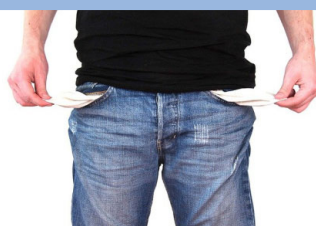


МЕРКИТЕ В АНТИКРИЗИСНИЯ ПАКЕТ

Мерките ще имат различна продължителност, залагат ги в актуализацията на бюджета



Част от мерките в антикризисния пакет, приет в рамките на коалиционния съвет, представени в Министерски съвет са: 0% ДДС за хляба за срок от 1 година, като в същото време бъде върнат на 20% ДДС за виното и бирата, както и освобождаване от акциз на природния газ, електроенергията и метанът. Мерките целят да подкрепят българските граждани и бизнеса в условията на безпрецедентната криза, породена от войната в Украйна, уточниха по време на представянето им от правителството.

За срок от една година ДДС на хляба ще бъде сведен до 0%, като за същия период ДДС на виното и бирата ще бъде върнато на 20%, информира премиерът Кирил Петков. В същото време се освобождава от акциз електроенергията, природният газ и ме-

танът, което ще помогне на производителите в сектора.

Никой не е по-голям от хляба! Факт! Поради тази причина приветствам 0% ДДС за хляба, коментира председателят на Комисията по земеделие Пламен Абровски, но не скри разочарованието си от решението на коалиционните партньори да загърбят селското стопанство. Няма нито една мярка за обикновения земеделски производител/преработвател, казва експертът и пита „Защо няма намаление на ДДС за плодове и зеленчуци? Защо няма намаление за мляко, месо и яйца – суровините, от преработката на които се произвежда българската храна!

И като заговорихме за суровини ЗАЩО няма 0% ДДС за брашното? Защо няма евтин финансов

на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 3



на стр. 5

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Произвеждаме по-малко, но внасяме повече зеленчуци

3

Продоволствената сигурност е ключов въпрос за възстановяването на световната икономика след кризата с Ковид-19

4

БАБХ, производители и дистрибутори на хранителни добавки коментираха изискванията за предлагане на пробиотици и пребиотици на българския пазар

5

Отново курс по сензорен анализ

6

Продължават семинарите и курсовете по желание на фирми от бранша

8

Нов прием за кандидатстване по подмярката за преработка 4.2

9

Петдневен пътуващ семинар със СХП на остров Корфу

11

Професионално обучение „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия

12

Курс за вътрешни одитори на НАССР система

13

Курс по специалност „Производство на консерви“

14

Четиридневен пътуващ семинар в Кападокия

15

Бизнес - пътуване с посещения на предприятия от хранителния бранш до Валенсия

16

МЕРКИТЕ В АНТИКРИЗИСНИЯ ПАКЕТ

от стр. 1

ресурс за капитализиране на българските мелници? Нима не е видно какво се случва с цената на зърното? Някой дава ли си сметка това как ще се отрази на животновъдството ни?“. Нека направим усилие и да подкрепим българското земеделие и българската храна, защото алтернативата е отказ от продоволствена сигурност, казва той, обръщайки се към коалиционните партньори.

Пакетът от антикризисни мерки включва още увеличаване на прага за задължителна регистрация по ЗДДС от 50 000 лв. на 100 000 лв.; облагане на свръхпечалбите на електрическа енергия с цел компенсирани на небитовите потребители; електронни ваучери за улеснение на работещите, като общият им размер ще бъде увеличен до 1,2 млрд. лв.; намаляване на лихвата до 8% за просрочени плащания към държавата, общините, за комунални услуги и др.

Според вицепремиера и финансов министър Асен Василев мерките ще имат различна продължителност, но трайна остава промяната в изискванията за регистрация по ДДС.



В антикризисния пакет са предвидени също компенсации заради високите цени на горивата. Всички граждани до края на годината ще могат да се възползват от отстъпка в размер на 25 ст./л. за бензин 95 и дизел, метан и пропан-бутан.

По отношение на отоплението се предвижда в срок от една година ДДС за парно и топла вода да бъде 9%. Ще бъде намален също на 9% ДДС за природен газ за крайни потребители/битови нужди за срок от 1 година. Освобождава се от акциз ел. енергия, природен газ, метан.

В подкрепа на семействата с деца, като дългосрочна мярка се

предвижда да бъде увеличен размерът на данъчното облекчение за деца от 4500 лв. на 6000 лв. годишно, като ще бъде дадена възможност да се ползва на всеки три месеца през годината.

Ще бъде отправена препоръка до КЕВР за две ставки за ток, вода, парно и газ, базирано на консумацията за едно домакинство, като целта е да се въведе намалена тарифа за по-малко потребление. Продължава да бъде пониска ДДС ставката по отношение на книгите в размер на 9%.

Съгласно решението на партньорите от управляващата коалиция пенсиите ще бъдат осъвременени от 1 юли вместо със заложените сега 6,1%, със средно 20%. Това включва твърдо увеличение на всички пенсии с 60 лева и допълнително процентно увеличение.

По-голямата част от мерките ще бъдат уредени в предстоящата актуализация на бюджета в средата на настоящата година, като съответно бъдат предвидени различните срокове за влизане в сила и изпълнение. Ще бъдат изработени и необходимите законодателни промени.



Произвеждаме по-малко, но внасяме повече зеленчуци

За 2022 г. производството на домати се свива с 6%, вносът се увеличава с 8%

Производството на домати през 2022 г. може да падне до 105 хил. т., показват текущи оценки на Центъра за икономически изследвания в селското стопанство (САРА). Това представлява свиване с около 6% в сравнение с 2021 г., когато САРА очаква добитото количество да възлезе на 112 хил. т. Същевременно вносът на домати се очаква да се покачи до 105 хил. т, което е около 8% над равнищата от последните години.

Производството на пипер се очаква да остане в рамките на 53 хил. т, като тези количества зависят от природните условия през летните месеци. Очакванията за увеличение на търсенето на пипер за преработка може да увеличи вноса до 39 хил. т.

Най-сериозно намаление се очаква при краставиците, където прибраното количество през 2022 г. е вероятно да възлезе на 45 хил. т. Това се обяснява с отчетливото свиване на отглежданата оранжерийна реколта. Оценките за вноса на краставици през 2022 година е той да е 38 хил. т.

През последните години делът на вноса на домати, пипер и краставици непрекъснато нараства

През последните години делът на вноса на домати, пипер и краставици непрекъснато нараства, като причината е свиването на вътрешното производство и постепенното изсветляване на търгови-



ята. На годишна база през 2021 г. нетният внос на домати е нараснал с около 9%, а при пипера и краставиците с 19%. По оценки на САРА през 2022 година, това увеличение на нетния внос ще се запази и ще остане в рамките на 15% на годишна база.

Средни цени

Очакванията на САРА са средната цена за полски домати на открито за 2022 г. да е около 0,74 лв./кг, а за оранжерийно производство, тя да е 1,40 лв./кг. При оранжерийните краставици, средните изкупни цени се предвижда да са 1,40 лв./кг за оранжерийни краставици и 0,85 лв./кг за полското производство. При пипера, оценките са изкупните цени за 2022 г. да достигнат 0,86 лв./кг.

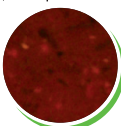
Източник: Агрозона

Примобел плюс Рибс зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалистите, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- овкусена с лека чеснова нотка, на кимион и черен пипер
- за скара, грил и печено свинско месо



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

НОВО
МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)

Tea Trading

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



Заместник-министър Бурджев:

Продоволствената сигурност е ключов въпрос за възстановяването на световната икономика след кризата с Ковид-19

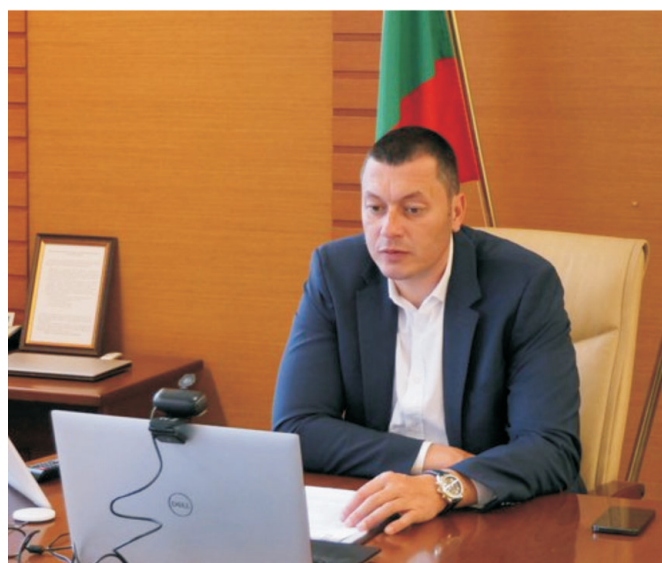
“Продоволствената сигурност е ключов въпрос и за възстановяването на световната икономика след кризата с Ковид-19, продължила повече от две години.”

Това заяви заместник-министърът на земеделието Стефан Бурджев, по време на 33-та сесия Европейската регионална конференция на Организацията на Обединените нации по прехрана и земеделие (ФАО), която се провежда в хибриден формат в гр. Лодз, Полша.

По време на дискусиата „Последици върху световната продоволствена сигурност и селското стопанство, включително световните цени на храните, произтичащи от агресията в Украйна“, аграрният заместник-министър Бурджев подчерта, че във връзка с войната в Украйна, България продължава да изразява своята загриженост за съществуващите рискове относно продоволствената сигурност и ограничаването на достъпа до храни в глобален план. *„Агресията в Украйна в съчетание с устойчивата тенденция за запазване на високи нива на производствените разходи поставя сериозни предизвикателства пред българското земеделие и рибарство“*, каза той като допълни още, че в момента особено важни са глобалните усилия за изграждане на по-устойчиви хранителни системи, особено в контекста на продължаващата криза и последвалото нарушение на веригите за доставки, както и предвид пандемията от Covid-19.

Заместник-министърът на земеделието Стефан Бурджев подчерта, че Европейският съюз (ЕС) трябва да продължи с усилията си в посока на преодоляване на възможните отрицателни последици от продоволствената несигурност и повишаващите се цени на храните върху вече съществуващи хуманитарни и хранителни кризи в глобален мащаб.

„Проблем пред износа на пшеница от Украйна представляват блокираните украински пристанища, както и повредената железопътна ин-



фраструктура“, заяви още заместник-министър Бурджев, като уточни, че в много трети страни, зависещи от доставките от Украйна и Русия, тази ситуация създава риск от хуманитарна криза, поради което е наложително Европейският съюз да продължи с усилията си за облекчаване на настоящата ситуация.

Аграрният заместник-министър обобщил, че по отношение на европейския контекст считаме, че е изключително важно да продължат усилията за мобилизиране на всички налични инструменти за подкрепа на европейските земеделските производители за обезпечаване на производството на достатъчно храни на достъпни цени за всички граждани на ЕС.

„В настоящата тежка ситуация, усилията на ФАО и другите агенции, базирани в Рим, както и на държавите членки трябва да бъдат фокусирани в посока гарантиране на продоволствената сигурност, която е първостепенен приоритет в настоящия стратегически дневен ред.“, заключи заместник-министър Бурджев.

Източник:

Министерство на земеделието



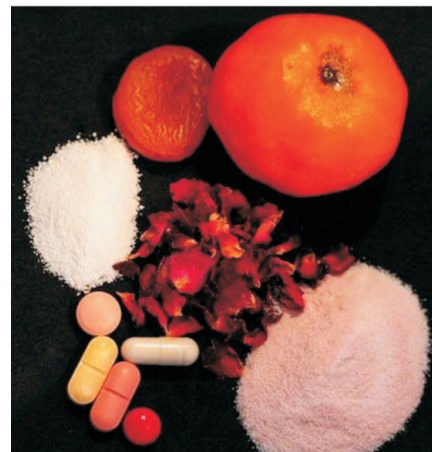
БАБХ, производители и дистрибутори на хранителни добавки коментираха законовите изисквания за предлагане на пробиотици и пребиотици на българския пазар

По инициатива на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) се проведе кръгла маса за разясняване на изискванията при етикетирането и предлагането на пробиотици и пребиотици с дистрибутори и производители на хранителни добавки.

Срещата премина при засилен интерес от страна на бизнес операторите в сектора. Включиха се над 40 от тях, както и представители на сдружение „Асоциация на производителите и вносителите на хранителни добавки в България“.

Основната цел на срещата беше разискването на основни моменти в европейското и националното законодателство във връзка с етикетирането и предлагането на пробиотици и пребиотици. Освен това бяха обсъдени и редица други важни теми, касаещи изискванията към хранителните добавки.

По предложение на бизнес операторите в областта на дистрибуцията и производството на хранителните добавки на официалната страница на агенцията ще бъде изградена в бъдеще нова секция, в която ще бъде



публикувана най-актуалната информация за хранителните добавки.

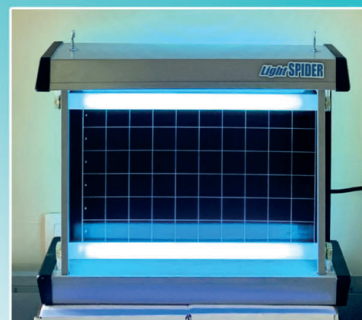
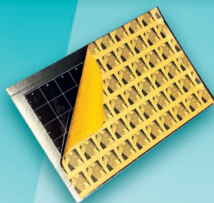
Да посрещнем **НОВОТО ПОПЪЛНЕНИЕ**
на серията от инсектицидни лампи



Light SPIDER
които Вие добре познавате!

Лайт спайдер 1 • Лайт спайдер 2 • Лайт спайдер 3

- Много по-лесни за обслужване
- Много по-електрически защитени
- Без наличие на стартери
- С по-добър дизайн
- С възможност за лесно заснемане на плаката с мобилен телефон
- С един вид плака за два от моделите



ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЕФЕКТИВНА ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ПОМЕЩЕНИЯ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ.

 **ГАРАНТ**
ПЕСТ КОНТРОЛ

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

www.garantpest.com





ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

В продължение на серията от курсове, заложи в Програмата на Съюз по хранителна промишленост за 2022 г., отново през месец май се проведе Национален двудневен научно - практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.

Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

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

Обучението се проведе на два модула – теория и практика.



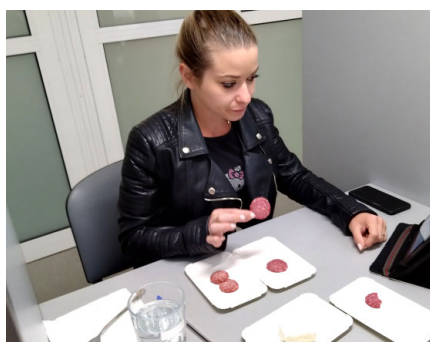
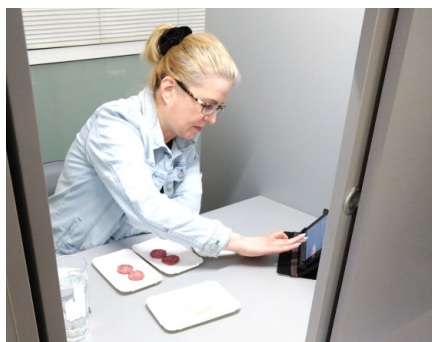
С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на проф. Йордан Гогов за:

- Органолептичния анализ на продуктите в ХВП – същност и значение;
- Физиологичните аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания;
- Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти;
- Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.

Голям интерес предизвикаха темите за:

- Организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане,
- Подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност и спе-

на стр. **7**





ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

от стр. 6

цифични източници на грешки при сензорните оценявания.

На курса присъстваха специалисти от различни браншове на ХВП: безалкохолни напитки, добавки, млечни продукти, хлебни изделия, лаборатории и др.

С изключителен интерес участниците очакваха практическата част на курса.

Практическите упражнения се проведоха в модерна лаборатория по сензорен анализ в София. С кратка презентация инж. Кристина Петева запозна присъстващите специалисти по различните въпроси с практическа насоченост на сензорния анализ.

В първия модул на практическата част : Теоретични основи на

сензорния анализ, бяха представени темите за възприемане на цветовете, разграничаване на аромати, разпознаване на основни вкусове.

Във втория модул на тема: Методики и ISO стандарти за провеждане на сензорен анализ бяха разяснени - Тригълното изпитване, Рангово класиране, Сравнение по двойки.

Накрая курсистите проведоха, по Методика за провеждане на сензорен анализ с необучени оценители, органолептичен анализ на шоколад, на месни продукти, на сирене, плодови сокове, на безалкохолни напитки, на различни видове вина и др.

На участниците в курса бяха издадени сертификати за участие в курса.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.

Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес.

Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.





Продължават семинарите и курсовете по желание на фирми от хранителния бранш



В края на м. април по желание на фирма за производство, преработка и търговия със селскостопанска продукция от гр. Дулово бе проведен Национален тридневен научно-практически курс на тема: IFS (international food standard) - issue 7 международен стандарт за храните, / версия 7/; BRC-global standard for food safety, issue 8/глобален стандарт за безопасност на храните, версия 8/; Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система.

В продължение на три дни в семинарна зала на фирмата в гр. Дулово, участниците слушаха внимателно лекциите на инж. Кирил Нинчев и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряването на системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC

22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на системата за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/.

Много важните теми за IFS (international food standard) и BRC-global standard предизвикаха изключителен интерес и станаха причина за оживена дискусия между присъстващите.

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

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности

е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата, IFS и BRC стандартите. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти.

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

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.





Нов прием за кандидатстване по подмярката за преработка 4.2

Прием на проектни предложения по подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“ започна от 17 май 2022 г. Процедурата предвижда прием на проекти с инвестиционна стойност до 300 000 евро по подмярката, която е част мярка 4 „Инвестиции в материални активи“ от Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г., съобщиха от ДФЗ.



Предвиденият финансов ресурс за предоставяне на безвъзмездна помощ на допустимите кандидати по процедурата е в размер на 39 116 000,00 лв.

Максималният размер на допустимите разходи за един проект е 586 740,00 лв., а финансовата помощ за одобрените проектни предложения е в размер до 50 на сто от общия размер на допустимите за финансово подпомагане разходи.

За кандидати - големи предприятия по смисъла на ЗМСП, размерът на финансовата помощ е до 40 на сто от общия размер на допустимите за финансово подпомагане разходи.

Допустими за подпомагане кандидати по процедурата са:

- регистрирани по реда на Наредба № 3 от 1999 г. земеделски стопани без прекъсване през последните 36 месеца към датата на подаване на проектното предложение и стандартният производствен обем на земеделското стопанство да е не по-малко от левовата равностойност на 8 000 евро;
- групи или организации на производители, признати от ми-

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 рекламата + 10 лв.

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

Фиксирано място + 10%

ОТСТЪПКИ

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

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

София 1000
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
тел./факс: 02/ 987 47 44

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

на стр. **10**





Нов прием за кандидатстване по подмярката за преработка 4.2

от стр. 9

нистъра на земеделието и извършвали дейност без прекъсване през последните 36 месеца към датата на подаване на проектното предложение;

- еднолични търговци и юридически лица, различни от посочените по-горе кандидати, които са извършвали дейности по преработка на селскостопански продукти без прекъсване през последните 36 месеца към датата на подаване на проектното предложение.

Производствените инвестиции, за които се кандидатства, трябва да се изпълняват в следните избрани производствени сектори, свързани с преработката/маркетинга на селскостопански продукти:

- мляко и млечни продукти, включително яйца от птици, с изключение на производство, преработка и/или маркетинг на продукти, наподобяващи/заместващи мляко и млечни продукти;
- месо и месни продукти;
- плодове и зеленчуци, включително гъби;
- пчелен мед и пчелни продукти с изключение на производство, преработка и/или маркетинг на продукти, наподобяващи/заместващи пчелен мед и пчелни продукти;



- зърнени, мелничарски и нишестени продукти с изключение на производство, преработка и/или маркетинг на хляб и тестени изделия;
- растителни и животински масла и мазнини с изключение на производство, преработка и/или маркетинг на маслиново масло;
- технически и медицински култури, включително маслодайна роза, билки и памук, с изключение на производство,

преработка и/или маркетинг на тютюн и тютюневи изделия, захар и сладкарски изделия;

- готови храни за селскостопански животни (фуражи);
- гроздова мъст, вино и оцет.

Проектните предложения по процедурата могат да бъдат подадени от кандидатите чрез попълването на уеб базиран формуляр за кандидатстване и подаване на формуляра и придружителните документи чрез Информационната система за управление и наблюдение на средствата от Европейските структурни и инвестиционни фондове за периода 2014 – 2020 г. (ИСУН 2020) с използването на Квалифициран електронен подпис (КЕП), на следния интернет адрес: <http://eumis2020.government.bg/>.

Крайният срок за подаване на проектни предложения е 17:30 часа на 17.08.2022 г.

Източник: Агрозона





Национален петдневен пътуващ семинар със Съюза по хранителна промишленост на екзотичния остров Корфу

В края на м. май бе организиран петдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост на о-в Корфу - най-типичният и популярен остров от групата на седемте гръцки Йонийски острова. Корфу е уникален с нетипичната си архитектура, наследена от Венеция. Тук се намира най-големият площад на Балканите с игрище за крикет, завещан от Англия. Привлича с приказно красиви местности, обгърнати с мистичността на древните легенди.

Темата на семинара бе "Вътрешни одитори на системи за управление 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 инж. Кирил Нинчев предизвикаха десетки въпроси и коментари по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за нови теми за обучения съпътстваха участниците от първия до последния ден на семинара.

Всичко това бе съпроводено с богата туристическа програма – посещение на главния град на острова - Корфу (Керкира), пешеходна разходка в столицата, разглеждане на площад "Еспланада" и много други забележителности.

Представителите на различни браншове на ХВП в България с интерес опитаха и си купиха лакомства приготвени от кумкуат – дребен оранжев цитрус, символ на остров Корфу. В стария град

на Керкира е пълно с „кумкуатаджийници“, в които може да се закупят разнообразни неща от кумкуат: от сладко, желе и бонбони до ликьор и ракия.

Настанени в чудесен хотелски комплекс, който се намира на плажа в селището Мораитика, участниците успяха да съчетаят чудесната почивка на незабравимия о-в Корфу и околностите със знанията и опита на експертите!

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



СХП продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2022 година.

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

Специалност **ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ** (трета квалификационна степен) от 13.06 до 17.06.2022 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани два модула по пет дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.

Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на **13, 14, 15, 16 и 17 юни 2022 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!** Курсът ще започне на 13.06.2022 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 13.06.2022 г. от 9,00 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **550 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия,

разходи за държавния изпит и издаване на свидетелства за завършен курс за професионална квалификация.

Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат до 07.06.2022 г. на адрес:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44

GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

ВІС код: ВРВІВGSF, **IBAN: BG 05ВРВІ 7942 1019 1562 01**

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 07. 06. 2022 г.**

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за национален тридневен научно-практически курс
15, 16 и 17 юни 2022 г., София, Дом на техниката

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

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**

ЦЕЛТА 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, участието 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 системата за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

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

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владеене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение.**

Заявка за участие се изпраща до **09.06.2022 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. 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 е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС.** В нея са включени материалите за участниците, сертификати. Регистрацията на участниците е на 15.06.2022 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108 - София

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. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни 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 въвеждане в ISO 22000:2018

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

2. ISO 22000:2018. 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 методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи 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.

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00); **Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“ , ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSG IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01**

За контакти: СХП - София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408
Тел.: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM: 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС СОФИЯ

ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на Професионална квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

Производство на консерви (трета квалификационна степен)

от 13.06 до 17.06.2022 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение.

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или **средно специално образование в областта на хранителната промишленост**. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал.1, т. 6 отговаря на това условие.

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 /два/ модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5 /пет/ дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика**. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на знанията.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първия модул на обучението ще се проведе на 13, 14, 15, 16 и 17 май 2022 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, **1 етаж, зала № 109**. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул.

Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на I модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на **13. 06. 2022 г.** Заниманията ще се провеждат в Дом

на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ **108, 1 етаж, зала № 109**

Регистрацията на участниците е на 13.06.2022 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е **550 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи .

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 - по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие, с копие от платено нареждане, се изпращат на адрес:

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

Сумите се превеждат по сметката на Съюз по хранителна промишленост:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платеното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 07. 06. 2022 г. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ЧЕТИРИДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР-ПОЧИВКА ДО ФЕНОМЕНАЛНА



КАПАДОКИЯ

23 - 26 септември 2022 г., хотел 5*, директен чартерен полет

Тема на семинара: Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на храни и напитки

Цел на семинара: Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с членството на България в ЕС и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, гобавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. Издава се сертификат. Използвайте този шанс и съчетайте чудесната почивка в Кападокия със знанията на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за плаж и туристическа програма.

Кападокия - приказна земя на красивите коне, причудливи скални образувания и уникални архитектурни забележителности, заслужено е сред най-популярните дестинации в света. Най-известната атракция е пътуването с балон. От ранни зори безброй разноцветни балони плуват в ясното небе и от тях туристите разглеждат невероятните скални образувания, известни като „комините на феите“.

ПРОГРАМА:

1 ден - 23.09.2022 /петък/: Излитане от София в 09:40 ч. Кацане в Невшехир в 12:10 ч., трансфер и настаняване в хотела. Екскурзия до крепостта Учхисар Калеси и Аванос, откъдето се открива невероятна гледка към околността с множество скални домове. Вечеря. Нощувка.

2 ден - 24.09.2022 /събота/: Закуска. Свободно време или възможност за екскурзия до известното поклонническо място **Гьореме** (срещу доп. заплащане - 20 евро). Мястото е прочуто с уникалните по красотата си пещерни селища, изсечени в скалите домове и цели дворци. Ще бъдете възхитени от изсечените от камък гостни и спални, манастири и църкви. Ще видите и светини на православна Византия: школата на свети апостол Павел, стенни образи на православни светци, Библейски сюжети в древни фрески. Посещение на долината Паша Байлар - природен феномен с „приказни“ скални комини и център за обучение на монаси. В края ще посетите характерна за местността занаятчийница за производство на килими. Ще имате възможност да си купите някое от уникалните творения. Също така при желание от Ваша страна, ще ви бъде предложена Обзорна екскурзия с въздушен балон над приказния пейзаж на Кападокия (срещу доп. за-



плащане). Ще можете от „птичи поглед“ да разгледате неповторимата красота на това място. Вечерта ще можете да вземете участие в Кападокийска вечер, където можете да се насладите на местния фолклор и танци (доп. заплащане - 30 евро с вкл. напитки и програма). Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

3 ден-25.09.2022 /неделя/:

След закуска възможност за допълнителна екскурзия до подземния град Каймакълъ, Юргюп, Орта Хисар и Мустафापаша (срещу доп. заплащане - 25 евро с включени напитки и програма). Там са прокопани десетки километри галерии, построени още преди 4000 години от хетите, стигащи понякога до 20 етажа надолу. Според някои историци, в кападокийските скални обители и подземни градове са живели до 80 хиляди жители. Специално за вас възможност за допълнителна екскурзия „Сема“ - вечерта ще можете да се насладите на мистична церемония, наречена „въртящи се дервиш“ с хипнотизираща молитва и божествено служение, в един от приказните керван сараи, като бонус от фирмата (срещу доп. заплащане 20 евро). Също така, ще можете да разгледате магазини за кожени и бижутерски изделия. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

4 ден-26.09.2022 /понеделник/: Закуска. Трансфер до летището за полет до София.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- За човек в двойна стая - 770 лв.
- За самостоятелна стая - 920 лв.
- Двама възрастни и дете до 12 г. - 2170 лв.
- Двама възрастни и 2 деца до 12 г. - 2930 лв.
- Един възрастен и дете до 12 г. - 1520 лв.

В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Самолетен билет с включени летищни такси
- 1 салонен багаж до 5 кг и чекиран до 20 кг.
- Трансфери летище- хотел- летище
- 3 нощувки със закуски и вечери на блок маса в 5* хотел
- Екскурзия до Учхисар, Калеси и Аванос
- Екскурзоводско обслужване на бълг. език
- Мед. зстраховка с покритие 10 000 евро.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Входни такси за музеите в Кападокия
 - Застраховка „Отмяна на пътуване“
 - Мед. застраховка за лица от 65 г. до 75 г.
 - Горивна такса
 - Допълнителни екскурзии: Полет с балон - около 160 евро; Кападокийска вечер - 30 евро; Екскурзия „Сема“ - 20 евро; Екскурзия до Гьореме - 20 евро; Екскурзия до подземния град - 25 евро; Джип сафари - 45 евро
- За деца до 11,99 г. - **безплатно с изключение на полета с балон. Цената е валидна при мин. 25 участника.**

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

- Заявка-договор, копие от лична карта и авансова вноска от 230 лв. до 30.06.2022г.
- Внасяне на пълната такса - до 20.08.2022 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 30.06.2022 г.
- При отказ от пътуване се удържат неустойки
- Сумите се внасят до посочените срокове на сметката на фирма В. Корект - Туроператор: *От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.*

БАНКОВА СМЕТКА:

Първа Инвестиционна Банка, BIC: FINVBGSF, IBAN: BG30FINV91501017331318

ET „Видео Корект - Огнян Хандев

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

Ако имате въпроси, просто ни се обадете: 02/ 987 47 44

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за петдневно бизнес - пътуване с посещения на предприятия от хранителния бранш от 25 до 29.10.2022 г., пътуване със самолет

ИСПАНИЯ
ВАЛЕНСИЯ

На това пътуване ще имате възможност за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти. Ще бъдат организирани посещения и обмяна на опит с испански фирми от хранителния бранш - месопреработка, мляко, хлебопроизводство, маслопродукти и др. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма.



ИНФОРМАЦИЯ:

Наричат я кралство на портокалите и кралица на Леванте. Смята се за най-плодородната земя в Европа. Ренесансовите и барокови сгради свидетелстват за дългата история на района. Валенсианският език се отличава съвсем малко от каталонския, но хората са доста различни, по-спокойни и безгрижни - това се проявява в местните празници. Посещавайки стария център откриваме пълния контраст между новата и старата Испания. В катедралата на Валенсия се пази Свещеният граал, донесен от Йерусалим. Най-посещаваният обект във Валенсия е Градът на науките и изкуствата. След залез слънце великолепните паметници се къпят в светлина, придавайки на града впечатляваща атмосфера, а нощните клубове и тапас барове кипят от живот и посетители.

ПРОГРАМА:

1 ден - 25.10.2022 г.:

Излитане от летище София в 06:20 ч. Кацане на летището във Валенсия в 08:40 ч. Трансфер и настаняване в хотела. Туристическа програма във Валенсия с екскурзовод на български език: Архитектурно-културният комплекс „Град на Изкуствата и Науките“, дело на архитекта Сантьяго Калатрава и включващ впечатляващите ЛЕмисферик, Музей на науките, Опера, ЛОсеанографик (най-големият аквариум в Европа); историческият център: Арената - една от най-големите в Испания, централният площад с кметството и Историческия музей на града, Копринената борса - шедьовър на валенсианския готически стил, катедралата, където се пази Свещеният граал, сградата на правителство и др. Свободно време. Вечеря. Нощувка.

2 ден - 26.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятие на хранителната промишленост. За желаещите - екскурзия до Пляя де Гандия, столицата на област Ла Сафор на средиземноморското крайбрежие. Широката плажна ивица с дължина почти 5 км предлага широка гама от туристически услуги, което прави курорта един от най-предпочитаните на Валенсианското крайбрежие. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

3 ден - 27.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятия на хранителната промишленост. За желаещите - полудневна екскурзия до Албуфера (в превод от арабски - малко море). Паркът представлява сладководната лагуна, където са намерили убежище много защитени видове флора и фауна. Вечеря. Нощувка.

4 ден - 28.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятие на хранителната промишленост. За желаещите - екскурзия. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

5 ден - 29.10.2022 г.:

Закуска. Отпътуване за България в 09:00 ч. с директен полет на Wizz Air. Кацане на летище София в 13:05 ч.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Цена за един човек в двойна стая: 980 лева
- Доплащане за самостоятелна стая: 220 лева



ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет с включени летищни такси, малка ръчна чанта и салонен багаж до 10 кг
- Трансфери летище - хотел - летище
- 4 нощувки със закуски и вечери в 4* хотел във Валенсия Eurostars Acteyn - 4*
- Туристическа програма във Валенсия
- екскурзоводско обслужване на бълг. език
- Медицинска застраховка с лимит 10 000 EUR

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Входни такси за туристическите обекти
- Транспорт и преводач за срещите: ~ 20
- Допълнителни екскурзии

УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

- Заявка-договор, копие от лична карта и внесен депозит от 400 лв. - до 29.07.2022 г.
- Останалата сума - най-късно до 21.09.2022 г. на сметката на фирма „Видео Корект - Огнян Хандев“: Първа Инвестиционна Банка, BIC: FINVBGSG, IBAN: BG30FINV91501017331318, ET „Видео Корект - Огнян Хандев. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС. Сумите за пътуването могат да се внесат и на място в офиса на СХП - тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg

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.

