

ОБЩЕСТВОТО ПОДКРЕПЯ МЕРКИТЕ, които се предприемат от държавата за овладяване на цените на храните



Обществото подкрепя мерките, които се предприемат от държавата за овладяване на цените на храните. Сериозни мнозинства от българите споделят, че домакинствата им ограничават потреблението си на храна заради поскъпването на продуктите. На този фон гражданите автоматично споделят и одобряват предприемането на различни мерки за спиране на ценовия ръст, включително и ограничения в надценките. Съществува обществено подозрение към големите търговци. Проблемът става сериозен, защото повечето хора, на практика, пазаруват от по-големите магазини за хранителни стоки. Потребителите очакват и по-голямо присъствие на български продукти в търговската мрежа. Това са част от изводите от бърз сондаж, с който Министерството на земеделието провери масовите настроения в трудната ситуация. Изследването е проведено по метода CATI (Computer Assisted Telephone Interview) сред 1000 пълнолетни българи, в периода между 14 и 19 март 2023 г.

ПРОБЛЕМЪТ С ЦЕНИТЕ И ВЪЗМОЖНИТЕ РЕШЕНИЯ

Притеснението на българите, че им се налага да ограничават потреблението, поради високите цени на храните, е широко споделяно - 80,2% признават това. 83% смятат, че ограничение на надценката е необходимо, при малко над една десета на обратното мнение (11,9%). Минимален е делът на тези, които не могат да преценят.

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Следим цените на
30 основни храни всяка
седмица в специален сайт

4

Курсове и професионално
обучение, организирани от
СХП

5

Вкусотиите на Северозапада

6

БАБХ: Българите търсят
родно агнешко за Великден,
маркирано с BG в синьо

7

Санкции на
биопроизводителите при
нарушения по мярка 11

8

Как премина 14-дневното
бизнес-пътуване до Мексико
и Куба

9

Посетете с нас ANUGA -
най-голямото изложение
за храни и напитки

12

Предстои обучение
по специалност
„Зърносъхранение,
зърнопреработка и
производство на фуражи“

13

Нов курс по специалност
„Производство на растителни
масла, маслопродукти и
етерични масла“

14

В края на април ще се
проведе обучение за
хлебарии сладкари

15

Великденските празници

16

Обществото подкрепя мерките, които се предприемат от държавата за овладяване на цените на храните

от стр. 1

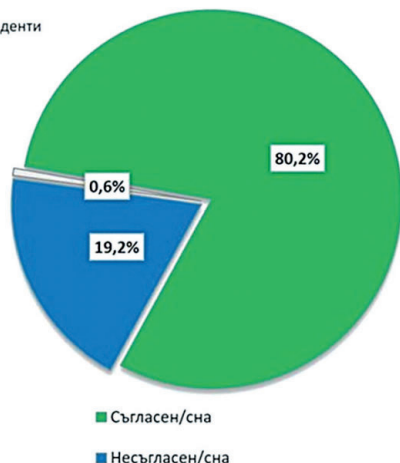
По правило, винаги идеи и предложения, свързани с ограничаване или намаляване на цените (независимо от контекста), събират широка обществена подкрепа. От тази гледна точка почти единодушно одобрение от над 80 на сто следва да се приеме със съответните уговорки. Въпреки това прави впечатление, че почти няма демографски различия в отговорите. Малко по-нюансирана е подкрепата за държавен контрол на надценката сред най-младите респонденти, жителите на столицата и тези, чиито жизнен стандарт надвишава средния за страната. Разбира се, има вариации и според партийните предпочитания на респондентите.

На този фон до публиката у нас изглежда е достигнала информация за иницираните проверки за ценообразуването на хранителните стоки в големите търговски вериги - 84,8% твърдят, че са чули за тях. 15,2% не са запознати. Разбира се, в такива отговори винаги има социална желателност и престижен елемент, но темата действително предполага интерес и това се отразява в данните. Отзвукът е автоматично позитивен - над 90 на сто одобряват такъв подход, 6% изразяват неодобрение, а останалите не могат да преценят. При подобни, на практика единодушни нива на одобрение, не се открояват съществени разлики в нагласите на различните демографски групи. Минимални различия в отговорите са повлияни от жизнения стандарт, партийната ориентация и възрастта.

Съгласен/сна ли сте, или не сте съгласен/сна със следното твърдение:

"Напоследък ни се налага да ограничаваме потреблението на основно хранителни стоки, плодове и зеленчуци поради прекалено високите им цени"

база: всички респонденти



Според Вас лично, необходимо ли е, или не е необходимо търговската надценка на големите търговски вериги да бъде ограничена от държавата?

база: всички респонденти



Идеи, свързани с държавна регулация на цените на основни храни, плодове и зеленчуци (85,5%) или дори създаване на държавни магазини с цел намаляване на цените на храни, плодове и зеленчуци (72,7%) срещат широко одобрение. Това допълнително потвърждава уловените и в други въпроси нагласи.

ОТГОВОРНОСТТА

Причината за високите цени на хранителните стоки българите откриват най-вече у търговците 79,1% от всички запитани смятат, че ценовата тежест се покачва заради тях. Минимален дял от респондентите смятат (2,3%), че отговорни за високите цени са главно производителите, а 15,7% смятат, че и двете страни допринасят за това. Малцина не могат да преценят.

По-възрастните респонденти са и по-склонни да търсят причината за високите цени у търговците. Подобни са нагласите и на жителите на големите градове. Относително по-големи (но отново по-малки от дяловете на отговорите „търговците“) са дяловете в посока производителите сред най-младите респонденти, тези с висше образование и тези с доходи малко над средните за страната.

на стр. 3

Обществото подкрепя мерките, които се предприемат от държавата за овладяване на цените на храните

от стр. 2

Обществото ни е, например, автоматично критично и по отношение на големите търговски вериги. Автоматизмите на негативизъм спрямо веригите достигат такава степен, че съществува почти единодушно в изследването убеждение, че веригите всъщност крият истинската си печалба и затова държавата трябва да ги принуди да я покажат и да платят реалните данъци. Дялове от половината до около две трети по различни индикатори приемат, например, че рекламата на веригите заблуждава относно цените, качеството или пък приоритета върху родното производство.

ПРЕДПОЧИТАНИЯТА И НАВИЦИТЕ

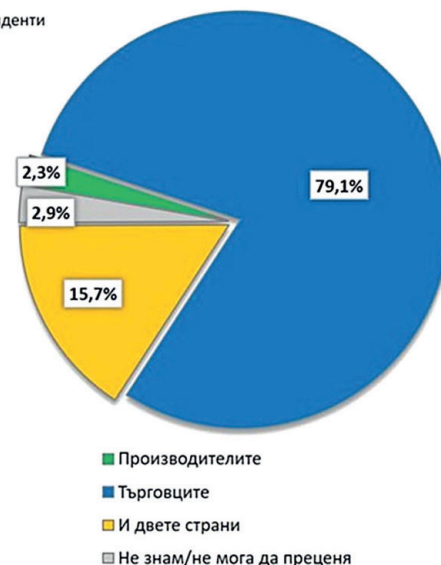
Критиката към търговските практики идва в контекста на високи предпочитания за български произход на стоките. В столицата например делът на тези, които смятат, че българските хранителни продукти на нашия пазар не са достатъчно, достига до близо 87%. В по-малките населени места този дял очаквано намалява - в селата, например, е около 70 на сто. Идеи, свързани със стимулиране (държавно подпомагане) на родното производство срещат практически консенсус на нива над 90%. Интуитивно е и схващането, че българските хранителни стоки са по-качествени. Ситуации като днешната биха могли да превърнат всичко това от фонова нагласа в активно обществено мнение.

При анализа на такъв тип индикатори следва отново да се има предвид високото ниво на инерционни отговори. То обаче също е свидетелство за силата на обществените инстинкти в тези теми.

Макар че на декларативно ниво българите безспорно изразяват почти единодушно предпочитание

Според Вас, цените на основните хранителни стоки и зеленчуци са високи главно поради производителите, или поради търговците?

база: всички респонденти



към българските хранителни продукти пред вносните, оказва се, че когато става дума за цена, най-възрастните респонденти поставят стойността на стоката пред важността на националния произход. Значителни групи в затруднено икономическо състояние, както и жителите на по-малките населени места, също посочват сравнително по-често, че цената все пак е определяща за тях, когато пазаруват хранителни продукти. Това отново подчертава текущата важност на въпроса с цените.

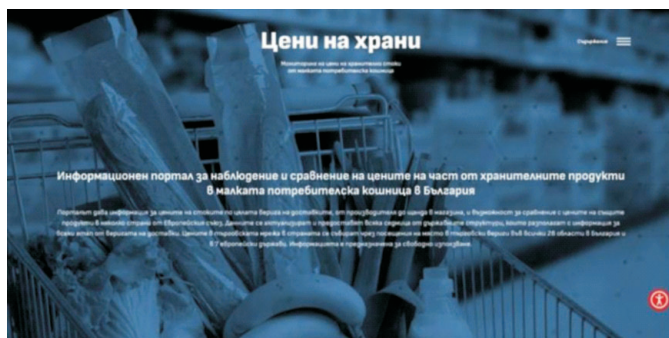
Най-голям дял от участвалите в изследването пълнолетни българи (40,7%) заявяват, че най-често пазаруват хранителни стоки в малки бакалии и квартални магазини. Значителен обаче е делът на респондентите, които казват, че закупуват основните хранителни стоки за дома от големите търговски вериги и хипермаркети (31,1%). Ако добавим към тях и тези, които предпочитат супермаркетите в близост до дома (25,2%), то оказва се, че повече от половината от българите пазаруват основно от онова, което за краткост обикновено се означава като търговски вериги и подобни. Това още веднъж свидетелства за проблемите по повод големите вериги в очите на българите. Минимален е делът на тези, които предпочитат, опитват или си позволяват открити и фермерски пазари, складове на едро, онлайн. Налице са очакваните различия в навиците за пазаруване, в зависимост от жизнените стилове.



Следим цените на 30 основни храни всяка седмица в специален сайт

Новата платформа ще показва не само състоянието на пазара, но и тенденциите, обявиха министрите на земеделието и икономиката

Цените на 30 основни хранителни продукта ще се наблюдават ежеседмично и ще бъдат обявявани на специален сайт с адрес www.foodprice.bg, обяви министърът на икономиката и индустрията Никола Стоянов и министърът на земеделието Явор Гечев. Той предвижда цените да се следят на територията на цялата страна, като бъдат обявявани на няколко нива. Първото ниво е цени на вносител, които ще бъдат осигурявани от две основни институции в зависимост от произхода на храните. Когато се отнася до продукти, които са внос от ЕС, информацията ще се подава от НАП. Когато вносът е от трети страни, данните ще се подават от Агенция Митници. Второто ниво на цени ще е на едро, като там данните ще бъдат осигурявани от Държавната комисия по стоковите борси и тържищата. Те ще се представят от 22 области в страната, където има официални борси, като ще бъдат обявявани среднопретеглените цени според продадените количества. Цените в търговската мрежа пък ще бъдат обявявани от Системата за агропарна информация (САПИ) на две нива – от големите търговски обекти и от дребни магазини, като изрично няма да бъдат включвани продуктите на промоция.



Допълнително на сайта ще бъдат качени и данни за цени на 11 основни хранителни продукта от 7 европейски държави, които се събират от търговските ни аташета зад граница. Това са Австрия, Германия, Франция, Румъния, Гърция, Чехия и Хърватия. Те също ще бъдат седмично обновявани и ще бъдат събирани от няколко големи обекта и няколко малки магазина в съответната столица.

Продуктите, чиито цени се следят, включват месни и млечни храни, хляб, 9 плодове и зеленчу-



ци, както и 4 суровини, уточни министърът на икономиката и индустрията Стоянов.

В новата платформа ще може да се избира търсене по 6 филтъра, което включва всички представени данни в системата. Според министрите с натрупването на информация на сайта за цените на храните ще може освен да се дава достоверна информация и да се наблюдават тенденциите в движението на стойностите.

Търговците на дребно, които искат да се включат в системата и да обявяват своите най-ниски цени от групи продукти, ще трябва да имат оборот от над 30 млн. лева годишно, стана ясно от министър Стоянов. Според изчисления това са около 30 субекта освен търговските вериги, които работят в различни региони на страната.

На сайта освен седмичните цени на продуктите, ще има и актуална информация за контролната дейност на институциите, както и възможност за бърза пряка връзка с тях за подаване на сигнали и жалби, казаха още министрите.

Предстои създаването и на работна група, която ще има за цел да подготви законодателство в областта на търговията с храни, което да бъде внесено в новото Народно събрание. На първо място ще се работи по Закон за надценките на хранителните стоки, който ще бъде с ограничено действие във времето, ще бъде прегледано европейското законодателство в областта и ще се транспонират в българското най-добрите примери, както и ще бъде приета Наредба за централен регистър за проследимост на храните, обяви министър Явор Гечев.

Източник: АГРОЗОНА



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

СХП продължи провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности и в началото на тази година.



През м. март започна курсът за професия “Техник-технолог по качеството на храни и напитки”, специалност “Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки”.

Този курс се провежда по-рядко, но 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 /НАССР/, БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003, Български и европейски нормативни документи, взети предвид



при разработването на системите за управление на качеството, 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.



Другият курс, за професия “Лаборант”, специалност “Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства” започна в края на м. март. Изключително интересна специалност за участниците, които с интерес слушаха всички лекции на преподавателите и вземаха активно участие в практическите упражнения.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м. септември, 2023 г. предстоят държавните изпити по теория и практика по двете специалности. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

По желание на големи одиторски фирми в България бе проведен курс за “Опаковки в ХВП”. С внимание няколко поредни дни участниците изслушаха презентациите на едни от най-добрите лектори по темата за опаковките в България – инж. Майя Стойчева, инж. д-р Александър Петров от АЦ “Алмитест” и инж. д-р Петранка Найденова от ХТМУ и участваха активно в дискусиите.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.



ВКУСОТИИТЕ НА СЕВЕРОЗАПАДА

С голям успех премина първото издание на кулинарния конкурс „Вкусотиите на Северозапада“, организиран по идея на Лучия Лилова - председател на секцията по хранително вкусова промишленост към НТС - Монтана и подкрепено от Съюза по хранителна промишленост

Вкусотиите на Северозапада събра кулинарни изкушения от Монтанско. Десетки читалища, пенсионерски клубове и такива на диабетици и Съюза на слепите се включиха в надпреварата за майстор-готвачи с традиционни пролетни рецепти. Част от него бе представянето на традиционен обичай и автентични народни носии, представени от неуморимата Атанаска Луканова и НЧ „Пробуда 1928“ в с. Крапчене. За цялостното си представяне те заслужено спечелиха първото място. Втори са Горно Церовене, а третото място завоюва Съюзът на слепите в Монтана.

С четири поощрителни награди си тръгнаха Душана Крумова за тригълни банички със салам, най-малката участничка - деветгодишната Рая Белчева, за впечатляваща погача с няколко вида



сирена и подправки, Пламка Бобойчева за пълнените чушки на бай Петър и с. Каменна рикса за цялостното им представяне на автентични ястия. Читалището в с. Аспарухово получи наградата на Съюза на диабетиците - книга с рецепти за здравословно хранене.

Наградите на победителите връчи Иван Мартинов - председател на УС на НТС - Монтана, който подчерта, че освен отличните резултати в експорта на монтанските фирми, градът се нуждае от подобни събития, които да пазят традициите, но и да обогатяват културния живот на града, за да може той да стане привлекателно място за младите хора.



Журито с председател инж. Соня Бургуджиева - главен секретар на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС - София, бе изключително затруднено от голямото кулинарно майсторство на всички участници.

Видяхме, че традициите и обичаите са още живи, разпространявани по села и градове от истински родолюбиви българи. СХП винаги ще подкрепя и участва в организирането на тези събития.

Затова всички си обещаха догодина отново да се съберат в края на март на второто, още по-силно издание на конкурса „Вкусотиите на Северозапада“.





БАБХ: Българите търсят родно агнешко за Великден, маркирано с BG в синьо

С приближаването на Великден се извършват масови проверки на яйцата от БАБХ

„БАБХ следи преди Великден пазара на яйца, на агнешко месо и козунаци.

За около 10 дни в България са влезли точно 2 608 200 яйца с произход Украйна. Яйцата са от одобрен украински производител, влизат с необходимите сертификати. Придружени са с всички необходими документи, имат изследвания в Украйна, но БАБХ, за да гарантира на българския потребител безопасността на тези яйца, взе повторни проби“, заяви експертът от БАБХ д-р Любомир Кулински в студиото на „България сутрин“. Той уточни, че яйцата са изследвани за радиоактивност, остатъци от тежки метали, остатъци от ветеринарномедицински препарати, а резултатите са абсолютно отрицателни.

„Тези яйца не са опасни в никаква степен за българския кон-

суматор“, категоричен е д-р Кулински.

БЪЛГАРСКИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ МОГАТ САМИ ДА ЗАХРАНВАТ ПАЗАРА НИ

Д-р Кулински подчерта, че България е достатъчно голям производител както на птиче месо, така и на яйца, и българските производители съвсем спокойно могат да захранват сами пазара ни, но предположи, че в този случай има търговски цели и други взаимоотношения.

По думите му в България се продава най-вече охладено агнешко месо, защото българинът няма навик да купува замразено месо и предпочита прясното.

За потребителите д-р Кулински уточни, че охладеното агнешко месо е с характерен сиво-бял цвят, а печатът на него гарантира, че е преминал през одобрена кланица и върху него е извършен ветеринарен контрол.

„БАБХ следи положението и абсолютно всички пратки, независимо откъде идват, ще бъдат проверявани и документално, и физически“, изтъкна д-р Кулински.

Той даде сведения за какво следят от БАБХ при проверките на яйцата: „Първият и основен въпрос е произходът на яйцата. Ние изискваме всички документи за т. нар. проследяемост на храната. Яйцата трябва да идват от одобрен производител, ако са от ЕС, и от производител, който е одобрен за търговия с ЕС, ако са



от трета държава, както е в случая с Украйна. Второто нещо, за което следим, е етикетировката и маркирането на яйцата. Третото важно нещо е срокът на годност“.

Д-р Кулински обясни, че яйцата имат 28 дни срок на годност от датата на снасянето и не е задължително да се съхраняват в хладилни условия. Когато времето е подходящо, те могат да се съхраняват и на стайна температура, единственото изискване е върху тях да не попада пряка слънчева светлина.

„Лично аз в магазина следя, разбира се, цените, но и маркировката на продукта, и за мен той би трябвало да е с българска маркировка BG. Вероятно ще има някакъв внос на агнешко месо. В последните 1-2 години основно охладеното агнешко месо влиза от Македония, много малко от Румъния. Що се отнася до дълбоко замразено агнешко месо, там обемите не са огромни, основните вносители в Европа, както и в България, са Нова Зеландия и Австралия“, разясни д-р Кулински.





Санкции на биопроизводителите при нарушения по мярка 11

При системно неизпълнение на базовите изисквания може да се стигне до 30% по-малко плащания

Намаляване на плащанията по мярка 11 „Биологично земеделие“ или изплащане на част от средствата, които трябва да получат бенефициерите, са предвидени с промени в Методиката по мярка 11 „Биологично земеделие“ от Програмата за развитие на селските райони за периода 2014 - 2020 г., която в рамките на месец се обсъжда обществено.

Отказ за плащане ДФ „Земеделие“ може да направи при неспазване на базовите изисквания, минималните изисквания за торене и използване на продукти за растителна защита и изискванията по управление, предвижда методиката. При определяне на отказа или процентното намаление за съответните неспазвания са отчетени тежестта, степента, продължителността и системността на нарушението, като намаленията са отнесени съответно към парцел, животно, пчелно семейство, блок на земеделско стопанство (БЗС), дейност или цялото направление, се казва още в документа.



Когато Държавен фонд „Земеделие“ констатира неспазване на базово изискване на конкретен парцел, заявен за подпомагане, установената площ на парцела се изключва от общата годна за подпомагане площ, без да се счита за недекларирана, предвиждат промените. Ако пък има разминаване между заявеното от бенефициера и контролиращото лице, ДФЗ ще изключва парцела от общата годна за подпомагане площ. Същото ще се случва и когато има разлика в заявената за отглеждане култура и проверките от администрацията.

При биологичното пчеларство, ако ДФЗ установи при проверка неспазване на базови изисквания, плащанията ще се определят съобразно установения брой пчелни семейства в пчелина, предвижда методиката. Животни ще се изключват от обща-

та бройка на годните за подпомагане, когато се установи при проверка, че има несъответствие в декларираното им предназначение – за мляко или за месо, като отстранените от бройката за подпомагане животни няма да се смятат за недекларирани.

Когато ДВ „Земеделие“ констатира неспазване на минималните изисквания за торене и използване на продукти за растителна защита в стопанството, се прилага процентно намаление в размер на 5 на сто на общата сума на плащанията за всяка дейност от направлението. С 3 на сто ще се намалява плащането, ако е констатирано системност на неспазването на дадено изискване. При следващо неспазване предходно наложените допълнителен процент се удвоява, като не може да бъде повече от 30 на сто, се предвижда още в методиката.





14 - ДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ СЪС СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ В

МЕКСИКО и КУБА

В началото на м. март бе организирано четиринадесетдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до Мексико и Куба.

Участниците намериха начин да отдушнат и съберат нови сили за следващата 2023 г. с това чудесно пътуване до Мексико и Куба. Там те имаха възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти. Бяха посетени и предприятия от ХВП.

Мексико е рай за туристите, препълнен с множество противоположни идентичности: пустинни пейзажи, снежни вулканични върхове, древни руини, гъмжа-



щи индустриални градове, затворени във времето колониални градчета, бляскави курорти, пустинни плажове и единствени по рода си и богатството си флора и фауна. Смеситата от модерно и традиционно, клиширано и сюрреално, е ключът към очарованието на Мексико без значение дали страстта ви е да изпивате на един дъх коктейли Маргарита, да слушате оглушителните писъци на маймуните, да сърфирате по Мексиканските брегове или да се катерите по руините на крепостта

на Маите.

Участниците успяха да се насладят и на рая на почивките, Канкун - екзотичен остров на Карибите, който е отворен от едната си страна и оформя великолепна лагуна, а от другата посреща континента. Заобиколен е от кристално чиста вода, тропични температури и покоряващо спокойствие. Прибавете към това луксозните хотели и пляска, който никога не пари, макар че слънцето го грее през це-



на стр. 10





от стр. 9

лия ден! Канкун е най-важният туристически център в Мексико. Това бижу на Карибите си спечели признанието най-вече през последните петнадесет години. Руините от древната цивилизация се намират в неговия периметър, както и най-големият коралов риф на западното полукълбо. Като се прибави и прекрасният климат, няма съмнение по въпроса, че Канкун е най-доброто място за почивка в Мексико.



Програмата започна с панорама обиколка на Мексико Сити - 25-милионната столица, смесица от култури и раси, считана за най-големия град на земята.

Целодневната екскурзия до Теотиуакан - монументален град от пирамиди, дворци и храмове ни даде представа за първите шест века след Христа, когато Теотиуакан е бил вероятно най-влиятелният център на политическа, религиозна и културна власт в Централна Америка. Ацтеките, които идват по-късно, вярват, че космосът е създаден тук.

Целодневната екскурзия до археологическия град Чичен-Ица, едно от новите 7 чудеса на света и най-добре възстановеният град на майите, ни запозна с изключително интересни обекти, сред които и пирамидата на Кукулкан. В Чичен-Ица могат да видят храмове и тераси, стъпаловидни пирамиди, стълбища, олтари, дворци, тронове, издялани надписи, пазари, дворове за

МЕКСИКО и КУБА



игра с топка, бани, обсерватория и статуи на богове.

Куба е най-голямата по площ карибска държава, заемайки големия едноименен остров и няколко по-малки архипелага. Има най-голямото население в региона - над 11 млн. души. В посещението бе включена и столицата Хавана, а старата част на



града е обявена за обект на ЮНЕСКО.

Обзорната екскурзия на Хавана ни показва един от най-очарователните градове в света. Старият град с прекрасните сгради и площади в колониален стил, датиращи от 16 век: Стара Хавана - Централния площад, площада на

на стр. 11





МЕКСИКО и КУБА



от стр. 10

Катедралата, централната улица „Обиспо“, централния парк, сградата на Парламента, театъра „Гарсия Лорка“, булевард „Право“; Съвременна Хавана - централната улица „Ла Рампа“, площада на Революцията, квартал „Мирамар“, квартал „Кубанакан“, Барлоvento - Марина Хемингуей.

Посещението на световно известното Кабаре „Тропикана“ бе изключително впечатляващо и незабравимо за участниците.

Куба е „захарният остров“ заради плантациите със захарна тръстика, която е основно перо в икономиката на страната. Тютюнът има същата слава, като и до днес прочутите хавански пури се произвеждат ръчно. Тази изработка бе демонстрирана на участниците на живо. Куба е идеалното място за запознанство с Карибите. Тук се намира и един от най-хубавите плажове в света, дългият 20 км. Варадеро, на който отседна и групата. Като приба-



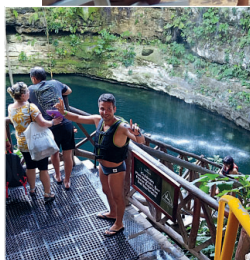
вим чара на кубинците, разкоша на колониалната архитектура, ритмите на афрокубинската музика, аромата на хаванските пури, тънкия вкус на кубинския ром - всичко това наистина прави Куба „Кралица на Антилите“ и „Перла на Карибско море“.

Така мечтаните Мексико и Куба и тяхната уникална природа за нас е вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците успеха наистина да съчетаят чудесната почивка с

нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация, съпътстваща цялото пътуване.

СХП продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2023 г.

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА ЗА ПЕТДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ - гр. КЪОЛН, ГЕРМАНИЯ

за посещение на **ANUGA** - най-голямото международно изложение за храни и напитки, организирано с любезното съдействие на представителството на Кьолнски панаир в България
7 - 11 октомври, 2023 година, пътуване със самолет

Ануга е всичко за света на храните и напитките. Най-голямото световно търговско изложение е най-важното място за срещи в хранителната индустрия с впечатляващите 7 405 изложители и около 165 000 посетители. Всеки посетител ще има възможността да се запознае с най-важните световни тенденции, защото Ануга отново ще представи всичко, което е важно за международната търговска аудитория.

Цел на посещението: Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, алкохолни и безалкохолни напитки, месни и млечни продукти, сладолед, машини за ХВП да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб в тези браншове от ХВП.

Ануга е единственото изложение, което комбинира 10 други изложения на едно място: Деликатеси, храни за гастрономи, основни и здравословни храни, алкохолни и безалкохолни напитки, сокове, сурови и охладени храни и риба, меса, колбаси, дивеч, домашни птици, замръзени храни и сладоледени продукти, мляко и млечни продукти, хляб, печива, дребни сладкиши и топли напитки, органични продукти, оборудване за хранително обслужване и кетеринг, технологии и услуги за търговски обекти и др.

Ние от Съюза по хранителна промишленост успяхме да организираме за вас това посещение на възможните най-ниски цени. Ако желаете да пътувате, изпратете възможно най-бързо своите заявки. Използвайте този шанс и съчетайте чудесното пътуване до Германия и туристическата обиколка на уникалните немски градове Дюселдорф и Кьолн с експертните знания и новости на специалистите в хранително-вкусовата промишленост от целия свят! Очакваме ви!!!



Информация и цени

- един човек в двойна стая: 1250 лв.
- Доплащане за единична стая: 450 лв.

Пакетната цена включва:

- Самолетен билет с вкл. летищни такси, салонен багаж и ръчна малка чанта
- 4 нощувки със закуски в 4* хотел в централната част на Есен Select Hotel Handelshof Essen 4* или подобен <https://www.select-hotels.com>
- Трансфер летище - хотел
- Медицинска застраховка с Асистанс

Пакетната цена не включва:

- Вход за изложението и билети за градски и междуградски превоз
- Обзорна обиколка на Кьолн и околностите с водач на български език
- Застраховка „Отмяна на пътуване“

Забележка: Полетното разписание погледете на препотвърждение до момента на окончателното формиране на групата, указано в сроковете за записване

Необходими документи и СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта или международен паспорт и внесен депозит от 600 лева до 12 април 2023 г. на сметката на туроператора.
- Останалата сума се внася най-късно до 1 септември 2023 г. на сметката на фирма „Видео Корект - Огнян Хандев“. Издава фактура за транспортни разходи, хотел, посещения. Не се начислява ДДС. Сумите за пътуването могат да се внесат и на място в офиса на СХП в определените срокове - тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg

Банкова сметка:

ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“
Първа Инвестиционна Банка
BIC КОД: FINVBGSF
IBAN В ЛЕВА: G30FINV91501017331318

За контакти:

Съюз по хранителна промишленост
инж. Соня Бургуджиева
0888722482
e mail: ufi_sb@abv.bg

ПРОГРАМА

07.10.2023: Излитане от летище София с директен полет на Wizz air в 06.25 ч. Трансфер до Есен. Настаняване в хотела. Свободно време. Нощувка.

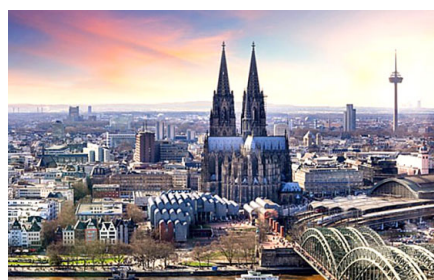
08.10.2023: Закуска. Отпътуване за Кьолн един от най-старите градове в Германия. Градът е известен със своята готическа катедрала, най-голямата в Северна Европа. Посещение на изложението за храни и напитки Ануга. Връщане в хотела в Есен. Нощувка.



09.10.2023: Закуска. Отпътуване за Кьолн за посещение на изложението. Среща с представители на FPI - сродна организация на СХП в Германия. Връщане в хотела в Есен. Нощувка.

10.10. 2023: Закуска. Свободно време по интереси. По желание обзорна обиколка, разглеждане на град Кьолн и пазар в търговската част на града. Връщане в хотела в Есен. Нощувка.

11.10. 2023: Закуска. Трансфер до летището в Дортмунд и излитане за София с директен полет на Wizz air в 15:25 ч. Присигане в София в 18:55 ч.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ ПРИ ФНТС



П О К А Н А

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА
“ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ”

СПЕЦИАЛНОСТ

**“Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи”
(трета квалификационна степен)**

от 15.05. до 19.05.2023 г. - град СОФИЯ

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, СХП към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или
2. Професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или
3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или
4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел үү.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО 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 2 два модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията за валидиране знанията на участниците.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни 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.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на 15, 16, 17, 18 и 19 май 2023 г. в гр. София, на адрес: ул. Г.С.Раковски № 108, ет. 1, зала 109. Тогава ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за държавния изпит. Присъствието на I модул в обучението е задължително. Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците не трябва да е повече от 10 и по-малко от 5 души. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 15.05.2023 г. от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат в гр. София, на адрес: ул. Г. С. Раковски № 108 ет. 1 зала 109.

Регистрацията на участниците е на 15.05.2023 г. от 9,00 до 10,00 часа, в гр. София, ул. Г.С.Раковски № 108, офис 408, ет.4 , а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 580 лева, освободена от ДДС, и в нея са включени всички разходи по обучението – теория и практика, учебни материали, разходи за държавен изпит по теория и практика и издаване на свидетелствата за завършен курс. В цената не е включен хотел.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:

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

Сумите се превеждат сметката на СХП:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC 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 09.05. 2023 г.

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - ГР. СОФИЯ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ

специалност

ПРОИЗВОДСТВО НА РАСТИТЕЛНИ МАСЛА, МАСЛОПРОДУКТИ И ЕТЕРИЧНИ МАСЛА (трета квалификационна степен)

град СОФИЯ, 24.04 - 28.04.2023 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълняват изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. Професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на храни-

телни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта е специалистите от тези браншове за 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, **както за целта са планирани 2 два модула по 5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисията.

Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.

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

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по 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 24, 25, 26, 27 и 28 април 2023 г. в Дом на техниката, София, ул. „Г. С. Раковски“ № 108, 4 ет., офис 408. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е 5 дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

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

Курсът ще започне на 24.04.2023 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала 109.

Регистрацията на участниците е на 24.04.2023 г. от 9,30 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, офис 408, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 580 лева и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация и кафе-паузи на първия модул.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел. 02/ 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат по ел. път или по поща най-късно до 18.04.2023 г. на адрес: Съюз по хранителна промишленост, София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел.: 02/ 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева

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

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

**Покана за професионално обучение
за придобиване на професионална
квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-
ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

**Специалност
ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ,
ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ
(трета квалификационна степен)
от 24.04 до 28.04.2023 г.**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението 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 ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.

Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по 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.

Първият модул на обучението ще се проведе на **24, 25, 26, 27 и 28 април 2023 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 24.04.2023 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 24.04.2023 г. от 9,00 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **580 лева, освободена от ДДС** 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 свидетелства за завършен курс за професионална квалификация.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат до 13.04.2023 г. на адрес:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

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

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

BIC 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 13. 04. 2023 г.**

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





ВЕЛИКДЕНСКИТЕ ПРАЗНИЦИ

ЦВЕТНИЦА се отбелязва в неделята след Лазаровден, една седмица преди Великден и е един от най-хубавите пролетни празници. Посветена е на тържественото посрещане на Иисус Христос в Йерусалим с маслинови и лаврови клонки. Затова на този ден всички отиват на празничната църковна литургия с върбови клонки, китки от здравец и други цветя. След като свещеникът освети върбовите венчета, те се отнасят вкъщи и се поставят пред домашната икона, портите се откритват с върбови клонки.

Обикновено на Цветница се изпълнява и лазарският обичай – “кумичене”. Преди обяд всички лазарки се отправят към реката. Всяка носи със себе си китка цветя, върбово венче или малко хлебче, наричано “кукла”. Момите се подреждат една до друга край брега и едновременно пускат китката, венча или хлебчето. Онази девойка, чийто венец или хляб излезе най-напред, се избира за “кумица” или “кръстница” на лазарките.

В този ден, който е през периода на постите, се разрешава риба.

Имен ден празнуват всички, които носят имена, произлизащи от названия на растения и цветя.

ВЕЛИКДЕН е един от най-големите православни празници. На този ден Господ Бог Иисус Христос е възкръснал от мъртвите. Празникът е свързан по време с първото пълнолуние след пролетното слънцестоеие и затова всяка година Великден се пада на различни дати.

Подготовката за празника продължава през цялото време на предишната Страстна седмица. Обикновено рано сутрин на Велики четвъртък във всеки дом боядисват яйца (ако това не бъде направено в четвъртък, тогава е възможно да се боядисват яйца само в ранните сутрешни часове на събота). Най-старата жена с първото боядисано яйце прави кръст на челата на всички деца в къщата. След това яйцето се поставя пред домашната икона. В същото време се пече великденски хляб, в който се добавят нечетен брой яйца.

Честването на Великден започва в полунощ. В храмовете се



събират хора на празничната литургия, държат запалени свещи и боядисани яйца. По време на службата в храма всички пеят, а след това се поздравяват: “Христос Воскресе!”; Отговорът трябва да е “Воистина воскресе!”. Това е поздрав през следващите няколко седмици. Още в двора на храма, хората си подаряват боядисаните яйца и се чукат с тях.

На следващата сутрин хората отново ходят на църква и след това се събират семейно у дома. Младите обикновено отиват на гости при родителите или при кръстниците си. Празничната трапеза обикновено е отрупана с агнешко, много салати с пресни зеленчуци, червено вино и др.



Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

