

**НАУЧНО ТЕХНИЧЕСКИ СЪЮЗ ПО
МАШИНОСТРОЕНЕ**

ОФИС ЗА ТЕХНОЛОГИЧЕН ТРАНСФЕР

ИНОВАЦИОННИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

в България в Европа в света

**И Н Ф О Р М А Ц И О Н Е Н
Б Ю Л Е Т И Н**

предлагане, търсене, оферти, искания, продажби, покупки

серия „МАШИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ”

**брой пети 2013 г.
София**

С Ъ Д Ъ Р Ж А Н И Е :

1.	Микробиологичен тестов комплект за анализ на храни - <i>Италия</i>	3
2.	Подобряване качеството на храни и фуражи - <i>Италия</i>	5
3.	Технология за премахване на вредители по растения - <i>Русия</i>	7
4.	Дозатор за хигиенни кърпички - <i>Великобритания</i>	9
5.	Нова разработка на италианска моцарела - <i>Италия</i>	10
6.	Индустриална машина за готвене - <i>Турция</i>	12
7.	Транспортна лента за храни с повишени хигиенни изисквания - <i>Германия</i>	13
8.	Система за контрол на производството на хранителни продукти - <i>Исландия</i>	14
9.	Машина за отделяне на люспи от нар - <i>Израел</i>	15
10.	Пътеводител в бизнеса.....	17

МИКРОБИОЛОГИЧЕН ТЕСТОВ КОМПЛЕКТ ЗА АНАЛИЗ НА ХРАНИ

Страна: *Италия*

Тип: *Оферта / предлагане /*

Италиански университет е разработил аналитичен комплект за тестване на храни за еднократна употреба, който представлява готови за използване реакционни флакони за бърз и лесен микробиологичен анализ на храни и проби от вода. Анализът се основава на промяна в цвета на флакона при микробиологично съдържание, което се идентифицира като присъствие на бактерии. Анализът може да се извършва от неквалифициран персонал и в полеви условия. Университета се е ориентирал главно към лицензионно споразумение и набиране на средства за организиране на производство на продукта и маркетинг на пазара.

Продуктът използва колориметричен метод на индикиране на съставките в храната и патентована от университета технология. Той измерва каталитичната активност на ензимите на редокси на основните метаболитни пътища на бактерии, което позволява ясна корелация между наблюдаваната ензимна активност и броя на жизнеспособните клетки в пробите. Метода се основава на реални количествени анализи на ешерихия коли /E.coli/ и колиформи, маркери за фекално замърсяване на водата и храната - Staphylococcus, Salmonella и Shigella, Listeria, плесени и гъбички, както и други по-малко разпространени зарази. Реакционният съд се състои от прозрачна PET опаковка с готов за използване реагент поставен в перфорирана капсула. Капсулата съдържа стерилизиран химичен агент. Цялата опаковка има винтова запушалка за безопасен транспорт до мястото на извършване на теста.



За правилна оценка на бактериалното замърсяване на пробата, е най-добре да се провери промяната на цвета на реакцията във флакона, с помощта на хроматичната скала на флакона, посредством поставения в комплекта хроматичен маркер. Проба с такъв флакон може да се извърши само еднократно. В случай, че клиента желае по-голяма гаранция за определена проба и е необходимо да бъде сигурен, че пробата не съдържа повече от 1000 бактерии е необходимо да се извърши повторна проба след 12 часа, като отново се отчете и сравни цвета на флакона. Липсата на промяна в цвета показва, че пробата е напълно годна и

получените данни са достоверни. Метода се отличава с възможност за бързо прилагане включително и в полеви условия. Пробите са надеждни при правилно прилагане.

Проби от твърди храни се получават по следния начин: известно количество от храната (0,1 -0,5 грама) се поставя в реакционния флакон, допълва се с 10 мл. стерилна вода и флакона се инкубира в термостатиран съд. Храни, които не съдържат или съдържат много малко бактериални клетки практически не променят или променят много малко цвета на пробата дори и след 18 часа. Подобни проби означават, че храната категорично не е замърсена с коли форми. Надеждността на пробата е на експерименталната граница от 99,9%, както по отношение на коли формите, така по отношение на други бактериални видове.

За проверка на замърсяването на течни храни трябва просто да се постави 0,1 мл от пробата в реакционния флакон, да се напълни флакона с 10 мл стерилна вода и да се инкубира в термостат. В някои случаи на много разводнени течни храни е допустимо да се филтрира течна проба за да се концентрират бактерии, като в този случай филтъра се поставя в реакционния флакон заедно с 10 мл. стерилна вода. Годните за ползване храни не трябва да показват промяна в цвета на флакона след минимум 18 часа престой.

За проверка на замърсяване на повърхностни водни проби (напр. реки, езера и т.н.) е необходимо да се постави 0,1 мл. от пробата в реакционния флакон, да се напълни флакона с 10 мл. стерилна вода и да се инкубира в термостат. За питейни водни проби или хлорирани проби, може да се филтрират течни проби и да се концентрират бактерии чрез филтриране. За отстраняване на хлора е необходимо да се постави филтър в реакционния флакон заедно с 10 мл. стерилна вода. Годните за домашна употреба /без пиене/ повърхностните води не трябва да се силно замърсени с коли или коли форми (без промяна на цвета на флакона след 10-12 часа) и трябва да съдържат малко реални бактериални клетки (без промяна в цвета на пробата, наблюдавана в продължение на 6 часа). Питейната вода не трябва да е замърсена с коли или коли форми (без промяна на цвета след 18 часа) и трябва да съдържа много малко реални бактериални клетки (без промяна на цвета при наблюдение след 12 часа).



Метода за анализ е от 2 до 5 пъти по-бърз от традиционните методи и се отличава с много ниски разходи. Анализът е напълно конкурентен на анализи извършени в прецизни лабораторни апарати и стерилни условия. Тестът е изключително подходящ за мисии на органите на Гражданска защита при бедствия и аварии, за селскостопанската и хранителна

индустрия, за анализ на хранителната среда в по-слаборазвити страни, за избягване на епидемии и рискове в случай на бедствия и аварии.

Иновативни аспекти:

- конкурентна алтернатива на традиционния тест;
- от 2 до 5 пъти по-бърз от традиционните методи;
- ниски разходи;
- лесен за използване от неквалифицирани лица;
- приложим при полеви условия.

Патенти / Права: подадено заявление, в процес на издаване.

Желано сътрудничество: технически консултации, по-нататъшно разработване, тестване на нови приложения на продукта.

Вид на търсеният партньор: индустриални компании от хранителния бранш.



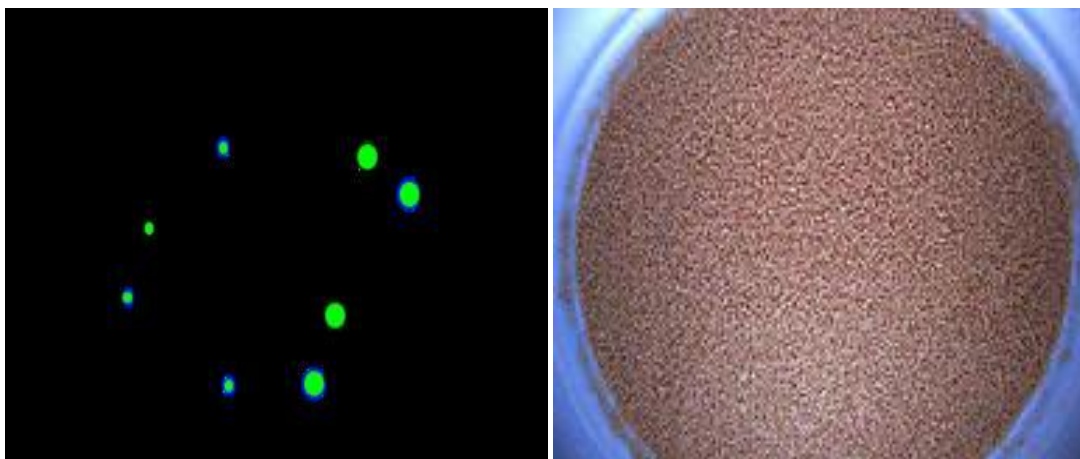
ПОДОБРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ И ФУРАЖИ

Страна: *Италия*

Тип: *Оферта / предлагане /*

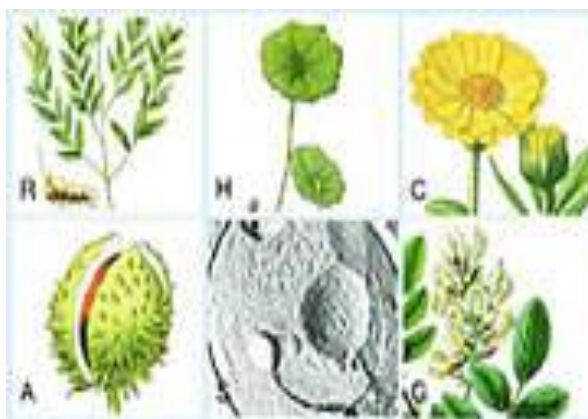
Италиански изследователски институт е разработил метод за подобряване на качеството на фуражите и храните, чрез предотвратяване на замърсяване с генотоксични гъбични видове и микотоксини. Изследователският институт е разработил метода основно за подобряване на качеството на фуражите и опазването на храната. Метода се основава на използването на нови съединения от хранителен клас или GRAS микроорганизми (дрожди) за предотвратяване на гъбично замърсяване и предотвратяване на биосинтеза на някои токсични метаболити (микотоксини) в някои хранителни култури (зърнени храни, плодове) през периода на съхранение. Методът се основава на използването на съединения от хранителен клас и / или GRAS микроорганизми с минимално въздействие върху околната среда в съответствие с националната и европейската политика за научни изследвания. Установено е по безспорен начин, че използването на някои нови добавки в храните чрез добавяне на хранителни лекарствени гъби (т.е. шитаки) предотвратява гъбично замърсяване на фуражи и да подобрява качествата на храната и фуража. Изследванията са извършени предимно с помощта на избрани съединения на разглежданите хранителни продукти и фуражи по време на периода от прибиране на реколтата до употребата им. Методът позволява напълно безопасно да се съхранява храната и фуражите като се запазят качествата им. Институтът извършва изследвания по отношение на последиците от биологичното действие на разглежданите съединения и микроорганизми (дрожди), както и на инхибирането на растежа на основните вредни гъби /генотоксични/, както и контрол на микотоксините.

Тези изследвания се извършват чрез използване на добре познатите основни инструменти за микробиологичен и химичен анализ и чрез газова хроматография, течна хроматография, ядрено-магнитен резонанс (ЯМР), спектрофотометрия и спектрофлуориметрия.



Иновативни аспекти:

- възможност за подобряване на качеството на фуражите и храните като се предотвратява заразяване от генотоксични гъбички и от техните токсични метаболити (микотоксини);
- намаляване на загубите на земеделска и хранителна продукция с помощта на здравословни и безопасни съединения;
- ниски разходи;
- контрол на рисковете за здравето, свързани с прякото поглъщане на заразена храна и приема на храни от животински произход, при които животните са хранени със заразена храна;
- решаване на проблемите със замърсяването на околната среда.



Патенти / Права: други.

Желано сътрудничество: технически консултации, финансиране на по-нататъшното развитие на проекта, по-нататъшно разработване, тестване на нови приложения на метода. Вид на търсеният партньор: индустриални компании от хранителния и селскостопански бранш. Специфична област на дейност на партньора: научноизследователска и развойна дейност, трансфер на технологии, агро-производството на храни.



ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРЕМАХВАНЕ НА ВРЕДИТЕЛИ ПО РАСТЕНИЯ

Страна: *Русия*

Тип: *Оферта / предлагане /*

Новосибирски институт е разработил технология за производство на препарат срещу вредители по растенията, на базата на естествени вируси /baculovirus/, които са напълно безопасни за хората. Технологията се основава на използването на насекоми заразени с вируси, които са естествени врагове на най-разпространените вируси. Технологията е безопасна за хората и растенията, тъй като тя използва щам от аналози и различни съставки на крайния продукт. В момента се използват различни методи за борба с насекоми, увреждащи земеделските култури. Те варират от разработване на устойчиви на вредители растения до прилагането на различни видове химикали, обикновено токсични за растенията и хората. Най-обещаващите методи по отношение на контрола на вредителите, които гарантират безопасността на човешкото здраве и опазване на околната среда са биологичните методи, основани на използването на бакуловируси - специален вид вируси, които атакуват вредни насекоми в природата, но не засягат хората. Използването на бакуловируси за контрол на вредителите се счита от Световната здравна организация, за един от най-екологичните начини за борба със селскостопанските вредители.



Предложената технология се основава на използването на бакуловируси за създаването на естествени биологични препарати (биопестициди) за контрол на вредителите. Във вътрешността на насекомите-вредители вирусът уврежда жизнените функции на паразита, което води до смъртта му. Вирусът прониква външната и в околната среда и заразява здравите вредители, като в процеса на физическо разграждане на организма и заедно с екскременти на все още живи паразити се мултиплицира и така повишава ефективността си. Предизвикателство пред екипа на института е било да се разработи такъв вирус, който да бъде устойчив на действието на околната среда. Втора не по-маловажна задача е била вирусите да позволяват да бъдат съхранявани и използвани при нужда в произволен момент. Третата задача е била вирусите да имат задоволително бързодействие и да водят до бърза смърт на инсектите, както и да имат дълготраен ефект. Предложената технология позволява създаване на бациловирусни препарати, ефективни срещу различни вредители (гъботворката, памук червей, полски молец, молец монахиня, бяла американска пеперуда, и др.) В същото време паразитите не придобиват резистентност към вируса. Смъртта на насекомите обикновено настъпва на третия ден след прилагането на

вируса върху растенията. Общият период на активност на вируса може да продължи до три години.

Иновативни аспекти:

- основното нововъведение в технологията е нов щам на вируса, който засяга само артропода;
- вируса е с по-висока патогенност, в сравнение с аналози;
- ниски разходи по третиране на растенията;
- при температура 50 градуса по целзии вируса остава активен минимум една седмица;
- вирусът не е генно модифициран организъм;
- технологично е допустимо адаптиране на технологията за производство на бакуловирусен препарат срещу всякакъв вид насекоми;
- вируса е безопасен за хората, растенията и топлокръвните животни;
- всеки вид бациловирус е патогенен за неговите специфични видове насекоми и безвреден за другите. Тази специфика гарантира екологичната безопасност;
- 5% по-ефективен от най-добрите аналози;
- решаване на проблемите със замърсяването на околната среда.



Патенти / Права: други.

Желано сътрудничество: технически консултации, финансиране на по-нататъшното развитие на проекта, по-нататъшно разработване, тестване на нови приложения на метода при агрокултури.

Вид на търсеният партньор: индустриални компании от хранителния и селскостопански бранш. Специфична област на дейност на партньора: научноизследователска и развойна дейност, трансфер на технологии, агро-производството на храни.



ДОЗАТОР ЗА ХИГИЕННИ КЪРПИЧКИ

Страна: *Великобритания*

Тип: *Оферта / предлагане /*

Великобританска фирма е разработила контейнери за доставка на иновативни хигиенни кърпички подходящи за поставяне и поддържане на висока хигиена в хранителни заведения, болници, училища и спортни зали. Кърпичките се поставят в специално разработени опаковки. Практиката показва, че те се приемат еднакво добре от деца и възрастни. Дизайнът осигурява по-дълготрайна хигиенна защита за кърпичките, както и подобряване удобството при употреба и поддръжка на контейнерите. Европейските доставчици и производители на тези продукти за лична хигиена са изключително търсени. За да се предотврати взаимното заразяване между хора при допир със заразени повърхности /cross-contamination, cross-infection/ е необходимо преди хранене ръцете да се измият. Подобни надписи присъстват в почти всички заведения за хранене. Такова е посланието от различни здравни организации, включително СЗО за последните 150 години. Дори и днес това е гореща тема не само в хранителните заведения но и в болниците. Други подобни организации, които продължават да търсят по-добра хигиена са спортни зали, заведения за детско хранене, училища и много други. Много често в практиката се използват мокри кърпички съдържащи течен гел с алкохол. Проблемът с тези продукти е че те убиват бактериите по ръцете но не ги почистват. Световната медицината е все по-запозната с рисковете за здравето от мъртви бактерии. Великобританската фирма, основавайки се на опита си в инженеринга и иновациите на подобни продукти е разработила контейнери за монтаж на стени на подобни кърпички, доставяни в нова хигиенична опаковка. Контейнера съдържа ролка с 500 „Z” образно сгънати кърпички с цел да се постигне по-малък обем на контейнера.



Кърпичките са се доказали като 200% по-ефективни от алкохол-съдържащите аналози и гелове. Пластмасовото отделение за кърпичките в контейнера е изработено от материали осигуряващи антибактериална защита. Разпределителят е запечатан за да се избегне изсушаване или замърсяване на кърпичките но в същото време е лесен за използване и презареждане. Различни по видове кърпички могат да се използват от потребителите за различни сектори на пазара - кухни, бебешки продукти, промишлени помещения и др. Хигиенните кърпички са тествани в хранителни заведения, болници, училища и спортни зали. Конкументните продукти обикновено са под формата на кофи или кутии с кърпички. При случай на пренасяне на подобни контейнери риска от заразяване се увеличава многократно. Поради тази причина трайният им стенен монтаж е за предпочитане.



Иновативни аспекти:

- стенен монтаж чрез лесно заключващи се панти;
- 200% по-ефективни в сравнение с аналози;
- ниски разходи по презареждане;
- възможен избор на различни кърпички подходящи за различни приложения;
- доказано бързо приемане от деца и възрастни;

Патенти / Права: други.

Желано сътрудничество: технически консултации, финансиране на по-нататъшното развитие на контейнерите и кърпичките, по-нататъшно разработване, тестване на нови приложения в хранителни заведения и други възможни приложения.

Вид на търсеният партньор: хранителни заведения, болници, училища и спортни зали. Специфична област на дейност на партньора хигиенни организации с приложения в хранителни заведения.



НОВА РАЗРАБОТКА НА ИТАЛИАНСКА МОЦАРЕЛА

Страна: Италия

Тип: Искане / търсене /

Малка италианска фирма търси партньори за предоставяне на технология и организиране на производство на иновативно италианско сирене тип моцарела. Фирмата е разработила технологичен процес за производство на иновативни ноу-хау процеси за производство на млечни продукти и по-специално производството на висококачествени сирена. Разработката на тази моцарела предвижда тя има по-дълъг срок на годност в сравнение с аналогични висококачествени продукти. Фирмата е дългогодишен производител на сирена с приемственост в период на три поколения от технолози и работници. Опитът на фирмата надхвърля 50 години. Това позволява на компанията да постигне високо качество на продуктите, да осигури икономическа независимост и да бъде в състояние да инвестира в разработка на нови продукти. Фирмата е в състояние да предостави производствената линия за моцарела на други млекопреработвателни фирми, да създаде съвместно предприятие или да договори друг вид сътрудничество (т.е. предоставянето на лицензии и др.). В частност компанията може да предостави своето ноу-хау чрез опитен специалист по производството на моцарела, както и специфични машини за производство на продукта. Новата технология притежава голяма гъвкавост и не заема много място в производствените цехове.



Технически спецификации:

- технологията на компанията трябва да позволяват да се произвежда моцарела и други сирена с европейско качество и висока ефективност;
- технологията може да се прехвърля с малко инвестиции и в кратък срок;
- потенциалният партньор трябва да инвестира в няколко машини и обучение на служители;
- фирмата разполага с дългогодишен опит и прилага сътрудничество съвместно с местния университет в иновационни проекти за научни изследвания;
- производството трябва да отговаря на европейските санитарно-хигиенни норми;

Патенти / Права: тайната на ноу-хау.

Желано сътрудничество: лицензионно споразумение, технически консултации, финансиране и участие в съвместно предприятие, предоставяне на технолози и специалисти. Вид на търсеният партньор: предприятия за производство на висококачествени сирена, специализирани фирми от бранша на хранително-вкусовата промишленост.



ИНДУСТРИАЛНА МАШИНА ЗА ГОТВЕНЕ

Страна: *Турция*

Тип: *Искане / търсене /*

Индустриална машина и технология за бързо и евтино готвене е разработила турска фирма със значителен опит в хранително-вкусовата промишленост. Процеса е специално разработен за промишлени обемни индустриални машини за готвене. Отличава се с голяма бързина при приготвянето на продуктите и безопасност за обслужващия персонал. Опасността от пожар е сведена до минимум. Разходите по приготвяне на продуктите са намалени заради по-краткия процес и респективно по-малкото изпарение на вода по време на готвене. Периода на готвене и температурните условия са важни от гледна точка на запазване на хранителните стойности на зеленчуците и чувствителните към температура храни. Конвенционалните методи за готвене изискват определена предварителна обработка. Тези предварителни процедури са необходими с цел запазване на хранителните и вкусови качества. Процесите са енергоемки, но задължителни за някои храни. Например поставянето на бобови растения с твърди кори във вода за около осем часа е един от предварителните процеси за отстраняване на ненужните части на ядката. Това е неразривна част от конвенционални методи на обработка на варива. След това бобените зърна трябва да бъдат сварени за около 2 часа. Всичко това е свързано със значителни енергийни разходи, повишен риск от загиване на храната при по-продължителен престой и влошаване на вкусовите качества. Турска фирма притежава значителен опит в хранително-вкусовата промишленост и е добре запозната с проблемите при продължително готвене на храни. Допълнителен негативен ефект върху разходите оказва и необходимостта от допълнителен персонал, нощни смени на работа и дежурства. За да се преодолеят тези проблеми и да се намалят разходите, компанията е разработила индустриална машина за готвене в голям обем, която е в състояние да обработи голямо количество храна за кратко време. С помощта на тази патентована машина продължителността на процеса на отделяне на люспите от бобови растения с твърди кори се намалява до 5 часа а процесът на готвене се съкращава до 50 минути. Необходим е само един оператор. Фирмата търси техническо сътрудничество с университети и изследователски центрове с цел да се подобри машината и да се съкратят сроковете за готвене на различни видове храни с помощта на тази технология за готвене.

Иновативни аспекти:

- процесът е с до 60% по кратък от традиционния, като потреблението на енергия и работна ръка е сведено до минимум;
- запазват се вкусовите качества на продуктите;
- ниски разходи по поддръжка и експлоатация;
- увеличен срок на годност на приготвените по тази технология храни;
- не е необходима човешка намеса при междинните процеси на готвене;

Патенти / Права: в процес на издаване.

Желано сътрудничество: технически консултации и въвеждане в експлоатация на машината. Фирмата търси техническо сътрудничество с университети и изследователски

центрове, с цел усъвършенстване на машината. Предвижда се съкращаване на сроковете за готвене на различни храни с помощта на тази технология.

Вид на търсения партньор: компанията предпочита ноу-хау споразумение с университети и изследователските центрове, както и като и други фирми с опит в готвенето на храни в промишлен мащаб. Възможни са съвместни проекти за съкращаване на времето за варене на различни видове храни. Специфична област на дейност на партньора: хранително-вкусова промишленост, готварство, хотелиерство, обществени кухни.



ТРАНСПОРТНА ЛЕНТА ЗА ХРАНИ С ПОВИШЕНИ ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ

Страна: *Германия*

Тип: *Оферта / предлагане /*

. Лентов транспортър за храни със завишени изисквания по отношение на хигиената е разработен от германска фирма специализирана в производството на машини за хранителната индустрия. Фирмата има повече от 30 годишен опит в производството на подобни машини. В конкретния случай транспортната лента е монтирана върху метален скелет конструиран така, че да не се събират хранителни остатъци в ъгли пространства, както и да не съществуват условия за задържане на вода и последващо развитие на бактерии. Конструкцията е изработена от неръждаема стомана, като детайлите се състоят само от кръгли и заоблени части за опростяване на процеса на почистване. За облицовка е използван полиуретан. Самата транспортна лента е от поливинилхлорид. Лагерните тела на лентата също са достъпни за почистване и измиване. При тази конструкция ежедневното почистване е напълно осъществимо. Устройството за задвижване се състои от две конвенционални двигатели, които са запечатани херметично за предотвратяване на проникване на прах или вода под високо налягане в процеса на почистване и дезинфекциране.



Иновативни аспекти:

- почистването е лесно и потреблението на енергия и работна ръка за хигиенизиране след работа е сведено до минимум;
- транспортна лента е от поливинилхлорид;

- ниски разходи по поддръжка и експлоатация;
- лагерните тела на лентата също са достъпни за почистване и измиване;
- двигателите са запечатани херметично за предотвратяване на проникване на прах или вода под високо налягане;

Патенти / Права: тайната на ноу -хау.

Желано сътрудничество: технически консултации и съдействие за въвеждане в експлоатация на машината. Предпочитана форма е ноу-хау споразумение с фирми с опит в технологичните операции по вътрешнозавдския транспорт на храни в промишлен мащаб. Възможни са съвместни проекти за съкращаване на времето за транспортиране на различни видове храни. Специфична област на дейност на партньора: хранително-вкусова промишленост и фирми за производство на машини за хранително-вкусовата промишленост.

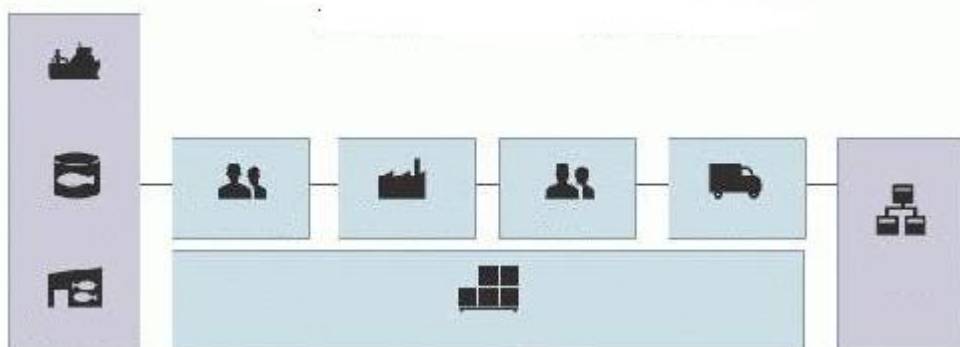


СИСТЕМА ЗА КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Страна: *Исландия*

Тип: *Оферта / предлагане /*

Исландска компания е разработила система за контрол на производството и софтуерен продукт осъществяващ онлайн контрол на процесите при производството на хранителни продукти. Системата обработва всички операции от самото начало - дистрибуция, производство, продажба и доставка на крайния продукт. Тя може да се монтира на място или да се включи дистанционно за онлайн контрол. Системата е разработена със съдействието и сътрудничеството на няколко компании в този бранш и осъществява детайлен и прецизен контрол на производството от постъпването на суровината до изпращането на готовите продукти.



Системата може да се разширява до всякакъв размер на бизнеса на съответната компания. Системата се свързва със световната мрежа чрез сървър генериращ мултисайт с помощта на който е възможно проследяване на производството във всеки един етап. Програмата е базирана на Linux платформа. Използва се технология с отворен код. Използват се и други скриптове и технологии за специфични приложни цели. Потребителският интерфейс е уеб-базиран. Не е необходимо потребителят да инсталира

специален софтуер. Достатъчно е да се използва обикновен уеб браузър за да се контролира и управлява системата в реално време и при зададените от потребителя параметри.

Компанията вече има доказана репутация при проектиране и производство на високо качествени иновативни хардуерни и софтуерни продукти за преработвателната промишленост и е привлякла високо квалифицирани технически лица за внедряване на системата в производството на различни храни и рибни продукти.

Иновативни аспекти:

- лесен за инсталация интерфейс;
- системата може да работи директно или като онлайн услуга;
- ниски разходи по поддръжка и експлоатация;
- позволява планиране на производството;
- позволява детайлно следене на производствените процеси от постъпването на суровината до експедиране на готовата продукция;
- отделните модули на системата са както следва:
- модул получаване на суровината
- модул опис и контрол
- модул производство
- модул претегляне на улова, регистрация, местоположение и движение в цеха
- модул планиране на производството
- изчислителен модул
- модул за контрол на качеството
- модул опаковане и палетизиране
- модул за етиктиране в съответен дизайн търговски модул (покупка и продажба)

Патенти / Права: тайната на ноу -хау.

Желано сътрудничество: Фирмата търси индустриални партньори за търговско споразумение с техническа помощ, споразумение за смесено дружество или лицензионно споразумение. Фирмата предлага технически консултации и съдействие за въвеждане в експлоатация на системата. Предпочитана форма на сътрудничество е лицензионно споразумение с фирми с опит в технологичните операции по производство на храни и риба в промишлен мащаб. Възможни са съвместни проекти за доусъвършенстване на системата за контрол. Специфична област на дейност на партньора: хранително-вкусова промишленост и фирми за преработка.



МАШИНА ЗА ОТДЕЛЯНЕ НА ЛЮСПИ ОТ НАР

Страна: *Израел*

Тип: *Оферта / предлагане /*

Израелска компания е разработила иновативна машина за извличане на люспите от плодове от класа на нарoвете. Предимствата на машината в сравнение с аналогични устройства на пазара включват: малкия и размер, ниското потребление на вода, липса на необходимост от сгъстен въздух и опростен технологичен процес. Добре известно е, че нарът е здравословен плод, лесно се обработва и е подходяща изходна суровина за много продукти в хранително-вкусовата промишленост. Последните проучвания показват, че приготвеното от нар вино и сок съдържа мощни антиоксиданти, притежаващи фактори забавящи стареенето при хората. Извлеките от нар притежават противовъзпалителни, антиканцерогенни и множество други полезни свойства. Необходимо условие за запазване на всички полезни характеристики на нара е внимателната преработка и отделяне на люспите.



Израелската компания, специализирана в производството на машини за преработка на плодове е разработила машина, която автоматично извлича и отделя люспите от нар. Устройството се зарежда ръчно с предварително разрязана половинка на нар. В рамките на 4-7 секунди (в зависимост от размера и разнообразието на нарoвите плодове) люспите се отделят чрез прецизен пилинг /остъргване/ на външната обвивка и вътрешната мембрана на плода). Машината вече се използва успешно в хранително-вкусовата промишленост за производство на готови продукти от нар. Машината може да се използва както в промишлеността, така и в домашни условия. Не се консумира вода, и не се изисква компресор за сгъстен въздух в процеса на работа.

Иновативни аспекти:

- проста в експлоатационно отношение машина;
- ниски разходи по поддръжка и експлоатация;
- не изисква вода и сгъстен въздух;
- произвежда здравословен и екологичен продукт;
- отделните модули на системата са както следва;
- машината е разработена както в 1-фазен, така и в 3-фазен вариант за промишлена употреба - за обработка на 60 и повече килограма плодове на час;

Патенти / Права: тайната на ноу -хау.

Желано сътрудничество: фирмата предлага на индустриални партньори търговско споразумение с техническа помощ, споразумение за смесено дружество или лицензионно споразумение. Фирмата предлага монтаж, технически консултации и съдействие за въвеждане в експлоатация на машината. Предпочитана форма на сътрудничество е лицензионно споразумение с фирми с опит в преработката на плодове в промишлен мащаб. Възможна форма е техническо сътрудничество с цел доусъвършенстване, както и джоинт-

венчър споразумение. Технически е възможно използване по нов начин на съществуващите производствени мощности. Крайните потребители биха могли да са в сферата на производството на готови салати и сокове, хотели, ресторанти, спортни клубове, кафенета и множество други приложения. Специфична област на дейност на партньора: Производители и дистрибутори на плодови храни и кухненско оборудване.



ПЪТЕВОДИТЕЛ В БИЗНЕСА

Вие сте решили да започнете бизнес, за което е необходимо да извървите няколко стъпки, които ще ви помогнат да реализирате намеренията си. Информацията, която ви се предлага може да ви насочи и ориентира относно планирането, стартирането и развитието на вашия бизнес.

ГОТОВИ ЛИ СТЕ ДА ЗАПОЧНЕТЕ БИЗНЕС?!

Планирам да започна бизнес.

Какво е необходимо да направите, преди да започнете вашия бизнес.

- Проучване на вашия пазар.

Проучването на пазара е ценен инструмент за всички предприятия. Статистиката и други средства за получаване на данни при проучване на пазара може да ви подпомогне за вземане на правилни решения относно потенциалните ви клиенти, техните нужди и какво правят вашите конкуренти. Проучвайки тенденциите на пазара, можете да извлечете максимална полза за вашия бизнес. Има два вида проучване на пазара:

Основно изследване - това е информацията, която се събира от първа ръка чрез проучвания, интервюта и разговори с клиенти и фирми. Чрез този вид преки изследвания може да се открие от какво имат нужда вашите клиенти, как бизнеса може да се подобри, какви практики използват другите фирми и с какво се различават една от друга;

Вторични изследвания - пазарът се проучва с помощта на информация, която вече е събрана от държавни статистики, търговски публикации и други изследвания.

Готов ли съм?

Готови ли сте за подвизи в бизнеса? За да успеете в бизнеса е необходимо не само да работите много, но е нужно да имате необходимите умения за управление, експертен опит в бранша, технически умения, финансови познания и разбира се дългосрочна визия за растеж и успех.

В самото начало е важно да проверите дали наистина разбирате за какво става дума и дали сте подходящ за този бизнес и самостоятелното му реализиране. Отговорете си на следните въпроси:

- Какви са причините, за да започна този бизнес?
- Какви са целите, които искате да постигнете и какви са вашите умения?
- Какви приходи очаквате да получите при реализиране на вашия бизнес?
- Какви според вас са предимствата и недостатъците от създаването на собствен бизнес?

Как мога да получа съвети и подкрепа?

На ваше разположение е широк спектър от съвети и подкрепа, предложен от българското правителство, от които можете да се възползвате. Тези услуги включват информация и консултации за стартиране и развитие на бизнеса, финансиране и обучение за вас и вашия персонал по различни програми. Може да се възползвате от консултантски услуги, предлагани от фирми за стартиране на бизнес в различни отрасли.

Какъв тип бизнес да започна?

Искате да започнете нов бизнес, или би било по добре да купите създаден вече такъв?

Започването на нов бизнес изисква много време и пари. Вие ще трябва да проучите пазара, да наберете финансови средства, да създадете контакти, да намерите място и може би да наемете персонал. Закупуването на установен бизнес има предимството, че всички тези стъпки са изминати. Помещения, инвентар, клиентела и доставчици са вече на лице. Държавни институции, професионални консултанти, юристи и счетоводители могат да ви помогнат с информация и насоки относно оценяването на бизнес възможностите.

Каква бизнес структура да избира?

Какъв тип бизнес структура ще използвате? Ще бъдете едноличен търговец, в партньорство или акционерна компания? Всяка форма има своите предимства и недостатъци. Изборът на бизнес структура е важно решение, така че внимателно трябва да се проучи всяка опция.

Когато взимате решение, преценете дали вашата дейност е бизнес или хоби. Не забравяйте, че освен приходите от бизнеса, има и много разходи.

Как да избира име на бизнеса?

Изборът на подходящо име ще ви помогне да създадете добър имидж на вашия бизнес, както и да се разграничавате от конкурентите си. Преди да вземете решение за името, трябва да се запознаете с изискванията за регистрация.

Как да напиша бизнес план?

Инвестирането на време и усилия в създаването на бизнес план е една от най-добрите дейности, които могат да се извършат.

Създаването на добре структуриран бизнес план ще ви даде насока и ще помогне за вашия успех. Той е пътната карта за бъдещето на вашия бизнес и постигане на дългосрочни цели. Ако търсите финансиране за вашата дейност, бизнес планът е основният документ, за да убедите кредитори и инвеститори, да ви вземат на сериозно и приемат, че вашия бизнес ще бъде успешен и печеливш.

Вашият маркетингов план е също важна част от пътя към успеха и добър начин за привличане на средства.

Процесът на планиране ви помага да предвидите и диференцирате различни фактори, които могат да повлияят на вашия успех.

Създаването на бизнес план ви дава възможност за:

- Информирание относно създаването на продукта, ситуацията на пазара и информация за конкуренцията;
- Установяване на пазарната ви позиция и установяване на посоката в която сте тръгнали;
- Идентифициране на предизвикателствата, и избиране на стратегии за избягване или за преодоляването им;

- Получаване на яснота относно вашите бизнес финанси, тяхното управление и определяне на вашата равновесна точка;
- Поставяне на конкретни цели, срокове за постигането им и определяне на резултатите;
- Вземане на решения за изграждане на стабилен бизнес, прецизиране на действията и оптимизиране на ресурсите, което ще ви даде конкурентно предимство.

Бизнес планът не е документ, който се създава еднократно и се съхранява в най-долното чекмедже. Това е инструмент за употреба, чрез който трябва да се развива и расте вашия бизнес. Успешните фирми преразглеждат и актуализират своя бизнес план, когато обстоятелствата се променят. За да се създаде ефективен бизнес план е необходима дисциплина, време и внимание. Процесът по създаването му е предизвикателство, но чрез него постигаме контрол върху бизнеса. Не е нужно винаги да се започва от празен лист хартия. Има създадени шаблони от експерти за бизнес планове за постигане на набелязаните цели.

Как да напиша маркетингов план?

Маркетинговото планиране помага за развитието на продуктите и услугите в бизнеса, които отговарят на вашия целеви пазар. Добрия маркетинг помага на клиента да разбере защо вашият продукт или услуга е по-добър и различен от този на конкурентите ви. Един добър маркетингов план може да ви помогне да достигнете по лесно до целевата аудитория, да разшири клиентската база и в крайна сметка да подобри крайния резултат. Може да помогне за ясно определяне на целите на вашия бизнес подпомогне в търсенето на финансиране. Разработването на маркетингов план изисква предварителни проучвания, време и ангажименти, но е много ценен процес, който може да допринесе много за вашия бизнес успех. Без клиенти, вашият бизнес няма да оцелее. За да успеете да привлечете и задържите клиенти, трябва да разберете стойността на маркетинга. Малко са клиентите, които биха закупили нещо от вас, ако не знаят кой сте, какво точно продавате и защо трябва да ви предпочетат пред конкурентните ви фирми. Много от по малките фирми не отдават достатъчно значение на маркетинга. Те често виждат в него нещо, което изисква вложение на много средства и ненужни рекламни кампании. Въпреки това, на пазара постигат успех тези, които влагат повече в маркетинга и рекламата.

Утвърждаването на марка е важна част от изграждането на вашия бизнес. Основи въпроси, на които трябва да си отговорите при изграждане на вашата маркетингова стратегия са следните:

- Какви са нуждите на вашите целеви клиенти?
- Как конкурентите ви отговарят на нуждите на своите клиенти?
- Как можете да помогнете на вашите целеви клиенти да опознаят вашия продукт или услуга и с какво той е по добър от този на конкурентите ви?

Ако вече сте си отговорили на тези въпроси, вие сте направили първите стъпки в изграждането на успешен бизнес и марка.

Едно от големите предимства при разработването на план за маркетинг е, че това ви позволява да съсредоточите ресурсите си за бърз растеж на вашия бизнес. Процесът на планиране ви помага да идентифицирате и проучите различните фактори, които могат да

влияят върху вашия успех, като същевременно контролирате и развитието си в бъдещето. Създаването на маркетингов план дава възможност за:

- Идентифициране на целевия пазар и факта доколко вашия продукт отговаря на нуждите му;
- Идентифициране на вашите конкуренти и определяне на техните слаби и силни страни;
- Представяне на вашата позиция и марка, продукти или услуги, така че вашия целеви пазар да вижда и получава изчерпателна информация и ви разграничава от конкурентите ви;
- Определяне на конкретни, измерими цели и срокове за вашите маркетингови дейности;
- Определяне на стратегия, за достигане на целевата аудитория, включително съобщения, медии и различни средства, които ще използвате.

Маркетинговият план ви дава възможност за контрол на вашия бизнес, като определя цели и основни етапи, които могат да ви помогнат да:

- Разпределите правилно ресурсите и бюджета си;
- Мотивирате екипа си;
- Управлявате дейността на вашите служители.

Маркетинговият план не е документ, който е създаден веднъж и завинаги. Това е документ, чрез който бизнесът ви расте и се променя. За да се създаде маркетингов план трябва дисциплина, време и внимание. Процесът може да изглежда като предизвикателство, но също така е възнаграждение, творчество и забавна работа.

Планирането в бизнеса може да ви помогне за увеличаване на шанса за осигуряване на финанси, растеж или конкурентно предимство. Процесът на планиране е от съществено значение за определяне на бизнес целите и как да ги постигнете.

ЖЕЛАЕМ ВИ УСПЕХ!

Продължение на статията в следващия брой.

