Българският вкус по пътя към европейските пазари: Успешно родно представяне на Warsaw Food Expo 2026

Растителна Защита

Дата 14.06.2026 | **Брой** 6/2026 | **ISSN** 2815-522X | **Език** BG
www.plant-protection.com/article/2429?lang=bg



Варшава, Полша – Между 9 и 11 юни 2026 г. полската столица отново се превърна в притегателен център за европейската хранителна индустрия. В модерния изложбен център Ptak Warsaw Expo в Надажин – най-големият търговски комплекс в Централна и Източна Европа – успешно приключи осмото издание на международното индустриално изложение Warsaw Food Expo. Събитието събра на площ от 25 000 кв.м. над 15 000 посетители и повече от 400 изложители от 50 държави, а България се откроi не само с традиционни и био продукти за хорека сектора, но и със селекция на зеленчукови култури.

Стратегически пазар и задълбочаващи се двустранни връзки

През последните десетилетия Полша се утвърди като една от най-успешните държави в Европа с устойчиво развиваща се икономика, надхвърляща вече 1 трилион долара.

Модернизацията на индустрията, силното вътрешно потребление и нарастващите доходи, превръщат страната в един от най-перспективните пазари в Европейския съюз и важен логистичен хъб за целия регион. Засиленият интерес към иновативни, качествени, био и занаятчийски хранителни продукти създава отлична среда за развитие на бизнеса и увеличаване на износа на българска продукция.



Щандът на Полша на селскостопанско изложение БАТА 2026

Доказателство за все по-тесните двустранни търговски отношения е и фактът, че Полша беше основен участник в българското селскостопанско изложение БАТА 2026, което се проведе от 1 до 5 юни в Стара Загора. Този обмен подчертава взаимния интерес и потенциала за дългосрочно партньорство между двете държави.

Българско участие: Традиции, добър вкус и качество

На този конкурентен пазар България отчете забележително присъствие с общо 12 родни компании. Участието бе реализирано с подкрепата на Министерството на земеделието и храните, Държавен фонд „Земеделие“, Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци (СППЗ) и Центъра за насърчаване на сътрудничеството в областта на селското стопанство между Китай и страните от ЦИЕ (ЦНССКЦИЕ).



Интерес предизвика колективният щанд, организиран от Асоциация "Традиционни български консерви" (АТБК). Четири български компании представиха своите продукти, залагайки на чистия състав, липсата на консерванти и традиционния вкус:

"Булгарконсерв Рупите": Компанията популяризира своя бранд Sunny Trails, впечатлявайки посетителите с висококачествени компоти от праскови и кайсии.

"Кали 98": Класическите български продукти – гювеч, зелен фасул, белени домати и паприка. Представени бяха и специализирани серии за HoReCa сектора, съчетаващи автентичен вкус с натурални съставки.

"Пелтина": Производителят участва с айвар, пинджур, чушки ломбарди, царска туршия, лечо, гювеч, традиционна лютеница, зелеви и лозови листа, рязано зеле и чушки "пфеферони".

"Консервинвест": Под марката "Хорцето" бяха изложени традиционни продукти като едросмляна лютеница, кьопоолу, айвар и лютеница без захар. Компанията представи и най-новия си бранд – My Family.

"С удоволствие споделям, че отново залагаме на добрия вкус и качеството, постигнати с традиционни български суровини. Изложението ни дава възможност да изградим директна връзка с посетители, търговци и дистрибутори, което е най-ценният ни принос за разширяване на пазарното присъствие на нашите производители в чужбина" – заяви Антоанета Божинова, организационен секретар на АТБК.

Иновации, селекция и поглед към бъдещето



Освен консервната промишленост, българското присъствие обхвана и други ключови сектори. Интерес предизвика и родната селекционерска фирма „Геосемселект“. За да популяризират качеството на българските зеленчуци, те подариха на посетителите над 50 специални малки опаковки със семена на домати, краставици, пипер и зеле, насърчавайки международните градинари сами да отгледат и опитат родните сортове.

ISSN 2815-522X

На българските щандове бяха демонстрирани още висококачествени млечни храни, ядки, мед и селектирани вина.

По време на тридневния форум се проведе и престижната конференция ***Poland Food Conference,*** както и редица тематични семинари и уъркшопи, посветени на безопасността на храните и новите технологии. За родните изложители, Warsaw Food Expo 2026 се доказа като безценна мултифункционална платформа за обмен на опит, създаване на трайни контакти и успешно разширяване на българския бизнес на европейската сцена.

Още по темата:

Николай Георгиев от Геосемселект: Една доматена салата трябва да се състои от колкото е възможно повече цветове, за да има полза за здравето