



По време на изложението Интер Фуд и Дринк от 9 до 12 ноември:

ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИТАЛИАНСКИ ВКУС ЩЕ ДАДЕ ВЪЗМОЖНОСТ ЗА КОНТАКТИ И ОБМЯНА НА ОПИТ

По време на изложението Интер фуд и динк, което ще се проведе в Интер Експо и Конгресен Център - София от 9 до 12 ноември 2011 г. Търговската камара на Италия в България ще представи много италиански фирми, производители на храни и напитки. Заедно с това организаторите са предвидили богата съпътстваща програма, наречена „Лаборатория за италианския вкус“. В мероприятията, които ще бъдат проведени ще участват специалисти, експерти, търговци и партньори от Италия. Целта е българският бизнес от хранително-вкусовата промишленост да се докосне, установи връзки и почерпи опит от италианските партньори. Силен акцент ще бъде представянето на „Средиземноморската диета, която от 2010 г. е част от културното наследство на ЮНЕСКО. Ще бъдат представени най-добрите италиански гастрономически традиции и хранителни продукти, които представляват ценностите, кулинарния стил и култура на страната. Същевременно италианските ресторанти, сертифицирани с марката за качество „Марка на италианското гостоприемство“ ще бъдат домакини

в предлагането на специално меню за дегустация, посветено на седмицата на Средиземноморската диета, която ще бъде от 15 до 23 ноември.

По време на изложението Интер Фуд и Дринк ще има много и интересни мероприятия. Готварско шоу ще представя италиански сирена, а български фирми ще се включат с продукти, за да представят българските традиции. Ще има много дегустации както на италиански, така и на български храни.

Организаторите са предвидили провеждане на кръгла маса, в която да споделят опита си с българските фирми.

Ще бъде проведен семинар „Хранително-вкусовата промишленост и земеделските клъстери, териториално управление и конкурентно развие на предприятия. Семинарът е предназначен за обмен на добри практики със специалисти, професионалисти, агенции и браншови организации. Друг семинар предвижда обмяна на опит и сътрудничество в областта на „Хранително-вкусовите производствени вериги-ролята на местните групи за действие.“

Принципът е не само да се опита даден продукт, за да бъде разпознаван,

а да се навлезе в неговия географски, социален и културен контекст, да се идентифицират изходните продукти и фази на производство, да се научат всички да разпознават и оценяват стойността на храната.

Ще има много срещи с италиански експерти, търговци, професионалисти и медии. Българският бизнес в сферата на хранително-вкусовата промишленост ще има възможност да задава въпроси, да отговаря и да задълбочава познанията и връзките си с италиански партньори.

В Италия, както е известно, има много малки фирми в хранително-вкусовия сектор. Целта на срещите, кръглите маси и дегустациите е тези малки фирми да установят връзка с български и да си сътрудничат.

Възможността за създаване на клъстери и начина за учредяването им ще бъде специално дискутиран на кръгла маса. Клъстери от област Пулия са направили проект по европейските програми и се насочили към България, за да може и тя да се включи и да се развива хранително-вкусовата промишленост в Европа. Средства за такива клъстерни проекти има и ЕК



ги предоставя. Тези срещи ще дадат възможност на български фирми да се включат в такъв клъстер и да получат финансиране.

Желанието на организаторите от Италианската търговско промишлена палата, с партньорското съдействие на няколко неправителствени организации, между които е и Асоциация на млекопреработвателите в България е да се възползват всички фирми и заинтересувани лица, да се осъществи партньорство и да се развие хранително-вкусовата промишленост на фона на общата финансова и икономическа криза в света.

Затова и много от мероприятията ще бъдат съвместни - италиански и български. Нека българският бизнес се възползва от тази възможност и разшири своето влияние, да се поучи от знанията и опита, на хора, които са минали по този път.

УВАЖАЕМИ РЪКОВОДИТЕЛИ ОТ МЛЕЧНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

През следващата година задължително ще се оценяват компетенциите на всяко работно място на фирмите от бранша, според изискванията на ЕС. Сертифицирането на работното място ще бъде по точкова система и ще определя размера и възможностите за нарастване на трудовете възнаграждения в зависимост от придобитата квалификация и условията на труд.

Във връзка с изпълнение на тези задължителни условия на ЕС

АМБ и Научно-приложна лаборатория „Знания за млякото“ към „ЛБ Лакт“ ООД, със седалище Пловдив, бул. „В.Априлов“ №154 с ръководител проф. Мария Балтаджиева, че ще се провеждат курсове.

Програмите осигуряват възможности за квалификация на работещите в предприятията от млечната промишленост.

Препоръчваме ви да използвате тези възможности за повишаване квалификацията на екипа ви / виж Агенция по заетостта - www.az.government.bg /

Образователните програми са лицензирани от МОН и са по следните професионални направления:

Професия „Техник на електронна техника“

Специалност **„Промислена електроника“**,

Професия **„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“**

Специалност **„Производство и преработка на мляко и млечни продукти“**

Професия **„Оператор в хранително-вкусовата промишленост“**

Специалност **„Производство и преработка на мляко и млечни продукти“**

Професия **„Фермер“**

Обучението обхваща теоретична и практическа подготовка по съответните интереси на работещите в практиката. Образователната дейност ще се осъществява от високо квалифицирани специалисти в областта на млякото и млечните продукти.

След завършване на курсовете, обучените курсисти ще получат дипломи по съответните специалности. С професионалната квалификация ще се повишат уменията на служителите в предприятието за подобряване на внедрените технологии, а също така и за въвеждане на нови ефективни технологии, съгласно изискванията на ЕС.

Вашите предложения за професионалното направление на образователната дейност и подходящото време за обучение на служителите Ви, можете да представите на email: Lb_lact@mail.bg и press@milkgb.org

За допълнителни въпроси и повече информация може да се обърнете към гоц. Зорка Червенков на email: zorka_ch@abv.bg и Lb_lact@mail.bg.

Организатор обучение: гоц.г-р. З.Червенкова

Оказвам технологична помощ, внедрявам специфични млечни продукти и сертифицирам системи HACCP и ISO 22000. тел. 0896 293 298 – инж. Светломир Кожев

ЦЕНИТЕ ЗА ОБЯВИ И РЕКЛАМИ В



- първа страница 2 лв/см²
- вътрешна страница 0.8 лв/см²
- вътрешна страница цветна 1.3 лв/см²
- последна страница 1.6 лв/см²

При 10 последователни реклами - 10% отстъпка и публикуване на банер. За чуждестранни фирми цените се удвояват.

Цените са без ДДС!

Асоциацията издава фактури по ДДС!

НИКОС
НОВО ПОКОЛЕНИЕ МЛЕКООХЛАДИТЕЛНИ
ВАНИ И ТАНЖОВЕ

На специалното внимание на всички фермери
ЕКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ
«ВЪРНИ СТАРА - ВЗЕМИ НОВА»

9300 Добрич, ул. „Ан. Стоянов“ 1 E-mail: info@nikosltd.com
Т.: 058 600 100; Ф.: 058 667 154 <http://www.nikosltd.com>

BULGARIA BUSINESS

Месечно пълноцветно издание за информация, реклама и контакти в чужбина и България на английски и български език

София 1505 ул. „Оборище“ 44 Обик. 0898 57 93 84
"Новинар Медиа" АД Тел.: 02/490 84 81
Вестник "Business Bulgaria" Факс: 02/490 10 24
e-mail: ofena@novinar.bg

ЕТ "ВИКТОРИЯ- ВАСИЛ ЦВЕТКОВ"
ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ

Обработка на складови помещения, офиси, мазета, тавани, хотели, заведения и др.

За контакт: Васил Цветков
тел: 02/ 889 25 10
GSM: 0888 496 806; 0878 588 810;
0898 989 191

Мляко плюс - специализирано издание на АСОЦИАЦИЯ НА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ В БЪЛГАРИЯ

Редактор: Магдалена Апостолова; E-mail: magiar@abv.bg; тел.: 0898 50 28 85
Адрес: 1612 София, жк. „Лагера“, бл. 44, вх. А; тел.: 02/953 27 23,
тел./факс: 952 32 65; E-mail: bam@milkgb.org; www.milkgb.org
Печат: IFO Design Ltd. тел.: 957 88 05, e-mail: office@ifodesign.net;

Председател: инж. Димитър ЗОРОВ
Изпълнителен директор: г-р Асен Желязков
Банкова сметка: BG 70UBBS78201060101613;
б. ког: UBBS BG SF;
ОББ, клон „Цар Борис III,, София