

## Зелена седмица Берлин'2025

14 родни производители  
представят България на  
„Зелена седмица Берлин'2025”



Министерството на земеделието и храните за 34-ти път представи България на престижното международно изложение „Зелена седмица Берлин 2025“, Германия. На официалното откриване на най-мощния форум в областта на хранително-вкусовата промишленост присъстваха заместник-министрите на земеделието и храните д-р Лозана Василева и доц. Деян Стратев.

От 17 до 26 януари 2025 г. страната ни предложи на посетители от цял свят разнообразие от автентични български вкусове и продукти, включително маслинова паста, шипково масло, биопроductи и вина. Българският щанд е разгърнат на площ от 143 кв. м., където 14 родни производители представят своята тра-

диционна и иновативна продукция.

Очаква се изложението да привлече над 300 000 посетители от над 60 държави.

Федералният министър за прехраната и земеделието Джем Йоздемир, кметът на Берлин Кай Вегнер и Европейският комисар по земеделие и храни Кристоф Хансен посетиха българския щанд

Тримата откриха официално българския щанд на най-голямото международно изложение за хранително-вкусова промишленост, земеделие и градинарство „Зелена седмица 2025“, което се провежда в Берлин. Те бяха посрещнати от българската

на стр. **2**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Курсове и професионално обучение

3

Модерното занаятчийство и потенциалът му в България

5

Националният план за развитие на биологичното производство до 2030 г. - ключов инструмент за постигане на устойчиво селско стопанство

7

Десетдневно бизнес-пътуване със Съюза по хранителна промишленост до Мадрид - Доминикана - Пунта Кана

9

Включете се в XIV национална научно-практическа конференция с международно участие „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба“

12

Предстои национален двудневен научно-практически курс за вътрешни одитори

13

СХП организира обучение по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“

14

Покана за професионално обучение по специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

15

УХТ - Пловдив организира конкурс за ученици „Млади изследователи 2025“

16



# Зелена седмица Берлин'2025

от стр. 1

делегация, водена от заместник-министрите на земеделието и храните д-р Лозана Василева и доц. д-р Деян Стратев.

Федералният министър Джем Йоздемир приветства българските представители и отбелязва важноста на културния и кулинаруен обмен между държавите.

Кметът на Берлин Кай Вегнер сподели впечатленията си от българската кухня, като акцентира върху традиционната ни баница, която му направи особено силно впечатление.

Европейският комисар Кристоф Хансен отпрати специални поздравления за цялостната организация на участието на България и изрази възхищението си от качеството и разнообразието на представените продукти. И тримата официални гости дадоха висока оценка на продуктите на българския щанд, включително млечни и месни продукти, вина, етерични масла, мед и биопродукти.

България е световноизвестна с етеричните си масла и най-вече розовото масло, като сме на първо място по производство на лавандула, каза пред медиите в Берлин заместник-министър д-р Лозана Василева. Тя изтъкна, че има ръст на производителите, които участват в изложението и представят широка гама български традиционни продукти. „Миналата година те бяха 11, тази са 14 и се надяваме занапред да разширяваме представянето на страната ни пред посетителите на това престижно международно изложение“, каза още Василева.

И тази година изложението предоставя възможност на българските производители да представят своите стоки на хиляди посетители от 60 страни, създавайки контакти и възможности за международно разширяване на пазара. България участва за 34-ти път в това престижно събитие, което събира водещи производители от

цял свят в областта на хранително-вкусовата промишленост. Страната ни тази година представя български производители, които предлагат на посетителите от цял свят разнообразие от консервирани плодове и зеленчуци, мед и пчелни продукти, кисело мляко, биволско сирене, кашкавал, суджук, рибни продукти, ядки, вина, биологични напитки и други. Презентацията е в сътрудничество с водещи български асоциации и съюзи на производители в сектора на земеделието и хранително-вкусовата промишленост.

Във връзка с огнищата на шап в Германия, които според ветеринарните власти, вече са две, мерките в България също са затегнати, каза от своя страна заместник-министър доц. д-р Деян Стратев и допълни, че „на изложението в Берлин тази година няма селскостопански животни“.

В официалното откриване на българския щанд участваха още: президентът на Асоциацията на германските фермери Йоахим Руквид, председателят на Федералната асоциация на германската хранително-вкусова промишленост д-р Кристиан фон Бьотихер и изпълнителният директор на Панаир Берлин д-р Марио Тобиас.

Зам.-министър Василева ще участва в Глобалния форум за земеделие и храни. По време на посещението в Берлин е предвидено зам.-министър д-р Лозана Василева да участва и в седемнадесетата „Среща на върха на земеделските министри „GFFA 2025“, където министрите от над 60 държави ще дискутират теми, свързани с устойчиво производство на биомаса, ползите за устойчива биоикономика в селското стопанство и кризите в земеделието.

## Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

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





## КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2024 г., Съюзът по хранителна промишленост проведе в средата на м. октомври отново национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните”

В продължение на три дни в зала на Дома на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-н Кирил Нинчев и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/

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 по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владееене на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

През месец декември беше проведен национален двудневен научно-практически курс



сове в гр. София на изключително интересни и важни за хранителния бранш теми, а именно:

IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD ) - ISSUE 8

МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 8

BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY, ISSUE 9 /ГЛОБАЛЕН СТАНДАРТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 9

В продължение на два дни участниците отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Константин Кръстев – Ръководител на Органа за Сертификация на Системи за Управление Водещ одитор BRC, FSSC, ISO 22000 ТЮФ Рейнланд България ЕООД, като вземаха активно участие в практическите упражнения.

Отлично владеещ материала инж. Кръстев отдели голямо внимание на темите за стандартите IFS и BRC, за което безкрайно му благодарим.

IFS Food е предназначен за оценяване на системите на доставчиците на търговските вериги, които произвеждат под т. нар. „частни” търговски марки (private labels) или марки на търговски вериги. Този стандарт е приложим за всички фази на обработката на храните, след излизането им от фермата.

IFS се поддържа от немските и френските вериги – Metro Group, Carrefour, REWE (BILLA и Penny), Kaufland, Lidl, Plus, EDEKA, Coop, ALDI, Auchan и др.

на стр.  4



# КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от стр. 3

IFS е одобрен от Глобалната инициатива за безопасност на храните (Global Food Safety Initiative – GFSI).

Големите търговски вериги в страната искат допълнителна сигурност, че не продават опасни храни. Затова от началото на 2009 г. всички техните доставчици трябва да имат въведен стандарт за безопасност IFS Food.

Въвеждането на стандарта е доказателство за по-добър вътрешен ред във фирмата и за наличие на системен контрол върху процесите, които са свързани с качеството и безопасността на храните.

Изискванията на IFS интегрират изисквания от HACCP, ISO 9001 и други специфични процедури и се оценяват чрез фиксирана схема от проверки на отделни компоненти от системата за управление.

Стандартът поставя строги правила по отношение на провеждане, оценяване и докладване на резултатите от одита. В стандарта са регламентирани и изисквания към сертифициращите органи и одиторите.

Всяка организация, произвеждаща под търговската марка на големите вериги подлежи на одит за съответствие с IFS. Стандартът дава възможност за степенуване на фирмите, покрили минимални изисквания да бъдат определени в базово ниво – покриващи 75% от изискванията и фирми от високо ниво, които покриват 95% от изискванията. Тези оценки стимулират фирмите, желаещи да покажат „най-добра практика“ в бранша.



Докладите и получените резултати от одитите са достъпни и могат да се видят на одиторския портал на IFS.

Сертификацията по IFS е потвърждение за компетентността и добрия имидж на компанията, помага на производителите, притежателите на търговски марки и съответно на търговските вериги да отговорят на всички изисквания на законодателството и разбира се е гаранция за безопасността на здравето на потребителите.

BRC стандартите са пакет от четири водещи в индустрията Технически норми:

- Global Standard for Food Safety (за безопасност на храните)
- Global Standard for Consumer Products (за потребителските стоки)
- Global Standard for Packaging and Packaging Materials (за опаковането и материалите за опаковки)
- Global Standard for Storage and Distribution (за съхранението и дистрибуцията)

Първоначално разработена в отговор на нуждите на членовете на Британския консорциум на търговците на дребно (British Retail Consortium), стандартите придобиват известност в световен мащаб. Сертифициране по BRC стандарт, чрез одит от трета независима страна, дава увереност у клиентите и производителите за способността и компетентността на доставчиците и намалява необходимостта от това търговците и производителите да извършват свои собствени проверки, което води до намаляване на разходите за всички.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за тяхната работа в производството и продажбата на продуктите.

**СХП 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](http://www.ufi-bg.com), за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.**



# МОДЕРНОТО ЗАНАЯТЧИЙСТВО и потенциалът му в България

*Българското занаятчийство, особено в сферата на храните, е истинско културно богатство, което свързва нашето минало с бъдещето. Днес този поминък е на прага на нова ера, където традицията среща иновацията. В свят, който все повече търси автентичност и устойчивост, занаятчиите у нас имат шанс не само да запазят своето наследство, но и да го превърнат в мощен двигател за икономическо развитие.*

## Историческа гордост: българските занаяти

В миналото хранителните занаяти са били гръбнакът на местната икономика и култура. Хлебари, месари, млекари и винари са изграждали основите на всяко населено място. В Копривщица, Трявна, Велико Търново и Килифарево се произвеждали ароматни хлябове, халва, сушени колбаси и мед, които пътували далеч зад границите на България. Малките работилници в центровете на селата били ключови места за млекарството и винопроизводството, докато градските занаятчии като халваджии и хлебарите отговаряли на нуждите на поголемите пазари.

Занаятчиите били уважавани лидери в общността. Христо Докузанов от Панагюрище, например, е емблематичен пример. Неговата месарница в София, разположена там, където днес е ЦУМ, произвеждала най-качествените колбаси в столицата. Макар и самоук, той доказва как с предприемачески дух се създават не само продукти, но и история.

Знанията и уменията на занаятчиите, предавани от поколение на поколение чрез чиракуване, им осигурявали устойчивост. В същото време творческият и предприемачески дух на тази професия вдъхновявал младите да добавят личен почерк и да надграждат занаята.

## Вълна от иновации днес: модерните занаятчии

Днес модерното занаятчийство съчетава традиция и новаторство. Старите рецепти оживяват чрез използването на съвременни технологии, творчески и маркетингови подходи. Например, хлебари

комбинират древнозърнести култури като лимец с модерни ферментационни техники, за да създават хлябове, които са не само здравословни, но и разказват истории за нашето минало. Като цяло, занаятчийските експерименти с ферментация, включително комбуча и коджи ориз, са сред най-актуалните тенденции. Друга вълна на осъвременяване на занаятите е zero waste концепцията с влагане на “отпадни” продукти от други производства, използването на биоразградими опаковки или внедряване на процеси, които намаляват въглеродния отпечатък.

Пример за иновация е и производството на занаятчийски сирена с добавки като мащерка, манатарки, трюфели и люти чушки, които подчертават уникалния български вкус. Тази хармония между миналото и настоящето превръща храните в изкуство, което пленява не само небцето, но и душата. Социалните мрежи като Instagram пък дават възможност на занаятчиите да достигат до международни аудитории, демонстрирайки автентичността на своите продукти.

Разбира се, AI също оказва влияние на новите тенденции. Сега за занаятчиите е по-лесно да намират информация, суровини и пазари за продукцията си, просто защото достъпът до данни и технологии е като детска игра.

## Предизвикателства и възможности: ситуацията днес

Липсата на правна рамка за хранителното занаятчийство в България продължава да създава пречки за развитието на сектора. Законът за за-

на стр. 





# МОДЕРНОТО ЗАНАЯТЧИЙСТВО и потенциалът му в България

от стр. 5

наятите не включва специалности като хлебарство, сладкарство и сиренарство, което принуждава майсторите да търсят лицензи в чужбина. Тази неуредица увеличава административните разходи, заличава българските традиции и затруднява създаването на наши еталони за качество, които да укрепят доверието на потребителите.

И все пак има лъч надежда! С появата на образователната инициатива “Шарена Фабрика” в с. Голяма Желязна, която ще издава френски лицензи на Ferrandi за хлебарство, сладкарство и готварство, се очаква известна промяна. Българските таланти ще имат възможност да получат международно признати квалификации за тези три занаята, както и диплома за придобиване на втора степен на професионална квалификация за същите професии, в съответствие със Закона за професионалното образование и обучение.

## Нов ускорител: партньорства между индустрията и занаятчиите

Модерните икономики посочват като перспективно бизнес сътрудничеството между занаятчийски и големи индустриални производители. Такива колаборации обединяват автентичността и иновациите на занаятчиите с мащабите и пазарната мощ на големите компании. Те са полезни както за развитие на нови продукти, така и за увеличаване на разпознаваемостта на занаятчийските брандове. Вече има немалко успешни примери в тази посока:

La Brea Bakery, основана от занаятчийския хлебар Нанси Силвъртън, стана част от Auzyta, голям индустриален производител на хлебни изделия. Това партньорство позволи на La Brea Bakery да разшири производството си, запазвайки качеството и автентичността на своите продукти.

Nestlé инвестира в занаятчийската кафе марка Blue Bottle Coffee, за да разшири присъствието си в премиум сегмента на пазара. Това сътрудничество комбинира експертизата на Blue Bottle в специалните кафета с глобалните ресурси на Nestlé.

Занаятчийски сиренари като Verpino Oscelli се колаборират с Galbani, за да създават премиум версии на класически италиански сирена.

В Англия платформата Bread & Jam също е отличен пример за сътрудничеството между големи хранителни компании и талантиви малки производители, подпомагащо развитието на нов премиум пазарен сегмент с висококачествени занаятчийски храни. Инициативата подкрепя растежа на хиляди нововъзникващи марки в хранително-вкусовата промишленост, като организира: Фестивал “Bread & Jam” - двудневна конференция с множество презентации, възможности за представяне на продукти и срещи с търговци на дребно; “Срещи на върха”, фокусирани върху специфични теми, като например “Foodservice Summit” и “CHEERS! The Drinks Summit”, с участие на стотици марки; “The FoodHUB”: Facebook група с над 12 000 членове, където производители си обменят съвети, контакти и опит.

Модерното занаятчийство в България не е само шанс да съхраним и развием уникалното ни културно наследство - то е и възможност за икономическо развитие. Със стратегически промени в законодателството, инвестиции и партньорства, България може да заеме заслужено място сред лидерите в този сектор. Защо да не използваме този потенциал, трансформирайки автентичността ни в икономическа сила?!

България има огромен потенциал да развива модерно хранително занаятчийство. От една страна са добре съхранените ни кулинарни традиции, възвръщането на интереса към ръчно приготвяните храни и подема при ферментациите, а от друга - характеристиките на икономиката ни. Според доклад на Европейската комисия, през 2018 г. делът на заетите лица в българските МСП е бил 75,7%, което е над средното за ЕС от 66,6%. Добавената стойност, генерирана от българските МСП, представлява 65,3% от добавената стойност в икономиката като цяло, в сравнение със средната стойност за ЕС от 56,4%.

Инж. Гергана Кабаиванова  
Пендара.БГ



Зам.-министър Василева:

## Националният план за развитие на биологичното производство до 2030 г.

ключов инструмент за постигане на устойчиво селско стопанство

*Този стратегически документ цели да стимулира растежа на биологичния сектор*



Националният план за развитие на биологичното производство до 2030 г. е ключов инструмент за постигане на устойчиво селско стопанство в България. Това заяви заместник-министърът на земеделието и храните д-р Лозана Василева по време на работна среща с представители на сектор „Биологично земеделие“ в Министерството на земеделието и храните. Това съобщи от пресцентъра на МЗХ.

Този стратегически документ цели да стимулира растежа на биологичния сектор. Заместник-министър Василева подчерта, че в документа са заложени три стратегически цели. Подкрепата е насочена основно към малките и средните предприятия в сектора.

Василева изтъкна, че изпълнението на заложените в него мерки ще утвърдят страната ни като надежден производител на качествени и екологични храни, като същевременно се осигурява защита на природата и подкрепа за земеделските об-

щности. По думите ѝ, този стратегически документ цели да стимулира растежа на биологичния сектор, да осигури устойчивост и да подкрепи ангажиментите на ЕС за опазване на околната среда и биологичното разнообразие.

„По този начин не само ще изпълним европейските изисквания за наличие на самостоятелен план за развитие на биологичното производство, но и ще продължим изпълнението на мерките, които Министерството вече финансира за популяризиране на българските биопродукти, както и ще стартираме нови инициативи за развитие, съгласно плана“, уточни д-р Василева. Тя припомни, че Националният план отговаря на изискванията на стратегията „От фермата до трапезата“ и стратегията за биологичното разнообразие на ЕК. С него се поставя акцент върху устойчивото земеделие, което съчетава производство на качествени и здравословни храни с опазване на околната среда.

на стр. **8**

Зам.-министър Василева:

## Националният план за развитие на биологичното производство до 2030 г.

ключов инструмент за постигане на устойчиво селско стопанство

от стр. 7

Заместник-министър Василева подчерта, че в документа са заложени три стратегически цели.

Първата е стимулиране на търсенето и укрепване на доверието на потребителите към биологичните храни и продукти. Втората е насърчаване на фермерите към преминаване от конвенционално към биологично земеделие. Третият акцент е върху развитието на биологичния сектор като инструмент за справяне с климатичните промени и опазване на биоразнообразието.

От страна на бранша бяха подкрепени мерките за насърчаване на потреблението чрез повишаване на осведомеността и доверието в биологичните продукти, а също улесняване на достъпа до пазари чрез директни продажби и скъсяване на веригите за доставка.

Подкрепата е насочена основно към малките и средните предприятия в сектора.

„Целта е да се развият знания и умения, както и да се стимулират иновации за устойчиво производство и опазване на околната среда“, добави д-р

Василева. Тя подчерта, че с изпълнението на плана се очаква увеличаване на площите в системата на контрол до 10% от земеделската земя в страната, както и разширяване на пазара за биологични продукти.

Заместник-министър Василева отбеляза, че част от заложените мерки в плана вече са в процес на изпълнение. Една от тях е въведеното изискване обществените поръчки, свързани с храни, кетъринг услуги, автомати за продажба на храни и напитки, да включват минимум 3% биологични продукти през 2025 г. Това изискване ще нараства с 1% всяка следваща година, а целта е да достигне 10% през 2031 г. Освен това е постигнато увеличаване с 33% на доставките на биологично произведени продукти в училища и детски градини по училищните схеми.

По време на дискусиата стана ясно, че до края на месеца се очакват коментари и препоръки по проекта на плана от страна на заинтересованите, за да бъде окончателно финализиран.

МЗХ

# food tech



# 18-22

ФЕВРУАРИ 2025

МЕЖДУНАРОДНА  
ИЗЛОЖБА ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ,  
ОПАКОВКИ, МАШИНИ И ТЕХНОЛОГИИ

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост







# Десетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост



## МАДРИД - ДОМИНИКАНА - ПУНТА КАНА

В края на ноември бе организирано десетдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до Доминиканската република, едно кътче от рай.

След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и въщи, участниците в пътуването успяха да откъснат и съберат нови сили за 2025 г. с това чудесно пътуване.

Пътуването ни за Доминикана беше през Мадрид. Имаше възможност един цял ден да се запознаем с всички забележителности на града: Кралският дворец, строен по време на управлението на Фелипе V; площад „Ориенте“ - любимо място за жителите и гостите на Мадрид; площад “Испания” с паметника на великия писател Мигел де Сервантес и статуята на Дон Кихот и Санчо Панса; булевард „Гран Виа“ - най-известната улица в града; площад „Ла



Сибелес“ с фонтана, посветен на богинята на плодородието; Пласа Майор сърцето на града; Пуерта дел Сол с „нулевия километър“ на Кралство Испания. Дакже вечеря и Фламенко шоу. Прекрасни спомени от този невероятен град в Испания!

на стр. 10



## Десетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост



# МАДРИД - ДОМИНИКАНА - ПУНТА КАНА

от стр. 9

Доминиканска Република е сред най-атрактивните туристически дестинации, привличаща целогодишно безброй ценители на карибската красота.

Земя, надарена с вечно лято, невероятна тропическа природа, дълги искрящо бели плажни ивици и изумителни коралови рифове. Тя любезно ни приветства чрез гостоприемните си местни жители, пренесе ни в богатата си древна история и с усмивка ни разкри своята неповторима култура. Освен с всички

тези богатства, Доминиканската република ни впечатли с прекрасната си туристическа инфраструктура, която е една от най-развитите в Карибския басейн. Със сигурност можем да кажем, че Доминиканската Република е най-големият курорт на Карибите с километри красиви плажове по крайбрежието и величествени пейзажи, способни да очароват очите и сърцата Ви. Когато през 1494 г. Христофор Колумб е открил това уникално късче земя, самият той е възкликнал, че няма по-красиво място на света.

Вълнуващо сафари ни отведе да опознаем живота в доминиканската провинция и градския район, да научим за културата и хората на борда на камион за сафари. Пътувахме през планини и реки, посетихме плантации за захарна тръстика, кафе и какао, изпихме по чаша кафе и шоколад, направени естествено в планината, и в същото време тост от МАМАJUANA. Опитвахме и



различни видове сезонни храни. тропически плодове, извлечени от дървета. Посетихме типична селска къща, за да видим как се живее на село. Посетихме и селско училище и научихме за доминиканската образователна система.

на стр. 11





## Десетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост

Полезно  
& приятно

# МАДРИД - ДОМИНИКАНА - ПУНТА КАНА

от стр. 10

Разходихме се из града и разгледахме общинския пазар, оттам тръгнахме с нашите камиони до частно ранчо. Там направихме конна езда, насладихме се на вкусен доминикански обяд, посетим малък магазин, за да купим ръчно изработени подаръци и да наблюдаваме процеса на правене на ръчно изработени пури.

Най-известната екскурзия в Доминиканската република е до Остров Саона със своите девствени плажове, палми и тюркоазени води, които го превръщат в един от най-очарователни места в Доминикана, съчетаващ красотата на националния парк Котубанама (това е неговото име Тайно) със спокойствието на Карибското море.

Доминиканската република е пълна с вкусни предложения. Храненето е едно от най-големите удоволствия в живота, а опознаването на културата на дадена страна е незабравимо изживяване, което не можете да си позволите да пропуснете по време на своята почивка на база ол инклузив.

Така мечтаната дестинация за много туристи и нейната уникална природа и обичаи за нас е вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация, съпътстваща цялото пътуване.

Пътуването ни приключи, но остави в нашето съзнание незабравими спомени и преживявания, заради които може би ще се върнем отново.



Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост и през 2025 година.

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





Преглядащо

# ПОКАНА

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ  
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ  
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

ЧЕТИРИНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

21.02.2025 г.

гр. Пловдив

Международен  
панаир Пловдив

Конферентен център  
зала „Пловдив“, 2 ет.

## „АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА“

### ПРЕДВАРИТЕЛНИ ТЕМИ:

- Зелената сделка - европейски и световни предизвикателства
- Стратегията „От фермата до масата“
- Фермерско и занаятчийско производство - пазари, проблеми и бъдеще
- Биологично производство на храни - актуални промени в законодателството и контрола
- Новите геномни техники
- Европейските схеми за качеството
- Здравословно хранене - проблеми и решения
- Защита на системите за самоконтрол
- Нови продукти в хранителната индустрия

ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ ЩЕ БЪДАТ ИЗДАДЕНИ В СБОРНИК НА ЕЛЕКТРОНЕН НОСИТЕЛ  
С ISSN НОМЕР И ВПИСАНИ В НАЦИД / Национален център за информация и документация /

**Цел на конференцията:** Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др. Практически упражнения и дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш относно проверка от контролните органи от българските ведомства и ЕС.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от различните браншове на ХВП, както и за опаковки, материали, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно. **Участниците в конференцията получават сертификат.**

Петък, 21 февруари, 2025 г. Начало: 10,00 часа

- **Зелената сделка - европейски и световни предизвикателства.** Организираният форум предоставя възможност на участниците: да се запознаят в по-голяма конкретика с набора от политики, предложени от ЕК, които трябва да направят Европа климатично неутрална до 2050 г. със стратегията и произтичащите от нея ангажменти 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.
- **Стратегията „От фермата до масата“.** Ключов елемент от Европейския зелен пакт. Представява комплексен подход към значението, което отдават европейците на устойчивостта и цели изграждането на устойчиви хранителни вериги, които да работят в интерес на потребителите, производителите, климата и околната среда.

- **Фермерско и занаятчийско производство - пазари, проблеми и бъдеще**
- **Биологично производство на храни - актуални промени в законодателството и контрола**
- **Европейските схеми за качеството.** Европейските и национални схеми за качество ще насърчават производството на продукти със защитени географски означения и специфичен характер. Подпомагането ще даде възможност на производителите да повишат имиджа на своите продукти и да получат достъп до нови пазари.
- **Здравословното хранене - проблеми и решения.** За лектори предварително са поканени: Експерти от МЗХГ, от БАБХ, Университет по хранителни технологии, от ТЮФ Рейланд-България, Институт по консервиране и качество на храните - гр. Пловдив, Стоилко Апостолов - Фондация „БИОСЕЛЕНА“, НАТУРАЛНО ДЗЗД гр. Пловдив, Гертана Кабаиванова, Фондация „Локал Фууд“, Яна Иванова, Изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“, г-жа Светлана Боянова, г-жа Надежда Василева и др.
- **Кръгла маса - въпроси към лекторите - МЗХГ, БАБХ, преподаватели от УХТ, ИИРХ и др.**

Заявка за участие заедно с копие от платежното нареждане се изпраща до 14.02.2025 г. Приемат се и по телефон или e-mail: ufi\_sb@abv.bg Таксата за участие е 50 лв. без ДДС. За редовни членове на СХП - 40 лв. без ДДС. Такса за участие с доклади, включени в сборника с презентации - 50 лв. без ДДС. Научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса като слушатели. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуска. Регистрацията на участниците е на 21.02.25 гот 9,00 до 10,00 ч в Конгресен център, зала „Пловдив“ в Международен панаир Пловдив от 9,00 до 9,45 ч. Организаторите осигуряват безплатен пропуск на участниците за вход на 21.02.2025!

**СУМИТЕ се превеждат по сметка на СХП:** „Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01  
**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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост





## Национален двудневен научно-практически курс за

## ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ

20-21 март 2025 г., гр. София

**IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) -**  
**ISSUE 8 (МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 8)**

**BRC-GLOBAL STANDARD**  
**FOR FOOD SAFETY, ISSUE 9 (ГЛОБАЛЕН СТАНДАРТ**  
**ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 9)**

**ТЕМИ:**

- **Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните** по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), ver.6
- **Запознаване със стандартите IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) ver.8 и BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ver.9**

**ЦЕЛ НА КУРСА:**

Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification). Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на системата за управление на качество и безопасност.

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

При завършване на курса се провежда тест за оценка на всеки участник, като успешно преминалите курса получават Сертификат за успешно завършено обучение.

**ПРОГРАМА НА КУРСА:**

- I. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на стандарти за безопасност на храни.**
- II. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005**
  1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.
- III. Осигуряване проследимостта на храните**

Лекция и упражнения - групова работа
- IV. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите**
  1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.
3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ
4. Упражнения групова работа

**V. Изисквания и процедури за IFS и BRC-стандартите**

*Лектор: инж. Константин Кръстев - Ръководител на Органа за Сертификация на Системи за Управление Водещ одитор BRC, FSSC, ISO 22000 ТЮФ Рейнланд България ЕООД*

**УКАЗАНИЯ:**

- Изпратете заявка заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса в срок до 10 март 2025 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, **Съюз по хранителна промишленост**. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg
- Таксата за участие **е 300 лв. без ДДС, 360 лв с ДДС. Таксите по банков път се превеждат с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата за участие **е 280 лв. без ДДС, 336 лв с ДДС**. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
- Регистрация: 20 март 2025 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 ет., офис 408 - София 1000, ул. „Раковски“ 108 Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж.  
**1 ден:** 10,00-17,00 ч. с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 ден:** 9,00 - 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30-13,00).

**СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:**

Съюз по хранителна промишленост - „Юробанк България“,  
ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF,  
IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01

**АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:**

Съюз по хранителна промишленост  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408,  
Тел/Факс: (02) 987-47-44,  
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82,  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност

## Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

10 - 14 март 2025 г., Дом на техниката, 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, 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 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 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно, като за целта са планирани **2 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5-дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия да се валидиране на неговите знания.

### СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

Съюз по хранителна промишленост  
„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 04.03.2025 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити 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 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 10, 11, 12, 13 и 14 март 2025 г. в Дом на техниката в София, ул. “Г.С. Раковски” № 108, 3 ет., зала № 302. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

**Присъствието на I 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 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 10 март 2025 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. “Г.С.Раковски” 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 10.03.2025 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

**Цената за един участник е 620 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 свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи.

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

### ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ С КОПИЕ ОТ ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ СЕ ИЗПРАЩАТ НА АДРЕС:

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 - СОФИЯ

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

**Специалност  
ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ,  
ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ  
(трета квалификационна степен)  
от 17.02 до 21.02.2025 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 **17, 18, 19, 20 и 21 февруари 2025 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 17.02.2025 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 17.02.2025 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 **590 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 12.02.2025 г. на адрес: e-mail: ufi\_sb@abv.bg

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

**Сумите се превеждат по сметка:**

**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ:**

„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 12. 02. 2025 г.**

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





# УХТ - Пловдив организира конкурс за ученици „Млади изследователи 2025“

Университетът по хранителни технологии – Пловдив, организира конкурс за ученици „Млади изследователи 2025“, който ще се проведе на 11 април 2025 година.

Според регламента на конкурса в него участват от 1 до 3 ученика (10, 11 или 12 клас), под ръководството на двама ментори – учител и преподавател от УХТ. През 2024 г. в надпреварата участваха над 70 отбора, които впечатлиха комисиите с оригинални идеи и представяне.

Поради огромния интерес от страна на участниците направленията тази година са с 4 повече:

- „Хранене и здраве“,
- „Храни и напитки“,
- „Туризъм, ХоРеКа и кулинарен мениджмънт“,
- „Парфюмерия и козметика“,
- „Мениджмънт“,
- „Кетъринг“,
- „Екология и зелени технологии“,
- „Биотехнологии“,
- „Мехатронни системи“,



- „Икономика и предприемачество“.

Всяка следваща година участниците представят все по-креативни и интересни казуси. Освен към генериране на иновативни идеи, конкурсът фокусира вни-

манието на младите хора и върху автентични обичаи и храни, като всяка година част от проучванията са насочени към традициите в България.

Финалът на конкурса ще бъде на 11 април и традиционно ще се съчетае с деня на отворените врати в Университета по хранителни технологии.

*До 27 януари т. г. всички желаещи да се включат в състезанието трябва да подадат на e-mail: [students2022@uft-plovdiv.bg](mailto:students2022@uft-plovdiv.bg) своите имена, направление и заглавие на темата, с която ще се представят.*

*И тази година участието в конкурса се равнява на оценка от приемен изпит за учениците от 11-ти и 12-ти клас. Разбира се, за призовите места са осигурени парични награди.*

## 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](mailto:ufi_sb@abv.bg)

