

"Българският вкус на пътя към европейските пазари: успешно представяне на родните производители на изложението Warsaw Food Expo 2026"

Автор(и): Растителна защита
Дата: 14.06.2026 Брой: 6/2026



Варшава, Полша – Между 9 и 11 юни 2026 г. полската столица отново се превърна в магнит за европейската хранителна индустрия. Модерният изложбен център Ptak Warsaw Expo в Надажин – най-големият търговски комплекс в Централна и Източна Европа – успешно завърши осмото издание на международната индустриална изложба Warsaw Food Expo.

Събитието събра над 15 000 посетители и повече от 400 изложители от 50 държави на площ от 25 000 кв. м., като България се открии не само с традиционните си и органични продукти за сектора HoReCa, но и с подбора си на зеленчукови култури.

Стратегически пазар и задълбочаване на двустранните отношения

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

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



Щандът на Полша на селскостопанската изложба BATA 2026

Доказателство за все по-тесните двустранни търговски отношения е и фактът, че Полша беше основен участник в българската селскостопанска изложба BATA 2026, която се

проведе от 1 до 5 юни в Стара Загора. Този обмен подчертава взаимния интерес и потенциала за дългосрочно партньорство между двете страни.

Българско участие: Традиции, добър вкус и качество

На този конкурентен пазар България отчете забележително присъствие с общо 12 местни компании. Участието беше 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 селското стопанство между Китай и страните от ЦИЕ (ЦНСССКЦИЕ).



Интерес предизвика колективният щанд, организиран от Сдружение „Традиционни български консервирани храни“ (СТБКХ). Четири български компании представиха своите продукти, акцентирайки върху чисти съставки, липса на консерванти и традиционен вкус:

„Българконсерв Рупите“: Компанията популяризира своята марка Sunny Trails, впечатлявайки посетителите с висококачествени компоти от праскови и кайсии.

„Кали 98“: Класически български продукти – гювеч, зелен фасул, обелени домати и червен пипер. Бяха представени и специализирани серии за сектора HoReCa, съчетаващи

автентичен вкус с натурални съставки.

„Пелтина": Производителят участва с айвар, пинджур, ломбардски чушки, царски туршии, лечо, гювеч, традиционна лютеница, зеле и лозови листа, настъргано зеле и чушки „пеперони".

„Консервинвест": Под марката „Хорцето" бяха показани традиционни продукти като едро смляна лютеница, къпоолу, айвар и лютеница без захар. Компанията представи и най-новата си марка – My Family.

„Радвам се да споделя, че отново залагаме на добрия вкус и качество, постигнати с традиционни български суровини. Изложбата ни дава възможност да установим пряка 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 СТБКХ.

Иновации, селекция и поглед към бъдещето



Освен консервната индустрия, българското присъствие обхваща и други ключови сектори. Интерес предизвиква и местната селекционна компания „Геосемселект". За да

популяризира качеството на българските зеленчуци, тя подари на посетителите над 50 специални малки пакетчета със семена от домати, краставици, чушки и зеле, насърчавайки международните градинари сами да отглеждат и опитват местните сортове.

На българските щандове бяха представени още висококачествени млечни продукти, ядки, мед и подбрани вина.

По време на тридневния форум се проведе престижната **Poland Food Conference**, както и редица тематични семинари и работилници, посветени на безопасността на храните и новите технологии. За местните изложители Warsaw Food Expo 2026 се оказа безценна многофункционална платформа за обмен на опит, установяване на трайни контакти и успешно разширяване на българския бизнес на европейската сцена.

Още по темата:

Николай Георгиев от Геосемселект: Салатата от домати трябва да съдържа колкото се може повече цветове, за да е полезна за здравето