

ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

Отново, в края на м. ноември, честваме традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България! Отново зала "Европа" на Парк-хотел "Москва" се оказа тясна за желаещите над 300 човека да присъстват на форума!

Празникът бе съпроводен и от поредната Шестнадесета научно-практическа конференция с международно участие на тема „Бъдещето на храната“.

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Професионално обучение,
проведено от СХП **12**

Шестдневно пътуване до
светите земи в Израел и
Йордания **13**

Съюзът по хранителна
промишленост
организира шестдневно
бизнес-пътуване в Дубай
и Абу Даби **16**



Фирми, представени в броя



на стр. **3**



на стр. **4**



на стр. **5**



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **7**



на стр. **10**



на стр. **10**



на стр. **11**

ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 1

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум.

Официални гости на Празника бяха: зам.-министъра на земеделието, храните и горите доц. д-р Янко Иванов, зам.-председателя на ФНТС инж. Лилия Смедарчина. Между официалните гости бяха и изпълнителните директори на всички браншови организации от хранителната индустрия, председателят на НТС - гр.Пловдив и много други.



Празникът бе открит от председателя на УС на Съюз по хранителна промишленост д-р Светла Чамова. С топли думи тя приветства многобройните участници в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България. Словото ѝ започна с думите:

„Хранителната и питейна индустрия е най-големият производствен сектор в ЕС по отношение на оборот, добавената стойност и работни места - над 1 трилион евро оборот; 4,6 милиона директни работни места и осигурявани поне 1.5 милиарда хранения всеки ден. Носители на едни от най-значимите традиции в нашето общество, храните и напитките ежедневно носят радост на милиони потребители, и индустрията, част от която сме и ние, заслужено се гордее с ролята си в една от най-големите успешни истории на Европа.

ХВП е традиционно силно развит отрасъл със значително място в икономиката и експорта на страната. Данните сочат, че през последните години ХВП се развива с по-висок темп в сравнение с останалите индустриални отрасли. Създадената добавена стойност за периода 2007-2017 формира над 60% ръст, а делът ѝ в общата добавена стойност на индустрията се запазва висок – почти 11%. Значима и също така нарастваща е поддържаната заетост - над 18% от общоиндустриалната. ХВП заема висок относителен дял в общата промишлена продукция (средно 14-16%), а в преработвателната (18-20%). Доказателство за способността си да се адаптира в предизвикателни времена, се съдържат и в оценките от експертните анализи, показващи, че след членството в ЕС ХВП се развива по-стабилното и динамично от останалите индустриални отрасли в страната



Изминалите години много ясно показаха решаваща роля на институциите и ефекта на решенията в политическото и законодателното развитие с пряко влияние върху всички ключови въпроси, засягащи хранителна и питейна индустрия. По редица от важните за нас теми – ключови законодателни досиета и въпроси с пряко или косвено влияние върху развитието на индустрията, работихме успешно с институциите. Предстоят още много решения с ключова роля за стабилността и просперитета на индустрията за години напред. Това е важна отговорност, която ще изисква положителна ангажираност от всички заинтересовани страни.

За да продължим да се разрастваме, иновираме и създаваме нови работни места, се нуждаем от подходящата бизнес среда, в която да работим. Успехът ще продължи само когато напредваме заедно.

Именно с цел да способства за продължаващ добре структуриран и ефективен диалог с институциите, УС на СХП реши да създаде стратегическа рамка, която да очертае основните политически приоритети на индустрията в краткосрочен и средносрочен план.

Тази рамка стъпва на три основни стълба: **ЗАСИЛЕН РАТЕЖ, УДОВЛЕТВОРЯВАНЕ НУЖДИТЕ НА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ И НАРАСТВАЩА УСТОЙЧИВОСТ**

Вярваме, че днешните дискусии, както и предложенията, които ще очакваме да постъпят до края на годината от страна на браншовите организации и компаниите в сектора, на представителите на научните среди и ключовите ни партньори по веригата на формиране на добавена стойност, ще ни помогнат още в началото на 2020 г. да заявим пред институциите своята визия и очаквания в по-голяма изчерпателност.

Отново искам да Ви честитя празника на Хранителната индустрия в България!

на стр. **3**

ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 2

Нека през 2020 година да се храним балансирано, според собствените ни предпочитания и с удоволствие от добрата храна!

ЧЕСТИТ ПРАЗНИК, КОЛЕГИ И ПРИЯТЕЛИ!



След това д-р Светла Чамова даде думата на зам.-министъра на земеделието, храните и горите доц. д-р Янко Иванов. Той поздрави участниците в конференцията от свое име и от името на

министъра на земеделието, храните и горите Десислава Танева.

След това д-р Чамова даде думата на инж. Лилия Смедарчина - зам.-председател на ФНТС за приветствие и връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални членове на СХП.

Във връзка с честването на Деня на ХВП бяха раздадени следните награди:

Със златна значка на ФНТС

1. Инж. Магдалена Денчева
2. Инж. Здравка Стилова
3. Инж. Маргарита Братанова
4. Инж. Марияна Юнгарева
5. Инж. Румен Велинов

Със златен медал „Инж. Михаил Момчилов“

1. Д-р Светла Владимирова Чамова
2. Инж. Борка Методиева Божилова
3. Михаил Велков

Със златен медал „Проф. д-р Асен Златаров“

1. Доц. Минчо Доков
2. Проф. Йордан Гогов

Със звание „Почетен член на ФНТС“

1. Инж. Соня Митева Бургуджиева

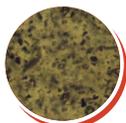
на стр. **4**

Примолио Верде зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване. Устойчива на високи температури. Чрез кремобразната си консистенция се запеля за месотои го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- вкус на зехтин, на чесън и мащерка
- за стекове, печено месо на късове, риба и морски дарове



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



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



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 3

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост зам.-министър Янко Иванов връчи наградите от станалия вече традиционен - XII национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2019 г." Той поздрави представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожела да продължат успешно развитието на хранителната индустрия в България.

Участниците в конкурса и тази година бяха с рекорден брой - 32.

Този конкурс няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория, пред медии и



преса, на Деня на ХВП, своите най-нови продукти и технологии в областта на хранителната индустрия.

Ето и отличените в конкурса с диплом за нов фирмен продукт в категория краен продукт:

1. **Домашна серия сурово-сушени колбаси: домашна луканка, домашна луканка кълцаница, домашен биволски суджук, домашен дивечов суджук, домашен луканков салам**
"БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ" АД, гр. София
Краен продукт
2. **Домашна едросмяна луканка**
"БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ" АД, гр. София
Краен продукт
3. **Суджук „Clean Label“**
"Бурденис 379" ЕООД, гр. Свиленград
Краен продукт
4. **Луканка „Clean Label“**
"Бурденис 379" ЕООД, гр. Свиленград
Краен продукт
5. **Серия месни продукти: Луканкови пръчици и ловджийски наденички**
"Джиев - К" ЕООД, гр. Костинброд
Краен продукт
6. **Сух шпек „Баланс“, траен, варено-пушен**
„Мес - Ко“ ЕООД, гр. Петрич
Краен продукт
7. **Пуешки колбас „Баланс“, траен, варено-пушен**
„Мес - Ко“ ЕООД, гр. Петрич
Краен продукт

на стр. 5

**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



ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 4

8. Серия месни био продукти: стерилизиран био телешки ребърца, био телешки бахур

ЕТ „Благовеста Василюева“, с. Горно поле
Краен продукт

9. Серия сосове за месо „Дерони“

“ДЕРОНИ” ООД, гр. Хасково
Краен продукт

10. Староселски айвар „Дерони“ без добавена захар

“ДЕРОНИ” ООД, гр. Хасково
Краен продукт

11. Серия Пиперица „Дерони“- зелена, червена и лютива.

“ДЕРОНИ” ООД, гр. Хасково
Краен продукт

12. Серия Био: Шипков нектар и шипков мармалад.

“Фермерски пазаръ” ЕООД, гр. Пловдив
Краен продукт

13. Био гъби Шиитаке – отглеждани на дъбови трупи, пресни и сухи. Консервирани – с чесън, бланширани и с годжи-бери

„Био Уей“ ООД, гр. Карлово
Краен продукт

14. Серия дехидратиран плод и зеленчуков чипс

“Сър Найс” ООД, гр. София
Краен продукт

15. Серия хранителни добавки: арония на прах и ябълкови фибри.

“Благополучие” СД, гр. Павликени
Краен продукт

16. Серия “Тракеия” хранителни добавки, гранулирани, водоразтворими:

Баланс Стрес, Баланс телесна маса, Баланс дишателна система, Баланс храносмилателна система, Имунитет, Костно-ставна система
“Тракеия” ЕООД, гр. София
Краен продукт

на стр. 6

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

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



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

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



Съюз по хранителна
промишленост



ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 5

17. Серия био вина „REALITY”: Арония и Мавруд; Череша и Мерло

„Винарна Добрич” ООД, гр. Варна
Краен продукт

18. Крем сирене „Lacteous“ с млечно-кисела закваска

„ВЪЛЧЕВ” ООД, гр. Асеновград
Краен продукт

19. Гюбек - егрек

„Лаф - Велизаров и сие” СД, гр.Белоградчик
Краен продукт

20. Био млечни продукти: козе сирене и козе кашкавал, зрял в червено вино

„ЗП Тодор Кадиев”, с. Искра
Краен продукт

21. Серия млечни продукти: овче сирене, овчи кашкавал с гъби Шиитаке, брънза сирене

СД „Златно руно”, с. Брестник
Краен продукт

22. Хлебче с брашно от нахут и слънчоглед, 350 г
„ЕЛИАЗ” ООД, гр. София
Краен продукт

23. Суха смес за содена питка

„ВАС“ ЕООД, гр. Габрово
Краен продукт

24. Серия фразели от брашно смляно на каменна мелница и суха пшенична закваска: с маслини и с пармезан

„БИЛЛА България” ЕООД, гр. София
Краен продукт

25. Безглутенов микс с Псилиум за производство на хляб

„Техра“ ЕООД, гр. София
Краен продукт

26. Серия хлябове: без глутен и хляб без глутен с моркови и семена; Хлябове с квас: неаполитански хляб и хляб с маслини и риган

„Дон Батон” ООД, гр. Пловдив
Краен продукт

на стр. **7**

Малка част от наградените



ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 6

27. Хляб „Сладко вдъхновение“ .

„Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД,
гр. Троян
Краен продукт

28. Шоколадови бонбони с лешников тахан „Bellissima”

„Дюсена“ ООД, гр. Димитровград
Краен продукт

29. Серия био десертен диск „Rawndi”: с какао и боровинки, с ябълка и канела, с какао и кокос, с ябълка и ягоди.

„ЮНИЙК ФУУДС“ ЕООД, гр. София
Краен продукт

30. Серия био бар „Candi town”: кокосов със заливка от черен шоколад, кокосов с ягоди и

заливка от черен шоколад, със зелен чай със заливка от черен шоколад, фъстъчен със заливка от черен шоколад.

„ЮНИЙК ФУУДС“ ЕООД, гр. София
Краен продукт

31. Серия био овесен десерт: с шоколад и ягоди, с шоколад и кокос, с шоколад и ябълка, с шоколад и боровинка, с шоколад и банан, с шоколад и сливи, с шоколад и череша, с шоколад и пълнеж от крем какао.

„ЮНИЙК ФУУДС“ ЕООД, гр. София
Краен продукт

32. Серия бисквити с лимец: натурални - веган и с парченца шоколад и канела.

„Елена - 95“ ЕООД, гр. Пловдив
Краен продукт

на стр. **8**

РВС - СОФИЯ

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



РВС - РУСЕ

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

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиген до 22.03.2020 г.

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив
ул. „Васил Левски“ 214
тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

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

ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 7

Поздравителни адреси за празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина!

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по този грандиозен начин! Ето част от техните имена:

БЕЛЛА – България, РВС-Русе-София-Пловдив, Максим-Деница ЕООД „ТЮФ Рейнланд България“ ЕООД, „Елиаз-Добреви и сие“, Дерони ООД, Хлебопроизводство и сладкарство – ЕООД, Дюсена ООД, FPI, ИЛ“Алименти - Омнилаб”, Ивтони Шопов ЕООД, ИЛ „АЛМИ ТЕСТ”, Кока Кола - ССНВС – България, Милмекс ООД, БИЛЛА-България, Мултизим, Благополучие Яневи и Сие, Нигал 7 ЕООД, Юнийк –фууд ЕООД и други фирми и организации.

През изминалата година много хора, фирми, организации и ведомства не пестяха сили, знания и опит, за да се развива дейността на СХП и този така важен за българската икономика отрасъл – хранителна индустрия.

На най-дейните съмишленици и партньори на Съюза бяха връчени благодарствени грамоти и плакети от д-р Светла Чамова.



Празникът продължи с провеждането на **Шестнадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема „Бъдещето на храната“**. Настоящото и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България. Тази година темите на конференцията бяха разделени на четири основни модула.

Пленарна сесия А:

Модератор – проф. Йордан Гогов

Новостите за 2020 година-регламентиращи изисквания

- Новости в нормативната уредба в областта на храните – от Европа към България - д-р Димитър Димитров - Дирекция „Политики по агрохранителната верига“, МЗХГ

Пленарна сесия В:

Модератор – проф. Йордан Гогов

Разработване на нови продукти и иновации

- Дигиталната трансформация - тенденции в обработката на храни - Норберт Райхл, изп. директор на FPI – Германия
- Развитие на иновационния и на инвестиционния пазар за хранително-вкусовата промишленост в България - проф. д-р Б. Хаджиев, Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив
- Новата генерация вериги с добавена стойност за силна биоикономика - колектив: Ивайло Минчев, Илиана Милкова, Йорданка Алексиева, Валентина Алексиева, Томина Томова, Иво Финков, Ивайло Минчев - Университет по хранителни технологии
- Храни 2030 и принципите за устойчивост - колектив: Иво Финков, Йорданка Алексиева, Томина Томова, Илиана Милкова, Ивайло Минчев, Валентина Алексиева, Иво Финков - Университет по хранителни технологии
- Цифровата трансформация на хранително-вкусовата промишленост - Светлана Боянова, Институт за агростратегии и иновации
- Иновативни решения, предлагани от фирма ТЕХРА, при производството на безглутенови продукти - инж. Симона Драганова – нутриционист и химик в ТЕХРА ЕООД

на стр. **9**

ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 8

- Иновативната технология за обработка на храни и напитки под високо налягане - доц. Веселин Киров, Факултет по ветеринарна медицина, Лесотехнически университет

Пленарна сесия С:

Модератор – Надежда Василева

Качество и безопасност на храните

- Контрол на замърсяването в процесите на производство на храни и напитки - трябва ли повече мониторинг? - доц. Росица Еникова
- Експресни методи за контрол на храни и напитки - Митко Щерев, "Биоком Трендафилов" ЕООД
- БИЛЛА Градини и програмата за намаляване на пестицидите - Стоян Тачев, БИЛЛА България
- Стъпка в бъдещето - Ростислава Павлова, Пура-тос България АД
- Замърсяване с чужди тела и защита на млечните продукти - д-р Силвия Сертова-Щинова, отговорник качество – ОМК - гр. Пловдив
- Предизвикателството по внедряване на система за безопасност на храните по ISO 22000:2018 - Надежда Василева



Пленарна сесия D:

Модератор – инж. Жана Величкова

Бъдещето на храните

- Криотехнологиите - технологии на бъдещето - проф. д-р Илиана Начева, директор „Институт по криобиология и хранителни технологии“
- Виж бъдещето - д-р Светла Чамова и д-р Дилияна Попова, АМБ
- За “мазнините” като неотменна част от ежедневното меню - инж. Янко Янев, фирма “Благополучие”, Павликени
- Възможност за определяне на диоксини в храни – опита на ИЛ “Алименти-Омнилаб” - Диана Георгиева, Лабораторно-консултативен център за превенция и обучение по безопасност на храните “Алименти”, село Царацово, Пловдив
- Национална кампания „Достъп до добра храна“, инж. Живка Георгиева, фондация „Българска месна традиция“ и Диана Банчева, Граждански институт.

на стр. 10



ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 9

До края на Конференцията участниците активно участваха и слушаха изключително интересните, актуални и важни за хранителния бранш теми и проблеми.

Накрая всички си пожелаха да се организират по-често форуми на това ниво, за да могат фирми и специалисти от хранителния бранш да се информират навреме за новите законодателства и технологии в бранша и да обменят опит помежду си.

В последния, 4 брой, 2019 г. на списание "ХРАНАТА на 21 век" бяха поместени част от презентациите на лекторите. Останалите ще бъдат публикувани в следващите броеве на списанието и в ел. бюлетин на СХП.

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел "Москва". Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните из-

пълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Дълго ще се говори за този празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промишленост вече половин век!

Поклон и благодарност към всички вас!!!



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

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ
АЛМИ ТЕСТ
ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР
АЛМИ ТЕСТ



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

Още кадри от форума на СХП

на стр. 11



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост



Празникът през погледа на фотообектива





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и в края на годината продължава да провежда курсове за професионална квалификация на основание притежаваната ЛИЦЕНЗИЯ № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО

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

Именно получаването на тази лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.

В средата на м. ноември завърши поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“. Отново с голям интерес участниците в курса, над 15



човека, слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели и участваха в практическите упражнения.

Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

През месец декември предстои курс за професионална квалификация по специалността „Производство на мляко и млечни продукти“.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, обърнете се към нас:

*Център за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост
тел.02 / 987 47 44*

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:	
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти):	
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	- 5,6 см	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	- 8,8 см	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	- 11,8 см	
Лого на първа страница, което препраща към рекламата		+ 10 лв.	
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“		- 50% от тарифата за реклама	
Фиксирано място		+ 10%	
ОТСТЪПКИ		Височина (по желание) - максимум - 24 см	
За членове на СХП	10%	За контакти: София 1000	
При авансово плащане за 1 г.	20%	ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408	
При авансово плащане за 6 м.	10%	тел./факс: 02/ 987 47 44	
При авансово плащане за 3 м.	5%	e-mail: ufi_sb@abv.bg	

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

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
ТРОЯН
Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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





Шестдневно пътуване до светите земи в Израел и Йордания

През месец септември 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира забележително шестдневно туристическо пътуване до най-известните библейски и исторически места в Израел и Йордания. Впечатленията си от това неповторимо посещение на светите земи представя проф. д-р Йордан Гогов

В ранната септемврийска утрин туристическата група се събра на летище – София в трепетно очакване за едно вълнуващо преживяване с непознатата за мнозина древна библейска история на света. Полетът от София до Тел Авив продължава около 2,30 часа. Градът ни посреща с много слънце и топлина. Особена заслуга за приятното посрещане има и местният гид, който се оказва, че познава добре България и българите. Със своя колоритен език и непринудено поведение той поддържаше доброто настроение на групата в Израел. Съгласно програмата се информираме за географията, климата и историята на израелската държава. Тази малка страна е разположена на източния бряг на Средиземно море между Ливан, Сирия, Йордания и Египет с територия около 22,000 кв.км и излаз на три морета – Средиземно, Червено и Мъртво море. Местоположението на Израел обхваща различни географски области – пустини и планини, крайбрежни равнини и Йорданската рифтова долина. Населението на Израел е около 8,886,000 жители и се състои главно от евреи и няколко основни малцинства – израелски араби (мюсюлмани), християни и друзи. В страната живеят и 50 000 български евреи.

По време на панорамната обиколка на Тел Авив се запознаваме с неговите забележителности – площади, булеварди, сгради и техническия университет „Технион“. Градът е втори по големина с население 1,284,000 жители и се разглежда все още като столица на Израел вместо Йерусалим. Неговата съвременна архитектура наподобява тази в Южна Европа с много паркова зеленина и красиво морско крайбрежие. В Тел Авив се включва и Яфо – един от



най-старите градове и важно пристанище в Близкия изток. Яфо е разположен на възвишение, от което се открива прекрасна гледка към средиземноморския бряг и залива с плажовете на Тел Авив. След кратка разходка край старото пристанище се отправяме към град Хайфа, който е на един час път от Тел Авив. По пътя спираме за да разгледаме библейските градове Нетания и Кесария. Пред нас е старинния град Кесария, построен от Ирод Велики върху останките на финикийско пристанище. От създаването си Кесария е била седалище на римския управител в Юдея. Особено впечатлителни са крепостните стени, акведукта и античния амфитеатър.

Следобед пристигаме в Хайфа. Градът е разположен амфитеатрално на три тераси с уникална гледка към Средиземно море. Хайфа се отличава със своите чисти улици и оригинална инфраструктура. Тук се намира и най-голямото пристанище на Израел. Историята на града е свързана с планината Кармел, ордена на кармелитите и образа на старозаветния пророк Св. Илия известен с битките си срещу злото. Гордостта на Хайфа са Бахайските градини, обявени от ЮНЕСКО за световно културно наследство. Тук се намира и световния център на бахайската вяра. Разглеждаме от високо с небивал интерес тези разкошни стъпаловидни градини, разположени на 19 тераси върху склона на свещената планина Кармел. Надолу погледът ни се спира върху пристанището, разположено в красивия залив със синьозелени морски води. Една великолепна и неописуема гледка!



на стр. 14





Шестдневно пътуване до светите земи в Израел и Йордания

от стр. 13

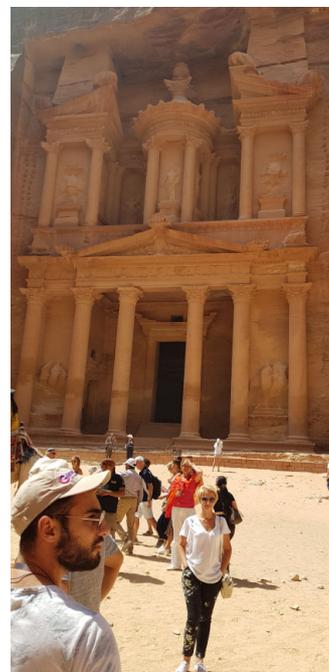
Уморени и зашеметени от видяното през първия ден се настаняваме в хотела за кратка почивка.

На следващия ден тръгваме рано към Назарет. Спираме до извора близо до дома на Дева Мария, където Архангел Гавраил се явява за да ѝ съобщи, че ще роди син Господен. В Назарет е преминала значителна част от живота на Светото семейство и детството на Исус Христос. Посещаваме църквата „Св. Благовещение“, изградена върху руините на стара византийска църква. Дворните стени на църквата са украсени с красиви мозаечни икони, дарени от католици в целия свят. Тук, близо до входа, откриваме и българската икона на „Св. Богородица – врата Небесна“, представена във византийски стил.

Напускаме града и продължаваме към границата с Йордания. Там ни посреща йорданският гид, който е учил в България. Той ни разказва накратко историята на Йордания. Това е държава с площ около 89,000 кв км. и с население от 5,630,000 жители. Населението е арабско, но има и малки общности от черкези, кюрди и арменци. По-голяма част от територията на Йордания е заета от пустини. Климатът е сух, субтропичен. Валежите са рядкост и предимно в западната част на страната.

Първата ни спирка по пътя за столицата Аман е планината Небо, една от най-посещаваните в Йор-

дания. Планината е величествена и покрита от каменисти жълтокафяви сипеи, на места с оскъдна ниска растителност. Пътят се вие като змия към върха. Там е и мястото, на което според преданието се и изкачил Мойсей за да види за първи път обетованата земя. Според библейските текстове това е особено и свято място за евреи, християни и мюсюлмани. Мойсей умира и е погребан в планината Небо. На върха са открити руини от манастирска църква със запазени красиви мозайки. В ясно време от тук може да се видят очертанията на Йерихон и Йерусалим. Пътят ни продължава към град Мадаба известен с няколко християнски църкви. Посещаваме гръцката православна църква „Св. Георги“ със своята забележителна подова мозайка изобразяваща цветна карта на Светите земи от византийската епоха. Посещаваме и работилниците за ръчно мозаечно изкуство. Пристигаме в Аман в късния следобед. Следва панорамна обиколка на града и разглеждане на Цитаделата с храмът на Херкулес, дворецът „Умаяд“ и Археологическия музей. Аман е известен още като белият град изграден от бели и розови камъни върху 19 хълма наречани „джабали. На сутринта тръгваме към каменният град Петра – крепостта на набатейците и едно от Седемте нови чудеса на Света. Градът е разположен в естествено укрепена планинска долина известна като „Долината на Мойсей“. До него се стига чрез тесен проход с надвиснали розово-червени скали и изсечени в тях каменни фигури. По пътя са разположени уникални фасади, украсени с богати и стилни орнаменти, скални жилища, храмове, гробници, амфитеатър, триумфална арка и съкровищница с римски колони. Навсякъде цари божествена тишина изпълнена с одухотвореност и величие. Впечатлението е зашеметяващо. Какво неопишуемо чудо – творение на природата и човешкият гений.



на стр. 15



Шестдневно пътуване до светите земи в Израел и Йордания

от стр. 14

Изпълнени с радост и задоволство от невероятните преживявания в Петра тръгваме по пътя към замъка на кръстоносците Монреал - „Кралския хълм“ построен от тамплиерите през 1116 г. След кратка спирка за панорамни снимки продължаваме към следващото сътворение на природата – Мъртво море. Пристигаме вечер и се настаняваме в хотела. На другата сутрин групата с нетърпение се отправя към пясъчния бряг на Мъртво море, което е на 420 м под морското ниво и най-ниската точка на земята. Поради много високото си съдържание на сол и минерални вещества Мъртво море е лишено от живот. От друга страна това море е прекрасно място за СПА и лечебни процедури с кал и минерали за посетители от целия свят. Освежени от солените води на Мъртво море продължаваме обратно към Израел.

Преминаваме границата и се насочваме към библейския град Йерихон с известната смокиня на Закхей. След кратка почивка се отправяме към Витлеем – родното място на Исус Христос. Разглеждаме най-голямата забележителност на града – базиликата „Рождество Христово“, построена през IV век от император Константин Велики в чест на това събитие. Във Витлеем е роден и Давид – вторият цар на Израел. Днес Давидовият град е разположен в палестинската автономия на 10 км от Йерусалим. Последният ден от пътуването е посветен на Йерусалим. Програмата включва първо панорамна обиколка на новия град с Елеонския хълм и Маслиновата планина, Парламента и министертвата.

В пешеходната обиколка на стария град разглеждаме Гетсиманската градина - едно от култовите места в града, свързано със страданията на Исус Хри-



тос. На това място сега има базилика и осем стари маслинови дървета на повече от 2000 години.

Продължаваме към Виа Долороса – тясна неравна улица, по която е минал с Кръста си Исус Христос към мястото на неговото разпятие – Голгота. По пътя са обозначени с табели местата, където осъденият е спирал за почивка. С голямо нетърпение се придвижваме към храмовият комплекс Божи гроб – най-святото място за християнския свят, където Спасителят е разпнат, погребан и възкръснал. Навсякъде е пълно с поклонници и богомолци, които търпеливо чакат своя ред, за да запалят свещи и да се докоснат до божествената благодат на Гроба Господен. Тази невероятна сила, която блика от всеки ъгъл на храма не може да се опише с думи, тя трябва да се усети на място от всеки християнин. След поклонението на Божи гроб отиваме към църквата „Успение Богородично“ и хълма Сион (Давидовият град), където се намира гробът на Цар Давид и стаята на Тайната вечеря. Накрая се отправяме към Стената на плача, останала от Йерусалимския (Соломоновия) храм, която евреите често посещават тъгуващи за неговото разрушаване.

Неусетно времето отлита и пътешествието ни е към своя край. Благодарим на организаторите за интересната програма, която оставя траен спомен от величествената библейска история на Светите земи, споделените впечатления и приятни моменти сред членовете на групата. Нека си пожелаем за бъдеще повече такива срещи и пътувания по нови и интересни дестинации.





П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост организира шестдневно бизнес-пътуване в

Дубай и Абу Даби

12 - 17 февруари 2020

с ПОСЕЩЕНИЕ НА ИЗЛОЖЕНИЕТО за храни в Дубай Gulfood Exhibition 2020

ДУБАЙ – ЗЛАТЕН БЛЯСЪК И ПУСТИННО ОЧАРОВАНИЕ

Пътуване със самолет - директен полет

СХП организира това посещение, за да могат производителите на хранителни продукти да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб на единственото по рода си изложение в Близкия изток. Gulfood е международно изложение с ключово значение за хранително-вкусовия сектор, хотелиерите и собствениците на заведения от цял свят. Храни и напитки, уникални кулинарни изкушения, подправки, добавки, оцветители и консерванти – това са само малка част от нещата, които представят изложителите (около 5 000). Посещението е съчетано и с богата туристическа програма в Дубай и Абу Даби.

Дубай е едно от седемте емирства, съставляващи Обединените арабски емирства. Предлага на своите посетители цялогодично слънцегреене и пет-звезден лукс плюс възможност за уникален допир с арабската култура.

Подарете си една приятна и заслужена почивка в началото на годината в уникалните градове Абу Даби и Дубай!



1 ден: Полет за Дубай в 14:10 ч. Наставяване в хотел.

2 ден: Трансфер до Dubai World Center. Посещение на изложение за ХВП. За останалите-свободно време. Трансфер до хотела.

3 ден: Целодневна туристическа обиколка на Дубай с включено посещение на Рамката „Dubai Frame“, ски пистата, най-новото място на Палмата - „The Pointe“.

Транспортът е с климатизиран автобус, но има и кратка пешеходна част, продължителност около 8-9 часа. Вечерта от 19:00 ч. допълнителна екскурзия - Бурж Кхалифа и Дубай Мол. Цена - 55 EUR (деца до 12 г. - 45 EUR)

4 ден: Свободно време за плаж и развлечения или избор на допълнителна екскурзия - Абу Даби с включено посещение на Президентския дворец „Qasr Al Watayn“. Цена - 65 EUR (деца до 12 г. - 55 EUR) Още на влизане в града ще посетите о-в Яс и фирмените магазини на парк Ferrari World. Кратко свободно време за разходка в Яс Мол. Шопинг в Марина Мол Абу Даби. Ще разгледате и хотел Емйрейтс Палас отвън. Следобед ще посетим Президентския дворец. На връщане към Дубай

ще останете поразени от великолепието на бялата джамия „Шейх Зайед“
Допълнителна екскурзия - Круиз и вечеря на традиционната арабска лодка Доу. Цена - 65 EUR (деца до 12 г. - 55 EUR)

5 ден: Свободно време. Допълнителни екскурзии - откритите пазари на Изтока с обяд в местен ресторант (40 EUR, деца до 12 г. - 35 EUR) Следобед - жип сафари в пустинята (60 EUR, деца до 12 г. - 45 EUR)

6 ден: Полет до София в 09:40 ч. Пристигане на летището в София в 13:25 ч.

УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

Заявка-договор, ксерокопие от задграничен паспорт и внесен депозит от 650 лв. до 12.12.2019 г. на сметката на туроператора. Останалата сума (648 лв) - най-късно до 16.01.2019 г. Издава се фактура без ДДС. Сумите за депозита могат да се внесат и на място в офиса на СХП: София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, офис 408, СХП - Соня Митева Бургуджиева до 12.12.2019 г.

БАНКОВА СМЕТКА: Елфи Турс ЕООД

Уникредит Булбанк в лева:
BG16UNCR76301077626690
BIC: UNCRBGSS

Цена за един човек в двойна стая – 664 евро (1298 лева)
Доплащане за самостоятелна стая – 208 евро (407 лв.)
Дете до 11 г. в стая с двама възрастни - 916 лв.

Пакетната цена включва:

- Самолетни билети с летищни такси
- Трансфери летище - хотел - летище
- Чекиран багаж - 20 кг. и салонен - до 7 кг.
- 5 нощувки със закуски в избрания хотел.
- Целодневна обзорна екскурзия на Дубай с екскурзовод на български
- Всекидневен транспорт от хотела до плажа
- Трансфер до изложението и обратно
- Медицинска застраховка „Помощ при пътуване в чужбина“ с покритие 10 000 евро към ЗД Армеец
- Представител от България по време на целия престой в Дубай
- Обслужване на български език

Пакетната цена не включва:

- Такса „Туристически Дирхам“ в Дубай. (10 дирхама (около 5 лева)
- Допълнителните екскурзии и атракционни - заявяват се и се заплащат се в България. Информация за тях - при записване.
- Застраховка „Отмяна от пътуване“

Билетин
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.

