

ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

Настоящото отчетно събрание на Съюз по хранителна промишленост се проведе във време на извънредна обстановка в страната заради епидемията от корона вирус в България.

Общото събрание на СХП се проведе на 24.06. (четвъртък) 2021 г. от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет.2 ,зала № 4 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2020 г. и годишния финансов отчет за 2020 г.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2020 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2021 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2021 г.
5. Освобождаване на членовете на Управителния съвет и Контролния съвет и избор на членовете на новия Управителен съвет и на Контролния съвет на СХП КЪМ ФНТС.
6. Промени в Устава на СХП към ФНТС.
7. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2021 г.



на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Доц. д-р Деян Стратев е назначен на длъжността изпълнителен директор на БАБХ

11

Д-р Галя Викьова е новият заместник изпълнителен директор на БАБХ

11

Професионалното обучение на заети лица от СХП продължава

12

12 хранителни тенденции, които наблюдаваме през 2021 г.

13

Боровинките забавят стареенето

16

Фирми, представени в броя

BURNIT
by SUNSYSTEM

на стр. **4**

Tea
trading

на стр. **11**



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **15**



на стр. **16**



ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС



По първа точка от дневния ред, водещата на Събранието г-жа Надежда Василева, даде думата на председателя на УС на СХП, д-р Светла Чамова.



В своята презентация д-р Чамова направи подробен анализ на дейността на Съюза по хранителна промишленост през изминалата година. Ето част от данните, които бяха залегнали в отчета:

“Отчетът на УС е за миналата година, когато въпреки тази обстановка не спряхме нашата дейност и проведохме доста меро-

приятия по план. Въпреки извънредното положение работещите в хранителната индустрия също не спряха за миг своята дейност, за да осигуряват храната на народа.

Затова въпреки трудностите ни с гордост отново можем да отбележим всички успехи и постижения, завоювани от Съюза през изминалата 2020 г. и с оптимизъм да погледнем към бъдещото развитие на организацията.

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.

В отчетния период, през 2020 год., усилията на УС на Съюза бяха 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

НАУЧНО - ТЕХНИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

През отчетния период СХП продължи започнатата програма във връзка с научно-техническата дейност на Съюза. Въпреки въведените строги противоепидемични мерки успяхме отново да организираме и проведем на високо професионално ниво редица семинари и курсове с активното участие на много специалисти от хранителната промишленост в България. Разбира се, доста от планираните форуми не можаха да се осъществят, но това бе заради въведената извънредна обстановка в страната.

Курсове за обучение на тема “Актуални проблеми на ХВП, свързани с европейското законодателство”, “Системи за контрол и управление на качеството в ХП – Система НАССР” и “Вътрешни одитори на Система НАССР” бяха проведени през месеците фев-

на стр. **3**





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 2

руари, септември и октомври 2020 г.

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 семинари през изминалата година е значително по-малък от други години - около 50 човека.**

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

От 19 до 23 февруари 2020 година, Съюзът по хранителна промишленост участва за шести път със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр. Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ.

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза.

Съюзът по хранителна промишленост проведе девета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема: “Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвремен-

ните изисквания на българската и европейска нормативна уредба, Хранителни добавки и добавки в храни, Етикетирание, енергийна стойност на храните, Нови продукти в хранителната индустрия”

И тази година организаторите се погрижиха да ни осигурят по-голяма зала за провеждане на конференцията. Конферентната зала в палата №7 успя да побере желаещите около 140 човека, за което безкрайно им благодарим.

Основни теми на конференцията бяха:

- ✓ новоприетият закон за управление на агрохранителната верига – новости и предизвикателства;
- ✓ здравословното хранене – проблеми и решения;
- ✓ фермерското и занаятчийско производство и пазари - проблеми и бъдеще;
- ✓ биологичното производство на храни;
- ✓ хранителни добавки и добавки в храни – промени в законодателството;
- ✓ опаковки за здравословните храни - защита на системите за самоконтрол;
- ✓ нови продукти в хранителната индустрия и др.

Теми, изключително актуални за хранителния бранш в България в момента.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ,

я направи още по-значима в практическото си приложение.

В научната конференция взеха участие около 140 представители на фирми от бранша, млади фермери, 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 туризъм и др. Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на ФНТС, БАБХ НТС – гр. Пловдив, средни училища и научни институти от хранителна промишленост.

Конференцията бе открита от д-р Светла Чамова - председател на УС на СХП. В своето обръщение тя поздрави участниците във форума и пожела успех при провеждане на конференцията. След това д-р Чамова даде думата на доц. д-р инж. Кремена Никовска, Функционален декан по студентска и социална дейност в УХТ. Тя също поздрави участниците и прочете поздравителен адрес от името на новия ректор на Университета по хранителни технологии - проф. Пламен Моллов. В своето обръщение той изтъкна, че е уверен в работата на СХП и се надява, че ще продължим да работим за популяризирането на новите научни изследвания и иновации в една от най-традиционните и перспективни индустрии, каквато е хранително-вкусовата промишленост.

При откриването на конференцията приветствие поднесе и

на стр. 4





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 3

проф. Георги Сомов, член на УС на СХП и председател на Регионалния научно-технически съюз по хранителна промишленост – гр. Пловдив.

Конференцията се проведе с изключителната подкрепа на МЗХГ, Българската агенция по безопасност на храните, ФНТС, Дом на техниката – гр. Пловдив, Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, ИККХ – гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр. Пловдив и много други ведомства и организации, за което най-сърдечно им благодарим.

Като лектори бяха поканени и участваха както известни имена

от хранителната наука в България като проф. д-р Йордан Гогов, проф. д-р Веселка Дулева, така и представители на МЗХГ - д-р Димитър Димитров, д-р Иванка Статкова, д-р Лора Джупарова, от БАБХ, д-р Райна Иванова, д-р Румяна Йорданова, от НЦОЗА – доц. Валентина Багдасарян и гл. експ. Светла Петрова, представители на фирми от хранителния бранш и най-вече преподаватели и студенти от Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив.

Изказваме своята благодарност към преподавателите на тези млади хора, които им помогнаха, за да успеят да заковат вниманието на всички присъстващи в залата.

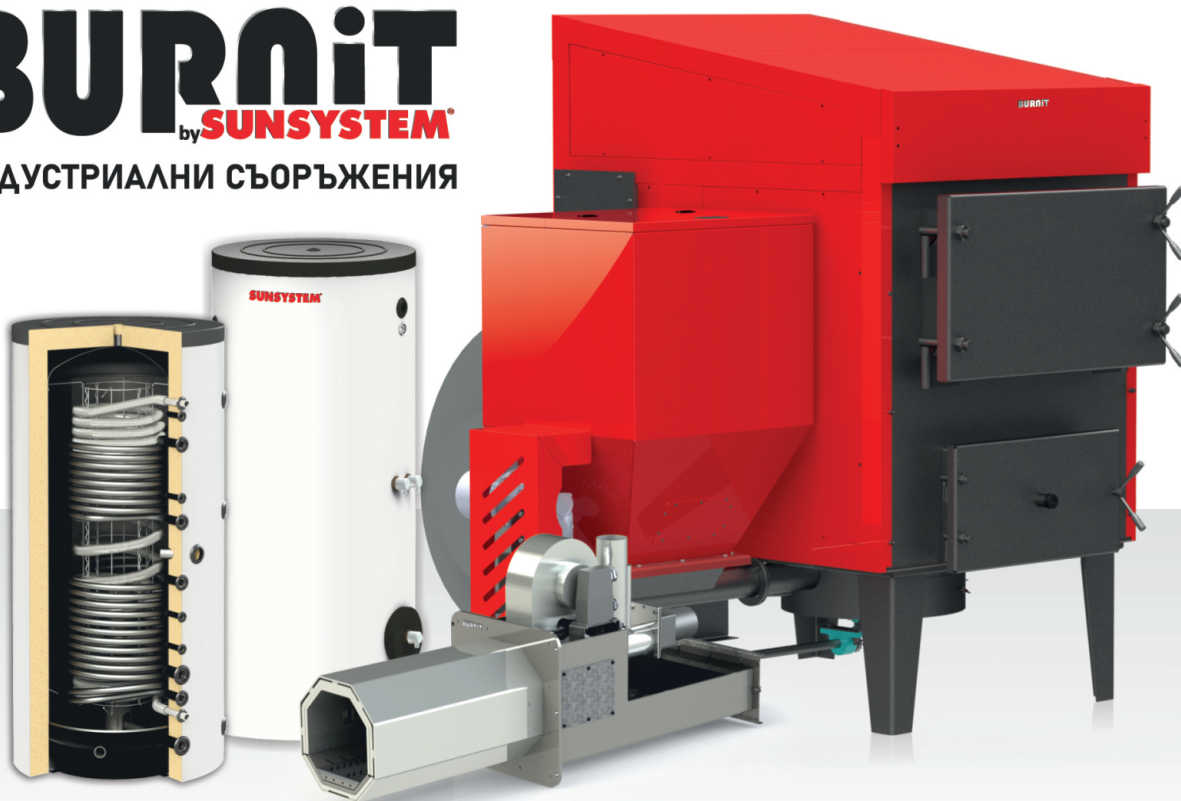
Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за специалистите от отрасъла от подобни срещи.

Изказваме нашите благодарности към преподавателите, докторантите, студентите и др. техни колеги от УХТ и хранителните гимназии, които отделиха от ценното си време и присъстваха на конференцията през целия ден, като подкрепяха своите докторанти и студенти по време на изнасяне на докладите и научните съобщения.

След м. февруари спрехме нашата дейност, поради въведените

на стр. 5

BURNIT
by **SUNSYSTEM**
ИНДУСТРИАЛНИ СЪОРЪЖЕНИЯ



За повече информация и индивидуални консултации, свържете се с нас: тел. 0886 815 169 e-mail: sales@burnit.bg

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 4

строги противоепидемични мерки заради Ковид-19.

След няколко месеца спазване на карантината във връзка с КОВИД-19 в България и спиране на всички присъствени форми на обучение, в началото на лятото СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ възобнови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки.

В началото на м. юли Съюзът организира и проведе поредния, единадесети национален симпозиум с международно участие на тема "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки".

Въпреки силно напрегнатата обстановка в страната и мерките, наложени от Правителството във връзка с пандемията от корона вируса, интересът към Форума беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложили в програмата на форума и дългото отсъствие на специалистите от масовите мероприятия.

В него участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна. Темите на форума бяха много актуални и разнообразни. Целта беше да се запознаят участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др.

Беше предвидена и дискусия

по всички въпроси, представляващи интерес за производители-те от хранителния бранш относно проверки от контролните органи от Българските ведомства и ЕС.

Симпозиумът беше полезен за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, производствени и търговски директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от предприятия в различните браншове на ХВП, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно.

Изключително добре подготвени експерти от съответните ведомства запознаха участниците, над 140 човека, с изискванията, на които трябва да отговарят българските хранителни продукти за търговия в различните европейски държави и в България, производствените и търговските стандарти в хранителната индустрия и еврофинансирането, които са гаранция за конкурентоспособност на българските храни на световния пазар.

Конференцията беше открита от инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюза. Тя приветства участниците в конференцията с "Добре дошли" и най-искрено им благодари за големия интерес към форума и огромното им желание да участват в него, въпреки условията на всеобща карантина в страната.

Настанени в огромната зала № 4 на ФНТС на разстояние, отговарящо на изискванията на епидемичните мерки, всички участници бяха с предпазни маски до края на мероприятияето.

След като откри конференцията, г-жа Бургуджиева даде думата на инж. Жана Величкова като модератор на първата сесия. Инж. Величкова от дълги години е член на УС на СХП и изпълнителен директор на АПБНБ. Тя направи встъпително експозе към предстоящите теми за разглеждане и също пожела успех на участниците – слушатели и лектори.

Презентациите от първата част бяха изслушани от участниците с огромен интерес.

Модератор на втората част на конференцията беше проф. Йордан Гогов, който даде думата на д-р Димитър Димитров от Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ от МЗХГ, за да направи представяне и коментар на Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/775 за определяне на правилата за прилагане на чл. 26, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 за предоставяне на информация за храните на потребителите по отношение на правилата за посочване на страната на произход или мястото на произход на основната съставка на дадена храна.

Тема, която вълнува целия хранителен бранш в България - обявяване на страната на произход или мястото на произход. Една съставка или няколко, вносни или български, кога се пише произход България и кога не, тези въпроси развълнуваха цялата аудитория.

Десетки въпроси към д-р Димитров, на които той също отговоряше с голям професионализъм и компетентност въпреки опитите на някои присъстващи да

на стр. 





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 5

го изненадат със своите въпроси.

Благодарим за вложеното усърдие на лекторите: д-р Димитър Димитров, д-р Галя Костадинова, проф. д-р Йордан Гогов, инж. Жана Величкова, инж. Майя Стойчева, инж. Атанас Дробенов от дирекция „Контрол на храните“ - ЦУ на БАБХ, Росица Нешкова и др.

Симпозиумът завърши с обмен на информация между участващите фирми. Форумът даде отговор на много въпроси, като най-важният от тях бе как фирмите да защитят системата си за самоконтрол пред контролните органи и да осъществят по-ефективна реализация и търговия на хранителните продукти и суровините за тях.

Традиционната младежка конференция, която всяка година Съюзът по хранителна промишленост организира и провежда на тема “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи” в гр. Пловдив, също не беше проведена, поради въведените ограничения заради Ковид-19. Искрено се надяваме тази есен да можем да проведем това мероприятие, изключително интересно за младите специалисти от ХВП.

В началото на м. октомври Съюзът по хранителна промишленост за дванадесети, пореден път организира и проведе **на 08 октомври 2020 г. в Дом на науката и техниката, София, Кръгла маса с международно участие на тема: СЪПКА ПО СЪПКА ПО ПЪТЯ “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”**. Форумът бе проведен при строги

противоепидемични мерки с цел опазване здравето на многобройните участници.

Стратегията “От фермата до трапезата” е ключов елемент от Европейския зелен пакт, очертаващ пътя, по който до 2050 г. Европа ще се превърне в първия климатично неутрален континент. Тя представлява нов комплексен подход към значението, което отдават европейците на устойчивостта и има за цел изграждането на устойчиви хранителни вериги, които да работят в интерес на потребителите, производителите, климата и околната среда.

Организираният от СХП в партньорство с Института за агростратегии и иновации дискуссионен форум предостави възможност на участниците да се запознаят в по-голяма конкретика със стратегията и произтичащите от нея ангажименти и действия на европейско и национално ниво; да повишат информираността си за създадените и предстоящите възможности за подкрепа в прехода към устойчиви хранителни системи; да почерпят познания от опита на други европейски държави в кръговата трансформация и активно да се включат с мнения и въпроси в обсъжданията и в обобщената визия по темата.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща експерти от компетентните министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации и представители на медиите.

Кръглата маса бе открита от

д-р Светла Чамова, председател на Съюза по хранителна промишленост. Д-р Чамова поздрави участниците във форума и пожела успешно провеждане на кръглата маса. В своето обръщение към участниците тя сподели, че Съюзът по хранителна промишленост винаги се е стремил да дава най-новата информация на своите членове, като представителна организация, която обединява интересите на най-голямата индустрия в страната – хранително-вкусовата. В нейното експозе тя каза още: „Трябва да спомена, че освен представители на фирми, научни работници, преподаватели от различни университети при нас членуват и много браншови организации като: Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите (НБСХС); Съюз на пивоварите в България; Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България (АПБНБ); Асоциация на месопреработвателите в България; Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България; Съюз на птицевъдите в България; Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци в България; Съюз на производителите на комбинирани фуражи; Браншови пчеларски съюз.

Мисля, че СХП наистина е една доказала се организация, с много традиции, но за да е полезна на бранша, има нужда и от иноватори, а за днешното събитие това е Институтът за агростратегии и иновации.”

Съгласно програмата д-р Чамова запозна присъстващите с основните панели на форума.

на стр. **7**





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 6

Програмата на кръглата маса беше толкова наситена, че е трудно да се изброят всички теми, залегнали в нея.

Важното е, че лекторите и участниците в дискусиите бяха представители на различни институции, което даде възможност да се погледне от различни гледни точки на проблемите.

Въведение към темите на кръглата маса направи Светлана Боянова, председател на Институт за агростратегии и иновации – EIT Food Hub България.

След всички представени теми от модулите, отново последва оживена дискусия между участниците и лекторите. Дискутираха се проблеми, които подлежат на решения от страна на компетентните органи.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите!

В продължение на серията от курсове по време на пандемията и при спазване на всички противоепидемични мерки Съюзът по хранителна промишленост отново проведе в края на месец септември **Национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустиация 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 изключителен интерес участниците очакваха практическата част на курса. Тя се проведе 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.

Накрая курсистите проведоха, по методика за провеждане на сензорен анализ с необучени оценители, органолептичен анализ на шоколад, на месни продукти, на кисело мляко, на пчелен мед, на безалкохолни напитки и др.

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

Благодарим на инж. Кристина Петева, Величка Терзиева и техните 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.

За пръв път от години наред, пак заради противоепидемичните мерки, не можахме да отпразнуваме традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България и съпровождащата го научно-практическа конференция с международно участие.

Не можахме да проведем и ежегодния национален конкурс “Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2020 г.”

През 2020 г., пак заради пандемията от Ковид-19, Съюзът по

хранителна промишленост не успя да организира и проведе достатъчно пътувания с различна цел в чужбина, които през миналите години се радваха на голям успех.

Тази форма на пътуващи семинари се приема изключително добре от работещите в бранша, затова ни се иска пак да можем да ги осъществяваме успешно.

От 12 до 17 февруари 2020 г. СХП успя да организира и проведе единственото за 2020 г., поредно осемдневно бизнес-пътуване до Дубай и Абу Даби с посещение на изложението за храни и напитки в Дубай Gulfood Exhibition 2020.

Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение, за да могат производителите на различни хранителни продукти да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб на единственото по рода си и най-мащабно изложение в Близкия изток. Gulfood е международно изложение с ключово значение за хранително-вкусовия сектор, хотелиерите и собствениците на заведения от цял свят. Храни и напитки, уникални кулинарни изкушения, подправки, хранителни добавки, оцветители и консерванти – това са само малка част от нещата, които представят изложителите (тази година те бяха около 5000). Участниците, над 35 човека, успяха да се включат и участваха в едно успешно пътуване с бизнес цел до това изложение. Посещението бе съчетано и с богата туристическа програма в Дубай и Абу Даби под мотото “Дубай - златен блясък и

на стр. 8





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 7

пустинно очарование”.

Участниците в пътуването имаха възможността да посетят щанда на българските фирми-изложителки в момента, когато там беше и заместник министър-председателят по икономическата и демографската политика г-жа Марияна Николова и изпълнителният директор на ИАНМСП г-н Бойко Таков, които взеха участие в официалното откриване на 25-то издание на специализираната изложба GULFOOD.

Изпълнителният директор на ИАНМСП и г-жа Марияна Николова поздравиха българските предприятия за участието им в престижния форум, който ежегодно събира над 70 000 посетители.

Съюзът по хранителна промишленост и през тази година желае да организира и да провежда пътуващи семинари в чужбина с посещения на световни изложения за храни и с актуални теми за дискутиране на семинарите на още по-интересни места в Европа и целия свят. След световната пандемия от Ковид 19, тези пътувания ще се осъществяват все по-трудно.

Можем да констатираме факта, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, досега са преминали повече от 6500 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.

Център за професионално обучение на СХП

Както вече отбелязахме, Съюзът по хранителна промишленост притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 42 различни професии със 78 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. През отчетния период Центърът за професионално обучение на СХП отново успешно продължи своята дейност.

Поради големия интерес към подобно обучение от фирмите, тази година организирахме и проведохме курсове за професионално обучение за професия „Техник – технолог в хранително-вкусовата промишленост” по следните специалности :

- ✓ **Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия - III степен**
- ✓ **Производство и преработка на мляко и млечни продукти - III степен**
- ✓ **Производство на алкохолни и безалкохолни напитки - III степен**
- ✓ **Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла - III степен**
- ✓ **Производство на месо, месни продукти и риба - III степен**
- ✓ **Специалност „Производство на хляб и хлебни изделия”**

част от професия „Хлебар – сладкар - II степен

Едно от обученията за професионална квалификация беше проведено в гр. Добрич.

Особен интерес през миналата година предизвикаха обученията на селскостопански производители по част от професия „Работник в животновъдството”, специалност „Пчеларство”. Над 10 човека получиха удостоверения за професионална квалификация по тази специалност.

През 2020 година бяха обучени около 156 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза.

С гордост можем да заявим, че популярността на Съюз по хранителна промишленост през годините расте все повече. Стана традиция по желание на ръководството на БИЛЛА БЪЛГАРИЯ да продължим професионалната квалификация на техните служители и през 2020 г. в ЦПО.

Центърът за професионално обучение към СХП организира професионален курс за обучение на служители на Билла България за част от професията „Хлебар-сладкар”, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия”. В курса за пекарите бяха обучени 92 служители от различни обекти на веригата от цялата страна. С интерес участниците слушаха презентациите на отлично подготвените лектори на Съюза.

Курсовете бяха проведени в няколко града на България - София, Стара Загора, Бургас, Варна, Плевен, Шумен. Благодарим на ръководителите от веригата за

на стр. 9





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 7

перфектната организация и за отличната база, предоставени ни по време на обучението.

Взаимодействие с браншовите съюзи

Като напредък в досегашната ни работа може да отбележим все по-голямото взаимодействие на СХП с голяма част от браншовите съюзи. Много техни членове редовно посещават курсове, семинари, чествания, организирани от СХП. Надявам се, всички вече са убедени, че СХП е добър партньор, а не конкурент на браншовите съюзи - с големия потенциал от изявени специалисти и научни работници в бранша и опита, който притежава до момента.

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 на 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 направлението ХВП. Изключително ползотворно

е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ - гр. Пловдив, Тракийски университет - гр. Стара Загора, Селскостопанската академия, Института по криобиология и хранителни технологии - София, Национален център по обществено здраве и анализи, Институт за качество и контрол на храните, БАН и др.

Съвместно с УХТ СХП продължи провеждането на ежегодния конкурс за абсолвентите на Университет по хранителни технологии за най-добре разработена и защитена дипломна работа /Дипломен проект/ през учебната година. Награждаването на първенците през 2020 година стана на тържествената церемония при раздаване дипломите на абсолвентите. Бяха раздадени 15 грамоти и предметни награди на победителите.

Изказваме своята благодарност към ръководството на УХТ в лицето на зам.-ректор доц. Христо Спасов за оказаното ни съдействие при организирането на този конкурс.

През тази година все повече се затвърди взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от средните специализирани звена. С удоволствие можем да изкажем нашата благодарност към ръководствата и колегите ни от Софийска гимназия за хлебни и сладкарски технологии, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии "Проф. д-р Георги Павлов" - гр. София, Професионална гимназия по ветеринарна медицина и селско стопанство "Св. Г.

Победоносец" - гр. Костинброд, които успяха за всяко наше мероприятие да изпратят за обучение участници - ученици, които са бъдещите специалисти в хранителния бранш. Работата с младите кадри в ХВП е един от най-големите приоритети в дейността на СХП и засега успешно приобщаваме към нас голям брой от тези млади специалисти.

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

Организационно състояние на Съюза

През отчетния период продължава изключителния интерес от страна на специалистите към членството в нашия Съюз. Трябва да отбележим, че броят на индивидуалните ни членове в момента в Съюза е около 550, а на колективните - около 50. Трудно ни е да Ви прочетем техните имена, но наши членове вече са голям брой водещи специалисти и фирми от хранителния бранш.

Участие в изложби, семинари и обсъждания на нормативни документи

В отчетния период СХП участва в организирането и провеждането на редица семинари и изложби.

През 2020 г. поради епидемията от Ковид 19, Съюзът по хранителна промишленост не взе

на стр. 10





ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 9

участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК, които се провеждаха в София през м. ноември в Интер Експо Център.

От 19 до 23. февруари, Съюзът по хранителна промишленост участва за девети път, на основата на бартерна сделка, със самостоятелен щанд в Международен панаир - гр.Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ. Приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза.

Издателска дейност на СХП

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

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

С общите усилия на всички нас успяхме с издадените досега списания да дадем на работещите в хранителния бранш, на производители и потребители, на цялата общественост в България

едно изключително интересно четиво, което задоволи най-претенциозните вкусове.

Това беше накратко за дейността на СХП 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.”

След доклада на д-р Чамова бе дадена думата за изказвания от страна на делегатите по изнесенния отчет, гласувани бяха проектобюджетът и програмата на Съюза за 2021 г. и докладът на Контролния съвет.

Съгласно устава на СХП, на всеки 5 г. се избира нов Управителен съвет и нов Контролен съвет.

В новия Управителен съвет на СХП бяха избрани 11 членове.

Ръководството на СХП през следващите 5 години

- ✓ За председател на УС на СХП бе преизбрана д-р **Светла Чамова,**
- ✓ за зам.-председател – **Атанас Урджанов,**
- ✓ за главен секретар – **инж. Соня Бургуджиева.**

Нека им пожелаем много творчески успехи в бъдещата дейност, лично здраве и щастие.

На добър час, колеги!

Малка част от изказванията на форума





Доц. д-р Деян Стратев е назначен на длъжността изпълнителен директор на БАБХ



Със заповед на премиера Стефан Янев доц. д-р Деян Стратев е назначен на длъжността изпълнителен директор на Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ).

Стратев е доцент по ветеринарно-санитарна експертиза в Тракийския университет в Стара Загора. Преминал е през различни допълнителни обучения в Италия, Словакия и Турция. Притежава допълнителна квалификация по експертиза и контрол на храните. Владее отлично английски език.

Със заповед на министър-председателя е освободен досегашният изпълнителен директор на БАБХ проф. д-р Паскал Желязков, д-рм.

Д-р Галя Викьова е новият заместник изпълнителен директор на БАБХ

Д-р Галя Викьова е назначена на длъжността заместник изпълнителен директор на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ). Тя поема ресора „Контрол на храните“.

Д-р Викьова е дипломиран ветеринарен лекар от Тракийски университет – Стара Загора, защитила е също така магистърска степен в направление „Стопанско управление“ във Великотърновския университет „Св. св. Кирил и Методий“, град Велико Търново.

Тя е експерт с дългогодишен опит, като заема различни длъжности в системата на БАБХ през годините. Била е старши експерт в регионални звена



на на Агенцията, а преди да бъде назначена за заместник изпълнителен директор е началник отдел - „Контрол на храните и граничен контрол“ в ОДБХ София град.

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



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

Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус. Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



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

WIBERG



Професионалното обучение на заети лица от СХП продължава

През м. май и м. юни 2021 г. Съюзът по хранителна промишленост започна обучението и квалифицирането на кадри на ВИЛЛА България при спазване на всички противоепидемични мерки.

Няколко години подред по искане на ръководството на веригата БИЛЛА Центърът за професионално обучение към СХП организира професионален курс за обучение на служители на Билла България за част от професията „Хлебар- сладкар“, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“.

С лекции, въпроси, отговори, практически упражнения, органолептични оценки на продуктите от БИЛЛА България и много придобити знания минават неусетно учебните часове.

Курсовете се провеждат в няколко града на България - София, Стара Загора, Бургас, Варна и Шумен. Нашите лектори пътуват до тези градове, за да могат на регионално ниво да се включат повече служители за обучение. Тази година обучените служи-

тели ще бъдат около 90 човека.

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

В началото на юни около 45 курсисти в София и Варна успешно завършиха курсовете, като попълниха почти без грешка изпитните тестове по теория и качествата по практика произведени продукти в обектите на веригата Билла. Като доказателство за това те получиха удостоверения за професионално обучение за част от професия. На есен обучението на останалите кадри продължава.

След стотици обучени служители, отново сме убедени, че след



тези квалификационни курсове качеството на всички хлебни изделия, произведени и предлагани от пекарните и цеховете за заготовки във всички магазини на веригата, ще бъде гарантирано. Продуктовата палитра на Билла България след професионалната квалификация на персонала ще се повиши многократно и ще привлече все повече клиенти в цялата страна.



Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България. Именно получаването на тази лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да се обучите чрез Бюрата по труда с ваучерите, които се отпускат в момента на заети лица, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Център за професионално обучение към СХП:
тел. 02 / 987 47 44

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:	
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти):	
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	- 5,6 см	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	- 8,8 см	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	- 11,8 см	
Лого на първа страница, което препраща към рекламата		- 18 см	
+ 10 лв.		Височина (по желание)	
Текстови материал , обозначен с „платено съобщение“		- максимум - 24 см	
- 50% от тарифата за реклама		За контакти:	
Фиксирано място		София 1000	
+ 10%		ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408	
ОТСТЪПКИ		тел./факс: 02/ 987 47 44	
За членове на СХП	10%	e-mail: ufi_sb@abv.bg	
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: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01



12 хранителни тенденции, които наблюдаваме през 2021 г.

Много хранителни тенденции, които започнаха още през 2020 г., се пренесоха и в 2021 г., особено след като пандемията от COVID-19 продължава да представлява проблем и хората избират да готвят в къщи, да поръчват и да получават все повече доставки на храна по домовете. По този повод подбрахме списък с 12 тенденции в храненето, на които ще бъдем чести свидетели поне до края на годината.

ХРАНА НА РАСТИТЕЛНА ОСНОВА



Растителните продукти продължават да бъдат тенденция и през 2021 г., тъй като 28 процента от хората казват, че ядат повече протеини от растителни източници по време на пандемията, според IFIC. Повече хора ще се опитат да се впуснат в предизвикателството, наречено „веганството“, а други просто ще ядат веган неща, които имат добър вкус.

Очаквайте обичайните заподозрени да въведат още повече иновации, особено в заведенията за бързо хранене, но някои експерти прогнозираят, че до края на годината ще се появят невиджани до момента неща като например растителна „риба“.

ПОДОБРЕНА ЗАКУСКА

Тъй като всички продължаваме да прекарваме повече време вкъщи, много от нас всъщност имат време да помислят за закуска. Пример за това е сериозният бум в консумацията на зърнените храни през 2020 г.

През 2021 г. все повече хора ще започнат да експериментират със закуските си, като избегнат от стандартните готови, подсладени млека, кроасани или купешки сандвичи и се насочат повече към приготвянето на закуската у дома.

Разбира се, тенденцията за повече консумация на растителни храни се пренася и в категория закуска, където все повече хора избират здравослов-

на купичка с овесени ядки, семена и плодове пред например полуфабрикати или други тежки храни.

ЕКСПЕРИМЕНТИ В ГОТВЕНЕТО

Буквално започнахме да си играем с храната през 2020 година и това продължава и през 2021 година. Все по-известни стават кулинарните влогъри и блогъри, чиито рецепти се превръщат в хит в социалните мрежи и за по-малко от едно денонощие достигат до стотици хиляди хора. Пример за това от 2020 г. беше далгона кафето с гъста пяна, лед и много мляко. В края на годината нашумя и тенденцията за добре познатата ни закуска джоб, но приготвена от тортила питка – далеч по-здравословна и диетична. През 2021 г. очакваме тази тенденция да продължи, като се появяват както нови варианти на храни, така и ще се експериментира с вече стари и познати рецепти, които ще бъдат преобразявани в стила на модерния свят.

ГРАДИНАРСТВО И КОНСЕРВИРАНЕ



Изминалата година стартира с неприятните новини за появата и разпространението на световна пандемия. В резултат на това мнозина се втурнаха към магазините, за да изкупят всичко, което би им било необходимо, в случай, че се наложи да останат за по-дълго време у дома. Изключение не правеха и консервираните храни, а през пролетта на 2020 г. много хора се вдъхновиха да направят соб-

на стр. 14





12 хранителни тенденции, които наблюдаваме през 2021 г.

от стр. 13

ствени градини и да започнат да отглеждат свои плодове и зеленчуци. Тенденцията продължава и през тази година, като очакваме много хора да демонстрират дворовете си през пролетта, както и впоследствие да демонстрират преработването на готовата продукция в буркани с мариновани краставици, салца и печени чушки.

ВИРТУАЛНИ КЛАСОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ



Търсите идея за забавна и безопасна нощна среща? През тази година може да очаквате да получите повече покани за виртуални класове, в които може да се включите със семейството си директно от дома, или дори по-сложни, които можете да следвате заедно с приятели в Zoom. Почти всички известни готвачи от любимите ви ресторанти организират подобни курсове и смятаме, че повече хора ще се възползват от тях през следващата година.

ДОМАШНА ПАСТА

Традиционната и комфортната храна, обикновено въглехидратна, ще бъде в центъра на играта и през 2021 г. Заради повечето време прекарано въкъщи, все повече хора ще отделят време да приготвят и нарежат вкусна паста у дома. Заради затворените ресторанти, мнозина домакини обновиха кухненските си пособия и шкафове и се заредиха с всички необходими уреди за приготвяне на всякакви деликатеси у дома – от кухненски робот до машинка за разточване на паста или стъване на пелмени. Това ли е годината, в която най-накрая отново ще заобичаеме глутена?

ДОСТАВКИ НА ХРАНИ

Coresight Research U.S. Online Grocery Survey 2020 очаква търсенето на онлайн хранителни услуги да нарасне с 40% тази година. Изглежда, че хра-



нителните услуги най-накрая се справят с този нов свят на затворени ресторанти и увеличени доставки по домовете. Но защо да спрем дотук? Всичко – от комплекти за хранене, интригуващи дегустационни менюта до алкохол – може да бъде доставено сега и хората ще го изпробват.

ЕКО ОПАКОВКИ

Тази тенденция може да изглежда малко вероятна, като се имат предвид всички опаковки и маски за еднократна употреба, които изхвърляме на фона на пандемията, но точно затова очакваме да видим по-екологични опаковки през 2021 г. Ако сте еко потребител, скоро ще станете свидетели на много нови иновации в сектора, спомагащи устойчивото ползване и опазване на околната среда. Вече са факт восъчните кърпи за многократна употреба за съхранение на храни, които заместват стреч фолиото, както и редица вариации на бамбукови, стъклени, метални чаши за пренасяне и запазване на топлината на любимите ни горещи напитки, които освен, че ни помагат да пазим околната среда почиста, ни помагат и за това да пестим пари.

РАЗШИРЯВАНЕ НА КУЛТУРНИТЕ ХОРИЗОНТИ

Въпреки че социалните медии могат да бъдат обективно ужасни, платформи като TikTok са позволили на създатели от цял свят да споделят какво готвят по време на пандемията. През 2021 г. хората ще отидат по-далеч от това да оставят по едно „харесване“ на тези клипове и ще търсят храна от култури, с които може би не са били запознати преди. След това те ще приготвят чиниите у дома с помощта на самите експерти или с помощта на Гугъл, където ще намерят най-близкия ресторант, предлагащ доставки на такъв тип кухня.

на стр. 15





12 хранителни тенденции, които наблюдаваме през 2021 г.

от стр. 14

ДОМАШНО БАРМАНСТВО

Със затварянето на ресторантите и преориентирането към поръчки на храна за дома, на хората не им остана нищо друго освен да помислят как да заменят коктейлите от любимите си заведения. От опити за приготвяне на алкохол от нулата до комбинация на вече готови продукти и аромати, домашното барманство ще бъде хит през тази година, като ще наблюдаваме все повече уреди за приготвяне на домашни коктейли като блендери, шейкъри, сиропи и други.

Не се изненадвайте, ако през следващите месеци имате желание да напълните пазарската си количка с тези продукти.

КОМПЛЕКТИ ЗА ДОВЪРШВАНЕ

Тъй като много хора вероятно все още остават вкъщи през повечето време, ресторантите ще продължат да правят иновации, като продават така

наречените комплекти за печене на полуготови храни, които с няколко стъпки да довършите у дома. Те включват неща като сглобени, но не напълно сготвени пици, хляб и други ястия, като идеята е да се позабавлявате докато довършвате храната си и в същото време да я консумирате във възможно най-добрия ѝ вид, а именно топла и прясно изпечена. Някои ресторанти дори предлагат опция да вземете любимите си пържоли и деликатесно месо, които са предварително мариновани и овкусени и да ги пригответе у дома.

БЪРЗО ХРАНЕНЕ

Както споменахме, комфортната храна стана ключова по време на пандемията, така че не е изненада, че популярните заведения за бързо хранене са свидетели на големи опашки за храна по поръчка. Това е напълно логично, защото тези блюда са достъпни и удобни, но също така просто ни напомнят „за по-безгрижните дни“.

Източник: АГРОЗОНА

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**

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.





БОРОВИНКИТЕ забавят стареенето

Общозвестно е, че плодовете и зеленчуците са много полезни за нас. Някои плодове са известни като суперхрани поради многобройните си ползи за здравето. Сега изследователи разкриват данни, показващи как боровинките помагат за забавяне на стареенето и от своя страна насърчават дълголетието.



При два различни модела на стареене е доказано, че малките лилави плодчета удължават живота на човека. Те съдържат специфични флавоноидни молекули, които се борят с увреждането на ДНК и бавното увреждане на мозъка, свързано с повишаване на възрастта.

Многобройни проучвания показват, че боровинките предпаз-

ват свързаните с паметта мозъчни клетки от оксидиране и възпалителни увреждания, спомагат по този начин дълголетието.

Боровинките се използват не само за заболявания, но и за профилактика. Използването на лекарства, съдържащи боровинки в състава, както и самите плодове, води до повишаване на иму-

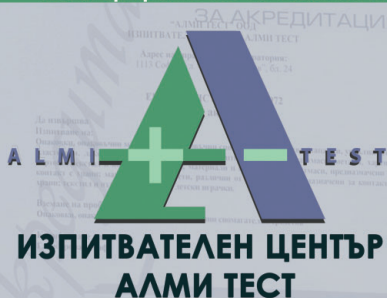
нитета, предотвратяване на развитието на заболявания на сърдечно-съдовата система и подобрява функционирането на всички органи.

Целият този комплекс от полезни свойства на боровинките бил непълен, ако не говорим за тяхната диетична стойност. Когато отслабвате, също обърнете внимание на това зрънце. В тях се съдържа всичко, от което се нуждае тялото – въглехидрати, протеини, фибри и съответно малко калории.

**Източник:
АГРОЗОНА**

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

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.

