

ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 2019 Г.

На 17 април 2019 г. се проведе годишното отчетно събрание на СХП. И тази година членове и гости, хора, представляващи българската хранителна индустрия и наука изпълниха зала 3 на Дома на науката и техниката в София.



Настоящото отчетно събрание се проведе в година на изключителен възход на хранителния бранш в България. Затова ние с гордост отново можем да отбележим всички успехи и постижения,

завоювани от Съюза през изминалата 2018 г. и с оптимизъм да погледнем към бъдещето развитие на организацията.

на стр. **2**

Фирми, представени в броя



на стр. **3**



на стр. **4**



на стр. **5**



на стр. **8**



на стр. **9**



на стр. **9**



на стр. **12**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



На 29 май 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе кръгла маса „Качеството на храните - мит или реалност“

9

Професионално обучение по специалност „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“

10

Великден със Съюза по хранителна промишленост в Гърция - национален петдневен пътуващ семинар

11

Заслужени награди за зрелостниците на Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии “Проф.д-р Г.Павлов” - гр. София

13

Успяваща българска компания

14

Покана за национален тридневен научно-практически курс

15

СХП организира посещение на ANUGA

16

ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 2019 Г.

от стр. 1

ХВП винаги е имала важно място в развитието на страната. Преструктурирането на икономиката ни в условията на преход към пазарно стопанство даде големи отражения в развитието на този основен за България отрасъл. По данни на НСИ сега в предприятията на ХВП работят около 73 404 души. По данни на Евростат стойността на произведената продукция е 4 110 млн. евро, брой официално регистрирани предприятия - 5383 бр., оборот на предприятията - 4661.5 млн. евро. Отрасъл ХВП дава голяма част от брунтната добавена стойност на страната и е най-големият от всички отрасли в България.

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

Гост на Общото събрание беше Инж. Лилия Смедарчина – зам.-председател на ФНТС.

Като представители на браншовите сдружения, членове на СХП, присъстваха: проф. Белоречки - председател на Съюза на птицевъдите в България, инж. Мариана Чолакова - изп. директор на Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Ива Тенчова – Съюз на пивоварите в България, инж. Антоанета Божинова – изпълнителен директор на СППЗБ и др. Интересът, проявен от браншовите организации към събранието на Съюза по хранителна промишленост показва и мястото, което той заема в структурата на хранителната и питейна индустрия в България.

Новата икономическа ситуация в страната предполага друг подход в работата с инженеро-техническите кадри и специалисти в отрасъла, търсенето на други форми на обединяване на интересите и потребностите им.



През 2018 г. усилията на УС на Съюза бяха отново насочени 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.

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

Много активно е участието на СХП в обсъжданията за нови нормативни документи и закони за ХП. Аргументи в тази посока имаше много в отчетния доклад на д-р Чамова.

Лекции и семинари. Въпреки отдавна изтеклия срок за внедряване на Системи за контрол и управление на безопасността на продукцията, интересът на българските фирми към темите, свър-

зани с контрола и управлението на качеството и безопасността в ХП и миналата година беше голям. 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 храните в София и страната. Броят на участниците в тези курсове е над 180 човека.

От 21 до 25 февруари тази година Съюзът по хранителна промишленост участва за четвърти път със самостоятелен щанд в Международен панаир – Пловдив на изложението ФУУДТЕХ.

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съ-

на стр. 3

ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ 2019 Г.

от стр. 2

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

По време на Пловдивския панаир, на 23.02.2018 г., беше проведена от Съюза по хранителна промишленост **Седма Национална младежка научно-практическа конференция** с международно участие на тема "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съв-

ременните 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 желаещите около 140 човека, за което безкрайно им благодарим.

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 год. възраст.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри произ-

водствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

При голям интерес, през м. октомври 2018 г. бе проведен отново **Девети национален симпозиум** с международно участие "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки

За пореден път Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе този симпозиум в Дом 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 индустрия в България за най-

на стр. **4**

Light SPIDER IP65 INOX

най-добрият помощник в борбата с насекомите

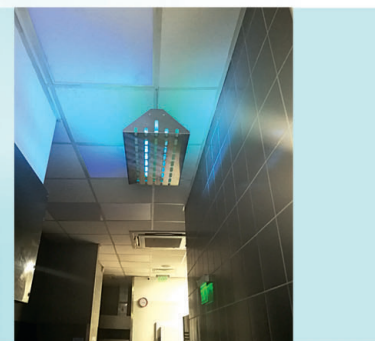


Инсектицидна лампа, разработена специално за нуждите на производствени предприятия в областта на хранително-вкусовата промишленост. Без аналог на пазара.

Покрива всички европейски стандарти:

- изработена е от неръждаема стомана, по стандарт IP65;
- покрити с фолио удароустойчиви тръби за опасни и чувствителни области;
- високоефективни UV пури със защитно фолио BL 368-18 W FEP Sylvania;
- проектирана за работа с едностранна лепилна плака, прорязан тип с жълто покритие за по-добро привличане на насекомите;
- притежава сертификати от изпитване по всички европейски изисквания за безопасност.

Предлага се стандартно с две пури по 18 W (ефективен обхват от 120 м²). Могат да се заменят с 2 x 36 W, което ще доведе до площ на покритие около 240 кв.м.



Официален вносител за България:

Гарант пест контрол - 1202 София, бул. „Сливница“ 213Б
тел.: 02 831 90 73, 02 831 48 96.

www.garantpest.com

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 2019 Г.

от стр. 3

съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, за хранителните добавки и добавки в храни, 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.

В края на октомври Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на **конференцията “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”** за единадесети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години.

Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на

нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

В научната конференция взеха участие над 120 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др.

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

Благодарим специално на ръководството и колегите от Дом

на науката и техниката – гр. Пловдив за предоставената ни база и перфектната организация при провеждане на конференцията!

На 29 май 2018 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе поредната **кръгла маса под мотото “Храните – вкус, качество или мода”**

В голямата зала на 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-наболените теми в бранша. Десетата Национална кръгла маса събра над 150 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми. Участие във форума взеха експерти, специалисти, научни работници от държавни институции, университети, научни организации, лаборатории, браншови и потребителски организации и представители на медиите.

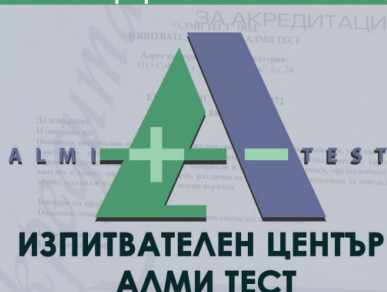
Форумът се проведе с медийното партньорство на БТВ –медия груп с участието от г-жа Биляна Гавазова, журналист и водещ на предаване в БТВ, в качеството ѝ на модератор на втората част на събитието и със специалното участие на г-жа Мая Манолова – Омбудсман на РБългария.

Кръглата маса бе открита от д-р Светла Чамова - председател на Съюза по хранителна промишленост. Програмата беше толкова наситена, че е трудно да се изброят всички теми, залегнали в нея. Важното е, че лекторите бяха представители на различни институции, което даде възможност да се погледне от различни гледни точки на проблемите.

на стр. 5

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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



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



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 2019 Г.

от стр. 3

Целта на кръглата маса бе да бъдат обсъдени новите европейски практики за контрол на качеството на храните; връзката между производителите и потребителите на храни; взаимодействието с контролните органи; ролята на държавните институции в борбата с фалшификациите и измамите; двойните стандарти и т. н.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса: „Белла България“, „Елиаз Добреви и сие“, „Софийска баница“, „Пирин спринг“, „Обединена млечна компания“ - гр. Пловдив и много други, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите.

По инициатива на ветераните на СХП, с помощта на СХП, през 2002 г. бе възстановен традиционния **Ден на хранително-вкусовата промишленост в България**. В последните 15 години този своеобразен празник на всички, които се грижат на трапезата ни да има вкусни и безопасни храни и напитки, става все по наситен със съдържание.

Отново в края на м. ноември, честваме традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България. Отново зала „Европа“ на Парк хотел Москва се оказва тясна за желаещите над 300 човека да присъстват на форума.

Празникът бе съпроводен и от поредната **Петнадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема „Българските храни – гаранция за здраве и дълголетие“**.

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.-министъра на земеделието, храните и горите доц. д-р Янко Иванов, зам.-председателя на ФНТС – инж. Лилия Смедарчина. Между официалните гости бяха и Изпълнителните директори на всички браншови организации от хранителната индустрия, Председателят на НТС – гр. Пловдив и много други.

С топли думи д-р Чамова 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 доц. д-р Янко Иванов. Д-р Иванов поздрави участниците в конференцията от свое име и от името на министъра на земеделието, храните и горите.

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост зам.-министър Янко Иванов връчи наградите от станалия вече традиционен национален конкурс **“Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2018 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 и тази година бяха с рекорден брой - 21.

Този конкурс няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория, пред медии и преса своите най-нови продукти и технологии в областта на хранителната индустрия.

Поздравителни адреси за празника изпратиха множество инсти-

туции и асоциации от България и чужбина.

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи Деня на ХВП по този грандиозен начин! Ето техните имена: Екопак България” АД, РВС-Русе-София- Пловдив, „ТЮФ Рейнланд България” ЕООД, „Елиаз-Добреви и сие” СД, БЕЛЛА – България, „ТАНДЕМ - В” ООД, „Колбасо” ООД, ИЛ „АЛМИ ТЕСТ”, „Кока Кола” - ССНВС – България, „Милмекс” ООД, БИЛЛА - България и други фирми и организации.

Празникът продължи с провеждането на **Петнадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема “Българските храни – гаранция за здраве и дълголетие”**. Настоящото и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

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

на стр. **6**



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 2019 Г.

от стр. 5

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел Москва. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Пътуващи семинари. Съюзът по хранителна промишленост, съгласно приетата програма за действие за 2018 г. продължи с голям успех да организира и провежда пътувания с различна цел в чужбина.

Тази форма на пътуващи семинари се приема изключително добре от работещите в бранша, затова и ние продължихме тези пътувания.

Можем да констатираме факта, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, досега са преминали повече от 6 500 човека.

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъснато се обръщаше 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 пряката си дейност, винаги се отзоваваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на Съюза.

ЦПО към 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 2018 година бяха обучени 190 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза.

Поради големия интерес към подобно обучение от фирмите, тази година организахме и проведохме отново курсове за професионално обучение за професия „Техник – технолог в хранително-вкусовата промишленост по следните специалности “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия” - 3-та степен, “Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи” - 3-та степен, „Производство и преработка на мляко и млечни продукти - 3-та степен, “Производство на алкохолни и безалкохолни напитки” - 3-та степен, „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“ - 3-та степен,

“Производство на месо, месни продукти и риба“ - 3-та степен, „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“ - 3-та степен, професия „Лаборант“, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“ - 3-та степен, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“ част от професия „Хлебар – сладкар“ - 2-ра степен.

Две от обученията за професионална квалификация бяха проведени в гр. Добрич

Особен интерес през миналата година предизвикаха обученията на селскостопански производители по част от професия „Работник в животновъдството“, специалност „Пчеларство“. Над 30 човека получиха удостоверения за професионална квалификация по тази специалност.

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 2018 г.

Центърът за професионално обучение към СХП организира

на стр. **7**

ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 2019 Г.

от стр. 6

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 105 служители от различни обекти на веригата от цялата страна.

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

Благодарим на ръководителите от веригата за перфектната организация и за отличната база, предоставени ни по време на обученията.

Благодарим на браншовите съюзи, които подпомагаха учебната дейност на Съюза през изминалата година.

Сайтът на СХП. Продължаваме да поддържаме страницата ни в Интернет. Важно е да подчертаем, че и тази година сайтът на Съюза, с обновената си визия и с по-съвременно поднасяне на информацията за нашите членове доведе до посещение на страниците ни от изключително голям брой посетители в сравнение с миналата година. В началната страница на сайта има банер, където всички желаещи фирми и организации, срещу минимално заплащане могат да направят реклама за своята дейност за определено време.

Работа с научни и учебни звена. В своята работа Съюзът винаги се е стремил да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в направление ХВП. Изключително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ - гр. Пловдив, Нов български университет,

СУ, Тракийски университет – гр. Стара Загора, Селскостопанската академия - гр.Пловдив, Института по криобиология и хранителни технологии - гр. София, Национален център по обществено здраве и анализи, Институт за качество и контрол на храните – гр. Пловдив и др.

Съвместно с УХТ, СХП продължи провеждането на ежегодния конкурс за абсолвентите на Университета по хранителни технологии за най-добре разработена и защитена дипломна работа (дипломен проект) през учебната година. Награждаването на първенците през 2018 г. стана през ноември на тържествената церемония при раздаване дипломите на абсолвентите. Бяха раздадени 15 грамоти и предметни награди на победителите.

Издаваме 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: 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. Победonosец” - 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 приобща-

ваме към нас голям брой от тези млади специалисти.

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

Организационно състояние на Съюза. Във връзка с укрепване организационното състояние на СХП можем да кажем, че през отчетния период продължава изключителният интерес от страна на специалистите към членството в нашия Съюз. С радост трябва да отбележим, че броят на индивидуалните ни членове непрекъснато расте и в момента в Съюза членуват около 557 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 70 % от колективните членове на СХП са платили членския си внос, което говори за спад в плащанията им. Наблюдава се спад и в плащането на индивидуалния членски внос през 2018 г.

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 изложения. За девети пореден път Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - 25-ото Международно изложение МЕСОМАНИЯ, което се проведе съвместно със СВЕТОТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, СА-

на стр. 8

ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 2019 Г.

от стр. 7

ЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК, от 7 до 10 ноември в Интер Експо Център. Благодарим на колегите от Асоциацията на месопереработвателите, които ни осигуриха щанда на изложението Месомания.

От 21 до 25 февруари Съюзът по хранителна промишленост участва за четвърти път, на основата на бартерна сделка, със самостоятелен щанд в Международен панаир - Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ.

Издателска дейност на Съюза по хранителна промишленост. В изпълнение на записаните в устава на Съюза цели и задачи приоритет в дейността на СХП през отчетния период бе понататъшното разширяване на издателската работа, която включваше следните основни задачи:

1. Издаване редовно на Бюле-

тин на СХП с актуална информация и списание „Храната на 21 век“.

2. Издаване на каталози, брошури и др.

От 2015 г. започна издаването на Бюлетина на СХП в електронен вариант всеки месец с коренно изменена визия и информацията в него се разпространява чрез електронна поща. Това доведе до по-голяма популярност на работата на Съюза и доказване на неговата актуална потребност за работещите в ХВП. В информационния бюлетин се публикуват актуални материали, свързани с производството и нормативната уредба в отрасъла.

Поради факта, че СХП вече не разполагаше със свой печатен орган, по решение на УС на СХП на 5.04.2016 г., в Национален дом на науката и техниката - София, зала 3, се състоя Учредително събрание за стартиране издава-

нето на ел. списание на Съюз по хранителна промишленост.

С радост отбелязваме, че от 1 брой на 2017 г. списанието освен в ел.вариант, излиза вече и на хартиен носител.

И миналата, както и тази година организирахме кампания за абонамент за списание „Храната на 21 век“. Интересата към списанието се усеща и след още помасивна реклама, се надяваме, че абонатите ще се увеличат многократно. С най-голямо удоволствие каним всички да изпращат своите предложения за материали, които да бъдат поместени в списанието.

Това е накратко дейността на Съюза по хранителна промишленост през отчетния период. Благодарим на членовете на УС на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за отрасъл „Хранителна промишленост“.

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

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

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

ТРОЯН

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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



На 29 май 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира кръгла маса “КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ - МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ”

За единадесета поредна година Съюзът по хранителна промишленост организира в края на пролетта кръгла маса по актуални проблеми на хранително-вкусовата промишленост. Темата на тозгодишното издание бе “Качеството на храните - мит или реалност”.

Форумът бе систематизиран в три основни панела:

- Първи панел: “Биологичното производство – актуални проблеми и решения”
- Втори панел “Двойните стандарти – една година по-късно. Замърсители в храните”
- Трети панел “Оползотворяване на хранителни отпадъци”.

Подробна информация за темите, които бяха дискутирани, ще откриете в следващия брой на бюлетина.

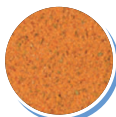


Грилфикс Будапеща суха марината



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

- овкусена, леко люта, на чесън, чушки и домати
- за ребра, за скара, грил и аламинути от свинско месо



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

WIBERG

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu



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





Професионално обучение по специалност “Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла”

През м. май приключи курсът за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост” по специалност “Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла” (трета квалификационна степен)

По искане на участниците курсът се проведе за първи път в Пловдив, защото много фирми от бранша проявиха интерес към него и СХП организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Болшинството от участниците бяха апаратчици, ангажирани пряко в това производство и много внимателно слушаха лекциите на отлично подготвения преподавател - инж. Кирил Нинчев.

По време на обучението по практика участниците имаха възможност да посетят предприятие от бранша близо до Пловдив и там в производствени условия да приложат наученото в теоритич-



ния курс. Въпреки че предприятието не беше в активен цикъл, домакините с помощта на лектора успяха много подробно да запознаят курсистите с тънкостите на тази особено специфична технология.

Безкрайно сме благодарни за

оказаното съдействие от страна на домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната презентация.

Всички курсисти до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържах с висок успех.



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионална 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.**





Великден със Съюз по хранителна промишленост в Гърция Национален петдневен пътуващ семинар



В края на април, в почивните дни за Великден, бе организиран петдневен пътуващ семинар от

Съюза по хранителна промишленост. Темата на семинара бе "Вътрешни одитори на системи за уп-

равление безопасността на храните - FSSC 22000/ISO 22002, CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс. Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните."

Участниците в семинара бяха запознати с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, 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 съпътстваха участниците от първия до последния ден на семинара.

Настанени в чудесния хотел Filoxenia Ismaros, разположен в село Марония, област Комотини, и предлагащ изглед към склоновете на планината Исмарос и Бяло море, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка през официалните почивни



на стр. **12**





Великден със Съюз по хранителна промишленост в Гърция Национален петдневен пътуващ семинар

от стр. 11

дни в топла Гърция и околностите със знанията и опита на експертите!

Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха цялото пътуване.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2019 година.

Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания! Следващите пътувания може да намерите на:

www.ufi-bg.com



РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

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





Заслужени награди за зрелостниците

15 май бе изключително вълнуващ ден за абитуриентите от Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии "Проф.д-р Г.Павлов" - гр. София

Всяка година в седмицата преди 24 май училището се разделя със своите абитуриенти. Събитието е празник за всички ученици, учители, родители, гости.

И независимо че се повтаря всяка година, този специален ден е много радостен и винаги различен.

Г-жа Нели Стоянова, директор на гимназията, откри тържеството и пожела на добър час на последния випуск.

От името на Съюза по хранителна промишленост приветствено слово към зрелостниците отправя и инж. Сийка Иробалиева - сътрудник към Съюза и бивш учител в гимназията. Тя им пожела успешно полагане на държавните зрелостни изпити и успешен старт в живота: "Скъпи ученици, бъдете студенти, технолози, оператори, бъдете промяната. Животът има нужда от Вас, защото светът се крепи на Вас младите.



щи студенти, технолози, оператори, бъдете промяната. Животът има нужда от Вас, защото светът се крепи на Вас младите.

Пожелавам Ви да вървите по пътя на знанието, да стъпвате сигурно с високо вдигната глава, да не се предавате и да не забравяте Вашето обновено след цялостна реконструкция училище и Вашите прекрасни учители. На добър път!"

По традиция и тази година Съюзът по хранителна промишленост отличи най-добрите ученици с грамоти и награди. Те бяха връчени от инж. Сийка Иробалиева. За най-добър успех на випуска бяха отличени 10 абитуриенти от специалността „Производство на мляко и млечни продукти“ и от специалността „Производство на захар и захарни изделия“.

Дванадесетокласниците целунаха и се простиха с училищното знаме.

Директорът г-жа Нели Стоянова изпрати зрелостниците, като поля пред тях вода от менче, обкичено със здравец с послание да им върви по вода, да е лек и спорен пътят, да бъдат здрави и ползотворни делата им.

На добър час, колеги!



Успяваща българска компания

На 22.05.2019 г. се състоя откриване на Учебно-демонстрационен център в производствената база на фирма "Техра" в с. Ломец. Центърът е едно изключително интелигентно и перспективно съчетание на науката с производството. Четири поколения от фамилията на собствениците Драганови са посветили живота си на брашното. Събитието бе посетено от клиенти, дистрибутори и приятели на фирмата.

В основата на фирмата са заложили семейни традиции и приемственост на бизнеса.



Целта на Учебно-демонстрационния център е да се провеждат семинари, обучения, лекции и презентации на настоящи и нови клиенти, както и разработка на нови и иновативни продукти, с които да се зарадват крайните потребители!

Съюзът по хранителна промишленост е поканен да участва като обучаваща организация с Лицензия от НАПОО, като съвместно със специалистите и технолозите на „Техра“ ООД обучава и квалифицира специалисти от бранша. Надяваме се, че този проект ще има голям успех.

ТЕХРА е българска компания, създадена през 1992 г. с богата история и традиции. Фирмата е водещ български производител на суровини, обслужващ хранително-вкусовата индустрия, в това число секторите мелничарство, хлебопроизводство и сладкарство.

Производството се осъществява в собствена производствена база, разположена в с. Ломец, община Троян, със съвременно оборудване, механизирани и автоматизирани технологични процеси.

Иновативният отдел на "ТЕХРА" работи за създаването на нови продукти и оригинални рецепти в съответствие с международни и местни пазарни тенденции. "ТЕХРА" разполага и с екип от специалисти, които презентират, консултират и работят за задоволяване нуждите на всички клиенти с всеотдайност и грижа за бъдещото им развитие на пазара.

Пожелаваме много здраве и творчески успехи на колегите от фирма „Техра“ в техните иновативни идеи!!!

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА
ПЛОВДИВ

План-прием за 2019/2020 учебна година
Специалности:

- Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки
- Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства (лаборант)
- Експлоатация и поддържане на хладилна и климатична техника в хранително-вкусовата промишленост
- Топлотехника - топлинна, климатична, вентилационна и хладилна (дуално обучение)
- Технология в биопроизводствата

Всичко за приема - в <http://pghtt.net>

Пловдив 4003, бул. „Васил Априлов“ 156
директор: 032 95-28-38, секретар: 032 95-50-18
e-mail: pghtt_plov@pghtt.net





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за национален тридневен научно - практически курс

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

(Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)

ISO 19011/2018 и ISO 22005

Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

2, 3 и 4 юли 2019 г.

ТЕМИ:

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

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1 ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби) ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми- предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната

верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддръжане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, отговарящи за изграждане и/или поддръжане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните в предприятия, складове за храни, специалисти от хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

ПРОГРАМА НА КУРСА ОСНОВНИ ТЕМИ

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

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт, за да я запишете на етикета. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни продукти. Упражнения - групова работа

II. Изисквания на базовите програми-предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005

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

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

IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и Упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

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

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения групова работа

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

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

УКАЗАНИЯ

- Изпратете заявка заедно с копие от платено нареждане за преведена такса в срок до 25 юни 2019 г. по ел. път или на адреса на СХП.
- Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg
- Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС.
- За редовни членове на СХП таксата за участие е 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС
- В таксата са включени материали, кафе-паузи и закуски, сертификати.
- Регистрация: на 2.07.2019 г.от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408.
- Занятията се провеждат в зала № 312 на 3 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 София.
- 1 ден:** от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза и обедна почивка.
- 2 и 3 ден:** занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи и обедна почивка.

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44,
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ПОКАНА ЗА ЧЕТИРИДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ

за посещение на **ANUGA** - най-голямото международно изложение за храни и напитки, организирано с любезното съдействие на представителството на Кьолнски панаир в България

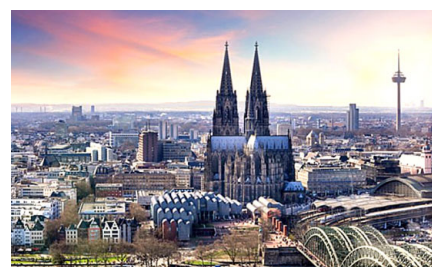


05 - 08 октомври, 2019 г., Кьолн, Германия, пътуване със самолет

Ануга е всичко за света на храните и напитките. Най-голямото световно търговско изложение е най-важното място за срещи в хранителната индустрия с впечатляващите 7 405 изложители и около 165 000 посетители. Всеки посетител ще има възможността да се запознае с най-важните световни тенденции, защото Ануга отново ще представи всичко, което е важно за международната търговска аудитория.

Ануга е единственото изложение, което комбинира 10 други изложения: Деликатеси, храни за гастрономи, основни храни и здравословни храни, алкохолни и безалкохолни напитки, сокове, сурови и охладени храни и риба, меса, колбаси, наденици, дивеч, домашни птици, замръзени храни и сладоледени продукти, мляко и млечни продукти, хляб, печива, дребни сладкиши и топли напитки, органични продукти, оборудване за хранително обслужване и кетеринг, технологии и услуги за търговски обекти и др.

Ние от Съюз по хранителна промишленост успяхме да намерим за вас възможно най-ниските цени за билет и хотел, като имаме предвид колко са скъпи всички хотели в Кьолн и околностите по това време. Моля, ако желаете да пътувате, след получаване на поканата, да изпратите в срок от 24 часа своите заявки, за да можем да ви върнем уверение, че в този ден цените са такива и отново в срок от 24 часа трябва да се направи пълното плащане, за да запазим тази преференциална цена за това посещение. Това са изискванията на хотелите, така че очакваме вашето решение. Очакваме ви!!!



- Трансфера от хотела в Есен до изложението в Кьолн и обратно с влак
- Такса за вход на изложението (около 40 евро на ден)

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и пълно плащане на пътуването в срок от 24 часа от получаване на заявката и потвърждаване на цената в този ден.
- Сумите се внасят на сметката на туроператора: От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС. Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП

Банкова сметка:

ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“
IBAN: BG73 UNCR 96601025840617
BIC КОДА НА БАНКАТА Е : UNCRBGSF
Уни Кредит Булбанк София

За контакти:

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

ПРОГРАМА

1 ден: София - Дортмунд

Среща на Терминал 1 в 04.40 часа. Излитане с директен полет на Wizz air в 06.40 ч. Пристигане в Дортмунд в 08.15 ч. Трансфер от летището до Есен с влак (40 км - 25 мин). Наставяване в хотел в централната част на Есен и в непосредствена близост до жп гарата. Свободно време. Нощувка.

2 ден: Есен - Кьолн (70 км)

Закуска. Отпътуване за Кьолн - един от най-старите градове в Германия. Посещение на Ануга. Връщане в Есен.

3 ден: Есен - Кьолн

Закуска. Отпътуване за Кьолн за посещение на изложението. След обяд - разглеждане на град Кьолн. Връщане в Есен.

4 ден: Дортмунд - София

Ранна закуска. Трансфер с влак до летището в Дортмунд и полет до София в 9,00 часа.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Цена за 1 човек в двойна стая - 910 лв.
- Доплащане за единична стая - 230 лв.



ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет София - Дортмунд - София с включени летищни такси и чекиран багаж до 20 кг + ръчен багаж до 10 кг и малка чанта
- 3 нощувки със закуски в 4* хотел в централната част на Есен
- Водач от офиса
- Медицинска застраховка с Асистанс

Пакетната цена не включва:

- Застраховка „Отмяна на пътуване“ - възстановява заплатената сума, при отказ по здравословни и други причини
- Трансфер летище - хотел и обратно с влак

Билетин 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.

