60 години СХП
Хранителна и питейна промишленост
брой 10
октомври
2026 г.
ISSN 2535-0099
издател:
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ДЕВЕТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ



Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за 19-ти 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 15 октомври в Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория Хоризонт бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала Хоризонт предразположи участниците за ефективна и пълноценна работа по време на конференцията.

Защитените географски означения,индустриална собственост, хранителни добавки и добавки в храни, опаковки за храни и отпадъци от опаковки, системи за управление, иновации в ХВП и др. бяха част от многото разглеждани теми на конференцията. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра факта, че тя се проведе в гр. Пловдив - стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив,

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Първо лицензирано обучение по IFS Food v.8 в България, организирано от Съюза по хранителна промишленост 5

Професионално обучение, организирано от СХП 6

Обръщение на д-р Светла Чамова, председател на УС на СХП, до всички членове и съмишленици на Съюза по повод предстоящия Ден на хранително-вкусовата промишленост в България и XXIII национална научно-практическа конференция „Българската хранителна индустрия - наследство, идентичност и бъдеще“ 11

Условия за подпомагане на празника 12

Покана за участие в Деветнадесети национален конкурс „Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии - 2026 г.“ 13

Покана за предколедно пътуване до Истанбул и Одрин 16

ДЕВЕТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 1

активно работят предприятия от хранителния бранш и в Университета по хранителна промишленост, който кове специалисти за бранша. Тези факти гарантираха голямата масовост при провеждане на конференцията.

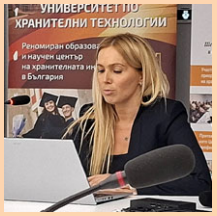
Повече от 90 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

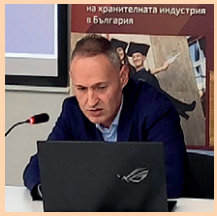
Форумът се проведе със съдействите на УХТ, ФНТС, МЗХ, ЦОРХВ средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложени в програмата, свидетелстваше препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища, очаква да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.









Тематични направления:

- **Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия**
- **Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.**
- **Разглеждане на Регламент (ЕС) 2025/40 относно опаковките и отпадъците от опаковки (PPWR)**
- **Хранителните добавки и добавки в храни нови законодателни изисквания**
- **Разглеждане изискванията на Регламент(ЕС) 852/2004, глава XIa „Култура на безопасност на храните“. Програма за “Култура на безопасност на храните”.**
- **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**

Конференцията бе открита от инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави всички участници във форума, благодари на ръководството на Университета, в лицето на проф. Десислав Балев, зам.ректор на УХТ за предоставената възможност за про-

на стр. 3

ДЕВЕТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 2

веждане отново на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година в продължение на 19 години. Този дълъг период дава гаранция, че форумът е на много високо ниво и е нужен на специалистите в ХВП сектора.

След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Балев, зам.-ректор на УХТ като домакин.

Проф. Балев поздрави участниците и каза: „Младежките конференции винаги са интересни, защото младите хора са носители на иновациите" С тези думи проф. Балев откри 19-та Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи". Той увери участниците във форума, че иновациите ще им дадат възможност да намерят своето място в бъдеще и да бъдат полезни както за себе си, така и за страната.

Модераторът на сутрешната сесия доц. Рада Динкова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „**Последно развитие на схемите за качество, географски означения и храни с традиционно специфичен характер**". Тя бе направена от Иванка Статкова от дирекция „Политики по агрохранителната верига"от МЗХ.

В научната конференция взеха участие над 220 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, докторанти и др.

Най-младите участници от ПГХХТ - Пазарджик, ПГХТТ Пловдив, ЕГ „Иван Вазов" - Пловдив представиха свои иновативни разработки. По време на събитието представители на академичните среди, индустрията, регулаторните органи и училищата обмениха опит, показаха



добри практики и представиха иновативни решения за безопасност, качество и устойчивост в храните:

Политики, качество и иновации. Фокус върху географски означения и традиционно-специфични храни, практически стъпки за безопасност и хигиена, култура по безопасност на храните, ролята на контролните органи и балансът между стандарти и достъпна цена. Представени бяха и примери за продуктови иновации и функционални формули.

Младежки разработки. Кратки ученически демонстрации по анализ на кисело мляко, идеи за хранителна устойчивост и приложение на ултразвук в козметични терапии.

на стр. 4

ДЕВЕТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 3

Индустрия, туризъм и предприемачество. Обсъдени бяха потребителски тенденции (енергийни напитки, история и култура на кафето), влиянието на опаковките, представяне на център за компетентност и добри практики от млади предприемачи.

Наука и технологии приложни изследвания. Широк спектър от изследвания: микробиологични решения и етерични масла в месни продукти, нетипични суровини (напр. камилско мляко), ферментационни и пивоварни подходи, сушене и оползотворяване на растителни суровини, управление на качеството при ферментирали продукти, плюс постерни доклади.

Резултатът - ден с практически насочени лекции, демонстрации и обмен между регулатори, индустрия, академия и ученици - с акцент върху безопасността, иновациите и устойчивото развитие в хранително-вкусовия сектор.



Бъдещите специалисти взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на преподавателите си, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Благодарности на преподавателите от УХТ и средните училища и гимназии, които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показа 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 персонала на Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив в лицето на ректора проф. Галин Иванов, зам.-ректорите проф. Балев и доц. Десислава Вангелова, доц. Рада Динкова, доц. Милкова, инж. Блага Генева и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.

Конференцията бе проведена по време на организирания от УХТ "Кариерен форум". Над 30 компании се срещнаха със студенти и млади специалисти в двора на университета. Третото издание на форума превърна университетското пространство в място на директен контакт между бъдещите специалисти и работодателите.

До нови срещи!



Първо лицензирано обучение по IFS Food v.8 в България, организирано от Съюза по хранителна промишленост

В края на м. октомври в Пловдив се проведе първото официално лицензирано обучение по международния стандарт за безопасност и качество на храните **IFS Food v.8**.

Събитието отбелязва ключов етап за хранителната промишленост в страната, след като Съюзът по хранителна промишленост (СХП) официално стана първият и единствен одобрен обучителен център по IFS за България - постижение, реализирано благодарение на изключително активната дейност и усилия на ръководството на Съюза.

Домакин на историческото обучение бе Университетът по хранителни технологии (УХТ) в гр. Пловдив. Организацията и успешното му провеждане бяха





осъществени с активното съдействие и подкрепа от страна на доц. Рада Динкова и доц. Десислава Вангелова.

Лектор на обучението бе инж. Иван Иванов, който представи пред участниците основните акценти, нови изисквания и практически насоки, заложени във версия 8 на стандарта. Програмата премина при висок интерес и активни дискусии между специалистите и представителите на сектора.

Специален гост на събитието бе Милена Генкова, представител на IFS, която подкрепи инициативата и сподели този важен момент с организаторите и участниците.

Изразяваме нашата благодарност към инж. Иван Иванов за професионализма и презентираните знания, към секретаря на СХП инж. Соня Бургуджиева за ключовата ѝ роля в реализирането на проекта, към домакините от УХТ за партньорството, към международния орган IFS Management GmbH за гласуваното доверие, както и към всички участници за тяхното активно ангажиране.

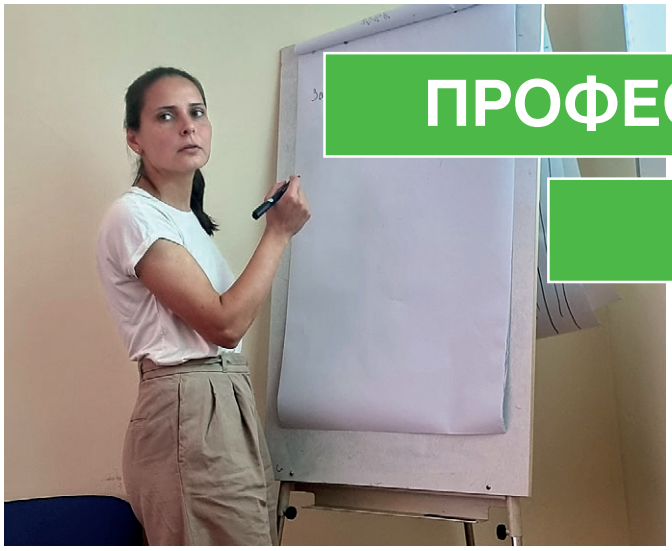
Като единствен одобрен обучителен център по IFS у нас, Съюзът по хранителна промишленост ще продължи да предоставя лицензирани обучения и експертна подкрепа за повишаване на конкурентоспособността и стандартите за безопасност в българския хранителен сектор и следващите години.

Ако вашите специалисти се нуждаят от такова обучение, обръщайте се за съдействие към Съюза по хранителна промишленост за съгласуване и организация в София и други градове на България.

Очакваме ви!







ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Съюзът по хранителна промишленост продължи и след летните месеци на 2026 г. провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности.

През м. октомври започна поредният курс за професия

Техник-технолог в хранителната промишленост по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба”

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите - инж. Стефан Глухарев, инж. Блага Генева и др. Практическите упражнения се провеждаха в работните зали на фирма “Иван Рибарски” - гр. София, за което най-сърдечно им благодарим.

През април участниците ще се явят на държавните изпити по теория и практика, като до тогава имат самостоятелна подготовка и ние се надяваме, че ще ги издържат с висок успех.

Надяваме се с тези наши обучения, макар и с малко, да допренесем за производството на вкусни, качествени и безопасни храни в България от отлично подготвените специалисти.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образова-





телни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със “Свидетелство за професионална квалификация” по образец на МОН.

В началото на м. март започна курсът за професия

Техник-технолог по качеството на храни и напитки, специалност “Техник-технолог по качеството на храни и напитки”

Темите, изучавани в него са изключително важни и интересни за работата на специалистите в хранителния бранш: класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, биохимия на храните, технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, технологии в хранително-вкусовата промишленост, системи за управление на безопасността на храните въвеждане и вътрешен одит /

на стр. 7

ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от стр. 6

Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003, Български и европейски нормативни документи, условията на труд и безопасността на хранителните продукти и мн. други.

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

С внимание участниците слушаха лекциите на инж. Стефан Глухарев и инж. Блага Генева.

В началото на април 2027 г. предстоят държавните изпити по теория и практика по специалността. Пожелаваме успех на участниците.

В края на м. октомври започна и курсът за професионално обучение по професия

Производство на алкохолни и безалкохолни напитки

Темите за производството на пиво, вино, високоалкохолни напитки, безалкохолни напитки, сокове и минерална вода бяха изслушани с интерес от участниците.

Съюзът по хранителна промишленост проведе през м. септември национален тридневен научно - практически курс

Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетиране и определяне енергийната стойност на храните

В продължение на три дни, в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и взеха активно участие в упражненията. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането й, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандарта 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, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните. Практическите упражнения по време 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 е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от 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 познаване и владеене на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение

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

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

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности - I, II и III.
Поканите и датите за следващите професионални обучения по различните специалности може да намерите на страницата на СХП:
www.ufi-bg.com

Съюз по хранителна промишленост
Министерство на земеделието и храните
Федерация на научно-техническите съюзи

П О К А Н А

Имаме удоволствието да Ви поканим
на тържественото честване на традиционния

Ден на хранително-вкусовата промишленост в България

съпроводен от

XXIII тържествена национална научно-практическа конференция

с международно участие на тема:

БЪЛГАРСКАТА ХРАНИТЕЛНА ИНДУСТРИЯ – НАСЛЕДСТВО, ИДЕНТИЧНОСТ И БЪДЕЩЕ

и националния конкурс на СХП

"Хранително-вкусовата промишленост – нови продукти и технологии 2026 година"

Денят на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе под патронажа на министъра на земеделието и храните

24.11.2026 г., 10,30 часа, София, "Парк хотел Москва", зала "Европа"

П Р О Г Р А М А

- Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светла Чамова
- Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието и храните
- Приветствия от официалните гости на празника
- Връчване на наградите от националния конкурс на СХП **„Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2026 година“**
- XXIII тържествена национална научно-практическа конференция с участие на български и чужди лектори: **„Българската хранителна индустрия - наследство, идентичност и бъдеще“**
- Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите на празника и конференцията

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

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ *(предварителни)*:

- **Хранителната индустрия - настояще и бъдеще**
- **Предизвикателства в производството на храните през XXI век**
- **Устойчивост на ресурсите за ХВП - загубите на храни и хранителни отпадъци**
- **Науката и прилагане на условията за напредък**
- **Програми и проекти в помощ на бизнеса**
- **Човешкият ресурс - стълб в развитието на хранително-вкусовата промишленост**

От 17,00 ч. - РАБОТНИ СРЕЩИ-ДИСКУСИИ С ЛЕКТОРИТЕ по основните теми на конференцията

Ще бъдат поканени за лектори и участници в дискусиите

Министерство на земеделието и храните; Министерство на икономиката; Министерство на труда и социалната политика; Мая Манолова, Кирил Вътев, Българска агенция по безопасност на храните; Норберт Райхл - изп.директор на FPI - Германия; CSB Sistems - Германия; Университет по хранителни технологии - Пловдив; АИКБ, БСК, Институт по криобиология и хранителни технологии; НЦОЗА; Милена Кръстанова, Стоилко Апостолов, Българска хранителна банка и други.

За участие в конференцията се предвиждат два 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**: платна с формат 120 см (височина) х 90 см (широчина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.*

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ:

- 45 евро без ДДС
- за членове на СХП - 30 евро без ДДС
- за ветерани - членове на СХП, и научни работници - 20 евро
- за научни работници от институти - 30 евро

Таксата включва сборник с докладите, участие в конференцията, обяд, кафе пауза, тържествена вечеря. Тя може да се плати по банков път или на 24.11.2026 г. в брой, с предварителна заявка и по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията.

***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 и напитки, суровини, добавки, опаковки, машини и др. за тази промишленост.*

НАСТАНЯВАНЕ

Настаняването на участниците от провинцията ще става в **„Парк хотел Москва“**, София, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена от 98 евро за двойна стая, 77 евро за единична стая със закуска. За заявки: тел. 02/987 47 44. Нощувките не влизат в цената за конференцията.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408
тел./факс: (02) 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82
инж. Соня Бургуджиева,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

ОЧАКВАМЕ ВАШАТА ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ И ХОТЕЛ ДО 17 НОЕМВРИ 2026 г.

З А Я В К А З А У Ч А С Т И Е

Ден на хранително-вкусовата промишленост
и XXIII национална научно-практическа конференция с международно участие - 24.11.2026 г.

Име, фамилия .....

Фирма .....

Длъжност ..... Бранш .....

Служебен адрес за кореспонденция: .....

Телефон ..... e-mail: .....

Присъствие на вечерята: 24.11.2026 ☐ **Да** ☐ **Не**

Настаняване в хотел на дати: ..... ☐ **Да** ☐ **Не**

Дата ..... Подпис: .....

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

международни изложения

25 години ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР

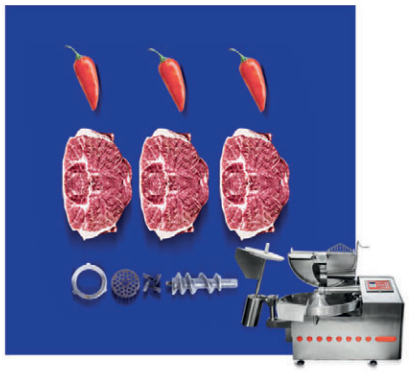
25-то издание

ИНТЕРФУД & ДРИНК



11-14 НОЕМВРИ 2026

МЕСОМАНИЯ



ПЪТЯТ НА МЛЯКОТО





БУЛПЕК





WINE & SPIRITS SHOW



food-exhibitions.bg
wineandspirits.show

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ И ПРИЯТЕЛИ – ЧЛЕНОВЕ И СЪМИШЛЕНИЦИ
НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ,

За нас е удоволствие да Ви поканим на официалното честване на

ДЕНЯ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ

и

XXIII национална научно-практическа конференция

“БЪЛГАРСКАТА ХРАНИТЕЛНА ИНДУСТРИЯ – НАСЛЕДСТВО, ИДЕНТИЧНОСТ И БЪДЕЩЕ”,

които ще се проведат под патронага на министъра на земеделието и храните

Събитията ще се проведат на 24.11. 2026 г. в „Парк хотел Москва”, гр. София, зала „ Европа”, от 10,30 часа

В продължение на 23 години празникът на хранителната промишленост се организира от Съюза по хранителна промишленост. Интересът към това събитие е изключително голям и в него участват между 200 и 300 души – представители на всички браншове от ХВП, ръководители на големи фирми в отрасъла, специалисти и научни работници от институтите, занимаващи се с хранителна наука, експерти и докладчици от Министерство на земеделието и храните, Министерство на икономиката, енергетиката и туризма, Министерство на здравеопазването, БАБХ, ЦКС, БТПП, БСК, депутати от Народното събрание и гости от чужбина.

От името на Управителния съвет на Съюза по хранителна промишленост отправям молба към вас за подкрепа в осъществяването на това значимо за България събитие. На следващата страница ще откриете възможностите за подкрепа на форума и при проявен интерес от Ваша страна ще очакваме да се свържете с нас. Бих искала да отбележа, че предложените варианти за спонсорство са примерни и подлежат на промени. Оставаме отворени за идеи и предложения от Вас, тъй като желанието ни е да постигнем максимална удовлетвореност за всички страни.

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ,

Вярвам, че това събитие ще допринесе много за обмяната на нови идеи, опит и знания и ще спомогне за издигане авторитета на Вашата фирма. Приканваме всички желаещи да бъдат спонсори и да запознаят участниците с дейността си, да се обадят в СХП на тел.: 02/ 987 47 44 или да ни пишат на електронната поща: e-mail: ufi_sb@abv.bg.

Ще се радвам, ако заедно отбележим достойно празника и превърнем Деня на хранително-вкусовата промишленост в България в най-мащабния годишен форум на бранша, а това да стане хубавият повод да се срещнем отново и вдигнем чаши за здраве и успешни бъднини с приятели, партньори и съмишленици !

С уважение: *Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА,*
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА УС

УСЛОВИЯ ЗА ПОДПОМАГАНЕ НА ПРАЗНИКА

Златен /основен/ спонсор:

Златното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от минимум 3 000 евро

- *Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;*
- *Реклама с банер за 6 месеца в уебсайта на СХП;*
- *Реклама в Бюлетина на СХП за 6 месеца*
- *Фирменото лого на златния спонсор ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;*
- *Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;*
- *Поставяне на рекламни материали в конферентните чанти;*
- *Поставяне на рекламен банер в конферентната зала;*
- *Безплатен рекламен щанд на изложбата;*
- *10-минутна презентация по време на конференцията;*
- *Достъп на 5-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.*

Сребърен /поддържащ/ спонсор:

Сребърното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 2 000 евро

- *Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;*
- *Реклама с банер за 3 месеца в уебсайта на СХП;*
- *Реклама в Бюлетина на СХП за 3 месеца*
- *Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;*
- *Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;*
- *Поставяне на рекламни материали в конферентните чанти;*
- *Поставяне на рекламен банер в конферентната зала;*
- *Безплатен рекламен щанд на изложбата;*
- *10-минутна презентация на конференцията;*
- *Достъп на 3-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.*

Бронзов /паралелен/ спонсор:

Бронзовото спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 1 000 евро

- *Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;*
- *Рекламен банер за 2 месеца в уебсайта на СХП;*
- *Реклама в Бюлетина на СХП за 2 месеца*
- *Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;*
- *Поставяне на рекламни материали в конферентните чанти;*
- *Поставяне на рекламен банер в конферентната зала;*
- *Безплатен рекламен щанд на изложбата;*
- *10-минутна презентация по време на конференцията;*
- *Достъп на 2-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.*

Други възможности за представяне:

- *Отпечатване на фирмено лого върху конферентни материали или баджове – 150 евро*
- *Раздаване на фирмени брошури на регистрация – 80 евро*
- *Прожектиране на фирмено лого в пленарната зала преди и след сесии – 150 евро*
- *Поставяне на фирмен банер в залата за празника и конференцията – 150 евро*
- *Участие в изложбата в дните на конференцията с щанд и презентация за фирмата до 10 мин. – 300 евро*
- *Участие само с презентация (10 мин.) на фирма и организация – 200 евро*
- *Поставяне на рекламни материали в материалите на участниците - 100 евро*

Представените възможности за спонсорство са примерни и подлежат на обсъждане. Оставаме отворени за идеи и предложения.

При проявен интерес от Ваша страна ще очакваме да се свържете с нас

За контакти: СХП - инж. Соня Бургуджиева – гл. секретар на СХП - тел.: 02 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg

ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОБЯВЯВА

ДЕВЕТНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ - НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ - 2026 г.“

ПАРТНЬОРИ: ФНТС, УХТ - ПЛОВДИВ, МЗХ, БАБХ, МИ, МОН, ЦКС, СИБ

Обявяване на конкурса - април 2026 г. ● Заявки за участие до 16. 11. 2025 г. ● Отчитане на резултатите и награждаване на победителите - по време на честването на Деня на хранителната промишленост - 24 ноември 2026 г.

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

Конкурсът е обособен в две основни категории:

1. Разработка на нов краен продукт, нова технология или суровина
2. Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара

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

1.1. Категория „Краен продукт“ (Потребителски продукти)

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

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

2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

КРИТЕРИИ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНИЯ ПОДБОР:

За продукт и суровина:

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

За предприятие и фирма

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

КОМИСИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛЕН ПОДБОР

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

- 15 кандидата от категория „Краен продукт“
- 3 кандидата от категория „Суровини“;
- 3 кандидата от категория „Предприятие“.

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

РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

Заявка за участие в конкурса се подава:

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

Заявката се придружава от:

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

КРАЕН СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ ЗА УЧАСТИЕ И ПРОДУКТИТЕ: 16 НОЕМВРИ 2026 г.

Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 24 ноември 2026 г. в София, като за това номинираните ще бъдат известени предварително.

За заявки и подробна информация: СХП - София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408
тел./факс: 02 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Деветнадесети национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2026 година"

I. Данни за участника:

Наименование на фирмата: .....

Булстат: ..... Седалище: .....

Адрес: .....

телефон: ..... факс: ..... e-mail: .....

Участникът се представлява от: .....

.....

/име, фамилия, длъжност, подпис и печат/

II. Категория:

☐ Краен продукт ☐ Суровини ☐ Предприятие, внедрило нов продукт или технология

III. Данни за продукта/суровината:

1. Наименование и предназначение: .....

.....

2. Информация за най-важните преимущества на изделието:

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

3. Придружаващи документи:

☐ изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
☐ протоколи от изпитване за безвредност; документ, удостоверяващ претенция за здравословни качества;
☐ други

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

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

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

☐ Нови технологии, внедрени в компания през последните 3 години.
☐ Обхват на внедрените технологии.
☐ Ползи и подобрения вследствие на внедрените технологии.

***Забележка**: При недостиг на място, моля попълнете на отделен лист.*

За заявки и подробна информация:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. „Раковски" 108
офис 408
тел./факс: 02/ 987 47 44
GSM: 0888 /72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg
инж. Соня Бургуджиева



ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА НА ВРЕМЕТО?

ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми, изложби и други прояви.
Професионално образование, обучение и специализирани курсове.
Ползване на конферетни и изложбени зали, симулантна и офис техника.

ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108, www.fnts.bg, 029877230, 0878703669

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ПОКАНА ЗА ПРЕДКОЛЕДНО ПЪТУВАНЕ

Величието и разкоша на Истанбул

СОФИЯ - ИСТАНБУЛ - ОДРИН - СОФИЯ

от 29 ноември до 2 декември 2026 година

Предлагаме ви начин да отдъхнете и съберете нови сили за 2027 г. с едно чудесно пътуване до космополитния град Истанбул. Ще имате възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти. Използвайте този шанс съчетавайки чудесната почивка в Истанбул със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини!



ПРОГРАМА

1 ден - неделя 29.11.2026

Отпътуване от София в 06:30 ч. от храм „Ал. Невски“, от Пловдив - OMV в 08:30 ч.

Пристигане и настаняване в хотел в старата част на Истанбул. Кратка пешеходна разходка. Възможност за вечеря в рибен ресторант с гледка към Златния Рог.

2 ден - понеделник 30.11.2026

Закуска. По желание обзорна обиколка на Истанбул с автобус с местен екскурзовод на български език. Разглеждат се: Хиподрума на Константин Велики, Немската чешма, Синята джамия (възможно е посещение), църквата „Света София“, (отвън). двореца Топ капъ, българската желязна църква „Св. Стефан“, разходка в квартал Балат, привличащ със своята история и разноцветни къщи. Завръщане в хотела. Свободно време за обяд по желание.

Посещение и шопинг в Мол „Венеция“ или „Форум“. По желание вечеря с програма и жива музика в Гар Казино.

3 ден - вторник 01.12.2026

Закуска. По желание разходка с кораб по Босфора. Ще се видят дворците, крепостите и мостовете над Босфора, Момичешката кула и др. Може да се разгледа Долмабахче сарай. Престой на Египетския пазар (пазара на подправките). Завръщане в хотела. Разходка в Азиатската част (по желание) и разглеждане на джамията Чамлъджа и „Пеещите фонтани“. Възможност за вечеря.

4 ден - сряда 02.12. 2026

Отпътуване в 8.00 ч. Престой в Одрин за туристическа обиколка, шопинг и обяд. Завръщане в София вечерта.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Цена за един човек в двойна стая и тройна стая - 255 евро
- Доплащане за единична стая - 90 евро

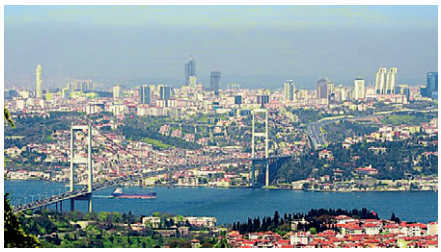
ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус
- 3 нощувки със закуски на шведска маса в хотел „Buyk Shahinler“4*
- Пешеходен тур на Истанбул и Одрин
- Водач по време на пътуването.
- Екскурзоводско обслужване на български език
- Посещение на молове
- Медицинска застраховка

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Обиколка на Истанбул с автобус - 20 евро
- Разходка по Босфора с кораб - 20 евро
- Рибен ресторант
- Вечеря в ориенталски ресторант - 35 евро
- Разходка в азиатската част - 35 евро
- Застраховка Отмяна на пътуване.





Цените за екскурзиите и атракционите са валидни при мин. 15 туристи. Пакетната цена е за група от мин. 30 туристи. Уведомление на недостигнат брой: 20 дни преди датата на отпътуване. Потребителят има право да прехвърли правото си на пътуване на трето лице

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

Заявка-договор, копие от валиден паспорт или лична карта и внесен депозит от 130 евро или пълно плащане до 06.11.2026 г. на сметката на туроператора. Издава се фактура без ДДС.Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП на адрес: София 1000, ул. „Раковски“108, офис 408, ет.4.

ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост
тел. 02/ 987 4744, 0888 722482 - Соня Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg
Банкова сметка на туроператора: Шанс 95 Травел ЕООД, Първа Инвестиционна банка IBAN BG 35 FINV91501016881051
Основание: Семинар

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.