

Месото

Бюлетин за

21 май – 5 юни 2018 г.

www.amb-bg.com

Брой 11 (882), Година XXIII


НЕСТО
 МАШИНИ И
 ОБОРУДВАНЕ ЗА
 МЕСНАТА
 ПРОМИШЛЕНОСТ
 ОПАКОВЪЧНА
 ТЕХНИКА
 062 / 62 35 36; 062 / 601 372
 062 / 615 619
www.nesto.bg

Издание на Асоциацията на месопреработвателите в България, основано през 1996 г.

BULPRO²₀₄
 ЖИВОТИНСКИ ПРОТЕИНИ, АДТИВИ,
 ОПАКОВКИ, ФОЛИА, ОБОРУДВАНЕ
www.bulpro2004.com, тел.: 02/ 9439130

INTERSPICE
 АДТИВИ И ТЕХНОЛОГИИ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА 02 917 56 36


Иновации за по-добър живот!
ВСИЧКО ЗА МЕСОПРЕРАБОТКАТА
www.bobal-bg.com
 София, ул. Малашевска 12А; тел.: 02/9366762, 0685205345



В 510 предлага най-висока производителност и лесно управление. Машината може да се почиства и обслужва също така много улеснено благодарение на патентования наклонящ се капак. Камерните машини с конвейер могат да бъдат разширени в линии за термосвиване чрез добавяне на машини за термосвиване и сушене MULTIVAC.

По-доброто опаковане.

www.multivac.bg



BULPRO²₀₄
 тел. 0889 860 680; 0888 228 258;
sales@bulpro2004.com;
www.bulpro2004.com


8-10 ЮНИ 2018
 ГОРНА ОРЯХОВИЦА

Празник на горнооряховския суджук



SHIELD

СИЛЕН КОНСЕРВАНТ БЕЗ Е НОМЕР ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ



- ⇒ Отлична антимикробна протекция
- ⇒ Заместител на лактати и други консерванти с Е номера
- ⇒ Ниска дозировка
- ⇒ Универсално приложение
- ⇒ HALAL сертификат

ICG INTER CONSULT GROUP

София, ул. „Бузлуджа“ 29, офис 2, Т. 02/954 11 40
 Русе, ул. „Атанас Буров“ 2, ет. 3, Т. 082/870 400
 Варна, ул. „Георги Бенковски“ 90, ет. 1, Т. 052/604 619

10 години традиции в грантовото финансиране!

INTRAMA accent

Автоматична линия за опаковане във вакуум и модифицирана газова среда



Отлична степен на функционалност, съобразена с индивидуалните нужди на клиента.

www.intrama-bg.com
intrama@intrama-bg.com тел.: 02/992 88 18

CSB-System

Колко разбира Вашият софтуер от месо?

Нашият много.

Браншово специфични процеси, интеграция на машини и съоръжения, мониторинг и репортинг, обратна проследимост, оптимизация на рецептури, управление на качеството и още много. CSB-System е фирменият софтуер за месния бранш. Като цялостно решение той покрива ERP, FACTORY ERP и MES. И на всичкото отгоре в него са включени стандарти от най-добри практики.

Желаете да узнаете, защо лидери в бранша залагат точно на CSB?

www.csb.com

Примолио Чикен
 зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване. Устойчива на високи температури. Чрез кремообразната си консистенция се залепа за месото и го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- овкусена с нотка на кърби
- за всички видове птиче месо, телешко месо и зеленчуци



Tea trading тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu **WIBERG**

eurocompact

food ingredients

ЛАБОРАТОРНО-КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР
ЗА ПРЕВЕНЦИЯ И ОБУЧЕНИЕ
ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
“АЛИМЕНТИ”



ДОКАЗВАМЕ БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО
НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРОДУКТИ

4204, с. Царацovo,
общ. Марица, обл. Пловдив

тел.: 03127 22 00
моб.: 0878 277 077

www.alimenti-bg.com
e-mail: alimenti@abv.bg

Юбилейна годишна среща на CLITRAVI

CLITRAVI
CENTRE DE LIAISON DES
INDUSTRIES TRANSFORMATRICES DE VIANDES DE L'U.E.
LIAISON CENTRE FOR THE
MEAT PROCESSING INDUSTRY IN THE E.U.

Както вече ви информирахме в миналия брой, от 16 до 18 май 2018 г. в Дубровник се проведе юбилейната годишна среща на Европейската асоциация на месопреработвателите CLITRAVI, на която АМБ е член.

Президентът на CLITRAVI г-н Робърт Воулт в своята реч обобщил постигнатото до момента и очертил пътя, по който трябва да вървят европейските месопреработватели.

CLITRAVI достигна 60-годишна възраст и продуктите на нашата индустрия са все още популярни сред потребителите от всички страни на Европейския съюз.

Разнообразието им, адаптирано към местните хранителни култури, тяхната лекота на използване, адаптирана към настоящия начин на живот и способността им да наслаждават небцето и да осигуряват енергия, са всичко това, което трябва да продължим да насърчаваме.

От нас зависи да бъдем движеща сила на иновациите, за да отговорим на променящите се изисквания на потребителите във всички възрастови групи.

За да остане релевантно, нашето традиционно ноу-хау

трябва да се основава на нови научни и технологични открития.

Нашето участие в характеристиките на някои месо може да позволи еволюция в генетиката, храната и хуманното отношение към животните. Всичко това ще бъде ключов фактор за успеха на европейското животновъдство. CLITRAVI играе активна роля в платформата за хуманно отношение към животните. Общата селскостопанска политика трябва да отчита новия контекст. Ние се застъпваме за развитието на отрасъла и сме абсолютно против намаляването на европейското животновъдство.

Поставянето на въпроса за консумацията на месо и месни продукти се появява все по-често в светлината на медиите, с войнствена политическа подкрепа. Това включва също и производствените методи на преработените продукти. Нашата индустрия и нейните доставчици (фермери и кланици) трябва да се вслушват и да вземат предвид тези промени в общественото мнение.

Ние като отговорен бранш трябва да действваме разумно, за да гарантираме максимална безопасност за пот-

(на стр. 3)

Юбилейна годишна среща на CLITRAVI

CENTRE DE LIAISON DES
INDUSTRIES TRANSFORMATRICES DE VIANDES DE L'U.E.
LIAISON CENTRE FOR THE
MEAT PROCESSING INDUSTRY IN THE E.U.

(от стр. 2)

ребителите като част от стандартите, приети на равнище Европейски съюз.

Развитието на африканската чума по свинете е като Дамоклев меч за сектора на свинското месо. Следим усилията и бихме искали да бъдат приети най-ефективните мерки за справяне с проблема, които надхвърлят краткосрочните бюджетни ограничения както на равнище държави-членки, така и на равнище Европейска комисия.

Благодарение на научноизследователската и развойната дейност, обединяваща научни експерти от цяла Европа, ние сме в състояние да измислим нови рецепти, които да се съчетаят със спецификата на аромати и текстури, лекота на употреба и хранителни нужди, които, както всички знаем, са индивидуални и се променят през целия живот на човека и които не се ограничават до макроелементи. Лицата, вземащи политически решения, не могат да пренебрегват един сложен и неразбран субект като човешкото здраве.

Всички играчи в индустрията, които желаят да развият своите компании, трябва да предоставят на клиентите колкото се може повече информация за своите продукти, тяхното качество и произход. Етикетирането трябва да продължи да се регулира на равнище ЕС. Подобно на всеки предприемач, подкрепяме експерименталните методи, но националните инициативи могат да разстроят баланса на единния пазар, което е най-високата цел на Комисията.



За хората, живеещи в градски райони, растителната храна е много ценна и важна. Вярваме, заедно с много лекари и специалисти по хранене, че хората са наясно, че храната трябва да бъде добре балансирана и разнообразна и че човешкото здраве е твърде важно, за да бъде оставено в ръцете на активисти или идеолози.

Нашата индустрия смята, че узурпирането и злоупотребата с наименования, исторически свързани с преработеното месо и изобщо с месо, за да се опишат вегетарианските продукти, е сериозен проблем и е много подвеждащ за потребителите. Искаме от Комисията да ни позволи да изясним тази точка, както направи и млечната промишленост.

Репутацията на нашите продукти е заложена и ние знаем, че тази репутация е предимство за растежа на на-

(на стр. 4)



ЛАБОРАТОРИИ ЗА
**ИЗПИТВАНЕ
НА ХРАНИ**
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ
МАТЕРИАЛИ

РВС - София
089 3322017, 089 9933018

РВС - Пловдив
089 3322020

РВС - Русе
089 9899289, 088 6137832



85 годишен опит в изпитването на храни

Традиция · точност · сигурност!

Юбилейна годишна среща на CLITRAVI

CLITRAVI

 CENTRE DE LIASON DES
 INDUSTRIES TRANSFORMATRICES DE VIANDES DE L'U.E.
 LIASON CENTRE FOR THE
 MEAT PROCESSING INDUSTRY IN THE E.U.

(от стр. 3)

шата индустрия както на вътрешния пазар, така и на пазарите на трети страни.

На всички пазари, в които имаме възможности, искаме Комисията да надгради усилията си за намаляване или премахване на цялостните регулаторни и тарифни бариери. Оценяваме инициативите на Комисията по отношение на програмите за популяризиране и целевите мисии с операторите.

Износът ни за трети държави е леко увеличен, но вярваме, че например с новите двустранни споразумения с Мексико и Япония би трябвало да се справим по-добре!

Международните споразумения са основата за това развитие и искаме от Комисията да вземе предвид нашата индустрия и нейното законно място по време на преговорите. Развитието на нашия бизнес не само оказва голямо въздействие върху животновъдството (купуваме почти 70% от европейското производство на свине), но и върху 370 000 души, заети в нашата индустрия.

Когато нашите предприятия достигнат задоволително ниво на рентабилност е по-лесно да растем на международно ниво. Това изисква нашите големи клиенти на дребно да ни уважават при определянето на цените, които често са свързани с нестабилността на цените на месото. Ние подкрепяме члена на Комисията Ноган в търсенето на по-добър баланс между различните участници във веригата за доставки на храни.

Загрижени сме за БРЕКЗИТ. През 2017 г. нашата индустрия изнесе за Обединеното кралство 2,4 милиарда евро в деликатеси и преработени месни продукти от всички видове (включително 1,5 милиарда, които са със свинско месо). Това представлява близо 4% от дейността ни. Настояваме Комисията да бъде бдителна за цялостното въздействие на този процес. Страхуваме се от повишена сложност и големи допълни-

телни разходи, които ще се прилагат за всички търговски сделки.

И накрая искам да кажа, че нашата индустрия е напълно наясно с проблемите, причинени от разпространението на пластмаси, знаейки, че те се използват в опаковането на почти всички наши продукти. Целта на нулевата рециклируема пластмаса до 2030 г. е много амбициозна. Проектите за научноизследователска и развойна дейност са от съществено значение за търсенето на нови решения. Надяваме се, че можем да разчитаме на подкрепа от Комисията.

Както виждаме всеки ден, животът не е лесен; а за някой, който работи в нашата индустрия, става все по-сложен.

Една допълнителна причина да подкрепим Комисията в нейните усилия за опростяване на процесите, включващи хармонизиране на правилата и проверките в целия Европейски съюз.

България получава статут на страна, свободна от класическа чума по свинете



Световната организация за здравеопазване на животните (ОИЕ) официално призна България за "свободна от класическа чума по свинете" по време на Общата сесия на организацията, провела се миналата седмица в Париж, Франция.

ОИЕ е единствената организация, чиито стандарти по здравеопазване на животните са признати като референтни от Световната търговска организация (СТО).

Д-р Дамян Илиев, изпълнителен директор на БАБХ, заяви, че предоставянето на официален статут, признат от ОИЕ е от голямо значение за икономическото развитие на България.

През 2016 г. Европейската комисия прие решение да позволи на България да търгува в Европейския съюз след повече от 10 години наложена забрана във връзка с контрола над класическата чума по свинете.

ASTEUS Willy
СТЕК ГРИЛОВЕ

 ТЕА Трейдинг ООД
 02/ 974 50 28
 teatrading@abv.bg


www.teatrading.eu



Предстои дванадесетото издание на Празника на горнооряховския суджук

8 - 10 юни 2018 г.
гр. Горна Оряховица

С много музика, игри, забавления и, разбира се, кулинарни изненади ще премине тази година дванадесетото издание на Празника на горнооряховския суджук. По традиция той се провежда в парк "Градска градина" и събира стотици любители на деликатеса от всички краища на страната.



Тази година организатор на проявата е Асоциация на месопреработвателите в България с активното участие на община Горна Оряховица. Мероприятието ще се проведе с финансовата подкрепа на Министерство на земеделието, храните и горите и фонд "Земеделие" по "Схемата за държавна помощ за участие в изложения".



От 8 до 10 юни домакините на празника очакват своите гости, за да ги зарадват с атрактивни постановки, състезания, дегустации. Над града през трите дни на празника ще се носи ароматният пушек на печени на място суджуци, а популярни водещи ще се грижат за доброто настроение. За участие в празничната програма са поканени оркестър "Елит фолк", сестри Диневи, оркестър "Паскалев", Поли Паскова и ансамбъл "Чинари", оркестър "Пламя", Пепи Христовова, Кичка Бодурова и квартет "Мистик", самодейни състави от общината. Водещ ще бъде актьорът Ненчо Балабанов.

Очакваме ви, за да отбележим заедно най-вкусния празник на град Горна Оряховица!

И не пропускайте заедно със спомените да отнесете у дома и парчета от любимия на поколения българи деликатес. Само така веселото настроение и пиршество ще продължат и след финала на Дните на горнооряховския суджук!

КРЪГЛА МАСА “ХРАНИТЕ – ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ МОДА”

Специалисти и експерти от различни области и от държавната администрация се събраха на 29 май в София, за да обменят мнения и идеи по проблемите и реалностите на развитие на хранително-вкусовата индустрия.

Новите европейски практики за контрол на качеството на храните, връзката между производителите и потребителите на храни, взаимодействието с контролните органи, ролята на държавните институции в борбата с фалшификациите и измамите, двойните стандарти на храните и много други теми бяха поставени пред присъстващите.

Организаторите от Съюз по хранителна промишленост бяха създали перфектна организация за един творчески, делови дебат между съмишленици.

Идва краят на двойния стандарт при храните

Омбудсманът на Р.България г-жа Мая Манолова, счита тази кауза за едно от най-важните достижения на българското председателство, като високо оцени организираната конференция за двойните стандарти с участието на земеделски министри от ЕС.

Тя припомни, че предстои да се работи за промяна в директивата за нелоялните търговски практики, като коментира, че предлагането на стоки на една и съща марка с различно качество е недопустимо. Проблем обаче ще е кой и как ще осъществява контрола.

„Ако контролът се възложи на националните органи за безопасност на храните, аз се съмнявам, че те ще могат да се справят с транснационалните компании. Много уважавам БАБХ, но съгласете се, че не е по силите на националните контролни органи да се противопоставят на могъщи транснационални компании, които имат бюджет, който е колкото на няколко европейски държави. Затова считам, че контролният орган трябва да бъде на европейско ниво“, посочи Мая Манолова.

„Убедена съм, че българите ще дадем своя принос за приключване на обидната практика с двойните стандарти.“ По думите ѝ, националният вкус трябва да бъде изключен като алиби за разликите в съставките.



Качеството – отговорност към потребителя или начин за увеличаване на продажбите

Продуктовите стандарти винаги са били тема на дневен ред. Те са гарант за качеството на храните и напитките. Експерти от МЗХГ засегнаха Българския държавен стандарт и проблемите с българското кисело мляко, а д-р Диляна Попова от Асоциация на месопреработвателите в България говори за защитени географски наименования и храни с традиционно специфичен характер.

Проф.д-р Веселка Дулева, национален консултант по хранене и диететика към НЦОЗА запозна присъстващите с използването на доброволни схеми за етикетирание на храните с цел повишаване информираността на потребителите.

И тук е мястото да отбележим, че най-разгорещеният дебат предизвика поставения от управителя на фирма „Тандем-В“ г-н Кирил Вџетев на вниманието на всички участници въпрос: „По силата на коя нормативна уредба на българския пазар присъстват десетки вносни продукти, обозначени като „ДЕТСКИ“ или „ЗА ДЕЦА“, а всички български производители, които се постаряха да създадат подобни продукти, са санкционирани от КОМИСИЯТА ЗА ЗАЩИТА НА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ. На какво основание КЗП твърди, че с наименованието „ДЕТСКИ“, българският производител въвежда в заблуждение потребителя, при доказани лабораторно в десетки изпитвания липса на консерванти, алергени, оцветители, овкусители и подобри физико-химични показатели от Утвърдените стандарти, предвидени за хранене в детските градини и училищата с наредби 6 и 9?“

Мнението на юристите, сред които адв. Елена Тодорова – специалист европейско законодателство по храни-те от Шьонхер беше, че решението на КЗП е неправо-

(на стр. 7)



КРЪГЛА МАСА “ХРАНИТЕ – ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ МОДА”

(от стр. 6)

мерно, а всички браншовици бяха на мнение, че на тези нелоялни търговски практики трябва да се обърне сериозно внимание.

Проф. д-р Йордан Гогов също засегна темата за фалшификациите и измамните практики в областта на храните и търговията с тях.

Означението „Планински продукт“ като знак за качество - шанс за производителите в планинските райони

Съществува европейски регламент за въвеждането на това означение. То може да се използва само за описание на продуктите, предназначение за консумация от човека. Означението е приложимо, например, за сурово мляко, яйца, месо, пчелен мед, както и за преработени продукти – в случай, че преработката е извършена също в планински райони.

„За да може означението да се използва за месо, изискването е животните да са прекарвали най-малко 2/3 от живота си в планински райони“, уточни д-р Лора Пастухова, директор на дирекция „Политики по агрохранителната верига“ в Министерството на земеделието, храните и горите.

Участници в дискусиата уточниха, че по силата на европейския регламент всяка държава членка има право да даде дефиниция на „планински район“, като България и Австрия законодателно са водещи в регламентирането на понятието. У нас критериите са районът да се намира на 600 метра над морското равнище или наклонът на терена да е над 12 градуса, както и ако денивелацията достига поне 200 метра на квадратен километър. Програмата за развитие на селските райони (ПРСР) дава определение кои са планинските райони у нас.

„Залагаме големи надежди този регламент да даде шанс на българските планински райони за конкурентно предимство“, казаха участници в кръглата маса.

Дигиталното земеделие – а това какво е?

Цифровата трансформация на земеделието с елементи на роботика, изкуствен интелект, както и все по-голямото приложение на широколентови цифрови комуникации, сензорно-задвижвани механизми, микропроцесори и облачно-базирани ИТ системи неминуемо ще бъ-

дат част от агро-хранителната верига в следващите 5-10 години. За разработване на Национална стратегия, която да формира политиката за цифровизиране на земеделието и агро-хранителния сектор или т.нар. земеделие от четвърто поколение трябва да бъдат координирани действия между отделните министерства и диалог със земеделския бранш и ИТ бизнеса. Тези въпроси засегна в презентацията си д-р Светлана Боянова от Институт за агростратегии и иновации.

Здравословното хранене през XXI век и безценните познания, които са ни завещали нашите предци беше това, което заинтригува аудиторията, а интересния начин, по който го поднесе Роксандра Памукова още повече привлича вниманието на всички.

Сърцето, което движи машинката на всяка Кръгла маса са разбира се модераторите. Сърцето на тази бяха г-жа Жана Величкова, изп. директор на Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България и г-жа Биляна Гавазова, водещ на „bTV новините“ и рубриката „Чети етикета“ в „Тази сутрин“, които допринесоха до голяма степен за оживените дискусии.



АСОЦИАЦИЯТА РАСТЕ ЗАЕДНО СЪС СВОИТЕ ЧЛЕНОВЕ

Преди броени дни фирма „Стефанов - Ив.Стефанов-04“ отпразнува своя 20-ГОДИШЕН ЮБИЛЕЙ



Фирмата е една от проспериращите в областта на месопереработвателната промишленост, която има две производствени бази - в с. Драгижево и в Горна Оряховица. Високото качество на произвежданата продукция я нарежда в челните места за страната.



Предприятието в с. Драгижево предлага продукцията си на пазара от 1998 година, като за двадесет години увеличава капацитета и асортиментната си гама многократно.

През 2015 г. е изградено ново предприятие в гр. Горна Оряховица изця-

ло ориентирано в производството на „Горнооряховски суджук“.

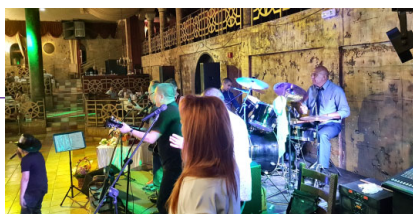
„Горнооряховски суджук“ е защитено географско указание, една от малкото български храни, вписани в Европейския регистър на храните със защитени наименования.

На 1 юни в Арбанаси повече от 350 приятели и партньори отбелязаха юбилея в приятната обстановка на Калоянова крепост.

Пожелаваме Ви да продължавате да пишете своята незабравима история за веселите, както и за трудните моменти, преодолени заедно през тези два десет години, за доверието, и най-вече за партньорството и приятелството!

За нас е удоволствие да сте член на Асоциация на месопереработвателите в България.

ЧЕСТИТ ЮБИЛЕЙ НА ЦЕЛИЯ КОЛЕКТИВ НА ФИРМА „СТЕФАНОВ-ИВ.СТЕФАНОВ-04“!



Освен месопереработвател Иван Стефанов е и музикант. Част от музикалната програма бяха изпълненията на неговата група.



Семейството - съпруга и дъщеря

НОРВЕЖКО ПРОУЧВАНЕ ПОКАЗВА, ЧЕ ВЕГАНИТЕ СА ПО-ЗАСТРАШЕНИ ОТ НЕДОСТИГ НА ЙОД

Йодът е основен микроелемент, който е жизненоважен за нормалния растеж и развитие на организма. Той е най-тежкия от макроелементите и е от съществено значение за статуса на хормоните, произвеждани в щитовидната жлеза. Дефицитът на йод засяга сравнително голям процент от населението и може да има сериозни ефекти върху здравето. Симптомите на недостига на йод включват гуша, прекомерно наддаване на тегло, намален фертилитет, депресивни състояния и дори сериозна интелектуалната недостатъчност (кретенизъм) при по-тежки състояния.

По-важните източници на йод са някои видове сладководни и морски риби (шаран, сьомга, херинга и др.), морски дарове (омари, скариди, миди), морски растения (водорасли), мляко и млечни продукти, а също и плодове и зеленчуци, отглеждани върху богата на йод почва.

Според норвежко проучване, което изследва йодния статус на различни

групи от населението на Норвегия, приемът на йод сред веганите най-вероятно е недостатъчен. Вероятността от набавянето му чрез храна и хранителни добавки при веганите е най-ниска (14%), съобщава съвместният изследователски екип от изследователи от Университета в Осло, Норвежкия институт за обществено здравеопазване и Националния институт за здраве и благополучие, Финландия. Проучването включва 157 жени и 120 мъже от различни възрастови групи (деца до 3 години, юноши, възрастни и много възрастни хора). Изследването включва също така бременни жени и 44 вегетарианци (от които 19 са вегани).

Млечните продукти и киселото мляко са основният източник на йод за всички подгрупи в изследването (40-60% принос на йода чрез храната), с изключение на веганите. По-високата консумация на мляко и млечни продукти в по-млада възраст обяснява защо при децата йодът е в достатъчни количества, докато при майките им не

е. При участниците вегани основният източник на йод са хранителните добавки, които осигуряват средно по 147 микрограма/ден йод (ug/ден).

Веганите, разбира се, разчитат на йодни добавки, за да си осигурят препоръчания йоден прием, но тъй като има големи вариации в съдържанието на йод в различните видове водорасли, хранителните добавки трябва да се избират много внимателно. Прекомерният прием на йод е известен с отрицателното си въздействие върху здравето.

Изследователите са коректни и препоръчват предпазливост при тълкуването на резултатите, тъй като броят на участниците е малък и изследваната популация не е национално представителна за Норвегия, като цяло. Въпреки че резултатите трябва да се интерпретират внимателно, това проучване потвърждава необходимостта от мониторинг на приема на йод сред населението.

По материал от ЦОРХВ

25
ГОДИНИ



МЕСОМАНИЯ

07-10

НОЕМВРИ

**ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР**

международно
изложение
за месо и месни
продукти

food-exhibitions.bg

Европарламентът поиска да не се орязва бюджетът на ОСП

Депутатите гласуваха приоритетите за новия програмен период и за справедливо финансиране за фермерите

С голямо мнозинство Европейският парламент прие необвързваща резолюция за приоритети в новата Обща селскостопанска политика (ОСП) след 2020 г.

Директните плащания за България ще бъдат намалени с 0.7% в новата Обща селскостопанска политика (ОСП) за периода 2021-2027 г., като за старите страни - членки на ЕС понижението ще бъде с 3.9%, а за прибалтийските страни ще има увеличение с 4%.

„Тези параметри отново ще бъдат дебатирани в Европейския парламент и в колежа на комисарите“, каза земеделският министър Румен Порожанов по време на изслушване в Народното събрание за финансовите измерения на новата Обща селскостопанска политика на 31.05.2018 г.

В отговор на въпрос възможно ли е намалението от близо 1 процент за България да стане 0% или дори да има увеличение на средствата 1-2% - за да може през 2020 г. да се изравним със старите страни членки, министърът заяви, че това е възможно и ще бъдат положени усилия.

Той припомни, че обявените числа са засега само предложение на ГД „Земеделие“ на Европейската комисия (ЕК). По думите му, България сега има малко над 90% от средните плащания за ЕС и е необходимо да заложим на конвергенцията, на сближаването на субсидиите, като процес.

„Поемам ангажимента“, подчерта Порожанов, като допълни, че положението на страната като председател на Съвета на ЕС е налагало и някои ограничения за участието в дебатите.

Старите страни-членки, за които намалението на директните плаща-



ния ще бъде с 3.9%, също не са доволни и дебатът продължава. Благоприятното на този етап е, че са отпаднали опасенията от драстично намаление на бюджета на Общата селскостопанска политика.

През следващата седмица се очаква ЕК да анонсира официално предложението си за понижаване на тавана на плащанията от 300 хил. евро на 60 хил. евро.

Една от идеите в новата Обща селскостопанска политика е всяка страна-членка да приема свой национален Стратегически план с приоритети, които ще се определят в диалог с реалните фермери.

По думите на министър Порожанов секторите „Плодове“, „Зеленчуци“, и „Животновъдство“ ще се запазят като приоритетни за България и през следващия програмен период.

Новата Обща селскостопанска политика ще осигури по-голяма гъвкавост на национално равнище. Ще се запази възможността за прехвърляне на средства между Първия – Пряко подпомагане на земеделските стопанства, и Втория стълб – Развитие

на селските райони, като при недостиг за Втория стълб е допустимо национално съфинансиране.

Румен Порожанов очаква от новата ОСП опростяване на процедурите и въвеждане на единни критерии за одит, които да са ясни на страните-членки.

Темата за опростяването е приоритетна включително за Европейския парламент, каза министърът и изрази надежда, че резултатите ще бъдат факт още в сегашния мандат на европейските законодатели.

По думите на Десислава Танева, председател на аграрната комисия в Народното събрание, българският земеделски производител може да разчита на запазване на плащанията при новата ОСП. Тя припомни, че директна подкрепа в момента получават около 100 хиляди лица, които се занимават със земеделие като основна дейност.

Според нея, субсидиите за малки и средните фермери дори може да се увеличат. Освен това, ще се запази и обвързаната подкрепа, като ще продължи битката за минимално увеличение. „Голям плюс е по-високата самостоятелност на национални решения“, каза още Десислава Танева.

Хоган:

Трябва баланс между европейската и националната помощ за фермерите

Фермер БГ

България поиска от Китай ускоряване на процедурите за износ на селскостопански стоки

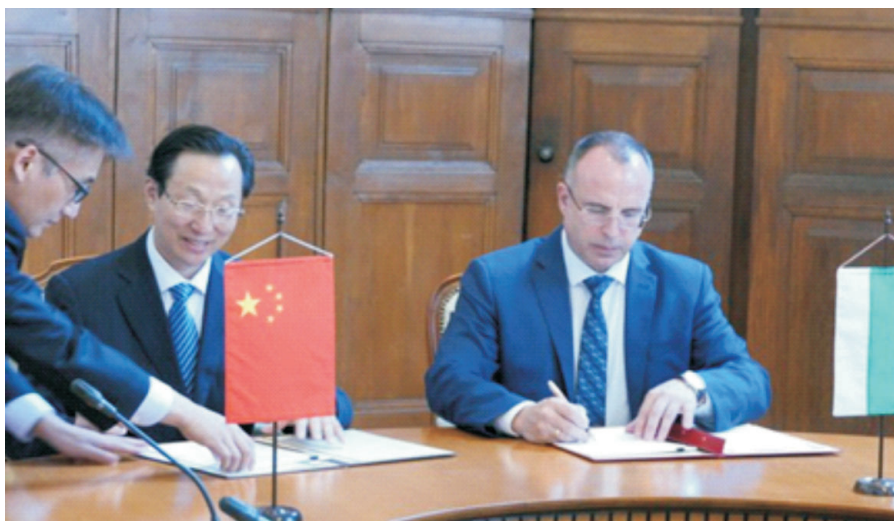
Министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов поиска от китайския си колега Хан Чанфу ускоряване на процедурите за износ на селскостопански стоки към Китай.

„Процедурите за износ на мляко и млечни продукти са на финален етап. Много е важно да бъде придвижена и темата с износа на тютюн, която бе поставена по време на вчерашната среща с премиера Борисов. Очакваме китайската страна да изпрати експерти, които да инспектират българския тютюн“, подчерта министър Порожанов.

Хан Чанфу от своя страна обясни, че в момента в Китай има временни ограничения за вноса на тютюн от Европейския съюз. Той пое ангажимент експерти да бъдат изпратени в кратък срок.

Министрите подчертаха доброто сътрудничество между двете страни. Вчера те откриха Офис за контакти на асоциация Шънджън Крос-Бордър И-Комерс (Shenzhen Cross-Border E-Commerce Association). Той ще обслужва логистичния център и Павилион за електронна търговия със селскостопански и други продукти в страните от инициативата „16+1“ (Страните от Централна и Източна Европа - ЦИЕ+Китай).

Центърът се намира в Тракия икономическа зона, Пловдив. Платформата дава възможност за електрон-



на търговия между Китай и страните от Централна и Източна Европа

Хан Чанфу:
Електронната търговия е много модерна в Китай

„В момента електронната търговия е много модерна в Китай. Смятам, че този вид търговия е много подходящ за формата 16+1. За да бъде още по-ефективна трябва да се изградят демонстрационни зони. Моделът създаден в България може да бъде пренесен и в други страни от формата, включително и в Китай“, подчерта г-н Хан.

Китайската страна информира по време на срещата, че е създадала безплатен „Изложбен център за селско-

стопански продукти Китай – ЦИЕ“ в Свободната зона на пристанище Янтиен на град Шънджън, и приветства представянето на селскостопански продукти от България.

Румен Порожанов пое ангажимент България да работи активно за изграждане на демонстрационни павилиони и да осигури подкрепа за инвестиционните намерения на китайски инвеститори. Министрите подписаха протокол от заседанието на проведената трета среща на българо-китайската работна група за сътрудничество в областта на земеделието между двете министерства. Порано двамата министри посетиха производствените бази на Тиендзин Стейт Фармз Агрибизнес Груп и розоварна.

Пресцентър МЗХГ

БЪЛГАРИЯ ЩЕ УЧАСТВА НА МЕЖДУНАРОДНАТА ИЗЛОЖБА В РИЯД SAUDI AGRO-FOOD 2018

Това реши правителството на свое заседание на 29 май и одобри участието на България с национален щанд на Международната изложба за хранителни продукти, съставки и технологии Saudi Agro-Food 2018, която ще се проведе в Рияд в периода 7-10 октомври 2018 г.

България ще участва за първи път в изложението. Събитието предлага на българските производители добра възможност да покажат своите продукти, като в продължение на четири дни ще имат възможност да се срещнат с търговци на едро, дистрибутори, търговци на дребно и други професионалисти в бранша. Те ще могат да създадат нови партньорства, които дават възможност да стъпят на пазарите на Саудитска Арабия.

Част от разходите по подготовката и участието на България се предвижда да бъдат осигурени по държавна помощ SA. 47097 „Помощ за участие в изложението“.



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

Русия може да въведе “светофарна” система за етикетиране на храни

Компетентните органи на Русия обсъждат въвеждането на нова “светофарна” национална система за етикетиране на храни.

При т.нар. „светофарно“ етикетиране храната ще се маркира в червено, жълто или зелено, в зависимост от въздействието, което може да има върху здравето на потребителите. Етикетирането на първо време ще бъде доброволно, но въпреки това съществуват опасения, че това етикетиране може да причини някои проблеми при производителите на месо.

Червеният цвят върху опаковката ще означава, че продуктът е потенциално вреден при консумация, зеленият цвят ще показва, че тази храна е полезна, а жълтият цвят ще означава, че въздействието на продукта е смесено.

Например, според Министерството на здравеопазването на Русия, охладеното и замразено месо ще бъдат включени в зелената категория храни, което означава, че консумацията им се препоръчва за потребителите в определени количества.

Класификацията все още се обсъжда, но основно се смята, че всички видове необработено месо, включително свинско и говеждо месо, трябва да бъдат поставени в „зелената зона“.

В същото време е напълно възможно някои обработени меса, готови за готвене продукти и колбаси да попаднат в жълтите или червени категории. Това ще зависи от концентрациите на сол, трансмазнини, изкуствени оцветяващи агенти и консерванти в продуктите.

Проучването, проведено от Центъра за изследване на общественото мнение показва, че близо 82% от руските граждани са подкрепили въвеждането на новата система за етикетиране. Общо 77% от потребителите са заявили, че са готови да вземат предвид цвета на етикета, когато избират какъв продукт да купят.

От Националната асоциация на месото в Русия се изказват опасения за отрицателното въздействие на това етикетиране върху месопереработвателната индустрия. Според асоциацията, в руската, татарската, украинската и кавказката национална кухня има много продукти, които според здравното министерство биха били потенциално вредни за здравето на хората. Въздействието на някои храни върху здравето обаче винаги е относително и зависи от консумираните количества.



Например, свинската мас не би била вредна, ако не се консумира три пъти дневно.

Представители на руското правителство са заявили, че в бъдеще „светофарното“ етикетиране може да стане задължително за всички компании. Според асоциацията обаче, последствията за руската месопереработвателна индустрия, включително за експортния потенциал, могат да бъдат “предимно отрицателни”.

Има опасения, че задължителното “светофарно” обозначаване ще се превърне в огромна пречка за насърчаването на износа на селскостопанските продукти и храни на пазарите в чужбина. Междувременно президентът Путин е апелирал да се увеличи износа, като стойността му от сегашните 21 милиарда да достигне до 45 милиарда долара до 2024 година.

Освен това задължителното етикетиране на храните може да постави още една тежест върху производителите, тъй като те ще трябва да изразходват повече финансов ресурс за опаковането и етикетирането на произвежданите продукти.

Не е ясно обаче какви въздействия би могло да има новото етикетиране върху вътрешното търсене на колбаси и на различни преработени меса. Основните производители на месо в Русия досега са се въздържали от коментар по този въпрос, включително дали ще бъдат готови да започнат да етикетираат своите продукти.

(на стр. 13)

Русия може да въведе “светофарна” система за етикетиране на храни

(от стр. 12)

Усъвършенстваната система за етикетиране на хранителния състав с цветово кодиране в Европейския съюз:

Това „светофарно“ етикетиране е на същия принцип, както и въвеждането на Усъвършенстваната система за етикетиране на хранителния състав с цветово кодиране (ENL) на територията на Европейския съюз. ENL е доброволна инициатива на някои мултинационални компании за производство на храни и на-

питки, като идеята е резултатите от прилагането и да подпомогнат Европейската комисия да въведе хармонизирано етикетиране на хранителния състав върху опаковките.

Цветните етикети имат за цел да подпомогнат избора на по-здравословни храни чрез предоставяне на опростена, лесна за разбиране и съдържателна информация за хранителния състав на продуктите.

д-р Аксиния Антонова
главен експерт ЦОРХВ

Изискванията за обезпечения и попълването на много документация – основни пречки пред кредитирането у нас

Не лихвите вече са най-голямото затруднение пред тегленето на бизнес кредити у нас, показва проучване на Българска търговско-промишлена палата, проведено през май 2018 година и представено в bTV. Според бизнеса основните пречки в получаването на банковото финансиране са изискванията за обезпечения – посочени от 86% от анкетираните. Второ най-голямо затруднение, което възпира кредитирането, е попълването на множество формуляри – 72% от участниците са изразили това мнение. На трето място идват лихвите и таксите за обслужване, посочени от 63%. Също така искането за бизнес история на фирмата представлява проблем, особено за стартиращи предприятия, които искат да получат финансиране.

В анкетата бизнесът дава и своите предложения за улесняване достъпа до кредити – да се намали броят на документите и да се олекоти самата процедура – където е нужно да се правят само справки в регистрите, а не да се изискват данни от фирмите. Други предложения на фирмите са за изцяло електронно обслужване и по-бързо разглеждане на документите. Членовете на БТПП отбелязват, че намаляването на лих-



вите и таксите по кредитите ще съдейства за увеличаването на кредитирането, което ще доведе и до повече инвестиции. Предложения има и за постоянни лихви за определен период или финансов ресурс с гратисен период.

Анкетата показва, че различни от традиционното банковото финансиране инструменти у нас все още рядко се ползват – например дяловото финансиране, факторингът, експортното финансиране и бизнес ангелите. Единствено като малко по-разпространен източник на извън банковото кредитиране, се очертават средствата от европейските фондове – около 30% от анкетираните са ги използвали.

Повече от половината фирми са отбелязали, че разчитат на собствени средства и за това не търсят други възможности извън традиционното банковото финансиране. Между 20-30% е делът на компаниите, които не търсят друг вид финансиране поради липсата на специалисти във фирмата, които да им подготвят документацията за кандидатстване.

На въпроса какво би стимулирало фирмите да увеличат своите инвестиции, членовете на БТПП отбелязват също необходимостта от добра инфраструктура, качествена работна ръка и добра комуникация с институциите, без бюрократични спънки.

Сп. Бизнес клуб



Експерти ще споделят знания и опит за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи на семинар в Пловдив

Десетото юбилейно издание на утвърдилият се обучителен семинар на тема “Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи” ще се проведе от 19 до 22 юни 2018 г. в Империял Пловдив Хотел и СПА, Пловдив

Семинарът е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра “Биотехнология” на Университета по хранителни технологии, Българската агенция по безопасност на храните и Центъра за оценка на риска по хранителната верига, МЗХ. Тази година и Община Пловдив е ангажирана в организацията и разпространението на информацията за семинара, което ще разшири палитрата от мероприятия в рамките на Европейска столица на културата Пловдив 2019.

Обучението е насочено към ръководители и служители в химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, фармацевтични и други производства, служители в контролни органи, акредитирани лаборатории, преподаватели във висши училища, изследователи от научни институти на БАН и ССА, докторанти и студенти. Целта му е да предостави теоретични и практически знания за съвременните аналитични методи за бързо установяване и количествено определяне на химични и микробиологични опасности в храни, напитки и фуражи, както и методите за провеждане на сензорни анализи.

Теоритичните и практически занятия по време на семинара се водят

от хабилитирани преподаватели от УХТ - Пловдив, Съвместен геномен център - София, Пловдивски университет “Паисий Хилендарски”, Тракийски университет - Стара Загора, служители на Българската агенция по безопасност на храните, Центъра за оценка на риска по хранителната верига и Националния център по обществено здраве и анализи.

Програмата на четиридневния курс обхваща теми, които дават теоретични познания за най-често срещаните видове патогенни микроорганизми в храните и хигиенните индикатори, за модерните бързи методи за микробиологичен контрол и подходите за тяхното валидиране, както и за изискванията на Българската агенция по безопасност на храните към обектите от хранителната верига. Разглеждат се и принципите на молекулярно-генетичните методи, конкретно полимеразо-верижната реакция (PCR) при контрол на микроорганизми, а също и методите за контрол на микотоксини и други химични опасности в храни, напитки и фуражи. Включени са и лекции, свързани с етикетирание на храни, фалшифициране на храни и сензорен анализ.

Практическите занятия включват запознаване с алтернативни бързи методи за химичен и микробиологичен анализ на храни, напитки и фу-

ражи; провеждане на качествено и количествено определяне на патогени със стандартен PCR и q PCR метод, анализ и статистическа обработка на получените резултати; качествени и количествени методи за провеждане на сензорни анализи.

Част от програмата на обучението са фирмени представяния на нови продукти за класически и бързи методи за химичен и микробиологичен анализ. Ще се проведе и изложение на фирми, предлагащи аналитично оборудване, реактиви и консумативи за химични и микробиологични анализи.

Проф. Ангел Ангелов от УХТ, който е сред организаторите на събитието, коментира:

“Високият интерес към предишните издания на семинара ни показва, че сме избрали теми, които вълнуват широк кръг специалисти от хранителната и биотехнологичната промишленост. Безопасността на храните и грижата за потребителите е водеща политика при производството, за което се изискват добре подготвени и квалифицирани кадри. В същото време тази област търпи постоянно развитие и е от ключово значение българските производители и контролните органи постоянно да следят напредъка в науката и нейното практическо приложение”.

Информация за семинара на тема “Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи” и условията за участие в него, можете да откриете на www.safefoodlab.com и в Facebook - Безопасност на храните УХТ Пловдив, както и от

**проф. д-р Ангел Ангелов,
катедра Биотехнология,
Център за обучение по качество и безопасност на храните,
Университет по хранителни технологии
тел.: 032 603 608
e-mail: angelov@uft-bio.com**



Горивата трябва да са с 6% биодизел от 1 септември

Биогоривата са произведени от отпадъци и остатъци

От 1 септември 2018 г. горивата от нефтен произход в транспорта трябва да съдържат минимум 6% биодизел, от които 1% биогориво от ново поколение. Това е регламентирано в одобрен от кабинета проект за изменение на Закона за енергията от възобновяеми източници.

Промените регламентирано използването на биогорива от ново

поколение в транспортния сектор и ще съдействат за изпълнение на националната цел за потребление им.

Биогоривата са произведени от отпадъци и остатъци - слама, водорасли, гроздови джибри, животински тор, утайка отпадъци и др.

В изпълнение на изискванията на Директива 2015/1513/ЕО България е определила и представила в

Европейската комисия национална цел за потребление на биогорива от ново поколение в размер на 0,05 процентни пункта енергийно съдържание от задължителния дял на енергия от възобновяеми източници във всички видове транспорт. Целта трябва да бъде постигната до 2020 г.

С промените в законопроекта се предлагат критерии за устойчивост при използване на биогорива.

Въвежда се изискване за откриване и проследяване на суровините за производство на биогорива от ново поколение.

По този начин ще се предотврати умишленото им модифициране или превръщане в отпадъци, така че да попаднат в обхвата на суровините за производство на биогорива от ново поколение. При констатиране на неправомерни действия ще бъде уведомявана Европейската комисия.

Vesti.bg



Хората в малките градчета са по-щастливи

Проучване, проведено сред 400 хиляди канадци, установи, че жителите на малките провинциални градчета се чувстват осем пъти по-щастливи от живеещите в мегаполисите, пише в „Дейли мейл“.

Изследването отчита, че големите градове имат някои предимства - в тях безработицата е много по-малка, заплатите са по-високи, и образованието е по-качествено.

Което обаче не прави жителите им много по-щастливи.

Това се дължи на факта, че в мегаполисите социалното отчуждение е много-по-голямо, което снижава индекса на човешкото щастие. Нещата съвсем не стоят така в малките провинциални общности, където хората живеят много по-задружно.

При провеждане на изследването учените от университета „Макгил“ в



Монреал използвали утвърдена „скала на щастие“. Респондентите трябвало да отговорят колко са щастливи от живота си и да му дадат оценка по десетобалната система. Странични-

те въпроси потвърдили заключението.

Оказа се, че хората от големите градове са 800 процента по-малко **(на стр. 16)**

Хората в малките градчета са по-щастливи

(от стр. 15)

щастливи от сънародниците си в дълбоката провинция.

Жителите в градските зони имат значително по-малко контакти с роднини и приятели. Учените отдавна предупреждават, че социалната изолация променя човешкия мозък, кой-

то се зарежда със съставка, която генерира страх и агресия.

Жителите на големите градове харчат около 30 процента от доходите си за подобрения в дома, което е допълнителен стресиращ фактор.

Градската среда се възприема от

живеещите в нея като по-малко безопасна, дори и на подсъзнателно ниво. Хората си имат по-малко доверие, тъй като градската човешка маса не е хомогенна, а много по-хетерогенна, отколкото в дълбоката провинция.

Vesti.bg

МАЛКИ ОБЯВИ

ПРОДАВАМЕ пилешко филе с кост и кожа - сухо натурално, замразено - 5,90 лв/ кг. и пилешко филе безкостено - сухо натурално (пеперуда) - 7,90 лв/ кг. За контакт 0887885397

ПРОДАВА вакум пълначка: Handtman v1 10-100. Тел: 0898394733

КУПУВАМ МАЛЪК КУТЕР /100 л/ и малка пълначка. Тел. 0884 898 870 Ананиев.

ПРОДАВАМ БЪРКАЧКА 70 литра, трифазна, реверсивна, изцяло от неръждаема стомана, цена 1950 лева.

ПРОДАВАМ БАНЦИГ REICH - по договаряне. Телефон за контакти: 0893 306 720

ПРОДАВАМ месопреработвателни машини - тел.0897914949

ПРОДАВАМ СУШИЛНИ ZANOTTI в отлично състояние:
2003 г. за 220-240 м³ - цена 23000 лв.
2004 г. за 180-200 м³ - цена 17000 лв.
За контакт: 0896 682 126, 0896 682 127

ФИРМА "МЕРКЕЗ" ООД продава употребяван кутер АЛПИНА РВ 200. Телефон 0887511775

ФИРМА МЕСОМАНИЯ ТРЕЙД ПРОДАВА употребявани месопреработващи машини: кутер Нити Казанлък 120-литров неръждаем; месомелачка 160 мм; хидравлична гилотина; бъркачка 160 л.; инжектор 25-иглен; вакум тумблер 150 л. Телефон 0887961877.

ФИРМА ПРОДАВА ЦЕХ ЗА ПРЕРА-

БОТКА НА МЕСО - СОФИЯ И/ ИЛИ СЛЕДНИТЕ МАШИНИ:

Волф Пим Ø114 - 3500 лв.,
Банцик Бизерба - 3500 лв.,
Вакуум Тумблер Vakona 300 I. - 8000 лв.,
Тумблер 400 I. - 3000 лв.,
Атмус Пим с външен димогенератор - 4500 лв.
Атмус Казанлък с вътрешен димогенератор - 4500 лв.,
Вакуум опаковъчна машина Мултивак 100 - 8000 лв.,
Бутална пълначка 30 I. - 3000 лв.,
Шприц Ruihe 15 иглен - 7000 лв.
Информация на тел: 0898 55 66 98

ПРОДАВАМ: ШПРИЦ машинен "ИНЖЕКТ СТАР" - 20 иглен, 2003 (работещ), КАЗАН за варене на шунка. Палетен високоповдигач 1,5 т. на фирма ВИНИ България. Цени по споразумение. Тел: 0888 509 391 - Румен Тодоров

ФИРМА "СЕРВИЗ ММ" ПРОДАВА машини за месопреработка и режещи инструменти за волфове и кутери. GSM 0888923218, 0896612008.

ИЗКУПУВАМЕ ВСЯКАКВИ МАШИНИ за месопреработка. За връзка - моб.: 089 661 20 08

ФИРМА „НЕСТО“ ЕООД ПРЕДЛАГА: голямо разнообразие от РЕЦИКЛИРАНИ МАШИНИ на склад. ИЗКУПУВА: всякакъв вид МАШИНИ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА. GSM 0888 388444. E-mail: office@nesto.bg, www.nesto.bg

ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА МЕСОДОБИВ И РАЗФАСОВАНЕ на червени меса "Ава-

лон Върджин" АД - гр. Левски предлага свинско трупно охладено месо - дра-но, белено и прясна охладена свинска разфасовка. Телефон за връзка: 0896 828284 и факс: 065099263, тел.: 0650 99439, e-mail: evrones_eood@ abv.bg.

„МУЛТИВАК РИСЕЙЛ“ предлага многообразие от висококачествени фабрично рециклирани немски машини с марка MULTIVAC: еднокамерни и двукамерни вакуум опаковъчни машини, полуавтоматични и автоматични трейсийлъри, термоформовъчни машини. За контакт: Мултивак България ЕООД, тел/факс: 029885500 и 029885588, мобилен: 0886 027 616, e-mail: office@bg.multivac.com, web:www.multivac.bg

МЕСОДОБИВНО ПРЕДПРИЯТИЕ В С. ЛЕСИДРЕН ПРЕДЛАГА свинско трупно дра-но и свинско трупно белено месо. Тел. за контакти: 0888 97 11 22

ТРУДОВА БОРСА

ТЪРСЯ РАБОТА в областта на плащане и снабдяване, началник склад на готова продукция, логистика в транспорта /диспечер/, внос/износ. За контакти: моб. тел.: 0887 077 662

"КФМ" ООД ТЪРСИ ДА НАЗНАЧИ:

* Технолог производствено - Организация и контрол на производствения и технологичен процес в повереното му звено

* Отговорник "Планиране и анализ на производството" - изготвяне на производствени програми; въвеждане данни в ERP система

CV и препоръки от предишни работодатели да се изпращат на e-mail: hr@karol-fernandez.com

Запазена марка на АМБ

1111 София, бул. Шипченски проход, бл. 240, вх. А, ет. 3, ап. 6
тел. 971 26 71, 870 90 66, факс: 973 30 69, e-mail: office@amb-bg.com

Банкова сметка на АМБ: Райфайзен банк

IBAN: BG31 RZBB 9155 1066 0327 15

BIC: RZBBBGSF

АМБ не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами.

Председател на АМБ:
Атанас УРДЖАНОВ

Изпълнителен директор:
д-р Светла ЧАМОВА