

ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия



На 24.04.2018 се проведе Отчетното годишно събрание на Съюза по хранителна промишленост. И тази година членове и гости на събранието, хора, представляващи българската хранителна индустрия и наука, изпълниха зала 3 на Националния дом на науката и техниката в София.

Събранието бе открито от председателя на УС д-р Светла Чамова.

От името на ФНТС приветствие към събранието поднесе инж. Лилия Смедерчина, зам.председател на УС на ФНТС. Тя подчертава, че СХП е един съюз, който живее активно и е представител на една от малкото промишлености в страната, която работи. Инж. Смедерчина пожела във ФНТС да има повече организации като Съюза по хранителна промишленост, който е един от водещите със своята дейност.

От името на Сдружението на НТС в Пловдив събранието бе поздравено от проф. Сомов, председател на Регионалния съюз по хранителна промишленост. Той изтъква тесните контакти между двете организации и изрази готовността им да сътрудничат.

на стр. 2

СХП



PBC-RUSE-SOFIA-ПЛОВДИВ

на стр. 2

на стр. 3



на стр. 4



на стр. 7



на стр. 7

DC
"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН
Без слад, слад и южна настрика пак не бъдат правени!

на стр. 8



на стр. 10



на стр. 10



на стр. 13

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Национален петдневен
пътуващ семинар със СХП до
Олимпийска ривиера, Гърция

9

Професионално обучение по
специалност „Пчеларство“
проведе Съюзът по хранителна
промишленост

10

Предстои дванадесетото
издание на Празника на
горнооряховския суджук

11

Форум на високо равнище
за цифровото земеделие се
проведе у нас през април

12

Покана за участие във
фестивал за народно
творчество „Фолклорна магия“
в Банско през юни

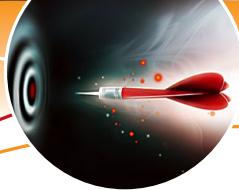
14

Съюзът по хранителна
промишленост организира
осемдневен пътуващ
семинар до Москва и
Санкт Петербург

15

На Еньовден без еньовче
не може

16



ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия

от стр. 1

ност за още по-тясно сътрудничество в бъдеще.

Като представители на браншовите сдружения, членове на Съюза по хранителна промишленост, присъстваха: проф. Белоречки, председател на Съюза на птицевъдите в България, инж. Марияна Чолакова, изп.директор на Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Ива Тенчова – от Съюз на пивоварите в България, Марияна Кукушева – председател на НБСХС и др. Интересът, проявен от браншовите организации към събранието на Съюза по хранителна промишленост показва и мястото, което той заема в струк-

турата на хранителната и питейна индустрия в България.

В своя доклад-презентация д-р Светла Чамова, председател на УС на СХП разказа за богатата дейност на Съюза през отчетния период и подчертала ролята на работещите служители в офиса за постигането на сериозните успехи в работата за повишаване квалификацията на специалистите от отрасъла.

Тя подчертала, че през отчетния период усилията на УС на Съюза са били насочени отново към изпълнението на приетите насоки на предишното събрание и целите в устава, а именно:

- научно-техническа дейност;
- работа с научни и учебни звена;



- укрепване организационната дейност на съюза;
- издателска дейност.

Във връзка с непрекъснато излизящите нови нормативни документи и изискванията към фирмите след присъединяване на България към ЕС, д-р Чамова из-

на стр. 3

ОС HRANMASH

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

www.hranmash.com

Машини,
съоръжения
и линии за
хранителната
промишленост





ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия

от стр. 2

тъкна, че СХП организираше целогодишно семинари и курсове за обучение по различни теми.

Много активно е участието на СХП в обсъжданията на нови нормативни документи и проектозакони. Аргументи в тази посока изтъкна в отчетния доклад д-р Чамова. Трябва да отбележим активното противодействие на СХП на предложението на МЗ за т. нар. Закон за вредните храни, който бе в ущърб на българските производители на храни и напитки, новия Закон за храните и др.

Въпреки отдавна изтеклия срок за внедряване на системи за контрол и управление на безопасността на продукцията, интересът

на българските фирми към тези теми и миналата година беше голям. В курсове бяха обучени над 350 человека.

Тук е мястото отново да отбележим заслугите на лекторите на тези курсове - г-жа Надежда Василева, проф. Йордан Гогов, инж. Кирил Нинчев и др.

На семинарите присъстваха ръководители на фирми и служители, внедряващи системи за управление на качеството, анализ на опасностите и контрол на критичните точки, здравословни и безопасни условия на труд, представители на ръководството по качество, инспектори от Българска агенция за безопасност на храни в София и страната. Броят на

участниците в тези курсове бе над 200 человека.

От 21 до 26 февруари миналата година Съюзът по хранителна промишленост участва за трети път със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр. Пловдив на изложението ФУУДТЕХ. Приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информа-

на стр. 4

RVS - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



RVS - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>
e-mail: office@rvs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
тел.: 0899899289; 0886 137 832

RVS - 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.**

ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ

на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия

от стр. 3

ция за тяхната дейност и тук е мястото на Съюза по хранителна промишленост да успее да отговори навреме на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях.

По време на изложението на 23.02.2017 г. беше проведена от Съюза по хранителна промишленост Шеста Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба, Хранителни добавки и добавки в храни, ЕТИКЕТИРАНЕ, ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ, Нови продукти в хранителната индустрия."

Голямата конферентна зала в палата №7 успя да побере желаещи-

те около 200 человека, за което безкрайно им благодарим. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, че се проведе не в София, а в Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението ФУУДТЕХ я направи още по значима в практическото си приложение.

Младите специалисти с голям интерес посрещнаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения над - 25 броя, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

При голям интерес през м. октомври 2017 г. бе проведен отново Осмият национален симпозиум с международно участие "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на хrани и напитки"

За пореден път Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе този симпозиум в Дома на науката и техниката, гр. София. Отново имаше изключителен интерес към тематиката от страна на участниците. Симпозиумът се проведе с цел да се поднесе актуална информация на специалистите от хранителната ин-

на стр. 5

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

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



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.б, оп.2

ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ

на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия

от стр. 4

дустрия в България за най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, за хранителните добавки и добавки в хrани, етикетирането, енергийната стойност на храните, опаковките за хранителни продукти и др.

В симпозиума взеха участие над 90 представители на фирми от бранша, научни работници от институтите в страната, много експерти от Българската агенция по безопасност на храните, студенти и др. Специалистите с голям интерес посрещнаха презентациите на лекторите и участваха активно в практическите занятия.

Този форум завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

В края на октомври СХП организира провеждането на конференцията "Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи" за десети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспо-

собни както в България, така и на международния пазар.

На 26 октомври за пореден път аула 202 във 2 блок на Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив бе пълна с желаещи да присъстват на конференцията.

При тази огромна конкуренция между фирмите, както в България, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите бяха информирани за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с иновативни проекти и програми и изискванията за продажба на хrани и напитки в други държави и големи международни търговски вериги. Защитените географски означения, хранителни добавки и добавки в хrани, етикетиране и енергийна стойност, опаковки за хrани, това бяха част от многото разглеждани теми на конференцията.

Благодарим специално на ръководството на Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив за предоставената ни база и перфектната организация при провеждане на конференцията!

На 31 май 2017 г. Съюзът по хранителна промишленост със съдействието и под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните организира и проведе поредната Девета Кръгла маса под мотото „Информиран или ма-

нипулиран ли е българският потребител за качеството на храните“.

Форумът се проведе с медийното партньорство на bTV медиа груп и беше открит от г-жа Биляна Гавазова, журналист и водещ на предаване, в качеството ѝ на модератор на събитието. Бяха обелязани темите, подлежащи на разглеждане, като качество на храните, двойния стандарт, коректността и точността на лабораторните анализи, етикетирането на продуктите, детското хранене и добилите популярност напоследък вегански продукти. Г-жа Биляна Гавазова изключително професионално и точно задаваше въпросите към участниците и водеше дискусията. В Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболелите теми в бранша.

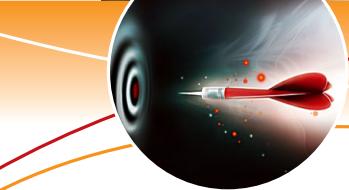
Кръглата маса събра над 150 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми.

Както знаете по инициатива на ветераните на СХП, с помощта на СХП през 2002 г. бе възстановен традиционният Ден на хранително-вкусовата промишленост в България. Възстановен и обогатен от СХП в последните 14 години този своеобразен празник на всички, които се грижат на трапезата ни да има вкусни и безопасни хrани и напитки, става все по насищен със съдържание.

В края на месец ноември, зала "Европа" на Парк-хотел "Москва" се оказа тясна за желаещите, над 300 человека, да присъстват на форума! Празникът бе съпроводен и от поредната Четиридесетата

на стр. 6





ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ

на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия

от стр. 5

научно-практическа конференция с международно участие на тема "Какво (не) знаем за храните".

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум. Официални гости на празника бяха зам.-министърът на земеделието, храните и горите д-р Цветан Димитров, зам.председателят на ФНТС инж. Лилия Смедерчина. Между официалните гости бяха и изп. директори на всички браншови организации от хранителната индустрия, председателите на НТС в Пловдив и Монтана и много други.

Празникът бе открит от председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова. С топли думи тя приветства многобройните участници в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България. След това д-р Чамова даде думата на зам.-министъра на земеделието, храните и горите д-р Цветан Димитров.

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост зам.министр Димитров връчи наградите от станалия вече традиционен - десети национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2017 г." Той поздрави представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожела да продължат успешно развитието на хранителната индустрия в България.

Участниците в конкурса тази година бяха рекорден брой - 28.

СХП съгласно приетата програ-

ма за действие за 2017 г. продължи с голям успех да организира и провежда пътувания с различна цел в чужбина. Тази форма се приема изключително добре от работещите в бранша, затова и ние продължихме тази инициатива.

В семинарите и курсовете, организирани от СХП, до сега са преминали повече от 4 700 человека.

В нашите курсове и семинари се обучават и инспектори от Агенцията по безопасност на храните в София и страната. Това е индикация, че всички организирани мероприятия са на много добро ниво.

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъснато се обръща за съдействие към членовете на УС. Като най-активни в своята помощ към дейността на СХП можем да посочим: инж. Майя Стойчева, проф. Георги Сомов, Атанас Урджанов, Надежда Василева, инж. Жана Величкова, Стаменка Дамянова, инж. Марияна Юнгарева, които въпреки своята изключителна заетост в приската си дейност, винаги се отздаваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на СХП.

Както вече отбелязахме, Съюзът по хранителна промишленост притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 38 различни професии със 76 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. През отчетния период Центърът за професионално обучение на СХП успешно продължи своята дейност. Лицензирането ни позволява извършване и удостоверяване на професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация, съгласно Закона за професионалното образование и обучение.

Групите от специалисти приключват това обучение с Държавен

изпит по теория и практика и получаване на свидетелства за професионална квалификация. През 2017 година бяха обучени 200 човека по различни специалности.

С гордост можем да заявим, че популярността на Съюз по хранителна промишленост през годините расте все повече. Едно от доказателствата за това е отново предложението на БИЛЛА БЪЛГАРИЯ за продължаване на професионалната квалификация на своите служители и през 2017 г.

ЦПО към СХП организира професионален курс за обучение на служители на Билла България за част от професията „Хлебар- сладкар”, специалност “Производство на хляб и хлебни изделия”. В курса за пекарите бяха обучени 48 служители от различни обекти на веригата от цялата страна. С интерес участниците слушаха презентациите на отлично подгответите лектори на Съюза.

В обучението по част от професия “Оператор в ХВП” по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба” бяха включени 64 месари. С лекции, въпроси, отговори, практически упражнения, органолептични оценки на продукти от БИЛЛА България и много придобити знания минаваха неуспешно учебните часове.

Курсовете бяха проведени в няколко града на България - София, Стара Загора, Бургас, Варна, Шумен. Нашите лектори пътуваха до тези градове, за да могат на регионално ниво да се включат повече служители за обучение.

РАБОТА С НАУЧНИ И УЧЕБНИ ЗВЕНА

В своята работа Съюзът винаги се е стремял да популяризира постиженията на научните дейци,

на стр. 7

ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ

на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия

от стр. 6

работещи в направлението ХВП. Изключително ползтвортно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ – гр. Пловдив, Тракийски университет – гр. Стара Загора, Селскостопанска академия, Института по криобиология и хранителни технологии, Национален център по обществено здраве и анализи, Институт за изследване и развитие на храните и др.

Съвместно с УХТ, СХП продължи провеждането на ежегодния конкурс за абсолвентите на УХТ за най-добре разработена и защитена дипломна работа (Дипломен проект) през учебната година. Награждаването на първенците през 2017-а стана през ноември на тържествената церемония при раздаване дипломите на абсолвентите. Бяха раздадени 15 грамоти и предметни награди на победителите. Изказваме своята благодарност към ръководството на УХТ в лицето на зам.ректор проф. Албена Стоянова за оказаното ни съдействие при организирането на този конкурс.

През тази година все повече се затвърди взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от



средните специализирани звена. С удоволствие можем да изкажем нашата благодарност към ръководствата и колегите ни от Софийска гимназия за хлебни и сладкарски технологии, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии "Проф. д-р Георги Павлов" - гр. София, Професионална гимназия по ветеринарна медицина и селско стопанство "Св. Г. Победоносец" - гр. Костинброд, които успяваха за всяко наше мероприятие да изпратят за обучение участници - ученици, които са бъдещите специалисти в хранителния бранш. Работата с младите кадри в ХВП е един от най-големите приоритети в дейността на СХП и засега успешно приобщаваме към нас голям брой от тези млади специалисти.

Продължаваме традицията за провеждане на конкурса за най-висок успех сред завършилите абитуриенти от Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии. Награждаването на първен-

ците миналата година се проведе през юли в гимназията, съчетано с раздаването на дипломите и свидетелства на завършилите през учебната 2016/2017 година.

ОРГАНИЗАЦИОННО СЪСТОЯНИЕ НА СЪЮЗА

През отчетния период продължава изключителният интерес от страна на специалистите към членството в СХП. С радост трябва да отбележим, че броят на индивидуалните ни членове непрекъснато расте и в момента в Съюза членуват около 537 редовно отчетени индивидуални членове и около 50 колективни. Трудно е да изредим техните имена, но наши членове вече са голям брой водещи специалисти и фирми от хранителния бранш.

През тази година почти 90 % от колективните членове на СХП са платили членския си внос, което отново говори за интерес от страна на фирмите към дейността на Съюза. Наблюдава се спад в плащане на индивидуалния членски внос през 2017 г.

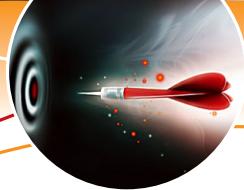
на стр. 8

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

Калибиране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР
АЛМИ ТЕСТ

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



ОТЧЕТНОТО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост събра в една зала представители на цялата индустрия

от стр. 7

Една от главните цели и задачи на УС на СХП е привличане на още повече нови членове - колективни и индивидуални и мотивирането им за оставане в СХП за дълго време чрез популяризиране на дейността и организиране на нови, полезни мероприятия.

УЧАСТИЕ В ИЗЛОЖБИ, СЕМИНАРИ И ОБСЪЖДА- НИЯ НА НОРМАТИВНИ ДОКУМЕНТИ

През октомври делегация от СХП посети Ануга - най-голямото световно изложение на храни и напитки в гр. Кьолн, Германия. Домакините и този път бяха предложили на изложителите възможността да се представят по най-добрия начин – с перфектна организация, инфраструктура и логистика.

С всяка следваща година броят на българските фирми - участници в изложението, расте (този път те бяха над 75) и някои от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забележими. Останалите пък предпочитаха да се представлят самостоятелно – те традиционно участват на "Ануга" и ве-

че си имат кръг от заинтересовани потребители.

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

За осми пореден път Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК, които се проведоха в София от 8 до 11 ноември в Интер Експо Център. По време на изложението се видяха много познати брандове, но и много нови компании. Повече от 15% е ръстът на участниците спрямо минатогодишното издание.

От 21 до 26 февруари, Съюзът по хранителна промишленост участва за трети път, на основата на бартерна сделка, със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр. Пловдив на изложение ФУУД ТЕХ.

Съюзът трябва да има по-чести изяви на изложения и национални събития, свързани с хранителния бранш, защото неговата дейност е изключително разнообразна и за това трябва да бъдат информирани по-голям брой фирми и заинтересовани лица от хранителната и питейна промишленост.

ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ

В изпълнение на записаните в устава на Съюза цели и задачи приоритет в дейността на СХП през отчетния период бе по-нататъшното разширяване на издателската работа, която включваше следните основни задачи:

1. Издаване редовно на Бюлетин на СХП с актуална информация и списание „Храната на 21 век”
2. Издаване на каталоги, брошюри и др.

С радост искаме да ви информираме, че от 1 брой на 2017 г., списанието освен в електронен вариант излиза вече и на хартиен носител.

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- 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 рекламиата + 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“ - 50% от тарифата за реклама

Фиксирано място + 10%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

ОТСТЬПКИ

За членове на СХП	10%
При авансово плащане за 1 г.	20%
При авансово плащане за 6 м.	10%
При авансово плащане за 3 м.	5%

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

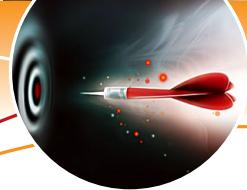


Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
гр.Троян

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





Национален петдневен пътуващ семинар със СХП до Олимпийска ривиера, Гърция

В началото на май бе организиран петдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост.

Темата на семинара бе: Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните – FSSC 22000/ISO 22002, CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс, Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните.

Участниците в семинара бяха запознати с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на хани, напитки, добавки, машини, складове за хани, заведения за хранене и др. в България. Интересните презентации на проф. Йордан Гогов предизвикаха десетки въпроси и коментарии по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за нови теми за дискусии съществаха участниците от първия до последния ден на семинара.

Настанени в чудесен петзвезден хотелски комплекс на Олимпийската ривиера до малкото градче Литохоро, сгушено едновременно в планината и разположено на брега на Егейско море, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка през официалните почивни дни в топла Гърция и околностите съзнатията и опита на експертите!

Отново нови запознанства с колеги от цяла страна и обмен на бизнес – информация съществаха цялото пътуване.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващи семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2018 година.

Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ ПО СПЕЦИАЛНОСТ “ПЧЕЛАРСТВО”

В изгълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през този сезон продължи да провежда Курсове за професионална квалификация на основание притежаваната лицензия за Център за професионално обучение от НАПОО.

През месец май завърши поредният курс за част от професия „Работник в животновъдството“ по специалност „ПЧЕЛАРСТВО“. Наистина с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подгответите лектори – инж. Михаил Михайлов, доц. Първулов и участваха в практическите упражнения.

Всички до един попълниха без грешки изпитния тест, което е доказателство за добре проведените учебни занятия. Удостоверенията за професионално обучение ще послужат на участниците при кандидатстването им за субсидии в рамките на програмите за подпомагане на селскостопанските производители.

Лицензијата 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:

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

Примолио Текс Мекс зехтинова марината



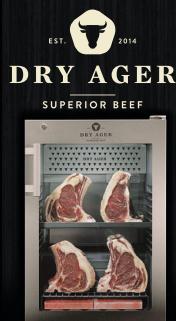
Предпазва месото от окисление и посивяне. Устойчива на високи температури. Чрез кремообразната си консистенция се залепва за месото и го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- вкус на зехтин, силен
- вкус на чушки
- за стекове, печено месо на късове и зеленчуци



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

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



НОВО
МИНИ ВИТРИНИ
(за 20 кг)



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711,
e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrading.eu

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С
ЕКОПАК**
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ 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

Предстои дванадесетото издание на Празника на горнооряховския суджук

С много музика, игри, забавления и, разбира се, кулинарни изненади ще премине тази година дванадесетото издание на Празника на горнооряховския суджук. По традиция той се провежда в парк "Градска градина" и събира стотици любители на деликатеса от всички краища на страната.



Тази година организатор на превата е Асоциация на месопреработвателите в България с активното участие на община Горна Оряховица. Мероприятието ще се проведе с финансовата подкрепа

на Министерство на земеделието, храните и горите и фонд "Земеделие" по "Схемата за държавна помощ за участие в изложения".

От 8 до 10 юни домакините на празника очакват своите гости, за да ги зарадват с атрактивни постановки, състезания, дегустации. Над града през трите дни на празника ще се носи ароматният пушчек на печени на място суджуци,



а популярни водещи ще се грижат за доброто настроение. За участие в празничната програма са поканини оркестър "Елит фолк", сестри Диневи, оркестър "Паскалев", Поли Паскова и ансамбъл "Чинари", оркестър "Плам", Пепи Христозова, Кичка Бодурова и квартет "Мистик", самодейни състави от общината. Водещ ще бъде актьорът Ненчо Балабанов.

Очакваме ви, за да отбележим заедно най-вкусния празник на град Горна Оряховица! И не пропускайте заедно със спомените да отнесете у дома и парчета от любимия на поколения българи деликатес. Само така веселото настроение и пиршество ще продължат и след финала на Дните на горнооряховския суджук!





Форум на високо равнище за цифровото земеделие се проведе у нас през април



2gether 4 Strong
Digital Agriculture

Представители на много европейски държави пристигнаха за форума „Заедно за силно цифрово земеделие“, който се проведе в рамките на Българското председателство на Съвета на ЕС



Предпремиера на българския дигитален иновационен хъб за земеделие

AGROHUB.BG – Българският дигитален иновационен хъб за земеделие беше представен от Светлана Боянова, председател на Институт за агростратегии и иновации по време на експертния панел от Форума на високо равнище за цифровото земеделие „Заедно за силно цифрово земеделие“.



Събитието се проведе от 18 до 20 април 2018 г. в рамките на програмата на Българското председателство на Съвета на ЕС. Тридневният форум беше организиран от FAO - Организацията на ООН за прехрана и земеделие, Институт за агростратегии и иновации, в партньорство с Министерството на земеделието, храните и горите.



Според Светлана Боянова проведеният форум на високо равнище е отправна точка за изготвянето на национална стратегия за цифровизиране на земеделието и че той ще бъде една много добра подготовка за следващата Обща селскостопанска политика след 2020 г., в чиито приоритети ще залегне съвместната работа на фермерите, както и дигитализацията на земеделието и агро-хранителния сектор.



Форумът беше открит от вицепремиера Томислав Дончев. Участие взеха министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов, еврокомисарят по цифровата икономика и общество, Мария Габриел, министърът за Българското председателство на Съвета на ЕС 2018 Лиляна Павлова и Регионалния програмен ръководител на ФАО за Европа и Централна Азия, Раймунд Йеле.

В политическия панел на дискусиите на 20 април, проведен в Зала 3 на НДК участваха делегациите на Франция, Унгария, Словакия, Албания, Босна и Херцеговина, Косово, Черна гора, Бивша югославска република Македония и Турция.

2gether 4 Strong Digital Agriculture

В тридневното събитие участваха фермери, представители на академичните среди, консултанти в селските райони, неправителствени организации, оперативни групи, сформирани и функциониращи по Европейското партньорство за иновации ЕПИ-АГРИ от Германия, Финландия, Испания, Португалия, Италия, както и примери за дигитални иновации от Западните Балкани.

В концепцията на форума бяха поставени следните основни цели - повишаване на осведомеността за потенциала на цифровите технологии в селското стопанство; обсъждане на възможностите, ползите и предизвикателствата на дигитализацията на селското стопанство в Централна и Източна Европа; насырячаване на диалога между заинтересованите страни на национално и регионално равнище сред земеделските стопани и производителите, политиците и лицата, отговорни за вземането на решения, компаниите от частния сектор и разработчиците на технологични решения, научните изследвания, академичните среди, консултантските услуги, гражданско общество и младежта.

на стр. 13



Форум на високо равнище за цифровото земеделие се проведе у нас през април

от стр. 12

Обмяна на добри практики

В практическата част на форума участниците обмениха добри практики за прилагане на програмата в областта на цифровите технологии в европейския регион, както на държавите членки на ЕС, така и на държавите от Западните Балкани, вкл. модела за отворени иновации и оперативни групи за Европейско партньорство за инова-



ции, използването на платформи за множество участници и системи за обслужване на едно гише.

Бяха посетени три ферми – в с. Поповица, общ. Садово, Ихтиман и с. Кубратово, в които можеха да се видят в действие дигитални решения, които вече се прилагат.

Подраните различен вид стопанства – големи, малки, животновъдни, картофопроизводство, зърнопроизводство, дадоха възможност на участниците да добият представа за предимствата от използването на дигитални решения.

Цифровата трансформация на земеделието с елементи на роботиката, изкуствения интелект, големите данни, интернет на нещата, както и все по-голямото приложение на широколентови циф-

рови комуникации, сензорно-задвижвани механизми, микропроцесори и облачно-базирани ИТ системи неминуемо ще бъдат част от агрохранителната верига в следващите пет-десет години.

Къде е мястото на българското земеделие в общата картина на дигитална икономика? Предвид своите дадености и тенденциите напоследък страната ни има огромен потенциал да се превърне в дестинация, където модерните технологии и производството на сировини и хра-ни работят в печеливша симбиоза.

Форумът е първата сериозна крачка към интензифициране на отношенията между заинтересованите страни с оглед на сърчаване на цифровата трансформация на агро-хранителния сектор в България.

БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ





ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ

От 29 юни до 1 юли 2018 г. сред зеленината и вековните дървета на Градския парк в центъра на Банско ще се проведе Национален фестивал за народно творчество "Фолклорна магия".

Мисията на фестиваля е да съхрани фолклорното ни богатство и да приобщи максимален брой хора към ценостната система, основана на българските духовност и култура.

Едновременно на няколко сцени ще се конкурират самодейци от всички области на страната в четири категории за участие - пеене, свирене, танци и демонстрация на обичаи и традиции.

Концепцията на фестивала включва конкурсна програма все-

ки ден от 10:00 до 18:00 ч и вечерна програма от 19:00 - 23:00 ч с най-популярните фолклорни изпълнители; изложбени площи за общини от България, представящи своите история, култура, забележителности и възможности за туризъм, народни художествени занаяти, творчески работилници, традиционни игри и обичаи, книжен пазар за етнография и фолклор, български производители на традиционни храни и напитки, кулинарни зони за ястия и напитки от българската кухня.

Защо да участвате с щанд на фестивала?

- Мястото е дестинация със силно развит целогодишен туризъм

Всички фирми от бранша получават 15% отстъпка от обявените цени. На щандовете може да се продават готови продукти. Ще има зона, където могат в момента да се пригответят продукти и се продават на посетителите.

Желаещите да участват могат да се обърнат към СХП за допълнителна информация и записване: тел/факс: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg

**Фолклорна
магия** Национален фестивал за народно творчество
БАНСКО, Градски парк

FEN folk TV
БЪЛГАРСКОТО - СЕГА И ЗАВИНЯГИ



ПИРИНСКО
СВЕТАО

29, 30 юни и 1 юли 2018
От 10 до 24 часа (вход свободен)

Конкурс за: пеене, свирене, танци и обичаи

изложения, занаяти, кулинарни зони

29 юни (петък)
Откриване

30 юни (събота)
Традиционни гозби

1 юли (неделя)
Банска сватба



ДА СЪХРАНИМ ЗАЕДНО БЪЛГАРЩИНА!

16 часа 24 часа FEN folk 3 МАС ПИРИН Училища ЕВРОПА ИНЕС SW Ушамо В-99 Ромир ПРЕСА



Предстоящо

15



СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ОРГАНИЗИРА ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР ДО

Москва и Санкт Петербург

Тема:

ИЗСИКВАНИЯТА НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА КЪМ ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

с посещение на предприятия
в сферата на хранително-вкусовата промишленост

Пътуващият семинар е форма ръководителите да стимулират специалистите, които имат принос в изграждане на системите за самоконтрол и развитието на фирмата. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, защото е отделено достатъчно време и за туристическа програма (всички екскурзии са включени в цената). На всеки участник ще бъде издаден сертификат за участие в семинара. Използвайте този шанс и съчетайте чудесната почивка в неповторими Moskva и Санкт Петербург с експертните знания на специалистите в хранително-вкусовата промишленост!

ПРОГРАМА:

1 ден: полет София - Москва, трансфер до хотел 3*. Свободно време.

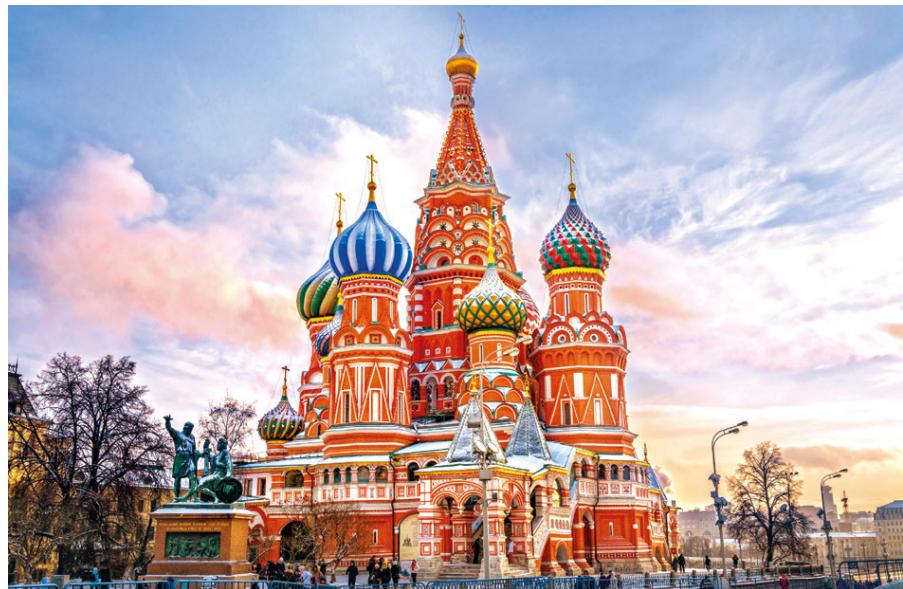
2 ден: Закуска. Екскурзоводска програма в Москва - Червения площад, катедралата Василий Блажени, мавзолея на Ленин, храма на Христос Спасителя, Новодевичи манастир и Большой театр. Връщане в хотела. Нощувка.

3 ден: Закуска. Посещение на Кремъл и Кремълските катедрали, Катедралния площад, най-голямото оръдие „Цар топ“ и най-голямата камбана „Цар камбана“. Свободно време за обяд. След обяд - посещение на Третяковската галерия - една от най-богатите художествени галерии в Русия. Връщане в хотела. Нощувка.

4 ден: Закуска. Отпътуване за Санкт Петербург с високоскоростния влак „Сапсан“ (4ч.). Обзорна обиколка на величественияят Санкт Петербург - Невски проспект, Медният конник, Адмиралтейството, Сенатския площад, Дворцовия мост, Казански събор - един от най-големите православни храмове в града. Посещение на Петропавловската крепост. Настаниване в хотела. Нощувка.

5 ден: Закуска. Посещение на Исаакиевския събор - катедралата, проектирана от френския архитект Огюст Монферанд. Ще видим също Стрелката на Василевския остров, Троицкия мост, парка Марсово поле, Михайловския (Инженерния) дворец. Свободно време за обяд. Следобяд - екскурзия до Ермитажа. Връщане в хотела. Нощувка.

25 септември - 2 октомври 2018 г.



6 ден: Закуска. Екскурзия до Петерхоф с уникалните фонтани и Големия Дворец. Свободно време в парка. Възможност за посещение на обект на ХВП. Връщане в хотела. Нощувка;

7 ден: Закуска. Екскурзия до град Пушкин. Ще видите дворцовия ансамбъл Царско Село, ще посетите Екатерининския дворец с прочутата кехлибарена стая и дворцовия парк. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

8 ден: Полет Санкт Петербург - Москва - София. Пристигане в София в 11.30 ч.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетни билети, такси и чекиран багаж;
- 7 нощувки, 7 закуски и 7 вечери;
- Пътуване с влак Москва - Санкт Петербург
- Трансфери;
- Туристическа обиколка на Москва и Санкт Петербург;
- Посещение на Третяковската галерия, Кремъл и Кремълските катедрали, Петропавловската крепост, Петерхоф и Ермитажа;
- Екскурзия до Царско село;
- Посещение на предприятия от ХВП
- Екскурзоводско обслужване на български език;
- Входни такси за посещаваните обекти
- Мед. застраховка за 30 000 Евро;

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Всичко неописано в „Цената включва“
- Виза - 120 лв., Виза съпорт - 40 лв.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ:

- Офертата важи при минимум 30 туристи;
- Възможно е да се наложи заплащане на градска такса на receptionата на всеки хотел.

ЦЕНИ:

- Турист в стая с две легла - 2 458 лв.
- Турист в единична стая - 2 808 лв.
- Турист на допълнително легло - 2398 лв.
- Дете до 12 г. - 2 208 лв.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

- Заявка-договор, копие от валиден международен паспорт и авансова вноска от 800 лв. до 20.06.2018 г.
- Внасяне на пълната такса - до 25.08.2018 г.
- Необходими документи - задграничен паспорт и руска виза. За деца под 18 г. пътуващи без един или двама родители - нотариално заверено пълномощно.

Сумите се превеждат на сметката на туроператора: Уникредит Булбанк в лева: BG16UNCR76301077626690, BIC: UNCRBGSF Елфи Турс ЕООД. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.

Сумите могат да се внесат и в офиса на СХП или чрез пощенски запис на адрес София, 1000 ул. "Г.С. Раковски" 108, офис 408 - Съюз по хранителна промишленост, Соня Митева Бургуджиева - тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





На Еньовден без еньовче не може

В нощта на 23 срещу 24 юни в народната традиция се отбележава Еньовден - стар езически празник в чест на лятното слънцестоене. В различните части на България той се нарича още Среди лето, Яневден, Иванден, Иван Бильбера. На същата дата източноправославната християнска църква чества Рождение на св. Йоан Кръстител.

Според народната вяра от този ден продължителността на деня започва да намалява, а годината клони към зима. Преди да поеме дългия си земен път, то спира да си почине, и окъпано в „живата вода“, изгрява много рано сутринта на Еньовден, за да се прости със света, който няма да види до догодина, а в нощта срещу празника водата придобива особена магическа сила.

Смята се, че в нощта срещу Еньовден билките имат най-голяма сила. Според преданията тогава всяка билка добива целебна сила, всяка магия хваща и всяко гадание се събъдва.

Затова на Еньовден, рано сутрин, моми и жени, врачки, баячки и магьосници берат билки, които използват за лек и магии през цялата година. От набраните билки се увива венец, през който се провират всички, за да са здрави през годината. В него се вплитат 77 и половина лечебни, магьоснически, любовни и разделни билки, колкото са и болестите по човека.

Еньовденският венец се пази до следващата година и с неговите билки се лекуват заболелите през годината хора и животни.



През тази нощ магическа сила придобиват и водите. Според вярванията водата в реките и кладенците на този ден е лечебна, защото слънцето се е окъпало с нея. Който види сутрин рано при изгрев окъпалото се в жива вода „играещо“ и „трептящо“ слънце, ще бъде здрав през цялата година. Всички наблюдават сянката си. Ако тя се очертае без глава или наполовина, това предвещава болест.

В Западна България вярват дори в лечебната сила на еньовската роса. Магическата ѝ сила се използва от магьосниците-бронници (житомамници).

През нощта срещу Еньовден, голи и възседнали кросно, те бродят по чуждите ниви, произнасяйки заклинания, обират с престишка росата, за да я изпредят в своите ниви. Срещу празника всеки стопанин зажънва по няколко класа от своята нива, за да я намери житомамницата вече обрана.

За да има плодородие, на празника млади жени отиват на нивата, ожънват една ръкотка, изплитат плитка от житото и слагат на кръст плитката и ръкотката. На Еньовден, подобно на Нова Година и на Гергьовден се гадае за здраве, женитба и плодородие.

На този ден своя имен ден празнуват всички с имена Даин, Даина, Дилян, Диляна, Дијан, Дияна, Деян, Деяна, Деан, Деана, Диан, Диана, Енчо, Еньо, Йоан, Йоана, Ивет, Иван, Ивана, Иванка, Калоян, Яни, Яне, Яна, Янка, Янко, Яница, Янин, Янина, Янита, Янета, Янис, Яниса, Янимир, Янимира, Янислав, Янислава, Янizar, Янизара, Янил, Янила, Янилин, Янилина, Янидин, Янидина, Яник, Янек, Янико, Яника, Яно, Яньо, Янчо и всички с имена на билки.

Честито на всички именници!

**Бюлетин
Хранителна и питейна промишленост**
Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла 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.

