

# Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 10  
октомври  
2018 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099

Единадесета национална научно-практическа  
конференция с международно участие

## “Иновациите в хранително- вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”



Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за единадесети път поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

На 25 октомври в град Пловдив, в Дома на науката и техника, зала №6 отново бе пълна с желаещи да присъстват на конференцията.

Тематичните направления бяха:

- ✓ Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- ✓ Индустриталната собственост

на стр. 2

## ТЕМИТЕ В БРОЯ

65 години Университет  
по хранителни технологии

5

Отзвук от пътуващия семинар  
до остров Крък

9

Среща на БСК с браншови  
организации от хранително-  
вкусовата индустрия

12

Наближава Денят на хранително-  
вкусовата промишленост в  
България и 15-ата национална  
научно-практическа  
конференция “Българските  
 храни - гаранция за здраве и  
дълголетие “

14

Предстои курс за придобиване  
на професионална  
квалификация по професията  
„Техник-технолог в хранително-  
вкусовата промишленост“,  
специалност „Производство и  
преработка на мляко и млечни  
продукти“

15

СХП ви кани да се включите в  
предколедна приказка в  
Залцбург, Мюнхен и Виена

16

### Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 6



на стр. 7



на стр. 9



на стр. 11



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 12



на стр. 13

**Единадесета национална научно-практическа конференция  
с международно участие**

# “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

## от стр. 1

- 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
  - ✓ Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните ISO 9001: 2015 - новата версия на ISO 9001:2008, стандарти за търговия с хранителни продукти - BRC, IFS и др
  - ✓ Хранителните добавки и добавките в храни – законодателни изисквания
  - ✓ 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 и научни звена
- ✓ Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП

При тази огромна конкуренция между фирмите както в България, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите бяха информирани за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с иновативни проекти и програми и изискванията за продажба на храни и напитки в други държави и големи международни търговски вериги. Защитените географски означения, хранителни добавки и добавки в храни, опаковки за храни, системи за управление и др. - това бяха част от многото разглеждани теми на конференцията.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра фактът, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заоби-

колен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш. В Пловдив е и Университетът по хранителна промишленост, който кове специалисти за бранша. Тези факти гарантираха голямата масовост при провеждане на конференцията.

В научната конференция взеха участие над 120 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др.

Повече от 90 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на УХТ, ФНТС, БАБХ, НТС – гр. Пловдив, средни училища и научни институти от хранителната промишленост. За значимостта на темите, заложени в програмата, свидетелстваше пре-

на стр. 3



**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**

**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ**

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

“Алми Тест”

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР “Алми Тест”

Адрес: София, 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

**Единадесета национална научно-практическа конференция  
с международно участие**

## “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

**от стр. 2**

пълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища, очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

В практическата конференция, освен представители на фирми от бранша, взеха участие научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив и ученици от техникумите по ХВП в гр. Пловдив.

Над 100 млади специалисти с голям интерес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията – лекторите от БАБХ - д-р Кремена

Стоева и инж. Нели Тодорова, Иванка Статкова от МЗХГ, инж. Марио Христов – Съюз на изобретателите в България, проф. инж. Стефан Дичев от Ес Пи Ди серт ЕООД, проф. Йордан Готов и др..

Подробна информация за предстоящите проекти и програми за подпомагане на бизнеса бе изнесена от А. Сотиров - представител на Консултантски център “Евроалтернатива” - гр. Пловдив.

С огромно желание докторанти и студенти от Университета по хранителни технологии представиха своите най-нови продукти и технологии в областта на храните, общественото хранене и туризма. Голям интерес предизвикаха презентациите и демонстрациите на чужденците – Ирина Мухина от Украйна, А.Ахметова и К. Курманова от Казахстан, Валерия



Сапронова и Ольга Цвеклова-Украйна и др. на различни теми: “Идейный проект нового туристического продукта “Смарт пойнт”, расположенного в Мол „Марково Тепе”, город Пловдив, разработка на новый туристический продукт под името “Аэродинамическая тръба”, “Национальные особенности в хранении, традиции и обычаи в Украине”

**на стр. 4**

*Доверете се на опита!*



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

[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 БАПС 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](mailto:office@garantpest.com)

София, бул. "Сливница" 213, вх. б, оп.2

**Единадесета национална научно-практическа конференция  
с международно участие**

# “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

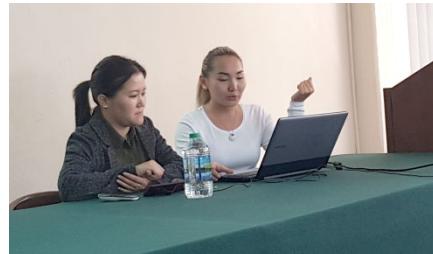
от стр. 3

на - гр. Измаил” и много други научни съобщения и проекти.

Научни колективи от Университета по хранителни технологии в състав Антония Николова, Георги Ганев, Христо Ангелов, доц. д-р Ил. Милкова-Томова, проф. д-р Й. Алексиева и др. запознаха участниците с “Проект за създаване на нов кулинарен продукт „Бисквити с овесени ядки и сезонни плодове”, идеен проект за кетърингово мероприятие „Римски ноши“ и още много интересни заглавия.

Много умело младите колеги прикриваха обхваналото ги вълнение във връзка с първото им представяне пред публика.

Най-развълнувани бяха учениците от 12 клас на Професионал-



на гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив. Освен устната презентация те трябва да демонстрират на живо лабораторни анализи за „Установяване на нежелани примеси в пчелния мед“ и „Анализи за установяване на добавени глюкозо-фруктозни сиропи или захароза като подсладител в безалкохолни напитки“. Облечени в бели престилки, въоръжени с лабораторната техника, най-малките участници успяха да приковат до края на своите презентации погледите и вниманието на всички присъстващи.

Бъдещите специалисти от България, Казахстан, Молдова и Украйна взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на проф. Йордан Гогов, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Благодарности към преподавателите от УХТ- проф. Алексиева, доц. Милкова, доц. Иванова и др., които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подгответят бъдещите специалисти и лич-



но да присъстват с тях на конференцията.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за младите специалисти от отрасъла от подобни срещи.

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

Благодарим специално на ръководството и на колегите от Дом на техниката – гр. Пловдив: доц. Светозар Нейков, инж. Розен Попов, проф. Георги Сомов, инж. Лилия Жекова за предоставената ни база и перфектната организация при провеждане на конференцията!



## 65 години Университет по хранителни технологии

Университетът по хранителни технологии получи плакет „Св. св. Кирил и Методий“ на Президента на Република България за 65 години академична история. Отличието беше връчено на ректора проф. Кольо Динков на тържественото честване-концерт на юбилея на висшето учебно заведение и се дава за значим принос при формиране на научния потенциал в областта на хранителните технологии и квалификацията на поколения специалисти, както и изграждане на съвременното висше образование в България. Ректорът беше награден и с почетен пла-кет на Министерство на земеделието, храните и горите.

Министърът на образованието Красимир Вълчев, зам.-министърът на земеделието Янко Иванов, кметът Иван Тотев, областният управител Здравко Димитров, шефката на Комисията по бюджет и финанси в парламента Менда Стоянова, ректори на 40 висши учебни заведения, представители на 65 фирми, учени от 16 държави, преподаватели и студенти се събраха в Дома на културата, за да отпразнуват 65-годишния юбилей на УХТ.

„65 години са повод за равносметка, но и повод да поговорим за бъдещето. Поздравления за всички успехи и постижения! Хранителната индустрия има нужда от вас, Пловдив и регионът имат нужда от вас. В следващите 65 години предизвикателствата ще бъдат още по-големи, ще живеем в още по-динамично време. От хранителната индустрия ще зависи качеството на живот, а тя ще зависи от науката в областта на хранителните технологии. Ние ще разчитаме на УХТ като един от партньорите в Националната научна програма „Здравословни хани за силна биоикономика и качество на живот“. Университетът е включен в националната програма „Млади учени и постдокторанти“ и ще получи допълнителни средства за стипендии“, заяви в словото си министърът на образованието Красимир Вълчев.

Той поздрави ръководството на УХТ и представителите на бизнеса, които учредиха Бизнес универ-



ситетска асоциация в хранителната индустрия и туризма. „Необходимостта от инженерни кадри в следващите години ще бъде още по-голяма и това увеличава значението на УХТ. Поздравления за всички преподаватели за всеотдайната работа през годините. Поздравявам и всички ректори за доброто партньорство, което имаме, за да развием всяко едно висше училище“, каза министър Вълчев.

Зам.-министърът на земеделието и храните Янко Иванов прочете приветствие от името на министър Румен Порожанов, в което подчертва, че УХТ е извоявал голям авторитет през тези 65 години. „В обединена Европа всеки трябва да знае, че неговата визитна картичка са професионализъмът и предприемчивостта в работата в крак с новостите на времето. Надявам се, че и студентите на УХТ показват тази картичка на света. Бъдещето е в ръцете на младите и образовани хора, които с алтернативно мислене ще могат да прилагат най-новите европейски практики в своята работа“, заяви Янко Иванов.

В 20-минутното си слово ректорът на УХТ проф. Кольо Динков припомни историята и постиженията на университета. Той посочи, че при последната акредитация УХТ получава оценка 9,07 при максимална оценка 10. Университетът има положителна оценка на Националната агенция по оценяване и акредитация за дистанционно обучение, програмни акредитации за 23 специалности за бакалавър, 33 специалности за магистър от 8 професионални направления и 26 докторски програми от 9 професионални направления. „Отбелязваме 65-годишнината с гордост от това, че УХТ успя да изгради свое лице като единствено по рода си висше училище на Балканския полуостров, съчетаващо традицията с модерните методи и подход към обучение и научни изследвания. Подгответхме в годините хиляди висококвалифицирани специалисти, както български, така и чуждестранни. Стudentите се обучават в модерно обзаведени лабораторни учебно- производствени ком-

на стр. 6





## 65 години Университет по хранителни технологии

от стр. 5

плекси на УХТ и в реални условия на фирми партньори. Имаме съвместни образователни програми с университети в Гърция, Македония, Франция, Холандия. През последните 8 години са склучени над 40 договора за сътрудничество с университети от Европа, Азия и Америка.

Празника за юбилея бе съпроводен от юбилейната научна конференция "Хранителна наука, техника и технологии 2018 г.". В тазгодишното издание участваха 156 учени от 26 университета и научно-изследователски организации. Сред тях са Московският държавен университет, Аграрният университет в Краков, Полша, Одеската национална академия за хранителни технологии, Университетът по икономическа и техническа промишленост в Ханой, Виетнам. За първи път участват и учени от САЩ.

На официалната церемония при откриването на научната конференция ректорът на Университета по хранителни технологии проф. Колю Динков връчи грамоти на преподаватели, повищени в научна длъжност и степен. В словото си той подчертва, че висшето учебно заведение работи активно в областта на научните изследвания по редица български и международни проекти. Сред тях е „Иновативно и устойчиво използване на протеини от растителен производход за производство на хани на бъдещето“, финансиран от фонд „Научни изследвания“ на Кралство Норвегия.

Преподавател от Университета по хранителни технологии в Пловдив е единственият българин, избран за член-кореспондент на Саксонската академия на науките.

За нашия университет връзката между университетското образование и реалния бизнес е от съществено значение. Доброто сътрудничество с българските предприятия от хранителния сектор дават възможност за интензивно развитие на научната и из-



следователската дейност, и навлизането на съвременни технологии при производството на храни и напитки", посочи ректорът на УХТ проф. Колю Динков.

В момента Университетът има договор с 6 фирми от сферата на хранително-вкусовата промишленост, а също така многообразни заявки за извършване на консултантски услуги и анализи на храни и напитки.

На специална церемония, проведена в аудитория „Хоризонт“ на УХТ същия ден, беше създадена първата у нас Бизнес университетска асоциация в хранителната индустрия и туризма. 30 водещи компании в областта на хранителната промишленост, хранителното машиностроение и туризма и представители на висшето учебно заведение подписаха учредителен протокол и поеха ангажимент да работят заедно.

Съюзът по хранителна промишленост също бе сред учредителите на Асоциацията, като д-р Светла

на стр. 7

### ТРАДИЦИЯ, ПРОФЕСИОНАЛИЗЪМ, КОМПЕТЕНТНОСТ

### МЕСОМАНИЯ 2018

7 - 10.11.2018 г., хале 1, щанд D8  
[www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)



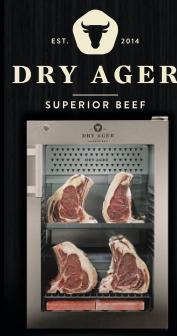
Добре дошли при ВИБЕРГ и ТЕА ТРЕЙДИНГ!  
Индивидуално обслужване, високо качество и творчески решения на проблемите при производство на **класни месни продукти**



тел./ факс: 02 974 50 01, GSM: 0888 915 249,  
0888 560 120, 0887 989 830  
e-mail: teatrading@abv.bg



### ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



НОВО

МИНИ  
ВИТРИНИ  
(за 20 кг)



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711,  
e-mail: dry\_ager@abv.bg, [www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)



## 65 години Университет по хранителни технологии

от стр. 6

Чамова –председател на УС и инж. Соня Бургуджиева присъстваха на церемонията.

Идеята за създаването на тази асоциация е обмисляна в продължение на две години. Тя се породи в разговори с партньори от бизнеса от хранителната промишленост за създаване на по-тесни контакти и обединяване усилията на Университета по хранителни технологии, Съюза по хранителна промишленост и водещи фирми в бранша, за да постигнем взаимно изгодни цели”, каза ректорът на УХТ проф. Кольо Динков.

Всеки от членовете ще плаща годишна вноска от 4000 лева. Събрани средства ще бъдат използвани за повишаване квалификацията на преподавателите в университета. Част от дейността на сдружението ще е организиране на стажове и практически обучения на студенти, докторанти и специализанти, както и подпомагане на реализацията им след завършване на обучението в компаниите учредителки.



Асоциацията активно ще подпомага съвместни участия в научни и изследователски програми и форуми. Ще работи и за синхронизиране на учебните програми с реалните нужди и активности на бизнеса. Представители на фирмите ще участват и като членове на държавните изпитни комисии в Университета по хранителни технологии.

на стр. 8

## БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ





## 65 години Университет по хранителни технологии

от стр. 7

Община Пловдив приветства идеята за учредяване на сдружението. „Изключително съм щастлив, че подобно сътрудничество е облечено в толкова сериозна форма“, подчертава кметът на Пловдив Иван Тотев.

Според пловдивския бизнесмен Борис Калибацев сдружението трябва да има ангажимент по възраждането на университета, който голяма част от работещите в хранително-вкусовия бранш у нас са завършили. „Ще съдействаме фирмите, които ни доставят машини и съоръжения, също да бъдат вмъкнати в учебния процес. Тъй като в момента, студентите, които идват на стаж, никога не са виждали об-

рудването“, посочи той. И допълни, че очаква от преподавателите да дават знак кои студенти са „читави“, така че фирмите още от 3-4 курс да им предлагат стипендии, да им осигуряват стаж, а след завършването – и постоянна работа.

За председател на асоциацията бе избран ректорът на УХТ проф. Кольо Динков, а секретар стана собственикът на „Филикон“ - Борис Калибацев.

Деветима представители на бизнеса влязоха в УС на асоциацията, която си постави за основна цел да възстанови връзката между университетската среда и реалните нужди на пазара. На срещата стана ясно, че асоциацията ще работи активно с академичния състав на университета.

25  
ГОДИНИ

МЕСОМАНИЯ  
07-10  
НОЕМВРИ



ИНТЕР  
ЕКСПО  
ЦЕНТЪР

международно  
изложение  
за месо и месни  
продукти

[food-exhibitions.bg](http://food-exhibitions.bg)

Посетете щанда на СХП -  
F7 АМВ - партър

*Очакваме ви, за да ви запознаем с дейността,  
мероприятията, обученията и изданията на съюза*



# Отзвук от националния петдневен пътуващ семинар на златния остров Крък – гордостта на Адриатика

*От 10.10. до 14.10.2018 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе поредния пътуващ семинар на тема „Вътрешни одитори на системи за управление, Безопасност на храните – FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, Система HACCP - интензивен курс, Етикетиране. Определяне на енергийната стойност на храните.“*

*Впечатленията си от пътуващият семинар споделя проф. д-р Й. Гогов*

Пътуването от София започна в ранната утрин на 14.10. С автобуса преминаваме през Белград и Загреб. След дългия преход пристигаме вечерта на остров Крък в курортното селище Башка, където се намира и нашия хотел, разположен на 50 м от брега на Адриатическо море с идеални възможности за пълноценна почивка и провеждане на културни и спортни събития, конференции и семинари. Занятията започнаха на следващия ден.

Темата на семинара не е нова, но повишеният интерес към нея наложи обучението да продължат с включване на въведените актуални промени в действащото законодателство и стандартите на ISO по разглежданите въпроси. По време на занятията освен по обявената тема, участниците имаха възможност да споделят своя личен опит и проблемите, които срещат при вземане на решения,



свързани с конкретни казуси и взаимоотношенията им с контролните органи. След приключване на занятията участниците се справиха успешно с теста за проверка на знанията. Всички получиха и специален сертификат за проведенния интензивен курс на обучение. В програмата на пътуващия семинар бяха включени и туристически посещения на определени забележителности на острова и близките градове извън него. Особен интерес предизвика обиколката с автобус на остров Крък. Това е един от най-големите острови в региона. Разположен е в залива „Кварнер“ край северното адриатическо крайбрежие на Р. Хърватия върху площ от 406 кв.км. Бръзката с континента е чрез живописен мост с дължина 1430 м. За мнозина остров Крък е непознат и поради това обиколката предизвика обяснен интерес.

От географски аспект островът е хълмист, с невисоки, но скалисти върхове. По склоновете и низини-



те се среща разнообразна ниска растителност с висока плътност. Климатът е мек, средиземноморски. Островът е слабо населен, но с добре поддържана пътна мрежа. Поради стратегическото си и търговско разположение през вековете той е бил владение на богати римляни, венецианци, австрийци и славяни, които са оставили своите следи в неговото историческо развитие, култура и традиции. Заради своята красота и забележителна природа, слънце, морски брегове, маслинови гори, лозови масиви и мед е наричан „златния остров Крък“.

Най-големият град на острова се нарича също Крък. Той е адми-

на стр. 10

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



# Отзвук от националния петдневен пътуващ семинар на златния остров Крък – гордостта на Адриатика

от стр. 9

нистративен и икономически център, съхранил своята история от Средновековието до наши дни.

В пешеходната обиколка на града разглеждаме църквата „Св. Квирин“. Този светец се счита за закрилник на града и към него всички се отнасят с голяма почит. След това се отправяме към катедралата „Св. Възнесение Богородично“, художествената галерия, кула на площад „Камплин“ и крепостните стени. Времето не стига да се разгледат подробно всички исторически паметници в града.



Обиколката на острова продължава с посещение на селището Башка. Това е курортен център, разположен в най-южната част на острова. Тук се намира един от най-посещаваните плажове с кристално чиста вода и красива брегова ивица. Вечерната разходка по тесните улички на древното селище е изпълнена с романтика и спокойствие. В Башка се намира т. нар. „Башка плоча“ – каменен монумент, изграден преди повече от 1100 години.

Заслужава да отбележим и приятните часове, през които посетихме малкото селце Бръбник



известно с добрите си лозови масиви и хубавото вино, което имахме възможност да дегустираме. Определен интерес сред посетителите предизвика и традиционната за региона ароматна ракия от смокини. В селцето са запазени и откритите каменни площи с древно глаголическо писмо.

Извън остров Крък в програмата бе включена целодневна екскурзия до два от най-посещаваните градове на хърватското адриатическо крайбрежие – Опатия и Риека.

Опатия е емблематичен курорт, описан в пътеводителите като „Перлата на Адриатика“. Този приказен град с богата история и внушителна архитектура от незапомнени времена е бил привлекателно място за кралски величия и почитатели на изкуството. Тук се намират най-красивите и добре поддържани вили на заможни и популярни личности от целия свят. Пищната зеленина и величествените сгради в крайбрежните улици съперничат с луксозни магазини, уютни кафенета, барове и заведения за развлечения. Градът впечатлява с идеалната си подредба, чистота и гостоприемство. Сред забелителностите се откроява вила „Angiolina“, построена през 1845 г. от заможен търговец от гр. Риека. Обиколката на града продължава в пешеходната алея край морето с изваяната статуя на девойката с чайката и църквата „Св. Якоб“. Постепенно навлизаме в неповторимата ботани-

на стр. 11

## Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

### На вътрешна страница

- 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>
- 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>

### Лого на първа страница,

което препраща към рекламата

### ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):
- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

+ 10 лв.

**Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“** за реклама

### Височина (по желание)

- максимум - 24 см

**Фиксирано място**

### За контакти:

София 1000  
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408  
тел./факс: 02/ 987 47 44  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg

+ 10%

### ОТСЪТПКИ

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 код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01





## Отзвук от националния петдневен пътуващ семинар на златния остров Крък – гордостта на Адриатика

от стр. 10

ческа градина с растения от целия свят – лаврови и бананови дървета, палми, магнолии, камелии и бамбук. Тази екзотична градина е запазила духа на величието и аристократизма през вековете.

Живописната брегова ивица, която посреща лазурните приливи на Адриатическо море е като магнит за любителите на морския туризъм и романтичните приключения. Поради прекрасния си средиземноморски климат, добре изградената база и комуникационни връзки Опатия е предпочитан град за провеждане на редица международни форуми - конгреси, конференции и др.

Отправяме се към гр. Риека.

Той се намира на 20 км от Опатия. Отдалече се забелязват високите сгради и пристанищни кранове. То-ва е съвременен град, запазил архитектурните си паметници от времето на Австро-угарската империя през XVIII век. Важни исторически стариини са запазени в т.нар. „Горен град“. Там се намира „Тръстаският замък“ с отбранителните съоръжения. До него е изградена църквата „Майка Божия“. Друга известна църква е посветена на покровителя на града „Св. Вит“. Впечатляващ с готическата си архитектура е храмът „Св. Йероним“. След тях разглеждаме Губернаторския дворец и градската кула. В долната част на Риека се намира пристанището с най-голямата

корабостроителница в Хърватия.

В града са отворени за посетители и няколко музея – морски, исторически, природонаучен и на съвременното изкуство. По главната пешеходна улица са разположени множество магазини, кафенета, сладкарници, ресторани и фонтани. Времето минава неусетно в рекламиращата атмосфера на този красив и достолепен морски град на хърватското крайбрежие.

Пътуването е към своя край. Напускаме пределите на Р. Хърватия, оставяйки с прекрасни впечатления, обогатени с нови знания и желание да се докоснем отново до великолепието и красотите на Хърватска Адриатика. До нови срещи!

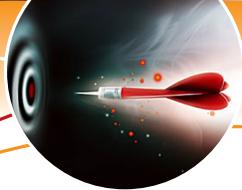
## ОС **HRANMASH**



Стара Загора,  
ул. "Цар Иван Шишман" 64,  
тел./факс 042 600 450,  
042 600 451  
e-mail: office@hranmash.com

[www.hranmash.com](http://www.hranmash.com)

**Машини,  
съоръжения  
и линии за  
хранителната  
промишленост**



## Среща на БСК с браншови организации от хранително-вкусовата индустрия

Актуални проблеми на сектор „Хани и напитки“ поставиха на среща с ръководството на БСК браншови организации от хранително-вкусовата и питейна индустрия. Домакин и инициатор на разговора бе изп. председател на БСК Радосвет Радев.

В срещата участваха представители на Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите (Мариана Кукушева - председател на УС), Съюза на производителите на растителни масла и маслопродукти в България (инж. Марияна Чолакова - изп. директор), Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България (Жана Величкова, изп. директор), Асоциацията на месопреработвателите в България (д-р Светла Чамова - изп. директор), Съюза на българските мелничари и Съюз на оризопроизводителите (Савина Влахова, председател), Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци (Стойко Кировски - председател на УС и Антоанета Божинова - изп. директор), „Хани и напитки България“ (Светла Лесова - председател на УС, и Яна Иванова - изп. директор), Съюза на пивоварите в България (Ивана Радомирова - изп. директор) и Съюза на производи-



телите на захар и захарни продукти (Георги Узунов - председател на УС). От страна на БСК в срещата участваха изпълнителният председател Радосвет Радев, зам.-председателите Димитър Бранков и Петър Денев, ръководители на центрове и експерти.

В хода на разговора от страна на браншовите организации бяха поставени няколко ключови проблема, за чието преодоляване БСК пое ангажимент да

на стр. 13

### РВС - СОФИЯ

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



### РВС - РУСЕ

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

### ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

### ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

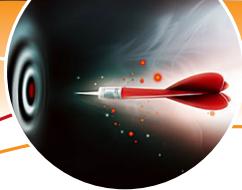
### РВС - ПЛОВДИВ

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



Уважаеми клиенти,

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



## Среща на БСК с браншови организации от хранително-вкусовата индустрия

съдейства на своите колективни членове:

1. Необходимостта от изготвяне на цялостен, задълбочен секторен анализ (вкл. сировинна база, пазари, работни места, научно-приложни изследвания, състояние на производствените мощности и т.н.), който да очертава проблемите и възможностите за развитие на хранително-вкусовата индустрия.

Според представителите на браншовите организации е важно да бъде оценено социално-икономическото въздействие, което има хранително-вкусовата и питейна индустрия, и към развитието ѝ да се подхожда комплексно, а не „на парче“. Освен това, решенията трябва да се вземат на база солидни данни и обосновки.

2. Приемането на Закона за храните, което се бави, поради принципни противоречия относно включването на сектор „води“ в закона.

Предстои провеждането на целеви срещи на заинтересованите организации, в рамките на които да се потърсят компромисни решения, позволяващи приемането на закона във вид, който да не накър-

нява интереса на която и да било от страните.

3. Прилагането на т. нар. кръгова икономика, за което все още у нас липсва достатъчно информация и инициативи, вкл. налице са сериозни проблеми по отношение на новото европейско законодателство в областта на рециклирането на опаковки от пластмаса.

Браншовите организации настояха БСК да инициира действия по линията на Европейския икономически и социален комитет и на BusinessEurope, така че адекватно да бъдат защитени интересите на българските производители, ползвавши пластмасови опаковки за своите продукти. Ако Директивата за пластмасовите опаковки бъде приета в предложенния вид, икономическото ѝ въздействие върху българския бизнес ще бъде силно негативно, вкл. по отношение на необходимостта от огромни инвестиции за преоборудване на производството.

4. Приемането на ясна процедура за предварително съгласуване на проектите на търговски споразумения между Европейския съюз и трети страни, така че интересите на българските производители и търговци да бъдат защитени.

Като пример бяха посочени споразумението с Украйна, което постави в неблагоприятна пазарна позиция българските производители на растителни масла и маслопродукти, захар и захарни изделия, и пчелен мед. Аналогични са проблемите и със споразумението с Виетнам, което разрешава безмитен внос в ЕС на ориз. Браншовите организации настояват за задълбочена предварителна оценка на въздействието на търговските споразумения и на тази база да се формира официалната българска позиция на ниво ЕС.

5. Въвеждане на диференциирани ставки по ДДС за храните.

Според браншовите организации, подобна мярка ще има положително въздействие и върху производителите, и върху потребителите, и върху фиска, тъй като работи практически срещу високото ниво на сива икономика в сектора. Единодушно бе мнението, че трябва да стартира задълбочен диалог по темата, придружен с аргументи и анализи.

6. Законодателството срещу т. нар. двойни стандарти при храните беше определено като по-скоро силно популистка, предизборна тема, отколкото като опит за решаване на реален проблем.

„Приемам Ви като мои работодатели, които днес написаха краткосрочната ми програма за следващите месеци. Не ми остава нищо друго, освен да стартирам нейната реализация възможно най-бързо“, каза в заключение Радосвет Радев.

**Източник: БСК  
(със съкращения)**

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С**

**ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ 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



**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ**  
**Министерство на земеделието, храните и горите**  
**Федерация на научно-техническите съюзи**

**П О К А Н А**

**Съюзът по хранителна промишленост има удоволствието да Ви покани на традиционния  
ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ,  
съпровождан от**

**ПЕТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО  
УЧАСТИЕ: "БЪЛГАРСКИТЕ ХРАНИ - ГАРАНЦИЯ ЗА ЗДРАВЕ И ДЪЛГОЛЕТИЕ"**

Денят на хранително-вкусовата промишленост ще се проведе под патронажа на Министъра на земеделието, храните и горите

**20 ноември 2018 г. в парк-хотел „МОСКВА“, зала „Европа“, 10, 00 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 постерните платна с формат 120 см (височина) x 90 см (широкина). 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.

**От 17,00** - Работни срещи-дискусии с лекторите по основните теми на конференцията в зали на хотела по интереси.

**21.11.2018 г.**

**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.

**Програма:**

1. Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светла Чамова
2. Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието, храните и горите
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 2018 година“
6. Петнадесета национална научно-практическа конференция с участие на български и чужди лектори
7. Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите
8. ПОСЕЩЕНИЕ на 21.11. 2018 г. на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София.

Изложба на фирми от бранша

**ОЧАКВАЙТЕ ПОДРОБНА ПРОГРАМА ЗА КОНФЕРЕНЦИЯТА С ТЕМИТЕ НА ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ И ИМЕНАТА НА ЛЕКТОРИТЕ!**

Целта на организаторите е конференцията да се превърне в открит форум за дискусии, въпроси и отговори по актуални проблеми, вълнуващи участниците.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, мениджъри, производствени и търговски директори на фирми, които внедряват системи за управление на качеството, координатори и специалисти от производствени отдели, мениджъри по качеството, научни работници, консултанти, експерти от държавни органи - БАБХ, ОДБХ, РЗИ, комитети, лаборатории, и др., заети в производството и контрола на храни

**ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ** - 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 лв. Тя може да се плати по банков път или на 20.11. 2018 в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията.

**Настаняването** на участниците от провинцията ще става в хотел „Парк хотел Москва“, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена - 80 лв. за двойна стая, 65 лв. за единична стая, 88 лева за джуниър сут, със закуска. За заявки: тел.: 02/987 47 44

Нощувките не влизат в цената за конференцията.

**Очакваме заявката Ви за участие и хотел до 15 ноември 2018 г.**

**Сумите се превежда по сметката на СХП:**

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВІС код: BPBIBGS  
IBAN: BG 05BPBIB 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. Соня Бургуджиева,  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg



# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПОКАНА



за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „**Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост**“ специалност

## „**ПРОИЗВОДСТВО И ПРЕРАБОТКА НА МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ**“ (трета квалификационна степен)

**03.12 - 07.12.2018 г.**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш Съюзът по хранителна промишленост организира отново това обучение.

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или **средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област** по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **два модула** по пет дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория, а вторият - практика и Държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

**Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.**

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.

**Първият модул на обучението ще се проведе на 3, 4, 5, 6 и 7 декември 2018 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, ет. 5, зала 503. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, оф. 408 на 03.12.2018 г. от 9,00 до 10,00 часа, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.**

**Приствието на I модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.**

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 человека и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките.

Цена
Цената за един участник е <b>550 лева, освободена от ДДС</b> и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски.

Настаняване
По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „ <b>Славянска беседа</b> “- тел. 02/ 988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

Записване
Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес: Съюз по хранителна промишленост София, ул. Раковски 108, офис 408 Тел./факс: 02 987 47 44 GSM: 0888 72 24 82 e-mail: ufi_sb@abv.bg Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметката на Съюза по хранителна промишленост:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВІС код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 27.11.2018 г.**

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



Предстоящо

16



# ПОКАНА

Съюзът по хранителна промишленост организира петдневно бизнес-пътуване

## Предколедна приказка в Залцбург, Мюнхен и Виена



14.12.2018 - 18.12.2018

### Цената включва:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски
- Туристическа програма в Залцбург; Мюнхен и Виена
- Застраховка "Медицински разходи и злополука в чужбина"
- Паркинги и пътни такси
- Панорамна обиколка с местен екскурзовод на български език във Виена
- Екскурзоводско обслужване и водач от фирмата

### Цената не включва:

- входните такси за посещаваните обекти
- Градски такси - 10 евро за всички хотели (задължителни)

**Забележка:** Туроператора си запазва право да променя последователността на посещаваните обекти!

### НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

валидна лична карта, ксерокопие от лична карта и внасяне на депозит от 200 лв. до 16.11.2018 и пълната такса- до 1 декември 2018 г.

### БАНКОВА СМЕТКА:

ДжиДжи Холидейз ЕООД  
IBAN: BG87UBBS80021029048315  
BIC Код: UBBS BGSF

„ОББ“ АД - гр. САНДАНСКИ

### ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост  
инж. Соня Бургуджиева  
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

CXP не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

**1 ден:** Отпътуване от София в 7.30 ч. по маршрут Калотина-Ниш -Белград - Словения. Пристигане в градчето Домзале

**2 ден:** Отпътуване за Залцбург - градът на Моцарт. Ще имате възможност да се потопите в Коледната атмосфера на този колоритен град. Туристическата програма започва от Капител плац - основният площад, около който се намират Катедралата, Резиденцията на архиепископа, крепостта Хоензалцбург - една от най-големите запазени досега в Европа (строителство ѝ започва през 1077 г. и продължава близо 6 века до 1683 г., като многократно е разширявана, достроявана и подновявана) родната къща на Моцарт; дворецът „Мирабел“ - разположен на десния бряг на р. Залцах. Свободно време - възможност да опитате от коледните сладкиши и да се очаровате от коледната атмосфера. Настаняване в хотел в района на Залцбург.

**3 ден:** Отпътуване за красивия Мюнхен, потънал в коледни украси. Това е един от най-красивите градове преди Коледа. Туристическа програма: Мариенплац - който от 1158 г., когато е основан града е истинското сърце на Мюнхен; старото и но-

вото кметство; Фрауенкирхе - един от най-известните символи на Мюнхен и безспорно най-прочутата готическа църква в Германия; Резиденцията на Кайзерите. Свободно време по коледните пазари в града. Връщане в Залцбург.

**4 ден:** Отпътуване за Виена - панорамна обиколка на Виена в светлините на града и коледната украса с местен екскурзовод на български език. Разглеждане на забележителностите на представителния булевард „Рингшрасе“; дворецът „Белведере“, днес помещаващ Националната художествена галерия на Австрия /отвън/, Виенската опера - един от най-известните и посещавани оперни театри в света, официалната резиденция на Хабсбургите - Дворецът „Хофбург“; Парламента със статуята на богинята Атина Палада; великолепната сграда на Кметството на Виена; Пратера с Виенското колело; Сградата на ООН. Пешеходна обиколка в старата част на Виена с местен екскурзовод на български език: площад „Мария Терезия“ с паметника на великата императрица; зимната резиденция на Хабсбургската династия „Хабсбург“; площад „Грабен“ с колоната на Чумата от 17 в.; катедрала „Свети Стефан“ с готическа фасада и бароков интериор и оживената улица „Кернтинерщрасе“. Свободно време из коледните базари.

**5 ден:** Отпътуване за България и пристигане вечерта.

**Цена за един  
човек: 485 лв.**



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



Съюз по хранителна  
промишленост

