Бони Холдинг

35 ГОДИНИ

ПОВЕЧЕ, ОТКОЛКОТО СЕ ВИЖДА НА МАСАТА



НА 35 ГОДИНИ ВЕЧЕ ИМА КАКВО ДА РАЗКАЖЕШ.

Особено ако си започнал с колбаси, а междувременно си се научил да отглеждаш прасета, да произвеждаш храната им, да управляваш генетиката, да преработваш месото и да правиш от него над 650 различни продукта.

Такава е Бони Холдинг днес: най-голямата и единствена по рода си компания, способна сама да управлява всичко, от което зависи да имаме добро месо на масата.

И понеже няма кой друг да разкаже тези истории вместо нас, на следващите страници ще се похвалим малко.
Все пак сме на 35.

1991 г.

Борислав Николов поставя основите на бъдещия Бони Холдинг с регистрацията на едноличната търговска фирма Бони Оборот.

№ 7

Станахме една от най-големите компании в нашата хранителна индустрия – седмата в България по приходи според Капитал Топ 100.

От А до Я

Не сме само месопреработка: разчитаме на нашите компании от А до Я – сами осигуряваме храна, сами гледаме прасета, сами ги подготвяме за производство и още...

1400

С нас са повече от 1400 служители.

650+

Имаме всякакви видове продукти – прясно месо, продукти за скара и полуфабрикати, колбаси и деликатеси... или по-точно, всичко от месо.

150+

Партнираме си с всички национални и международни търговски вериги и произвеждаме над 150 продукта специално за 9 собствени марки на големите търговци.

СТРАНИЦАТА С ГОЛЕМИТЕ НИ ЧИСЛА

370 000

свине, отгледани годишно

30%

от суровото свинско месо, произведено в страната[1]

1 500 000

български домакинства годишно[2]

За 35 години в Бони Холдинг сме умножили не само производството си, а и нещата, които знаем и умеем да правим, за да произвеждаме добро месо. За същото време светът премина от телефона с шайба до изкуствения интелект в джоба ни. Днес сме най-големият производител на свинско в България и можем сами да управляваме необичайно голяма част от пътя на месото.

Не искаме рафтовете в магазините да останат празни за тази **основна храна** – свинското месо – затова някой трябва да осигурява **големи количества всеки ден** и да го произвежда **тук, в България**. Нашите (поне) **370 000** свине, отгледани годишно, осигуряват **30%** от суровото свинско месо, произведено в страната[1]. А за храненето, генетиката, здравето и биосигурността им разчитаме на собствените си знания и управляваме сами.

Само през 2025 г. месото и продуктите на Бони Холдинг покриха нуждите на **над 1 500 000 домакинства** у нас[2]. Зад тези големи числа стои нещо просто – доброто месо зависи от това как е живяло едно животно. Затова поемаме всичко това и в свои ръце – какво яде, как расте, как се гледа нашето прасе, а после и как месото се обработва, съхранява и стига до магазина.

[1] Изчислено на база официални данни от Министерство на земеделието и храните
[2] Изчислено на база данните за потребление на основни хранителни продукти за 2025 г. от НСИ

КАКВО СМЕ СЕ НАУЧИЛИ ДА ПРАВИМ?

ДА ОТГЛЕЖДАМЕ И СОБСТВЕНИ ЖИВОТНИ

Към 2026 г. отглеждаме над 370 000 прасета годишно – цял един град от прасета, който би бил вторият по големина в страната.

САМИ ДА ПОДСИГУРЯВАМЕ СУРОВИНИТЕ СИ

Използваме 100% собствен фураж и запасът в силозите ни е достатъчен да осигури храната на животните ни от реколта до реколта.

ДОСТАВЯМЕ ОГРОМНИ ОБЕМИ ПО ЧАСОВНИК

Изпълняваме поръчки от изгрев до залез, като никой друг. Товарим по 50 камиона, шест от седем нощи в седмицата.

НАШИТЕ ПРАСЕТА НЕ СА СЛУЧАЙНИ

Селектираме ги в собствения ни „нуклеус" център в Плевен, който работи по най-добрите датски практики.

ЗАЩО ТИ ГО РАЗКАЗВАМЕ?

Знаем откъде идва месото. За теб това означава известен произход и по-предвидимо качество на това, което слагаш на масата.

Знаем какво е яло прасето. Така знаем повече и за месото, което ядеш ти – как е произведено и какво стои зад качеството му. Това означава по-сигурно производство на българско месо. А правилно храненото животно е по-спокойно и расте по-здраво.

В магазина винаги има от нашите продукти, особено когато е най-нужно. Съвсем не като безкрайните опашки за банани и портокали по Коледа от едно време.

Животните ни растат със силен природен имунитет, а ти получаваш чисто българско месо от здраво стопанство, винаги с добро качество.

ТУК ОЧАКВАШЕ ДА КАЖЕМ, ЧЕ СМЕ НА ВСЯКА БЪЛГАРСКА ТРАПЕЗА...

и сме!

650+

Нашите суровo-сушени деликатеси не са прошуто. Но са само няколко от 650+ различни неща, които сме се научили да правим с месото.

Това не е просто дълъг продуктов каталог. При всеки продукт е важно как да запазим месото сочно, как да постигнем желания вкус, кога и колко време да го оставим да зрее или да се суши. Зад това стоят рецепти, технологии, температури, опаковки и хора, които знаят как да направят всеки продукт.

Затова се хвалим с 650 - числото показва колко различни неща сме се научили да можем.

КАКВО СМЕ СЕ НАУЧИЛИ ДА ПРАВИМ?

РАБОТИМ С КАЧЕСТВО НА ВИСОКИ ОБОРОТИ

Създаваме продуктите си с точността на отбор от Формула 1. В нашия бранш обаче няма спиране в бокса – гарантираме постоянно качеството.

ЗАЩО ТИ ГО РАЗКАЗВАМЕ?

Понякога името ни е на етикета, понякога не. Големите вериги ни се доверяват да произвеждаме и за собствените им марки. Така че е напълно възможно вече да си ял нещо, направено от Бони Холдинг, без да го знаеш.

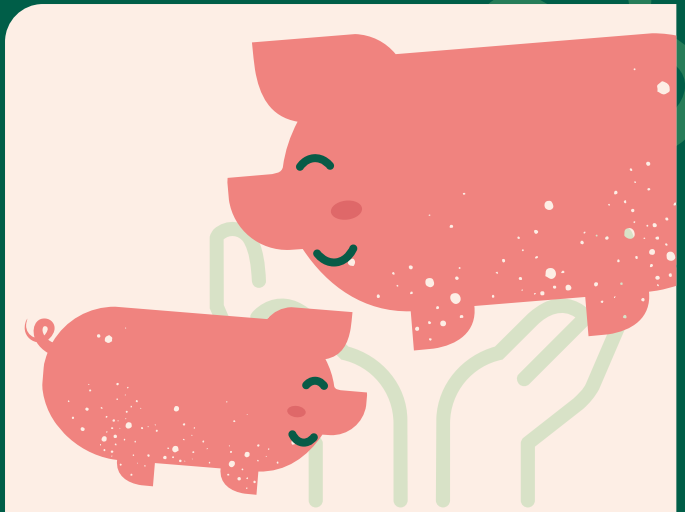
СТРАНИЦАТА, НА КОЯТО ГОВОРИМ ЗА ТЕХНОЛОГИИТЕ СИ

А всъщност разказваме колко много инвестираме в това животните ни да бъдат отглеждани в по-добра, спокойна и хуманна среда.

Избрахме да ти разкажем за най-важните технологии в нашия бизнес и това не са машини в производството, **а технологиите на отглеждане за добруването на животните**.

Здравето на животните е важно и за качеството на храната, затова нашата технологична революция започна още през 2000 г. от самите ферми. **Променихме начина, по който се гледат прасета в България.** Инвестирахме десетки милиони евро в по-добри условия, храна, вода и въздух. Там, където преди прасетата са се хранели на ръка и са се отглеждали на твърд под, днес има модерен скаров под и автоматизирани системи за балансирано хранене, поене и почистване. Осигуряваме на прасетата във всички наши ферми 10% **повече пространство и повече светлина** от заложените в европейските стандарти за хуманно отношение към животни в селското стопанство[3].

Когато едно животно лежи на сухо, когато е предпазено от летните жеги и зимния студ, то е добре и боледува по-малко.



Прасетата ни се чувстват добре

А за нас добруването на животните е единственият начин да гарантираме доброто месо накрая.

[3] Наложени с Директива 2008/120/ЕО и националната Наредба № 21 от 14.12.2005 г.

КАКВО СМЕ СЕ НАУЧИЛИ ДА ПРАВИМ?

ХРАНИМ ЖИВОТНИТЕ ПО-ДОБРЕ

Прасетата не ядат едно и също през целия си живот. Затова произвеждаме 10 различни вида фураж според възрастта и нуждите им.

През 90-те години за наддаване с 1 кг тегло бяха нужни 5 кг фураж. Днес прасетата ни усвояват хранителните вещества по-добре и е необходим два пъти по-малко фураж.

ПРАВИМ МЕСОДОБИВА ПО-ХУМАНЕН

Толкова е важно, че намерихме най-добрите практики по света и сега предприятието ни е единственото в България, което използва контролирана атмосфера, а не ток.

ЗАЩО ТИ ГО РАЗКАЗВАМЕ?

Още един измерител за това, че прасетата ни са в отлично здраве. Оползотворяването на храната два пъти по-ефективно означава, че организмът на животното работи наистина добре.

Когато ядеш от нашето месо, подкрепяш тази споделена ценност. Да се отнасяме добре към животните е просто единственият правилен начин да правим този бизнес.



ПАЗИМ ПРАСЕТАТА СИ КАТО В КРЕПОСТ

По-добре е да предотвратиш проблема, отколкото да го лекуваш. Биосигурността всъщност е превенция. Фермите ни работят като крепост с няколко нива на защита. Никой не влиза в тях без душ и стерилно работно облекло, камионите се дезинфекцират още на портала, а новите прасета прекарват 45 дни в карантина.

НА 35 ВЕЧЕ НЕ МИСЛИШ САМО ЗА СЕБЕ СИ

С годините пораснахме и с нас порасна и отговорността – към хората, местата и природата около нас.
35 години трупаме занаят, уникално научно и практическо знание и това остава вътре в екипа ни и в България.
Това носи сигурен поминък и задържа живота в българските региони.

КАК УПРАВЛЯВАМЕ ВЪЗДЕЙСТВИЯТА СИ ВЪРХУ ХОРАТА И ОКОЛНАТА СРЕДА

ТРУПАМЕ И СПОДЕЛЯМЕ ЗНАНИЯ

Благодарение на умовете на хората ни успяваме да си вземем най-доброто от практиката по света и да го пренесем в нашите производства. Знанията се предават от човек на човек и от поколение на поколение.

ДАВАМЕ НА ХОРАТА СИ ДОБРА ПРИЧИНА ДА ОСТАНАТ

Работата остава там, където хората ни са израснали – в регионите извън големите градове.

Близо **18% от нашия екип са млади хора под 35 години**. Освен това 82% от висшия мениджмънт са израснали отвътре и това ни харесва.

ПОСТАВЯМЕ СИ КЛИМАТИЧНИ ЦЕЛИ СПРЯМО НАУЧНИ СТАНДАРТИ

Поехме ангажимент към световната инициатива SBTi за намаляване на въглеродните емисии. И сме единствените в този сложен за декарбонизиране сектор в страната.

ИНВЕСТИРАМЕ В ПЕСТЕНЕТО НА ВОДА

Водата е важна за всички ни и работим за пестенето ѝ. Няма да те отегчаваме с подробности, но сме доста заети с този въпрос.

ПРОИЗВЕЖДАМЕ СОБСТВЕНА ЕНЕРГИЯ

Изграждаме собствени фотоволтаични паркове, чрез които през 2025 г. произведохме еквивалента на около 43% от нуждите ни от електричество.

ГРАДИМ МОДЕРНО ПРОИЗВОДСТВО, КОЕТО ГАРАНТИРА СИГУРНОСТТА И ИЗОБИЛИЕТО НА ЕДНА ОТ ОСНОВНИТЕ ХРАНИ В СТРАНАТА НИ.