

## ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС



Общото събрание на СХП се проведе на 09.06. (четвъртък) 2022 г. от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет. 2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2021 г. и годишния финансов отчет.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2021 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2022 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2022 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2022 г.

По първа точка от дневния ред, водещия на Събранието инж. Стефан Глухарев, даде думата на председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова.

Преди това думата за приветствие бе дадена на инж. Марин Антонов, главен секретар на ФНТС.

Инж. Антонов сърдечно поздрави участниците в Общото събрание и изтъкна, че Съюзът по хранителна промишленост е един от водещите Съюзи във Федерацията относно своята активна дейност. Той пожела още по-големи бъдещи успехи за Съюза и много здраве и благо-

на стр. **2**

Фирми,  
представени  
в броя



на стр. **6**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



При огромен интерес наскоро премина Четиринадесетият национален бизнес форум „Стъпка по стъпка по пътя „От фермата до трапезата“

**7**

Съюзът по хранителна промишленост продължи провеждането на курсове за професионално обучение по различни специалности и през юни

**12**

Предстои курс за вътрешни одитори на НАССР система. Етикетирание, определяне енергийната стойност на храните

**14**

През септември ще се проведе четиридневен пътуващ семинар в Кападокия

**15**

Включете се в бизнес - пътуване с посещения на предприятия от хранителния бранш до Валенсия

**16**

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 1

денствие на членовете на СХП. Бе прочетен и Поздравителен адрес от колегите от НТС - Пловдив.

В своята презентация д-р Чамова направи подробен анализ на дейността на Съюза през миналата година.

В отчетния период усилията на УС на СХП отново бяха насочени към изпълнение на приетите насоки на предишното събрание и целите в устава:

- \* научно-техническа дейност;
- \* работа с научни и учебни звена;
- \* укрепване организационната дейност на съюза;
- \* издателска дейност.

## НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

През отчетния период СХП продължи започнатата програма във връзка с научно-техническата дейност на Съюза.

Курсове за обучение на тема “Актуални проблеми на ХВП, свързани с Европейското законодателство”, “Системи за контрол и управление на качеството в ХП – Система НАССР” и “Вътрешни одитори на Система НАССР” бяха проведени през февруари, септември и октомври 2021 г.

На семинарите присъстваха ръководители на фирми и служители, внедряващи системи за управление на качеството, анализ на опасностите и контрол на критичните точки, здравословни и безопасни условия на труд, инспектори от Българска агенция за безопасност на храните в София и страната. Броят на участниците в тези семинари през изминалата година е значително по-малък от други години - около 50 човека.

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

След няколко месеца спазване на карантината във връзка с КОВИД-19 и спиране на всички присъствени форми на обучение през 2021 г. СХП възобнови провеждането на различни присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на въведените противоепидемични мерки.

**Тринадесети национален бизнес форум “Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България”**

На 26 май 2021 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе поредния, три-



надесети бизнес форум под мотото “Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България”. В конференцията участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболените теми в бранша.

Тринадесетата Национална кръгла маса събра над 110 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми.

Главният секретар на Съюза по хранителна промишленост инж. Бургуджиева поздрави участниците във форума, като им благодари за куража, който са имали, за да преодолеят страха от пандемията да присъстват в залата и им пожела успешно провеждане на кръглата маса. Бизнес форума се проведе с любезното съдействие на МЗХГ, МОСВ, БАБХ, ФНТС и др. организации.

Приятна изненада за организаторите и всички присъстващи бе необявеното посещение на форума лично от ректора на Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив проф. Пламен Моллов. След поздравлението на инж. Смедарчина, инж. Бургуджиева помоли за приветствие към участниците и даде думата на проф. Моллов.

След официалните поздравления инж. Бургуджиева даде думата на проф. д-р Йордан Гогов, за да направи въведение към същинската част на форума и запознае присъстващите подробно с панелите от програмата.

Програмата на форума беше толкова наситена, че е трудно да се изброят всички теми, залегнали в

на стр. **3**

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 2

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

Темите, залегнали в тези презентации, бяха изключително интересни и актуални за аудиторията. Това породило и оживената дискусия след презентациите.

Вторият панел беше на тема: Качеството на храните – състояние и перспективи, с модератор - инж. Жана Величкова.

Последва дискусия по изложените теми.

След прекратяване на изказванията, инж. Величкова и инж. Бургуджиева закриха кръглата маса.

Причина за организирането и провеждането отново на кръглата маса на тази тема бяха зачестилите публикации относно качеството на храните, предлагани на българския пазар. В общественото пространство бяха посочени редица примери, които разколебаха потребителите и създадоха условия за недоверие към производителите. Плахите опити да се обясни това състояние още повече задълбочиха съмненията относно истинските причини. Обществото продължава да очаква разумен отговор на базата на задълбочена дискусия.

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

**Дванадесети национален симпозиум "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните"**



В края на м. юни Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе поредния дванадесети национален симпозиум на тема "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки".

В конференцията участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна. Темите на форума бяха много актуални и разнообразни.

Симпозиумът бе открит от д-р Светла Чамова, председател на Съюза. Тя поздрави участниците във форума, като им благодари най-сърдечно за присъствието в тази изключително напрегната обстановка в България и им пожела успешно провеждане на националния симпозиум.

Богатото тематично съдържание на симпозиума провокира интереса на присъстващите, които не само с интерес изслушаха презентациите на докладчиците от МЗХГ, БАБХ, Националния център за обществено здраве и анализи, както и от специализирани лаборатории и изпитателни центрове, но имаха и възможност за дискутиране на конкретни въпроси, важни за тяхната практическа работа, в светлината на приетото ново законодателство.

Представители на държавните ведомства отговаряха на въпроси на участниците.

**По време на изложенията в Интер Експо център, на 01.10.2021 год, 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 ни осигуриха по-голяма зала за провеждане на конференцията.

Конферентната зала „Вихрен” едва успя да побере желаещите за участие. Традиционно тази конференция се провеждаше в Пловдив на Международното изложение за храни и напитки ФУУД-ТЕХ, 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 научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП.

на стр. **4**



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 3

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

За значимостта на темите, заложи 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.

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.

Поздравления към участниците и презентация изнесе зам.-министърът на МЗХГ Георги Събев. Той подчерта, че постигането на поставените високи цели зависи 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. Той даде ход на конференцията, като обявяваше заглавията на презентациите и техните лектори.

**Четиринадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”**



Съюзът по хранителна промишленост проведе конференцията за четиринадесети път при изключителен интерес към нейната тематика. Тази година, заради Ковид 19, се наложи конференцията да се проведе он лайн. На конференцията се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар. Темите за географските райони, марки, означения и др. бяха изключително интересни.

В практическата конференция, освен представители на фирми от бранша, участие взеха научни работници от научните институти в страната и чужбина, сродни организации на СХП, много студенти и преподаватели от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив, ученици от Професионална гимназия по хранителни техники и технологии – гр. Пловдив, Неврокопска професионална гимназия „Димитър Талев” – гр. Гоце Делчев; СУ „Георги Стайков Раковски” - гр. Котел и др.

Младите специалисти с интерес слушаха презентациите на докладчиците във връзка с изискванията на ЕС и новите технологии за производство и контрол на хранителните продукти. Самите млади специалисти изнесоха с голяма отговорност своите презентации и бяха аплодирани виртуално от своите колеги.

Голям интерес предизвикаха презентациите на младите колеги, които умело прикриваха обхваналото ги вълнение във връзка с първото им представяне пред публика.

Най-развълнувани бяха учениците от 12 клас на Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив. Чрез видеоклип те представиха няколко лабораторни анализи, облечени в бели престилки, въоразени с лабораторната техника от гимназията. Най-малките участници успяха да приковат до края на своите презентации погледите и вниманието на всички присъстващи.

Около 100 участници и млади специалисти с голям интерес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията – проф. Йордан Гогов, д-р инж. Александър Петров – управител на ИЦ Алмитест, Иванка Статкова от МЗХГ, инж. Марио Христов – Съюз на изобретателите в България, проф. инж. Стефан Дичев от Ес Пи Ди серт ЕООД, д-р Кремена Стоева, БАБХ, представители от всички факултети на УХТ и др.

на стр. 5

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 4

За втора година заради противоепидемичните мерки не можахме да отпразнуваме традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България и съпровождащата го научно-практическа конференция с международно участие.

Не можахме да проведем и ежегодния национален конкурс “Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2021 г.”

През 2021 г., пак заради пандемията от Ковид 19, Съюзът по хранителна промишленост не успя да организира и проведе достатъчно пътувания с различна цел в чужбина, които през миналите години се радваха на голям успех.

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

Можем да констатираме факта, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, досега са преминали повече от 6 500 човека.

В нашите курсове и семинари се обучават и инспектори от Агенцията по безопасност на храните в София и страната. Това е индикация, че всички организирани мероприятия са на много добро ниво.

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъснато се обръщаше за съдействие към членовете на УС. Като най-активни в своята помощ към дейността на СХП можем да посочим: инж. Майя Стойчева, проф. Георги Сомов, Атанас Урджанов, Надежда Василева, инж. Жана Величкова, Стаменка Дамянова, инж. Марияна Юнгарева, които въпреки своята изключителна заетост в пряката си дейност, винаги се отзоваваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на Съюза.

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

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

- \* Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия - III степен – 5 човека,



- \* Производство и преработка на мляко и млечни продукти” – III степен – 11 човека,
  - \* Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки – III квал. степен – 12 човека,
  - \* Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла – III степен – 10 човека,
  - \* Производство на месо, месни продукти и риба – III степен – 8 човека,
  - \* Работник в животновъдство – част от професия, Специалност „Пчеларство” – I кв. ст. – 8 човека
  - \* Производство на хляб и хлебни изделия – част от професия „Хлебар - сладкар” – II кв. ст. – 45 човека.
- Едно от обученията за професионална квалификация беше проведено в гр. Добрич.

Особен интерес през миналата година предизвикаха обученията на селскостопански производители по част от професия “Работник в животновъдството”, специалност “Пчеларство”. Над 8 човека получиха удостоверения за професионална квалификация по тази специалност.

През 2021 г. бяха обучени около 109 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза. С гордост можем да заявим, че популярността на Съюза по хранителна промишленост през годините расте все повече. Стана традиция по желание на ръководството на БИЛЛА БЪЛГАРИЯ да продължим професионалната квалификация на техните служители и през 2021 г. в ЦПО.

През месец май и м. юни, 2021 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе обучение и квалифициране на кадри на ВИЛЛА България при спазване на всички противоепидемични мерки.

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.

на стр. **6**

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 4

Продължаваме да поддържаме страницата ни в интернет. Важно е да подчертаем, че и тази година сайтът на Съюза, с обновената си визия и с по-съвременно поднасяне на информацията за нашите членове, доведе до посещение на страниците ни от изключително голям брой посетители, в сравнение с миналата година. В началната страница на сайта има банер, където всички желаещи фирми и организации, срещу минимално заплащане, могат да направят реклама за своята дейност за определено време.

## Работа с научни и учебни звена

В своята работа Съюзът винаги се е стремил да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в направление ХВП. Изключително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ – гр.Пловдив, Тракийски университет – гр. Стара Загора, Селско- стопанската академия, Института по криобиология и хранителни технологии – гр.София, Национален център по обществено здраве и анализи, Институт за качество и контрол на храните – гр.Пловдив, БАН и др.

Съвместно с УХТ, СХП продължи провеждането на ежегодния КОНКУРС за абсолвентите на Университет по хранителни технологии за най-добре разработена и защитена дипломна работа (Дипломен проект) през учебната година. Награждаването на първенците през 2021 година стана на тържествената церемония при раздаване дипломите на абсолвентите. Бяха раздадени 15 грамоти и предметни награди на победителите.

Изказваме своята благодарност към ръководството на УХТ в лицето на зам.-ректор доц. Хрис-

то Спасов за оказаното ни съдействие при организирането на този конкурс.

През тази година все повече се затвърди взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от средните специализирани звена.

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

## Издателска дейност на СХП

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

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

С най-голямо удоволствие ви каним да ни изпратите вашите предложения и мнения за материалите, които да бъдат поместени в списанието.

*Благодарим на членовете на УС на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за отрасъл хранителна промишленост.*

## 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: teatrad@abv.bg, www.teatrad.eu

**WIBERG**

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrad.eu







## Четиринадесети национален бизнес форум

# СТЪПКА ПО СТЪПКА ПО ПЪТЯ “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

*В изпълнение Програмата на Съюз по хранителна промишленост на 8 юни 2022 г. се организира и провежда поредния Четиринадесети национален бизнес форум „Стъпка по стъпка по пътя „От фермата до трапезата“*

*Въпреки силно напрегнатата обстановка в страната и тази година интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложен в програмата на форума и дълготното отсъствие на специалистите от масовите организирани мероприятия.*

*Стратегията “От фермата до трапезата” е ключов елемент от Европейския зелен пакт. Той очертава пътя, по който до 2050 г. Европа ще се превърне в първия климатично неутрален континент.*

*Стратегията “От фермата до трапезата” представлява нов комплексен подход - с цел изграждането на устойчива хранителна верига, която да работи в интерес на потребителите, производителите, климата и околната среда. Стратегията обхваща цялата продоволствена верига (системата за производство, доставка и потребление на храни) и изгражда рамка от серия за предстоящи законодателни и незаконодателни предложения, с които да бъде реализирана идеята на ЕС за превръщане на европейските храни и в световен стандарт за устойчивост.*

В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост организира за 14-а поредна година бизнес форума. В него взеха участие експерти от компетентните министерства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на фирми,

потребителски и работодателски организации и представители на медиите. Във форума участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна.

Събитието бе открито от д-р Светла Чамова, председател на

Съюза по хранителна промишленост. Тя поздрави участниците в него и в своето обръщение към тях д-р Чамова каза:

*„Не случайно СХП съществува повече от 55 години от създа-*

на стр. **8**

## СТЪПКА ПО СТЪПКА ПО ПЪТЯ “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

от стр. 7

ването си и в някаква степен е огледало на икономическия живот в страната. СХП винаги се стреми да дава най-новата информация на своите членове, като представителна организация, която обединява интересите на най-голямата индустрия в страната – хранително-вкусовата. Трябва да спомена, че освен представители на фирми, научни работници, преподаватели от различни университети при нас членуват и много браншови организации.

С гордост можем да отчетем, че зад гърба ни стоят хиляди обучени специалисти в бранша, стотици проведени семинари, кръгли маси, дискуссионни форуми, конференции и т.н. Принудени от обстоятелствата през последните години, опитахме различни форми на комуникация, но те бяха далеч от онези, с които сме свикнали. Хората искат да общуват с колегите си, с контролните и законодателни органи, искат да сверят часовника си, искат да учат нови неща – така, както са го правили години наред. С други думи искат да върнат живота си. Като Съюз ние продължаваме да организираме мероприятия, свързани с актуалните теми на бранша.

Не случайно темата на днешното време и днешната среща е свързана с Европейския зелен пакт, който е нова стратегия за растеж - за растеж, който дава повече от това, което отнема.

В сърцевината на Зеления пакт се намира стратегията „От фермата до трапезата“. Тя дава комплексен отговор на

предизвикателствата пред устойчивите продоволствени системи, като признава неразривните връзки между здравето на хората, здравето на обществата и здравето на планетата.

Стратегията „От фермата до трапезата“ представлява нов комплексен подход към значението, което отдават европейците на устойчивостта. Тя е една възможност за подобряване на начина на живот, на здравето и на околната среда.

Не бива да се забравя, че хранителната индустрия се е доказала в традициите, но е и иноватор в бъдещето.

Всичко, което се случи в последните години, свързано с пандемията, войната и съпътстващите ги кризи, ни насочва към действия за намаляване загубата и разхищението на храна, което е и ангажираност за постигне целите на ООН (UN SDG) за намаляване до 2030 г. наполовина на хранителните отпадъци на ниво търговия на дребно и потребители и намаляване загубите на храна по веригите за производство и доставка на храна.

Ясно е, че преходът не може да се осъществи без промяна в начина на хранене на хората. Трябва да се предприемат действия за промяна в моделите на потребление и за намаляване на разхищението на храна.

Търсят се нови форми на хранителните системи, за да се опазват ресурсите на планетата, ефективно да се използва водата и за увеличаване на количеството храна, използвайки по-малко енергия и природни запаси.



Какво бъдеще ни очаква? Какво бъдеще си избираме? Към какво бъдеще се стремим? Отговорите на тези въпроси могат да ни напътстват да стимулираме необходимите промени в начина, по който управляваме, регулираме, произвеждаме, контролираме, разпространяваме и консумираме храната си. И никога не бива да забравяме: Всеки от нас има роля за утрешния ден.”

От името на Федерацията на научно-техническите съюзи приетствие към участниците поднесе инж. Лилия Смедарчина - зам.- председател на ФНТС.

В своето обръщение тя пожела успешна работа на форума и изтъкна, че в света два от най-важните отрасли на икономиката са енергетиката и хранителната индустрия.

на стр. 9



# СТЪПКА ПО СТЪПКА ПО ПЪТЯ “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

## от стр. 8

В момента има много предизвикателства в държавата ни, но се надяваме да бъдат създадени условия за производство на качествена и безопасна храна за населението.

Гост на събитието беше председателят на Комисия по земеделието и храните към Народното събрание г-н Пламен Аб-

ровски, който в рамките на час и половина отговоряше на въпроси, зададени от участниците във форума.

Присъствието на г-н Абровски предизвика голяма активност от страна на участниците. Въпросите - удобни и неудобни, вляха към него един след друг. Много професионално и задълбочено бяха дадени и отговорите.

От думите на г-н Абровски стана ясно, че както той, така и всички членове на Комисията имат желание да подобрят работата на производителите на хранителни продукти в България, като се усъвършенстват всички нормативни документи и изискванията към фирмите.

на стр. **10**

## По време на срещата журналисти от АГРО.БГ зададоха на господин Абровски следните въпроси:

**Г-н Абровски, в контекста на стратегията „От фермата до масата“, доколко разговорът за храната е важен и с какво са полезни форуми като този? В условия на война, възможна ли е Зелената сделка в нейната цялост?**

Форумът е изключително важен, защото обединява не само големите, но и всички производители на българската храна. Ако се върнем в годините назад, ние много повече говорехме за земеделските производители и продукцията, която произвеждат, докато темата за преработката на храни сякаш поизостава. Ето защо подобни форуми, особено за мен като представител на законодателната власт, са от важно значение - за да чуя какви са проблемите. Що се отнася до Зелената сделка, дискусиата за нея е състоятелна. Може би тази сделка ще се случи малко по-бавно, или в по-различен вариант. Но тя ще се случи.

**Трябва ли да се смесва световната икономическа криза с потребността да консумираме чиста храна и с потребителските възможности на крайния клиент?**

Да, можем да ги смесим - само по отношение на това, доколко всеки може да си позволи по-качествена храна.

**Има ли необходимост от стимули на национално ниво по отношение на чистата храна?**

Според мен подобни политики трябва да са насочени към повишаване на възможността на хората да си купуват храната. Когато населението ни има достатъчно висока покупателна способност, ще може да си купува по-качествени храни и да бъде по-здраво. Не можем да допускаме компромиси с качеството на храната.

**Узрели ли са производители и преработватели за комплексно мислене към агрохранителната верига или все още си говорим само за пари?**

Подпомагането и парите са много хубаво нещо, но ние трябва да започнем да мислим за земеделието на едно по-високо ниво и да говорим за повишаване на неговата устойчивост и ефективност. Трябва да се използват възможностите, които ще ни даде Стратегическият план. И земеделието да се превърне в бизнес. Както е на Запад от Берлинската стена.



# СТЪПКА ПО СТЪПКА ПО ПЪТЯ “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

от стр. 9

След многобройните въпроси към г-н Абровски и неговото експозе, се даде старт на модулите от Бизнес форума.

Модератор на първата част бе инж. Жана Величкова - член на УС на СХП и изп. директор на Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България

Тя направи въведение към панела и даде думата за презентации на участниците с доклади Най-интересни от тях бяха:

- Доходи, данъци и потребление на храни на доц. Божидар Иванов, ръководител на Центъра за икономически изследвания;
- Абсурдът на нашия век - д-р Стоилко Апостолов, Фондация БИОСЕЛЕНА;
- Национална програма за предотвратяване и намаляване на загубата на храни (2021 – 2026 г.) - д-р Галя Костадинова, дирекция „Политики по агрохранителната верига“, Ми-



- нистерство на земеделието;
- Предотвратяване образуването на хранителни отпадъци - Александър Иванов, Началник отдел в дирекция „Управление на отпадъците и опазване на почвите“, МОСВ;

- Обозначаване на хранителната стойност на предната страна на опаковките – варианти и необходими предпоставки за успешно единно европейско решение, Яна Иванова, изп. директор на сдружение “Храни и напитки България”;
- Безопасност и хигиена от фермата до трапезата - Катерина Пеева, Биоком Трендафилов и др.

След обедната почивка модераторът на втората част, проф. д-р Йордан Гогов даде думата за презентации на останалите лектори.

Основните теми бяха:

- Роля на държавните институции в борбата с фалшификациите и измамите по агрохранителната верига - д-р Иван

на стр. 11





# СТЪПКА ПО СТЪПКА ПО ПЪТЯ “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

от стр. 10

Генчев, директор Дирекция „Контрол на фуражите и странични животински продукти“ БАБХ;

- Агроиновации, перспективи и състояние - д-р Милена Кръстанова, председател на “Аквационикс България” и проф. д-р Донка Байкова дм, специалист по хранене и диететика;
- Качество и отговорност към потребителите - д-р Андрей Велчев, Сдружение за достъпна и качествена храна;
- Алтернативни технологии в помощ на производителите - инж. Рада Динкова, гл. асистент, УХТ - гр. Пловдив

Темите предизвикаха изключителен интерес от страна на участниците.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранител-

ната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболените теми в бранша.

Четиринадесетият бизнес форум събра над 80 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми.

Целта на форума бе да бъдат дискутирани актуалните проблеми в областта на качеството на храните от гледна точка на производители, преработватели, търговци и потребители, както и на контролните и сертифициращи органи в страната.

Обект на дискусиата беше и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и бор-



бата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

Последвалата гореща дискусия по изложените теми засегна много важни и актуални проблеми, отнасящи се за производителите на храни в България.

Поредният бизнес форум, проведен от Съюза по хранителна промишленост, е вече история.

Предложенията и мненията, обсъждани на него, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народно събрание, четири министерства, държавни агенции и др.

Искрено се надяваме, че предложенията ще бъдат разглеждани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.

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





# КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

**СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ** продължи провеждането на курсове за професионално обучение по различни специалности и през м. юни, в началото на лятото.

В средата на юни започнаха два курса, организирани от СХП.

Първият от тях бе за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност „Производство на консерви” (трета квалификационна степен), който се проведе в гр. София.

Другият курс се проведе в Добрич, по заявка на работодатели, за професия „Лаборант”, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства”. Изключително интересна специалност за участниците, които с особено внимание слушаха всички лекции на преподавателите.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м. декември им предстоят държавните изпити по теория и



## Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

<b>На вътрешна страница</b>		<b>ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:</b>
- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>	
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>	<b>Ширина</b> (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>	
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>	
<b>Лого на първа страница,</b> което препраща към рекламата	+ 10 лв.	
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	<b>Височина</b> (по желание) - максимум - 24 см
<b>Фиксирано място</b>	+ 10%	<b>За контакти:</b> София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
<b>ОТСТЪПКИ</b>		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	
При авансово плащане за 3 м.	5%	

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

практика. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2022 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе отново през м. юни Националния тридневен научно - практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните”

на стр. **13**







# КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от стр. 12

В продължение на три дни в една от залите на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряване-

то и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби).

Практическите упражнения на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата. Проблемите по етикетиранието и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре

обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха Тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

**СХП продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които са изключително полезни за работещите в хранителния бранш. Моля, следете обявите в сайта на Съюза - [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com), за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.**

## Мероприятия на СХП до края на 2022 г.

№	Мероприятия	Дата и място
1.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	04-08.07.2022 г., София
2.	Тридневен курс „Вътрешен одит на система HACCP, етикетиранието и енергийна стойност“	14-16.09.2022
3.	Пътуващ семинар до Кападокия, Турция	23-26.09.2022 г.
4.	Участие на СХП с щанд на изложението Месомания	05-08.10.2022 г. Интер Експо Център
5.	Тринадесети национален симпозиум с международно участие “Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“	10.2022 г. Интер Експо Център
6.	Петнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“ .	14.10.2022 г., УХТ, Пловдив
7.	Бизнес-пътуване до Валенсия, Испания, с посещение на предприятия от ХВП	25-29. 10. 2022 г.
8.	Тридневен курс „Вътрешен одит на система HACCP, етикетиранието и енергийна стойност“	2-4.10. 2022 г.
9.	Деветнадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	09.11.2022 г., София
10.	Бизнес-пътуване до Америка, Хавай, ЛА и Сан Франциско с посещения на предприятия	11-12.2022 г.
11.	Обучение за техник-технолог по качеството на храни и напитки	текущо
12.	Обучение за лаборант в ХВП	текущо
13.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	текущо
14.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство на месо, месни продукти и риба“	текущо
15.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	текущо





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс  
14, 15 и 16 септември 2022 г., София, Дом на техниката

## ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/ISO 19011/2018 и ISO 22005

### ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

#### ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

#### ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, участието на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владеене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение.**

Заявка за участие се изпраща до **09.09.2022 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg. Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС.** За редовни членове на СХП таксата е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС.** В нея са включени материалите за участниците, сертификати. Регистрацията на участниците е на 14.09.2022 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108 - София

#### ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

**I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните**

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни продукти. Упражнения - групова работа.

**II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000.** Актуализация на методите и верификация

**III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018**

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018. Принципи и практика. Необходима документация.

**IV. Осигуряване проследимостта на храните**

Лекция и упражнения - групова работа

**V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите**

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити.

Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи и представяне и оценка на резултатите.

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

**1 ден** - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00); **Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“**, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF IBAN: BG 05BVPB1 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408  
Тел.: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM: 0888 72 24 82;  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg







# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ЧЕТИРИДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР-ПОЧИВКА ДО ФЕНОМЕНАЛНА



## КАПАДОКИЯ

23 - 26 септември 2022 г., хотел 5\*, директен чартьрен полет

**Тема на семинара:** Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на храни и напитки

**Цел на семинара:** Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с членството на България в ЕС и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, гобавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. Издава се сертификат. Използвайте този шанс и съчетайте чудесната почивка в Кападокия със знанията на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за плаж и туристическа програма.

Кападокия - приказна земя на красивите коне, причудливи скални образувания и уникални архитектурни забележителности, заслужено е сред най-популярните дестинации в света. Най-известната атракция е пътуването с балон. От ранни зори безброй разноцветни балони плуват в ясното небе и от тях туристите разглеждат невероятните скални образувания, известни като „комините на феите“.

### ПРОГРАМА:

**1 ден - 23.09.2022 /петък/:** Излитане от София в 09:40 ч. Кацане в Невшехир в 12:10 ч., трансфер и настаняване в хотела. Екскурзия до крепостта Учхисар Калеси и Аванос, откъдето се открива невероятна гледка към околността с множество скални домове. Вечеря. Нощувка.

**2 ден - 24.09.2022 /събота/:** Закуска. Свободно време или възможност за екскурзия до известното поклонническо място **Гьореме** (срещу доп. заплащане - 20 евро). Мястото е прочуто с уникалните по красотата си пещерни селища, изсечени в скалите домове и цели дворци. Ще бъдете възхитени от изсечените от камък гостни и спални, манастири и църкви. Ще видите и светини на православна Византия: школата на свети апостол Павел, стенни образи на православни светци, Библейски сюжети в древни фрески. Посещение на долината Паша Байлар - природен феномен с „приказни“ скални комини и център за обучение на монаси. В края ще посетите характерна за местността занаятчийница за производство на килими. Ще имате възможност да си купите някое от уникалните творения. Също така при желание от Ваша страна, ще ви бъде предложена Обзорна екскурзия с въздушен балон над приказния пейзаж на Кападокия (срещу доп. за-



плащане). Ще можете от „птичи поглед“ да разгледате неповторимата красота на това място. Вечерта ще можете да вземете участие в Кападокийска вечер, където можете да се насладите на местния фолклор и танци (доп. заплащане - 30 евро с вкл. напитки и програма). Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

### 3 ден-25.09.2022 /неделя/:

След закуска възможност за допълнителна екскурзия до подземния град Каймакълъ, Юргюп, Орта Хисар и Мустафापаша (срещу доп. заплащане - 25 евро с включени напитки и програма). Там са прокопани десетки километри галерии, построени още преди 4000 години от хетите, стигащи понякога до 20 етажа надолу. Според някои историци, в кападокийските скални обители и подземни градове са живели до 80 хиляди жители. Специално за вас възможност за допълнителна екскурзия „Сема“ - вечерта ще можете да се насладите на мистична церемония, наречена „въртящи се дервиш“ с хипнотизираща молитва и божествено служение, в един от приказните керван сараи, като бонус от фирмата (срещу доп. заплащане 20 евро). Също така, ще можете да разгледате магазини за кожени и бижутерски изделия. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

**4 ден-26.09.2022 /понеделник/:** Закуска. Трансфер до летището за полет до София.

### ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- За човек в двойна стая - 770 лв.
- За самостоятелна стая - 920 лв.
- Двама възрастни и дете до 12 г. - 2170 лв.
- Двама възрастни и 2 деца до 12 г. - 2930 лв.
- Един възрастен и дете до 12 г. - 1520 лв.

### В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Самолетен билет с включени летищни такси
- 1 салонен багаж до 5 кг и чекиран до 20 кг.
- Трансфери летище- хотел- летище
- 3 нощувки със закуски и вечери на блок маса в 5\* хотел
- Екскурзия до Учхисар, Калеси и Аванос
- Екскурзоводско обслужване на бълг. език
- Мед. зстраховка с покритие 10 000 евро.

### ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Входни такси за музеите в Кападокия
  - Застраховка „Отмяна на пътуване“
  - Мед. застраховка за лица от 65 г. до 75 г.
  - Горивна такса
  - Допълнителни екскурзии: Полет с балон - около 160 евро; Кападокийска вечер - 30 евро; Екскурзия „Сема“ - 20 евро; Екскурзия до Гьореме - 20 евро; Екскурзия до подземния град - 25 евро; Джип сафари - 45 евро
- За деца до 11,99 г. - **безплатно с изключение на полета с балон. Цената е валидна при мин. 25 участника.**

### НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

- Заявка-договор, копие от лична карта и авансова вноска от 230 лв. до 30.06.2022г.
- Внасяне на пълната такса - до 20.08.2022 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 30.06.2022 г.
- При отказ от пътуване се удържат неустойки
- Сумите се внасят до посочените срокове на сметката на фирма В. Корект - Туроператор: *От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.*

### БАНКОВА СМЕТКА:

Първа Инвестиционна Банка, BIC: FINVBGSF, IBAN: BG30FINV91501017331318 ET „Видео Корект - Огнян Хандев

**ЗА КОНТАКТИ:** Съюз по хранителна промишленост - инж. Соня Бургуджиева, тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82; e mail: ufi\_sb@abv.bg

**Ако имате въпроси, просто ни се обадете: 02/ 987 47 44**

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

**Покана за петдневно бизнес - пътуване с посещения на предприятия от хранителния бранш от 25 до 29.10.2022 г., пътуване със самолет**

## ИСПАНИЯ ВАЛЕНСИЯ

На това пътуване ще имате възможност за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти. Ще бъдат организирани посещения и обмяна на опит с испански фирми от хранителния бранш - месопреработка, мляко, хлебопроизводство, маслопродукти и др. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма.



### ИНФОРМАЦИЯ:

Наричат я кралство на портокалите и кралица на Леванте. Смята се за най-плодородната земя в Европа. Ренесансовите и барокови сгради свидетелстват за дългата история на района. Валенсианският език се отличава съвсем малко от каталонския, но хората са доста различни, по-спокойни и безгрижни - това се проявява в местните празници. Посещавайки стария център откриваме пълния контраст между новата и старата Испания. В катедралата на Валенсия се пази Свещеният граал, донесен от Йерусалим. Най-посещаваният обект във Валенсия е Градът на науките и изкуствата. След залез слънце великолепните паметници се къпят в светлина, придавайки на града впечатляваща атмосфера, а нощните клубове и тапас барове кипят от живот и посетители.

### ПРОГРАМА:

#### 1 ден - 25.10.2022 г.:

Излитане от летище София в 06:20 ч. Кацане на летището във Валенсия в 08:40 ч. Трансфер и настаняване в хотела. Туристическа програма във Валенсия с екскурзовод на български език: Архитектурно-културният комплекс „Град на Изкуствата и Науките“, дело на архитекта Сантьяго Калатрава и включващ впечатляващите ЛЕмисферик, Музей на науките, Опера, ЛОсеанографик (най-големият аквариум в Европа); историческият център: Арената - една от най-големите в Испания, централният площад с кметството и Историческия музей на града, Копринената борса - шедьовър на валенсианския готически стил, катедралата, където се пази Свещеният граал, сградата на правителство и др. Свободно време. Вечеря. Нощувка.

#### 2 ден - 26.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятие на хранителната промишленост. За желаещите - екскурзия до Пляя де Гандия, столицата на област Ла Сафор на средиземноморското крайбрежие. Широката плажна ивица с дължина почти 5 км предлага широка гама от туристически услуги, което прави курорта един от най-предпочитаните на Валенсианското крайбрежие. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

#### 3 ден - 27.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятия на хранителната промишленост. За желаещите - полудневна екскурзия до Албуфера (в превод от арабски - малко море). Паркът представлява сладководната лагуна, където са намерили убежище много защитени видове флора и фауна. Вечеря. Нощувка.

#### 4 ден - 28.10.2022 г.

Закуска. Посещение на предприятие на хранителната промишленост. За желаещите - екскурзия. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

#### 5 ден - 29.10.2022 г.

Закуска. Отпътуване за България в 09:00 ч. с директен полет на Wizz Air. Кацане на летище София в 13:05 ч.

### ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Цена за един човек в двойна стая: 980 лева
- Доплащане за самостоятелна стая: 220 лева



### ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет с включени летищни такси, малка ръчна чанта и салонен багаж до 10 кг
- Трансфери летище - хотел - летище
- 4 нощувки със закуски и вечери в 4\* хотел във Валенсия Eurostars Acteyn - 4\*
- Туристическа програма във Валенсия
- екскурзоводско обслужване на бълг. език
- Медицинска застраховка с лимит 10 000 EUR

### ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Входни такси за туристическите обекти
- Транспорт и преводач за срещите: ~ 20
- Допълнителни екскурзии

### УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

- Заявка-договор, копие от лична карта и внесен депозит от 400 лв. - до 29.07.2022 г.
- Останалата сума - най-късно до 21.09.2022 г. на сметката на фирма „Видео Корект - Огнян Хандев“: Първа Инвестиционна Банка, BIC: FINVBGSG, IBAN: BG30FINV91501017331318, ET „Видео Корект - Огнян Хандев. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС. Сумите за пътуването могат да се внесат и на място в офиса на СХП - тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

### Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

