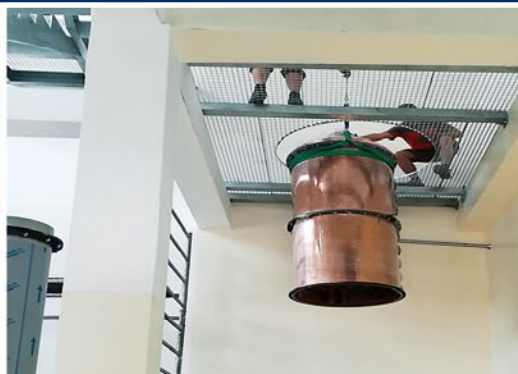
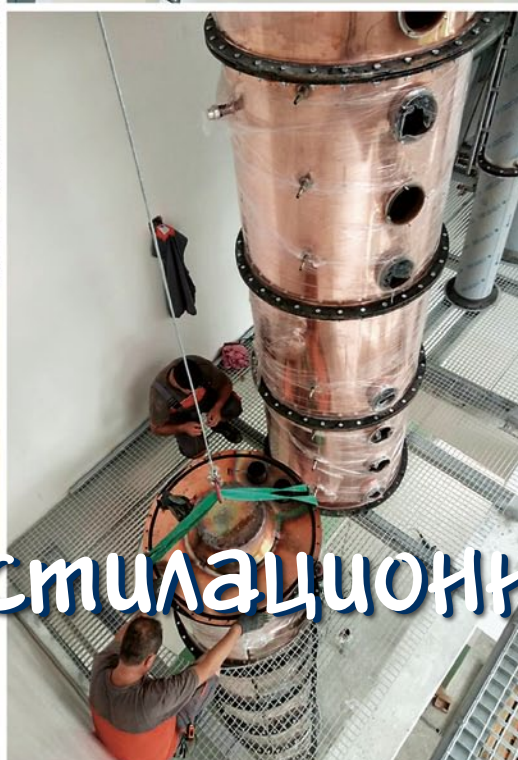


ТРОЯНСКА БЪКЛИЦА

брой
13



Лято 2018



Нова дестилационна колона

Нашата сливова градина

Два златни медала на „Винария“

Изкуството да бъдеш барман

Крушова ракия Pear Williams с круша

Медена ракия в планината



ВИНПРОМ

ТРОЯН

Уважаеми колеги, търговски партньори, приятели,

с удоволствие искам да Ви представя новия брой на нашето фирмено списание и се радвам, че честта да споделя уводните думи с Вас се падна на мен.



Първо бих искал да изтъкна най-важните моменти от изминалата 2017 година: ръст в продажбите с 5% спрямо 2016 година, изпълнение на плана в продажби на собствена продукция и стоки, изпълнение на плана за износ на бутилирана продукция и най-важното – изпълнение на планираната печалба, т.е. стопанския резултат. За първи път в новата история на фирмата успяхме за втора поредна година да постигнем задоволителен за акционерите стопански резултат.

През втората половина на 2017 година започнахме с ексклузивна дистрибуция на продукти на френската компания LA MARTINIQUAISE – за начало с три бранда: скоч уиски Label 5 и Glen Turner и джин Gibson's. Убеден съм, че ще се впишат отлично в нашето портфолио.

Не на последно място трябва да спомена и вече одобрения амбициозен план за 2018 година – ръст в продажбите с 9% спрямо 2017 година и план за изкупуване на плодове, с който ще се постареем да постигнем нов рекорд при изкупуването на сини сливи и ябълки. 2018 година е белязана и от две големи инвестиции – нова дестилационна колона и създаване на собствена сливова градина. За двата проекта можете да прочетете на следващите страници.

В края на 2017 година по-голямата част от търговския ни екип мина през барманско обучение и в момента притежава международен сертификат за бармани. В тази връзка приготвихме за вас няколко оригинални рецепти за коктейли, включително и с ракия, както и не-малък избор на лимонади, приготвени със сиропите GIFFARD.

Искам заедно да си пожелаем успешна година – в продажбите, изкупуването на плодове и реализирането на инвестиции, за да можем в края на годината да кажем – свършихме отново отлична работа!

Владислав Катренчик
Търговски мениджър

Съдържание

Редакционно каре	2
Нова дестилационна колона	3
Нашата сливова градина	7
Два златни медала на „Винария“	9
Изкуството да бъдеш барман	10
Крушова ракия Pear Williams с круша	12
Медена ракия в планината	13
Ски алпинизъм във Високите Татри	14
„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД – Контакти	15
Ресторант Рио - Пловдив	16



Издава:

„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД
ул. „Акад. А. Балевски“ 16, 5600 Троян
www.vinprom-troyan.bg



VINPROM TROYAN

Редактор:

Александра Савова
Тел: +359 877 370 884
savova@vinprom-troyan.bg

Дизайн и предпечат: А. Миленков, milenkov.net

Нова дестилационна колона

„Убили са нашия Фердинанд!“

С тези думи започва Първата световна война, след като с два изстрела е убит престолонаследникът на австро-унгарския трон Франц Фердинанд в Сараево.

Тази ситуация е преломна за развитието на Европа и целия свят. Можем да кажем, че нещо подобно се случва и при нас във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД.

Със сигурност нашата ситуация не е толкова драматична и уверявам Ви, че няма да повлияе на хода на човечеството. Но със съжаление трябва да Ви съобщя, че нашата любима и

Старата дестилационна колона на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД, служила вярно на фирмата повече от 50 години.



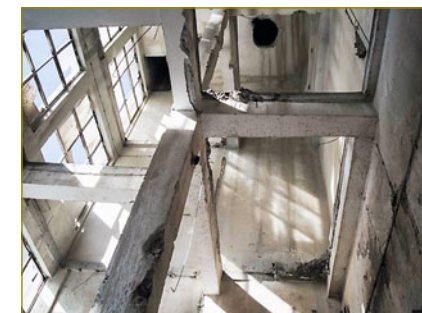
Начало на преустройството на дестилационната сграда – разрушение, събаряне и много прах. Проектът включва бутане на плочи, благодарение на което помещението се отваря, за да може погледът да стига чак до върха на кулата.

много стара медна дестилационна колона ни напусна.

Това се случи след дестилационното на последните литри традиционна Троянска ракия миналата година през декември. Оставихме колоната да си почине, да са охладят на спокойствие и през януари 2018 година тихо излезе в заслужена пенсия.

Тя ни служи дълго и предано – повече от петдесет години е извличала от плодовете най-доброто, което те са получили от българското слънце, почва и грижите на овощарите. През нейната утроба са преминали повече от 250 милиона килограма плодове!

Старото си отива, за да даде път на новото.

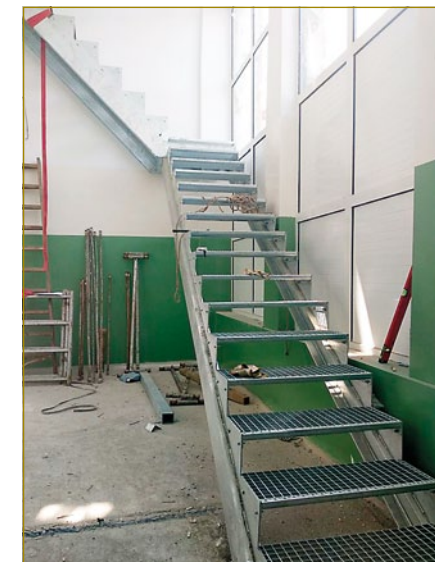


Изглед към дестилационната кула – вече с нови прозорци.



Дестилацията постепенно се променя до неузнаваемост.

Поставяне на метални пасарелки и стълби.





В склада на производителя – първите части на новата колона са вече готови! На снимката отляво надясно: Владислав Катренчик – търговски мениджър, Радослав Рачев, асистент на изпълнителния директор и отговорник на проекта по преустройство на дестилационната сграда, Ярослав Буркарт – изпълнителен директор.

Тя умееше да пренася любовта, дадена на плодовете, в традиционната ракия, която всички ние обичаме.

Колоната е олицетворение на раждането и изграждането на нашата марка „ВИНПРОМ-ТРОЯН“. С нея са положени основите на традицията, била е с нас в добро и зло, винаги ни е поддържала, а нейните приятни нотки са радвали патриоти от всички краища на България при добри и лошо моменти. Пиело се е за здраве, за успехи и за съжаление и от мъка. За което от все сърце благодарим!

Колоната се е родила във време, което никой от нашите сегашни служители не помни. Последните капки от нея ще опитаме след 25 години в Специална резерва, затова грижливо сме ги съхранили – ще останат за спомен от нашата мила колона в архива на фирмата.

Някои от бутилките ще бъдат изложени в музея, който подготвяме, щом дойде време за

това. В него сме предвидили и почетно място за част от колоната, защото тя има историческо значение за нашата фирма.

Но дори и сега на стените в офисите ни висят почти петдесет награди от специализирани форуми със златни медали от „Винария“ и други състезания, които градят нашата история.

Колоната е почти завършена.



Дълго и внимателно избирахме наследник на старата колона, който достойно да заеме нейното място и да продължи традицията. Обърнахме се към всички световни производители на дестилационни колони и получихме техните оферти.

С нескрито удоволствие мога да Ви споделя, че новата дестилационна колона е произведена от българската фирма „БЕНКОВСКИ и Ко“ и е създадена в България.

Така продължаваме традицията! Неслучайно избрахме български майстори, които да създадат новата божествена машина, за да може традицията да бъде продължена. Твърдо вярваме, че вкусът, ароматът и характерът на ракията ще бъдат неповторими и типични за Троянската ракия.

Новата колона е малко по-голяма, по-ефективна и отговаря на всички съвременни изисквания.

(Продължава на стр. 6)



Новата колона пристига в Троян.



Внимателното разтоварване на ценната машина.

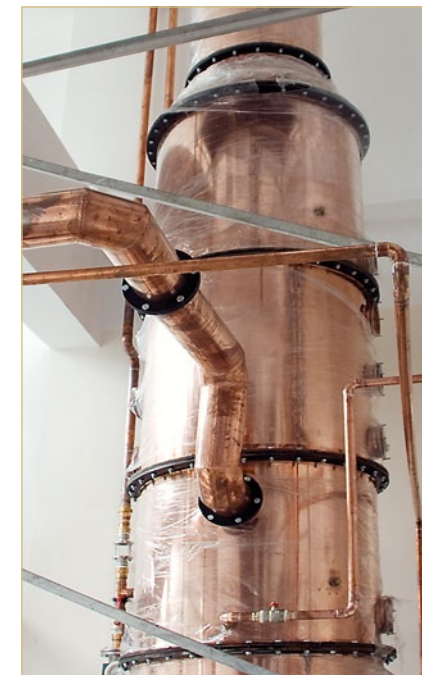
Колоната е произведена по проект, специално изработен за нашата фирма.

Процесът на дестилация се следи и управлява от опитни дестилатори.

Колоната е направена от 100% мед, а охладителите от неръждаема стомана.



Инсталацията се захранва с пара, произведена в парова централа.



Въпреки че мануалното следе-не и регулиране ще бъде заме-нено от дигитално контролира-не на процеса, и новата колона ще бъде управлявана от човек на контролния панел, който ще влияе на целия процес на дес-тилация.

Първите резултати от колона-та ще опитаем заедно с Вас след една година отлежаване в бъчви – още през 2019 годи-на. Отлежала и Стара ракия ще опитаем през 2021 и 2025 го-дина. Още отсега очаквам този момент с нетърпение!

Ще се постарая да дочакам също така и Специална Резер-ва и Фамилия Резерва, защото първите капки ще можем да опитаем чак през 2043 – тогава ще съм на 70 години.

Както през миналите години историята е била писана, осме-лявам се да кажа, че днес ние пишем бъдещето и с радост мога да заявя, че съм бил, съм и ще бъда част от този процес!

Наздраве за новата колона! Нека живее и тече с пълна сила!

Ярослав Буркарт

Изпълнителен директор

ПП:

Съобщение към служителите: отнасяйте се към колоната с грижа и внимание!

Колоната има капацитет за обработка на 4.5 тона плодова каша за един час.

Цялата инсталация е висока 16 метра.



Нашата сливова градина

През изминалата 2017 година „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД започна изграждането на най-голямата сливова градина в района на Троян. Тя се намира между селата Дебнево и Дамяново в местността Маревско Гюне. Инвестицията се осъществява посредством дъщерното дружество на фирмата „ВИНПРОМ-ТРОЯН ГРАДИНИ“ ЕООД.

До момента сме извършили засаждането на 15 дка сливови насаждения, а до края на 2018 година планираме да реализираме целия проект, който е на площ от 351 дка.

Още през 2009 година „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД започва изкупуването на земеделски земи с цел създаване на собствени градини, но едва сега след положен огромен труд стартира реализирането на това начинание.

Изкупихме 225 дка, а 63 дка взехме под аренда.

Процесът по изкупуване и арендуване на земите се оказва изключително сложен. Търсенето на подходящи и достатъчно големи като площ парцели, намиращи се на едно място, беше нелека задача.

Най-голямата трудност се оказва наличието на множество собственици и наследници на имотите, тъй като за да се сключи договор по покупко-продажба е необходимо съгласие да дадат всички свързани лица.

Често попадахме в патови ситуации, в които един от собствениците иска да продава, но друг не е съгласен или живее в чужбина. Много от хората дори не знаеха, че притежават даден имот, а неуредените отношения между наследниците допълнително забавяха



постигането на положителен краен резултат.

Важно е да отбележим, че въпросните земи представляваха стара сливова градина, за която дълго време никой не се е грижил. Достъпът до нея беше труден, дори невъзможен заради обраслата буйна растителност. С колегите често наричахме градината на шега джунгла. В крайна сметка с търпение и упоритост всичко се постига и за период от 8 години успяхме да се сдобием с голяма част от земеделските парцели, представляващи интерес за





ключително устойчив както на метеорологични условия, така и на голяма част от болестите, засягащи сливовите дървета. Другите избрани сортове са Йо-йо и Чачанска лепотица.

За направата на градината получаваме безценни съвети от специалистите от „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“, нашата фирма майка от Чехия, които имат дългогодишен опит в отглеждането на сливови насаждения. Често се обръщаме за съвети и към нашите партньори в България, отглеждащи овошки като по учебник. Тепърва навлизаме в сферата на агрокултурата, но благодарение на огромното си желание и факта, че ни подкрепят хора с много опит и

знания сме убедени, че нашите градини ще достигнат най-добро европейско ниво и ще служат за пример и мотивация на други земеделски производители в страната.

До момента сме направили много, но нашата работа не спира до тук. Ще работим за развитието и разширяването на нашите градини и вярваме, че заедно с други ентузиастични в отглеждането на овощни дръвчета ще възвърнем старата слава на Троян и региона като най-голям производител на сливи – сищото злато, от което правим нашата прочута ракия.

Радослав Рачев

„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД. През това време сключихме договори с десетки собственици.

След дългоочаквания успех със закупуването на земята предприехме следващата стъпка. Кандидатствахме към Държавен фонд земеделие за европейско финансиране и в края на 2017 година бяхме одобрени по подмярка 4.1 „Инвестиции в земеделски стопанства“ от Програмата за развитие на селските райони. Ще получим европейска субсидия от 364 хиляди лева, а частната инвестиция възлиза на стойност 328 хиляди лева. В тази сума влизат закупуването на посадъчен материал, два висококачествени трактора, селскостопанско ремарке, член товарач, косачка, пръскачка, торачка, както и комбайн за бране на костилкови плодове.

Насаждението от сини сливи ще бъде от няколко сорта. Най-голям дял сме предвидили за сорта Стенлей, който е из-



Два златни медала на „Винария“

Запоредна година „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД участва в международния конкурс за вина, ракии, винено бренди и спиртни напитки „Винария“, който се провежда през месец февруари в град Пловдив. В оспорваното състезание включихме някои от най-добрите си ракии, които участваха в надпреварата в категория спиртни напитки.



Нелека бе задачата на журито, включващо 20 утвърдени енолози от страната и чужбина, които оценяваха над 300 проби вина, ракии, винено бренди и спиртни напитки.

В нощта на златните ритони при връчването на наградите „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД бе

удостоен с два златни медала и почетни дипломи, с което зае безконкурентното първо място сред плодовите ракии. Представители на фирмата с голяма радост и гордост приеха наградите на специално организирана гала вечеря. На изложението бяха представени последните тенденции в бранша, производители и дистрибутори от 3 континента презентираха своите фирми и продукти. Сред тях бяха България, Румъния, Гърция, Италия, Франция, Германия, Австрия, Унгария, Япония, САЩ и Испания.

Ракиите, с които участвахме на конкурса, бяха приети от журито изключително добре. Златни медали ни донесоха Троянска сливова Специална резерва и Стара троянска сливова ракия. Високите отличия на международно ниво ни донесоха удовлетворение от добре свършената работа и увереност, че всеки един служител във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД върши своите задължения качествено и с желание. Горди сме, че резултатът е налице.

В момента във фирмата тече усилена подготовка за летния



сезон. Това време от годината се асоциира с позитивни емоции, слънчево настроение и почивка. За нас от „ВИНПРОМ ТРОЯН“ АД обаче лятото е най-натовареният и важен период от цялата година. С нетърпение и надежда очакваме новата реколта от сливи, от която с внимание и грижа ще създадем висококачествени плодови ракии, които догодина ще изпратим отново в борбата за златото в конкурса „Винария“.

Благодаря на всички колеги за отличните резултати и Ви поздравявам за спечелените награди!

Михал Капоун



Изкуството да бъдеш барман



Аньо Василев



Николай Николов

В миналия брой на „Троянска бъклица“ Ви запознахме с нашите нови бармани, които успешно преминаха специален курс за професионални бармани в град Варна – Павел Шопов и Здравко Чернев. Барманското семейство на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД оттогава се увеличи с цели четирима нови членове – Владислав Катренчик, Николай Николов, Аньо Василев и Радослав Рачев.

От колко време работиш във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД и на каква позиция?

Владислав: От 2008 година като Търговски Мениджър.

Николай: Във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ работя от 5 години на позиция търговски представител за Централна и Северна България.

Аньо: Работя във фирмата от 8 години като търговски представител за Централна Южна България.

Радослав: Малко повече от четири години. Асистент съм на изпълнителния директор.

Как постъпи на работа във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД и с какво те привлече компанията?

Владислав: Бях избран от генералния директор на „Рудолф Йелинек“ Павел Дворжачек през 2006 година първо на позиция преводач, а от 2008 година поех търговско-маркетинговия отдел.

Николай: Имах желание да започна работа в стабилна и доказала се фирма. Насочиха ме към Владислав Катренчик, аз се свързах с него и се представих. Така след няколко дни организирахме среща и ето ме вече 5 години в редиците на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“.

Аньо: Започнах работа във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ по щастлива случайност. За това работно място беше кандидатствал мой приятел, но така се случи, че когато го поканиха на интервю, вече беше започнал в друга фирма. Затова той препоръча мен. Тъй като вече имам опит в сферата на търговията и ресторантьорството, не се поколебах да започна работа във фирма с толкова богато минало и перспективно бъдеще.

Радослав: Компанията ме привлече с красотата на един естествен процес, благодарение на който се получава качествен и натурален продукт.

Работата във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД ме научи да бъда...

Владислав: Отговорен към работата си и много, много търпелив.

Николай: Да съм по-търпелив.

Аньо: Да бъда ангажиран и целеустремен.

Радослав: Търпелив.

Какво е най-голямото предизвикателство, с което си се сблъскавал в работата си във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД?

Владислав: Тъй като успехът в търговията се дължи основно на създаването и поддържането на връзки и отношения с клиентите, най-голямото предизвикателство за мен като чужденец беше да свикна с българския манталитет.



Радослав Рачев



Владислав Катренчик

Николай: Не мога да определя конкретен момент като предизвикателство, но мога да кажа смело, че за мен това е единственото място, където се работи спокойно и без излишно напрежение.

Аньо: За мен всеки ден е предизвикателство, защото към всеки клиент трябва да имам индивидуален подход, да бъда по малко психолог, търговец и консултант.

Радослав: Предизвикателство за мен е да преодолявам напрежението, породено от странични фактори, по време на кампанията за изкупуване на плодове.

Какво те кара да се чувстваш добре след края на работния ден?

Владислав: Откакто станах баща, всеки миг със сина ми ме прави щастлив.

Николай: Смятам, че добре свършената работа удовлетворява всеки от нас.

Аньо: За мен е важно да се чувствам удовлетворен от себе си.

Радослав: Това, че клиентите и любителите на Троянската ракия винаги пият продукт със световно качество.

Къде се виждаш след 10 години?

Владислав: Надявам се в структурите на „РУДОЛФ ЙЕЛИНЕК“.

Николай: Надявам се все още да съм във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“, а защо не и на мениджърска позиция.

Аньо: Пожелавам си професионално развитие и семейно щастие!

Радослав: На ръководна позиция в развиваща се компания като „ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД.



Курсът „Коктейл-барман“, който нашите колеги успешно преминаха, се проведе в рамките на 10 дни през месец март тази година и беше организиран от центъра за бармани BAR MANAGER в София. Обучението по програмата на I.V.A. (Международна асоциация на барманите) беше водено от Пламен Йовчев. Програмата включва теоретична част, която запознава участниците с всичко свързано с барманската професия, и практика, по време на която се приготвят различни видове коктейли.

„Обучението има за цел да запознае курсистите с всеки един детайл в ролята на бармана - умения за комуникация с клиентите, класификация на миксираните напитки, речник на термините, познаване на алкохола и правилната му употреба. Най-важното правило, което научих, е че „добрият барман е не този, който продава,

а този който предлага.“, сподели Аньо по време на нашия разговор след края на курса.

„В баровете винаги съм бил само като клиент, а този курс ми показва другата гледна точка. Разбрах колко важни са малките детайли, за да се чувства клиентът на бара щастлив и така да се върне отново. Курсът беше удоволствие, защото ни обучаваха едни от най-добрите бармани в България - хора, които обичат професията си и най-важното - желаят да споделят своя опит и умения.“, разказа и Радослав своите впечатления от курса.

След интензивната програма, имаща за цел да потопи кандидат-барманите в необятния свят на коктейлите, всички участници преминаха през изпит, който провери до каква степен са внимавали по време на курса. Ето какво ни разказа Николай за барманския изпит: „Изпитът беше абсолютно истински и неподправен. Всеки от нас първо си изтегли пореден номер, след това и коктейл, който трябва да приготви без всякакви подсказки и „пищови“. На мен ми се падна „Секс на плажа“ и колкото и нескромно да звучи - справих се перфектно.“

За добре свършената работа Владислав, Николай, Аньо и Радослав получиха официален сертификат за „Коктейл-барман“, който удостоверява новопридобитата им квалификация.



Крушова ракия Pear Williams с круша

Пред Вас е уникалната Крушова ракия Pear Williams с круша – най-новият вносен продукт от портфолиото на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД.

Насладете се на нежния плодов вкус на круши от специалния сорт Williams (Виямова масловка). Плодовете, използвани за направата на този продукт, са отгледани в собствените градини на фирмата майка на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ – „Рудолф Йелинек“ в далечната Южна Америка.

Бистрият дестилат на Крушовата ракия Pear Williams с круша е произведен в дестилерията на фирмата в Чили.

Уникалните вкусови качества на ракията се дължат на транспортирането ѝ в специални резервоари през океана. Благодарение на естественото разбъркване на дестилата, осъществено при люлеенето на кораба по време на транспорта, крайният продукт придобива завършен и добре балансиран вкус и аромат.

Крушовата ракия е поднесена по уникален начин – в атрактивна бутилка с изтънен дизайн, в която е поставена цяла круша от сорта Williams.

Насладете се на двойно плодовото изкушение, с което ще впечатлите своите близки и приятели. Наздраве!



Медена ракия В планината

Любимо занимание на всички нас от „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД е прекарването на време в планината. Все пак сме от Балкана, разбираемо е. Няма нищо по-хубаво от спокойствието и тишината на природата, чистия въздух и красивите гледки. В настоящия материал ще Ви разкажем за една прекрасна хижа в Рила – хижа Ловна, която нашата фирма подкрепи в началото на зимния сезон миналата година.



В края на ноември 2017 г. се включихме в едно събитие, организирано от момичетата от Wild Berries – организация за екстремни спортове и активен начин на живот, и домакините на хижата – „Хижа Ловна – нов живот за най-старата хижа в Рила“. Доброволческата инициативата имаше за цел да помогне на новите стопани на „Ловна“ да подготвят хижата за зимния сезон, така че тя отново да започне да приема гости и планинари.

До лятото на миналата година хижата е безстопанствена и тъне в прах и мръсотия. За щастие тя открива своите нови стопани в лицето на млади и ентузиазирани хора, любители на приро-

дата и зимните спортове. „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД без колебание реши да подкрепи събитието като осигури напитките по време на уикенда в хижата за всички доброволци и участници. Изключително подходяща за зимната планинска обстановка беше медената ракия Bohemia Honey, която поднесохме под формата на неустоима топла напитка, наподобяваща класическата греяна ракия.



Нашите колеги Павел Шопов и Мартин Кирков помагача на участниците в почистването да се стоплят със специални зимни коктейли по оригинална рецепта.

Сред предлаганите напитки бяха специалните шотове Троянска сливова ракия със сушена слива, коктейлите Троянска роза и Bloody Alexandra.

Работата никак не беше малко - в списъка със задачи за уикенда имаше тупане на одеяла (140 на брой), основно почистване на всички стаи и бунгала, бърсане на прах, миене на подовите и естествено – цепене на дърва. В групата имаше и артисти и

илюстратори, които изрисоваха хижата с красиви пейзажи и елементи от природата, които ще радват всички бъдещи посетители.

Планината е една чудесна алтернатива за лятна почивка - ако се чудите как да планирате отпуската си, изберете Рила и хижа „Ловна“ – любезните домакини ще ви посрещнат с усмивка и разбירה се чаша Троянска сливова ракия, медена ракия Bohemia Honey, а защо не и коктейл с ракия по оригинална рецепта.



Ски алпинизъм във Високите Татри

Приключенията и предизвикателствата във „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД нямат край. Всяка година се сблъскваме с множество непредвидени ситуации, свързани с производството, продажбата и разпространението на Троянската сливова ракия както в България, така и в чужбина. Най-важният период от годината за нас е лятото – тогава протича кампанията по изкупуване на плодове. Именно летният сезон носи множество професионални предизвикателства за нас - за да се приемат ежегодно няколко милиона килограма плодове се изискват много усилия, всеотдайност и енергия от всички служители във фирмата.

За сметка на това зимата за нас е сезонът, който предлага повече възможности за разнообразни активности и забавления – след края на кампанията можем да си поемем за момент дъх и да се погрижим за доброто настроение на нашия екип. В настоящия материал с удоволствие ще Ви разкажем за нашето зимно приключение във Високите Татри в Словакия.

През януари тази година част от нашия колектив посети един от най-известните ски курорти в Словакия - Стари Смоковец, разположен в Северна Словакия. Посещението беше свързано с

провеждането на редовен Съвет на директорите с генералния директор и председател на Съвета на директорите Павел Дворжачек. На събранията се обсъдиха отличните резултати на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД за изминалата година, както и плана за управление на фирмата за 2018 година. За да запазим баланса между работата и удоволствието, комбинирахме важната среща с един ден в планината, посветен на зимните спортове и по-конкретно на ски алпинизма.

Това е една по-малко позната дисциплина в България, която обаче се радва на голяма популярност в Централна и Западна Европа. Всъщност дори и у нас се провеждат турнири и състезания по ски алпинизъм. Дисциплината съчетава два спорта – планинско катерене и каране на ски. Ски алпинистите използват специални ски обувки и автомати, при които петата остава свободна – нещо подобно на оборудването при ски бягането. На самите ски се поставят специални ремъци – в миналото се е ползвала животинска кожа с козина, в днешно време изкуствена. Важно е косъмът на ремъка да е в обратна на склона посока – идеята е да се получи сцепление и да се избегне хлъзгането на скиите по ледената повърхност на пистата. Ски алпинистите разпо-



лагат и с щеки, чрез които си помагат при катеренето нагоре – така се постига разпределяне на натоварването на цялото тяло.

И така нашето изкачване започна рано сутринта – катеренето продължи няколко часа, като изминахме няколко километра по стръмната писта нагоре до връх Скалната плесо на височина 1793 м. След кратка почивка на върха махнахме ремъците от скиите, закопчахме задната част на обувките в автомата на скиите и се спуснахме надолу по същия път. Пистата беше комбинация между червена и черна – двете най-високи нива на трудност. Естествено, спускането ни се стори като един миг в сравнение с продължителното катерене. С удоволствие можем да кажем, че дори колегите, които нямаха голям опит със ски спортовете, се справиха чудесно.

Така мина приключението на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ във Високите Татри. С нетърпение очакваме следващото предизвикателство!



„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД
ул. „Акад. А. Балевски“ 16,
5600, град Троян
www.vinprom-troyan.bg
Facebook:
VINPROM TROYAN

Изпълнителен директор:
Инж. Ярослав Буркарт
burkart@vinprom-troyan.bg

**Прокурист
и финансов мениджър:**
Станислав Спасов
тел.: +359 888 336 012
spasov@vinprom-troyan.bg

Търговски мениджър:
Владислав Катренчик
тел.: +359 884 595 342
katrencik@vinprom-troyan.bg

Производствен мениджър
Георги Георгиев
тел.: +359 877 746 954
georgiev@vinprom-troyan.bg

ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПО РЕГИОНИ

**София и
Северозападна България**
Мартин Кирков
mob.: +359 885 861 844
sofia02@vinprom-troyan.bg

Павел Шопов
mob.: +359 877 370 889
sofia03@vinprom-troyan.bg

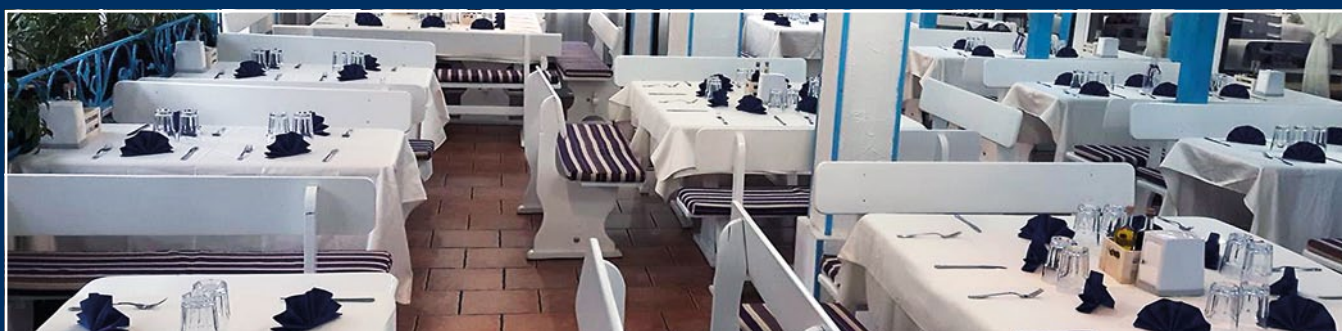
**Централна и
Северна България**
Николай Николов
mob.: +359 884 357 983
vtarnovo@vinprom-troyan.bg

**Пловдив и Централна
Южна България**
Аньо Василев
mob.: +359 885 727 787
plovdiv@vinprom-troyan.bg

Черноморски район
Здравко Чернев
mob.: +359 884 194 494
varna@vinprom-troyan.bg

Ресторант Рио – Пловдив

Представяме Ви ресторант Рио – задължителна дестинация в град Пловдив за всеки почитател на българската национална кухня. Сред многообразието от кулинарни изкушения с неустоим аромат и вкус изпъкват атрактивните родопски специалитети – запазена марка на заведението. Насладете се на прекрасни здравословни салати и ястия с био акцент. Ресторантът предлага както традиционна българска кухня, така и приготвени по неповторим начин рибни специалитети и морски деликатеси.



Със своята прохладната лятна градина ресторантът е чудесно място за отдых и почивка след дълъг работен ден. Насладете се на среща с приятели на по чаша Троянска сливова ракия и се потопете в невероятната атмосфера на ресторант Рио, сгушен зад своя автентичен каменен зид в квартал Кючук Париж. ОЧАКВАМЕ ВИ!

Пловдив, кв. Кючук Париж, ул. „Спартак“ № 10
Тел.: 089 993 2416, 032 696 178; [Facebook.com/RestorantRio](https://www.facebook.com/RestorantRio)