



---

# ЕКО РЕВОЛЮЦИЯТА В ПИВОВАРНАТА ИНДУСТРИЯ

## Зелена и иновативна индустрия

Ивана Радомирова,  
изп. директор на Съюза на пивоварите

20.02.2020

Пловдив



# Съюз на пивоварите в България (СПБ) Зелени иновации в пивоварната индустрия



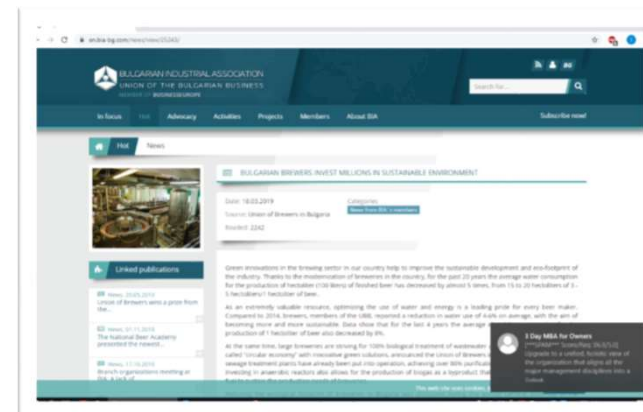
- Компании за производство на бира, членове на СПБ : „Болярка ВТ“ АД, „Бритос“ ЕООД, „Загорка“ АД, „Каменица“ АД, „Карлсберг България“ АД, „Ломско пиво“ АД, „Доровски инвест“ ООД.
- Глобален ангажимент на големите бирени компании за нулев еко отпечатък на индустрията.
- Зелена енергия, нулев въглероден отпечатък, нулеви отпадни води, нулеви нерещиклируеми отпадъци от опаковки 2025 – 2030 г.



# Съюз на пивоварите в България (СПБ) Зелена и иновативна индустрия



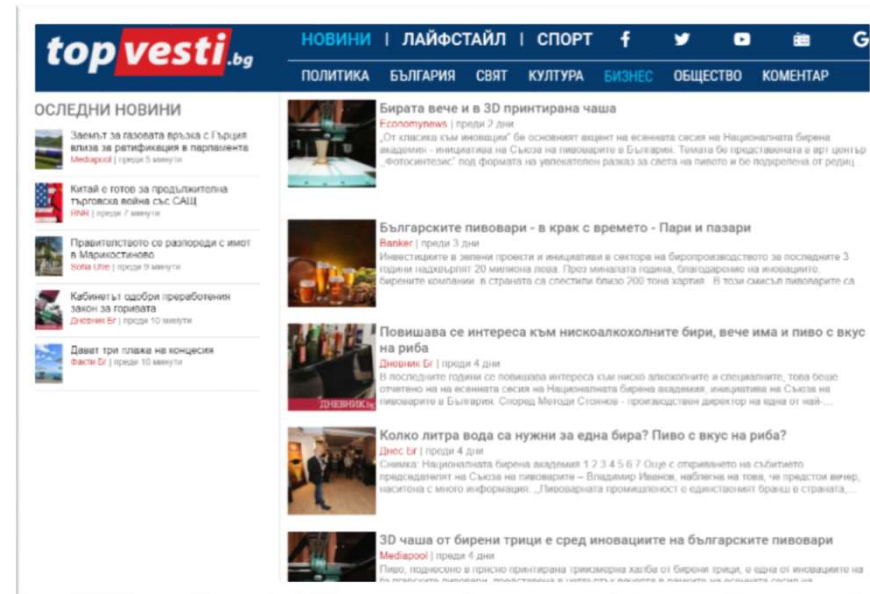
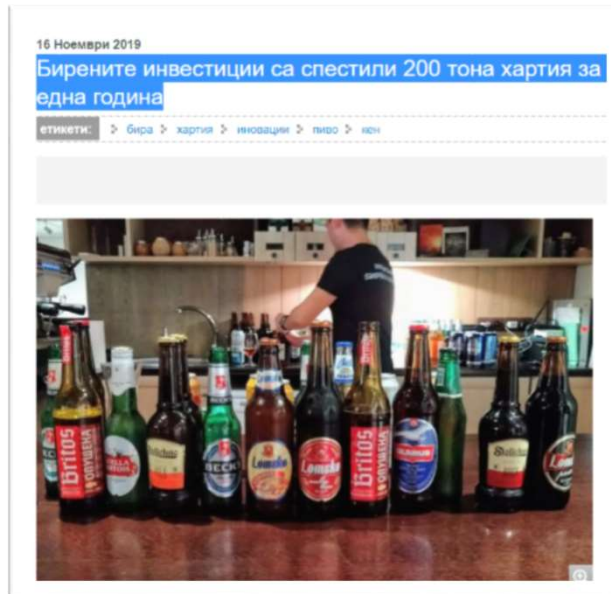
- **Екологични практики и иновации на членовете на СПБ:**
  - **2015 – 2019 еко инвестиции – над 35 млн. лева**
  
- **Зелени иновации за оптимизиране на ресурсите:**
  - **намаляване на средния разход на техническата вода от 15-20 hl на 3-6 hl/1 hl бира**
  - **намаляване на средния разход на ел. енергия: от 50 – 75 MJ на 24 – 36 MJ за 1 hl бира.**
  - **намаляване на потреблението на природен газ на база произведена продукция- с 10 – 15% в сравнение с 2014 г.**



# Съюз на пивоварите в България (СПБ) Зелена и иновативна индустрия



- Биоанеробни инсталации за третиране и пречистване на отпадните води.
- Намаляване теглото на опаковките. 100% рециклируеми материали.
- Ежегодно снижаване на дела на продажбите в PET бутилки – 12% в сравнение с 2015 г.
- Оползотворяване на органичните отпадъци от пивопроизводството.

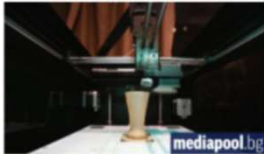


# Съюз на пивоварите в България (СПБ) Зелена и иновативна индустрия



НОВИНИ 24/7    КАТЕГОРИИ    НАСТРОЙКИ    НАЙ-НОВИ    НАЙ-ЧЕТЕНИ    АРХИВ

2019-11-15 / 15:03:12 / Бизнес / mediapool.bg



**Пиво, поднесено в прясно принтирана триизмерна халба от бирени трици, ...**

3D чаша от бирени трици е сред иновациите на българските пивовари.

Пиво, поднесено в прясно принтирана триизмерна халба от бирени трици, е една от иновациите на българските пивовари, представена в четвъртък вечерта в рамките на есенната сесия на Националната бирена академия, която се провежда от браншовата организация у нас и сегашното ѝ издание бе посветено на прехода "От класика към иновации".

Освен че е атрактивно самото отпечатване на бирената чаша, използването на подобна халба е природосъобразно и е идеален начин за оползотворяване на отпадъчния органичен материал при производството на пиво. Материалът за чашата е под формата на 3D нишка - BUZZED, изработена изцяло от бирените трици. Тя може да се използва за печат и производство и на други най-различни триизмерни предмети.

- От бирените трици за храна на животните през биогаза от анаеробните реактори до BUZZED нишката на 3D принтирането.
- Биоразградими материали за бирените опаковки.
- Зелени инициативи и проекти в подкрепа на местните общности.
- Публична отчетност, награди и отличия



# Съюз на пивоварите в България (СПБ)

## Знаете ли, че:



- Рециклираните ежегодно бирени PET бутилки спестяват електро енергия, ползвана от 1 700 бълг. домакинства за 2 години.
- Рециклирането на 10 тона бирени кенчета спестява енергия, необходима за нуждите на почти 400 000 домакинства за 1 година.
- Оползотворяваните ежегодно около 3 400 тона бирени стъклени бутилки спестяват емисии от 1100 тона въглероден двуокис. 1 рециклирана стъклена бутилка спестява енергия за 4 часа осветление с 60 W крушка.
- Спестяваните ежегодно от пивоварните близо 200 тона хартия предотвратяват изсичането на 2600 дървета.
- 80 000 тона бирена каша годишно се ползват за храна на животните.

### Пивоварните стават все по-еко, по-иновативни и с по-разнообразни продукти

19 Март, 2019 - 16:07 -



Пивоварните в България отчитат стабилно развитие през 2018 г. с нараснали продажби на бира, пуснати нови 23 разнообразни продукти, със значителни инвестиции в опазването на околната среда и развитието на иновации, което ги прави по-екологични и част от кръговата икономика. Постиженията на индустрията бяха обявени във вторник след общо събрание на Съюза на пивоварите в България. Организацията отчита, че модернизацията на пивоварните предприятия в страната и направила за

последните 20 г. близо пет пъти средния разход на вода за производството на хектолитър (100 литра) готово пиво. Вместо 15-20 хектолитра вода за производството на литър бира вече се използват между 3 и 5 хектолитра. Индустрията отчита и спад в потреблението на електроенергия с 8 процента. Големите пивоварни полагат усилия и за 100% биологично третиране на отпадните води, въвеждайки моделите на т.нар. "кръгова икономика" с иновативни "зелени" решения. В експлоатация вече са пуснати инсталации за био-анаеробно пречистване на отпадните води, с които се постига над 80% пречистване на използваната промишлена вода. Инвестицията в анаеробните реактори позволява и производството на биогаз като субпродукт, който може да се използва като алтернативно гориво за поддържане на производствените нужди на пивоварните. Добавен от Съюза на пивоварите за 2019 г.

### Зелените иновации в пивоварния сектор у нас подобрява устойчивото развитие и еко-отпечатъка на индустрията

Съюзът на пивоварите отчита - стабилно развитие на бирения сектор през 2018 г. и вложени милиони инвестиции за устойчива околна среда



Благодарение на модернизацията в пивоварните предприятия в страната, за последните 20 г. средният разход на вода за производството на хектолитър (100 литра) готово пиво е намалал близо 5 пъти, т.е. от 15 - 20 хектолитра на 3 - 5 хектолитра/1 хектолитър бира. От Съюза на пивоварите в България (СПБ) посочват, че като изключително ценен ресурс оптимизирането на използването на вода и енергия е водещ приоритет за всеки производител на бира. Пивоварните дружества (членове на съюза) отчитат

намалване на употребата на вода с 4-6% средно в сравнение с 2014 г. като целта е тенденцията да бъде все по-устойчива. Данните показват още, че за последните 4 години средното потребление на електроенергия за производството на 1





---

**Благодаря за вниманието.**

**ИВАНА РАДОМИРОВА**

**СЪЮЗ НА ПИВОВАРИТЕ В БЪЛГАРИЯ**

**[WWW.PIVOVARI.COM](http://WWW.PIVOVARI.COM)**

**ТЕЛ. 02/989 40 24**

