

В миналия брой на бюлетина ви запознахме с позицията на браншовите организации за данък „вредни храни“. Днес ви представяме други становища по парливата тема:

## Министър Танева против въвеждането на данък „вредни храни“



На пазара в момента съществуват и се предлагат само безопасни за здравето на хората храни, казва министърът на земеделието и храните Десислава Танева за БНР. По думите ѝ би следвало да говорим за храни, чиято консумация в норми, над медицински препоръчваните, би довело до определени ефекти за здравето.

Министърът посочва също, че подобни режими за облагане на храни има в пет държави на ЕС, като само в три от тях това е под формата на данък, както е предложено у нас, в две от тях обхващат е само на определена напитка. Само в Унгария, обхващат на данък „храни“ е малко по-голям, но по думите на Танева той не е обхвантен колкото нашия законопроект. Танева казва, че последните анализи от ефекта на прилагането на тази законова уредба в Унгария са твърде песимистични както за бюджета на Унгария и за потребителите, така и за хранителната индустрия.

Агрозона

## Сдружение за модерна търговия: От данък „обществено здраве“ печели само сивата икономика,

Данък „обществено здраве“ ще навреди на един от най-важните сектори на икономиката - хранителната индустрия, и в същото

време няма да генерира очакваните позитивни ефекти. Такова е

на стр. 2

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



Позиция на Координационния съвет на КНСБ по проекта на закон за данък за общественото здраве

4

Конференция в УХТ за качеството на храната и съвременните методи за контрол

9

Професионално обучение

10

Съществен спад на износа на датско свинско за САЩ

10

Курсове по сензорен анализ

11

Ануга - най-голямото и най-важното световно изложение на храни и напитки в Кьолн

12

Пътуващи семинари до остров Малта и остров Тасос

14

Десетдневно бизнес пътуване Сан Франциско - Лас Вегас - Лос Анджелис

15

Предстои пътуващ семинар в Истанбул

16

## Фирми, представени в броя

**ХАРТ**  
new frontier group

на стр. 2

**АСО**

на стр. 3

**ГАРАНТ**  
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 4

**ЕКОПАК**  
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОДЕЗОТВОРЯВАНЕ НА ОПЛАДЪЦИ ОТ ОБЛАКОВИ

на стр. 8

**СЛНЗ**  
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ  
1990

на стр. 9

**Tea**  
trading

на стр. 10

**"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН**  
СВИЛИ СЪМ, СЪМ И ЧИ БИДЕМ НАСТАВКА КЪМЪТ НА ВСЕКА ПРОМИШЛ

на стр. 11

**50 години**  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ



## Сдружение за модерна търговия: От данък “обществено здраве” печели само сивата икономика

### от стр. 1

становището на Сдружението за модерна търговия (СМТ), което обединява 11 от най-големите търговски вериги.

Според организацията на търговците държавната хазна и потребителите ще загубят, а

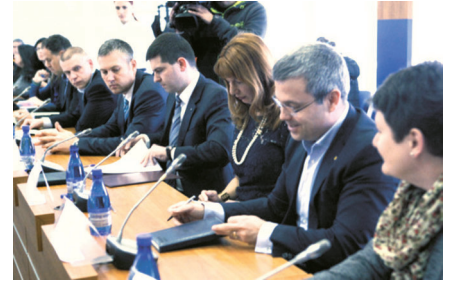
### ще спечели сивият сектор

От СМТ са убедени, че новият данък ще доведе до повишаване на цените на редица хранителни продукти, които са част от ежедневното меню на хиляди българи с по-ниска покупателна способност. Те ще бъдат принудени да потърсят тези храни на по-ниски цени, което означава, че ще купуват от производители в “сивия” сектор, които поради неплащане на данъци и осигуровки имат ценово пре-

димство от поне 30%. Логичният ефект ще е по-малко приходи за бюджета.

От сдружението напомнят, че това се е случило в Унгария – една от малкото европейски страни, въвели подобен данък. Там резултатът е далече от очаквания. Според проучване на Pricewaterhouse Coopers, облагането на определени храни е довело до “посивяване” на сектора с около 10%, а загубата на приходи от ДДС се оценява на 25.6 млн. евро.

Данъкът изкривява пазара на храни и ограничава свободния избор на потребителите като дискриминационно се опитва да контролира тяхното поведение в противоречие с принципите на пазарната икономика. В този смисъл той влошава бизнес средата и ще има



Фотограф: Анелия Николова

вредни последици върху инвестиционната активност, което ще ограничи икономическия растеж и оттам приходите в държавния бюджет, се казва в прессъобщението на Сдружението за модерна търговия.

Допълнителен негативен ефект според организацията ще е закри-

на стр. **3**

## 43 НАЧИНА ДА ПОДОБРИТЕ КОМПАНИЯТА СИ ЧРЕЗ IT РЕШЕНИЯ ЗА ХВП!

### НАУЧИ КАК

Better Business Through Technology

**ХАРТ**  
new frontier group





## Сдружение за модерна търговия: От данък “обществено здраве” печели само сивата икономика

от стр. 2

ването на работни места поради намалените продажби, най-вече в малки и средни предприятия. В този смисъл новият данък ще бъде пореден удар върху работещите “на светло” български производители.

Данъкът е труден за администриране. Това ще увеличи значително разходите в държавния бюджет и ще стимулира корупцията, казват още търговците. Освен това налогът

**няма да доведе  
до промяна**

на потребителските навици. Опитът в държави, въвели подобно данъчно облагане, показва че то е неуспешно, не е довело до очаквани-

те резултати не само от фискална, но и от здравословна гледна точка. В Дания такъв данък е въведен през 2011 г. и е отменен през 2013 г., тъй като очакваните резултати не са били постигнати. Освен че потребителите не са променили хранителните си навици, ръстът на цените на базови продукти като маргарин и масло е довел до поскъпването на много други стоки, в чието производство те се влагат.

Проектът за “Данък за общественото здраве” е поредният опит за **законодателни промени без обществен дебат**

в които липсват ясни критерии и оценка на въздействието, смятат от СМТ. За пример те посочват, че механизмите за определяне на то-

ва кои храни са “вредни” са неясни и непрозрачни. Търговците оспорват схващането, че хранителен продукт, който отговаря на българските и европейски стандарти, може да бъде определян като “вреден” и да бъде облаган с допълнителни налози.

Категоричната позиция на Сдружението за модерна търговия е, че в магазините в България не се продават “вредни храни” и това се следи от Българската агенция за безопасност на храните. Стриктно се прилагат и изискванията на ЕС за етикетирание, всеки потребител разполага с цялата информация за състава на даден

на стр. 4

## HygieneFirst

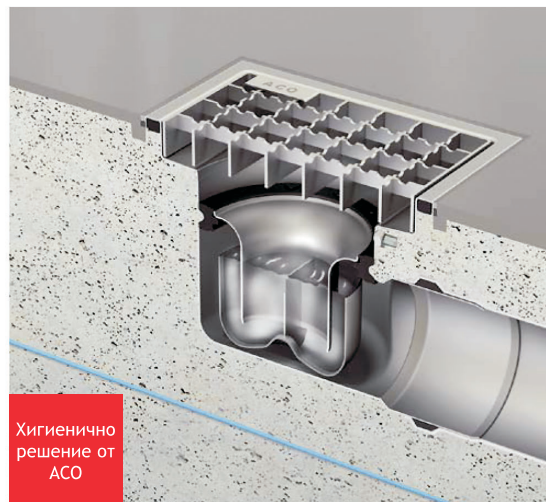
ACO разбира критичната роля на отводняването за хигиената. Нашите отводнителни системи отговарят на най-високите хигиенни изисквания и предпазват от замърсяването с опасни бактерии. Продуктите на ACO с хигиенен дизайн отговарят на стандартите за допир на повърхности с хранителни продукти БДС EN 1672 и БДС EN ISO 14159.



Нехигиенно решение

Характеристики на продуктите с хигиенен дизайн:

- Пълно оттичане на сифона
- Вътрешни радиуси > 3 mm
- Без допир на метал до метал
- Уплътнение на ръба



Хигиенно решение от ACO



[www.aco.bg](http://www.aco.bg)





## Сдружение за модерна търговия: От данък “обществено здраве” печели само сивата икономика

от стр. 3

продукт и може сам да прецени дали да го закупи или не.

Според организацията на заден план остава важната тема за конкуренцията в здравното осигуряване. Докато там има монопол на една здравна каса, не можем да очакваме ефективно използване

на разходите за здраве – парите винаги ще са недостатъчни, а здравната услуга ще е с лошо качество.

”Не допълнителното данъчно облагане, а

**информираният избор  
ще помогне**

за изграждането на по-добри

хранителни навици у хората. За това са необходими две условия: потребителите да знаят кои храни са здравословни и какво купуват”, заявява изпълнителният директор на Сдружението за модерна търговия Йордан Матеев.

Регал

## Позиция на Координационния съвет на КНСБ по проекта на закон за данък за общественото здраве

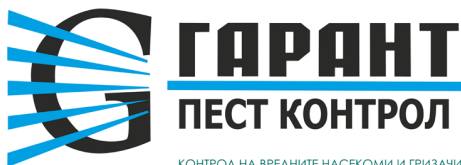
Идеята на Министерството на здравеопазването и Министерството на младежта и спорта за въвеждане на нов данък за общественото здраве, т.нар. данък „вредни храни“, за облагане на четири групи храни – с високо съдържание на сол, на захари и подсладители, кофеин или таурин и

частично хидрогенирано растително масло, породи твърдо негативни реакции от представителите на хранително-вкусовата промишленост и от низкодоходните слоеве на населението. Поставените цели в законопроекта за ограничаване на приема на вредни съставки, които доказано во-

дят до затлъстяване и различни заболявания и оттук намаляване разходите за здравеопазване не се опират на направена от двете министерства оценка на въздействието на ефектите от този данък.

на стр. 5

*Доверете се на опита!*



[www.garantpest.com](http://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 ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА

**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.5, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





## Позиция на Координационния съвет на КНСБ по проекта на закон за данък за общественото здраве

### от стр. 4

Координационният съвет на КНСБ счита, че предлаганият данък е неприемлив поради следните причини:

1. Въвеждането на този данък създава опасност от фалити на малки и средни предприятия, което ще доведе до директни загуби до 4 хиляди работни места и на около 10 хиляди непряко заети в свързани производства;

2. Създава се риск за разрастване на сивия сектор, който и без това в момента е изключително висок;

3. Облагането на определени групи храни ще пренасочи потребителското търсене към по-евтини и нискокачествени продукти-

заместители, произведени в сивия сектор. На практика контрол върху тяхното производство трудно може да бъде упражнен;

4. Въвеждането на данъка ще има негативни последици върху нискодоходните групи от населението, които няма да имат финансовата възможност да плащат по-високите цени;

5. Данъкът би могъл да повлияе негативно върху конкурентоспособността на фирмите в аграрния и хранителния сектор, а това може да доведе до нерегламентиран внос на стоки с ниско качество и неясен произход;

6. Данъкът би могъл да повлияе негативно върху външно-търговския баланс на страната,

тъй като над 60% от произведената продукция в отрасъла са вътрешно общностни продажби и износа за трети страни.

7. Фискалният ефект от подобна мярка е спорен, като в същото време негативните последици от нея могат да бъдат в пъти по-големи;

По разчети на бизнеса въздействието на Закона данък обществено здраве е следният: загуба на преки работни места - 4100, общи финансови загуби за бюджета - 176,846 млн. лв., предполагаем приход от данъка - 202 млн. лв., т.е. 25,154 млн. лева нетен приход. Бюджетът на България ще бъде натоварен допълнително с близо 16 млн. лв за изплащане на обезщетения за безработица на съкратените работници, т.е. крайният финансов ефект е незначителен.

8. Според Евростат, България е сред страните с най-ниско средно ниво на затлъстяване (11-12%) и много под средното ниво за ЕС. Според глобалната здравна база данни на Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME) нивото на затлъстяване у нас бележи спад за периода 1980 - 2013, т.е. има ясно изразена тенденция на намаляване на затлъстяването.

Координационният съвет на КНСБ препоръчва алтернативни мерки за подобряване здравословното състояние като: провеждане на информационни кампании от правителството за насърчаване на информиран избор и формиране на висока култура на хранене, както и насърчаване на физическата активност най-вече на децата и младежите, намаляване на стреса, подобряване на околната среда- въздух, вода и др. Фактори, които влияят комплексно върху човешкото здраве.

**Месо мания**

11 - 14 ноември

**Заповядайте на щанда на Съюза по хранителна промишленост**

Интер Експо Център, зала 1, щанд Б 15!

**Очакваме ви!**



**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС****П О К А Н А****Съюзът по хранителна промишленост има удоволствието да Ви покани на традиционния****ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ,****ДВАНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ НА ТЕМА: "ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ В БЪЛГАРИЯ - ТРАДИЦИЯ И БЪДЕЩЕ"****и ЧЕСТВАНЕ НА 50-ГОДИШНИЯ ЮБИЛЕЙ ОТ СЪЗДАВАНЕТО НА СХП***Денят на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе под патронажа на министъра на земеделието и храните***26 ноември 2015 г. в хотел „Кемпински - Маринела“, зала „София - 1“, 10, 30 часа****ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ** на конференцията /предварителни/:

- \* Нормативна база на ЕС - актуални промени;
- \* Програми и проекти в помощ на бизнеса;
- \* Българската ХВП в медиите
- \* Науката и промишлеността - партньорство, условие за напредък

**За участие в конференцията се предвиждат три варианта на презентация:**

- \* **Устна презентация:** На участниците ще бъдат предоставени 15 минути, в продължение на които те ще могат да изложат своята тема.
- \* **Постерна презентация:** Размер на постерите - платна с формат 120 см (височина) x 90 см (широчина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната (?) почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.
- \* **Презентация с дискусия:** Десет минути словесна презентация, последвана от десетминутна дискусия.

**През първия ден от 17,00 ч са предвидени работни срещи-дискусии с лекторите** по основните теми на конференцията в зали на хотела по интереси. **През втория ден е планирано посещение** на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София, внедрили системите за управление на качеството и безопасност на храните, и запознаване с опита им в тази област.

Конференцията ще бъде полезна за всички, посветили професионалната си кариера на хранително-вкусовата индустрия - собственици на фирми, мениджъри, производствени и търговски директори, координатори и специалисти от производствени отдели, научни работници, консултанти, експерти от държавни органи и др.

**ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ**

Име и фамилия .....  
 ЕГН ..... Месторабота .....  
 Длъжност ..... бранш .....  
 Служебен адрес за кореспонденция: .....  
 .....  
 (населено място, п.код, улица №)  
 Тел. .... e-mail: .....

Присъствие на вечерята: 26.11. 2015 Да  Не

Участие в посещенията на 27.11. 2015 Да  Не

Настаняване в хотел : Да  Не  - на дати: .....

Дата ..... 2015 г. Подпис .....

*Заявки за участие се приемат по телефон или факс, както и чрез е-поща: ufi\_sb@abv.bg*

**Програма:**

1. Откриване на Празника от Председателя на СХП д-р Светла Чамова
2. Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието и храните
3. Приветствия от официалните гости на празника
4. Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
5. Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2015 година“
6. Дванадесета национална научно-практическа конференция на тема: „Хранителната индустрия в България - традиция и бъдеще“ с участие на български и чужди лектори
7. Тържествена вечеря с програма в зала „София 2“ на хотела за участниците и гостите на празника и конференцията
8. Посещение на 27.11.2015 г. на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София.  
Изложба на фирми от бранша

**ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ** в Научно-практическата конференция - **60 лв. без ДДС**, а за членове на СХП - **50 лв. без ДДС**, като включва: сборник с докладите, участие в конференцията, кафе паузи, закуски, обяд, тържествена вечеря, посещение с автобус на предприятия в района на София.

**Цена за ветерани** - членове на СХП, **научни работници** от институти - **15 лева**. Тя може да се плати по банков път или на 19.11. 2014 в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията.

**Настаняването** на участниците от провинцията ще става в хотел „Кемпински - Маринела“, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена - **118 лв.** за двойна стая, **98 лв.** за единична стая със закуска. За заявки: тел.: 02/987 47 44 Ношувките не влизат в цената за конференцията.

*Очакваме вашата заявка за участие и хотел до 18 ноември 2015 г.*

**Сумите се превежда по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGS**  
 IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01

**АДРЕС ЗА КОНТАКТИ: СХП** - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408  
 Тел/Факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева,  
 e-mail: ufi\_sb@abv.bg





# ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

## СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОБЯВЯВА

### О С М И Н А Ц И О Н А Л Е Н К О Н К У Р С

## „ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ - НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ - 2015 г.“

ПАРТНЬОРИ: ФНТС, УХТ - ПЛОВДИВ, МЗХ, МЗ, МИЕТ, МОН, ЦКС, СИБ, СП. „ХВП“ - МЕДИЕН ПАРТНЬОР

Обявяване на конкурса - април 2015 г. ● Заявки за участие до 17. 11. 2015 г. ● Отчитане на резултатите и награждаване на победителите - по време на честването на Деня на хранителната промишленост и 50-г. юбилей от създаването на СХП - ноември 2015 г.

Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие български научни работници и специалисти от Висшите учебни заведения, Институтите от системата на Българската академия на науките и Селскостопанска академия и други организации, разработили и внедрили нов продукт, производители на храни и напитки, които са разработили и/или внедрили в производството продукт и са го пуснали за продажба на пазара в страната.

#### Конкурсът е обособен в три основни категории:

1. Разработка на нов краен продукт, нова технология или суровина
2. Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара
3. Цялостно използване на иновативни технологии за нуждите на хранителната промишленост.

Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия продуктите от следните браншове:

#### 1.1. Категория „Краен продукт“ (Потребителски продукти)

1. Млечни продукти
2. Месни и рибни продукти
3. Хлебни и сладкарски изделия
4. Захарни изделия
5. Преработени плодове и зеленчуци
6. Напитки - вино, пиво, безалкохолни напитки

1.2. Категория „Суровини“ - включва суровини, оцветители, ароматизатори, стабилизатори, подобрители, коректори и др., създадени от български специалисти и внедрени в производството.

#### 2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

Критерии за предварителния подбор

##### За продукт и суровина:

1. Продуктът да бъде нов за българския пазар;
2. Да отговаря на изискванията за безопасен и здравословен продукт;
3. Оригиналност на продукта;
4. Да има изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
5. Асептичното производство и отсъствието на консерванти е предимство;
6. Наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества е предимство;
7. Органичен и био продукт, за което се представя сертификат, е предимство;
8. Влагането на български суровини е предимство;
9. Възраждане на традиционен местен продукт е предимство.

##### За предприятие и фирма

1. Внедрени системи за управление на качеството и безопасността на продуктите;
2. Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
3. Опаковката и етикетирването на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
4. Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство.

3. Категория „Цялостно използване на иновативни информационни технологии за нуждите на хранителна промишленост.“

Критерии за предварителен избор:

1. Нови технологии, внедрени в компания през последните 3 години.

2. Обхват на внедрените технологии.

3. Ползи и подобрения вследствие на внедрените технологии.

#### КОМИСИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛЕН ПОДБОР

Комисията ще определи класиране на 1, 2 и 3 място за трите категории и ще отличи с Вимпел и грамота съответно:

- ▶ 3 кандидата от Категория „Краен продукт“
- ▶ 3 кандидата от Категория „Суровини“;
- ▶ 3 кандидата от Категория „Предприятие“.

*Забележка:* Комисията за предварителен подбор ще се комплектува със специалисти в зависимост от характера на направените заявки.

#### Регламент на конкурса

Заявка за участие в конкурса се подава:

- ▶ от научния специалист (ръководителя на научния колектив), разработил продукта, придружена от писмено изразено съгласие от страна на фирмата, внедрила продукта в производството си.
- ▶ от фирмата, финансирала разработката и внедрила продукта.

Заявката се придружава от:

- ▶ снимки на продукта
- ▶ етикет, даващ информация за съдържанието и специфичните качества на продукта - диетичен, здравословен, органичен, функционален, енергиен и др.п. или кратко описание на продукта, удовлетворяващо необходимостта от информация в съответствие с изискванията на наредбата за етикетирването, както и допълнителна информация, аргументираща иновативността.
- ▶ към заявката могат да се прибавят резултати от научни изследвания, мнения на търговски партньори, резултати от проучвания за оценката на готовия продукт (ако има проведени), спечелени вече награди, друга информация, която може да изгради попълна представа за качествата на новия продукт.
- ▶ Номинираните продукти се предоставят в натура два дни преди провеждане съвещанието на журито, за което фирмите ще бъдат своевременно информирани.

**КРАЕН СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ  
И ПРОДУКТИ: 17 НОЕМВРИ 2015 г.**

**УЧАСТИЕТО В КОНКУРСА Е БЕЗПЛАТНО**

Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 26 ноември 2015 г. в София, като за това номинираните ще бъдат известени предварително.

За заявки и подробна информация:

СХП - 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



**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ****З А Я В К А**

за участие в Осми национален конкурс  
**„Хранителната и вкусова промишленост -  
 нови продукти и технологии“**

**I. Данни за участника:**

Наименование на фирмата: .....  
 Булстат: .....  
 Седалище: .....  
 Адрес: .....  
 телефон: ..... факс: .....  
 e-mail: .....  
 Участникът се представява от: ..... /  
 име, фамилия, ЕГН, длъжност, подпис и печат/

**II. Категория:**

- ▶ Краен продукт
- ▶ Суровини
- ▶ Предприятие, внедрило нов продукт или технология

**III. Данни за продукта/суровина:**

1. Наименование и предназначение:
2. Информация за най-важните преимущества на izdelieto:

- ▶ иновативност
- ▶ здравословен
- ▶ безопасен
- ▶ оригиналност
- ▶ наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества
- ▶ органичен
- ▶ използвани суровини - български  ; вносни
- ▶ традиционен местен продукт
- ▶ отсъствие на консерванти

## 3. Придружаващи документи:

- ▶ изпитвателен протокол от Акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
- ▶ протоколи от изпитване за безвредност; документ, удостоверяващ претенция за здравословни качества;
- ▶ декларация за съгласие от другия производител;
- ▶ други

**IV. Данни за предприятието/фирмата, внедрило нов продукт или технология**

- ▶ Внедрени системи за управление на качеството и безопасност на продуктите;
- ▶ Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
- ▶ Опаковката и етикетиранието на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
- ▶ Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство
- ▶ Иновативност на технологията
- ▶ Данни, доказващи икономическия ефект от новата технология
- ▶ Данни, доказващи ефекта на новата технология върху качеството на продукта

**V. Цялостно използване на иновативни информационни технологии за нуждите на хранителна промишленост**

- ▶ Нови технологии внедрени в компания през последните 3 г.
- ▶ Обхват на внедрените технологии.
- ▶ Ползи и подобрения в следствие на внедрените технологии.

**Забележка:** При недостиг на място, моля попълнете на отделен лист. За изпращане на заявки и подробна информация:

**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

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
 ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С  
 ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
**„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60**  
 тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
 email: sales@ecopack.bg, [www.ecopack.bg](http://www.ecopack.bg)

**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС  
 Сп. „ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ“  
 УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ  
 ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ**

обявяват

**К О Н К У Р С**

между абсолвентите от всички  
 факултети на УХТ за

**НАЙ-ДОБРЕ РАЗРАБОТЕНА И  
 ЗАЩИТЕНА ДИПЛОМНА РАБОТА**

(дипломен проект) през учебната  
 2014 / 2015 година

Показатели: оригиналност, техническо  
 изпълнение, защита, приложимост

Класираните работи ще бъдат наградени  
 по време на промоцията на УХТ  
 на 11.12.2015 г.





## Конференция в УХТ за качеството на храната и съвременните методи за контрол



На 23 и 24 октомври се проведе традиционната конференция “Хранителна наука, техника и технологии 2015” с международно участие, която Университетът по хранителни технологии организира всяка година. 240 разработки и научни доклада бяха представени в рамките на два дни.

Качеството на храната, новостите в науката, хранителната техника и технологии, в биотехнологиите дискутираха учени и преподаватели от 13 държави и 18 наши научни институции.

Университетът по хранителни технологии изнася опит в областта на обучението на специалисти по качество и контрол на хранителните продукти стана ясно по време на научната конференция.



„Нашият университет подписа договор за сътрудничество с Технологичния образователен институт на Западна Македония, Гърция за разработване на съвместна магистърска програма по учебен план, с опита и преподаватели на УХТ, събщи ректорът на УХТ проф. Кольо Динков. Магистратурата е по специалността „Анализ и контрол на храните“. Инициативата за съвместната магистратура е дошла от страна на Гърция.

„Ние имаме факултет, който обучава кадри по качество на контрол върху земеделските продукти. От друга страна в нашата област Западна Македония земеделието е развито като икономически сектор. Ние искахме да подпомогнем нашите завършващи студенти с тази магистратура, а и маркетингово проучване посочи, че такива кадри са необходими“, посочиха ректорът на Технологичния образователен институт проф. Николаос Асимопулос и неговият заместник – проф. Параскеви Митлианга, които взеха участие във форума.

От гръцкия ВУЗ се обърнали към нашия след като проучили опита на няколко водещи европейски университета в тази област. Магистърската програма в Гърция е започнала на 19 октомври. От 1 ноември и преподавателите на УХТ започват лекциите по специалността „Анализ и контрол

на хранителните продукти“ на английски език.

Във връзка с Договор за съвместно сътрудничество и послучай 50 год. от създаването на Съюз по хранителна промишленост, УХТ се включи като наш партньор в мероприятията, които ще се организират и проведат преди официалното честване на юбилея през м. Ноември и на самото честване.

В мотото на тази традиционна конференция през м. октомври колегите от УХТ включиха и нашето лого по повод 50 години от създаването на Съюза по хранителна промишленост, за което най-сърдечно им благодарим.

Официални гости на Конференцията бяха председателя на СХП д-р Светла Чамова, инж. Соня Бургуджиева – гл.секретар и проф. д-р Валентин Бъчваров, член на УС на СХП, който поднесе Поздравителен адрес от името на СХП.

Конференцията продължи по секции в различните катедри и факултети на Университета.



## ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през този сезон продължи да провежда Курсове за професионална квалификация на основание притежаваната Лицензия № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО.

Лицензията 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.

С интерес участниците в курса “Производство на месо, месни продукти и риба”, слушаха лекциите на отлично подготвените лектори, като всички до един се явиха на Държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, 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

## Съществен спад на износа на датско свинско за САЩ

Датският износ на свинско месо за САЩ е намалял съществено – с 18,2% до момента, сочи статистиката на Департамента по земеделие на САЩ, цитирана от globalmeatnews.com. Спадът в продажбите идва в тежък период на датската индустрия, след като и износът към Русия е блокиран. Експерти предупреждават, че след влизане в сила на Транс Тихоокеанското партньорство секторът може да загуби и две трети от износа си за Япония.

Занапред месната индустрия може да се насочи към по-специализиран износ, като например свински ребърца, които са много популярни в американските ресторанти, сочат експерти.

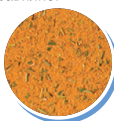
Агрозона

### Грилфикс Розмарин суха марината



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

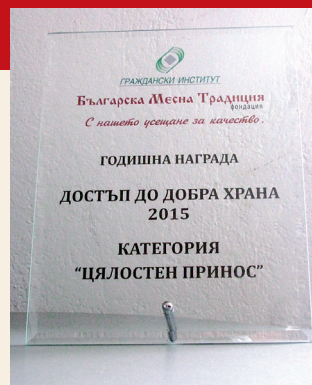
- богато овкусена, с фина нотка на розмарин
- за скара, грил от пилешко и говеждо месо



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

**WIBERG**

## Награда



На втората Национална конференция „Достъп до добра храна: практики и предизвикателства“, организирана от Фондация „Българска месна традиция“, която се проведе под патронажа на Министерството на земеделието и храните, по случай Международния ден на храната - 16 октомври, **главният секретар на Съюза по хранителна промишленост инж. Соня Бурзуджиева** бе удостоена с годишната награда „Достъп до добра храна - 2015“ за цялостен принос.

Наградата се връчва за „за цялостен научно-практически, производствен, организационен и обучителен принос повече от 40 години за развитието на добрата храна в България“

**Честито!**



## ОТНОВО КУРСОВЕ ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

В продължение на серията от курсове Съюзът по хранителна промишленост отново проведе през изминалия месец още две обучения във връзка с темата „Сензорен анализ на храни“. 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.



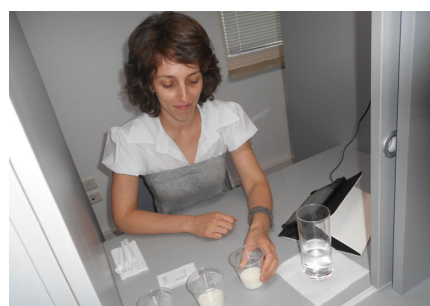
По желание на фирма „Елби Булгарикум“ организираме и проведехме двудневен научно - практически курс за специалистите от предприятието. Обучението се проведе на два модула – теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лекцията на проф. Йордан Гогов за основните понятия и термини, физиологичните основи на сензорното оценяване, основни правила и методи на сензорния анализ, общи изисквания и др.

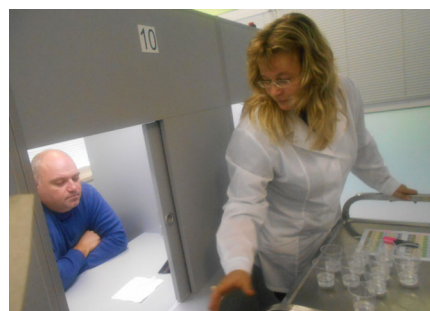
В края на м. септември проведехме Национален двудневен научно - практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“. На него присъстваха специалисти от следните браншове: безалкохолни напитки, добавки, хлебни изделия, салати и захарни изделия.

Разделени по групи участниците с внимание слушаха лекциите по теория на Сензорния анализ и практическата подготовка за упражненията на Доц. д-р инж. Веселина Терзиева и доц. д-р инж. Мария Кънева от УХТ гр. Пловдив. Практическите упражнения се проведеха в нова, модерна лаборатория по сензорен анализ в София. На участниците в курса бяха издадени сертификати. Благодарим на г-жа Величка Терзиева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.

**Съюзът по хранителна промишленост ще продължи про-**



**веждането на този вид обучение за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес. Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.**



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](mailto:troyahleb@abv.bg)  
 тел. за заявки: 0670/6 27 62  
 моб. тел..0884 851478



## Ануга - най-голямото и най-важното световно изложение на храни и напитки в Кьолн

*Над 7000 изложители от 108 държави – така изглеждаха сухите цифри от тазгодишното 33-то издание на най-голямото световно изложение на храни и напитки в Кьолн, провело се от 10 до 14 октомври.*

Любопитното и екзотичното обаче не могат да бъдат обхванати от статистиката, а на “Ануга” те са въпрос на чест.

Разпределени в няколко тематични сфери – деликатеси, органични храни, замразени и пресни стоки, месо, мляко, напитки и машини за обслужването на целия този бранш – 7063 фирми представиха постиженията си на площ от 284 000 квадратни метра (кьолнското панаирно градче е на пето място по площ в света). А акцентите: биопродукти, гурме и регионални специалитети, здравословни и функционални храни, кашер, халал, веганско и вегетариански, както и стоки, произведени на принципа “феър трейд” (т.нар. честна търговия).

С всяка година броят на българските фирми - участници в изложението расте (този път те бяха 69) и благодарение на съдействието от страна на Агенцията за насърчаване на малките и средните предприятия повечето от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забележими. Останалите пък предпочитиха да се представят самостоятелно – ако традиционно участват на “Ануга” и вече си имат кръг от заинтересовани потребители. Домакините от Кьолн и този път бяха предоставили на изложителите възможността да се представят по най-добрия начин – с перфектна организация, инфраструктура и логистика, а от изложителите следващия път ще се очакват следващи нови и нови оригинални решения, ако държат на своята марка и репутация.

За поредна година, партньорите на Съюз по хранителна промишленост от Германия, Фууд Процесинг Инициативе /FPI/ в лицето на изп. директор г-н Норберт Райхл, ни поканиха и бяха домакини по време на



### **БЪЛГАРСКИТЕ ИЗЛОЖИТЕЛИ:**

АВИС ЕООД, АГРО БИО СЕМЕНА ООД, АМЕРИКАН ПОПКОРН КЪМПАНИ ЕООД, АНОНА ТРЕЙД ЕООД, АСПАЗИЯ-92 ООД, АСТ ПОПКОРН ООД, БИО БЪЛГАРИЯ ООД, БИОСЕТ ООД, БУЛГАРКОНСЕРВ РУПИТЕ ООД, ВАКОМ МП ООД, ВИТАНЕА ООД, ГЕРАДА ООД, ДЕН И НОЩ ООД, ДЖЕМ И ДЖЕМ ООД, ДИАВЕНА ООД, ЕВРОЮНИКО ЕООД, ЗЕЛЕНА СТРАНДЖА ЕООД, КАРНО-БАТПЛОД АД, КАРОЛ ФЕРНАНДЕС МИЙТ ООД, КОНДОВ ЕКОПРОДУКЦИЯ ЕООД, ЛУКЕРИЯ ООД, МАРТИС 09 ООД, МЕЛБОН АД, МИД БИОТРЕЙД ЕООД, НОРДИКС ООД, ОБЕРОН Х ООД, ОЛИМЕКС ООД, ОЛИНЕЗА ООД, ПЕЛТИНА ЕООД, ПЛЕВЕН МЕС ООД, РАДУЛОВ ЕООД, РИВАЛ ИНВЕСТ ЕООД, СЕРЕНА ЕООД, СЛАДЪК ПЪТ ООД, ФИЛИПОПОЛИС-РК ООД, ФРУКТО СЛИВЕН АД, ЦИМА 99 ООД, ЩРОМ ЕООД



посещението ни на изложението Ануга 2015. Председателят на УС на СХП д-р Светла Чамова и гл.секретар инж. Соня Бургуджиева проведоха редица срещи с чужди производители на храни и напитки. Беше проведена среща с Председателя на FPI г-н Ван Бетерай, който даде висока оценка за дейността на СХП и обеща бъдеща подкрепа за всички инициативи, свързани с дейността на Съюза.

Вълнуващи и продължителни бяха разговорите с българските изложители на Ануга. Те споделиха мнение, че участието им в изложението е много успешно и ще продължат своето представяне и през следващите години. По време на изложението нашата делегация взе участие в 4-тата европейска халал конференция, в която като лектор участва и г-н Норберт Райхл.





## ПЪТУВАЩИ СЕМИНАРИ до остров Малта и остров Тасос

**В края на месец септември бе проведен национален петдневен пътуващ семинар до Кавала и остров Тасос на тема: Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните.**

Въпреки многобройните семинари на тази тема, голям брой участници слушаха с внимание лектора проф. Йордан Гогов за грешките при прилагане на Регламент 1169/2011 и определянето

на енергийната стойност на храните. Те изработиха с негова помощ етикети и изчисляваха енергийната стойност на продукти, които произвеждат.

Участниците - около 40 човека, намериха начин за една чудесна почивка на красивия, слънчев и вечно зелен о-в Тасос и едновременно с това обогатиха своите знания и опит с много специалисти в хранително-вкусовата промишленост от цялата страна!



**В средата на м. октомври по желание на голяма група от хора от хранителния бранш бе организирано и проведено пътуване до о-в Малта, страната на рицарите.**

След повече от половин година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, предложихме на участниците начин да отдъхнат и съберат нови сили с едно чудесно пътуване до о-в Малта, страната на рицарите.

На това пътуване те имаха възможност за нови запознанства в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, да споделят добри производствени практики между специалисти.

Малта е най-малката страна членка на ЕС. Тя се намира в Средиземно море и се състои от 3 обитаеми острова - Малта, Гозо и Комино.

Неповторими бяха впечатленията на участниците от вторият по големина остров от Малтийски-

ят архипелаг о. Гозо. Там те се потопиха в легендата за прекрасната нимфа Калипсо и посетиха обекти, представящи хранителната промишленост на острова – запознаха се с местни производства и образци на различни видове сирена, с които Гозо е известен, местни вина, мед, различни видове мармалади и сладка, даже и от Кактус.

Отново незабравими мигове на нови запознанства с колеги от цялата страна, обмена на бизнес – информация, споделяне на добри практики във фирмите и желанието за бизнес-партньорство и приятелство между тях.

**Съюзът по хранителна промишленост ще продължи да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост и през 2016 година. Не се колебайте да се запишете за участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!**





# П О К А Н А

## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ, УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

със съдействието на

Сдружение “Териториална организация на НТС с Дом на техниката Пловдив”  
Регионален научно-технически съюз по хранителна промишленост – гр. Пловдив  
и с подкрепата на списание “Хранително-вкусова промишленост”

о р г а н и з и р а т

## ОСМА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ „Иновации в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

3 декември 2015 г. в Дом на техниката, гр. Пловдив, ул. “Гладстон” № 1, Зала № 6, партер

### ПРОГРАМА

08.30 – 09.45 Регистрация

10.00 – 10.30 Откриване на конференцията, Приветствия от официалните лица

#### ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ:

- \* Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- \* Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер Стандартите за храни – възможност за гарантиране на качествени продукти на пазара
- \* Етикетването на храните и представяне на хранителната информация в светлината на новото европейско законодателство. Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните. Добавки в храните
- \* Опаковките на храните – най-новите изисквания
- \* Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- \* Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми

Лектори на конференцията ще бъдат водещи специалисти и експерти по съответните теми от научни институти, министерства, консултантски фирми, фирми от хранителния бранш и др.

12.30 – 13.30 Кафе-пауза със закуска

17.00 Закриване на конференцията

### УКАЗАНИЯ ЗА УЧАСТИЕ

1. Таксата за участие е **60** лв. без ДДС.

- \* За редовни членове на СХП, СИБ и регионалните съюзи таксата за участие е **50** лв. без ДДС
- \* Студенти и научни работници от ХВП не плащат такса за участие.

*В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи, закуска.*

2. Настаняване в хотел по желание – за резервации: хотел “България” - 032/ 63 35 99,  
х-л “Бел Вил” - 032/62 39 31, “Арт Хотел Дали” – 032/ 62 15 30

3. Заявката за участие се изпраща в срок до **27. 11. 2015** г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Таксите могат да се внасят и на място при регистрацията при предварителна уговорка. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)

Сумите се превежда по сметката на Съюз по хранителна промишленост  
„Юробанк България”, ФЦ София Окръг  
BIC код: **VPBIBGSF** IBAN: **BG 05VPBI 7942 1019 1562 01**



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ 

## ПОКАНА

ДЕСЕТДНЕВНО БИЗНЕС ПЪТУВАНЕ **САН ФРАНЦИСКО - ЛАС ВЕГАС - ЛОС АНДЖЕЛИС** (5 - 14 март 2016 г.) с посещение на две изложения за храни Night Club & Bar show, Лас Вегас и Natural Products Expo, Лос Анджелис

**Бъдете част от най-големите изложения за природни и биопродукти в Америка!**

**Night Club & Bar show:** Изложението е подходящо за хора, ангажирани с ресторанти, барове и нощни клубове, Ще бъдат представени най-новите постижения и иновации в хранително-вкусовата индустрия. **Повече информация на [www.ncbshow.com](http://www.ncbshow.com)**

**Natural Products Expo:** На това изложение ще бъдат представени тенденциите за производство на био храни, напитки и хранителни добавки. **Повече информация на [www.expowest.com](http://www.expowest.com)**

**ПРОГРАМА**

**1 ден:** Полет София - Сан Франциско. Трансфер и настаняване в хотел. Вечерна разходка по Юниън скуеър и Китайския квартал.

**2 ден:** Панорамна екскурзия на Сан Франциско с автобус и екскурзовод на български език: мостът Golden Gate Bridge, Fisherman's Wharf, China town, Алкатрас, the Civic Center, Twin Peaks и др. За желязците - вечеря на кораб с разходка из залива на Сан Франциско.

**3 ден:** Свободно време. Полет до Лас Вегас. Трансфер и настаняване в хотел в центъра на града. Вечерна разходка из Лас Вегас.

**4 ден:** Екскурзия в „Града на хазарта“ с автобус и екскурзовод на български. Разглеждане на най-големите хотели и казина. Възможност за посещение на шоу и нощен клуб.

**5 ден:** Посещение на изложението Night Club & Bar show в Лас Вегас.

**6 ден:** За желязците - Екскурзия до Гранд Каньон с автобус, хеликоптер или малък самолет. Възможност за посещение на концерт и нощен клуб.

**7 ден:** Полет до Лос Анджелис. Обзорна екскурзия на Лос Анджелис с автобус и екскурзовод на български език: Посещение на плажовете на Санта Моника и Венеция. В Холивуд ще посетим известната „Алея на славата“, Китайския театър Грауън и театъра Долби, където се връчват наградите „Оскар“. Разходка из улиците на Бевърли Хилс. Посещение на най-скупата търговска улица в света „Родео Драйв“. От там ще се отправим към Downtown - центъра с небостъргачите, където ще видим залата на Уолт Дисни, Операта, кметството, централната библиотека, Staples center, залата Nokia и музея Грами.

**8 ден:** Посещение на изложението „Natural Products Expo“ в Анахайм - Ориндж Каунти.

**9 ден:** Възможност за допълнителна екскурзия до Hollywood Universal Studios. Трансфер до летището за полет Лос Анджелис - София.

**10 ден:** Пристигане в София.

**ЦЕНИ:**

- Един човек в двойна стая - 2 520 \$.
- Доплащане за самостоятелна стая - 550 \$.
- Намаление за 3-ти възрастен в двойна стая - 140 \$.
- Намаление за деца до 12 г. в стая с двама възрастни - 180 \$.

**ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:**

- Самолетен билет София - Сан Франциско - Лос Анджелис - София с вкл. такси
- Самолетен билет Сан Франциско - Лас Вегас с вкл. летищни такси
- Самолетен билет Лас Вегас - Лос Анджелис с вкл. летищни такси
- Всички трансфери летище - хотел - летище
- Трансфери до изложението
- 2 нощувки в 4\* хотел в центъра Сан Франциско
- 4 нощувки в 4\* хотел в центъра на Лас Вегас
- 2 нощувки в 4\* хотел в центъра на Лос Анджелис
- Обзорни екскурзии на Сан Франциско и Лос Анджелис
- Обзорните екскурзии, посещения и вечерни разходки в Сан Франциско, Лос Анджелис и Лас Вегас
- Екскурзоводско обслужване на бълг. език.
- Медицинска застраховка с Асистанс на стойност 10 000 \$.

**ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:**

- такса - виза за САЩ на стойност 160 \$.
- Разходи от личен характер и допълнителни екскурзии и атракционни:
- Круиз до Алкатрас с посещение - \$ 30.00 /без трансфери/. До Fisherman's Wharf се стига с трамвай - билет \$ 2. Открити трамвайчета, които са туристическа атракция на Сан Франциско - билет \$ 5.
- Вечера на круизен кораб с музика и дансинг - \$ 135
- Входна такса за Universal Studios в Лос Анджелис - \$ 100.00 (без трансфери)
- Екскурзия до Гранд Каньон с автобус и обяд - \$ 129 + \$ 35 за Skywalk

**УСЛОВИЯ И СРОВОКВЕ ЗА ЗАПИСВАНЕ:**

• Заявка-договор, ксерокопие от задграничен паспорт и внесен депозит от 1260 \$ до 15.12.2015 г. на сметката на туроператора. При отказ на виза се връща пълния размер на депозита. Посолството на САЩ не възстановява внесената такса за виза.

• Останалата сума от 1 260 \$ се внася най-късно до 30.01.2016 г. на сметката на туроператора. От фирмата се издава фактура, като не се начислява ДДС.

**БАНКОВА СМЕТКА** на ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“ в лева: IBAN: BG 73 UNCR 96601025840617 Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSF, в долари: IBAN: BG 88 UNCR 70001520629656 Уни Кредит Булбанк.

Таксата трябва да се внесе в долари или в лева по курс продава на деня долар / лев на Уни Кредит Булбанк.

Сумите могат да се внесат и на място в офиса на СХП или чрез пощенски запис на адрес: София, 1000 ул. „Г.С.Раковски“ 108 офис 408 - Съюз по хранителна промишленост, Соня Бургуджиева. Тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

**Неустойки при отказ от пътуването:**

до 90 календарни дни преди датата на пътуването - без неустойки; от 90 до 45 календарни дни преди датата на пътуването -25% от общата сума; от 45 до 20 календарни дни преди датата на пътуването - 50% от общата сума; от 20 до 10 календарни дни преди датата на пътуването - 75% от общата сума; под 10 календарни дни преди датата на пътуването - 100% от общата сума

**НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ ЗА ИЗДАВАНЕ НА ВИЗА:**

- Паспорт с валидност минимум 6 месеца след датата на тръгване
- 2 бр. актуални снимки с размери 50 на 50 мм.; 1 бр. в цифров вид (на диск, по e-mail) и 1 бр. на хартия
- Банкова сметка
- Служебна бележка от месторабота
- Ако сте собственик или съдружник на ЕТ, АД, СД, ООД - фирмено решение и актуално състояние на фирмата
- Документи за недвижима собственост
- Брачно свидетелство
- Удостоверения за раждане на кандидата и на всички негови деца
- Програма, резервации и ваучери, които ще получите от туроператора

**Допълнителни указания:**

- При записването кандидатите за виза трябва да представят необходимата ни информация за попълването на формулярите!
  - Кандидатите трябва да се явят на предварително насрочената дата за интервю, носейки обработените от нас документи, програма и бележка за платена такса!
  - Не е необходимо документите да са нотариално заверени или преведени на английски език!
- Лицата, които имат валидна американска виза, представят паспорт и копие от визата при записване, без останалите документи.

**ЗАЯВКА- ДОГОВОР за участие в пътуване до АМЕРИКА 5-14.03.2016 г.**

Име, презиме и фамилия ..... ЕГН .....

Месторабота .....Бранш: .....

Адрес: .....

Тел. за контакт ..... моб. тел.: ..... e-mail .....

Данни за фактура: Фирма: .....

ИН ..... ИН по ЗДДС..... МОЛ: .....

Притежавам задграничен паспорт № ..... валиден до .....

Заявявам участие в пътуването, като **приемам обявените условия** и внасям ..... лв. такса, и лв..... за единична стая.

Дата: ..... Заявител /подпис/:





## П О К А Н А

## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



**Национален четиридневен пътуващ семинар на тема: „Актуални проблеми на българската хранително-вкусова индустрия“ с посещения на предприятия от хранителния бранш в Истанбул СОФИЯ - ИСТАНБУЛ - ОДРИН - СОФИЯ (10 - 13 декември 2015 г.)**

## Величието и разкоша на Истанбул



## ПРОГРАМА на ПЪТУВАНЕТО до ТУРЦИЯ

**10.12.2015:** Отпътуване от стадион В. Левски в 07:00 ч. Пристигане в Истанбул и настаняване в хотел в близост до историческия център. Свободно време за почивка. Пешеходна разходка до закрития пазар Капалъ чарши.

**11.12.2015:** Обзорна екскурзия на Истанбул с местен екскурзовод (вкл. в цената, посетенията обекти нямат входни такси): „Султан-Ахмед“, Хиподрума, Синята джамия, „Св. София“, „Топкапъ“ (без да се посещава). Преминаване в Азиатската част на града. Връщане към европейската част - Таксим, Златния рог, фотопауза на българската църква „в. Стефан“, посещение на Вселенската патриаршия. Връщане в хотела покрай древните стени на Константинопол. Откриване на семинарните занятия в хотела. По желание посещение на небостъргача „Сапфир“. Възможност за турска вечер в атрактивен ресторант с програма, вечеря и напитки.

**12.12.2015:** Възможност за пътуване из Босфора с корабче и беседа на бълг. език. Посещение на Египетския пазар. Свободно време или по желание - посещение на най-големия увеселителен парк в Турция - Vialand Park Istanbul.

**13.12. 2015:** Освобождение на хотела. Посещение на фабрика ТАЧ с възможност за покупки на луксозно спално бельо. Отпътуване за Одрин с кратка тур програма. Пристигане в София вечерта.

**Цел на семинара:** Запознаване с актуалните проблеми, свързани с членството на България в ЕС и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. Възможност да се запознаете с турски предприятия от ХВП, презентации от ваши колеги за начините на производство и контрол на безопасността и качеството.

На всеки участник ще бъде издаден **СЕРТИФИКАТ** за участие в семинара.

Използвайте този шанс и съчетавайки чудесната почивка в **неповторимия град Истанбул** и околностите, спечелете от знанията и опита на експертите!

## Цени:

- Един човек в двойна стая - 330 лв.
- Доплащане за единична стая - 80 лв.

## Пакетната цена включва:

- Транспорт с комфортен автобус;
- 3 нощувки със закуски в историческия център на Истанбул в хотел 3\*;
- Обиколка на Истанбул с местен екскурзовод
- Посещение на фабрика ТАЧ ;
- Кратка тур. програма в Одрин;
- Екскурзоводско обслужване;
- Мед. застраховка, пътни такси и паркинги;
- Гранични такси и патерини;
- Такса за участие в семинара и учебни материали;
- Издаване на сертификатите.

## Пакетната цена не включва:

- Разходка из Босфора с корабче: 18 евро.
- Посещение на Небостъргача Сапфир: 22 евро (трансфер и входна такса за 4 D кино)
- Турска вечер в ресторант с програма и напитки: 29 евро
- Посещение на Виаленд Истанбул - 34 евро (трансфер и входна такса )



## НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Валиден задграничен паспорт.
- Заявка-договор и ксерокопии от задграничен паспорт до 23.11.2015 г.

В случай на отказ от пътуването се удържат следните неустойки:

- по-малко от седем дни преди датата на пътуването - 100% от общата стойност.

Сумите се внасят до най-късно до 26.11.2015 г. на сметката на ДжиДжи Холидейс ЕООД.

IBAN : BG87UBBS80021029048315

BIC КОД: UBBS BGSF; ОББ АД гр. САНДАНСКИ

От фирмата се издава фактура без ДДС. Сумите

могат да се внесат и в брой в офиса на СХП

или да се изпратят с пощенски запис на адрес

София, 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

## ЗАЯВКА-ДОГОВОР за участие в пътуващ семинар в Турция, Истанбул: 10-13.12.2015 г.

Име, презиме и фамилия ..... ЕГН .....

Месторабота .....Бранш: .....

Адрес: .....

Тел. за контакт ..... факс ..... e-mail .....

Данни за фактура: Фирма: .....

ИН ..... ИН по ЗДДС..... МОЛ: .....

Притежавам задграничен паспорт № ..... валиден до .....

Заявявам участие в пътуването, като приемам обявените условия и внасям ..... лв. такса, и лв..... за единична стая.

Дата: ..... Заявител /подпис/:

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.

