

АКТИВНОСТЬ БИЗНЕСА

Челябинский бульдозер поедет в Антарктиду

Машина производства «ЧТЗ-Уралтрак» отправится на ледяной материк. Заказ Арктического и антарктического НИИ предусматривает поставку болотоходного бульдозера для обслуживания российской научной станции и взлетно-посадочной полосы на Земле Королевы Мод. Основной задачей машины будет уборка снега на ледовом аэродроме станции «Новолазаревская» и в жилом лагере. Болотоход доставят тралом в Санкт-Петербург, где его полностью подготовят к эксплуатации и погрузят на корабль «Академик Федоров», идущий в Антарктику.

На «Старателе» отмечают юбилей первого выстрела

Он прозвучал 80 лет назад на полигоне под Нижним Тагилем, созданным для проведения натурных испытаний артиллерийских боеприпасов. Сегодня ФКУ «Нижнетагильский институт испытания металлов» — это самый оснащенный полигон страны, располагающий боевым полем протяженностью 52 километра и шириной 1,5, позволяющим испытывать как средства ближнего боя, так и дальнобойную артиллерию и реактивные системы залпового огня. На территории созданного на полигоне выставочного комплекса в 1999–2015 годах прошло 25 международных выставок, в которых приняли участие 5,5 тысячи предприятий, представлено свыше 40 тысяч экспонатов. Выставки посетило более полумиллиона специалистов, в том числе из-за рубежа. На «Старателе» проведено также свыше 100 специализированных показов вооружения и военной техники для иностранных заказчиков.

Работники ТЭК бесплатно повысят квалификацию

Нисневартовский госуниверситет занял первое место среди 74 вузов России в конкурсе грантов «Новые возможности для каждого», цель которого — формирование системы непрерывного профобразования. Кейс под названием «ЭДУОЙЛТЕХСТАРТ ЮГРА» включает программы переподготовки и повышения квалификации. В вузе будут обучать высококвалифицированных рабочих и технических специалистов, в первую очередь сотрудников нефтегазодобывающих и электроэнергетических предприятий региона: «Самолторнефтегаз», «Сибур», «Славнефть-Мегионнефтегаз», «РН-Бурение» и других. Для работников курсы бесплатны: финансирование пойдет за счет субсидии Министерства науки и высшего образования РФ и внебюджетных средств вуза.

Курганцы замещают импортные лекарства

Фармацевтическая компания «Велфарм» подписала договор займа с федеральным Фондом развития промышленности. С помощью льготного займа в размере 172 миллионов рублей курганское предприятие планирует наладить из субстанции собственного производства выпуск препарата для лечения язвы желудка и обострений хронического гастрита. Как сообщили на предприятии, действующее вещество этого препарата эффективнее и безопаснее импортных аналогов, доля которых на российском рынке составляет 86 процентов. Предполагается, что благодаря реализации проекта общей стоимостью 215 миллионов рублей этот показатель к 2024 году снизится примерно до 45 процентов.

Анализировать рынок поможет робот

На Магнитогорском металлургическом комбинате собирают данные о котировках на сырье будет робот. Его запустили в рамках комплексного проекта информатизации. Ожидается, что нововведение упростит работу внутренних аналитиков: программа собирает и систематизирует данные из различных источников, а затем составляет сводный отчет для каждой сырьевой группы, от огнестойных материалов до угля. Благодаря этому специалисты смогут сконцентрироваться на аналитике внутреннего и мирового рынков черной металлургии.

Уралхиммаш перейдет на четырехдневку

Режим сокращенной рабочей недели введут на предприятии с 13 января будущего года. Как сообщили в пресс-службе завода, это превентивная мера с целью снижения непроизводственных затрат. По сокращенному графику будут работать сотрудники, входящие в категорию «руководители, специалисты, служащие»: представители финансовой службы, дирекций персонала, материально-технического снабжения, продаж, а также часть работников вспомогательных служб. При этом производственные и инженерные подразделения продолжат работать в пятидневном режиме. Оптимизация затрат позволит снизить цены на продукцию, повысить ее конкурентоспособность. На Уралхиммаше надеются на увеличение количества заказов и повышение загрузки производства.

В вузе получили пищевые наноэмульсии

Группа ученых Тюменского индустриального университета изобрела инновационную технологию обогащения продуктов питания наноэмульсиями, полученными на основе водного настоя лекарственных растений северных и южных регионов Западной Сибири, аминокислотно-фосфолипидно-минерального комплекса, брусничного пектина. Согласно выводам исследователей, потребление наноэмульсии в составе различных продуктов питания, включая молочные, можно снизить риски развития сердечно-сосудистых заболеваний, повысить иммунитет, сопротивляемость организма болезням.

По сообщениям корреспондентов «РГ»

Информационное сообщение

АО «ГАЗЭКС» уведомляет о раскрытии на официальном сайте Общества www.gazeks.com информации, подлежащей раскрытию в соответствии с пунктом 11 Стандартов раскрытия информации субъектами естественных монополий, оказывающими услуги по транспортировке газа по трубопроводам, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 29.10.2010 №872 и Приказом ФАС России от 18.01.19 №38/19.

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Информационное сообщение

АО «Екатеринбурггаз» — субъект естественных монополий, оказывающий услуги по транспортировке газа, раскрыл информацию, подлежащую раскрытию в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 29.10.2010 №872 и Приказом ФАС России от 18.01.19 №38/19, на официальном сайте Общества по адресу: www.ekgas.ru.

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ Уральские сыроделы научились готовить качественный продукт

Плесень, как в Европе

Мария Лисина, Свердловская область

Любители сыров, мечтающие отправиться в гастрономический тур, теперь могут выбрать маршрут покороче: уральский рынок вполне успешно завоевывают местные ремесленники. Оказывается, в Свердловской области производят не только привычные с детства голландский и пошехонский, но и горгонзолу, чеддер, моцареллу.

— За ремесленным производством сыров будущее, — уверен доцент кафедры управления качеством УрГЭУ Алексей Бюлер. — Ведь сыры — это царство вкусов, их производство — импровизация и искусство. Большая индустрия не может обеспечить высокое качество.

Подъем этого бизнеса на Урале начался в 2015 году по вполне очевидной причине: после введения санкций европейские продукты попали у нас под эмбарго. В России в то время сыр производили в основном в промышленных масштабах и как искусство этот процесс не рассматривали. Первопроходцам, попробовавшим в Европе настоящие сыры и не желавшим забывать их вкус, пришлось действовать вслепую. И это при том, что производство весьма недешевое, потому права на ошибку у предпринимателей

АКЦЕНТ

Едва ли не самая сложная задача сыроделов — найти поставщиков, у которых качество сырья неизменно

нет. Именно в это время под Екатеринбургом открылось сразу несколько частных сыроварен, и, как утверждают некоторые гурманы, качество их продукта не уступает ныне запрещенным к ввозу аналогам.

— У нас, как и у многих коллег, все начиналось с кастрюльки на кухне. Муж попробовал варить чеддер для себя, впоследствии стали преподносить его в подарок друзьям. Первыми заказчиками были коллеги, постепенно круг клиентов расширялся. В один момент решили: нужно браться за дело основательно, — рассказывает Полина Воронова, сооснователь «Таватуйской сыроварни».

На тот момент бизнес был действительно рискованным: ни информации о конкурентах, ни вообще представления о том, как организовать производство. Первоначально вложили около 700 тысяч рублей, дальше — больше. Последнее вливание составило около трех миллионов, но бросать дело супруги не намерены.

В то же время стартовал с сыроваренным проектом Максим Соболев — задва года «кухонное» производство, выдававшее по 100 килограммов продукции в месяц, превратилось в фабричное — со всем необходимым оборудованием, камерами для созревания сыра и хранилищами.

Располагать свои мощности местные ремесленники предпочитают за городом. Например, в Реже работает сыроварня, которая в следующем году отметит первый юбилей. «Режано», как и другие представители профессионального цеха, сегодня может похвастать минимум 17 сортами сыра — от нежной рикотты до выдержанного твердого чеддера.

К слову, все сыровары активно общаются между собой, конкуренция на этом рынке пока довольно слабая, так что отношения у коллег вполне товарищеские. Некоторые сорта сыра делают марки, ну а фирменный, как и потребитель, у каждого свой: к одному идут за сырами с голубой плесенью, а другой славится своим чеддером. Местные умельцы производят даже итальянский полутвердый качокавалло с целым лимоном, спрятанным внутри головки.

Сыроделы провели для меня небольшой ликбез. Два основных компонента любимого многими продукта — молоко и фермент, который отвечает за процесс «превращения». В зависимости от сорта добавляются также специи, овощи, бактерии, образующие благородную плесень... Ремесло сыродела сродни искусству: схитрить и сэкономить здесь невозможно, ведь испушенный потребитель почувствует малейшие оттенки вкуса.

На килограмм сыра в зависимости от сорта уходит

8–15 литров молока (коровье обходится производителям примерно в 30 рублей за литр). И едва ли не самая сложная задача — найти поставщиков, у которых качество сырья неизменно. Бренду «Соболев Сыр», например, удалось добиться этого всего пару лет назад: партнерская ферма отобрала полсотни коров, которые дают молоко с правильным составом и вкусом. Технологи поясняют: сыропригодное молоко должно быть с высоким содержанием белка, казенновой фракции и низким содержанием соматических клеток (то есть животные здоровы).

— Пока единственные конкуренты уральских сыроделов на местном рынке — белорусские производители. Но недавно Армения вошла в Таможенный союз, а у них стадо швейцарских коров, так что конкурировать станет сложнее, — рассказывает Алексей Бюлер. — В России в основном закупают голштинские породы, но их молоко содержит мало белка, животноводы больше нацелены на жирность. А если белка меньше двух процентов, качество сыра снижается.

Еще одна проблема, которую сыроделы пока не могут решить, — высокая цена продукта. Во-первых, ремесленники не могут закупать молоко больши-



ТАТЬЯНА АЗАРОВА

ми партиями, а потому вынуждены переплачивать за сырье. Во-вторых, технология производства такова, что некоторые сыры нужно выдерживать от полугода до полутора лет, то есть к стоимости сырья и оборудования приплюсовать затраты на хранение. Влияет на процесс цеанообразования и необходимо иметь собственные торговые точки: сотрудничество с торговыми сетями не складывается. И дело не только в высокой цене входа, но и в восприятии потребителей: когда рядом на прилавке лежат более дешевые продукты промышленного производства, мало кто готов купить крафтовый сыр по 2–3 тысячи рублей за килограмм. Один

из предпринимателей пытался продавать свою продукцию в супермаркетах, однако в итоге большую часть дорогого товара, срок годности которого небольшой, сети возвращали, а это серьезные потери.

Еще одна серьезная проблема — кадровая. Бизнесмены рассказали, что за время работы пришлось отсеять немало сотрудников: у большинства нет необходимых знаний и опыта, а кто-то из технологов пытался упростить процесс для его ускорения, что недопустимо. Случалось и воровство, а у продавцов — нежелание качественно представить товар. Помочь укомплектовать мини-производства кадрами, возможно,

Производство благородных сыров — настоящее искусство.

сможет уральская школа сыроваров, которая планирует открыть в УрГЭУ. Вуз уже выделил помещение и подготовил оборудование, однако точная дата запуска проекта пока неизвестна. Предполагается, что здесь смогут не только пройти обучение новички, но и повысить квалификацию уже работающие специалисты.

Сами предприниматели признаются, что бизнес держится главным образом на их энтузиазме и любви к своему продукту. Но радует, что уральским сыроделам уже удалось найти свою нишу: небольшую, но преданную целевую аудиторию. ●

ПРОЕКТ Бизнес привлекают к обустройству общественных пространств в моногородах для ПРОГУЛОК И ТОРГОВЛИ

Мария Лисина, Челябинская область

В моногородах Челябинской области появляются места притяжения для жителей, а также малого и среднего предпринимательства. Проект благоустройства общественных пространств планирует осуществить Фонд развития моногородов.

Замысел авторов проекта — не просто обновить парки и скверы и создать новые, но и привлечь к ним бизнес, который организует в местах отдыха разные виды досуга, откроет точки торговли и общепита. Предпринимателей привлекает выгодными условиями: им предлагают беспроцентные кредиты на сумму от 5 до 250 миллионов рублей, а также 16 готовых франшиз. Среди партнеров — сетевые кафе, учреждения допобразования и другие фирмы.

Серьезные перемены, в частности, ждут Верхний Уфалей. Здесь местом притяжения станет набережная водохранилища: на протяжении 2,5 километра планируется разместить прогулочные и велосипедные дорожки, пляжную зону и аллею с «умными» скамейками. А еще сюда надеются привлечь более 20 субъектов малого и среднего предпринимательства, которые, как ожидается, вложат в проект суммарно не менее 30 миллионов рублей собственных средств.

Новая набережная появится и в Миассе, где также обновят парк Автозаводцев, который последние два десятилетия находился в запустении. Сразу несколько территорий изменятся и в Карабаше: в моногороде, где проживает чуть более 10 тысяч жителей, заново отстроят центральную городскую площадь, пешеходную улицу Металлургов и сквер «Аллея ветеранов». Всего в проекте примут участие 16 муниципальных образований. ●

НАЛОГИ Ставка для владельцев недвижимости в Екатеринбурге будет минимальной ОДНА НА ВСЕХ

Татьяна Казанцева, Екатеринбург

Мэрия Екатеринбурга отозвала из гордумы проект повышения ставок налога на имущество физических лиц: большинство депутатов встретило инициативу в штыки.

По замыслу администрации, планировалось ввести прогрессивное налогообложение в зависимости от кадастровой стоимости жилья: чем дороже квартира, тем выше ставка. Например, владелец квартиры стоимостью до трех миллионов рублей должен был бы заплатить 0,1 процента, от 3 до 4 миллионов — 0,2, от 4 до 6 миллионов — 0,25, а хоромы ценой от 6 до 300 миллионов рублей облагались бы налогом в размере 0,3 процента. Похожий порядок предлагался и в отношении частных домов и комнат, а вот ставка для гаражей и машино-мест планировалась единой — 0,1 процента.

Однако народные избранники отнеслись к «прогрессивному» предложению отрицательно и при этом на редкость единодушно — возможно, прикинув сумму платежа, исходя из стоимости собственного жилья. Официальная версия: повышение налога снизит деловую активность населения и его финансовую защищенность.

В результате мэрия предпочла отозвать непопулярное предложение. Ставка осталась единой и минимальной — 0,1 процента от кадастровой стоимости. ●

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ

Налоговые инспекции Екатеринбург уже сейчас заведены жалобами на завешенные сборы с недвижимости: нередко налог, начисленный по инвентаризационной стоимости, значительно превышает сумму, рассчитанную по кадастровой. Сотрудники ФНС не успевают делать перерасчет. При этом вернуть деньги не так-то просто: сначала нужно уплатить начисленную сумму и только потом подавать заявление на возврат переплаты.

тях последовательно снижались — на 15 и 26 процентов соответственно. Называя бодрящие цифры, Марат Царгасов вместе с тем напоминает о накопившихся в силу «недофинансирования прошлых лет» многих километров труб, дышащих на ладан. Впрочем, точно так же ссылались на хроническое недофинансирование власти и тепловики в прошлом десятилетии.

Сейчас руководители администрации Тюмени убеждены в том, что нет повода драматизировать ситуацию, срывов не допущено, в целом в отопительный сезон город вошел благополучно. При этом не отрицается факт отсутствия паспортов готовности у множества домов. Тепло в них подали в основном без опоздания, но без документа они как бы потенциально «дефектные», небезопасные. По мнению кураторов отрасли, и с ними солидарны депутаты гордумы, проблема кроется в необязательности управляющих компаний и нюансах отчетности.

Для получения паспорта, а он обязателен и служит неким

гарантом контролируемого вхождения конкретного объекта в зиму, УК должна подать в единую теплоснабжающую компанию заявку о проверке выполнения коммунальщиками подготовительных работ на внутридомовой сети. «Управляшки» же, получается, все чаще забывают об этом. Вторая сторона медали: в ветхих строениях не все требуемые федеральным регламентом операции технически целесообразны и выполнимы. Замглавы города Павел Перевалов в качестве примера приводит промывку системы отопления. Председатель гордумы Евгений Заболотный, прежде на посту замгубернатора курировавший строительную отрасль и ЖКХ, предлагает скорректировать методику — многоэтажки-старушки заносить в отдельную «ведомость». Глава Тюмени Руслан Кухарук считает предложение разумным. Правда, непонятно, должна ли коррекция носить общегосударственный характер или стать муниципальным исключением из правил. ●