

МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ



От 18 до 22 октомври Съюзът по хранителна промишленост организира посещение на световното изложение SIAL 2024 - най-голямото международно изложение за храни и напитки във Франция

SIAL

SIAL е едно от най-големите и престижни изложения в света от сектор хранително-вкусова промишленост, посветено на храната на бъдещето. Събитието се организира от 1964 г. веднъж на две години и се състои в Parc des expositions в Paris Nord – Villepinte. Панаирът имаше повече от 7500 изложители от 130 държави, които представяха повече от 450 000 продукта.

Никои друг международен търговски панаир за индустрията на храните и напитките не може да съперничи на SIAL в неговата отдаденост на иновациите и разнообразието в сегментите. Събитието е водещо в световен мащаб от създаването си през 1986 г. до момента. Продуктовите групи включват консерви, сладкарски изделия, мляко, плодови сокове, подправки, спиртни напитки, зеленчуци, месни продукти, хранителни добавки и замразени храни, хлебопекарни, както и оборудване за обработка и производство. Това е пълната верига на процесите от обработка - от самото начало до края.

..... на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



VII национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

5

Покана за Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

10

Съюзът по хранителна промишленост обявява седемнадесети национален конкурс „Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии - 2024 г.“

11

Условия за подпомагане на Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

13

Предстои петнадесетия национален симпозиум с международно участие “Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“

14

Как премина организираният от СХП национален четиридневен пътуващ семинар в Гърция, Олимпийска ривиера

15



МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ

от стр. 1

Група от 70 човека посетиха град Париж и останаха удивени от всичко, представено на това грандиозно изложение.

България също бе представена от български фирми - участнички в изложението, някои от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забележими. Останалите пък предпочетоха да се представят самостоятелно и вече си имат кръг от заинтересовани потребители.

На 19.10.2024 г. беше открито едно от най-големите световни

международни изложения за хранително-вкусова промишленост – SIAL 2024!

В продължение на 60 години SIAL Paris обединява професионалисти от цял свят около теми, свързани с хранително-вкусовата промишленост.

Емблематичното събитие за иновации в хранителната промишленост предлага на професионалистите от бранша уникална възможност да проследят шест десетилетия на революционни иновации. Близо 75% от участниците са чуждестранни посетители.

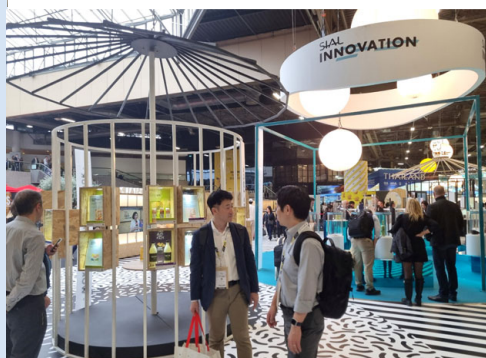
Изданията на SIAL се отразяват широко в световните медии, а на тазгодишното издание журналистите бяха от над 80 държави.

Нивото на бизнес посетители е изключително високо, което води до реално сключване на сделки.

SIAL предлага задълбочена съпътстваща програма, поредица от конференции, дебати, майсторски класове и нетуъркинг събития, които позволяват споделянето на ноу-хау и експертен опит по високо ефективен начин. В рамките на изложението се дават и различни награди за постижения в областта.

Никое друго международно изложение за храни и напитки не може да съперничи на SIAL в неговата отдаденост на иновациите и разнообразието в сегментите на хлебопекарните и сладкарските изделия. Събитието е водещо в световен мащаб от създаването си през 1964 г. до момента.

Продуктовите групи, които се представят на събитието, включват консерви, сладкарски изделия, мляко, плодови сокове, под-



правки, спиртни напитки, зеленчуци, месни продукти, хранителни добавки и замразени храни, както и оборудване за обработка и производство.

В съпътстващата програма имаше значителни демонстрации на продукти и услуги, заедно със звездни възможности за работа в мрежа, както и образователни лекции и разговори за нововъзникващите тенденции и най-добри практики.

на стр. **3**





МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ

от стр. 2

Изпълнителната агенция за насърчаване на малките и средните предприятия (ИАНМСП) организира национално участие на световното събитие.



На национален щанд № 1B156 с изложбена площ от 96,00 кв.м., разположен в Палата 1 на изложбен комплекс Paris-Nord Villepinte, ИАНМСП организира и финансира участието на следните 20 български предприятия, производители на храни и напитки:

- ▶ АБИЙОН ЕООД
- ▶ БРАМА ООД
- ▶ БЪЛГАРСКА ЧАЕНА КОМПАНИЯ ООД
- ▶ БЪЛГЕРИАН ОРГАНИК ФУУДС ООД
- ▶ ВАЛНУТС ЕООД
- ▶ ВАС МИЛК ЕООД
- ▶ ДЮСЕНА ООД
- ▶ ЕКОПРОД ООД
- ▶ ИРА ЕКО ЕООД
- ▶ КОНДОВ
- ▶ ЕКОПРОДУКЦИЯ ЕООД
- ▶ ЛОДИС ИНВЕСТ ЕООД
- ▶ МЕЛИФЕРА АД
- ▶ МЕЛНИЦА СЛИВЕН АД
- ▶ РОЯЛ-БИЙС ЕООД
- ▶ СИ КО ООД
- ▶ СОУЛ БОУЛ ООД
- ▶ СТРУМА ФРУТ ЕООД
- ▶ ТИП КОНСУЛТРЕЙД ООД
- ▶ ТРЪСТ АГРО ЕООД
- ▶ ШОКО ТИМ ООД





МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ

Две български фирми, подпомогнати от ИАНМСП, бяха отличени с престижни награди от SIAL Paris 2024 г.



ДЮСЕНА ООД спечели награда за иновативен продукт за протеинов тахан от тиквено семе и стевия. Продуктът е предназначен предимно за спортисти, поради богатството на протеин в състава си.

МЕЛИФЕРА АД бе отличена за продукта “Мелитоник”, представляващ енергиен гел за тонус. Вторият награден продукт на фирмата е “Мелигел” – енергиен гел за спортисти. И двата продукта са на основата на мед, както и са биосертифицирани.



По време на пътуването имаше и туристическа програма за участниците. Панорамна обиколка на Париж с автобус и екскурзовод на български език: Гранд Опера, пл. „Вандом”, Мадлената, пл. „Конкорд”, бул. „Шан-з-Елизе“, Триумфалната арка, Айфеловата кула, Марсово поле, Военното училище, Дома на Инвалидите, Латинския квартал - Пантеона, Сорбоната, Люксембургската градина, острова Сите, площад „Шатле”. Зашеметяващо изкачване на Айфеловата кула и круиз по р.Сена. Посещението на Лувъра, пешеходната екскурзия – площад Конкорд, Градините Тюлери, Шанз-Елизе, Триумфалната Арка, двореца Версай, пешеходната обиколка на квартал Монмартър и църквата Сакре Кьор оставиха незабравими спомени сред участниците.

Световно известното кабаре Мулен Руж е най-известното кабаре в света и се е превърнало в център на нощните забавления. Това разнообрази много приятно пребиваването ни в Париж.

Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха цялото пътуване.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2024 година.

Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!



СЕДЕМНАДЕСЕТА 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 XVI 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 меж-

ТЕМАТИЧНИТЕ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията бяха:

- 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.
- Хранителните добавки и добавки в храни - нови законодателни изисквания
- Иновации в опаковките на храните
- 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



СЕДЕМНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА
 КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 2

дународния пазар.

На 29 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.

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, хранителните добавки и добавките в храни, опаковките за храни, системите за управление и др. - това бяха част от многото разглеждани теми на конференцията. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на кон-

ференцията изигра факта, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, 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.

В научната конференция взеха участие над 170 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, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложените в програмата, свидетелстваше препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студен-



ти и ученици от специализираните училища очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

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. Галин Иванов за предоставената възможност за провеждане отново на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година.

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

„Младежките конференции винаги са интересни, защото младите хора са носители на ино-

на стр. 7



СЕДЕМНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА
 КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 6

ваците - с тези думи ректорът на УХТ проф. Галин Иванов откри 17-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 гл.ас. Рада Динкова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „Схеми за качество на земеделски и хранителни про-

дукти. Ситуация и перспективи.“ Тя бе направена от Иванка Статкова от Дирекция „Политики по агрохранителната верига“.

„Индустиалната собственост – начин на употреба“ представи д-р инж. Марио Христов, председател на Съюза на изобретатели в България.

Следващите презентации бяха направени от представители на БАБХ, МЗХ, бизнеса и преподаватели от УХТ – Пловдив. Те запознаха участниците с новите законодателни изисквания при влагане на хранителните добавки, опаковки и с възможностите за приложение на отпадъчни продукти и храни.

Във втората част докторанти и студенти на УХТ – Пловдив представиха своите разработки в две тематични направления: „Хранителна наука и технология“ и „Кетъринг, туризъм, икономика“.

Участници във форума бяха и ученици от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника в Пловдив, които правиха опити на живо. Опит-



но доказване на титруема киселинност на прясно мляко, Проба за нежелани вещества в кисело мляко и др. Освен устната презентация те трябваше да демонстрират на живо лабораторни анализи. Облечени в бели престилки, въоръжени с лабораторната техника от гимназията, най-малките участници успяха да приковат до края на своите презентации погледите и вниманието на всички присъстващи.

Другата презентация на учениците бе „Експериментален сравнителен анализ на тъгъл на омокряне за хранителни течности върху тefлонирана и нетefлонирана корозоустойчива стомана“ с ръководител: гл. ас. д-р инж. Делян Господинов – Университет по хранителни технологии - 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, обединени в над двадесет и пет презентации на живо и око-



на стр. 8

СЕДЕМНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА
 КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 7

ло 20 постерни доклада.

Технология на диетичните храни при заболяване от затлъстяване в детска възраст; Добри практики в професионалното образование; Подходи при оползотворяването на страничните продукти от яйцепереработката - технически яйчен белтък; Оползотворяване на отпадни продукти от розово масло и перспективи за използване на получените биоактивни съединения; Възможности за използване на алтернативен протеинов източник от *Tenebrio molitor* при храненето на птици за подобряване качеството на птиче месо и яйца; Сензорен анализ на български липов мед; Изисквания и препоръки за износ на хранителни продукти в САЩ в категорията “ниско-кисели” продукти и др. Не е възможно да се цитират заглавията на всички презентации, доклади и научни съобщения, въпреки че всички те бяха изключително интересни по своята тематика и съ-

държание.

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, които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

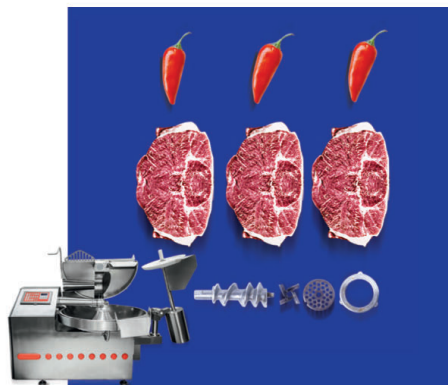
Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за младите специалисти от отрасъла от подобни срещи.

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 персонала на Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив – в лицето на ректора проф. Галин Иванов, зам.-ректорите проф. Балев и доц. Десислава Вангелова, гл.ас. Рада Динкова, доц. Милкова и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.



МЕСОМАНИЯ



БУЛПЕК



13-16
НОЕМВРИ
2024

ПЪТЯТ НА
МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД
& ДРИНК





Съюз по хранителна промишленост
Министерство на земеделието и храните
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,
съпроводен от

**XXI НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО
УЧАСТИЕ НА ТЕМА:**

„ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ В БЪЛГАРИЯ - НАСТОЯЩЕ И БЪДЕЩЕ“

**И НАЦИОНАЛНИЯ КОНКУРС НА СХП
„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ -
НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ 2024 ГОДИНА“**

Под патронажа на министъра на земеделието и храните

20 ноември 2024 г. в парк-хотел „МОСКВА“, зала „Европа“, 10,30 часа

Програма:

- ▶ Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светлана Чамова
- ▶ Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието и храните
- ▶ Приветствия от официалните гости на празника
- ▶ Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
- ▶ Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2024 година“
- ▶ XXI национална научно-практическа конференция с участие на български и чужди лектори „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“
- ▶ Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите на празника и 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.

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

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията /предварителни/:

- ▶ Хранителната индустрия - настояще и бъдеще
- ▶ Европейски и световни предизвикателства в бъдещето на храните
- ▶ Науката и прилагане на условията за напредък
- ▶ Програми и проекти в помощ на бизнеса
- ▶ Човешкият ресурс - стълб в развитието на хранително-вкусовата промишленост

За участие в конференцията се предвиждат два варианта на презентация:

- ▶ **Устна презентация:** 15 минути
- ▶ **Постерна презентация:** Размер на постерите 120 см (височина) x 90см (широчина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.

От 17,00 - РАБОТНИ СРЕЩИ-ДИСКУСИИ С ЛЕКТОРИТЕ

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

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ - 70 лв. без ДДС, а за членове на СХП - **60 лв. без ДДС**, като включва: сборник с докладите, участие в конференцията, обяд, кафе паузи, тържествена вечеря. **Цена за ветерани** - членове на СХП - **25 лв.**, научни работници - **35 лв.** Тя може да се плати по банков път или на 20.11. 2024 г. в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията. Ношувките не влизат в цената за конференцията. **Настаняването** на участниците от провинцията ще става в „Парк хотел Москва“, ул. „Незабравка“ **25**, на преференциална цена - **130 лв.** за двойна стая, **99 лв.** за единична стая със закуска. За заявки: тел.: 02/987 47 44.

Очакваме заявката Ви за участие и хотел до 15 ноември 2024 г.

Сумите се превежда по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: ВРВВВВ
IBAN: BG 05ВРВВ 7942 1019 1562 01





ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОБЯВЯВА

СЕДЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ -
НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ - 2024 г.“

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

Обявяване на конкурса - април 2024 г. ● Заявки за участие до 15. 11. 2024 г. ● Отчитане на резултатите и награждаване на победителите - по време на честването на Деня на хранителната промишленост - 20 ноември 2024 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 производството.

2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

КРИТЕРИИ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНИЯ ПОДБОР:

За продукт и суровина:

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

За предприятие и фирма

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

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 комплектува със специалисти в зависимост от характера на направените заявки.

РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

Заявка за участие в конкурса се подава:

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

Заявката се придружава от:

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

**КРАЕН СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ ЗА УЧАСТИЕ
И ПРОДУКТИТЕ: 15 НОЕМВРИ 2024 г.**

Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 20 ноември 2024 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





Преглядаемо



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

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

За нас е удоволствие отново да Ви поканим на

ДЕНЯ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ,

съпроводен от XXI национална научно-практическа конференция
с международно участие на тема

“Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2024 г.”,
които ще се проведат под патронажа на министъра на земеделието и храните

Събитията ще се проведат на 20.11. 2024 г. в „Парк хотел Москва”,
гр. София, зала „Европа”, от 10,30 часа

В продължение на 21 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 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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





УСЛОВИЯ ЗА ПОДПОМАГАНЕ НА ПРАЗНИКА

Златен /основен/ спонсор:

Златното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от минимум 3000 лв.

- 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 конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната 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.

Бронзов /паралелен/ спонсор:

Бронзовото спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 1 000 лв.

- 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 конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната 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.

Сребърен /поддържащ/ спонсор:

Сребърното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 2 000 лв.

- 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 конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната 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.

Други възможности за представяне:

- Отпечатване на фирмено лого върху конференнтни материали или баджове – 300 лв.
- Раздаване на фирмени брошури на регистрацията – 100 лв.
- Проектиране на фирмено лого в пленарната зала преди и след сесии – 200 лв.
- Поставяне на фирмен банер в залата за празника и конференцията – 200 лв.
- Участие в изложбата в дните на конференцията с щанд и презентация за фирмата до 10 мин. – 500 лв.
- Участие само с презентация (10 мин.) на фирма и организация – 300 лв.
- Поставяне на рекламни материали в материалите на участниците -100 лв.

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,





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ,
със съдействието на
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

П О К А Н А ПЕТНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН СИМПОЗИУМ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки”

по време на изложението: Месомания, Булпек, Светът на млякото, Салон на виното -
ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР СОФИЯ, бул. „Цариградско шосе“ 147

**Конгресен център на Интер Експо Център, зала Вихрен
14 ноември, четвъртък, 2024 г. , 10,30 часа**

- ТЕМИ**
- * АКТУАЛИЗАЦИЯ НА СТАНДАРТИТЕ ЗА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
 - * ДОБАВКИ В ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНИТЕ ДОБАВКИ - ЗАКОНОДАТЕЛНИ ИЗИСКВАНИЯ;
 - * ЕТИКЕТИРАНЕ И ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ;
 - * ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ;
 - * ЗДРАВΟΣЛОВНОТО ХРАНЕНО
 - * КАК ДА БЪДЕМ УСПЕШНИ В БИЗНЕСА С ХРАНИ

14 ноември 2024 г. - четвъртък, 10,30 - 17, 00 ч

Организираният форум предоставя възможност на участниците: да се запознаят в по-голяма конкретика с набора от политики, със стратегията и произтичащите от нея ангажименти и действия на европейско и национално ниво; да повишат информираността си за създадените и предстоящите възможности за подкрепа в прехода към устойчиви хранителни системи; да почерпят познания от опита на други европейски държави в кръговата трансформация и активно да се включат с мнения и въпроси в обсъжданията и в обобщената визия по темата.

- * **Добавки в храните и хранителни добавки – регулиране и съвременни законодателни изисквания. Изисквания при внос от трети страни в България**
- * **Най-новите изисквания към опаковките за храни и напитки. Актуална информация**
- * **Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетирание на храните и представяне на хранителната информация - нови аспекти при етикетирание на храни.**
- * **Енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ**
- * **Актуализация на стандартите за качество и безопасност на храните**
- * **Опаковки за хранителни продукти;**
- * **Здравословното хранене**
- * **Как да бъдем успешни в бизнеса с храни**

Кръгла маса с въпроси към лекторите в симпозиума

Участието в симпозиума е БЕЗ ТАКСА – фирми, инспектори от БАБХ, научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие.

Регистрацията на участниците е на 14.11.24 г. от 9,30 до 10, 30 часа в зала Вихрен

Занятията се провеждат в същата зала от 10,30 до 17,00 часа

Заявки за участие се изпращат до **08.11. 2024 г.** Приемат се и по телефон, факс или e-mail: ufi_sb@abv.bg

ЗА КОНТАКТИ: Съюз по хранителна промишленост, 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





НАЦИОНАЛЕН ЧЕТИРИДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР СЪС СХП В

ГЪРЦИЯ

Олимпийска ривиера



В края на м.септември бе организиран четиридневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост в Гърция, Олимпийска ривиера.

Темата на семинара бе: Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните – FSSC 22000/ISO 22002, CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс, Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните.

Участниците в семинара бяха запознати с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. в България. Интересните презентации на инж. Кирил Нинчев предизвикаха десетки въпроси и коментарии по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за нови теми за обучения съпътстваха участниците от първия до последния ден на семинара.



Всичко това бе съпроводено с богата туристическа програма – целодневна екскурзия до Метеора – уникален природен феномен и свято място за християните с особено значение за запаз-

на стр. **16**



НАЦИОНАЛЕН ЧЕТИРИДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР СЪС СХП В

ГЪРЦИЯ

Олимпийска ривиера



от стр. 15

ване на византийското църковно изкуство през годините на Османска власт над региона. Посещени бяха 2 от действащите 6 манастира.

Разходката до планинското градче Палеос Панталеймонас – старинно живописно селище с прекрасен изглед към Егейско море, разположено в полите на митичната планина Олимп, донесе много наслада на участниците. Историята на селото е свързана с намиращите се на върха на близкия хълм крепост Платамонас от 13 век. Тесни калдъръмени улички, красиви каменни къщи, традиционни таверни, магазинчета с ръчно изработени сувенири, а за разкош – старата църква “Св. Панталеймон” и централния площад с големия чинар, под който изпихме чаша ароматно кафе елинико и истински планински чай с традиционни сладки изкушения.

Настанени в чудесен хотелски комплекс, който се намира на плажа в селището, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка през почивните дни на незабравимия о-в Корфу и околностите със знанията и опита на експертите!



Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!



Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха цялото пътуване.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2024 година.

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

