

БЕЛАА

EDITING

Вътрешно издание
на „Белла България“ брой
11, декември 2013 г.

www.bella.bg



**10 ГОДИНИ
ЗАЕДНО**

UNIBEL NORD

Как се става лидер на най-големия пазар на Балканите

- Награди, награди и пак награди
- Старт на стипендиантската програма
- Магията на финансите

Вътрешнофирмено списание
на „Бела България“,
брой 11, декември 2013 г.

01-05 ДЕСЕТ ГОДИНИ ЗАЕДНО
„Бела България“ отличи с почетен диплом служителите с най-дълъг стаж в компанията

06-09 НА ФОКУС
Да бъдеш лидер зад граница
BELLA на Анида 2013

10-13 НОВИНИ
„Орехите“ с два златни медала от Месомания 2013

Сред 10-те топ мениджъри
Отличиха ни за цялостен принос към ХВП бранша
Удостоиха ни с две златни отличия

В топ 20 на най-големите компании в ХВП

Сред най-успешните български и чужди инвеститори

С Ieki и „Орехите“ на барбекю

14-15 ЕДИН ДЕН НА..

Магията на финансите

16-17 НОВИ ПРОДУКТИ

18-19 КАРИЕРИ

Стипендии за най-способните
Студенти на практика в „Идеа“

20-22 СКРИТИ ТАЛАНТИ

Страстта да материализираш
емоцията в изкуство

23 БЛАГОТВОРИТЕЛНОСТ

Равносметката на дарителя

24-25 БИБЛИОТЕКА

Твоят ум може всичко

26-27 ЧЕСТИТО

28 ФРЕШ

Главен редактор:

Милва Караджова

Редактори: **Златислава Мегарова,**
Кирил Хаджигинев

Отговорен редактор и дизайн: **Ася Мандаджиева**

Със съдействието на:

Надя Чушкова, Владислав Лазаров,
Иван Сточев, Цветелина Томина,
Гергана Димова, Вилиана Бакалова,
Миглена Матева, Теодора Тодорова,
Жечка Трифонова

РАЗПРОСТРАНЯВА СЕ ДО ВСИЧКИ СЛУЖИТЕЛИ НА КОМПАНИЯТА И ПАРТНЬОРИ
За мнения, коментари, информация -
bellainside@bella.bg

или на тел.: 02/970 37 34



Милва Караджова,
Ръководител направление
„Корпоративни
комуникации“

ИЗПРАЩАМЕ ПОРЕДНАТА УСПЕШНА ГОДИНА



Повод да се поздравим за усилията, възнаградени с най-важното признание - ежедневния избор на нашите продукти от страна на потребителите и високите оценки на експертите в различни области.

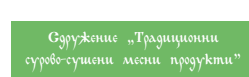
Получихме отличieto на Съюза по хранителна промишленост за цялостен принос за повишаване конкурентността на ХВП бранша (стр.10), златния печат на Съвета на европейската бизнес общност (стр.11) и два златни медала от Месомания 2013. Оперативният ни директор Милтос Триантафилу бе включен в топ 10 на най-успешните мениджъри в страната и спечели наградата на зрителите на bTV в конкурса Мениджър на годината (стр.11). Добри новини получихме и от Unibel Nord - дъщерното ни дружество в Румъния, което бе класирано на водещи позиции в две престижни класации на бизнеса в северната ни съседка (стр.6-9).

Но една Вътрешна новина ни е най-ценна. 110 колеги тази година отпразнуваха 10-годишен юбилей в компанията (стр. 1 -5). Внушителна цифра, която е най-високата оценка за всеки един работодателя.

В синхрон с цялостната ни политика за служителите, стартирахме стипендиантската ни програма за студенти с ХВП и икономически специалности с цел установяване на директна връзка между бизнеса и образованието (стр.18-19).

Още много интересни новини ще прочетете в броя и ще се „запознаете“ с още от най-успешните ни колеги.

Пожелаваме Ви щастливи празнични дни и още по-големи успехи през новата 2014 година!



ДЕСЕТ ГОДИНИ ЗАЕДНО

„Бела България“ отличи с почетен диплом служителите с най-дълъг стаж в компанията



110 служители на „Бела България“ тази година празнуват юбилей в компанията. На специални церемонии те бяха отличени с почетни дипломи „10 години заедно“, с които ръководството на „Бела България“ изразява своята благодарност към техния принос и отдаденост на успехите и целите на нашия холдинг.

„Малко са компаниите, които могат да се похвалят с толкова всеотдайни и способни служители като Вас. Гордеем се, че сте в голямото семейство на „Бела България“, каза изп. директор Елза Маркова, която връчи грамотите на колегите в Централен офис.

Почетните дипломи са подпечатани със

златния печат, с който бяхме удостоени от Съвета на европейската бизнес общност (Вж. стр. 9). С него организацията отличава компаниите, заемащи водещо място на икономическата карта на Европа. Чест, за която принос има и всеки един от дългогодишните служители на „Бела България“.

Кои са те, вижте на стр. 4-5 Снимки от церемониите са качени на Вътрешния ни сайт - в „Галерия“, папка „10 години заедно“, а пълният списък с имената на колегите юбиляри и техните длъжности можете да прочетете в новината „10 години заедно“, качена също на portal.bella.bg.

Шансът да растеш в професията

Университет, предизвикателство, важна част от живота, повод за гордост така наричат „Белла България“ шестима от колегите с 10-годишен стаж, за които кариерата тук се е превърнала в истинска стълба към успеха. Тръгнали от по-ниските нива в йерархията, някои още като студенти, преминали през няколко длъжности, днес те заемат отговорни позиции и могат основателно да твърдят, че за отворените за нови предизвикателства служители компанията предлага изключителни условия за кариерно развитие.



ХРИСТО НИКОЛОВ, регионален мениджър „Обучение и развитие“ за регион Изток и градовете Русе и Велико Търново от регион Север

„Белла България“ за мен е началото, фирмата, която ми даде старт в кариерата. Първият ми контакт с компанията бе необичаен. Тя беше спонсор на студентски форум, който аз и приятели организирахме. Тогава разбрах, че търсят търговски представители за Варна и кандидатствах. Привлякоха ме предизвикателствата, които изникват постоянно и амбицията ми да ги преодолявам. Винаги съм бил малко авантюрист и затова най-много ми допадат новите начинания на компанията. Когато имам нова цел, но и задължение за постигане на резултат, това винаги ме вдъхновява. Кариерата си през изминалите 10 години бих описал с една дума - богата. Богата на натрупан опит, на емоции, на позитивни изживявания. „Белла България“ е една енергийна топка, която се зарежда с нашите усилия. За да не пада зарядът, всеки служител дава 100% от себе си. Така е и с мен.

ВАНЯ ГЕОРГИЕВА, мениджър „Производство, логистични дейности“

„Белла България“ е университет за мен. Тук придобих ценни професионални и лични качества. Научих се на постоянство, отговорност, дисциплина, адаптивност. Компанията ме спечели от първия миг с динамиката си, с интересната работа, в която няма скучни дни, и с многото приятни колеги. Тези 10 години минаха неусетно, бяха изпълнени и с трудности, но и с много хубави моменти. Тук получих шанс да работя не просто каква да е работа, а такава която истински харесвам. Имам разнообразни задачи, свързани с експедицията, с пласмента и др., но най-много усилия в момента влагам за внедряване на система за отчетност в месопрепарателните предприятия. Мотивира ме стремежът да избягам от рутината. Когато човек върши една и съща работа дълго време, тя престава да е интересна и тогава трябва да се търсят нови предизвикателства. Благодарна съм на г-н Урджанов, г-жа Добранова и всички колеги с които работя. Убедена съм, че „Белла България“ ще продължи да расте и се надявам, че аз ще имам възможност да се развивам в нея.



СТЕФАН ПЕТКОВ, мениджър „Производство и спомагателни дейности“

Освен първи постоянен работодател за мен „Белла България“ е идея, самочувствие и гордост. Първоначално компанията ме привлече с популярното си име, с което се ползваше още през 2002 г. За мен тя бе примамлива възможност за реализация на завършващ студент от УХТ в Пловдив. През тези повече от 10 години преминах през различни позиции и работих в различни направления главно в производствената част. На сегашната си позиция ръководя оперативен сектора с оползотворяване на производствените отпадъци, както и подготовката им за фабриките за храни за домашни любимци. Да работиш за „Белла България“ е привилегия, но и отговорност, която трябва да можеш да понесеш. Да извършваш задълженията си по най-добрия начин, на който си способен - това е повече от мотив за мен. Нямах да се справя без подкрепата и оценката на моите ръководители г-н Урджанов и г-жа М.Добранова, на които съм безкрайно благодарен. „Белла България“ е голям работодател - не само на размери, така бих описал своето работно място пред колеги и познати.



АТАНАС АТАНАСОВ, началник цех „Фермата“



Голямо предизвикателство - това е за мен „Белла България“. Да работя във водещата компания като нашата е шанс, за който съм изключително благодарен.

Първо започнах работа в производството на точени кори. Интересът ми беше голям, стараех се да се справя и докажа, че съм добър работник. Имах огромно желание да се развивам, да преодоля всяка трудност.

През годините преминах през различни позиции - оператор „Пакет“, началник смяна, като всяка следваща ме мотивираше да дам максимума от себе си и да усъвършенствам представянето си. Тук се научих да се справям със задачите и да постигам поставените цели. Винаги съм се старал да повишавам уменията и познанията си. Така стигнах до длъжността, която заемам в момента - началник на цех „Фермата“.

Искам да кажа „Благодаря“ на моите преки ръководители, които винаги са ме подкрепяли и помагали в тежки моменти, много от постигнатите резултати в моето развитие са благодарение на тях.

Бъдещето си в „Белла България“ виждам във възможността да продължа да трупам опит и професионални умения, да бъда още по-дисциплиниран и да давам всичко от себе си за постигането на целите на компанията.

За мен „Белла България“ е едно голямо семейство и като всяко семейство е изпълнено и с много приятни моменти, но и с трудности, които се преодоляват с труд и всеотдайност.

НЕДЯЛКА ЧОРБОВА, специалист „Организиране, нормиране и отчитане на труда“

„Белла България“ е важна част от живота ми, първият ми сериозен професионален ангажимент. Коректност е качеството, което беше най-важно за мен при избора на работодател. Бях привлечена и от чувството за сигурност, което дава работата в голяма и стабилна организация. Останах в компанията, защото тук има безброй възможности човек да се развива и да разгърне потенциала си.

Започнах работа като пълначка в цех „Сачи“ в кв. Прослав. Работих четири години в производството, като заемах различни длъжности. Този опит е много ценен за мен, защото ми помогна да опозная естеството на работата в цеховете, което улеснява комуникацията ми с хората, които я вършат. От самото начало в компанията имам желание да работя по специалността си.

Завършила съм социални дейности, имам също магистратура по счетоводство и анализ. Затова, когато видях обявената свободна позиция в „Човешки ресурси“, реших, че това е моят шанс.

Благодарна съм на Надя Чушкова и Мария Митева за това, че ми дадоха възможността да стана част от екипа на дирекцията. Благодаря на моите колеги за удоволствието да работим заедно всеки ден.

Харесва ми това, което правя в момента. Работя в чудесен екип, контактувам с много хора. Изпитвам удовлетворение от работата си като цяло и ще продължа да развивам професионалните си умения в областта на човешките ресурси.

ДЕСИСЛАВА ХРИСТЕВА, продуктов координатор



За мен „Белла България“ е училище. Тук срещнах ментори и приятели, които ми помогнаха да се усъвършенствам като личност. Тук намерих моя път по стълбицата към успеха. Още от първия ден в компанията попаднах в една динамична работна атмосфера, а непрекъснатото кариерно развитие ме задържа вече 10 години в този екип.

През 2003 г. започнах като пълначка в цех за колбаси „Сачи“. От тогава до момента съм преминала през много позиции - оператор на пълначна машина, МОЛ подправки, видеонаблюдение, технически секретар, административен координатор. В момента съм продуктов координатор. През мен преминава голяма част от комуникацията между всички дирекции. Координирам заданията за нови продукти или промоции, индивидуалните и групови опаковки, предназначени за различен тип клиент, пускането в производство на продукти собствена марка на веригите и др.

Винаги съм се старала да се справя с предизвикателствата, да подобрявам уменията си и да придобивам нови познания, стремежи се към по-отговорни и интересни ангажименти.

За всичко, което постигнах до момента, съм благодарна на ръководството и моите колеги в „Производство“, с които съм работила през тези години.

Бъдещето си във фирмата виждам като една неограничена във времето възможност за натрупване на знания, опит и професионално развитие.

**10 ГОДИНИ
ЗАЕДНО**



Да бъдеш лидер зад граница

Как BELLA постига водещи позиции във всички местени категории в Румъния

Поредица от добри новини получихме през последните месеци от Unibel Nord - дъщерното дружество на „Белла България“ в Румъния. След шест години активна дейност на румънския пазар нашият търговски офис се нареди на водещи позиции в две престижни класации (вж. карето на стр.5). Постигнато, което е логично следствие на възходящия темп на развитие на фирмата с ръст на оборота от около 20 на сто всяка година до 6 100 000 евро през 2012 г.



За пазара на север от нашата граница, за това как се става лидер на чужда територия, разговаряме с управителя на Unibel

Nord Петко Димитров и с колежата Иван Стоеф, който отговаря за маркетинговата политика на компанията там.



ПЕТКО ДИМИТРОВ е завършил Стопанската академия „Д.А.Ценов“ в Свищов, специалност „Финанси“, Започва кариерата си в „Белла България“ през 2004 г. като оперативен счетоводител, след това преминава в отгел „Плащания“. От 2007 г. е управител на Unibel Nord. Член на Контролния съвет на Българо-румънската търговско промишлена палата (БРТПП)

Става дума за пазар, който се смята за най-големия на Балканския полуостров и втория по големина в Източна Европа, характеризира се със значителна концентрация на международни търговски вериги и с голямо потребление, започва Петко Димитров своя анализ на условията, в които се развива Unibel Nord. Това е труден пазар, повлиян от все по-нарастващата конкуренция, на който малко български фирми влизат и съумяват да се задържат, допълва той. Въпреки това „Белла България“ успява

да се наложи като синоним на качество

със своята марка BELLA. По последни данни на база обем, постигаме 52% пазарен дял при тестото, 60% при

точените кори и 78% при баниците. А при собствените марки в категорията държим над 90%, като произвеждаме продукти под марки на Metro Cash&Carry, Selgros Cash&Carry, Cora Romania, Real Romania, Karrefour Romania и др.

Иван Стоеф също е категоричен, че нашият бранд е номер 1 във всички местени категории, в които оперира в Румъния, при това със сериозна преднина пред конкурентите, повечето от които местни фирми. BELLA е почти нарицателно име за бутер тесто и кори в съзнанието на румънските потребители. Пазарът е атрактивен, тъй като населението е почти три пъти повече от България, а консумацията на готови местени продукти е все още ниска и се развива, което носи висока оценка на потенциала за развитие на нашите продукти, обяснява Иван.

Именно

доброто познаване на румънския потребител

и неговите вкусови предпочитания е едно от основните конкурентни предимства на Unibel Nord. Петко обяснява, че местните консуматори на хранителни продукти проявяват засилен интерес към нововъведенията. Клиентите са любопитни за непознати продукти и ги възприемат с желание и интерес, стига да отговарят на очакванията им. Допреди кризата, казва той, предпочитанията все повече клонят към средния и високия ценови клас, впоследствие търговските вериги, повлияни и те от кризата, се преориентират към по-засилено предлагане на продукти под собствени марки, към които се насочват и масата от клиенти. Тенденция, която оказва влияние и върху BELLA.

От маркетингова гледна точка

BELLA на челни позиции в две класации на бизнеса в Румъния

В конкуренция със 158 организации Unibel Nord зае първо място в класацията на ListaFirme.ro. Ежегодно организацията отличава топ бизнеса в северната ни съседка на базата на финансовите индикатори на дружествата и съотношението между годишен оборот и печалба. Unibel Nord оглави категорията „Средни фирми“ от община Глина, област Илфов, където е регистрирано седалището на фирмата.

Unibel Nord е сред лидерите в ТОП 10 в годишната класация на фирмите за търговия на едро с хранителни продукти в Румъния. Компанията беше отличена в присъствието на президента Траян Басеску. Дъщерното ни дружество е на 6-то място според индекса „Брутна печалба“ и на 4-то - по отношение на цялостното си представяне и принос за икономиката в категорията на новосъздадените фирми в Румъния.

Националната класация, отличаваща частните предприемачи в Румъния, е водещо събитие за бизнеса в страната. Ежегодно тя отразява развитието на бизнес сектора в Румъния на база на резултатите от изминалата година. Тазгодишното издание на класацията е 21-во, а броят на фирмите, конкурирали се за призови места, достига 574 220.



на търсенията на потребителите Unibel Nord отговаря с поредица от нови продукти. По думите на Иван Стоеф през последните няколко години са създадени някои местени продукта, изцяло съобразени с румънския Вкус - щрудел с ябълка и щрудел със

сладко сирене и стафиди, традиционна баница със сладко сирене и стафиди и др. През следващата година този процес ще продължи, защото наблюденията показват, че румънският Вкус има своите специфики, основно насочени към сладките ► 8

Да бъдеш лидер зад граница

7

Вкусове, изтъква Иван. По-трудно според него е навлизането в нови категории. От почти година търговският ни офис налага маргарин BELLA сандвич, но пазарът е изключително труден, защото на него оперират едни от най-големите международни компании - Unilever и Orkla foods. Други категории, които развиваме отскоро, са тези на кашкавал и бяло сирене, които предлагаме под марката Cobilita Lactate, специално създадена за румънския пазар. В съвсем близко бъдеще

**смятаме да навлезем
и в категорията „паста“**

с бранга Pasta di livelli, създаден за българския (в партньорство с „Инекс груп“) и румънския пазари. Засега рекламната политика на



В Unibel Nord работят 28 служители. Дружеството е структурирано на три отдела - финансово-счетоводен, логистичен и търговски.

Unibel Nord се фокусира върху местните продукти. Реализирани са две телевизионни рекламни кампа-

нии с познатия слоган „Откраднете време за себе си“ и реклама на точени кори BELLA, казва Петко. От тази година дружеството е разработило сайт www.bellafood.ro, като активно рекламира и през Facebook (<https://www.facebook.com/BellaFoodRomania>).

Продуктите на Unibel Nord са добре приети както в обектите на модерната търговия, така и в малките магазини.

**Продуктовата гама се
реализира в цялата страна**

като работим с всички вериги магазини, казва Петко Димитров.

Предизвикателство пред Unibel Nord е логистиката. При два пъти по-голяма територия от България логистиката и дистрибуцията на продуктите е доста по-сложна за организиране, особено когато ста-

ва дума за продажба на замразени изделия, които се транспортират при контролиран температурен режим от -18 градуса, обяснява Петко. По думите му от създаването си до днес фирмата е в постоянна

комуникация със своите партньори по отношение оптимизацията на разходите за транспорт и така успява да разработи логистична програма, която е гъвкава и в същото време икономична.

Бизнесът ни в Румъния се развива изключително добре, като през 2013 г. очакваме да реализираме един много добър финансов резултат, казва Иван, като подчертава, че целите ни за следващата година са още по-амбициозни. Задача, успешно решаване на която зависи от високите резултати в най-важните месеци за нашия бизнес - ноември и декември, които носят и най-голяма тежест в продажбите, заключават нашите събеседници, убедени в положителния краен резултат. Още повече, че очакванията за финансов резултат за 2013 г. са около 7 400 000 евро, което отново защитава тезата за ежегодния ръст от 20%.

С местни продукти от Средиземноморието се представи BELLA на Anuga 2013

Отново бяхме част от най-значителното събитие в бранша в световен мащаб - представихме се като изложители на един от най-големите панаири на хранително-вкусовата промишленост Anuga 2013 в Кьолн, Германия. Компанията ни изгради свой собствен щанд на около 40 кв.м площ с атрактивен дизайн и брендировка, като предложи на потенциалните и настоящите си партньори както традиционните си замразени местни изделия, така и нови с рецептури от Средиземноморието, разработени от R&D специалистите ни.

На това изключително важно събитие в нашия бранш, на което си дават среща водещите в света компании в хранително-вкусовата индустрия, нашият експортен екип успешно се справи със задачата да намери нови клиенти във все още непокрити от нас територии, като проведе многобройни срещи и разговори с бъдещи партньори. Високото качество на нашите продукти, конкурентната им цена и иновативните разработки в рецептурите и опаковките изиграха ролята на силен коз в преговорите с потенциалните клиенти.



BELLA е почти нарицателно име за бутер тесто и кори в съзнанието на румънските потребители

„Орехите“ с два златни медала от Месомания 2013

Потребителите също оцениха най-високо нашата марка



За пореден път „Орехите“ събраха овациите на посетителите и официалните гости на Месомания 2013, която тази година премина под знака на 20-годишния юбилей на първото и единствено в България специализирано изложение за месни продукти и обслужващите производството им индустрии.

Високото качество на „Орехите“ отново донесе на марката признанието на журито на традиционния конкурс „Тайната на българския Вкус“, което отличи нашата луканка „Чардака“ и Добруджанската сусеница със златни медали за качество и иновативност. „Орехите“ спечелиха и Вота на

потребителите, посетили изложението, които класираха луканковия салам на марката на първо място в едноименната категория в конкурса „Продукт на потребителя“, организиран от Асоциацията на месопереработвателите в България и Асоциацията „Активни потребители“.

Отличиха ни за цялостен принос към ХВП бранша



„Бела България“ получи почетния диплом на Съюза по хранителна промишленост (СХП) за повишаване конкурентоспособността на българския ХВП бранш чрез създаване на нови и оригинални продукти. Това се случи по време на Десетата юбилейна национална научно-практическа конференция „Хранителната индустрия - перспективи в глобалния свят“, с която бе отбелязан Денят на хранителната индустрия. Компанията ни бе отличена и с грамота за

цялостен принос към дейността на професионалния съюз.

По традиция по случай празника се награждават също най-успешните нови продукти, пуснати на пазара през изминалата година, като сред удостоените с почетни грамоти от СХП тази година бяха луканка „Чардака“ на „Орехите“ и селските точени кори на „Фамилия“.

На снимката: Министърът на земеделието Димитър Греков връчи отличието на директор „Производство“ Атанас Урджанов.

Сред 10-те топ мениджъри

Зрителите на bTV избраха Милтос Триантафилу за мениджър на годината



Снимка: © сп. Мениджър

Главният оперативен директор на „Бела България“ Милтос Триантафилу бе избран от зрителите на bTV за мениджър на година. За шести път те излъчиха свой фаворит в традиционната анкета, която медията провежда в навечерието на церемонията „Мениджър на годината“.

На 21 октомври в Националната опера бяха раздадени годишните награди в конкурса, организиран от списание „Мениджър“. Финалистите, сред които Милтос Триантафилу, бяха 10. Главният оперативен директор на „Бела България“ бе класиран сред най-добрите в конкуренция със 73 топ мениджъри - лидери на различни браншове, хора,

които създават и диктуват тенденциите в развитието на бизнеса в страната.

„Иска ми се по-често да се говори за такива успешни хора, за да се превърнат в пример за децата ни“, каза председателят на УС на „ВМ финанс груп“ и издател на сп. „Мениджър“ Васил Мирчев по време на церемонията.

Специален гост на събитието бе президентът Росен Плевнелиев. „И в бизнеса, и в политиката, само наличието на дългосрочна стратегия, изграждането на доверие със служителите и с клиентите и успешното изпълнение на заложените планове водят до успех“, заяви на церемонията държавният глава.

УДОСТОИХА НИ С ДВЕ ЗЛАТНИ ОТЛИЧИЯ



Бяхме удостоени със златен печат и златна монета от Съвета на европейската бизнес общност. Всяка година организацията отличава обществено признатите представители на българския бизнес, научния и културния елит. Златният печат е за организациите, които прилагат добри бизнес практики в своята дейност и заемат водещо място на икономическата карта на Европа. С него могат да се погледват важни документи в кореспонденцията с институциите в страната и ЕС.

Златната монета е отличие за компаниите с принос към развитието на българската икономика чрез иновативен мениджмънт и утвърдени практики в сферата на социалната отговорност. Нашата компания получи това признание именно за иновативната си политика, която е част от стратегията на „Бела България“ за устойчиво бизнес развитие.

В топ 20 на най-големите компании в ХВП



За седма поредна година класацията „Капитал 100“ подрежда местните корпоративни гиганти. „Бела България“ отново намери място сред най-големите български компании по приходи през 2012 г., като се нареди на шесто място в ХВП сектора и на 15-то сред най-големите работодатели в страната.

Богатствата на Южна България

„Бела България“ подкрепи кампанията „Богатствата на Южна България“ на вестник „Марица“. В продължение на един месец до Римския стадион в града под тепетата бяха подредени изображенията на 10 познати и 10 не толкова популярни археологически паметници и природни феномени, за които желаещите гласуваха на сайта на всекидневника. В крайна сметка пловдивчани решиха, че Античният театър е техният фаворит.

Благосъстояние при работа

Какви добри практики прилагаме в осигуряването на безопасни условия на труд

Над 140 000 лева е инвестирана през 2012 г. „Бела България“ за подобряване условията на труд, стана ясно по време на Национална конференция „Здравословни работни места. Да работим заедно за превенция на риска“, която се провежда през октомври. На форума, организиран от Министерството на труда и социалната политика, седем водещи български компании споделиха добрите си практики по осигуряване на безопасни и здравословни условия на труд.

Нашият холдинг прилага комплексен подход за осигуряване на „благосъстояние при работа“, като дейността се регламентира от вътрешнофирмен стандарт, в който са описани конкретните изисквания и задължения на ан-



гажираните в процеса служители. Осигуряването на здравословни и безопасни условия на труд е част от цялостното управление на компанията и се извършва в съответствие с европейските изисквания в това направление, изтъкна Евгений Майсторов, ръководител направление БЗУТ, който представи добрите практики на компанията.

Късметлийската баница BELLA



Предоставихме най-голямата късметлийска баница в подкрепа на каузата на „Зонта клуб“ в помощ на децата на Пловдив. Всеки пловдивчанин и гост на града под тепетата можеше да закупи парче от Вкусното изделия, във всяко от които се криеше късметче, а за всеки пети имаше и приятна изненада от BELLA. Събраните средства са предназначени за закупуването на детски авторефрактометър за Очната клиника при УМБАЛ „Св. Георги“-Пловдив.

Сред най-успешните български и чужди инвеститори



Българската агенция за инвестиции Включи „Бела България“ в проекта „Популяризиране на предимствата за инвестиране в България“. Дейността ни беше представена в един от четирите документални филма, част от мащабна рекламна кампания, която промотира условията за правене на бизнес в България. Филмът със заглавие „Успешни български и чужди инвеститори“ се разпространява по време на конференциите на БАИ зад граница.

Капачки в действие!

Колкото по-голям брой събереш, толкова повече радост на деца в нужда ще дариш!



Акция „Капачки в действие“ започнаха колегите от Централен офис в Пловдив и производствената база „Фермата“ в с. Костиево. Организатор на кампанията е фондация „Идея в действие“, която се е захванала да събере един тон капачки от пластмасови бутилки и със средствата от предаването им за вторични суровини да закупи пералня на дом за деца. Инициативата да се включим е на дирекция „Човешки ресурси“, като колегите обеща-

ват скоро и в другите офиси и производствени бази да бъде организирано събирането на капачки - едно добро дело, което не струва нищо, но носи страхотен положителен заряд!

Повече за кампанията и къде можете да изпратите събраните от вас капачки (защо не и по вътрешна поща от офисите, които все още не са обхванати) можете да научите на нашия вътрешен сайт - http://portal.bella.bg/joomla/index.php?option=com_content&view=article&id=1526:2013-10-31-07-02-04&catid=64:pressinfo&Itemid=86.

С ЛЕКІ И „ОРЕХИТЕ“ НА БАРБЕКЮ



И тази година нашите марки „Орехите“ и ЛЕКІ спретнаха богата трапеза на традиционното парти-барбекю „Тайната на българския вкус“, организирано от Асоциацията на месопереработвателите в България. Гостите, сред които бе и земеделският министър Димитър Греков, зам. директорът на БАБХ Венцеслава Тасева и зам.-министърът на земеделието Явор Гечев, бяха посрещнати от зам. председателя на Асоциацията на месопереработвателите Атанас Урджанов.



Магията на финансите

Израстването ми в компанията ме накара да бъда още по-отговорна, казва Здравка Аргирова



ЗДРАВКА АРГИРОВА е завършила Икономическия университет във Варна, има магистратура по „Финанси“ и бакалавърска степен по „Банково дело“, работи в „Белла България“ от 2009 г.

Има ли магия във финансите? Какво е от работата ти да зависи финансовото здраве на най-голямата компания в хранителната индустрия в България? Разговаряме с Ръководител направление „Финанси холдинг“ Здравка Аргирова.

С какво те привлече „Белла България“ като работодател?

Когато започнах работа в „Белла България“, кандидатствайки по обява за финансов анализатор, компанията ме привлече с това, че е динамична и бързоразвиваща се, доказателство за силен и компетентен мениджмънт. Бях убедена, че работейки тук ще имам възможност да развия и обогатя професионалния си опит, както и да допринеса за нейното развитие.

Как би определила кариерното си развитие в компанията?

Попаднах в „Белла България“ в момент, в който финансовият отдел бе в начален етап от своето изграждане. Започнах като финансов аналитик. Впоследствие изпълнителният директор Елза Маркова и прекият ми ръководител Мария Попова ми дадоха шанс и повярваха във възможностите ми, като ми възложиха отговорността за отдела. Израстването ми в ком-

панията ме накара да бъда още по-отговорна и организирана. За мен то е възможност непрекъснато да обогатявам професионалните си компетенции и да предавам опита си на колегите.

С какво точно се занимаваш?

Отговарям за организацията и контрола над входящите и изходящи парични потоци в холдинга, за изготвянето на месечните финансови отчети и бюджети на отделните бизнеси за целите на мениджмънта, участвам в оценките на инвестиционните проекти на компанията, както и при привличането на външни финансираня. Това, разбира се, не бих могла да правя сама, ако нямах зад себе си силен екип.

Какъв шеф си за своите колеги?

Финансовият отдел е разделен на две направления - „Ликвидност“ и „Анализ и бюджетиране“. В отдела сме общо 13 човека. Мисля, че съм възискателна и на моменти строга, като цяло се стараля да създавам приятна атмосфера за работа, така че всеки да може да покаже най-доброто от себе си.

Какви знания и качества трябва да притежава добрият финансист?

Според мен трябва да знае цената на парите, да има цялостен поглед върху бизнес процесите, аналитична мисъл и обективно мнение. Едно от предизвикателствата в работата е да можеш да гадеш точна, ясна и обоснована преценка на ситуацията с оглед ръководството да има стабилна основа за последващи решения.

Управлението на финансите изглежда на непознатите

с тази дейност много сложно. Какво би казала ти по този въпрос?

Ако на някой му изглежда сложно, то можем да го опростим като кажем, че финансите на една компания са като семейния бюджет - имаш приходи и въз основа на тях постъпления, имаш разходи и съответно генерираш плащания по тях. Целта е във всеки момент да следиш за тяхното състояние и развитие - как да увеличиш едните и да намалиш другите, така че да останат и за „почивка“.

Къде би поставила финансовото здраве на една компания в йерархията на приоритетите?

На нейния връх, в крайна сметка нашата цел е да се стремим да се съхраняват и увеличават печалби-

те на компанията.

Как минава денят ти в офиса?

Не мога да кажа, че е еднообразен и именно това ми харесва. Ако един ден се занимавам с отчетите на някоя от компаниите, на следващия анализирам вземания и плащания, на по-следващия се захващаме с оценка на проект, и т.н. Харесва ми динамиката на ежедневието.

Как си почиваш?

Със семейството и приятелите си, обичам много да пътувам. Имам си домашен любимец, с който всеки ден правим дълги разходки, което ме зарежда с нови сили и желание да вървя напред.



Охладено
BELLA бутер тесто



Премиум
шпек
„Перелик“

Премиум шпекът е най-новото предложение под марка „Перелик“. Отличава се с изключително високо качество и превъзходен вкус, характерни за всички продукти на марката. Премиалният характер на продукта се обуславя от умелата комбинация на вложени меса (конско и свинско). Издължената форма на шпека и характерната големина на парчето допринасят за представителния му външен вид и по-добре изсушеност, като го превръщат в отличен заместител на сурово-сушените продукти. Шпекът е подходящ за специални моменти и за ежедневна консумация. Предлага се във вакуум опаковка, която съхранява вкусовете му качества.



Ново от „Магжарски“



Пастет

Лесен за хапване продукт с мек вкус. Оптимално съотношение цена-качество. Предложение на достъпна цена и решение за всеки ден. Подходящ за приготвяне на сандвичи, закуски и тостове.

Саздърма

Продукт с цели парчета свинско и говеждо месо, подправен с дафинов лист и добре осолен. Оптимално съотношение цена-качество. Идеален за директна консумация, като мезе и ордьовър. Подходящ за приготвяне на аламинутни с яйца, както и за основни ястия.

Хамбургски
гастро

Най-харесваният варен колбас вече и в гастро формат.

Луканкови салами „Народен“ слайс



Класик

Класически мек вкус, обогатен с апетитни подправки. За направата на 100 г салам са използвани 64 г свинско месо и 31 г говеждо месо!



Пикант

Пикантен луканков салам, щедро подправен със смян червен пипер. Отварящият сетивата вкус носи нотка на чили и черен морков. За направата на 100 г салам са използвани 114 г свинско месо!



С пипер

Наслада от качествен луканков салам, подправен с чесън, синап и нарязани зрънца зелен пипер. Интригуващ и повдигащ апетита вкус. За направата на 100 г салам са използвани 64 г свинско месо и 31 г говеждо месо!

Опаковките на луканкови салами „Народен“ слайс са с механизъм за лесно отваряне и сигурно съхранение. Поводи за консумация: за хапване, на сандвичи и пици, като мезе, и др.

Пилешки кренвирши

Марка „Народен“ обогати портфолиото си от малотрайни продукти с нов тип кренвирши - пилешки. Вкусни и ароматни, те са по-леки и крехки от класическите. Подходящи са за директна консумация, за запичане на грил, както и за приготвяне на аламинутни. Предлагат се насипни и във вакуумна разфасовка.



Стипендии за най-способните

„Бела България“ стартира стипендиантска програма за студенти с ХВП и икономически специалности

Стипендиантска програма за студенти с ХВП и икономически специалности стартира нашата компания в началото на учебната година. Пет на брой годишни стипендии от по 2000 лева отпуска „Бела България“ на избрани чрез конкурс талантлив млади хора, за които хранителният бранш е желано поле за развитие. Програмата се реализира в партньорство с водещи университети.

Жури с участието на представители на университетите и на нашия холдинг ще определи победителите.

В основата на стипендиантската програма е „Бела Академия“ - проект, който включва интегриране на различни дейности - стажантски и стипендиантски програми, семинари и лекции в университетите, водени от ме-



Изпълнителният директор на компанията Елза Маркова и ректорът на УХТ проф. д.т.н. инж. Кольо Динков подписва спогодбата за сътрудничество

нидържрите на компанията.

Стартът на програмата беше поставен със сключването на Спогодба за сътрудничество в сферата на образованието между „Бела България“ и Университета по хранителни технологии. Тя бе подписана от изпълнителния директор на компанията Елза Маркова и ректора на УХТ проф. д.т.н. инж. Кольо Динков.

Стипендиантската програма е логично продължение на цялостната политика на компанията ни да установи директна връзка между бизнеса и образованието, така че

двете страни да си бъдат взаимно полезни. Стипендиите са вид награда за успешните студенти. Всеки, който спечели тези 2 000 лева, ще реши сам за какво да ги похарчи - дали да ги инвестира в своето образование или за други лични цели. Със стипендиите компанията ни казва на студентите да продължават да дават най-доброто от себе си, да вземат максимума от университетското образование и да съхранят ентусиазма си и в бъдеще - когато започне професионалният им път.

Младите хора, спечелили стипендиите, ще имат възможността да се включат в стажантската програма на „Бела България“ без да преминават през конкурсния етап.

Всички новости по конкурса студентите могат да открият във фейсбук страницата на „Бела Академия“ - www.facebook.com/AcademyBella.



На срещи със студентите от университетите бяха представени възможностите за участие в стипендиантската ни програма

Студенти на практика в „Идеа“



Студенти от Университета по хранителни технологии в Пловдив посетиха месопереработвателното ни предприятие „Идеа“. Събитието бе в рамките на дългосрочното сътрудничество между двете ор-

ганизации и е част от образователната програма на учебното заведение.

За пореден път нашата компания отваря вратата на производствените си цехове, за да даде възможност на младите хора да се запознаят отблизо с бизнеса в действие, да се докоснат до най-модерните производствени практики и ноу-хау в хранителната индустрия, което им помага да получат по-пълна представа за естеството на бизнес процесите.

На две карьерни изложения

Какви предизвикателства поднася мечтаната работата? Какво е да си R&D експерт или маркетинг в голяма компания, HR служител или пък супервайзор в хранителен холдинг? Какви са условията за кандидатстване по стипендиантската програма на „Бела Академия“? Тези и други подобни въпроси вънуваха младите хора, посетили щанда на „Бела Бълга-



рия“ по време на карьерните форуми Job Fair в Пловдив и „Дни на кариерата“ на Job Tiger в София. Тук те имаха възможност да се запознаят със стипендиантската и стажантската програми на компанията за 2014 г.

СРЕД ФИНАЛИСТИТЕ ЗА ГОДИШНИТЕ HR НАГРАДИ



Нашата компания е сред финалистите в традиционния конкурс, организиран от Българската асоциация за управление на хора, в рамките на който се отличават най-успешните проекти в сферата на човешките ресурси през изминалата година. Нашият Ръководител Направление „Подбор“ Косара Иванова с проекта „Бела академия“ се състезава в най-оспорваната категория „Най-добра стратегия за интегриране на образованието в бизнеса“. Проектът е разработен и се реализира изцяло с ресурс на компанията. Той е създаден по индивидуален модел, с изцяло вътрешно ноу-хау, на базата на дълбочинен анализ на потребностите на пазара на труда в хранителния сектор, нуждите на нашата компания и спецификата на образователната система. Победителите ще станат ясни през януари.

Страстта да материализираш емоцията в изкуство

Има много магия в това да създаваш, казва графичният дизайнер Ваня Бурова



Отгадена на работата си като графичен дизайнер, Ваня не изоставя творческите си инвенции в изобразителното изкуство. За нея рисуването не е хоби, а начин на живот. Магия, която я отвеща в приказни светове, откъдето се връща с красиви фантазии, изобразени върху платно. За това какво е да си художник, за емоциите и битието на твореца, разказва самата Ваня.



Ваня Бурова работи от 2005 г. в „Бела България“ като главен дизайнер. Средното си образование завършва в Художествената гимназия за сценични кадри в Пловдив, а висшето - в Художествената академия, специалност графичен дизайн и плакат при професор Иван Газдов.

Защо графичен дизайн, а не друг жанр в изобразителното изкуство?

Дизайнът е най-динамичната част от изобразителното изкуство, най-приложната част от него. Но според мен жанровете в съвременното изкуство се размихват един в друг и категорични граници между тях няма. Преплитането на толкова много течения и школи ражда нови клонове и този процес не спира. Графичният дизайн е синтетично изкуство, включващо шрифт, графични елементи, колорит, рекламна концепция, визия. С една дума - комплексно произведение.

Кога разбра за пръв път, че рисуването е твое призвание? Спомняш ли си първите си стъпки?

За щастие това ми е генна предопределеност. Във фамилията ни има двама вуйчовци, страхотни живописци, единият завършил със златен медал и държавна награда - една година специализирал в Италия, но поради голямата си любов, се отказал. Баща ми е завършил Художествената академия, специалност „Плакат“, сестра ми - специалност „Текстил“. Както се вижда - семейна традиция.

Как се раждат идеите ти? Какво те вдъхновява?

Много обичам графиката и дори си бях купила преса. Печатах като луда в студентските години. Просто имах бяс за работа. Бях си протрила меката част на ръцете, когато отнемах масилото, но се научих с времето на техника. Отпечатах много графики и сухи игли. Бях дала няколко в галерия да проверя стават ли за нещо. След време ми се обадиха, че са купени и това беше върхът - мои собствени меценати, въпреки че не това беше целта ми. По този начин се забавлявах и влизях в мой свят. В моя хаос. В академията живописца ми беше на сърце. Попаднах на страхотен професор, който с всеки етюд ни разкриваше нови цветни хармонии в светлината и сянката, топли, студени гами, ролята на контрапункта, на формата.

Вдъхновението за рисуване

може ли да бъде „дресирано“ и да се появи при повикване в точно определен ден и час?

Вдъхновението е непрегсказуема работа! Понякога ти го гониш, а то ти бяга. Друг път само ти хлопа на вратата. Не чакам повече! Сядам и рисувам, без значение какво, просто освобождаване от кофти емоции. Нещо като терапия, различна за всеки художник. Има картини, които в дадения момент не са ми харесвали и съм ги прибирала в папката. След месеци ги поглеждам и откривам неща, които доразвивам и неочаквано става приятна картина.

Колко време ти отнема рисуването на една картина? Коя е любимата ти творба?

Времето за създаване на една картина, откровено казано, не съм го засичала по часовник. Различно

е. Имам картини, започнати преди месец и стоят незавършени, както и други, създадени за два часа. Зависимост от вдъхновението. Но като цяло не обичам да уморявам платното (или картон). Обичам да работя „а ла прима виста“, когато емоцията и артистизмът надделяват. Всяка картина ми е любима, защото е част от моята душа, страст, емоция.

Имаш ли предпочитано място за работа? Близките подкрепят ли те?

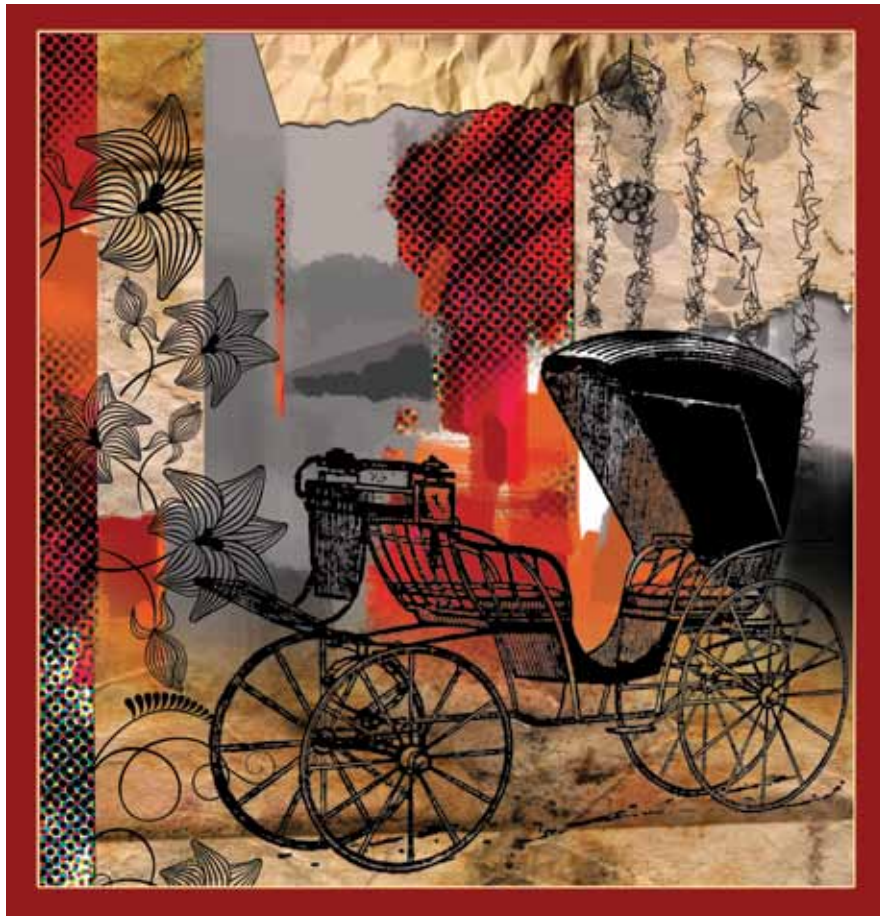
Бях в гунка. Депресия. Мъжът ми купи отличен статив, аз напълних чекмеджето с бои и четки и чудото стана. Излязох от гунката с усмивка. Имам страхотно местенце с изглед към Витоша, рисувам и слушам джаз. За мен - терапия! На статива винаги има поставен нов картон, защото

▶ 22



Страстта да материализираш...

▶ 21



човек не знае кога ще го удари музата. И в каква степен.

Участвала ли си в конкурси, изложби?

Да! Многократно. В конкурс спечелих първа награда за лого на ДСК. Допреди няколко години бяха с него. Участвала съм в общи изложби и в галерии. В момента събирам смелост и произведения за самостоятелна изложба. То ще се чуе.

Кой е любимият ти стил, школа? Любимият художник?

На този въпрос е трудно да се отговори. Все едно ме питате кой е любимият ти писател. Как да не спомена Иван Вазов, Ярослав

Хашек, Джек Лондон, Екзюпери, Стайнбек.

Обичам импресионистите - Мане, Сезан, постимпресионистите - Ван Гог, Гоген. Мой фаворит е Модилиани. Обичам да гледам плакатите на граф Анри де Тулуз Лотрек и Алфонс Муха, пластиките на Роден, момите на Майстора, нежните акварели на Щъркелов. Много са. Необичайните композиции на Карамфилов.

Какво ти доставя удоволствие в рисуването?

Самият занаят крие удоволствие - зареждането на палитрата, избирането на четките, платно-

то, миризмата на терпентин и лено-но масло, първата линия, маските и прахът от пастела по дрехите, изцапаните ръце, хаосът, вгълбяването в темата, това че сърцето ми бие по-силно, страстта да материализирам емоцията в картина.

И много музика. Джаз. Винаги...

Може ли да се разчете по една картина що за човек е художникът и като личност?

Естествено! Картината е като част от ДНК-то на художника. Стига да знаеш да четеш. Не случайно големите майстори са лесно разпознаваеми, защото са неповторими и оригинални. Нима могат да бъдат сбъркани Ел Греко, Питър Брьогел, Рембранд, Майстора, Дечко Узунов, Бенчо Обрешков, Цанко Лавренов, Златю Бояджиев?

Какво е изкуството за теб?

Изкуството е средство да се докоснем до нещо по-различно, по-топло, приказно. Не става дума само за живописата и графиката, а за всяко едно изкуство.

Има много магия в това да създаваш!



Равносметката на дарителя

Над 209 т храна раздаде БХБ на нуждаещите се, от тях над 6 тона осигури нашата компания

Петнадесет месеца от своето създаване навърши през октомври Българската хранителна банка (БХБ), на която нашата компания е един от учредителите. Това се случи през месеца, когато отбелязахме както Международния ден на прехраната (16 октомври), така и Националния ден на благотворителността (19 октомври), и бе добър повод за равносметка.

Какво постигна БХБ за периода на своето съществуване? Подкрепи над 7000 човека в нужда. Събра над 209 т храна на стойност 800 хил. лева (над 6 т от тях бяха дарени от „Бела България“). Над 60 хил. лева финансови ресурси се вляха в банката, за да подпомогнат дейността ѝ. Изградени бяха партньорства с повече от 45 социално ангажирани организации за хранително подпомагане в над 15 български града. БХБ осигури две складови пространства с обща площ от 156 кв. м за съхранение на хранителните продукти. Придоби две транспортни средства за превоз на храните (едното дарено от нашия холдинг). Привлече над 150 доброволци, които безвъзмездно работиха за каузата в продължение на повече от 1700 часа. Изгради работещ оперативен екип.

Отличен старт, който придобива още по-голяма стойност на фона на тъжната статистика, която показва, че всяка година гражданите на Европа изхвърлят 100 милиарда евро във вид на храна. С това количество могат да



120 души посетиха премиерата на филма „Вкусът на разхищението“



сценаристът и режисьор на документалния филм „Taste The Waste“, чиято прожекция бе кулминацията на събитията, с които БХБ отбеляза Световния ден на прехраната. Филмът е насочен към всеки един от нас и показва мащабите на разхищението.

„Надявам се българските зрители да бъдат провокирани от данните във филма. След като „Вкусът на разхищението“ направи телевизионния си дебют в Европа през 2010 г. големият медиен интерес създаде вълна от инициативи сред гражданското общество на ЕС. Вследствие на това успяхме да разпространим посланията за спасяване на годна храна“, сподели режисьорът Валентин Турн.

се изхранят не просто всички гладни гърла на планетата, а два пъти повече, алармира Валентин Турн,

Порция надежда

Стотици хора без дом и средства да се изхранват получиха порция надежда от Българската хранителна банка и „Бела България“. През септември компанията ни дари 2,5 тона топли баници на нуждаещите се, като с тази акция БХБ откри „сезона“ на активните дарителски инициативи.

Призивът, който хранителната банка отправя към всички хора, за които доброволството е кауза, е да се обадят или пишат на организацията (<http://bgfoodbank.org>), или да се запишат във формата за доброволци (<http://bit.ly/XF3dVF>), ако искат да станат част от голямото семейство на дарителите и доброволците, за които алтруизмът е част от ежедневието.

Мобилна библиотека

Как книгите ти идват на крак, за да ги избереш

Така се нарича поредната инициатива на „Бела Библиотека“, чиято цел е служителите на компанията да имат по-лесен и бърз достъп до книгите на библиотеката. В рамките на проекта последните два петъка на всеки месец в Централен офис Пловдив и офиса ни в София част от книгите се поставят на удобно място, така че всеки желаещ да може да ги разгледа и заяви тяхното вземане на място.



И е-книзи...



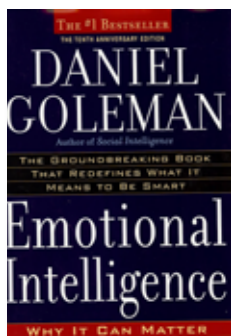
Служителите на компанията вече могат да теглят от библиотеката книги в електронен формат. Начинанието е на направление „Обучение и развитие“ и се нарича „Е-библиотека“. То има за цел да предложи на колегите, които предпочитат електронните книги, възможност да се възползват от съвременните технологии в тази сфера. Книгите могат да се свалят от портала - секция „Материали за изтегляне“/ „Е-Библиотека“/ „Книзи“.

EMOTIONAL INTELLIGENCE: WHY IT CAN MATTER MORE THAN IQ

Автор: Daniel Goleman
Сигнатура/Номер: M 054
Издателство: Bantam Books

Неотменна съдба ли е коефициентът на интелигентност? Май не чак толкова, колкото си мислим. Вълнуващата и убедителна книга на Даниъл Голман твърди, че нашият възглед за интелекта е твърде тесен и пренебрегва жизнено важен набор от способности, които са от изключителна важност за това как се справяме в живота.

Черпейки от фундаментални изследвания на мозъка и поведението, Голман показва кои фактори действат, когато хора с висок коефициент на интелигентност пропадат, а такива със скромни постижения на местовете се справят изненадващо добре. Тези фактори, сред които са самоосъзнатостта, самодисциплината и емпатията, представляват цяло ново измерение на ума, което авторът нарича „емоционална интелигентност“. Макар и детството да е критичният период за нейното формиране, тя в никакъв случай не е определена с раждането. Емоционалната интелигентност може да бъде подхранвана и укрепвана през целия живот - с непосредствени ползи за нашето здраве, за връзките и работата ни.



Твоят ум може всичко

За мисловните карти, поколението F, креативността и още нещо

Умът е свойство на човешкия мозък и е нещо различно от него самия - той е негов физически носител. Не случайно използваме словосъчетанието „умствени способности“, защото умът може да се развива. Предлагаме ви няколко книги по темата.

ТВОЯТ УМ МОЖЕ ВСИЧКО

Автор: Тони Бюзан, Бари Бюзан
Сигнатура/ Номер: С 028
Издателство: „Софтпрес“



Методът на мисловните карти е най-ефективният мисловен инструмент на нашето време. Той подобрява значително паметта, концентрацията, креативността и комуникацията.

Създаден от Тони Бюзан, световноизвестен авторитет в областта на мисловните процеси и обучението, методът на мисловните карти е революционна техника, която навлезе светкавично в образователните и бизнес среди. Над 250 млн. души по света използват метода и повишават значително капацитета на своя мозък, развивайки ума си с матрици, съставени едновременно от думи, изображения, числа, логика, ритъм и цвят. Вашият мозък е в състояние да обработва и запамятава безброй мисли, идеи и взаимовръзки. Прочетете „Твоят ум може всичко“ и разгърнете пълния си потенциал!

ПОКОЛЕНИЕТО F ИЛИ КОЙ УПРАВЛЯВА СВЕТА СЕГА

Автор: Максим Бехар
Сигнатура / Номер: MP 032
Издателство: „Алто комюникешънс енг пблшинг“



„Поколение F“ разказва за това, което се случва в наши дни в социалните медии, за хората, които управляват света, за това как се чувстват те, трансформи-

райки се от Homo Sapiens в Homo Socialicus. Книгата „Поколение F“ е със специалното участие на съзвездие от известни личности: Антон Дончев, Бойко Василев, Боян Биолчев, Ваня Щерева, Веско Ешкенази, Владимир Каролев, Георги Мамалев, Жюстин Томс, Иван Гранитски, Йордан Караджов, Йълдъз Ибраимова, Любомир Стойков, Мария Гроздева, Мартин Захариев, Мартин Карбовски, Ники Кънчев, Пол Холмс, Симеон Василев и Соломон Паси. Освен мненията на известните личности, книгата съдържа най-впечатляващите онлайн тенденции от последната година в социалните медии, както и коментарите на PR експерта по 50 ключови теми от дигиталния свят.

КАК ДА РАЗВИЕМ ДЕТСКАТА КРЕАТИВНОСТ

Автор: Питър Сензи
Сигнатура/ Номер: M 047
Издателство: „Изток - Запад“



Какво означава „креативност“? По какво да познаем дали детето ни притежава това качество? Как да развием творческите му способности? Отговори на

тези и много други въпроси ще откриете в тази практична, достъпно написана и прегледно структурирана книга, посветена на креативността на вашия малчуган. Съветите обхващат периода от първите седмици на бременността до шестата година на детето.

Отделните глави са посветени на признаците на креативност, която не винаги се проявява чрез едно от добре познатите изкуства; на най-честите грешки, които родителите допускат в опитите си да поощрят детското творчество, на лесно приложимите съвети за превръщане на дома в стимулираща детската креативност среда и на идеи за дейностите, които най-пълноценно да развият заложбите на детето.

Честито!
Честито!

Теодора Кънчева - ТП в офис
Велико Търново, има син Никола.
Много обич и радост ѝ желаем!

Малкият Николай, роден на 30 юли, е
радостта на мама Павлина Миткова
(бранд мениджър на BELLA). Пожелаваме
ѝ много щастие и здраве!

Юлия Георгиева, технически сътрудник в
Автопарк, Ямбол, роди на 3 септември
дъщеричка Камелия. Да ѝ носи винаги щастие
и весели усмивки!

Георги Титиряков - техник „Автоматизация“ в цех „Сачи“, и неговата любима
Надя станаха семейство. Пожелаваме им дълъг и безоблачен семеен живот!

Честито!
Честито!

На 19 септември Станимир Денев, начал-
ник склад в Ямбол, стана горд татко на
малкия Денислав. Да му е честито!

Честито!

На 16 юли Цветомира Стоянова - машинен
оператор в цех „Сачи“ стана щастлива майка на
малкия Ивайло. Да ѝ е жив и здрав!

Таня Станчева-Харизанова, машинен
оператор в цех „Игеа“, се сдоба на 30
юли с рожба - прекрасната Дария. Да ѝ
е честито!

Честито!
Честито!

Честито!

Торниво!

ПАРФЮМ С АРОМАТ НА ХЛЯБ



Нов аромат при парфюмите си поставя нелеката задача да върне на мода миризмата на хляб. Парфюмът се нарича Eau de Toast и е създаден от английската Федерация на хлебарите. С него създателите искат да оспорят модата на дуетите, които препоръчват да не се яде хляб.

НАЙ-СКЪПАТА КОКОШКА

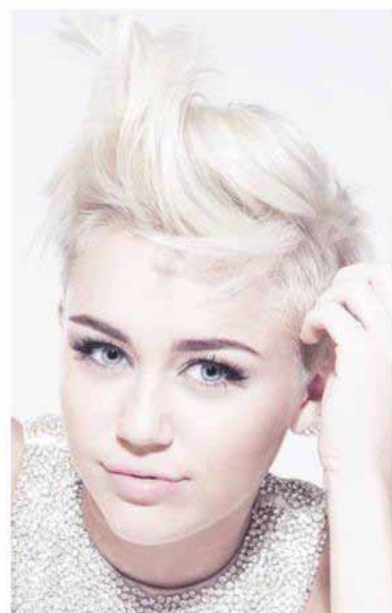


Фермерът Пол Брадшоу от Флорида отглежда най-скъпите кокошки в света. Индонезийската порода Ауат Сетани е една от най-редките и необичайните. Кокошките от тази порода са напълно черни на цвят с красив виолетов оттенък на перата. По думите на фермера месото и вътрешните органи на птицата са също черни, като цветът се запазва и след готвене. Има потребители, които са готови да заплатят по 5000 долара за двойка черни птици.

Източници: Интерфакс, БГНЕС, actualno.com, kedem.ru



ПОРТРЕТИ ОТ СПАГЕТИ И СОЕВ СОС



Производителят на спагети Kabuto Noodles призовал във Facebook своите потребители да изпратят снимки на картини, нарисувани не с молив, а със спагети. Сара Кинг успяла да създаде истински произведения на изкуството с помощта на соев сос и пликче спагети. При това портретите имат поразяващо сходство с оригинала.

НАЙ-ГОЛЯМАТА КОЛЕКЦИЯ ОТ БУТИЛКИ

Британският пенсионер Стив Уилер за 30 години е събрал впечатляваща колекция от стъклени бутилки за мляко - 20 000 броя. Колекцията му заема 6 постройки в двора и се оценява на 100 хил. фунта стерлинги. Най-старият екземпляр в колекцията е от 1880 г. с кралски печат, който изпълнявал ролята на знак за качество по онова време.



Обновена серия „Сачи за деца“

Продуктите от обновената серия „Сачи за деца“ са специално разработени, за да задоволят хранителните нужди на подрастващите - без съдържание на оцветители, соя, глутен и мононатриев глутамат. Серията обхваща голяма част от категориите месни продукти, които са подходящи за приготвяне на различни видове сандвичи.

Кайма за принцеси

Готово омесена и овкусена кайма за принцеси, специално разработена за деца. Идеално решение за обяд или вечеря, когато нямате време за приготвянето на основно ястие. А защо не и когато искате да разнообразите закуската на вашите малки принцове и принцеси?

Шунка за сандвичи

Направена от крехко свинско месо. Създадена специално да задоволи хранителните нужди на подрастващите. Шунката е подходяща както за ежедневна консумация, така и за приготвяне на сандвичи по различни поводи - за училище, пикник, детски празник и други.

Колбас с моркови

Създаден специално да задоволи хранителните нужди на подрастващите, колбасът с добавени парченца моркови е едновременно вкусен и интересен на децата. За направата му е използвано чисто свинско и пуешко месо. Подходящ за подготовката на сандвичи за различни поводи.

Кренвирши за хот-дог

Подходящи за приготвянето на любимите на децата сандвичи тип хот-дог. Произведени от подбрано свинско месо с ниско съдържание на мазнини. Добро решение, когато искате да пригответе вкусна храна за вашето дете, а не разполагате с много време.

Колбас за сандвичи

Детският колбас е без вредни съставки и е подходящ за приготвянето на сандвичи за всеки момент от деня - както за закуска или като основно хранене, така и за похапване между различните хранения. Продуктът е направен от крехко свинско и говеждо месо.



Кори като от едно време



Уважението към българските кулинарни традиции и желанието те да бъдат запазени и предадени на идните поколения доведе до създаването на Селски точени кори „За цялата фамилия“. Със своя характерен Вкус, по-голяма плътност и еластичност те събуждат сетивата и спомените за Вкусните баницы, които нашите баби са правили с много любов, желание и грижа. Пригответе по домашна рецепта, селските точени кори Внасят в нашия дом ароматните тайни на старите майстори пекари.

Корите са пакетирани в защитна атмосфера, което съхранява Вкусовите им качества и позволява да се приготвят с лекота едни от най-обичаните класически домашни блюда. Удобната разфасовка е изключително подходяща за направата на голяма и хубава баница, която да зарадва цялото семейство.