Бюлетин
Хранителна и питейна промишленост
брой 7
юли
2017 г.
издател:
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ISSN 2535-0099

Прехвърлят 70 млн. евро към бюджета на подмярка 4.2

ПРОГРАМА ЗА РАЗВИТИЕ НА СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ

Няма одобрен нито един проект извън приоритетните сектори

Със 70 млн.евро ще бъде увеличен бюджетът на подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти". Това е приел на последното си заседание Комитетът по наблюдение по Програмата за развитие на селските райони 2014-2010 г., научи „Агрозона".

Средствата ще дойдат от подмярка 4.3, като основен аргумент на Управляващият орган е съществуващият риск от неизпълнение на междинните стойности, с които сме се ангажирали пред Европейската комисия до края на 2018 г.

По информация от Държавен фонд "Земеделие" към юли т.г. само единици са приключените договори, по които има направено плащане.

Съгласно заложените междинни цели, договорите трябва да са 311, а към юли те са 38. Междинните цели ще се считат за изпълнени, само ако два от заложените индикатори са изпълнени на

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ

BILLA България и ПРОМАРКЕТ се довериха на СХП за обучение на кадрите си 3

Национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на haccp система". Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните 5

Продължава професионалното обучение от СХП по желание на работодатели в провинцията 6

Идеите движат света, а не парите 9

Осми национален симпозиум с международно участие "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки" 11

Програма „Ваучери за заети лица" съфинансирана по ОП РЧР 12

Осемдневен пътуващ семинар-почивка в Испания, Барселона, Коста брава 15

Десет храни, които можете да ядете без угризения 16

Фирми, представени в броя

HRANMASH на стр. 2
ГАРАНТ ПЕСТ КОНТРОЛ на стр. 5
CERTIFICATION INTERNATIONAL BULGARIA на стр. 6
РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ на стр. 7
Tea trading на стр. 8
ЕКОПАК на стр. 8
БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ на стр. 10
"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН на стр. 16

Прехвърлят 70 млн. евро към бюджета на подмярка 4.2

от стр. 1

85 % и един от индикаторите е постигнат на 75 % спрямо заложените стойности, гласи регламентът. Затова към края на следващата година е необходимо да са налице най-малко 265 приключени проекта по подмярка 4.2.

Ниската степен на изпълнение на заложения индикатор за брой подпомогнати проекти по мярката за преработка и проблемите със стартирането и прилагането на подмярка 4.3 „Инвестиции в селскостопанска инфраструктура“ са още сред причините за промяната.

Съгласно новия регламент на Програмата за развитие на селските райони междинните цели, заложени в програмата трябва да бъдат изпълнени към края на 2018 година.

За всеки приоритет по програмата се определя резерв от средствата, който може да бъде използван за съответните мерки, само ако се достигнат тези междинни цели.

При сериозно непостигане на междинните цели Европейската комисия може да спре междинните плащания по програмата ни, предупреждават експерти.

От Министерство на земеделието, храните и горите са пояснили, че при отчитане изпълнението на междинните цели се използва информация за окончателно платените проекти.

Досега по първия прием на подмярка 4.2 са одобрени общо 189 проекта, от които:

- в сектор „Плодове и зеленчуци“ – 85 договора,
- в „Животновъдство“ – 72 проекта,
- в „Етерично-маслени култури“ – 28 проекта,
- смесени проекти между две или три приоритетни области – 3 проекта.

Данните сочат, че няма одобрен нито един проект извън приоритетните сектори.

Автор: Агрозона

ЗАСЛУЖЕНО ДОВЕРИЕ

BILLA България и ПРОМАРКЕТ се довериха на СХП за обучение на кадрите си

През месеците юни и юли 2017 г. BILLA България отново се обърна към Съюза по хранителна промишленост за обучение и квалифициране на своите кадри.

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 минаваха неусетно учебните часове.

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

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

Всички курсисти успешно завършиха курсовете, като попълниха почти без грешка изпитните тестове по теория и окачествиха по практика произведени продукти в обектите на веригата Билла. За доказателство на това те получиха удостоверения за професионално обучение за част от професия.

След десетки 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.

на стр. 5

Обучение на кадри на BILLA България

ЗАСЛУЖЕНО ДОВЕРИЕ

BILLA България и ПРОМАРКЕТ се довериха на СХП за обучение на кадрите си

от стр. 4

Благодарение на големия авторитет и завоювани позиции в професионалното обучение през юни 2017 г. към Съюза по хранителна промишленост се обърнаха с молба и веригите магазини ПРОМАРКЕТ за обучение и квалифициране на своите кадри от топлите точки на обектите по професия „Готвач", специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки".

Това обучение беше едно предизвикателство за Съюза по хранителна промишленост и форма за доказване още веднъж на възможностите му в обученията по различните специалности от хранителния бранш. Служителите на 10 магазина от веригата, работещи в София, бяха обучавани по определен график по различните модули от теорията и практиката.

В края на обучението по време на производствената практика обучаващите се приложиха теоретичните знания в приготвянето на различните вкусни ястия от продуктовата листа на Промаркет – супи, ястия, предястия, десерти и др. Сигурни сме, че на витрините на веригата ще виждате само отлично изглеждащи и много вкусно приготвени различни кулинарни изделия за офиса и вкъщи. Изключително добре подготвените преподаватели на ЦПО успяха със своите лекции по теория и практика да задържат вниманието на обучаваните курсисти и да направят така, че всеки един от тях да попълни вярно изпитните тестове и да завърши успешно обучението.

За доказателство на това всички те също получиха удостоверения за професионално обучение за част от професия.

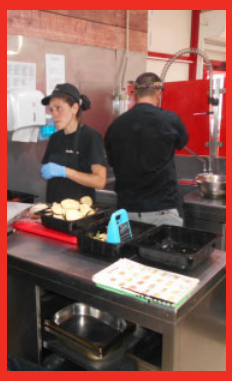
Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България.

Именно тя 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 Съюз по хранителна промишленост – тел.02 / 987 47 44

Обучение на кадри на ПРОМАРКЕТ



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ПОКАНА

Национален тридневен научно-практически курс „ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА“ / Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002/“

Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

30, 31 август и 1 септември 2017 г., гр. София, Дом на техниката

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

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

- Заявката за участие се изпраща в до 25.08.2017 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се по телефон, факс или e-mail: ufi_sb@abv.bg.
- Такса за участие: 280 лв. без ДДС. За редовни членове на СХП: 250 лв. без ДДС.
- В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

- Регистрацията на участниците е на 30.08. 2017 г. от 09,00 до 09,45 часа в офис 408, ет. 4, Дом на техниката, гр. София, ул. „Г. С. Раковски“ 108
- Занятията се провеждат в зала 312, ет. 3. **1 ден:** от 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден:** от 9,00 до 17.00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); и обедна почивка (12,30 -13,00).

Таксата се превежда по сметка на:
Съюз по хранителна промишленост-
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF;
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01
За контакти: СХП - София 1000,
ул. „Раковски“ 108, офис 408,
тел./факс: 02 987-47-44,
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg

Доверете се на опита!

ГАРАНТ ПЕСТ КОНТРОЛ
КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

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

cepa CERTIFIED Certified Professional Pest Management

Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP

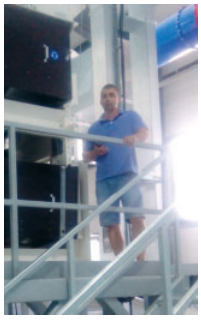
НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП

ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ

02/ 831 90 73
02/ 831 48 96
office@garantpest.com
София, бул. “Сливница“ 213, вх.Б, ап.2

Продължава професионалното обучение от СХП по желание на работодатели в провинцията

В изпълнение програмата си Съюзът по хранителна промишленост проведе през юни курс за професионална квалификация по искане на работодател от гр. Кнежа за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост," по специалност "Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи".



Изнасянето на курсовете за професионална квалификация извън София намират отличен отзвук от страна на участниците. Нашите лектори провеждат обученията в съответните населени места и за практическите упражнения използват отличната производствена база, предоставена на Центъра за професионално обучение.

на стр. 7

CERTIFICATION INTERNATIONAL BULGARIA

СЕРТИФИЦИРАНЕ И ОБУЧЕНИЯ
РАЗВИТИЕ ЗА УСПЕШЕН БИЗНЕС

СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС
+359 02/ 405 24 00

- **ISO 9001** Управление на качеството
- **ISO 14001** Управление на околната среда
- **ISO 22000** Управление на безопасност на храните
- **FSSC 22000** Стандарт за безопасност на храните
- **ISO 50001** Система за енергиен мениджмънт
- **ISO 27001** Управление на информационната сигурност
- **HACCP** Анализ на опасностите и критични контролни точки
- **OHSAS** 18001 Управление на здраве и безопасност при работа

www.ci-bg.net

Продължава професионалното обучение от СХП по желание на работодатели в провинцията

от стр. 6

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените лектори и участваха в практическите упражнения в производствените бази за целта. Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех. Надяваме се с тези наши обучения, макар и малко, да допренесем за производството на вкусни, качествени и безопасни храни в България от отлично подготвените специалисти.

Обучения за вътрешни одитори на НАССР

Отново през юни и отново в град Кнежа бе организиран и проведен национален тридневен научно-практически курс на тема: "Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системи, етикетиране и енергийна стойност на храните".

Въпреки стотиците курсисти, обучени от СХП по тези теми, отново имаше голям интерес от страна на фирмите в региона на град Кнежа. По този начин ние им спестихме едно дълго пътуване до София и

на стр. 8

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

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

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!
ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ
Сертификат № 55 ЛИ валиден до 22.03.2020 г.

РВС - ПЛОВДИВ
4003 Пловдив
ул. „Васил Левски" 214
тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

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

Продължава професионалното обучение от СХП по желание на работодатели в провинцията

от стр. 7

обратно и им дадохме възможност да се обучават без да се отделят дълго от производството.

Участниците в тези курсове и семинари бяха запознати със съвременния подход на Европейския съюз за осигуряване безопасността на храни и напитки, Закона за храните в България, изискванията на системата НАССР и практическите стъпки за изграждане на НАССР план, връзката с ДПП и ДХП.

Обучението завърши с тест за усвоените знания и връчване на сертификат за успешно завършен курс. Подготовката на специалистите от фирмите от хранителната верига за Вътрешни одитори на системата НАССР протича в запознаването им с най-важните принципи, свързани с одита, овладяване на основните техники за ефективно провеждане на вътрешните одити, като вид проверочна /верификационна/ дейност при поддържане на НАССР системата и оценка на нейната ефективност.

На семинара 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 ръководствата по качество, инспектори от Българска агенция за безопасност на храните и др.

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.

Идеите движат света, а не парите

Компаниите се стремят сами да създадат бъдещето, вместо да чакат то да ги застигне

Вече сме във времето на икономика, която не се основава толкова на капитали, колкото на знания, идеи, иновации, скоростно внедряване на проекти. Бързината е определяща и вече не големият изяжда малкия, е бързият поглъща бавния. Жизненият цикъл на продуктите се скъсява и непрекъснато има нужда от иновации. Парите се насочват не толкова към разширяването на нови мощности, колкото към идеи, които ще донесат висока добавена стойност. Клиентите са много по-добре информирани, те търсят и сравняват оферти, поставят своите изисквания и избират най-доброто. Инвеститорите са по-иновативни и са двигател на промяната. Живеем в т. нар. просветена конкуренция, където се състезават не капитали и производствени мощности, а идеи. Днес бизнес може да се стартира и бързо да се разшири с минимален капитал. Иновациите са фактор.

Развитието

Първата индустриална революция използва водата и парната енергия, за да механизира производството. Втората индустриална революция използва електрическата енергия и създаде масовото производство, третата се базира на електрониката и информационните технологии, за да премине към автоматизация на процесите. Четвъртата индустриална революция е уникална, тя развива дигитализацията и се характеризира със сливане на технологиите, което замъглява границите между физическата, дигиталната и биологическата сфера, както я определя Клаус Шваб, основател и председател на Световния икономически форум в Давос. Характерна днес е високата скорост, с която се развиват сегашните научни постижения, както и широката достъпност до технологиите, което досега няма исторически прецедент. От изобретяването на телефона до времето, когато половината от населението на САЩ разполагат с домашни телефони, минават 50 години. Преди 20 години с мобифон разполагаше 3% от населението на планетата, а сега 62%. По онова време телефонът беше само за „ало-ало", а днес имаме смартфони и всичко е свързано в глобалната мрежа. Интернет е изобретен през 60-те години на XX век. През 2000 г. негови потребителите са 2,1 млрд. души (35%), а през 2016 г. достъп до него има почти половината от населението на Земята.

Накъде

Промяната става начин на мислене, а не е последна възможност да се „спаси положението". Насърчава се креативността и иновативността. Компаниите се стремят сами да създадат бъдещето, вместо да чакат то да ги застигне и да се нагодят към него. Управлението се децентрализира чрез реинженеринг, реинвестинг на организациите, проектни екипи, аутсорсинг. Човешкият потенциал, интелектуалните активи стават ключови за конкурентоспособността. Знанието се превръща в корпоративен актив. Битката за таланти се изостря и способните хора все повече диктуват условията по трудовия договор. Наемат се компетенции, а не дипломи. Фокусът в управлението на хора се премества от организацията към индивида. Чрез управление на преживяванията се прави опит способните да остават в компанията – това е ролята на Employee Experience Management, чиято цел е управление на преживяванията. Обръща се внимание на ключови точки в работната среда, с което хората да бъдат задържани. Възнаграждението е важно, но мотивиращ фактор за оставане в една компания е удовлетвореността от работата. Особено младите поколения търсят разнообразие, емоции и забавление на работното място. На мода излиза Design Thinking – начин на мислене, който улеснява правенето на иновации.

Пътят на интелекта

Глобализацията влияе на мобилността на работната сила. От страни като нашата се изсмуква интелект и способните млади хора заминават навън. Същевременно технологичната промяна и автоматизацията водят до риск от закриване на работни места (над 50% до 2050 г. - според The Global Risks Report, СИФ Давос). Работната сила ще се диференцира и разделя все повече на нискоквалифицирани умения с ниско заплащане и на висококвалифицирани умения с високо заплащане, което на свой ред ще доведе до повишаване на социалното напрежение. Работодателите ще имат нужда от още служители с висше образование, но те ще липсват на пазара на труда през 2020 г. Същевременно ще има свръхголям брой служители с ниска и средна квалификация. Тази тенденция означава висока безработица, натиск към по-ниското заплащане и същевременно "глад" за квалифицирани кадри със STEM умения - математика, физика, химия, биология. За жалост в България наблю-

на стр. 10

Идеите движат света, а не парите

от стр. 9

даваме занижен интерес към точно тези дисциплини, тъй като те са по-трудни за изучаване, а има и митове в представите за кариерно ориентиране. В България те все още трудно намират работа, тъй като повечето от компаниите залагат на традиционните производства, на старите методи на работа и на добре познатите отношения. Но светът е отворен, а този род фирми стават все по-неконкурентни. Освен това немалка част от нашата икономика е клиентелистка - тя е ориентирана към обществените поръчки: няма обществени поръчки – няма фирма, или има обществена поръчка, появява се компания.

Промяната е факт вече въпреки нас. Размива се границата между новото, което ние създаваме, и иновациите, които ни карат да ги следваме.

Тренд

Разширява де гъвкавата заетост – плаващо работно време, работата от дистанция, намалено работно време, сумарно работно време, срочно и почасово наемане, групово наемане, работата на акорд, работата на двери места.

Задълбочава се разривът между поколенията - отношението към новите технологии ще доминира, младите ще налагат своите ценности.

Населението застарява в глобален мащаб. Страните ще трябва да се борят с проблема на нарастващите държавни разходи за грижа за възрастните, докато работоспособното население се свива.

Бизнесът ще променя моделите си - той трябва да създава условия за привличането на млади хора, но и за задържането на способните специалисти, които наближават възрастта за пенсиониране.

Д-р Томчо Томов, ръководител на Националния център за оценка на компетенциите към БСК, сп. Икономика, бр. 4, 2017 г.

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

Leki · Сами · Орехите · Майсторлъшки мезета · Перелик · Tommi · Bella · Фамилия

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

П О К А Н А

Осми национален симпозиум с международно участие "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки"

14-15 . 09. 2017 г. Дом на науката и техниката , гр. София, ул. „Г.С. Раковски" 108, зала № 3, ет.2

Теми: • Интегрирани системи • Стандарти за търговия с хранителни продукти- BRC, IFS и др. • Хранителните добавки и добавки в храни - вредни или полезни, изисквания • Етикетиране, енергийна стойност на храните • Опаковки за хранителни продукти • Закон за храните, официален контрол - най-актуална информация

ЦЕЛ на симпозиума: *Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др.*

Практически упражнения и дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш относно проверка от контролните органи от българските ведомства и ЕС.

Участници: *Семинарът ще бъде 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. Поканени лектори от България и чужбина.*

14 септември, четвъртък, 2017 г. ,12,00 часа

• Хранителни добавки и добавки в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания.
• Изисквания за вноса и освобождаването на хранителни добавки и добавки в храни в България. *Лектор от дирекция „Граничен контрол", БАБХ.*
• Енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ. *Проф. Йордан Гогов.*
• Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетиране на храните и представяне на хранителната информация - нови аспекти при етикетиране на храни.
• Обучение и практически упражнения на тема етикетиране и енергийна стойност
• 18,30 - Вечеря с колеги

15 септември, петък, 2017 г., 9:00 часа

• Обучение и практически упражнения на тема етикетиране и енергийна стойност
• Изисквания към оценката на риска. Проследимост. Запознаване със стандартите, създадени и прилагани от търговските вериги в ЕС – BRC, IFS и др. за търговия в различните европейски държави и в България. Преход на СУБХ към IFS. *Надежда Василева, ръководител направление СУБХ, TUV Reinland България.*
• Как да защитим системата си за самоконтрол пред контролните органи и най-актуалното за новия Закон за храните? *Лектор от БАБХ и МЗХ.*
• Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи
• Кръгла маса - въпроси към лекторите - проф. Йордан Гогов, инж. Майя Стойчева, експерти от БАБХ, МЗХГ, МЗ и др.
• Закриване на семинара и раздаване на сертификатите

• Заявката за участие се изпраща в до 11.09. 2017 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат по телефон, факс или e-mail: ufi_sb@abv.bg.
• Такса за участие: 140 лв. без ДДС. За редовни членове на СХП: 120 лв. без ДДС. Инспектори от БАБХ, научни работници, преподаватели, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие.

• В таксата са включени материалите за участниците, вечеря с колеги, кафе-паузи и закуски.
• Регистрацията на участниците е на 14.09.17 г. от 12,00 до 12, 30 часа в зала №3, ет. 2, Дом на техниката, гр. София, ул. „Г. С. Раковски" 108
• Занятията се провеждат в същата зала от 12,30 до 17,00 часа на 14.09.2017 г. и от 9 ,00 до 16,00 часа на 15.09.2017 г.

Таксата се превежда по сметка на:
Съюз по хранителна промишленост-
„Юробанк България" ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF;
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01
За контакти: СХП - София 1000,
ул. „Раковски" 108, офис 408,
тел./факс: 02 987-47-44,
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg

Програма „Ваучери за заети лица“ съфинансирана по ОП РЧР – 2014 - 2020 г.

Уведомяваме Ви, че Центърът за професионално обучение към Съюза по хранителна промишленост е утвърден доставчик на обучения от Агенция по заетостта по програмата и организира следните курсове с ваучери:

№	**Професия Наименование** *Код съгласно СППОО*	**Специалност Наименование** *Код съгласно СППОО*	**Продължителност (Брой учебни часове за обучение)**	**Номинална стойност на ваучера**	**Съфинансиране по ОП РЧР 2014 - 2020 г. 85%**	**Съфинансиране от приносителя на вуачера - 15%**
1.	Продавач - консултант 341020	Продавач - консултант *3410201* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
2.	Касиер *345060*	Касиер *3450601* 300 часа	300 уч. часа	600 лв	510 лв	90 лв
3.	Офис - секретар 346020	Административно обслужване *3460201* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
4.	Снабдител *345080*	Снабдител *3450801* 300 часа	300 уч. часа	600 лв	510 лв	90 лв
5.	Сътрудник в малък и среден бизнес *345050*	Малък и среден бизнес *3450501* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
6.	Оперативен счетоводител *344030*	Оперативно счетоводство *3440301* 960 часа	960 уч. часа	1800 лв	1530 лв	270 лв
7.	Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост *541010*	Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи *5410101* 960 часа	960 уч. часа	1800 лв	1530 лв	270 лв
8.	Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост *541010*	Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия *5410102* 960 часа	960 уч. часа	1800 лв	1530 лв	270 лв

Курсове, които организира Центърът за професионално обучение към Съюза по хранителна промишленост - утвърден доставчик на обучения от Агенция по заетостта по програма „Ваучери за заети лица“ (продължение):

№	Професия Наименование *Код съгласно СППОО*	Специалност Наименование *Код съгласно СППОО*	Продължителност (Брой учебни часове за обучение)	Номинална стойност на ваучера	Съфинансиране по ОП РЧР 2014 - 2020 г. 85%	Съфинансиране от приносителя на вуачера - 15%
9.	Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост *541010*	Производство на месо, месни продукти и риба *5410104* 960 часа	960 уч. часа	1800 лв	1530 лв	270 лв
10.	Оператор в хранително-вкусовата промишленост *541020*	Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи *5410201* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв.
11.	Оператор в хранително-вкусовата промишленост *541020*	Производство на алкохолни и безалкохолни напитки *5410205* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв.
12.	Хлебар - сладкар *541030*	Производство на хляб и хлебни изделия *5410301* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
13.	Хлебар - сладкар *541030*	Производство на сладкарски изделия *5410302* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
14.	Хлебар - сладкар *541030*	Декорация на сладкарски изделия *5410303* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
15.	Работник в хранително-вкусовата промишленост *541050*	Хранително-вкусова промишленост *5410501* 300 часа	300 уч. часа	600 лв	510 лв	90 лв
16.	Техник-технолог по качеството на храни и напитки *541060*	Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки *5410601* 960 часа	960 уч. часа	1800 лв	1530 лв	270 лв

Курсове, които организира Центърът за професионално обучение към Съюза по хранителна промишленост - утвърден доставчик на обучения от Агенция по заетостта по програма „Ваучери за заети лица“ (продължение):

№	Професия Наименование *Код съгласно СППОО*	Специалност Наименование *Код съгласно СППОО*	Продължителност (Брой учебни часове за обучение)	Номинална стойност на ваучера	Съфинансиране по ОП РЧР 2014 - 2020 г. 85%	Съфинансиране от приносителя на вуачера - 15%
17.	Лаборант *524040*	Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства *5240402* 960 часа	960 уч. часа	1800 лв	1530 лв	270 лв
18.	Растениевъд *621030*	Трайни насаждения *6210304* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
19.	Готвач *811070*	Производство на кулинарни изделия и напитки *8110701* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
20.	Портиер - пиколо *811040*	Хотелиерство *8110401* 300 часа	300 уч. часа	600 лв	510 лв	90 лв
21.	Сервитьор - барман *811080*	Обслужване на заведения за обществено хранене *8110801* 660 часа	660 уч. часа	1200 лв	1020 лв	180 лв
22.	Общуване на чужди езици	Английски език 300 часа	300 уч. часа	700 лв	595 лв	105 лв

За повече подробности се обърнете към Бюрата по труда във вашия район.

Съюз по хранителна промишленост има опит в обучението с ваучери на заети лица. Курсовете се провеждат във време, удобно за всички участници.

О Ч А К В А М Е В И П Р И Н А С !

Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

София 1000,
ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

Съюз по хранителна промишленост

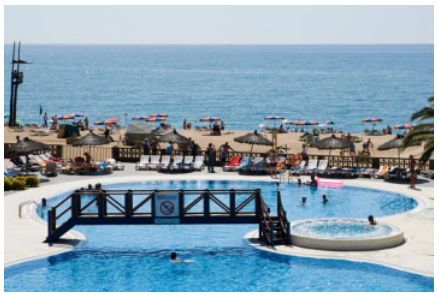
ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР-ПОЧИВКА

ИСПАНИЯ, Барселона, Коста брава

14 - 21 октомври 2017 година, пътуване със самолет

Тема: Система НАССР - интензивен курс. Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните

Цел на семинара: Запознаване с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Изисквания към етикетирането на добавките в храни, практически упражнения по желание на участниците. Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения.
Занятията ще се провеждат в зали на хотела във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения. На всеки участник ще бъде издаден сертификат за успешно завършен курс! Използвайте този шанс и съчетавайки чудесната почивка на топлия плаж край Средиземно море в Санта Сузана и неповторимия град Барселона и околностите, спечелете от знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за плаж и туристическа програма!



ПРОГРАМА

14.10: Директен полет до Барселона. Трансфер до Коста Брава и настаняване в хотела.
15.10: Свободно време за плаж и почивка. За желаещите - Обзорна екскурзия на Барселона.
16.10: Свободно време за плаж и почивка. Семинарни занятия.
17.10: Свободно време за плаж и почивка. За желаещите - полудневна екскурзия „Монсерат".
18.10: Свободно време за плаж и почивка. Семинарни занятия. Възможност за посещение на рицарски турнир и фламенко шоу.
19.10: Свободно време за плаж и почивка. За желаещите - екскурзия „Светът на Дали".
20.10: Свободно време за плаж и почивка. Семинарни занятия. За желаещите - посещение на стадиона на ФК „Барселона", аквариума и „пеещите" фонтани.
21.10: Полет до България. Часовете на полетите ще бъдат съобщени допълнително.

Цени:

- един човек в двойна стая - 998 лв.
- Доплащане за единична стая - 320 лв.
- 1-во дете от 2 - 11 г. на доп. легло в стаята с двама възрастни - отстъпка 120 лв.
- Трети възрастен в двойна стая, настанен на допълнително легло - отстъпка 40 лв.

В цената са включени:

- Самолетни билети
- Трансфери
- 7 нощувки със закуски, обяд и вечери на шведска маса + вода и вино в 4* хотел
- Екскурзоводско обслужване и водач
- Медицинска застраховка
- Такса за участие в семинара и учебни материали.

Пакетната цена не включва:

- Лични разходи
- Допълнителни екскурзии

Каталуния е един от най-богатите и процъфтяващи райони на Испания, обединяващ на своята територия множество интересни градове и забележителности. Намиращ се в близост до Барселона, Коста Брава е известен със своите невероятно красиви и обширни пясъчни плажове и обхваща част от крайбрежието на Каталуния, дълго 50 км. Заради географското си положение, близостта на планините и благоприятния средиземноморски климат Коста Брава е предпочитано място за почивка. Планинската верига Сиера Литорал и нейните разклонения Сан Матеу, Корредор и Монтенегре предлагат едни от най-красивите панорамни гледки в тази част на Испания.

Необходими документи и срокове

- Лична карта или задграничен паспорт.
- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и авансова вноска от 500 лв. до 31.08.2017 г. Внасяне на пълната такса до 14.09.2017 г.

Допълнителни екскурзии и атракциони:

- Обзорна екскурзия на Барселона - 80 лв. Саграда Фамилия, парка Гюел с разноцветни форми и мозайки, площад Испания; хълма Монджуик с Олимпийския стадион, музея на Жоан Миро и Кралския замък, паметника на Христофор Колумб; централната улица, Готическия квартал и др.
- Пеещите фонтани на Барселона - 70 лв. Вечерна екскурзия.
- Екскурзия до Монсерат - 70 лв.
- Светът на Дали - 95 лв. Посещение на Жирона и Фигерас, замъка Пубол.
- Посещение на стадиона на ФК „Барселона" (Camp Nou) - 95 лв.

Информация за хотела:

Напълно реновирания през 2013 г. хотел TAHITI PLAYA е модерен комплекс, разположен на първа линия на самия морски бряг с пясъчен плаж. Намира се на около 100 метра от центъра на курорта Санта Сузана. От разположената наблизо жп спирка пътуват редовни скоростни влакове до Барселона и до съседни курортни центрове.
Стаи: 247 стандартни двойни, 21 единични стаи, 204 фамилни стаи-тип апартаменти - с балкон или тераса, климатик, телефон, телевизия, баня с вана / душ, сешоар.
На територията на хотела: Ресторант за хранене на блок маса, 2 бара, нощен бар-дискотека.

Сумите се внасят до посочените срокове на сметката на фирма В. Корект - Туроператор Издава фактура без ДДС. БАНКОВА СМЕТКА: Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSF, IBAN: BG73 UNCR 96601025840617
ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София 1000, ул. „Раковски"108 , офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева
тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82
e mail: ufi_sb@abv.bg

ДЕСЕТ ХРАНИ,
които можете да ядете без угризения

Добре е да консумираме разнообразна храна. С някои продукти обаче трябва да сме много внимателни с количествата. Хубавото е, че има и такива, които можем да похапваме до насита, при това без талията ни да е нещастна. Ето няколко такива храни:

Краставици

Те са много богати на вода и бедни на калории. Свежи са за хрупане по всяко време, освен това сега им е сезонът. Голяма част от полезните й вещества, включително бета каротен, се съдържат в обелката. Затова не я белете, най-вече ако е домашна или от био производство.

Домати

На тях също сега им е сезонът и изборът е богат. Съдържат в себе си ликопен, витамини А, С, В 2, фолиева киселина. И си пасват отлично с краставиците.

Целина

Отново много богата на вода, пълна с витамин К, който спомага за синтезиране на някои протеини. Е, няма какво да се лъжем, трудно ще хрупате целина просто така, но пък е много добро допълнение към салати.

Карфиол

Отличен източник на витамини С и К, естествено най-добре е да го консумирате с минимална обработка.

Броколи

Съдържат огромно количество фибри, наред с витаминния си състав.

Грах

Чаша от него има само около 35 калории, а той, наред с фибрите, носи на организма и протеини.

Яйчените белтъци

Богати на протеини и бедни на калории са и яйчените белтъци. Затова те често присъстват в храненето на тези, които са на диета. Засищат за дълго и са подходящи за лек обяд.

Пепеш

Малко калории и много сладост и бонус – витамини С и А.

Къпини

Ако сте планували почивката си в планината или в някое родно село, възползвайте се максимално от къпиновите храсти. Пълни са с антиоксиданти и витамин С.

Боровинки

Планинската почивка може да ви „срещне“ и с много вкусни боровинки – при тях антиоксидантите са в огромно количество, а и определено ще загубите доста калории, ако решите да си ги берете сами. Но пък усилието си струва. Те са много вкусна природна почерпка.

Автор: Агрозона

Тарифа за реклама в бюлетин
ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница	
- до 50 см²	0.70 лв/см²
- до 100 см²	0.60 лв/см²
- до 200 см²	0.50 лв/см²
- над 200 см²	0.40 лв/см²
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%
При авансово плащане за 3 м.	5%

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
e-mail: ufi_sb@abv.bg

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

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО ТРОЯН

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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

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.