертаят заедно насоките в развитието на този толкова важен за икономиката ни сектор. Всички можем да се гордеем за това, че България развива надеждно и сигурно хранително – вкусовата промишленост при спазване на всички национални и международни изисквания. В динамичната среда на съвременното общество именно непрестанният стремеж за развитие и надграждане на собствените постижения, които характеризират Вашата професионална общност, са гарант, че отрасълът ще продължи и занапред да се развива устойчиво в съответствие с най-добрите международни практики.

Българска Стопанска Камара високо цени Вашето сътрудничество и съдействие при формирането на общите позиции в защита на родните производители от сектора на хранителната и питейната индустрия. Убедени сме, че това сътрудничество ще се развива и в бъдеще, защото е взаимен интересът ни за повишаване конкурентоспособността на Българската икономика и утвърждаването ѝ на европейските и световните пазари. Само с обединени усилия и с решителност можем да посрещнем ежедневните предизвикателства, да разрешим успешно трудностите, да си поставим нови цели и да продължим процеса на непрекъснато самоусъвършенстване и на повишаване на безопасността.

В заключение бих искал да пожелая ползотворна работа на всички участници във форума. Убеден съм, че сътрудничеството, откритостта и споделянето на добрия опит са вярната формула за успешното развитие на хранителната индустрия.



Адрес: 1000 София, ул. Алабин 16-20, тел.: +359 2 932 09 11, факс: +359 2 987 26 04
E-mail: office@bia-bg.com, web site: www.bia-bg.com, FB: www.facebook.com/BusinessBulgaria



ТЕРИТОРИАЛНА ОРГАНИЗАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ гр.Монтана
3400 гр. Монтана Бул. "Трети март" №39 тел. 096/ 301 135 факс 096/301135

ДО

Тържественото честване
Деня на хранително-
вкусовата промишленост в
България
гр. София

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

Уважаеми колеги от СХП,

От името на УС на ТО на ИТС Монтана, Регионалния съюз по ХП Монтана и от мое име да Ви поздравя по повод „Деня на хранително-вкусовата промишленост в България“.

Искам да изразя своето и това на Вашите колеги от ИТС Монтана почитание и признателност на всички научни работници, инженери, технолози, специалисти, работници и членове на СХП, които работиха самоотвержено в продължение на десетилетия за развитието и просперитета на Българската хранителна промишленост.

Убеден съм, че сегашното ръководство и членове на съюза успешно продължават започнатото дело на предците, създали СХП, съхранявайки българското, с вечен стремеж към овладяване на нови технологии и международни пазари

Нека всяко Ваше начинание бъде изпълнено с пълноценен смисъл и дръзновение, които влагаме в представата за българския производител.

Продължавайте все така успешно и целенасочено да подпомагате развитието и опазването на българската хранителна промишленост и колежа по покоряване на нови хоризонти и международни признания.

Нека съхраним българското за бъдещите поколения!

Скъпи колеги! В заключение искам да Ви пожелая още един път на всички Вас всичко най-хубаво във Вашата професионална дейност.

С уважение,

Президент на УС на
ТО на ИТС Монтана :
инж. Иван Митов





Със Съюза по хранителна промишленост на

о-в ШРИ ЛАНКА и МАЛДИВИТЕ



с посещения на предприятия от хранителния бранш

11 - 23 март 2017 г., пътуване със самолет

Шри Ланка (о. Цейлон) е разположен в Индийския океан. Тук е събран целият спектър от възможности за приятен отдих - уникално културно наследство, неповторим растителен и животински свят, загадъчни планини и белоснежни плажове, тропически гори и множество реки с буйни водопади, луксозни хотели, модерна инфраструктура.

Малдиви, известни още като „Раят на земята“, са най-красивото място на планетата. Интересен факт е, че те са и най-ниската държава в света - най-високата точка на територията ѝ достига едва 3 метра.

ПРОГРАМА

11.03. Полет София - Коломбо

12.03. Пристигане, трансфер до Дамбула. Настаняване в хотела. Свободно време. Вечеря.

13.03. Закуска. Екскурзия до Полонарува - втората столица на страната. Разглеждане на останките от Кралския дворец, баните с лотуса и Гал Вихаре - храм с великолепна фигура на Буда, издълбана в скалите. Продължаваме към крепостта Сигирия, изградена на скала. Връщане в хотела, вечеря.

14. 03. Закуска. Освобождение на хотела. Посещение на пещерен храм. Отпътуваме за Канди. По пътя - посещение на градината в Матале, където се отглеждат различни растения и подправки. Посещение на храма на Свещения Зъб. Настаняване в хотел в Канди. Вечеря.

15.03. Закуска. Обиколка на Канди. Посещение на работилница за батик, ателие за обработка на скъпоценни камъни, чаена плантация и Кралските ботанически градини в Параденния. Вечеря. За желаещите - посещение на традиционно заведение с музика и танци.

16.03. Закуска. Отпътуване за Пинавела и Индурува. Посещение на резервата за слонове в Пинавела. Настаняване в хотел на брега на морето в района на Индурува. Вечеря.

17.03. Закуска. Свободно време по интереси и за плаж. Вечеря.



18.03. Закуска. Свободно време. Трансфер до летището в Коломбо. Излитане за Мале (Малдиви). Трансфер и настаняване в хотел.

19.03. - 21.03. Закуска. Свободно време по интереси и за плаж. Вечеря.

22.03. Закуска. Трансфер до летището.

23.03. Пристигане в София

ДОКУМЕНТИ и СРОКОВЕ:

- Заявка-договор, копие от международен паспорт с валидност 6 месеца от датата на връщане в България и авансова вноски от 2 000 лв. до 23.01.2017 г.
- Внасяне на пълната такса - до 10.02.2017 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 23.01. 2017 г.



ЦЕНИ:

- човек в двойна стая - 2320 евро или 4538 лв.
- Доплащане за единична стая - 750 евро или 1467 лева

ЦЕНАТА ВКЛЮЧВА:

- Самолетни билети с вкл. летищни такси
- Всички трансфери по програмата
- 10 нощувки със закуски и 6 вечери
- Всички екскурзии по програмата
- Входните такси за посещаваните обекти
- Екскурзовод и придружител от офиса
- Медицинска застраховка

ЦЕНАТА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Входна виза за Шри Ланка - 30 \$
- Застраховка „Отмяна на пътуване“

Сумите се внасят на сметката на фирма В. Корект - туроператор. Издава фактура без ДДС. БАНКОВА СМЕТКА:

Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSF, IBAN: BG73 UNCR 96601025840617

ET „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 1000, ул. „Раковски“ 108, о. ет.4, фис 408 - Соня Митева Бургуджиева тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82 e mail: ufi_sb@abv.bg

“VILLA България” ще дари 10 000 лв. за пострадалите при взрива в Хитрино

“VILLA България” ще дари сумата от 10 000 лв., за да подкрепи пострадалите при взрива в с. Хитрино, съобщиха от PR агенцията на веригата. Търговската верига ще се включи в кампанията на Българския червен кръст за набиране на средства за засегнатите от експлозията. Парите ще се използват за възстановяване-

то на домовете на жителите на Хитрино.

”Изказвам най-искрените си съболезнования към близките на загиналите и пострадалите при взрива. Съпричастни сме с трагедията на сънародниците ни в Хитрино и считаме, че е наш дълг да им помогнем в този труден за тях момент. В допълнение, като част

от инициативата на БЧК за набиране на финансови средства в подкрепа на пострадалите, във всеки от нашите 109 магазина в страната са поставени специално обозначени колички, в които наши клиенти могат да закупят и дарят хранителни стоки от първа необходимост”, коментира Бойко Сачански, управител на “VILLA България”.





РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО

ГОЛЕМИЯТ ХРИСТИЯНСКИ ПРАЗНИК

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. Което 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 Неядка. 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 отъня, 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 вечер 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 ъгъла 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 повъзрасен от останалите и женен, учат коледни песни, подготвя се облеклото. Традицията по-



велява 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.

