



БЮЛЕТИН на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци **Брой 1/2016 г.**

Скъпи читатели,

Това не е първоаприлска шега! Пред вас е съвсем реалният и подготвен с много желание първи брой на Информационния бюлетин на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци (СППЗ). От тук нататък всеки месец ще информираме вас – нашите членове и партньори – за нашата дейност и инициативи, за най-актуалното от случващото се в сектора в България и чужбина, за новите възможности и подводните камъни по пътя към успеха във вашия бизнес. В началото на месеца ще получавате селектирана информация по актуалните теми в хранителната индустрия, която се надяваме, че ще ви бъде полезна.

Ще бъдем благодарни ако използвате познатите координати на СППЗ, за да получаваме от вас обратна връзка с мнения и препоръки за развитието на електронното издание.

С пожелание за успешна работа, която ви носи удоволствие!

Екипът на СППЗ

Акценти в броя:

- **Нова наредба** за хигиената на храните
- **Работно посещение** в Агролаб, Солун
- **7000 стопани** ще получат обвързана подкрепа
- **Индийци** ще инвестират в наши храни
- **25 години** кулинарно майсторство от Дерони

ЗАЩО ДА НЕ СИ ТУК?!

(Място за вашата
реклама)

Повече информация
за тарифите за
реклама:
office@org-bg.net

ВАЖНО: Нова наредба за хигиената на храните В СИЛА ОТ 5 ФЕВРУАРИ!

В брой 10 от 05.02.2016 г. на Държавен вестник бе публикувана новата Наредба за хигиената на храните. С нея се определят:

1. хигиенните изисквания към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности;
2. хигиенните изисквания към първичното производство на храни;
3. хигиенните изисквания към обектите за производство и търговия с храни;
4. условията за производство и търговия с храни.

[Цялата Наредба №1](#)

Прием за промоционални програми по новите правила

На 4 февруари Европейската комисия публикува в Официалния вестник на ЕС и на уебсайта си първите покани за представяне на предложения за промоционални програми по новите правила на реформираната политика за промоция на земеделски продукти. Публикацията включва покана за представяне на предложения за 2016 г. за обикновени програми и покана за представяне на предложения за 2016 г. за многонационални програми. Една от основните промени в правилата е, че заявленията за промоционални програми вече следва да бъдат изпращани директно в ЕК чрез електронния портал на Комисията, а не чрез държавите членки, както беше в досега действащите правила. Крайният срок за подаване на новите програми е до 28 април 2016 г.

Повече информация може да откриете тук: [Регламент 1144/2014](#)



7000 стопани ще получат обвързана подкрепа за плодове и зеленчуци

Близо 7 000 земеделски стопани, заявили финансиране на плодове, зеленчуци и зеленчуци оранжерийно производство, които са попълнили декларация по образец и са предоставили документи за реализация на произведената продукция в срок до 31 януари 2016 г., ще получат подпомагане по схемите за обвързано с производството подпомагане за плодове и зеленчуци.

Общият размер на изплатените средства по Схемата за обвързано подпомагане за плодове (СП) е 37.5 млн. лева. По Схемата за обвързано подпомагане за зеленчуци (СЗ) финансовата помощ е в размер на 33.5 млн. лева. Субсидията по Схемата за обвързано подпомагане за зеленчуци оранжерийно производство (СЗо) е 5 млн. лева.



Ставките по схемите са определени със Заповед № 09-142/21.03.2016 г. на министъра на земеделието и храните и са както следва:

- По схемата за обвързано подпомагане на плодове - 1938 лева на хектар;
- По схемата за обвързано подпомагане на зеленчуци – 2328 лева на хектар;
- По схемата за обвързано подпомагане на зеленчуци оранжерийно производство – 10 686 лева на хектар.



BABOV Ltd.
selected walnuts and walnut kernels

СЕЛЕКТИРАНИ ОРЕХИ И ОРЕХОВИ ЯДКИ

babov_eood@abv.bg
www.babov.bg



1784 София, бул. "Йерусалим" 54,
тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17,
e-mail: office@datrabg.com
venzirin@datrabg.com
www.datrabg.com

ДАТРА ЕООД е представител на европейски фирми, произвеждащи машини и съоръжения за хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия - www.tomra.com**

Производител на машини за електронно оптично сортиране и отстраняване на дефекти - по цвят, структура и плътност, лазерни сортиращи машини, рентгенови сортиращи машини, LED технология, камери /черно-бели, цветни, BSI/

- **FAM NV Белгия - www.fam.be**

Производител на индустриални машини за рязане на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, сирена.

- **FrymaKoruma GmbH Германия - www.frymakoruma.com**

Производител на вакуум хомогенизатори, колоидни, корундови, дискови и топкови мелници за мокро смилане с приложение в хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

- **Cabinplant A/S Дания - www.cabinplant.com**

Производител на машини и комплектни линии за преработка на зеленчуци и риба, интегрирани бланшо-ри/охладители, камери за дефростиране, везни за прецизно дозиране на потребителски опаковки на свежи, сухи и замразени продукти

- **SORMAC BV - www.sormac.nl**

Машини за преработка на листни и кореноплодни зеленчуци, линии за свежи салати, машини за белене на лук, картофи, моркови.

- **POP VRIEND SEEDS - www.popvriendseeds.nl**

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на зелен фасул, сладка царевица и спанак.

- **RADEMAKER Холандия - www.rademaker.nl**

Производител и доставчик на машини за производство на хлебчета, багети, франзели, арабски питки, кроасани и продукти от маслено тесто, кейкове, сладки и солени пайове, сладкиши.

- **Eillert B.V. Holland - www.eillert.nl**

Машини за белене, рязане, почистване и миене на зеленчуци с малък капацитет.

- **SCANICO - www.scanico.com**

Scanico A /S Дания е един от водещите доставчици на машини за бързо индивидуално замразяване на храни – плодове, зеленчуци, месо и месни изделия, риба, тестени изделия, готови храни.

- **UNIDEX Полша - unidex.pl**

Производител на флуидизационни замразители за бързо индивидуално замразяване на плодове, зеленчуци, риба, месо, сирена, гъби.

- **FOMACO A/S Дания - www.fomaco.com**

Доставчик на инжектори, тумблери, вакуум тумблери и аксесоари към тях за месната и рибната индустрия.

- **PIGO – R Сърбия - www.pigo-r.com**

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENJERING DOO Сърбия - www.metalinzenjeringdoo.co.rs**

Линии за преработка на малини, боровинки, капини, шипки, както и на костилкови плодове.

Работно посещение в АГРОЛАБ, Солун

На 13 и 14 май, по покана на "АГРОЛАБ РДС", Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци организира работно посещение в лабораторния комплекс на компанията в гр. Солун, Гърция. "АГРОЛАБ РДС" е член на групата РЕДЕСТОС-Ефтимиадис Агротехнолоджи, една от най-големите организации, предоставящи цялостни лабораторни и консултантски решения в Югоизточна Европа. У нас компанията се представява от „АгроЛаб България” – асоцииран член на СППЗ.

Предвидено е разглеждане на лабораторния комплекс, запознаване с акредитираните методи, подходящи за изследване на суровините и готовите продукти в бранша, за химически анализ на води, отпадъци и почва, за изследване на хранителната стойност, за анализ на генетично модифицирани организми."

За повече информация, моля свържете се с нас: 02 987 47 43, office@org-bg.net.



Обучение „Сензорен анализ на храни и напитки”



През март Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци организира двудневен практически курс за обучение на тема: „Сензорен анализ на храни и напитки“. Той се проведе в сензорната лаборатория на „И СИ БУЛ“ООД. В семинара с лектор инж.-технолог Кристина Петева, ръководител сензорна лаборатория Euro Sensolab България, взеха участие 12 специалисти от 5 фирми членове на СППЗ: Филикон 97 АД, Сторко ЕООД, Конекс Тива АД, Дерони ООД и Булгарконсерв Рупите ООД, както и Института за изследване и развитие на храните. Всички участници получиха сертификат за завършено обучение.

„Особено полезни бяха проведените практически занимания, които ни дадоха възможност да направим оценка на собствените си сензорни усещания.“, заяви по повод обучението инж. Даниела Петкова от фирма Диони, Стара Загора. „Курсът беше изчерпателен и много полезен“, допълни Анета Тодорова, мениджър Технически и качествен контрол в Сторко.

СППЗ в Москва

През февруари т.г. СППЗ взе участие в изложението Продекспо, което се проведе в Москва. Изложбеният щанд беше изграден в изпълнение на проекта „Освободете европейския вкус“ за насърчаване на консумацията на преработени плодове и зеленчуци от най-високо качество в целевите държави – Русия и ОАЕ. Продуктите, които се промотират в рамките на проекта са консерви на домати на основа, консервирани гриловани зеленчуци, сладка, мармалади и компоти.



Щандът бе посетен от множество заинтересувани лица, което предостави прекрасни възможности за осъществяване на бъдещи бизнес контакти.



СППЗ он лайн!

Открийте ни на
www.org-bg.net

Винаги актуални и свежи, а вече и със собствено електронно издание, чиито броеве можете да откриете на нашата интернет страница.

Очакваме ви за всякакви въпроси и коментари, за да ви бъдем максимално полезни!



СЪЮЗ НА
ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА
ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

1000 София

Ул. Г.С.Раковски 108

Ет.4, офис 407 А

Тел.: 02/987 47 43

office@org-bg.net

union@org-bg.net

training@org-bg.net

Нови правила в етикетирането

Министерски съвет публикува проект на постановление за изменение на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните. Според нея храните, които са получени при първично производство могат да бъдат обозначени с думите „Произведено от български суровини“, когато суровината е добита изцяло на територията на Република България, в това число и от лов на диви животни или от отглеждането им във ферми за дивеч. Храните, които не са получени при първично производство, могат да бъдат обозначени с думите „Произведено от български суровини“, когато:

1. най-малко 75 % от суровините и добавките от цялото количество, използвани за тяхното производство, са добити на територията на Република България и
2. всички етапи на производствения процес се осъществяват на територията на Република България.

Важно е обаче да се отбележи, че дадена храна може да бъде обозначена с думите „Произведена в Република България“, ако всички етапи от производствения ѝ процес се осъществяват в Република България, независимо от произхода на използваните суровини.



Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци е притежател на регистрираната в Патентното ведомство на Република България марка на БС 01/2001 "Лютеница". Контролът по спазването на стандарта се осъществява от Българска агенция по безопасност на храните.



Проект "Освободете европейския вкус"

е спечелен от СППЗ по Промоционална програма за Насърчаване на земеделски и хранителни продукти на Европейския Съюз и се изпълнява от м. юли 2014г.

Основната цел е насърчаване на консумацията на преработени плодове и зеленчуци от най-високо качество произведени в трети страни – Русия и ОАЕ

Промотираните продукти: Лютеница и готови продукти на домати основа - имам баялдъ, лечо, зеленчуци с дом. заливка и др.; консервирани домати; гриловани пиперки и патладжан в марина от оцет и растителни масла, подправени с чесън и билки; конфитюр от рози; шипков мармалад; праскови в захарен сироп

Целеви държави: Русия и ОАЕ

Целевите градове: Москва, Новосибирск, Дубай, Абу Даби

Продължителността на проекта е три години.

Бюджет на проекта: 3 759 660 Евро.

Финансиране: 50% ЕС; 30% МЗХ-ДФЗ; 20% СППЗ

През м. април предстои участието ни в изложението "Horex - SIBFOOD" 2016, за което ще ви информираме в следващия бюлетин.

Важно: От 15 април влиза в сила новият Закон за обществените поръчки и Правилника за неговото прилагане /обн. в ДВ бр.13 от 16.02.2016г./

Народното събрание прие изцяло новия Закон за обществени поръчки, въпреки че той понесе сериозни критики от депутати от Патриотичния фронт, Реформаторския блок и БСП.

С новия закон, в който са включени и европейски директиви, част от които задължителни, се предвиждат редица съществени промени, като въвеждането на електронни поръчки и усъвършенстване на процедурите по избор на изпълнител.

5% ДДС за храните искат КТ "Подкрепа" и Съюзът на хлебопроизводителите

Да се въведат диференцирани ставки на ДДС в България за храните въобще и конкретно за хлебопроизводството от 2017 г. в размер на 5% искат КТ "Подкрепа" и Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите (НБСХС). Мярката ще има социален ефект, тъй като цените на хляба ще намалееят с около 12-13%, което ще увеличи достъпа на най-бедната част от българското население до този основен хранителен продукт, смятат авторите на идеята. Двете организации считат, че диференцираната ставка ще стимулира съживяването на крайното потребление, което ще доведе до икономическо и бизнес оживление. Според тях промяната ще доведе до намаляване на сивия сектор в производството на храни и увеличаване на постъпленията в държавния бюджет от по-големи обороти. Ще се създадат условия и за разкриване на работни места, а изсветляването на сектора ще осигури повече постъпления в осигурителната система, пише в споразумението.

България е на 13-то място в Европа по био производство

По брой на биологичните производители България е на 13 място (3 893 производители) в Европа. С над 32% страната ни заема второ място по относителен ръст на площите с био земеделие (като процент от общата земеделска земя) след Руската федерация (+70) и преди Хърватия (+23). Страната ни е на седмо място по ръст на био площите в абсолютни числа (хектари) след Руската федерация, Испания, Италия, Франция, Турция и Словакия.



НАРЪЧНИК
ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА
ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА
ХРАНИТЕ – ИЗДАНИЕ НА
СППЗ



Наръчникът е предназначен за всички производители и търговци на храни, заведения за обществено хранене, ведомствени, ученически столове, детски градини, болници, технолози, диетолози и други, както и като помощно средство при обучение в специализирани учебни заведения.

За поръчка и повече информация:
office@org-bg.net

Индийци ще инвестират в наши храни

Няколко категории български стоки имат потенциал да присъстват по-осезаемо на индийския пазар. Това са селскостопанските продукти, храните и напитките, като е възможно съвместно коопериране между български и индийски фирми в тези сектори. Други стоки с потенциал са парфюмерийните и козметични продукти, както и продукти на химическата промишленост, машини за хранителната-вкусовата промишленост и други. Това стана ясно по време на официалното обявяване на новосъздадената Индийско-българската бизнес камара.

Според министъра на икономиката Божидар Лукарски камарата ще допринесе за по-доброто реализиране на наличните възможности в търговско-икономическите отношения между двете страни, както и за привличането на повече индийски инвестиции в България. Като сектори с висок потенциал той посочи хранително-вкусовата промишленост, машиностроенето и автомобилната индустрия.

България участва активно в платформата "Направи в Индия", инициирана от индийското правителство към привличане на преки чуждестранни инвестиции в страната в сектор производство. Примери за успешни български инвестиции в Индия са смесено българо-индийско предприятие за опаковане на течен битум край Мумбай, както и мащабен инвестиционен проект за внедряване на български интернет технологии в Индия. В процес на реализация е и джоинт-венчър между фирми от двете страни за съвместна разработка на ИТ продукти в сферата на мобилните приложения и налагането им на индийския и други международни пазари.

Източник: *Regal*



Франция и Италия срещу прехосването на храни

Френският сенат прие единодушно закон, който забранява на супермаркетите да изхвърлят или унищожават годни за консумация храни преди изтичане на срока им на годност. Франция е първата страна в света, въвела подобна забрана и задължила със закон търговските вериги да даряват за благотворителност и на хранителните банки непродадените количества.

Италианските депутати също приеха с голямо мнозинство закон за борба с прехосването на хранителни продукти, което струва на страната 12 милиарда евро годишно, облекчавайки най-вече даренията за благотворителните организации.



Нови данъци за вредните храни в Русия и Великобритания

Великобритания ще въведе данък "захар" за безалкохолните напитки в срок от две години, за да се справи с все по-голямата криза от затлъстяване, заяви финансовият министър Джордж Озбърн в свое изявление в сряда, с което разгневи производителите на напитки. Така Великобритания се присъединява към Франция, Белгия, Унгария и Мексико, които са наложили някаква форма на данък върху напитките с добавена захар, а в скандинавските страни подобни данъци, с различна степен на успех, се прилагат вече много години.

Новината свали цената на акциите на някои компании от сектора с 1 до 3%, а от британската федерация на производителите на храни и напитки заявиха, че данъкът на Озбърн е част от "политически театър". В отговор Озбърн изтъкна, че затлъстяването, сърдечно-съдовите заболявания, диабетът и други заболявания струват на икономиката на Великобритания 27 милиарда паунда годишно и са огромна финансова тежест за държавата.

Междувременно руското правителство планира да въведе данък върху палмовото масло и газирани напитки. Обсъжда се и въвеждането на налог върху редица "вредни продукти" с високо съдържание на мазнини и захар, по методологията на Световната здравна организация. Възможно е да се приложи и друг подход - да влезе в сила акциз само за палмовото масло и захарта, което автоматично ще повиши цените на всички продукти с високо съдържание на захар и мазнини и по този начин ще намали потреблението им.

Възможността за допълнително облагане на напитки с високо съдържание на захар и химически субстанции е в тон с препоръчаните от СЗО мерки за борба с прекомерната консумация на захар и свързаните с нея заболявания.

Потребителите обичат иновациите в храните

През тази година клиентите ще експериментират все по-смело с нови вкусове и съставки, прогнозира от американския Институт по храните. Потребителите ще откликват с все по-голяма готовност на дръзки иновации в хранителните категории.

Те ще предпочитат ястията си все по-изненадващи и стилни. Ще се търсят все повече пресни, минимално преработени, нискозахарни и високоенергийни продукти. Ръст ще има в търсенето на готови менюта. Доставките на храни до дома ще стават все по-експресни. Търговските миниформати ще са във възход. Това са някои от водещите тенденции в глобалния FMCG сегмент през тази година според доклада "Какво да търсим през 2016: Тенденции и развитие" на американския Институт по храните, представен от анализатора на бързооборотния бранш Фил Лампърт.

Повече за доклада вижте [ТУК](#).
Източник: Регал.



Все по-слаби европейски магазини



Падащи обороти, затворени магазини и голяма конкуренция са чертите на ритейл пазара - такава картина рисува най-новият доклад за развитието на световната търговия на Deloitte. В него за поредна година се изследва и анализира развитието на най-големите 250 търговски вериги във всички части на света. Основният извод сега е този: В Европа никога не е било по-зле.

Според доклада последните пет години европейският ритейл се намира на своите най-ниски нива. Общо 28 вериги, или 30% от европейските компании, които попадат в класацията на 250-те най-големи, имат спад на оборота. Друга една трета от дружествата имат увеличение на продажбите, но по-слабо от предходната година. За период от пет години общият среден ръст е 4.1%, само за 2014 г. той е едва 2.1%. В резултат на всичко това европейските вериги прибягват към мерки, които от една страна, трябва да намалят рисковете и загубите, но от друга, допринасят още повече за спада на продажбите. Много от компаниите свиват бизнеса си, като затварят магазини, излизат от пазарите, които смятат за трудни или не са част от ключовия им бизнес, намаляват формата на магазините си и се фокусират във все по-малки обекти.

Кога работодателят може да изменя трудов договор без съгласието на служителя?

Българското трудово законодателство забранява както на работодателя, така и на работника или служителя да изменя едностранно съдържанието на трудовото правоотношение, респективно трудовия договор, освен ако не е налице някое от изключенията, предвидени в Кодекса на труда.

Така например не се приема за изменение на трудовото правоотношение преместването на работника или служителя на друго работно място в същото предприятие, без да се променят определеното място на работа, длъжността и размерът на основната заплата на работника или служителя.

Съществуват и други хипотези, при които работодателят може да изменя трудов договор без съгласието на служителя. За тях разказва Детелина Попова, мениджър юридически услуги в Kreston BulMar.

Повече за условията за това вижте [ТУК](#).
Източник: Economy.bg



Как се създава лична марка?

Истината е, че повечето от нас се опитват да приличат на всички останали. Ако обаче се замислим, ще установим, че хората, които променят света са уникални. Най-добрите марки се открояват от останалите. Всеки продава нещо в наши дни и ако не разполагате с някакъв ясен отличителен белег, с нещо, което ви прави специални, уникални е ефектни – вие няма да стигнете далече в професията си или да успеете като предприемачи. Докато размишлявате по този въпрос, обърнете внимание на същността си и не се страхувайте от нещата, които ви правят уникални. Не е важно вашият отличителен белег да бъде провокативен или авангарден, той просто трябва да бъде уникален.

Какъв е пътят, по който можем да открием собствения си отличителен белег и да постигнем успех в това, което правим? Вижте какво съветва Кели Кътроун, топ маркетингов експерт в Холивуд, в книгата „Ако ви се плаче, излезте навън“ (ИК „Изток-Запад“).

Повече вижте [ТУК](#).
Източник: Economy.bg

Що е то: Сковил?

Макар за повечето хора името Уилбър Линкълн Сковил, да не говори нищо, светът го е запомнил като създателя на Скалата на Сковил, измерваща степента на лютивост на различни чушки или по-точно на съдържащото се в тях количество капсаицин.

Единицата, в която се измерва това количество, е SHU (Scoville Heat Unit). Стандартната чушка отговаря на нула, като при нея не може да се усети никаква лютивост. Чушките с най-висока степен на лютивост достигат до 1 или дори 2 млн.сковила и не се препоръчват за консумация.

За да изготви своята скала, американският химик и аптекар е опитал десетки видове чушки и пипер – от сравнително безобидните камба и поблано, през по-лутите халапеньо и кайен, та чак до убийствените Дорсет Нага и Нага Джолоки, способни да „изпържат“ вкусовите рецептори в устата.

Сковил е носител на наградата Еберт на Американската фармацевтична асоциация и хоноруван доктор на науките към Колумбийския университет. През 2016 г. се навършват 151 години от неговото рождение.



7 храни, които не трябва да слагаме във фризера

Добре зареденият фризер спасява всяка домакиня, но има неща, които просто не трябва да се слагат там и е добре да знаем кои са те:

- 1. Млечни продукти** – по-меките сирена губят формата си, а киселото мляко, яйченият крем и майонезата се пресичат.
- 2. Яйца** - Когато замразявате цели и несварени яйца, черупките им се разширяват и допускат бактерии в яйцето. Ако е наложително да ги замразите, първо сварете яйцата, разделете белтъците от жълтъците и ги сложете във фризера по отделно в кутии.
- 3. Пържени храни** – губят вкуса си.
- 4. Свежи подправки** - добиват кафяв цвят и губят свежестта си. Можете да превърнете билките в паста, която ще можете да замразите безпроблемно.
- 5. Продукти с високо съдържание на вода** - Краставици, диня или зелена салата след размразяване добиват отпуснат вид и вкусът им се променя.
- 6. Кафе** - Няма проблем да замразите плик с прясно изпечени зърна, но веднъж отворите ли го, по-добре забравете тази практика. Замразяването и повторното размразяване кондензира кафените зърна и те придобиват неприятна миризма.
- 7. Макаронени изделия** – превръщат се в безвкусна каша.



25 години кулинарно майсторство от ДЕРОНИ



Честит юбилей!!!

Интервю с Вълбо Вълчанов – главен директор на Дерони ООД

- Г-н Вълчанов, през 2016 г. фирма Дерони празнува 25 годишен юбилей, разкажете накратко за постиженията, с които се гордеете?

- Четвърт век Компанията създава качествени продукти за своите любими клиенти по цял свят. Четвърт век твори кулинарно майсторство и незабравимо вкусни продукти, за да донесе здраве и усмивки. Компания Дерони успя да създаде

своите лоялни крайни клиенти, които с доверие се обръщат към разнообразните групи продукти. Благодарение на напълно затворения цикъл на производство, който Дерони развива и усъвършенства през тези 25 години, компанията създава качествени и вкусни хранителни продукти.

- Кажете малко повече за затворения производствен цикъл?

- Напълно затвореният цикъл включва: посяване на избран сорт семена, отглеждане на разсада в оранжерии на Дерони, под постоянната грижа на екип от агрономи. През месец май се посажда отгледания разсад в градините на Дерони, които се намират в землището на село Богомилово, старозагорска област и са разположени на 2850 кв м. Изградена е помпена станция с капкова напоятелна система, чрез която се пречиства поливната вода от язовир Копринка и се подава към всеки един от разнообразните зеленчуци, които се отглеждат под топлото южно слънце, с бистра и чиста вода. През есента узрелите зеленчуци се берат ръчно и се изпичат и преработват часове след набирането, в деня на тяхната беритбата. След което с кулинарно майсторство се произвеждат разнообразните продукти във фабриките на Дерони.



- Кой са най-новите продукти, които предлагате на потребителите?

- През последните месеци Дерони обогати продуктовото си портфолио основно с продукти от серията здраве, изключителни като вкус и качество! Така например почитателите на марка „Велика“, най-високия клас продукт на Дерони се радват на най-новите продукти – Домашен айвар и лютеница без добавена захар. Марката разшири продуктите си със супер сладка царевица и млечен грах, кетчуп в стъклена опаковка, обогати серията сосове със свежи зеленчуци. За поредна година предложи зеленчукови храни от градините на Дерони – домашни краставички, печени чушки, къпоолу и имамбаялдъ. Освен тези нови предложения на компанията, през 2015 г. Дерони изцяло промени визията на своите продукти като обнови продуктовото си лого и създаде нов дизайн на етикетите, кореспондиращ с цялостното развитие на Дерони.

- Кои са най-новите отличия, които Дерони получи по време на участията си в международни хранителни изложения?

- През 2015 г. фирмата се представи успешно на най-голямото изложение Ануга в Кьолн, Германия. Взе участие и на българското изложение в Интер Експо център, където получи награди и отличия за новите продукти Айвар и лютеница без добавена захар, както и за сос Пица и Паста. Компанията бе удостоена за пореден път и с международното отличие Superbrand, което тази година също празнува своя юбилей и така бе включена в юбилейното издание Superbrand 2015-2016.



25 години
Кулинарно майсторство

