



**По стъпките на една традиционно водеща  
за страната индустрия**

Трънлив ли е пътят на

# КОНСЕРВНАТА ПРОМИШЛЕННОСТ

в България?

инж. Антоанета Божинова  
Изпълнителен директор на СППЗ

Годината е 1899 г. Мястото - черноморският град Варна. Открита е първата консервна фабрика на следосвобожденска България, положила основите на един проспериращ отрасъл, който бележи значителен ръст още през първите десетилетия на XX век, когато страната преживява няколко национални катастрофи; става символ на успех и за социалистическа България; запазва се и днес като синоним на утвърдена българска марка за пазарите на далеч по-развити от нас страни като САЩ, Канада, Япония... Това е най-синтезираната, но вярна визитка на българската консервна промишленост.

на стр. 44



## Да се върнем към началото

Да си припомним името на Пантелей Генов - смелият родоначалник на индустрията, изучил занаята „производство на консервирани храни“ в развитите тогава индустриални страни Франция и Белгия. Натрупаните знания в Европа той пренесъл в родината си и се опитал да ги материализира във Варна, където открил първото предприятие за консерви. Опитът не се увенчал с успех, продукцията е посрещната с недоверие от консервативния по онова време потребител. Трудности имал и с осигуряването на суровини. Но решителният млад предприемач не се отказал. Просто преместил дейността си в Пловдив, където осигуряването на плодове и зеленчуци било далеч по-лесно, а железопътната инфраструктура му предлагала нови транспортни възможности. Успехът обаче въпреки това дошъл много трудно, защото пазарът продължил да бъде скептичен към това ново производство. Неслучайно фабриката на Пантелей Генов си остава почти единственото по-сериозно консервно предприятие до войните в началото на XX век.

Обратът настъпва години по-късно, когато потребителят свиква с консервирани храни и започва да ги търси. Като резултат само за първите три десетилетия на миналия век консервните предприятия в страната стават трицифрено число. И ако дадем за пример Варна, откъдето почти с фалстарт е тръгнало всичко, трябва да изредим имената на няколко предприятия само за този един-единствен град и за един относително кратък период: 1914 г. е основана фабриката за консерви и деликатеси „Братя Кирякови“, през 1921 г. - фабриката за консерви „Черно море“, през 1926 г. - консервна фабрика „Боляри“, през 1937 г. - консервна фабрика „Македонка“.

## Как да си го обясним?

Какво се случва в страната ни, че отрасълът става привлекателен за предприемчивите българи? Наивно ще е да търсим обяснението в неимоверния ентузиазъм на предците ни да изградят индустриална държава. Това може и да е било понякога личностен мотив, но същински важното е, че идеята за създаване на нова България е съз-



нателна цел на държавните ни мъже по онова време. Още в първите следвоенни години се създават закони, които стимулират родното производство, предоставя се безвъзмездно земя на всеки, който строи предприятие и открива работни места. Споменатият Пантелей Генов също е ползвал специални концесионни права. Индивидуално внимание е отделено и на консервната промишленост. В средата на 30-те години на миналия век се издава Наредба-закон за насърчаване на градинарството, с която се регламентира производството на пресни и консервирани плодове и зеленчуци и се поставят минимални изисквания за изграждане на една консервна фабрика. А с Окръжно №17927 от 24.09.1935 г. Министерството на народното стопанство дава указания за откриване във всички градинарски райони на малки консервни работилници, като сочи за пример създадените вече в селата Скутари и Кричим...

Мъдрост, визия за развитието на държавата, приоритети. И резултати! Ако до 1915 г. в страната има само една консервна фабрика, през 1939 г. броят на предприятията в бранша достига 100, като в тях се произвеждат около 10 000 т консерви.

## Браншът в най-новата ни история

След края на Втората световна война социалистическа България разполага с изобилие от суровини, окрупнено производство и сигурни външни пазари в рамките на СИВ. През 80-те години на миналия век страната ни произвежда годишно 700 000 т консерви и детски храни, като ограмната част от тях е за износ.

на стр. 45

След разпадането на Източния блок, обаче, идват трудни години за цялата икономика на България. Грешките на прехода не подминават и консервната промишленост. Средата на 90-те години бележи краха на редица предприятия. В историята остават „Ягода“ - гр. Ямбол, „Варна плод“, „Клостендилски плод“, русенският комбинат „Дунавия“, старозагорският „Петко Енев“, силистренският „Нектар“, свищовският завод „Република“, „Витамина“ в гр. Стамболийски, „Марица“ в Пазарджик, предприятията във Видин и Разград... На практика отрасълът почти се срива, както въпреки и цялата социалистическа индустрия на страната.

Новите реалности след 1989 година, обаче, вещаят и нови хоризонти. Предприемчиви българи не липсват и в края на XX век, подобно на предците си от XIX в. Повярвали в своите идеи, „въоръжени“ с визия за просперитет и „обезпечили“ мечтите си с кредити, създателите на новата консервна промишленост се опитаха не да възродят отломките от старите мастодонти, а да изградят наново почти унищожения икономически отрасъл. Макар и за продължителния период от 5-6 години, макар с цената на кредити и много трудности новите предприятия все пак успяха да стъпят на европейски коловози - оборудваха се с модерни технологични линии, назначиха квалифицирани специалисти, внедриха системи за управление на качеството и безопасността - ISO 9000, 22000, въведоха търговски стандарти - IFS, BRC, започнаха да използват щадящи технологии, които запазват максимално цвета, вкуса, аромата и хранителната стойност на плодовете и зеленчуците, което е гаранция за постоянство в качеството.

### Цифрите говорят

Днес - почти три десетилетия след началото на пазарна икономика в най-новата история на България, можем вече да се похвалим със завидни резултати в бранша. Данните за 2015 г. показват увеличение на обема на продукцията с 11.5%, спрямо 2011 г. За същия период оборотът от продажба на стоки и услуги се увеличава с 15.2%, а чуждестранните преки инвестиции в сектора - с 68.4%. Количествата преработени и

консервирани зеленчуци, продадени от българските производители, през 2015 г. се увеличават в сравнение с 2011 г. с 10.3%. Нарастват с 19% и общите продажби на преработените и консервирани плодове. Външнотърговското салдо за периода 2011-2016 г. е положително, с тенденция на нарастване. Увеличение има и при износа - изнесените количества консервирани и преработени плодове и зеленчуци през 2016 г. са с 43.5% повече, а стойностният им обем - с 40% повече спрямо 2011 г. Спрямо нефинансовия сектор на икономиката, предприятията от сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, без готови ястия“ за 2015 г. се характеризират с 39% по-висока рентабилност на продажбите и с 2.8% по-нисък коефициент на задлъжнялост. Общата ликвидност на консервните предприятия през 2015 г. е по-висока с 10.2% спрямо тези от нефинансовия сектор, докато бързата им ликвидност е с 27.4% по-ниска от тази на нефинансовите предприятия общо.

**Продуктовата листа** на преработените плодове и зеленчуци е изключително богата и разнообразна: стерилизирани зеленчуци - мариновани, печени; лютеница; кетчуп; пюрета; сосове; зеленчукови смеси; гювечи; зеленчукови салати; стерилизирани плодове (компоти, сокове, нектари), конфитюри; мармалади; желеа; пюрета; замразени плодове и зеленчуци, сушени плодове и зеленчуци, подправки...

Безспорно, добрите показатели на бранша се дължат преди всичко на упорития труд, безкомпромисната борба за качество, креативните опаковки, професионалните маркетингови стратегии и високкоквалифицирания персонал на предприятията. Но не малка заслуга за добрия имидж на бранша има и екипът на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци в България.

на стр. 46





СЪЮЗ НА  
ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА  
ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

## Браншовият съюз - обединение от съмишленици

Осъзнал добре своята мисия да е лице на консервната промишленост, да хвърля мост между производители и потребители, да утвърждава пътя между наука и практика, да партнира с държавните организации и да подпомага информационно и технологично членовете си, Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци в България също извървя един дълъг и труден път, който продължава и днес. Вече години работата на експертите в СППЗ е подчинена на нелеката задача да възпитат потребителска култура у българските граждани, да ги накарат да бъдат критични, да им покажат как да разпознават добрата консервирана храна, да ги информират например, че конфитюр с по-малко от 35% плод няма, това е просто някакъв сладък продукт или че доматиите в кетчуп трябва да са не по-малко от 21 %, както и за да са сигурни, че слагат на масата си вкусна и качествена лютеница, е добре да изберат произведението по БС 01/ 2011г.

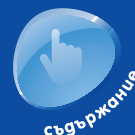


През 2008г. Съюзът започна изпълнението на дългосрочна програма - Повишаване потребителската култура с мотото „Да открием традициите“. Основната цел на тази инициатива е информиране на потребителите за качествата и традициите при производство на консервирани български продукти и насърчаване на потреблението

им. Програмата се осъществява в няколко етапа: вътрешни дегустации от техните и маркетинговите специалисти на фирмите; професионална оценка от външни специалисти и потребители и **обучителни** мероприятия за най-малките ни потребители. „Здрави и силни от малки“ е насловът на специална инициатива за детска дегустация на традиционни за България консервирани продукти. Целта ѝ е да приучи децата да ценят и обичат българските продукти. Тук е мястото да отправя покана до всички, които искат децата им да научат повече за качествата и полезността на консервираните продукти на второто детското шоу в изложбения център „Интер Експо Център“ на 9 ноември в централното фоайе.

Другата голяма ниша, в която е съсредоточил усилия СППЗ, е промотирането на българските продукти на международните пазари. Ежегодно офисът на Съюза организира участие на фирмите в редица международни изложения у нас и в чужбина. С увереността и самочувствието, че произвежданите от българските консервни предприятия продукти са с високо качество и неповторим вкус СППЗ се стреми да покаже и на потребителите от другите страни колко добри продукти - лютеници,

на стр. 47





туршии, сладка, компоти, мармалади и т.н. излизат изпод ръцете на българските майстори. Именно с тази цел Съюзът вече б-та година работи по европейските проекти „Освободете Вкуса“ - <http://www.openhesealoftaste.eu> и „Освободете европейския вкус“ - <http://www.releasethetaste.eu/rtt>, благодарение на които чрез предавания по телевизията и интернет пространството, на страниците на списания и национална преса, с реклами по обществения транспорт, както и различни изложения в Германия, Румъния и Полша, Русия и Обединените Арабски емирства запознава и налага продукти с печат „Произведено в България“. За наша радост усилията вече дават и резултати - някои от членовете на Съюза вече имат реално сключени договори за износ в тези страни.

Само дано казаното дотук не придобие един нереалистично „розов“ нюанс. Успехите и на офиса, и на членовете на СППЗ наистина са факт. Но те са въпреки всички трудности, които съпътстват бранша, които за съжаление не са една и две.

### Препъни камъните по пътя

Може би като най-важни трябва да се посочат следните проблеми: на национално ниво - все още невъзстановената връзка между производители и преработватели, липсата на работна ръка за производство и преработка на плодове и зеленчуци и недостигът адекватното пренастройване на образователната система и научните звена към потребностите на бранша, а в международен аспект - липсата на последователна политика за национално представяне и рекламиране на бранша, както и все по-засилващата се ценова конкуренция със стоки от страни, в които производителите са подпомогнати от националния бюджет (дотирано производство).

**Българска суровина липсва!** - алармира години наред консервната промишленост и търси помощ от държавата, а чрез нея и в ЕС. **Предложенията ни са:** Субсидиите да не се дават за площ и настояваме агроминистерството да подкрепи консервните заводи в идеята им за създаване на договорни взаимоотношения между земеделските производители и консервните предприятия, които да гарантират постоянни доставки на зеленчуци и плодове за индустрията със съответното качество, както и да подпомогне зеленчукопроизводителите при изграждане на поливни системи, сепарационно производство и т.н.

В опитите си да създадат дългосрочни контакти, много от консервните фабрики опитаха дори да купуват за своя сметка качествени семена и торове, за да подпомогнат производителите, но за съжаление не всички подпомогнати се оказаха лоялни и въпреки опитите суровина за преработвателите така и не достигаше. Обърнахте ли внимание? Не достигат плодове и зеленчуци в една страна, която доскоро традиционно произвеждаше тези продукти; страна, за която това производство столетия наред е било поминък и в не толкова далечни години е учила фермерите на Австрия, Унгария и др. на градинарство! Има, разбира се, логични обяснения за проблема - връщането на земята в реални граници, разрушаването на поливните канали и системи, обезлюдяването на малките населени места, невъзможността поради липса на средства и на малкото останали хора в трудоспособна възраст, имащи желание да отглеждат плодове и зеленчуци, да закупят техника, да изградят плодохранилища и да правят модерно зеленчукопроизводство и не на последно място е нежеланието на младите хора да се занимават с тази дейност.

на стр. 48

Коректно е да се споменат и някои добри резултати от дългогодишната ни съвместна работа с Министерство на земеделието и храните. Благодарение прилагането на схемите за обвързано подпомагане за плодове и зеленчуци в последните 2-3 години се отчита увеличен интерес и добри резултати при производството най-вече на зеленчуци. За 2016 г. по данни на „Агростатистика“ произведените зеленчуци са 812 хил. тона, което е с 32.4% повече от 2015 г. Тези резултати са много радващи и обнадеждаващи, но за съжаление не закъсня и проблемът с реализацията им, което още веднъж потвърждава тезата за скачените съдове. В началото на годината в офиса на Съюза събрахме и обобщихме информация за необходимостта от суровини на членовете ни по области, която предоставихме на МЗХ, областните земеделски служби, браншовите организации на зеленчуко- и плодотрошители и я публикувахме в няколко последователни Бюлетина на СППЗ. За сетен път се доказва, че информацията е инструмент, който може да предпази и помогне, но само на тези, които я търсят и ползват. И в тази връзка ми се ще отново да призова производителите на суровини и преработвателните фабрики да намерят правилната форма за сътрудничество, за да не се допусне трудът им да отива на вятъра. Искрено се надяваме тенденцията за увеличаване количествата суровина да се запази и в бъдеще и си пожелаваме да се разшири в посока подобряване и на качеството на произвежданите суровини.

През годините при решаването на суровинния проблем се включиха и много от консервните фабрики. Заеха се с тази несвойствена за основния им бизнес дейност заради простичката цел да съществуват и утре, заради наетите в предприятието хора и заради „гъдела“ да успеят въпреки трудностите. Вакуумът, създаден от липсата на държавна политика, бе запълнен от частна предприемчивост. Като по-крупни

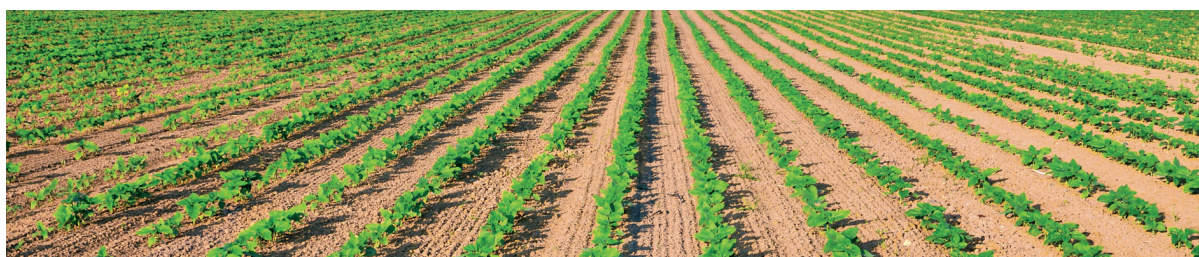
производители на суровини могат да се посочат: „Дерони“, които отглеждат на собствена земя от 2 850 дка пипер, домати, корнишони и други зеленчуци, „Фрукто Сливен“ разполага с 900 дка прасковени градини, „Конекс Тива“ - с 500 дка зеленчукови градини, а „Цима 99“ отглежда ягоди на 100 дка, част от които са биологични, а на други 100 дка саят зеленчукови насаждения. Списъкът е дълъг, но общото между всички е, че са приели този бизнес със сърцето си !

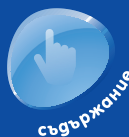
От казаното дотук става ясно че проблемът видимо може да бъде решен, но някак си остават важните въпроси: Чий е интересът малките производители на селскостопански продукти да изчезнат от регистрите на статистиката? Кой печели, ако населението ни стои на социални помощи, а парчета от плодородната българска земя пустеят? Защо нашите млади хора са готови да берат ягоди в Англия, например, а не отидат на платен стаж в консервна фабрика и още, и още...

В последните години пред бранша стои и още един сериозен проблем, чието решение е в отговорните ресорни органи на държавата - недостига на работна ръка. Активният сезон в бранша е едва около 4 месеца. Отново бизнесът се обърна с апел за промени в трудовото законодателство (за първи път в далечната 2008 г.), които да дадат закрила на сезонния труд. Отговорът засега е - мълчание !

„Икономиката, глупако!“ - възкликна през 1992 г. бъдещият америкаански президент Бил Клинтън в предизборната си програма. Дали не е редно да повтаряме и повтаряме този призив след всеки избор на нов парламент в страната ни, пред всеки нов правителствен кабинет, пред всеки кандидат за законотворец. Защото дори бранш като консервната промишленост, който устойчиво се движи нагоре, съществува и успява сякаш на инак.

на стр. 49





## Любопитно:

Специалистите от СППЗ съветват да увеличим потребителската си култура. Затова те любезно предоставиха за сп. „Храната на 21 век“ малко информация за ползата от консумацията на домати. Експертите ни захранват с информация, а изборът какво да сложим на трапезата си, уважаеми читатели, все пак остава за нас. Но трябва да признаем, глупаво е информирано да грешим, нали?

### Доматите - извор на здраве

**Доматите са много богати на ликопен.** А ликопенът (Лусорепе) е мощен антиоксидант. Проучванията показват, че ликопенът може да спомогне за намаляване на някои ракови и сърдечни заболявания. Най-убедителното доказателство е ролята на ликопена в превенцията на рака на простатата.

Възползвайте се от предимствата на ликопена, като консумирате обаче повече преработени продукти от домати. **Научните доказателства сочат, че ликопенът се абсорбира най-добре от тялото, когато домати са преработени.**

Зъболекарите препоръчват редовното похапване на домати заради високото съдържание на калций и фосфор. Според някои дерматолози ликопенът, който се намира в домати, повишава защитата на кожата от ултравиолетовите лъчи, а витамините А и С забавят процеса на стареене и я запазват жизнена и еластична по-дълго време.

Лекарят ви може да ви посъветва да ядете повече домати и ако се оплаквате от твърде много стрес на работното място, умора и чувство на отпадналост. Послушайте го. Калият и фосфорът, които се съдържат във вкусния зеленчук ще ви тонизират. Доматите са безценни складове на витамините А, В1, В2, В3, Р, РР, С и Е, съдържат пектин, азотни вещества, калий, желязо, магнезий и цинк, които са полезни източници на здраве.

За да бъде сърцето ни здраво, кардиолозите препоръчват да консумираме редовно домати, кетчуп, а също и доматен сок.



Преработените домати предпазват и от слънчево изгаряне. В основата на тази защита главен участник отново е ликопенът. Ако в горещите дни край морето се консумира 20-30 грама доматено пюре с малко зехтин, рискът от изгаряне намалява с над 40%.

Интересно е да знаете, че домати биха могли да подобрят настроението ви, защото съдържат серотонин - така наречения хормон на щастието.

Препоръчваме консумацията на домати, защото са изключително полезна храна и добри за храносмилането.

В месеците, когато пресните домати са от оранже-риите, яжте консервираните под различна форма. Организмът усвоява бързо и лесно полезните вещества от тях.

### Дългият път на кетчуна от Средновековието до наши дни

Съвременното поколение свързва домата с прословутия кетчуп. Името на този продукт идва от известния китайски сос кетчап. Между XII и XVI в. в Китай го употребявали за подобряване на вкуса на рибата и дивеча, а през XVII в. сосът „пристигнал“ в Англия. В първите си варианти бил с орехи, гъби, стриди, краставици. В някои от тях обаче не присъствали домати. През 1876 г. американецът Хенри Хайнц предложил на пазара познатия ни днес кетчуп. Той веднага бил харесан за компания на пържоли, кюфтета, кренвирши, хамбургери, пържени картофи. Кетчупът съдържа доматено пюре, оцет, захар и подправки.

Защо доматеното пюре и кетчупът са по-полезни от пресните домати? Немски биохимици доказали, че при механичното разбиване на растителните клетки при пасирането и варенето на домати се освобождават много каротиноиди и флавоноиди, които бързо се усвояват от организма.

Днес почти няма дом, в който вкусният сос да не се консумира и да не е любим.

