

Национална научно-практическа конференция с международно участие и участие с щанд в Интер Експо Център - София

За единадесети пореден път Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - 28-то Международно изложение МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК, което се провежда в София от 29 септември до 1 октомври в Интер Експо Център.



на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 8



на стр. 9

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Предстои откриването на целеви прием по подмярка 4.2 от ПРСР за хранително-вкусовата промишленост

8

Земеделието е важен икономически, социален и политически фактор за продоволствието на България

9

За общи мерки за справяне със замърсяването на Черно море и подобрене на рибните запаси призова заместник-министър Събев на международен форум в Санкт Петербург

10

Една четвърт от компаниите у нас планират да разширят екипите си

12

Предстои обучение по специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

13

Покана за професионално обучение по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“

14

Покана за професионално обучение по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“

15

С 30% поскъпна домашната лютеница за година

16

Национална научно-практическа конференция с международно участие и участие с щанд в Интер Експо Център

от стр. 2

Нетрадиционни вкусове и нови продукти изпълниха изложението. По време на форума в Интер Експо Център се видяха много познати брандове, но и много нови компании.

Въпреки въведените ограничения заради Ковид 19, неочаквано изложението бяха съпроводени от богата съпътстващата програма. Форуми, демонстрации на живо и дегустации допълваха богатата палитра на изложението. Индустрията с нетърпение очакваше и конкурсът „Зла-

тен медал с диплом за качествен и оригинален пазарен продукт и/или адитиви“.

Отново приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза по хранителна промишленост, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Специалисти от фирмите, студенти, ученици, научни работници, експерти от хранителния бранш, граждани разглеждаха и купува-

ха предлаганата учебна литература по различни теми и проблеми на хранителната индустрия. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и мястото на Съюза по хранителна промишленост е да успее да отговори навреме на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях.

Това също е една добра форма за популяризиране дейността на Съюза.

По време на изложението в Интер Експо център, на 1 октомври 2021 г., за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост Десета Национална научно-практическа конференция с международно участие на тема: „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба“

Благодарим на домакините, които се погрижиха да ни осигурят по-голяма зала за провеждане на конференцията. Конференцията зала „Вихрен“ едва успя да побере желаещите за участие, заради въведените противоепидемични ограничения.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за десети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация на младите специалисти от хранителната индустрия в България за

най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

Традиционно тази конференция се провеждаше в гр.Пловдив на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ, но вече две години тези изложения не се организират, затова тя бе проведена в София.

В научната конференция взеха участие около 80 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научни-

те институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП.

Форумът се проведе със съдействието на ФНТС, МЗХГ, БАБХ и други сродни организации.

За значимостта на темите, заложили в програмата, свидетелства препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища, очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

на стр. 3



Национална научно-практическа конференция с международно участие и участие с щанд в Интер Експо Център

от стр. 2

Основни теми на конференцията бяха:

Зелената сделка – европейски и световни предизвикателства, Стратегията “От фермата до масата”, Фермерско и занаятчийско производство – пазари, проблеми и бъдеще, Биологично производство на храни – актуални промени в законодателството и контрола, Европейските схеми за качество, Здравословното хранене – проблеми и решения и др.

Конференцията бе открита от д-р Светла Чамова – председател на Съюза по хранителна промишленост. Д-р Чамова поздрави сърдечно участниците в конференцията, като им благодари за смелостта да участват присъствено във форума, по време на Ковид 19.

Тя пожела успех на конференцията и имаше честта да обяви гостите на събитието:

Скъп гост на Конференцията и участник в нея бе зам.-министър на земеделието, храните и

горите Георги Събев. Гост на Конференцията беше и инж. Лилия Смедарчина, зам.-председател на Федерацията на научно-техническите съюзи.

Инж. Смедарчина поднесе поздравление от името на председателя на ФНТС проф. Ячев към участниците. Тя изказа много топли думи за активната дейност на Съюза и пожела ползотворна работа на форума.

Веднага след това д-р Чамова даде думата за приветствие и презентация на зам.-министър Георги Събев, като не забрави да отбележи неговата изключителна роля като представител на България в Европейския парламент, високата му ерудиция и професионален капацитет.

В своето приветствие и последваща презентация на тема: “Европейските схеми за качество – бъдеще и перспективи” зам.-министър Събев каза: “За мен е особено удоволствие да приветствам всички участници в Десетата на-



ционална научно-практическа конференция на тема „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба“.

Бих искал да Ви уверя, че едни от най-важните и трайни приоритети, които си поставя Министерството на земеделието, храните и горите в провежданите от него политики, са насочени към подобряване качеството и безопасността на предлаганите храни на пазара в страната. Начините, чрез които се реализират тези политики, са многопосочни и обхващат както създаването на ново законодателство и усъвършенстване на съществуващото, така и подобряване и развиване механизмите на контрол, извършван от компетентните структури на ведомството. Като много важен акцент следва да се подчертае и необходимостта от подкрепа на

на стр. 4



Национална научно-практическа конференция с международно участие и участие с щанд в Интер Експо Център

от стр. 3

родния производител на храни и създаване на възможно най-добри условия на достъп на българските храни на пазара.

Към това трябва да прибавим и предизвикателствата, свързани с бързо настъпващите климатични промени, както и пандемията, които ни съпътстват. Извънредната ситуация, в която се намираме, показва, че е необходимо да се предприемат мерки за преориентиране на агрохранителния бизнес, който осигурява нашата продоволствена сигурност. На преден план излиза жизненоважната роля на земеделските стопани за устойчивостта на веригата на предлагане на храни.

Запазването на снабдяването с храни е от фундаментално значение за обществената сигурност и здраве. От друга страна, е важно да се наблегне на факта, че сложността на хранителните системи изисква по-цялостен и координиран подход. Изискват се интегрирани действия, предприети от всички заинтересовани страни и на множество фронтове - не само в селското стопанство, но и в търговията, политиката, здравеопазването, околната среда, образованието, транспорта и инфраструктурата и т.н.

Наред с посоченото, Министерството на земеделието, храните и горите отдава много голямо значение на производството на качествени и здравословни суровини за производството на храните, което не би било възможно, без да се обхванат процесите по цялата хранителна верига. Извършването на

интегриран контрол от „полето и фермата до трапезата“, в съответствие с европейското законодателство, е една от най-важните предпоставки за производството на качествени и безопасни храни.

Искам да Ви уверя, че за развитието на хранителната промишленост имате нашата пълна подкрепа. Браншовете в хранителната промишленост залагат едновременно на традициите и новаторството и представят най-добрата продукция на пазара. Наложиха се високи изисквания към производителите за достигане на европейските стандарти за безопасност и качество, като също така се работи активно и по регистрацията на наименования по европейските схеми за качество.

Информираният избор за качествена храна е свързан с грижата за здравето на потребителите и засилване на доверието им. Този форум е поредната проява, която продължава и развива очертаната вече трайна тенденция на висок интерес и разбиране от страна на обществото, за предимствата и безспорните качества на българските храни. На практика, най-вече по отношение на храните, които консумираме, може да се каже, че от всеки един от нас зависи подкрепата на българския производител и българската икономика.

Постигането на поставените високи цели зависи от съвместните усилия на всички нас и може да бъде реализирано на първо място чрез отговорно отношение и подкрепа на производство-

то на безопасни и с високо качество български храни.

Пожелавам ползотворна конференция”

В последващата си презентация зам.-министър Събев отбеляза, че се отчита повишаване на интереса на производителите към логото „планински продукт“. Той допълни, че се наблюдава и ръст при регистрацията на производителите на планински продукти.

„От заварените в началото 9 регистрации, към момента вече имаме 13 производители в списъка“, съобщи заместник-министър Събев и допълни, че това са близо 50 % повече, отколкото са били през месец май тази година. Той отбеляза, че подобряване качеството и безопасността на предлаганите храни на пазара в страната е сред най-важните приоритети на МЗХГ. Заместник-министър Събев изтъкна, че начините, чрез които се реализират тези приоритети са чрез многопосочни политики. По думите му, те обхващат както създаването на ново законодателство и усъвършенстване на съществуващото, така и подобряване и развиване механизмите на контрол, извършван от компетентните структури на ведомството. Като много важен акцент ресорният заместник-министър подчерта и необходимостта от подкрепа на родния производител на храни и създаване на възможно най-добри условия на достъп на българските храни на пазара.

„Научните прогнози показват,

на стр. 5



Национална научно-практическа конференция с международно участие и участие с щанд в Интер Експо Център

от стр. 4

че за да бъде изхранено нарастващото население на света, през следващите 40 години селскостопанската продукция трябва да нарасне от два до три пъти. Това ще бъде едно истинско изпитание, предвид факта, че ресурсите са ограничени. Към това трябва да прибавим и предизвикателствата, свързани с бързо настъпващите климатични промени, както и пандемията, които ни съпътстват. Извънредната ситуация, в която се намираме показва, че е необходимо да се предприемат мерки, за преориентиране на агрохранителния бизнес, който осигурява нашата продоволствена сигурност. На преден план излиза жизненоважната роля на земеделските стопани за устойчивостта на веригата на предлагане на храни“, каза още заместник-министър Събев.

Той изтъкна, че запазването на снабдяването с храни е от фундаментално значение за обществената сигурност и здраве. Георги Събев бе категоричен, че е необходимо изграждането на нов подход.

“Трябва по-голяма съгласуваност между селското стопанство и други свързани с него политики – климат и околна среда, научни изследвания, иновации и технологии, енергийна и ресурсна ефективност, храни. Днешните глобални предизвикателства, свързани с изменението на климата, недостига на ресурси и нарастващото население, са твърде взаимосвързани, за да се търсят самостоятелни отговори. Трябва да прилагаме междудисциплина-

рен подход, обвързващ всички заинтересовани страни, ако искаме да изградим устойчиви агрохранителни системи“, уточни още той.

Заместник-министър Събев съобщи, че министерството отдава много голямо значение на производството на качествени и здравословни суровини за храните. Това обаче не би било възможно, без да се обхванат процесите по цялата хранителна верига. По думите му, извършването на интегриран контрол от „полето и фермата до трапезата“, в съответствие с европейското законодателство, е една от най-важните предпоставки за производството на качествени и безопасни храни.

Той увери присъстващите, че за развитието на хранителната промишленост, секторът има пълна подкрепа от страна на министерството. Ресорният заместник-министър поясни, че браншовете в хранителната промишленост залагат едновременно на традициите и новаторството и представят най-добрата продукция на пазара. „Наложиха се високи изисквания към производителите за достигане на европейските стандарти за безопасност и качество, като също така се работи активно и по регистрацията на наименования по европейските схеми за качество. Информираният избор за качествена храна е свързан с грижата за здравето на потребителите и засилване на доверието им.

Той подчерта, че постигането на поставените високи цели за-

виси от съвместните усилия на всички и може да бъде реализирано чрез отговорно отношение и подкрепа на производството на безопасни и с високо качество български храни.

След презентацията на зам.-министър Георги Събев, д-р Чамова даде думата на проф. д-р Йордан Гогов като модератор на конференцията.

Проф. Гогов даде ход на конференцията, като обявяваше заглавията на презентациите и техните лектори.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема:

- * **Европейските схеми за качество – бъдеще и перспективи** Георги Събев, заместник - министър на земеделието, храните и горите;
- * **Общоевропейски политики, свързани с устойчивото потребление на храни – основа на практиката в България в борбата с хранителните загуби** – д-р Росен Малчев, отдел ”Контрол на производствени предприятия и обекти за търговия на едро”, Дирекция „Контрол на храни“ в ЦУ на БАБХ;
- * **Биологично производство на храни – актуални промени в законодателството и контрола** - Диана Босашка – главен експерт и Яна Стефанова – старши експерт в отдел „Политика и методология“ Дирекция „Биологич-

на стр. 6



Национална научно-практическа конференция с международно участие и участие с щанд в Интер Експо Център

от стр. 5

- но производство” - Министерство на земеделието, храните и горите;
- * **Реформулиране на храните - едно от решенията за здравословно хранене** - проф. д-р Веселка Дулева, дм, Началник отдел „Храни и хранене“, Национален център по общественото здраве и анализи;
 - * **Функционалните храни – новият стил на живот** - д-р Милена Кръстанова - председател на Сдружение „Аквапоникс България“, Проф. д-р Донка Байкова дм, специалист по хранене и диететика
 - * **Надеждни решения за хигиена и безопасност на храните** - Катерина Пеева, “Биоком Трендафилов” ЕООД
 - * **Изисквания към храните съгласно Наредба за представянето на информация на потребителите за храните, Постановление № 97 от 19 март 2021 г.** – инж. Виктория Дойчева, Дирекция „Контрол на храни“ на ЦУ на БАБХ
 - * **Насекомите – предизвикателството на XXI век** - доц.

Десислава Влахова – Вангелова- Катедра „Технология на месото и рибата“, Главен асистент инж. Рада Динкова – Катедра “Консервиране и хладилна технология” - Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив. Докладва: докторант Николай Колев;

- * **Дейности под границата на тривиалност. Продажби на домашно приготвени храни** - инж. Гергана Кабаиванова, управител на Фондация “Local Food.bg”;
- * **Феноли в традиционните напитки, допринесли за легендарното дълголетие на траките и българите** - Р. Памукова-Майкълсън, Катедра “Превантивна медицина”, Факултет по общественото здраве, Медицински университет – София
- * **Древният код на българските шевици – като послание за представяне на българските храни** - Веселин Банковски, председател на Национално Сдружение на Малкия и Среден Бизнес в Туризма.

Разгледани бяха и много други интересни и актуални теми за хранителния бранш.

Темите за здравословното хранене, за контрола при производство и поднасяне на различни видове храни, фермерските пазари и др. предизвикаха оживена дискусия в края на конференцията. Участниците задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на проф. Йордан Гогов разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Поредният форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показа ползата за специалистите от отрасъла от подобни срещи.

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

След конференцията д-р Светла Чамова и част от лекторите посетиха специализираните изложения и щандовете на фирми, колективни членове на Съюза по хранителна промишленост.

Потопете се в атмосферата на научно-практическата конференция, организирана от СХП, чрез кадрите, заснети от нашия фотообектив

на стр. 7







Предстои откриването на целеви прием по подмярка 4.2 от ПРСР за хранително-вкусовата промишленост

Управляващият орган на Програма за развитие на селските райони (ПРСР) за периода 2014-2020 г. публикува за обществено обсъждане проект на насоки за кандидатстване по процедура чрез подбор по целеви прием за проектни предложения с инвестиционна стойност до 300 000 евро по подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“ от Програмата. Процедурата ще бъде с общ бюджет в размер на 39 116 000 лева и изцяло насочена към кандидати от хранително-вкусовата промишленост.



С реализирането на проектните предложения, следва да се подобри цялостната дейност, икономическата ефективност и конкурентоспособността на предприятията в сектора чрез въвеждане на нови продукти, процеси и технологии, включително къси вериги на доставка; подобряване на качеството и безопасността на храните и тяхната проследяемост; опазването на околната среда и други.

Публикуваните документи имат цел да запознаят своевременно потенциалните кандидати с ус-

ловията и изискванията за подаване на проектните предложения по подмярката.

С пакета документи може да се запознаете на: <https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/programi-za-finansirane/programa-za-razvitie-na-selskite-rayoni/>

Крайният срок за представяне на предложения и коментари по публикуваните насоки е до 17 септември 2021 г. чрез ИСУН 2020 или на електронна поща: rdd@mzh.government.bg.

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

НОВО

МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)

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

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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

Tea trading

www.teatrading.eu



Земеделието е важен икономически, социален и политически фактор за продоволствието на България

Ролята на земеделието като важен икономически, социален и политически фактор в областта на продоволствената сигурност е огромна и тя продължава да нараства, това заяви заместник-министърът на земеделието, храните и горите Георги Събев при участието си в Седмата международна конференция на тема „Инициативата Европейски хляб на мира в градовете и селските райони – за по-добро разбиращелство в Европа“. Тазгодишното издание на форума се състоя онлайн.

Събитието е част от проекта „Хляб на мира“, в който участват общо 12 страни членки на Европейския съюз. Страната ни се включи в инициативата през 2013-та година чрез Националната асоциация на зърнопроизводителите.

„За да гарантираме устойчивостта на веригата на предлагане на храни, се нуждаем от ресурси и гъвкави инструменти за под-



помагане на земеделските производители, които са в нейната основа“, подчерта Георги Събев. Той добави още, че това е един от секторите, който е изправен пред глобалните предизвикателства, свързани с изменението на климата, недостига на ресурси и нарастващото население.

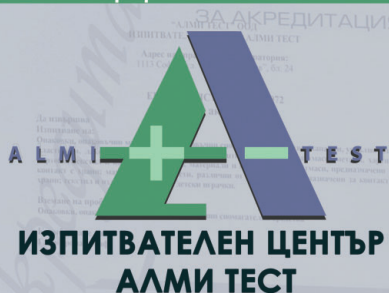
„Европейската зелена сделка

чрез целите на Общата селскостопанска политика и Стратегическите планове на всяка една държава членка е един от механизмите да се предложат инструменти в подкрепа на борбата с изменението на климата, защита на околната среда и опазване на биологичното разнообразие. Не можем да постигнем екологична устойчивост без икономическа стабилност на земеделието и висока конкурентоспособност на стопанствата“, каза Георги Събев. По думите на земеделския заместник-министър знанията, иновациите и технологиите ще бъдат от решаващо значение за осигуряването на устойчиво бъдеще.

„С проекта „Хляб на мира“ ние показваме лицето на обединена Европа, в която образно казано даже семената от ръж „пътуват“ свободно до всяка една точка от европейските държави. Тази символика олицетворява пътя към постигане на общите ни цели и решаването на днешните предизвикателства, пред които сме изправени“, изтъкна още той.

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



За общи мерки за справяне със замърсяването на Черно море и **ПОДОБРЕНИЕ НА РИБНИТЕ ЗАПАСИ** призова заместник-министър Събев на международен форум в Санкт Петербург

Сътрудничество между България и Русия в борбата със замърсяването на Черно море, както и в сферата на науката и състоянието на рибните запаси обсъди заместник-министърът на земеделието, храните и горите Георги Събев с Иля Шестаков - директор на Федералната агенция по рибарство на Руската федерация. Това се случи в рамките на Четвъртия глобален форум, посветен на риболовната индустрия и търговията с рибни продукти, който се провежда в периода 8-10 септември 2021 г. в Санкт Петербург, Русия.

„Черно море е споделено и проблемите, които го засягат, практически са общи за всички страни от региона. Според доклад от 2018 г., то е едно от най-замърсените морета в Европейския съюз. Ако не се предприемат мерки в спешен порядък от всички черноморски страни, състоянието на морето, а оттам и на рибните запаси ще се влоши. Същевременно те носят поминък за хиляди работещи у нас, както в сферата на риболова, така и на туристическия сектор“. Това заяви заместник-министър Събев при разговора си с г-н Шестаков.

„Русия не е официален член на Генералната комисия за рибарство в Средиземно море, където се обсъждат въпросите на Черно море, включително рибните му запаси. Това обаче не означава, че не трябва да се



търсят други начини за сътрудничество. Напротив. Изключително важен е обменът на данни между научни експерти от двете страни, за да се правят поточно научните оценки, а оттам и политики, засягащи Черно море“, коментира още Георги Събев.

Друга важна тема, обект на дискусиата беше обмяната на опит в отглеждането на аквакултури - рибни и други водни организми отглеждани в изкуствени условия. България има потенциал в това отношение. „Освен допълнителен поминък по Черноморието и във вътрешността на страната, този вид дейност е перспективен и за износ, имайки предвид растящото търсене на протеини в глобален мащаб. Българите сме сред европейците с най-ниска консумация на

риба на глава от населението. С целенасочени действия можем да помогнем тази тенденция да се промени, акцентирайки и върху родното рибно производство“, посочи аграрният заместник-министър.

Борбата с незаконния улов, навлизането на цифрови технологии, както и мерки за защита и съхранение на есетровите риби, които са забранени за улов у нас от 2008 г. и 2011 г., във водите на Черно море и река Дунав, също бяха тема на разговор между Георги Събев и Иля Шестаков.

Заместник-министър Събев беше и официален гост на откриването на глобалния форум, посветен на риболовната индустрия, в който участват представители от няколко десетки държави.





ПРОУЧВАНЕ

Една четвърт от компаниите у нас планират да разширят екипите си

ИТ и аутсорсинг са единствените сектори у нас с оптимистична прогноза за бизнеса си при новата ковид вълна, сочи анкета на ManpowerGroup България



Компаниите и заетите в страната очакват ново замразяване на бизнеса до края на годината. Това сочи проучването „Четвъртата вълна на COVID-19“ на ManpowerGroup България. В него 185 компании и 366 служители от всички бизнес сектори и региони на страната споделят своите очаквания и опасения, свързани с евентуална нова ситуация, повлияна от епидемията.

Данните показват, че 61% от работодателите и 76% от заетите очакват отделни индустрии и бизнес функции да преустановят дейност през последното четиримесечие на годината. Единствените сектори с оптимистична прогноза са „Информационни технологии“, „Аутсорсинг на бизнес процеси“, „Консултантски услуги“ и „Търговия и бързооборотни стоки“ (под 5% от респондентите), а най-големи притеснения от евентуално затваряне споделят

организациите (75%) и служителите (50%) в сектор „Туризм, хотелиерство и ресторантьорство“.

„COVID-19 продължава да диктува динамиката на бизнеса средата, а трудно предвидимата ситуация, свързана с нов бум на епидемията, съвсем естествено провокира опасения в много компании и служители за тяхното близко бъдеще.

Добрата новина е, че по-голямата част от компаниите в страната вече са въоръжени с различни мерки в случай на временно прекратяване на дейността си и са готови да развият своя бизнес в различна посока, както и да пренасочат служителите си към други проекти или функции в рамките на организацията, за да запазят най-ценния и най-дефицитния си актив“, каза Мария Стоева, мениджър екип „Продажби и биз-

нес развитие“ в ManpowerGroup България.

Други ключови резултати от проучването:

◆ При евентуално затваряне 31% от работодателите планират да пуснат част или целите си екипи в принудителен отпуск, 10% биха съкратили персонал и само 6% обмислят намаление на месечните възнаграждения и допълнителните придобивки. В същото време цели 43% от анкетиранияте служители смятат, че нови мерки във връзка с разпространението на COVID-19 ще повлияят на доходите им под формата на по-ниска заплата или по-малко бенефити, една трета от тях се опасяват, че ще бъдат пус-





ПРОУЧВАНЕ

Една четвърт от компаниите у нас планират да разширят екипите си

от стр. 11

нати в принудителен отпуск, а 30% се страхуват, че ще загубят работата си.

◆ През последното четиримесечие на годината 60% от организациите планират да използват хибриден работен модел. 12% смятат да оставят избора за работа от офиса, от разстояние или и двете изцяло на своите служители, докато 41% от тях искат сами да определят дали и кога да работят в офиса и/или от разстояние.

◆ 80% от анкетираните компании покриват допълнителни разходи на своите служители при работа от разстояние, като осигуряват офис оборудване (напр. принтер, скенер, офис стол) или възстановяват суми за месечен



интернет абонамент. Много малък брой организации поемат и други разходи, напр. за комунални услуги.

◆ 23% от компаниите, които са претърпели финансови загуби,

очакват да се върнат към оптималното ниво на своите печалби около средата на 2022 г., а 15% вярват, че това ще се случи в края на следващата година. В същото време близо 40% от анкетираните служители споделят, че не са отчели отрицателно влияние върху доходите си от труд, а други 12% - че има такова, но те вече са се нормализирали.

◆ Повечето работодатели (62%) не очакват съществени промени в броя на заетите до края на годината, докато други 24% планират да увеличат числеността с 5-10%. Една четвърт от тях са ИТ компании, други 22% - производствени, и 15% оперират в сектор „Търговия и бързооборотни стоки“.

Компаниите, които споделят планове за увеличение с повече от 10%, са 7% от всички анкетирани работодатели и те оперират основно в секторите „Здравеопазване и фармация“, „Аутсорсинг на бизнес процеси“ и „Информационни технологии“.

Източник: БСК

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	
- 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.	- 5,6 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	- 8,8 см
Фиксирано място	+ 10%	- 11,8 см
ОТСТЪПКИ		- 18 см
За членове на СХП	10%	Височина (по желание)
При авансово плащане за 1 г.	20%	- максимум - 24 см
При авансово плащане за 6 м.	10%	За контакти:
При авансово плащане за 3 м.	5%	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: BPVIBG5F; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01





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 18.10 до 22.10.2021 г.

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!

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 **18, 19, 20, 21 и 22 октомври 2021 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. 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 18.10.2021 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 18.10.2021 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 разходите по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, Дър-

жавен изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс.

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 13.10.2021 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
BIC код: BPBIBGSF, IBAN: **BG 05BPBI 7942 1019 1562 01**

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 13. 10. 2021 г.**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

ПОКАНА

за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ за придобиване на
Професионална квалификация по професията
„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“

СПЕЦИАЛНОСТ

„Производство и преработка на мляко и млечни
продукти“ (трета квалификационна степен)
15 - 19.11.2021 г.

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!!!

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 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 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5 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 подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия за валидиране на неговите знания.

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 **15, 16, 17, 18 и 19.11.2021 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 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. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Регистрацията на участниците е на 15.11.2021 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.** 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. В цената на курса не е включен хотелът.

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

Съюз по хранителна промишленост,
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 промишленост :

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGFS

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 9.11.2021 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност

Производство на месо, месни продукти и риба

(трета квалификационна степен)

25 - 29 октомври 2021 г., Дом на техниката, София

Курсът се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!

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 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 теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула по 5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвят за явяване на държавен изпит пред комисия.

Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 25, 26, 27, 28 и 29 октомври 2021 г. в Дом на техниката в София, ул. “Г. Раковски” № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика за следващия модул.

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!**

Регистрацията на участниците е на 25.10.2021 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. “Г.С.Раковски” 108, 2 етаж, зала № 3.

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

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел “Славянска беседа” - тел. 02/ 988 04 41; хотел “Хемус” - тел. 02/ 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

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

**Заявки за участие с копие от платежно
нареждане се изпращат по ел.път или по
поща най-късно до 19.10.2021 г. на адрес:**

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





С 30% поскъпна домашната лютеница за година



Приготвянето на домашна зимнина обикновено стартира през септември, когато по пазарите се очаква спад в цените на традиционния зарзават, като домати, чушки, патладжани, моркови, зеле и други, но не и тази година.

Ако сте решили да пригответе в топлите дни на септември



домашна лютеница, то със сигурност ще се изненадате от сметката, която ще трябва да платите на пазара. Заради лошото време тази година – през пролетта студове и дъждове, а през лятото горещини и суша, българските чушки не се продават на миналогодишните цени. На местните борси пък производителите казват, че чушките тази година са с ниско качество, не са така месести и вкусни, и бързо ще свършат. Повечето търговци пък започват да продават македонски пипер, казват още производителите.

В рецептата за лютеница обикновено освен червен пипер има и домати, често кромид лук, моркови и дори патладжани по желание. Ако сметнем, че най-големи количества се слагат от пипера, доматиите и морковите, то тогава сметката ви със сигурност ще набъбне с около 1/3 спрямо предишната година.

На пазара червен пипер за тази седмица се търгува на едро за около 1,69-1,70 лв./кг, цена, която е с 40 ст. по-висока от миналогодишната, което се равнява на увеличение от над 30%, сочи справка в Държавната комисия по стоковите борси и тържищата (ДКСБТ). На пазара и по магазините червените чушки се продават задължително над 2 лв.

Морковите на едро пък се продават с близо 30 ст. повече спрямо 2020 г., когато килограм от кореноплодите се търгуваше за около 67-70 ст. Днес сметката за 1 кг моркови сочи цена на едро около 94-95 ст., което е ръст с над 40%.

На практика и полските домати бележат скок в цената на пазара. Ако през 2020 г. килограм се е продавал за около 1,20 лв., то днес етикетът сочи близо 1,60 лв./кг. Тук ръстът е от над 30%.

Простата сметка показва, че при увеличение от над 30% на суровините за производство на домашната лютеница, бурканчето вече излиза със себестойност в пъти над продаваната в магазина.

Източник:
Агрозона

Бюлетин
**Хранителна и питейна
промишленост**

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

