

М Бюлетин за МЕСОТО®

юли 2021 г.

www.amb-bg.com

Брой 7 (951), Година XXVI

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

НЕСТО

МАШИНИ И
ОБОРУДВАНЕ ЗА
МЕСНАТА
ПРОМИШЛЕНOST
ОПАКОВЪЧНА
ТЕХНИКА

062 / 62 35 36; 0888 388 444

www.nesto.bg

Almer
Engineering
www.almer-bg.com

ДИНАМИЧНИ ВЕЗНИ
NEMESIS - ITALY
ЕТИКЕТИРАНЕ,
МЕТАЛДЕТЕКТОРИ, ...



INTERSPICE
АДИТИВИ И ТЕХНОЛОГИИ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА 02 917 56 36



Иновации за по-добър живот!
ВСИЧКО ЗА МЕСОПРЕРАБОТКАТА
www.bobal-bg.com
София, ул. „Резбарска“ 15 Б; тел: 02/9366762, 0885205345



MULTIVAC X-line.

Максимална сигурност за опаковките.
Постоянно качество.
Най-висока производителност.
Технология от бъдещето.

MULTIVAC
www.multivac.bg

Кампус Балкани ЕООД



SHIELD



СИЛЕН КОНСЕРВАНТ БЕЗ Е НОМЕР
ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ

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

АВТОМАТИЧНИ ТЕРМОФОРМОВЪЧНИ И ВАКУУМ ОПАКОВЪЧНИ МАШИНИ
БАРИЕРНИ ДОЛНИ И ГОРНИ ФОЛИА С HD ФЛЕКСО ПЕЧАТ ДО 10 ЦВЯТА



+359 876 000 470, www.almer-bg.com

Almer
Engineering



INTRAMA
accent

Иновативна система за контролирано термоформоване
INTRAMA TF Control

- ✓ По-равномерно изтегляне на фолиото
- ✓ Промяна на дълбочината на формоване чрез пулта за управление на машината
- ✓ Опаковане с до 20% по-тънки фолия

www.intrama-bg.com

Моята ERP.
С нея държа
всичко под контрол.

Ефективност, прозрачност, гъвкавост – затова става въпрос. ИТ е ключът към това. Независимо дали ERP, MES, калкулация на транжиране или интелигентен софтуер за планиране: CSB-System е цялостното решение за предприятия от месния бранш. С него днес можете да оптимизирате производството си, а утре да дигитализирате цялото си предприятие.

Повече за нашите решения за
месопреработвателни предприятия: www.csb.com



CSB-SYSTEM

Примобел Италия
зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- италианска на домати, лук и риган
- за скара, грил и печено месо и зеленчуци

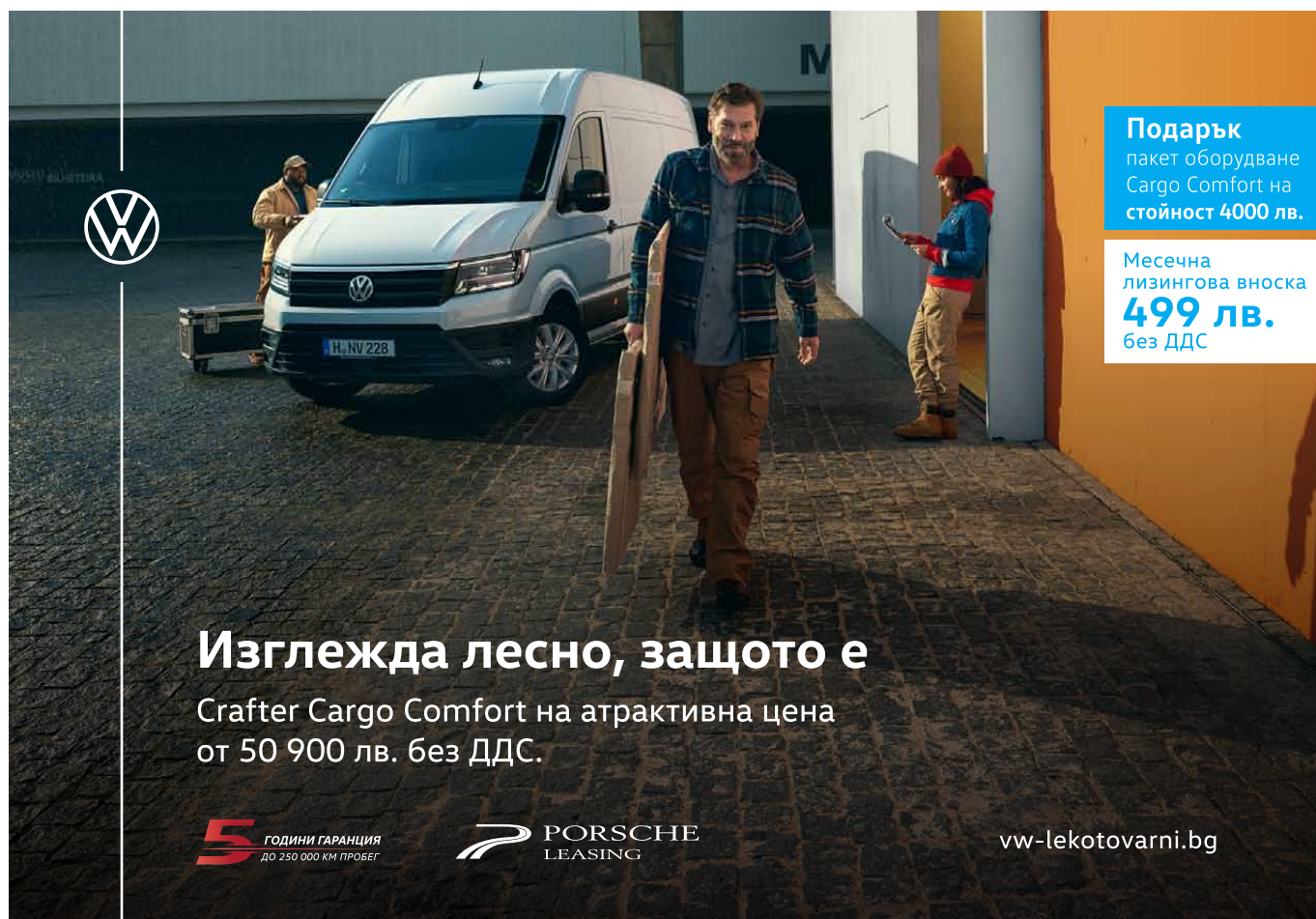


тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249,
0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG

eurocompact

food ingredients



Подарък
пакет оборудване
Cargo Comfort на
стойност 4000 лв.

Месечна
лизингова вноска
499 лв.
без ДДС

Изглежда лесно, защото е
Crafter Cargo Comfort на атрактивна цена
от 50 900 лв. без ДДС.

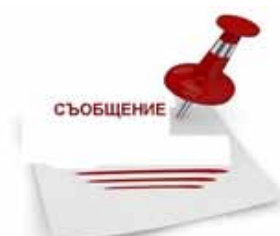
5 ГОДИНИ ГАРАНЦИЯ
ДО 250 000 КМ ПРОБЕГ

PORSCHE
LEASING

vw-lekotovarni.bg

**ВНИМАНИЕ!**

Регистрация на транспортни средства за превоз на суровини и храни от животински произход



Предвид промяна в законодателството, съгласно изискванията на Закона за храните бизнес операторите следва да подадат документи за регистрация, въпреки че транспортните средства за суровини и храни от животински произход имат удостоверения с **безсрочна регистрация** по чл. 246 от Закона за ветеринарномедицинската дейност. На практика бизнес операторите са принудени да започнат нова процедура по регистрация за което следва да бъде заплатена и нова такса, съгласно Тарифата за таксите, които се събират от БАБХ.

Становището на АСОЦИАЦИЯ НА МЕСОПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ В БЪЛГАРИЯ, НАЦИОНАЛНА АСОЦИАЦИЯ НА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ, АСОЦИАЦИЯ НА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ В БЪЛГАРИЯ, АСОЦИАЦИЯ НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА РИБНИ ПРОДУКТИ БГ ФИШ и СЪЮЗ НА МЕЖДУНАРОДНИТЕ ПРЕВОЗВАЧИ е, че не е необходима нова регистрация, поради факта, че бизнесоператорите са спазили всички приложими изисквания за регистра-

ция. Освен това допълнителните такси биха затруднили в значителна степен операторите, които следва да **заплатят повторно за регистрация, която вече е факт**. В случай, че операторите се задължат отново да регистрират транспортните средства, **заплатените суми неминуемо ще рефлектират върху крайния потребител, каквито сме всички ние**.

В тази връзка браншовите организации се обърнаха с молба към министъра на земеделието, храните и горите проф. Христо Бозуков, да бъдат обсъдени възможностите за **извършване на служебна регистрация на регистрираните към настоящия момент транспортни средства за превоз на суровини и храни от животински произход и вписването им в регистъра на БАБХ**.

С текста на писмото може да се запознаете, в сайта на АМБ в секция Актуално: <https://www.amb-bg.com/index.php?MIW-gRWHIBWrl9K-U5KbcIOHCJOTlBeDldKbMJOjUHO-gBKnQtOfg1aXUtKDIFmHc5iLgh&page=1>



През 2022 година в гр. Сакраменто, САЩ ще се проведе световното първенство по транжиране

Предизвикателството World Butchers 'Challenge, или „Олимпийските игри на месото“ ще се проведат на 2 и 3 септември 2022 г. в Golden 1 Center в Сакраменто, Калифорния.

Според Род Слейтър, председател на World Butchers 'Challenge „Едно от нещата, с които най-много се гордеем тук на World Butchers 'Challenge, е мрежата за подкрепа, която това състезание насърчи. То е много повече от събитие, защото става въпрос за познания, споделяне на умения и вяра в по-добро благо за индустрията. Всеки, когото някога ще срещнете, знае нещо, което не познавате.“



Състезанието ще събере
16 национални отбора.
**България също ще
участва със свой
отбор.**



Както много събития и World Butchers 'Challenge не се проведе през 2020 г. заради пандемията Covid-19.

През септември 2022 г. шестнадесет отбора, всеки от шест транжори от цял свят ще пътуват до Съединените щати за първи път, за да участват в „Олимпийските игри на месото“. Всеки отбор ще има само три часа и петнадесет минути, за да обезкостят част от говеждо месо, част от свинско месо, цяло агнешко трупче и пет пилета, и да превърнат месото в тематични продукти с добавена стойност.

World Butchers 'Challenge е изключителен визуален спектакъл, който се конкурира с най-интензивните и завладяващи спортни събития и не бива да се пропуска както от спортни фенове, така и от любители на храните.

Тъй като бъдещето на месната индустрия е в ръцете на младото поколение, на 2 септември, преди основното събитие, ще се проведе световния шампионат Butcher Apprentice & Young Butcher за чираци и **млади месари**. Участниците в тези две категории, трябва да са на възраст под 31 години и състезанията са индивидуални. По модела на World Butchers 'Challenge, състезателите ще

разполагат само с два часа и петнадесет минути, за да обезкостят първични разфасовки и ги представят в предварително определени продукти и собствени творения.

България вече има опит в участие на световното първенство по транжиране, състояло се в гр. Белфаст, Ирландия през 2018 година. Отборът ни от шест транжори от „Свинокомплекс Голямо Враново-Инвест“ АД и още един професионалист от Ловеч – Ангел Найденов се състезаваха благодарение на финансовата подкрепа на „Свинокомплекс Голямо Враново – Инвест“ АД.



През 2018 г. България записа първото си, но забележително представяне на този голям международен форум, тъй като Ангел Найденов стана част от „Звезден тим 2018“, който ще носи това звание до следващото състезание. В Звездния тим са: Francesco Camassa – Италия, Eamon Ethersen – Ирландия, Philippe Lalande – Франция, Ангел Найденов – България, Adam Stratton – Австралия, Corey Winder – Нова Зеландия.

В World Butchers Challenge 2018 са се включили отбори от 12 държави - Германия, Великобритания, обединен отбор на Северна Ирландия и Република Ирландия, България, САЩ, Нова Зеландия, Гърция, Франция, Австралия, Бразилия, ЮАР, Италия и Аржентина. През 2022 г. към тези дванадесет държави ще се присъединят екипи и от Канада, Исландия, Мексико, Уелс.

„Да съхраним и популяризираме българските професии транжор и кулинар“

През 2019 г. Асоциация на месопереработвателите в България сформира **Национален отбор по транжиране**, благодарение на държавна помощ от МЗХГ и ДФ „Земеделие“ за проект под надслов „Дни на българското месо“. Това беше една стъпка към популяризиране на българското вкусно месо и професиите „обезкоствач/



транжор“ и „кулинар“, защото те са взаимно свързани, а такива кадри липсват на пазара на труда.

През м.октомври 2019 г. в Сливен Асоциацията организира и проведе състезанието „МАЙСТОР МЕСАР“. На едно място се събраха транжори от цялата страна, които считаха, че са майстори на ножа и имат шанс да бъдат включени в Националния отбор по транжиране.

Участниците премериха сили в бързото и качествено обезкостяване на говеждо, свинско, агнешко и пилешко месо. За допълнителни точки при оценяването им беше необходимо да демонстрират и уменията си в приготвянето на наденица, кюфтенца или кебапчета по авторска рецепта, както и да приготвят атрактивен продукт от месо или кулинарен аламинут.



Най-добрите транжори бяха избрани за Българския национален отбор по транжиране, който ще участва в Световното първенство в Сакраменто, Калифорния през 2022 г.



Амбицията на Асоциацията на месопреработвателите в България не спира до тук. Новата ни цел е български млади месари, които се подготвят в Професионалните гимназии да участват в Световното състезание по транжиране „Млад месар“. С финансовата подкрепа на МЗХГ и ДФЗ през 2020 г. с учениците от Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Проф. д-р Георги Павлов“, София се проведе състезанието „Млад месар“. Домакин беше месопреработвателно предприятие „Партньори 1997“ гр. София.



След като имаме вече национален отбор от най-добрите професионални транжори у нас, защо не и български млади транжори да представят страната ни в световни състезания?

Целите, които си поставя АМБ за участието в Световното първенство по транжиране са:

- да представим България на световен форум;
- да станем част от световния отбор по транжиране;
- да покажем привлекателната страна на професиите „транжор“ и „кулинар“, за да привлечем младите хора на работа в сектора.

Предстои ни много работа – националният ни отбор по транжиране трябва да получи допълнителни знания и умения, свързани с правилата на световния конкурс, да се изготви стратегия и тематика за представяне на отбора, да се проведат вътрешни състезания за бързина и качество на обезкостяване и т.н. Сигурни сме, че ще се справим с предизвикателството и през 2022 г. ще покажем, че сме равни с най-добрите в света и достойни за новия Звезден тим 2022.





12-то годишно общо отчетно събрание на СТССМП



За деловото протичане за председател на събраниято беше избран г-н Кирил Вътев. Събранието протече при предварително обявения дневен ред: Приемане на отчетен доклад за дейността на СТССМП за 2020 г., Приемане отчет на Контролния съвет на СТССМП за 2020 г., Приемане на финансов отчет на СТССМП за 2020 г., Приемане на програма за дейността на СТССМП за 2021 г., Приемане на проект за бюджет на СТССМП за 2021 г., Промени в устава на СТССМП и Разни.

Г-н Маджаров направи отчет за дейността на Сдружението през изминалата година като акцентира върху някои основни моменти: И през 2020 г. работата на Сдружението беше свързана основно с подготовката и изпращането в ЕК на спецификациите на „СУДЖУК ТЪРНОВСКИ“ и „ЛУКАНКА ТРОЯНСКА“ като ХТСХ. 6 са фирмите-членове на СТССМП, заявили желание да произвеждат „СУДЖУК ТЪРНОВСКИ“ – Димитър Маджаров 2 ЕООД, Елит-мес Минев-Родоп В.Т. ООД, Лотос ООД, Лалов и Вачев ЕООД, Карол Фернандес – мийт ООД и Еко-мес ЕООД, а 4 – „ЛУКАНКА ТРОЯНСКА“ – Лотос ООД, Лалов и Вачев ЕООД, Карол Фернандес – мийт ООД и Еко-мес ЕООД. Двата продукта: „СУДЖУК ТЪРНОВСКИ“ и „ЛУКАНКА ТРОЯНСКА“ са подадени от МЗХГ в ЕК за защитата като ХТСХ.

Основният проблем и през 2020 г. остава недостигът на български суровини за производство на ХТСХ. Всички членове на сдружението предпочитат да използват български суровини при производството на традиционните месни продукти стига да ги има в количества и качество, необходими за производствата. Държавата е длъжник на производителите на храни с традиционно специфичен характер и географски означения. До момента по никакъв начин държавата не е подпомагала ХТСХ, но имаме уверение от министерство на земеделието, че в Стратегическия план за следващия програмен период 2021-2027 г. вече ще бъдат включени схемите за качество и ще се предви-

На 25 юни 2021 г. в зала А на Българска търговско-промишлена палата, гр. София се проведе редовно годишно общо отчетно събрание на Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“ (СТССМП). Председателят на Националния съвет Димитър Маджаров откри събранието с думите: „Уважаеми колеги, 2020 година ще остане завинаги в паметта на всички хора по цял свят, като година на пандемия. Независимо, че предприятията от нашия бранш бяха по-малко засегнати, напрегнатата обстановка и неизвестността даде отражение и върху работата на СТССМП“.



дят средства за покриване на разходите за контрол и за информационни и промоционални мерки. Да се надяваме, че в новата ПРСР /2021-2027/ ще се включи и новата мярка „Схеми за качество на селскостопански продукти и храни“. На този етап единствената възможност

за популяризиране на традиционните месни продукти остават промоционалните програми на ЕС, за които обаче членовете на сдружението не разполагат с необходимия финансов ресурс да кандидатстват.

По време на събранието **беше приет и нов член на Сдружението: Фирма „ФАМИЛИ ПАРТНЕРС“ ООД, гр. Петрич.**

В заключение г-н Маджаров призова в тази тежка обстановка на COVID – 19, както в страната така и в света да си помагаме и да работим заедно за каузата Традиционни български месни продукти, които да популяризираме на международния пазар.

Всички материали по дневния ред предварително са изпратени до членовете на Сдружението и са на разположение в офиса на СТССМП.

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД

02/ 974 50 28

teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



Продължава работата по проект „АКТИВНО СТАРЕЕНЕ“

В периода 26 май-8 юни се проведе виртуални работни срещи с петте фирми-членове на АМБ: **Месокомбинат Разлог ООД, Авалон Върджин АД, Микроарт 7 ООД, Димитър Маджаров 2 ООД и Лалов и Вачев ЕООД** по проект „Активно стареене“ на БСК, в който Асоциация на месопереработвателите в България е партньор. Организатор и модератор на срещите беше изпълнителният директор на АМБ д-р Дилияна Попова, експерт по проекта в дейност 4 „Дейности по въвеждане и внедряване на апробираните инструменти и стратегически документи относно активното стареене и междугенерационния подход в практиката на предприятията“.

Целите на срещите бяха:

- ◆ участниците да получат информация и консултации по разработените Инструменти и модели за развитие на работна среда, насърчаваща по-дълъг трудов живот, способност за работа, сътрудничество и солидарност между поколенията на работното място и

- ◆ да бъде тествана утвърдената през м.юли 2020 г. програма на АМБ за социално партньорство и взаимодействие относно активното остаряване и солидарността между поколенията на работното място чрез обсъждане на приложимите мерки за всяко едно от предприятията, както и да бъдат приети фирмените партньорска план – програми за адаптиране на работната среда към специфичните потребности на различните възрасти заети, внедряване на междугенерационния подход и осигуряване на възможности за по-дълъг трудов живот и способност за работа.

Надежда Димитрова, експерт в Националния център за оценка на компетенциите представи разработените Инструменти и модели за развитие на работна среда, насърчаваща по-дълъг трудов живот, способност за работа, сътрудничество и солидарност между поколенията на работното място.

Проблемът с кадрите в бранша е много сериозен и това провокира участниците в срещите да зададат своите въпроси, на които получиха компетентни отговори от Надежда Димитрова. Ето и някои от тях:

- ◆ Какви добри практики има за управление и решаване на междупоколенчески конфликти: конфликтът между новоназначените и старите работници, както и конфликтът между поколенията – млади и възрастни, който се отразява на продуктивността;

- ◆ В кланиците и транжорните трябва да се обръща особено внимание на следните рискове на работната среда: ергономични рискове (повтарящи се движения, ръчни манипулации, неудобни и статични пози); условия на работа при ниски температури – 12 градуса, шум, вибрации и др. Тези условия са за по-млади и издръжливи работници, но младите не искат да работят тази професия, тъй като тя не е привлекателна. Да, ние ще се постареем да адаптираме работната среда към различните специфични възрастови потребности. Но как бихме



могли да се справим с недостига на работна ръка на тези основни професии коляч и транжор?

- ◆ С нарастване на възрастта се наблюдават и положителни и отрицателни промени в уменията на работниците. Напр. натрупване на трудов опит и професионална компетентност, но пък в резултат на естествения процес на стареене някои функционални способности, предимно физически и сетивни, намаляват (намалява подвижността, мускулната сила и издръжливостта и т.н. Как да се справим с тези промени, които съпътстват нарастването на възрастта като се има предвид че основните работници при нас са на възраст 55-65 г.? Може ли да ни посочите добри практики в други страни, а и у нас за компании, които успяват да намерят баланс между позитивните и негативните промени?

- ◆ Каква е ролята на прекия ръководител към повишаването на мотивацията на служителите?

- ◆ Може ли да дадете насоки за Комуникация и отношение на прекия ръководител към служители в работна среда.

- ◆ Какви инструменти да се използват, които да бъдат най-ефикасни при адаптиране на новопостъпил работник към колектива?

- ◆ По какъв начин може да се постигне ефективно общуване на работното място в екип от различни поколенчески групи?

- ◆ Тъй като един от инструментите, които са разработени в рамките на проекта е Наръчник за менторство като инструмент, подпомагащ ученето през целия живот при различните поколения?

Вторият етап от тази дейност на проекта е с практическа насоченост и е свързан с **„Консултиране и внедряване (въвеждане) в практиката на предприятия от 10-те пилотни сектора на разработените иновативни инструменти и модели“**.

Целта е да се подпомогнат предприятията в развитие на собствен капацитет за управление на промените и справяне с предизвикателствата, свързани с тенденции на пазара на труда.

На този етап ще се проведат:

- ◆ приемни в предприятията в периода 25 юли-12 ноември 2021 г. за обсъждане на проблеми свързани с поколенческите различия, солидарността между поколенията, управление на междупоколенческите конфликти, междугенерационно лидерство и управление на междугенерационни екипи, както и по прилагането на разработените по проекта модели и инструменти;

- ◆ едnodневни онлайн работилници за умения на мениджъри, специалисти човешки ресурси и представители на работниците на 13 октомври 2021 г.;



◆ внедряване на иновативен модел за описание, ергономия и дизайн (реорганизация) на работното място съобразен с потребностите на възрастта и насърчаването на по-дълъг трудов живот и способност за работа;

◆ внедряване на помощен инструмент в дейността на менторите (наставниците) в предприятията по отношение на осигуряването на условия за трансфер на знания и опит между поколенията, както и за адаптиране и социализиране на новопостъпилите работници и служители – онлайн обучение за ментори на 10 септември 2021 г.

◆ внедряване на инструменти за адаптиране на работните места и дейностите към специфичните потребности и възможности на хора с хронични заболявания

– м.октомври 2021 г.;

Секторна среща за обмяна на опит за споделяне на добри практики в областта на активното стареене на 17 ноември 2021 г.

Участниците ще придобият знания и практически умения в областта на прилагането на междупоколенческият подход в управлението на хора и екипи, в прилагането на иновативни инструменти за осигуряване на работна среда, съобразена със специфичните възрастови потребности на различните генерации и насърчаване на по-дълъг трудов живот и способност за работа, както и за управление на стреса на работното място. Освен това ще се повиши ефективността в управлението на хора и екипи.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ
СОЦИАЛЕН ФОНД

Бъдещето на труда

Семинар-обучение по проект BG05M9OP001-1.025-0001
„БЪДЕЩЕТО НА ТРУДА“, на МТСП, финансиран по Оперативна
програма „Развитие на човешките ресурси“.



На 8 и 9 юли в к.к. Боровец бяха представени резултатите от Дейност 1 по проекта: „Анализ на очакваните промени в сферата на организацията на труда, заетостта, нововъзникващите „нови форми на труд“, вследствие на интензивното навлизане на съвременните информационни и комуникационни технологии, иновациите, очакваните промени в демографската ситуация в страната и др.“

Целта на проекта е да се осигури подкрепа при разработване и прилагане на политиките на пазара на труда, като се отчитат предизвикателствата, свързани с очакваните промени в сферата на организацията на труда, заетостта, нововъзникващите форми на труд.

В тази връзка с проекта се предвижда да бъдат анализирани идентифицираните нови „форми на труд“, факторите, които ги предизвикват и ще ги пораждат и в бъдеще, и определяне на пилотни сектори, в които се очакват значителни промени в броя на заетите лица. Анализите трябва да послужат като основа за разработване на нови механизми за организация на труда, които да осигурят в бъдеще успешно преодоляване на най-значимите очаквани дефицити от гледна точка на защитата на правата на работниците, в т.ч. за безопасни и здравословни условия на труд. Успоредно с това ще бъде анализирана съществуващата правна уредба и ще бъдат предложени промени в законовите и подзаконовите нормативни актове. На база на извършените анализи се



предвижда да се развият нови модели за индустриални отношения, съответстващи на новите условия и новите форми на труд.

С проекта се цели и повишаване на капацитета на служителите на МТСП, Изпълнителна агенция „Инспекция по труда“, Агенцията по заетостта и социалните партньори, чрез обучение, което ще допринесе за повишаване тяхната квалификация, с оглед посрещане на предизвикателствата, свързани с нестандартните нови форми на заетост

Лекторът Йордан Димитров запозна участниците с предизвикателствата пред организацията на труда

и заетостта, породени от нововъзникващите „нови форми на труд“, SWOT анализ на избрани нови форми на труд; практиките за въвеждане в законодателството и колективното договаряне на „нови форми на труд“ от 5 страни членки на ЕС – Белгия, Чехия, Германия, Унгария, Испания; резултатите от проучването на потребностите, нагласите и очакванията сред работодателите, работниците и самонаетите за „новите форми на труд“ в предприятията.

В семинара взе участие и инж. Павлина Лилова – гл. експерт в АМБ.

В европейски контекст през последните 20-25 години светът на труда и трудовите правоотношения се развиват изключително динамично. През този период пазарът на труда става все по-гъвкав.

Днес една от най-експлоатираните теми в сферата на труда е всичко онова, което с по-голямо или по-малко основание, наричаме нетипична заетост. През 2016 г. една четвърт от всички трудови договори са били за „нестандартни“ форми на заетост, а през последните десет години над половината от всички нови работни места са били „нестандартни“. Цифровизацията също съдейства за създаването на „нови форми на заетост“. Този непрекъснато разширяващ се процес се явява предизвикателство за всички страни-членки на ЕС в търсене на „нови форми на труд“. На практика няма единна, общоевропейска класификация на тези форми на труд, както и общопризнати дефиниции за тях. Въпреки това за



всяка от „нови форми на труд“ могат да се изведат характеристики, които я отличават и правят разпознаваема в нормативната и реалната среда на пазара на труда.

От изследването на терен в България сред работодатели, работници и служители, организации на работодателите и профсъюзи, както и институциите на пазара на труда, могат да се направят някои важни заключения:

✓ Наблюдава се ситуация, при която практиките на полагане на труд започват да изпреварват правната регулация. Доколкото българското трудово законодателство не забранява експлицитно всяка от новите форми на труд, то повечето от тези форми с всички условия се срещат в практиката (с изключение на ваучерната система).

✓ Потенциалът за развитие на новите форми е близо до максимума от гледна точка на желанието на работодателите и работниците да използват новите форми в сегашната ситуация. Последното не означава, че в бъдеще не може да има промяна в тази ситуация.

✓ Очакванията, че новите форми на труд по дефиниция би трябвало да са по-разпространени в по-иновативните сектори на икономиката не се оправдават. За някои форми, например като работата на онлайн платформи това е вярно, но за много други - не.

✓ Все пак би могло да се очертаете макар и условно следната картина на разпространение на новите форми по типове икономически дейности: Споделянето на служители, споделянето на работни места, съвместната заетост и мобилната работа се оказват популярни в традиционните индустрии и тези на мехатрониката, чистите технологии и хранително-вкусовата промишленост, докато, временното управление, базираната на ИКТ и работата с портфолио, са подходящи за останалите индустрии.

Ако макроикономическите прогнози за забавяне на темповете на икономически растеж в ЕС, вкл. и в България са верни, този процес има потенциала да ускори разпространението на някои от „новите форми на труд“. Навлизането на икономиката във фаза на рецесия или в различни предкризисни състояния неизбежно води до ръст на безработицата – закономерност, която е потвърдена и при условията на българския пазар на труда. Именно това е средата, в която се наблюдава „бум“ в използването на „новите форми на труд“ от предприемачите, с цел търсенето на съдържащият се в тях положителен икономически ефект на ниво предприятие. От тази гледна точка всички

заинтересовани страни в рамките на следващите 2-3 години трябва да активизират социалния диалог на всички нива с цел изработване на обща визия за отношението към „новите форми на труд“, както и за разработване на разумна регулация.

„Нови форми на труд“ в Европа и техните основни характеристики:

Споделяне на служители

Форма на заетост, при която един работник се наема от няколко работодателя. Споделянето на служители може да бъде постоянно – чрез специално споразумение между работодателите, с което се определя работата, за която се наема споделяния служител, разпределението на работното време и останалите задължения на работодателите към работника; или временно - чрез сключването на няколко срочни трудови договори за непълно работно време за една и съща работа от страна на работника с всеки един от работодателите.

Споделяне на работно място

Когато работодателят наема двама или повече работници за съвместното изпълнение на конкретната работа за дадена длъжност в организацията. Всеки от работниците работи на непълнен работен ден и общо формират пълното работно време за позицията.

Временно (срочно) управление

Форма на труд, при която един работодател временно предоставя служители на друга организация. Служителите са висококвалифицирани експерти и се наемат временно за конкретен проект или за решаване на конкретен проблем в управлението или организацията на работата. Предприятията, които осигуряват временна работа имат посредническа функция.

Случайна работа

Когато работодателят не е задължен да осигурява редовна работа на служителя, а има право да го повика само когато му е необходим допълнителен труд. В тази група влизат

като подгрупи – прекъсваща работа, при която Работодателят търси работниците регулярно или инцидентно за изпълнение на конкретна задача, често свързана с конкретен проект или сезонна работа. Другият подвид е работа на повикване, при която между работодателя и работника съществува постоянен трудов договор, но работодателят не е задължен да осигурява непрекъсната работа на служителя.

Мобилна (дистанционна) работа

Поддържа се мобилна работа, базирана на информационни и ко-

муникационни технологии (ИКТ) – работниците и служителите могат да работят на всяко място и по всяко време, чрез използване на ИКТ;

Работа чрез ваучери

Трудовото правоотношение се основава на заплащане от клиента за получените услуги с ваучер, закупен от упълномощена организация, която извършва заплащането на труда и на осигурителните вноски на работника. Трудовото правоотношение е между работника и организацията - издател на ваучера. В същото време, на практика работодателят е „разделен“ между издателя на ваучера и купувача на ваучера, тъй като купувача определя кога, къде и какво ще работи работника. Този тип форма често се среща при заетост на по-ниско квалифицирана работна ръка.

Работа по портфолио

Самостоятелно заети лица или имащи статут на свободна професия осъществяват услуги (най-често краткосрочни) за голям брой клиенти, съобразно притежаваните умения.

Работа чрез онлайн платформа

На виртуална платформа се срещат търсенето и предлагането на работа/услуги, като работодателят(ите) чрез платформата обявява какъв труд търси, а работниците или кандидатите за работа, сами избират и предлагат кои от задачите, посочени в платформата могат и желаят да извършват. При покриване на търсене и предлагане търсещият (работодателят) се договаря директно с предлагашите (работници).

Други платформи могат да включват и други процеси като договаряне, подаване на задачи, извършване на задачите, предаване и приемане на работата, вкл. и заплащане.

Съвместна заетост

В този случай работници със статут на „свободни професии“, самостоятелно заети или микропредприятия, обединяват в някакъв формат свои усилия и/или ресурси, за да сепреодолеят ограниченията на професионалната изолация пред евентуален работодател (за да изглеждат „по-солидни“, с по-голям капацитет, за да реализират важни съпътстващи дейности, които не са в състояние сами да осъществят – споделяне на офис пространства, административни/счетоводни/маркетинг услуги, транспорт и т.н.).

Повече информация за резултатите от анализа на:
<https://mlsp.government.bg/uploads/1/lm-report-v3.pdf>

Заместник-министър Неделков: Приоритет на МЗХГ е съхранението на животни от местни породи



Гостите на Църногорския събор имаха възможност да опитат и закупят млечни храни от овче, краве и биволско мляко, както и месни, медни и билкови продукти от изложбата-базар на производители, а също и от производството на самия Гигински манастир.

Официални гости на събитието бяха Негово преосвещенство Белоградчишкия епископ Поликарп - викарий на Софийския митрополит, игуменът на Църногорската света обител архимандрит Никанор, гостуващи духовници, областният управител на област Перник Д-р Симеон Василев и кметове на общини.

Пресцентър МЗХГ

Приоритет на Министерство на земеделието, храните и горите е съхранението на животни от местни породи, които са част от българското биоразнообразие. Това каза заместник-министърът на земеделието, храните и горите доц. д-р Крум Неделков на официалното откриване на Църногорския събор, в подножието на Гигинския манастир. По думите му, на земеделските стопани в страната трябва да се предоставя възможност да демонстрират най-добрите екземпляри от своите стада и да показват постигнатото с много труд и постоянство. „Днес можем да видим уникални породи като Българско кафяво говедо, Каракачански кон, Български тежковоз, Западнотаропланинска овца, Медночервена шуменска овца, Елинпелинска овца, Родопски цигай, както и от комерсиалните породи Абердин Ангус и Черношарено говедо“, обясни доц. Неделков.

В рамките на животновъдното изложение, заместник-министър Крум Неделков връчи на участници от асоциацията на «Обединени български животновъди» грамоти за представянето им и постави розетки на животните, които бяха представени.



международно изложение

МЕСОМАНИЯ



29.09 – 02.10.2021

food-exhibitions.bg

**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ****МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ**

София 1040. бул. "Христо Ботев" 55

№ 393 – юни 2021**Дейност на кланиците за червено месо и производство на месо в България през 2020 година**

През 2020 година е произведено 93 136.8 тона червено месо (в кланично тегло) – 78% от месото е добито в регистрирани кланици, а 22% – в стопанствата.

През 2020 година на територията на страната са работили 78 кланици – със 7 броя по-малко в сравнение с 2019 година. Съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход всички кланици са одобрени за извършване на вътреобщностна търговия.

Произведеното месо в кланиците е 72 821 тона или със 17.1% по-малко от 2019 година (таблица 1). Броят на закланите животни през 2020 г. намалява с 18.9%. Закланите животни директно в стопанства през 2020 г. са 748.8 хил. броя - с 19.5% по-малко в сравнение с предходния период, а произведеното месо в стопанствата (20 316 тона) е с 15.4% по-малко.

През 2020 година от анкетираните 78 кланици 44 са декларирали, че извършват клане на говеда. В 63 кланици се колят свине, в 52 – дребен рогат добитък

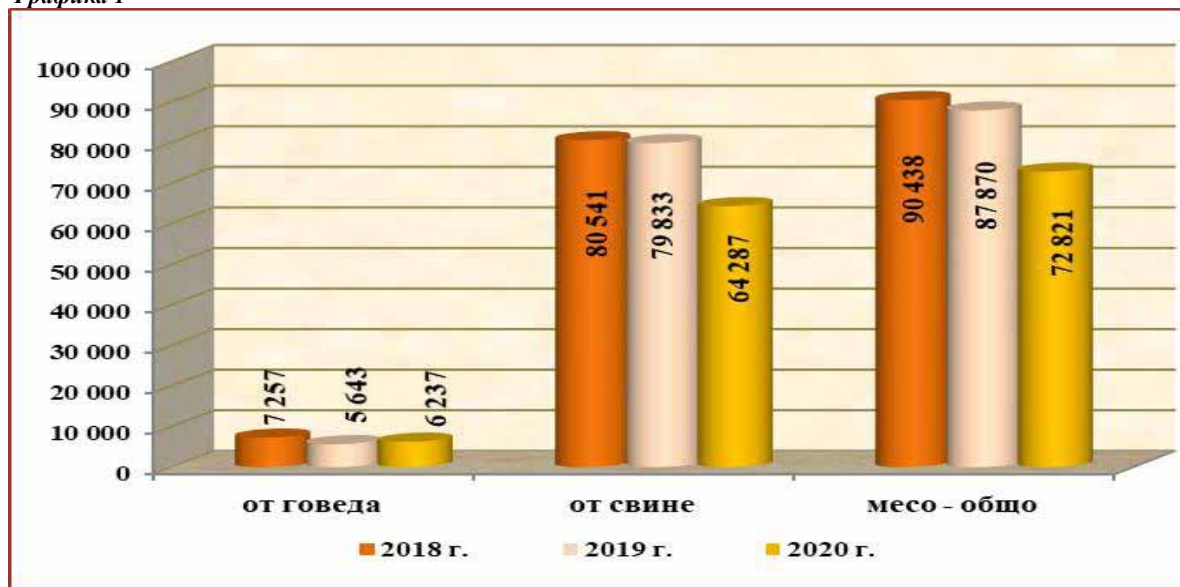
(ДРД), а в 9 – биволи и еднокопитни.

Кланиците, специализирани за клане само на свине са 43.

Промислено производство на червено месо в България

(тонове кланично тегло)

Графика 1



Източник: МЗХГ, отдел "Агροстатистика" – анкети "Дейност на кланиците в България"

Резултати и анализи

Таблица 1

Дейност на кланиците за червено месо през 2020 година

Видове и категории животни	Кланици	Заклани животни		Отношение кланично/ живо тегло	Живо тегло		Кланично тегло		Изменение 2020 / 2019	
	(брой)	Общо (хил. броя)	в т.ч. на ишлеме (хил. бр.)		Общо (тонове)	Средно (кг)	Общо (тонове)	Средно (кг)	Заклани животни %	Кланично тегло (общо) %
Телета под или на 8 месеца	21	1.2	0.7	0.50	286.4	238.7	141.9	118.3	0.0%	41.6%
Млади говеда над 8 и под 12 м.	34	2.8	1.2	0.50	1 036.5	370.2	515.4	184.1	27.3%	37.7%
Юници	23	3.2	0.8	0.45	1 250.5	390.8	563.3	176.0	45.5%	38.8%
Крави	34	16.1	3.4	0.46	7 569.3	470.1	3 506.3	217.8	2.5%	2.0%
Бикове и волове	34	6.9	2.7	0.49	3 098.9	449.1	1 509.9	218.8	13.1%	14.0%
Общо говеда	44	30.2	8.8	0.47	13 241.6	438.5	6 236.8	206.5	10.2%	10.5%
Угоени свине	63	946.5	131.7	0.64	99 122.8	104.7	62 996.2	66.6	-19.9%	-19.0%
в т.ч. обработени чрез парене	4	20.3	0.0	0.62	2 150.4	105.9	1 331.8	65.6	-69.2%	-74.3%
Други свине (прасенца до 50 кг. бракувани свине-майки и нерези)	32	12.3	1.8	0.62	2 078.0	168.9	1 290.5	104.9	-43.1%	-37.9%
Общо свине	63	958.8	133.5	0.64	101 200.8	105.5	64 286.7	67.0	-20.4%	-19.5%
Общо овце	52	235.9	147.3	0.46	4 714.3	20.0	2 145.8	9.1	-16.3%	-7.9%
Общо кози	18	3.1	0.6	0.45	84.4	27.2	38.4	12.4	82.4%	123.3%
Биволи и еднокопитни	9	0.6	0	///	243.9	406.5	113.4	189.0	100.0%	134.8%
Общо	78	1 228.6	290.2	///	119 485.0	///	72 821.1	///	-18.9%	-17.1%

Източник: МЗХГ, отдел "Агостатистика" – анкета "Дейност на кланиците за червено месо в България през 2020 г."

През 2020 година закланите говеда в кланици са с 10.2% повече в сравнение с 2019 година, като и общото им кланично тегло се увеличава с 10.5% (таблица 1). Запазва се броят на закланите телета в категорията до 8 месеца. Броя на младите говеда от 8 до 12 месеца се увеличава с 27.3% в сравнение с 2019 година. Броят на закланите крави се увеличава с 2.5% в сравнение с предходния период. При бикове и волове се наблюдава увеличение при закланите животни и на кланичното тегло съответно с 13.1% и 14.0% спрямо 2019 година. Намалява с 16.3% броят на закланите овце, както и произведеното месо (-7.9%). Произведеното свинско месо е с 19.5% по-малко в сравнение с 2019 година. Броят на закланите угоени свине намалява с 19.9%, както и произведеното от тях месо с 19.0 % спрямо 2019 година.

АНКЕТАТА

Целта на анкетата е да се определи обемът на кланетата на животни от видовете едър рогат добитък (говеда и биволи), дребен рогат добитък (овце и кози), свине и еднокопитни през 2020 година в кланиците на територията на България.

Списъкът на кланиците за анкетиране е съставен на базата на списъка на кланиците, анкетиран през последните години, и на регистъра на Българската агенция по безопасност на храните. Всички 78 кланици с дейност през 2020 година са предоставили информация.

Въпросникът се състои от следните основни части – административна информация за кланиците, юридически статут, брой, живо и кланично тегло на закланите говеда, биволи, свине, овце, кози и еднокопитни, както и закланите на ишлеме животни.

Анкетата се реализира от експерти по агостатистика от 28^{те} областни дирекции "Земеделие" към Министерството на земеделието, храните и горите, които посещават на място кланиците и попълват статистически въпросници или данните се изпращат по електронната поща. При провеждане на изследването са използвани дефинициите за кланично тегло и за категории животни в съответствие с изискванията на ЕС, определени с Регламент (ЕО) № 1165/2008 относно статистиката на селскостопанските животни и месото.

Юридически статут на кланиците през 2020 година

През 2020 година кланиците, регистрирани като търговски дружества, са с 9 по-малко спрямо 2019 година. В тях са заклани 1 055.4 хиляди броя животни и е произведено 62 216.8 тона месо. Увеличава се броят на регистрираните като еднолични търговци (ЕТ) кланици, като в тях са заклани 173.2 хиляди броя животни и е добито 10 604.3 тона месо (таблица 2).

Таблица 2

Юридически статут	Брой кланици	Дял от броя на закланите животни	Дял от произведеното месо
Еднолични търговци	10	14.1%	14.6%
Търговски дружества и др.	68	85.9%	85.4%
Общо	78	100.0%	100.0%

Източник: МЗХГ, отдел "Агостатистика" – анкета "Дейност на кланиците за червено месо през 2020 г."

Промислено производство на месо през 2020 година по статистически райони (NUTS 2)

Водещо място в промишленото производство на червено месо през 2020 година заема Южният централен район с 30.7% от общо произведеното месо и с дял 29.1% от добитото свинско месо за страната. Следва Северният централен район с дял 21.8% от общо произведеното месо и 20.7% от добитото свинско месо. Югоизточният район е с дял 16.5% от произведеното червено месо и 18.0% от добитото свинско месо. Северозападният район заема 14.8% от общо произведеното месо и 16.0% от свинското месо. Североизточният район заема 10.4% от общото производство на червено месо, а Югозападният район е с дял 5.8% от произведеното общо месо и 5.6% месо от свине. През 2020 година производството на свинско месо намалява с 53.3% в Североизточния район, с 26.4% в Северния централен район и с 24.0% в Северозападния район.

Таблица 3

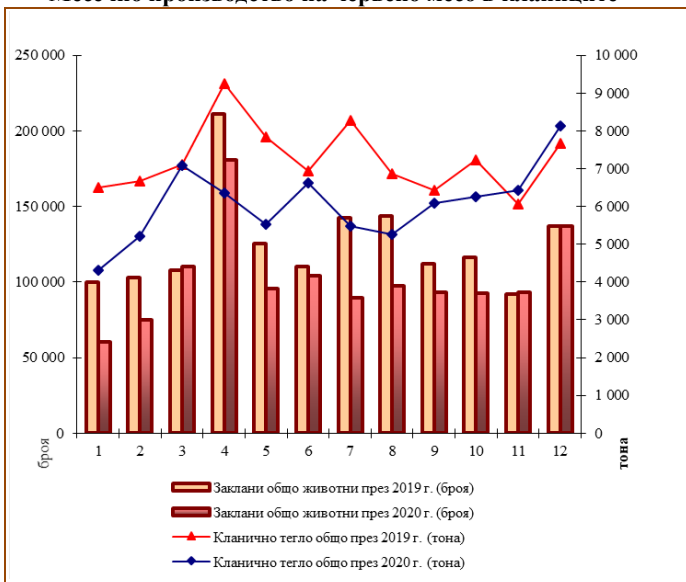
Райони	Кланици (брой)	Общо месо кланично тегло (тонове)	В т.ч. месо от свине (тонове)	Изменение на „общото месо“ – 2020/2019
Северозападен	11	10 772.7	10 301.4	-23.3%
Северен централен	13	15 855.1	13 283.0	-23.5%
Североизточен	16	7 541.9	6 853.8	-50.5%
Югоизточен	14	12 048.0	11 558.9	-3.5%
Югозападен	9	4 250.3	3 602.8	-3.2%
Южен централен	15	22 353.1	18 686.8	6.6%
Общо за страната	78	72 821.1	64 286.7	-17.1%

Източник: МЗХГ, отдел "Агостатистика" – анкета "Дейност на кланиците за червено месо"

На графики 2, 3 и 4 са показани промените в основните показатели от дейността на кланиците за червено месо в България по месеци за 2020 г., съпоставени със същите показатели за 2019 г.

Графика 2

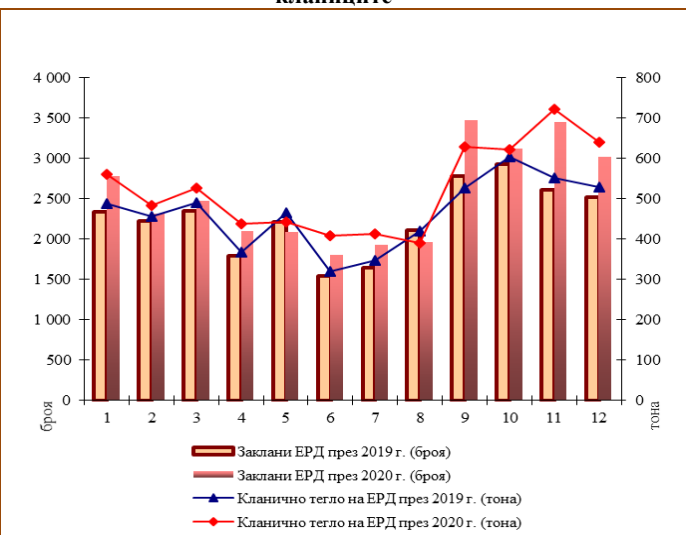
Месечно производство на червено месо в кланиците



Източник: МЗХГ, отдел "Агростатистика" – анкети "Дейност на кланиците в България"

Графика 3

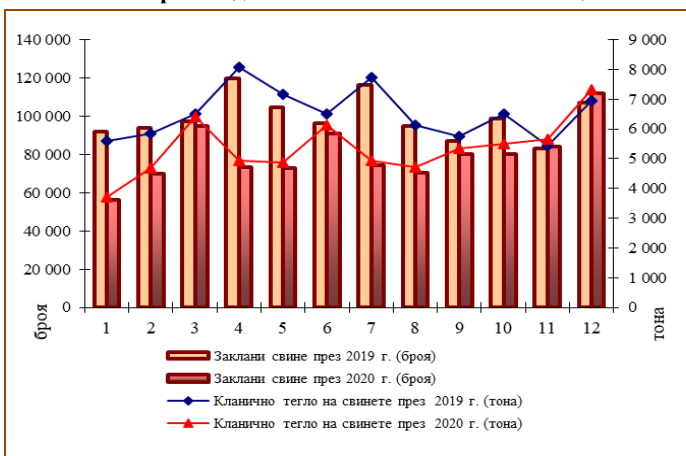
Месечно производство на месо от говеда и биволи (ЕРД) в кланиците



Източник: МЗХГ, отдел "Агростатистика" – анкети "Дейност на кланиците в България"

Графика 4

Месечно производство на месо от свине в кланиците



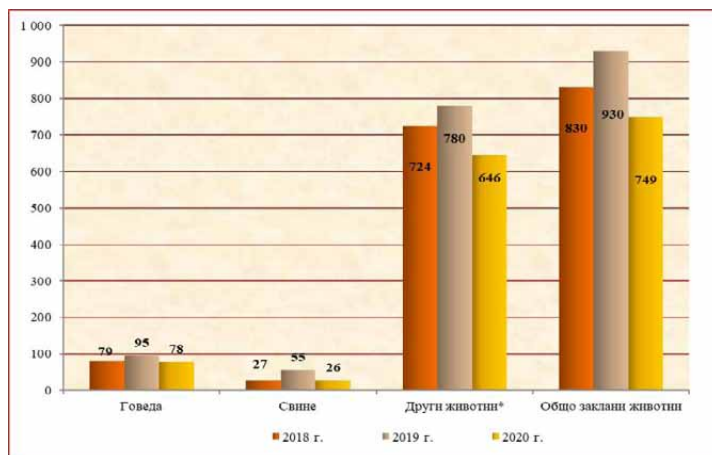
Източник: МЗХГ, отдел "Агростатистика" – анкети "Дейност на кланиците в България"

Производство на месо в животновъдните стопанства през 2020 година

Резултатите от анкета "Брой на селскостопанските животни в България към 01.11.2020 година", проведена от отдел "Агростатистика" при МЗХГ, показват, че закланите животни (749.2 хил. броя) директно в животновъдните стопанства през 2020 г. са с 19.5% по-малко в сравнение с 2019 г. (графика 5). От закланите в стопанствата животни най-голям е дялът на закланите овце (69.8%) и на закланите кози (16.3%).

Графика 5

Заклани животни в стопанствата (хил. броя)



* В "Други животни" са включени закланите биволи и дребен рогат добитък.

Източник: МЗХГ, отдел "Агростатистика" – анкети "Брой на селскостопанските животни в България към 1-ви ноември"

Закланите телетата до 1 година са с 14.8% по-малко в сравнение с предходната година. Увеличение се наблюдава при закланите юници. Общо закланите говеда намаляват с 18.1%. С 53.3% намалява броят на закланите свине. При угоените свине средното живо тегло се увеличава с 5.3%. При овцете и козите средното живо тегло намалява съответно с 1.4% и 11.9%.

Таблица 4

Производство на месо в стопанствата

Категории животни	Заклани животни (хил. броя)	Живо тегло (тонове)	Кланично тегло (тонове)
Телета и млади говеда	58.2	13 819.3	6 858.5
Други говеда	19.4	7 761.4	3 590.9
Общо говеда	77.6	21 580.7	10 449.4
Угоени свине	21.7	2 588.2	1 644.9
Други свине (прасенца до 50 кг. бракувани свине-майки и нерези)	4.0	621.5	361.2
Общо свине	25.7	3 209.7	2 006.1
Общо овце	522.9	14 089.2	6 438.0
Общо кози	122.1	2 586.8	1 194.9
Биволи	0.9	487.3	227.3
Общо	749.2	41 953.7	20 315.7

Източник: МЗХГ, отдел "Агростатистика" – анкета "Брой на селскостопанските животни в България към 01.11.2020 г."

В стопанствата през 2020 година е произведено 20 315.7 тона червено месо – с 15.4% по-малко в сравнение с предходната година (таблица 4). Добитото червено месо в стопанствата представлява 21.8% от общо произведеното червено месо в страната. Свинското месо в стопанствата намалява с 40.2% и заема 9.9% от общо произведеното месо в стопанствата. Дялът на месото от говеда е 51.4%. В стопанствата е произведено с 6.9% по-малко говеждо месо спрямо 2019 година.

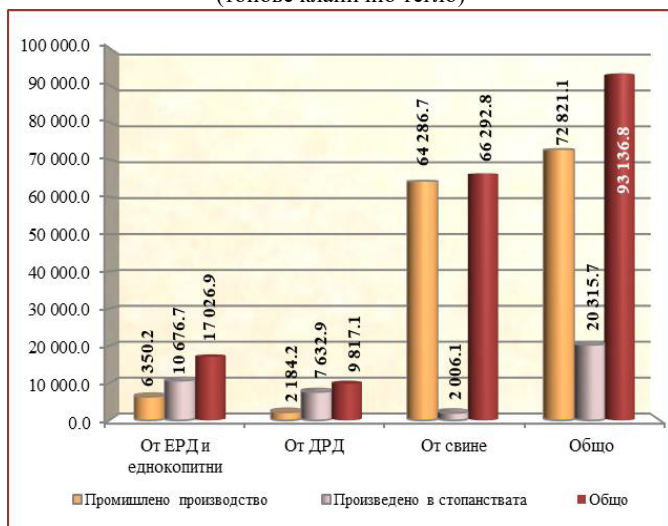
Общо производство на червено месо в страната през 2020 година

Общо добитото месо от ЕРД, свине и ДРД в страната през 2020 година, съгласно предоставените данни от кланиците и животновъдните стопанства, е 93 136.8 тона, което е с 16.8% по-малко спрямо 2019 година.

През 2020 г. промишлено произведеното месо (72 821 т) представлява 78.2% от количеството произведено червено месо в страната (графика 6). Делът на свинското месо от кланиците достига 97.0% от общо добитото свинско месо.

Графика 6

Производство на червено месо през 2020 година (тонове кланично тегло)

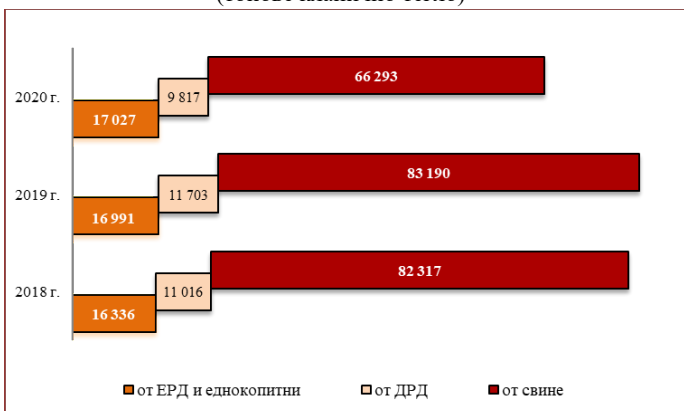


Източник: МЗХГ, отдел "Агостатистика" – анкети "Брой на селскостопанските животни в България към 01.11.2020 г." и "Дейност на кланиците за червено месо в България през 2020г."

Произведеното месо от ЕРД и еднокопитни през 2020 година е само с 0.2% повече спрямо 2019 година (графика 7). Произведеното месо от овце и кози намалява с 16.1% в сравнение с 2019 г., а свинското месо намалява с 20.3% през изследвания период.

Графика 7

Производство на червено месо в страната по видове (тонове кланично тегло)



Източник: МЗХГ, отдел "Агостатистика"

Териториални единици за статистически цели NUTS 2. съгласно Регламент (ЕО) № 31/2011

Северозападен: Видин, Враца, Монтана, Ловеч, Плевен;
Северен централен: Велико Търново, Габрово, Разград, Русе, Силистра;
Североизточен: Варна, Добрич, Търговище, Шумен;
Югоизточен: Бургас, Сливен, Ямбол, Стара Загора;
Югозападен: София-столица, София, Благоевград, Кюстендил, Перник;
Южен централен: Кърджали, Пазарджик, Пловдив, Смолян, Хасково.

С 19.1% намалява броят на закланите животни през 2020 г. спрямо 2019 година. Закланите говеда в страната са с 11.7% по-малко, свинете са по-малко с 21.8% в сравнение с 2019 година. Закланите кози в сравнение с предходната година са с 18.3% по-малко, а броят на овцете намалява с 16.6%, (таблица 5).

Таблица 5

Производство на месо в България

Видове и категории животни	Заклани животни (хил. броя)	Живо тегло (тонове)	Кланично тегло (тонове)
Телета и млади говеда	62.2	15 142.2	7 515.8
Други говеда	45.6	19 680.1	9 170.4
Общо говеда	107.8	34 822.3	16 686.2
Прасета до 50 кг	3.0	100.4	56.9
Угоени свине	968.2	101 711.0	64 641.1
Други свине	13.3	2 599.1	1 594.8
Общо свине	984.5	104 410.5	66 292.8
Агнета до 1 година	687.4	15 316.4	6 937.4
Други овце	71.4	3 487.1	1 646.4
Общо овце	758.8	18 803.5	8 583.8
Ярета до 1 година	121.5	2 509.9	1 162.7
Други кози	3.7	161.3	70.6
Общо кози	125.2	2 671.2	1 233.3
Биволи и еднокопитни	1.3	731.2	340.7
Общо	1 977.6	161 438.7	93 136.8

Източник: МЗХГ, отдел "Агостатистика" – анкети "Брой на селскостопанските животни в България към 01.11.2020 г." и "Дейност на кланиците за червено месо в България през 2020 г."

ВЪТРЕШНО ПОТРЕБЛЕНИЕ НА МЕСО В БЪЛГАРИЯ

През 2020 година вътрешното потребление на червено месо намалява с 5.8% в сравнение с 2019 година (таблица 6).

През 2020 година намалява износьт и вносьт на червено месо съответно с 34.3% и 0.3% в сравнение с предходната година.

Таблица 6

Вид месо	Произведено месо в страната (тонове)	Внос* (тонове)	Износ* (тонове)	Вътрешно потребление (тонове)
от говеда	16 686.2	10 389.8	707.4	26 368.6
от свине	66 292.8	150 416.8	5 070.4	211 639.2
от овце и кози	9 817.1	2 925.0	507.7	12 234.4
от други животни	340.7	1 137.3	884.4	593.6
Общо	93 136.8	164 868.9	7 169.9	250 835.8

* Предварителни данни за 2020 година за външната търговия на месо, карантиня и преработени месни продукти по тарифните кодове на Митническата тарифа.

Източник: МЗХГ, отдел "Агостатистика"; НСИ

Статистическа тайна

За да се гарантира тайната на индивидуалните данни, някои от получените резултати не са публикувани и/или са включени в обобщаваща позиция, или са заместени с "с" (конфиденциални данни). Това са случаите, когато:

- има по-малко от 3 кланици в разглежданата категория;
- една от кланиците в разглежданата категория обхваща повече от 85% от дейността в тази категория.



Цените на птичето месо ще се повишат, тъй като цените на фуражите остават високи

Глобалната перспектива за птичешко месо дава надежда за възстановяване на търговията през втората половина на годината. Според последните тримесечни прогнози на Rabobank перспективите за световната птицевъдна индустрия продължават да се подобряват. Това се дължи главно на отварянето на икономиките, тъй като нивата на ваксинация в развитите страни се ускоряват и се увеличават на развиващите се пазари. Това ще помогне за възстановяването на глобалното, регионалното и особено търсенето на хранителни услуги, което средно представлява една трета от световното търсене на птиче месо. Тъй като предлагането обикновено реагира бавно на такива увеличения, е възможна значителна инфлация на цените през втората половина на 2021 г., тъй като цените на фуражите остават високи и инфлуенцата по птиците е нарушила световната търговия с птици за разплод. Глобалните търговски потоци се променят, с по-малко фокус върху Китай (поради растежа на мест-



ното предлагане) и Близкия изток (поради амбициите за продоволствена сигурност), а повече фокус към североизточна Азия и Европа.

Засилен растеж на местния пазар се очаква в САЩ, Мексико, Япония и Русия, докато в Европа и Южна Африка се очаква по-силно търсене и по-слабо производство в Европа. Инфлуенцата по птиците все още оказва голямо влияние върху международните пазари. Силният натиск от птичия грип разтърси индустриите в североизточна Азия и Европа и доведе до спад в производството в Япония, Южна Корея, Русия и ЕС. Ограниченията върху вноса се отразиха

и върху обема на износа от Европа (пилешко месо и яйца за люпене) и Русия (пилешко месо), което оказва влияние върху предлагането в Близкия изток и Африка.

Предвижданията са цените на фуражите да останат високи, макар и малко по-ниски от очакваните преди. Високите цени на фуражите ще забавят разширяването на производството на много пазари, поради високите изисквания за оборотен капитал според доклада на Rabobank.

Световната търговия е силно повлияна от Covid-19, като тримесечните обеми на търговия намаляват с 5% до 10%. Подобрените пазарни условия в Европа, североизточна Азия и Мексико ще помогнат за възстановяване на търговските потоци в тези региони. Това би трябвало да компенсира по-трудните търговски условия в Китай и региона Близък изток и Африка, произтичащи съответно от възстановяването от африканската чума по свинете и хранителната сигурност.

Източник: Euromeat

Световното производство на месо ще се увеличи, търговията се забавя – ФАО

Организацията на ООН прогнозира увеличение на производството, въпреки че световната търговия е в застой или дори ще спадне.

Според последните прогнози на ФАО световното производство на месо ще се увеличи тази година. Очакванията са за увеличение с 2,2% до 346 млн. тона. Производството ще нарасне в Китай, Бразилия, Виетнам, САЩ и ЕС, за разлика от очакванията за спад в производството в Австралия, Филипините и Аржентина.

Производството на свинско месо ще нарасне с 4,2% до 114 млн. тона. Въпреки това цифрата все още е с 5% под равнището от 2017 г., преди кризата с африканската чума по свинете (АЧС) да засегне почти всички азиатски държави. Предвижданото увеличение се дължи основно на възстановяване на производството в Китай, което се очаква да достигне 46 млн. тона, или увеличение с 10% в сравнение с 2020 г. и 85% от равнището преди АЧС.

Прогнозите за световното производство на говеждо месо са да се възстанови слабо, с 1,2%, до 72 млн. тона. Очаква се растеж, особено в САЩ, Бразилия и Китай. Смята се, че световното производство на овче месо ще се увеличи с около 1% до 16 млн.

тона. Източникът на голяма част от този растеж отново се очаква да бъде Китай.

За разлика от производството, прогнозите за световната търговия с месо през 2021 г. са за застой. В търговията със свинско месо се очаква спад с 0,6% до 12,8 млн. тона. Предвижданията са за 8% спад на покупките от Китай, а умерен спад се очаква и при вноса от Виетнам, Канада и Великобритания.

И световната търговия с овче месо през тази година ще намалее с 0,8% до малко над 1 млн. тона. Ограниченията в предлагането в Нова Зеландия и Обединеното кралство ще доведат до намаляване на вноса в Близкия изток, както и в САЩ и ЕС. Все още се очаква китайският внос да се увеличи.

За разлика от свинското и овче месо, световната търговия с говеждо месо през тази година се очаква да се

увеличи с 1,1% до 12 млн. тона, тъй като Китай ще се нуждае от повече внос на говеждо месо през втората половина на годината. Бразилия, Уругвай, Канада и САЩ ще консолидират позициите си на този пазар, се казва в доклада на ФАО.

Източник: Euromeat



Агенцията по заетостта продължава да стимулира работодателите, търсещи професионално подготвени кадри

Агенцията по заетостта напомня на работодателите, че продължава да предоставя финансова подкрепа за тези от тях, които желаят да си осигурят професионално подготвени кадри или да повишат компетентностите на наетия персонал.

Една от формите, за които работодателите могат да получат финансови средства, е вече придобилата популярност „дуална система за обучение“, осъществявана по реда на чл. 46а от Закона за насърчаване на заетостта. И през тази година Агенцията по заетостта продължава да стимулира паралелното провеждане на теоретично обучение от обучаваща институция и придобиване на практическа подготовка в реална работна среда под ръководството на наставник. За целта ежесечно се предоставят средства от държавния бюджет за трудово възнаграждение и осигуровки за всяко наето в дуална форма на работа и обучение безработно лице, както и за допълнително възнаграждение на неговия наставник. Средствата се предоставят на работодателите за времето на обучението, но за не повече от 36 месеца. Освен това в пълен размер и за всяко лице се поемат разходите за провеждане на обучение по професия, необходима за конкретната работа. Работодателят има право да избере обучаващата институция и да уговори с нея учебния график и програмата за провеждане и оптимално съвместяване на учебния процес и трудовата дейност на наетите за обучение чрез работа лица.

Втората форма дава възможност на работодателите да заявят професионалното обучение, което кандидатите за работа предварително да преминат преди назначаването им. Обучението на безработните лица се финансира на 100% от държавния бюджет, като за периода на обучението курсистите ежедневно получават стипендия и средства за транспорт, в случай че местоживеенето им е в друго населено място. Работодателят сам избира обучаваща организация, с която съвместно формират учебния график и провеждат подбор на безработните лица, които да бъдат обучени и впоследствие назначени на работа за поне 6-месечен период. Мярката се реализира по реда

на чл. 63 от Закона за насърчаване на заетостта и Агенцията по заетостта е с дългогодишна практика при предоставянето ѝ.

Сред предлаганите възможности е и финансиране на работа под формата на стажуване или чиракуване на безработни лица, в т.ч. на младежи до 29 години. Работодателите, които наемат безработни лица и осигурят наставник, който практически да обучава и ръководи новонаетите лица, ще могат да получават средства, покриващи разходи за заплати и осигуровки на наетите безработни лица, както и допълнително възнаграждение за наставника.

Предоставя се финансова подкрепа и на работодателите – микро, малки или средни предприятия, които желаят да организират обучения за придобиване или повишаване на персоналните умения и ключови компетентности на заетия при тях персонал.

Агенцията по заетостта обръща внимание, че бюрата по труда все още разполагат със свободни средства за финансиране на обучения на 200 безработни лица по заявени от работодателите професии, както и за дуално обучение, стажуване, или чиракуване на над 300 безработни, обучения по ключови компетентности на поне 1200 работещи в микро, малки или средни предприятия.

Всички средства, за които работодателите могат да кандидатстват и да получат финансови преференции за инициирани от тях обучения или разкрити работни места за стажуване или чиракуване, се обявяват на сайта на Агенцията по заетостта в рубрика „Обяви за финансиране по региони“. Пълна информация може да бъде получена и от всяко бюро по труда в страната.

През миналата година, въпреки тежката епидемична обстановка и свързаните с нея ограничения, по инициатива на работодателите и със средства от държавния бюджет са финансирани обучения, вкл. в дуална форма, чиракуване или стажуване, на над 500 безработни и заети лица.

МТСП-Агенция по заетостта

Нови издания на АМБ

от поредицата
**Сборници с
традиционни български
рецептури и технологии:**



Сборник
с традиционни
български
рецептури
и технологии

ШУНКИ
ВАРЕНИ,
ВАРЕНО-ПУШЕНИ И
СУРОВО-СУШЕНИ



ШУНКИ-ВАРЕНИ И
ВАРЕНО-ПУШЕНИ И
СУРОВО-СУШЕНИ
Цена 12 лв.

КОНСЕРВИ
МЕСНИ И МЕСО-
РАСТИТЕЛНИ
Цена 12 лв.

Книжките може да поръчате в офиса на АМБ:
тел .02 971 26 71 или
по e-mail: office@amb-bg.com



Сборник
с традиционни
български
рецептури
и технологии

КОНСЕРВИ
МЕСНИ И
МЕСО-РАСТИТЕЛНИ



ВКУСЪТ НА УЛИЦАТА ПО СВЕТА

Да опиташ местните ястия е едно от най-приятните преживявания за туриста. Всяка страна има нещо специално, което да предложи, а всеки пътешественик търси автентичното преживяване. За тази цел не е нужно да се ходи в скъпи ресторанти, защото уличната храна със сигурност предлага най-достъпните и вкусни ястия, част от ежедневието на местните хора. Ето някои от най-емблематичните „бързи храни“ по света.

Част от най-вкусната улична храна в България са месни продукти на скара



Кебапчета, кюфтета, кърначета, шишчета, пържолки.....

Ароматната скара е неизменна част от всеки български празник, а кебапчетата и кюфтетата са сред почетните гости на всички местни събори и фестивали.

Уличната храна е част от кулинарната история на страната. Тя подсказва за продуктите, които се консумират най-много в съответната държава и вкусовете предпоставят на местните.

Храната, която виждаме по улиците в България, не се сервира в изтънчени сервиси. Обикновено ни я подават в прясно хлебче, картонена кутия, тарелка или друго посъбие за еднократна употреба.

Хапваме я на крак и продължаваме към задачите си. Въпреки това има някаква магия в уличната храна у нас, което я прави вкусна. Именно заради нея много чужденци обикват България и с нетърпение се връщат в страната ни.

Уличната храна на Мексико



Уличната храна е важна част от цялата култура на хранене в Мексико, особено такос, тамалес и кесадияс.

Една от най-обичаните храни, които мексиканците редовно консумират в движение, е тамаринд Бурито (или Буритос) много прилича на познатите ни дюнери, тъй като представлява питка с пълнеж. Съставките, от които се приготвя обаче, са различни. Питката е от царевично брашно и без мая и се сгрява леко на скара или пара преди консумация, за да омекне, а пълнежът зависи от конкретния реги-

он. Традиционно в Мексико се слага мачкан боб, месо или ориз, а в САЩ към тях се прибавят и други съставки като сирене, салата, кетчуп, сметана, авокадо и др.

Тортили и такос се оказва чудесно поле за изява както за месоядни (на-пример тортили с пилешко, телешко или свинско). Друго любимо хапване на мексиканците, което може да бъде закупено от количка за храна на улицата, е тостада.

Тостада е малко пържено хлебче, изрязано от пита за дюнер. Върху нея обикновено се слага нахъсано пилешко месо, поръсено с малко балсамов оцет или табаско и една лъжичка доматена салца.



Градът с най-добрата улична храна е Банкок



Банкок, е сочен като градът с най-добра улична храна в света. В тайландската столица се предлагат пикантни скариди, салата с папая, оризови спагети, риба на пара, сладки свински шишчета, пържено пиле, резени ананас и други местни деликатеси, които се предлагат на улицата.

В продължение на няколко десетилетия Банкок е един от най-посещаваните градове в света и се рекламираше като дестинация с богата кулинария, която може да се опита навсякъде.

Масово местните жители и туристите се хранят навън на сгъваеми маси и столове. Уличните заведения остават отворени до ранни зори и предлагат прясно приготвени местни ястия.

Уличната храна поддържа 15% от икономиката на Тайланд, а в страната редовно се организират кулинарни турове, които представят различни вкусове на държавата.



Виетнам - „Бан бао“

„Бан бао“, хлебче на пара, пълнено със свинско или пилешко месо, варено яйце и зеленчуци, традиционна бърза закуска във Виетнам.



Масала доса в Индия

Индийската кухня е известна почти навсякъде по света. Някога това ястие е било популярно само в южните щати на Индия, но сега се среща навсякъде в страната и в чужбина. Типичната масала доса е хрупкава палачинка, която се прави от ориз,

сол, растително масло, олющена черна леща, зелени люти чушки, кърри, синап, сминдух, куркума и различни пълнежи, най-често пикантни пастети на базата на леща или картофи.

Дюнер кебап в Турция

Добре познатият ни дюнер е измислен от турски имигранти в Берлин през 70-те години на миналия век.

От този момент нататък той се превръща в една от най-популярните улични храни в Германия и голяма част от Европа. Превежда се буквално от турски като „въртящ се кебаб“ и макар да има най-различни разновидности, основните съставки са накълцано агнешко, телешко или пилешко, което се върти бавно на вертикален шиш.



Къривурст в Германия

Смята се, че това ястие е измислено през 1949 г. в Берлин от Херта Хойвер, която решава да смеси кетчупа и къррито на прах, които получила от британски войници в Германия. Тя започнала да използва сместа като заливка върху

печената на скара свинска наденица, която продавала на улицата. Тази евтина, но засищаща закуска станала много популярна сред строителните работници, възстановяващи опустошения град. Днес тя се среща в почти всеки град в Германия.

Сашими в Япония

Този деликатес отдавна е известен по цял свят. Въпреки



това, ще получите най-доброто от него само в Япония. Представете си как готвачът нарязва огромна риба пред очите ви и минути след това ви поднася от нея. Е, така изглежда уличната храна в Япония. Сашими е сурова риба, нарязана на тънки парченца. Готвачите режат различните риби с различна дебелина, за да подчертаят вида ѝ. Сашими най-често се правят от съомга, риба тон, фугу, калмари или скариди.

Аранчини в Италия

Името на ястието, което буквално се превежда като „портокалчета“, няма нищо общо с плодовете. То произлиза от цвета и формата им. Аранчините представляват пълнени оризови топчета, покрити с галета и панирани. Пълнежът може да бъде най-различен – месо с доматиен сос, моцарела, грах. Аранчините произхождат през 10-ти век в Сицилия, която по онова време била под арабско владение. Днес те са популярна улична храна из цяла Италия, а в градовете Палермо, Сиракуза и Трапани са ключова традиция за празника на Санта Лучия, по време не трябва да се ядат хляб и макаронени изделия. Традицията отбелязва пристигането на кораб, натоварен със зърно в деня на Санта Лучия през 1646 г., който спасява хората от тежък глад.



Пирожки в Русия

Известните и у нас „пирожки“ са всъщност умалена версия на руския „пирог“, или пита с пълнеж, която дума на свой ред идва от „пир“. Пирогът е неизменна част от празничните угощения, а малките пирожки са любима закуска в Русия. Продават се навсякъде в страната, с всякакъв пълнеж – от месо, риба и яйца, до зеленчуци и плодове.



Пилешки крачета в Китай

Може да изглежда необичайно да се ядат краката на пилето, но Китай не е единствената страна, където ги ценят. Смята се, че са полезни за здравето, а да се изхвърлят е разхищение. Пилешките крачета са типична улична храна, сервирана с люто-кисел или барбекю сос. Могат да бъдат осолени или пържени, но винаги са пикантни. Ястието е популярно из цял Китай – в супермаркетите ще видите крачетата редом до познатите ни бутчета и крилца.



Снимки: Shutterstock
Източник: [Bright Side](#)

МАЛКИ ОБЯВИ

Фирма „ЕЛИТ-МЕС МИНЕВ - РОДОПА-В.Т.“ ООД

притежава предприятие
„АВИСПАЛ БГ“ ЕООД
за събиране и обезвреждане на СЖП
категория 2 и категория 3.

Изкупуването и извозването на СЖП се
извършва с транспортни средства на
фирмата на преференциални цени.

Контакти: GSM 089 443 0072, 089 864 1030



Първата нуклеос база в България –
Свинокомплекс Голямо Враново –
Инвест АД се грижи за Вас от 1972 г.

Предлагаме живи животни, прясно свинско трупно
месо и субпродукти.

По-вкусна е само мечтата!

Контакти: Вихрен Димитров 0887 621 984

e-mail: vihren2000@yahoo.com

www.goliamo-vranovo.com

**Фирма Джиев АД отдава под наем
следните свои имоти:**

1. Промислена сграда със сухи складове, тран-
жорни и стелажирани хладилни камери с работна
температура до минус 18 °С. Обща площ 6350 м² –
работна височина 5 м; зали за шоково замразяване
с обща площ 200 м², санитарни и офис помещения.
Достъп посредством TIR рампа с 4 ролетни врати.
Възможност за паркиране на леки и товарни
автомобили. Комуникативно местоположение до
главен път София-Костинброд. Наем 25 400 € (без
ДДС) без включени консумативи.

2. Хладилен склад 500 м² с работна температура
до минус 18 °С, работна височина 5 м. Комуникативно
местоположение до главен път София-Костинброд.
Наем 15€/кв.м (без ДДС) с включени консумативи.

3. Хладилен склад 250 м² с работна температура
до минус 18 °С, работна височина 5 м. Комуникативно
местоположение до главен път София-Костинброд.
Наем 15€/кв.м (без ДДС) с включени консумативи.

За контакт: тел. 0884 119 108

ПРОДАВАМ тарелки PP SIEGELSCHALE 187*137*25 mm
35 000 бр. и бариерно фолио P12-2140 AFNP anti-fog -
52 см.- 35 ролки.

Тел. за контакти 0888737255 гр. Пловдив

ФИРМА „МЕСОМАНИЯ ТРЕЙД“ ПРОДАВА употребя-
вани месопреработващи машини: кутер Нити Казанлък
120 – литров неръждаем; месомелачка 160 мм; хидра-
влична гилотина; бъркачка 160 л; инжектор 25-иглен;
вакуум тумблер 150 л. Тел.: 0887 961 877.

ФИРМА „НЕСТО“ ЕООД ПРЕДЛАГА: голямо разноо-
бразие от РЕЦИКЛИРАНИ МАШИНИ на склад. ИЗКУПУ-
ВА: всякакъв вид МАШИНИ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА.

GSM: 0888 38 84 44.

E-mail: office@nesto.bg. www.nesto.bg

**МЕСОДОБИВНО ПРЕДПРИЯТИЕ в с.ЛЕСИДРЕН ПРЕД-
ЛАГА** свинско трупно драно и свинско трупно белено
месо. За контакт: тел. 0888 97 11 22.

**ИЗКУПУВАМЕ ВСЯКАКВИ МАШИНИ ЗА МЕСОПРЕРА-
БОТКА.** За контакт: 0896 61 20 08.

ПРОДАВАМ: • КАЗАН за варене на шунка. Цени по
споразумение. Тел: 0888 509 391 - Румен Тодоров

„КФМ“ гр. БЛАГОЕВГРАД ПРОДАВА всякакви машини
за месопреработка и форми за шунки инокс. Тел.: 0885
28 22 62; e-mail: office@karol-fernandez.com

ФИРМА „СЕРВИЗ ММ“ ПРОДАВА: машини за месопре-
работка и режещи инструменти за волфове и кутери.
Тел. 0889 92 32 18; 0896 61 20 08.

ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА МЕСОДОБИВ И РАЗФАСОВАНЕ на
червени меса **„АВАЛОН ВЪРДЖИН“ АД**, гр. Левски
предлага свинско трупно охладено месо-драно, беле-
но и прясна охладена свинска разфасовка. Телефони за
възка: 0896 82 82 89; 0650 99 263; факс: 0650 99 439;
e-mail: avalon_virgin@abv.bg

„МУЛТИВАК РИСЕЙЛ“ ПРЕДЛАГА многообразие от
висококачествени фабрично рециклирани немски ма-
шини с марка MULTIVAC: еднокамерни и двукамерни
вакуум опаковъчни машини, полуавтоматични и авто-
матични трейсийлъри, термоформовъчни машини. За
контакт: „МУЛТИВАК БЪЛГАРИЯ“ ЕООД. Тел./факс: 02 988
55 00, 02 988 55 88. GSM 0886 027 616; e-mail: office@
bg.multivac.com. www.multivac.bg

ПРОДАВАМ тарелки PP SIEGELSCHALE 187*137*25 mm
35 000 бр. и бариерно фолио P12-2140 AFNP anti-fog - 52
см.- 35 ролки. Тел. за контакти 0888737255 гр. Пловдив

ТРУДОВА БОРСА:

Месопреработвателна фирма търси технолог –
тел. 0888 92 59 22



Запазена марка
на АМБ

1111 София, бул. Шипченски проход, бл. 240, вх. А, ет. 3, ап. 6
тел. 971 26 71, e-mail: office@amb-bg.com, www.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 Диляна Попова

Главен експерт:
инж. Павлина Лилова