МАЛЫ, ДЫ ДАРАГІ

# БІЗНЕСУ — ЗЯЛЁНАЕ СВЯТЛО

**Стэрэатып пра тое, што пераважная большасць прадпрымальнікаў — гэта гандляры, абвяргае адпаведная статыстыка. Бізнес на самай справе шматпрофільны. Усё больш рашуча рушыць ён у сферы вытворчасці. Дарэчы, на Віцебшчыне ёсць прадукцыя, якую вырабляюць толькі на прадпрыемствах малога і сярэдняга бізнесу. У прыватнасці, аднафазныя электрарухавікі пераменнага току, адзенне з натуральнага футра, шампунь, шакалад і гэтак далей.**

## У глыбінцы — прэферэнцыі

На сёння ў паўночнай вобласці краіны зарэгістраваныя больш за 9 тысяч фірмаў, якія адносяцца да малога і сярэдняга прадпрымальніцтва, каля 23 тысячы ІП.

Колькасць дзелавых людзей з глыбінкі таксама павялічваецца. І ім гарантаваныя прэферэнцыі. Адпаведны Дэкрэт №6 Прэзідэнта з'явіўся ў 2012 годзе. Дзякуючы прывілеям, колькасць прадпрымальніцкіх арганізацый у малых гарадах, аграгарадках павялічылася на 5%. А разам гэта амаль што 40% ад усіх зарэгістраваных у вобласці.

— Падатковымі льготамі актыўна карыстаюцца суб'екты прадпрымальніцтва Бешанковіцкага, Расонскага і Лёзненскага раёнаў. Маёмаснымі — Полацкага, Віцебскага і Пастаўскага. А найбольш актыўныя «льготнікі» — у Лепельскім, — канстатуе **намеснік старшыні Віцебскага аблвыканкама Алег МАЦКЕВІЧ.**

У сельскай мясцовасці выгадней распачынаць сваю справу і беспрацоўным. Усе патэнцыяльныя прадпрымальнікі з ліку беспрацоўных могуць прэтэндаваць на добрую бязвыплатную субсідыю. Яе сума — ад 11 да 20 сярэдніх бюджэтаў пражытачнага мінімуму (з 1 лістапада памер аднаго бюджэту —174,52 рубля)...

А як могуць дэпутаты мясцовых Саветаў дапамагчы развіццю недзяржаўнага сектара эканомікі?

— У краіне створаная нармальная нарматыўная база для падтрымкі дзелавой ініцыятывы. У нас сапраўды спрыяльныя ўмовы для інвестыцыйнай і інавацыйнай дзейнасці. Пашыраецца дзяржаўна-прыватнае партнёрства. І дэпутаты абласных і раённых Саветаў павінны прымаць рашэнні, якія дапамагалі б росквіту прадпрымальніцтва. Я маю на ўвазе магчымасць выкарыстання дзяржаўнай маёмасці, зямлі і іншае, — расказвае **памочнік Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь — галоўны інспектар па Віцебскай вобласці Аляксандр ПАЗНЯК.**

## Маленькія і вялікія

Каля 80% суб'ектаў сярэдняга прадпрымальніцтва ажыццяўляюць дзейнасць у галіне прамысловасці, будаўніцтва, сельскай гаспадаркі. А так званы малы бізнес (фірмы да 100 чалавек) засяродзіўся ў асноўным на сферы паслуг насельніцтву. І толькі 36,5% займаюцца гандлем.

Цікава, што невялікія фірмы, як і ў краінах з багатым вопытам бізнес-дзейнасці, паспяхова выконваюць заказы буйных прадпрыемстваў. Гэта — партнёрства ў форме субкантрактацыі. Такім чынам, на падставе кааперацыі выпускаюцца: упакоўка для харчовых прадуктаў, камплектуючыя для абутку, вымяральныя прыборы, солад, тара, паддоны... У пераліку заказаў бізнесу ёсць і ланцугі, і спружыны для сельскагаспадарчай тэхнікі, і крапежныя вырабы, і гэтак далей. Але да вопыту ў гэтым пытанні развітых краін нам яшчэ далёка. А менавіта такая практыка — адзін з вядучых фактараў павышэння эфектыўнасці вытворчасці.

— Змяніць сітуацыю можа рэструктурызацыя прамысловых прадпрыемстваў. Незагружанае абсталяванне і пустыя цэхі — гэта раскоша. Кожны рубель актываў павінен працаваць. Тут могуць быць створаны функцыянальныя малыя прадпрыемствы. Адпаведна з'явяцца новыя працоўныя месцы, панізяцца выдаткі, скароціцца імпарт, — працягвае віцэ-губернатар.

Што датычыцца экспарту, на долю бізнесу на сёння прыходзіцца амаль што яго траціна. Зразумела, патэнцыял вялікі.

## Што ў інкубатары

У народзе кажуць, што куранят восенню лічаць, а ў інкубатары для бізнесу прырост падлічваюць вельмі часта.

— За 16 гадоў адкрылі больш за 100 паспяховых прадпрыемстваў. На іх працуюць каля 1000 чалавек... Сёння ў васьмі будынках размешчаны каля 180 суб'ектаў гаспадарання, — расказвае **дырэктар інкубатара малога прадпрымальніцтва прававой групы «Закон і парадак» Міхаіл КЕЙЗЕРАЎ.**

У інкубатары па сімвалічнай цане можна арандаваць памяшканне пад офіс, вытворчасць, склад. Тут аказваюць юрыдычныя, бухгалтарскія, маркетынгавыя паслугі. Ствараецца бізнес-школа для кіраўнікоў прадпрыемстваў — іх навучаць арыентавацца ў сучасных рэаліях бізнесу, пераадольваць крызісы, правільна наладжваць сувязі, шукаць інвестараў і заказчыкаў.

Пра тое, што падтрымка мясцовай улады параўнальна эфектыўная, сведчаць наступныя лічбы. Толькі ў першым паўгоддзі гэтага года пачалі дзейнасць каля 150 новых арганізацый і 12 вытворчасцяў. Створана каля 1,2 тысячы новых рабочых месцаў...

**Аляксандр ПУКШАНСКІ.** *pukshanski@zviazda.by*

ЛАД ЖЫЦЦЯ

# У ЧАРГУ ПА ФРУКТОВЫ СЫР!

## Які смак беларускай кухні? Сям'я Вінакуравых упэўнена, што яблычны

**Юлія і Кастусь мінчане, але пяць гадоў таму вырашылі пераехаць у Смаргонскі раён і пачаць уласную справу. Як гаворыць гаспадыня, яны фанаты вясковага ладу жыцця. Цяпер разам са сваімі дзецьмі Артурам і Веранікай жывуць на хутары і робяць, для кагосьці цудоўны, а для знаўцаў — традыцыйна беларускі, яблычны сыр.**

Фота citydog.by

Юлія і Кастусь Вінакуравы.

## Ведаем наша

Не кожная сям'я адважыцца пераехаць са сталіцы ў вёску. Але Кастусь і Юлія гавораць, што нават на хутары жыць не цяжка. Асабліва калі ёсць машына. Перад тым як пераехаць, яны змянілі некалькі хат. Спачатку купілі хату-гнілушку ўсяго за 300 долараў. Святло ўключаеш — і яна як абажур: звонку відаць, як прамяні прабіваюцца скрозь сцены. У ёй перазімавалі, а потым пераехалі на хутар. Там і пачалі займацца сядзібай і вырошчваць экалагічна чыстыя прадукты.

Яблычны сыр нельга з чымсьці пераблытаць, таму яго лёгка зрабіць беларускім нацыянальным прадуктам, лічаць гаспадары. Увогуле, яго гатуюць толькі ў нас і ў Літве, але рэцэпты з розных краін адрозніваюцца, ды і смак таксама. Рэцэпт яблычнага сыру вядомы на нашых землях здаўна. Адзін з яго варыянтаў — салодкі. Яблыкі напалову змешваюць з цукрам ці мёдам. Але такая страва магла з'явіцца на стале толькі заможных шляхцічаў, бо цукар быў даволі дарагім інгрэдыентам. А вось сяляне хутчэй ужывалі яблычны сыр з кменам. Калі дадаць туды яшчэ чырвонага перцу і солі — ён будзе нагадваць каўбасу. Такі сыр добра ідзе ў якасці закускі.

Цяпер сям'я Вінакуравых разлічвае адкрыць сваю сырную вытворчасць. У рамках аграсядзібы вырабляць прадукт даволі цяжка: прадаваць можна толькі з рук у рукі, ды і шмат не нагатуешь. А так можна выходзіць на вялікія аб'ёмы і гандляваць праз крамы. Другая ідэя — звярнуцца да кансервавага завода, каб узяць абсталяванне ў арэнду і на ім ужо гатаваць яблычны сыр і прадаваць пад сваім брэндам. Гэта першы прадукт, з якім яны плануюць выходзіць на рынак, потым могуць дадавацца іншыя традыцыйныя вырабы, каб развіваць даступнасць і пазнавальнасць прадуктаў беларускай кухні.

## Кулінарныя традыцыі

Кастусь і Юлія гавораць, што яны па духу вясковыя людзі. «Нам падабаецца, калі прыходзяць госці — адразу стол накрыць трэба». Калі пераязджаеш у глыбінку, пачынаеш цікавіцца традыцыямі мясцовасці, дзе жывеш, таму гаспадары ведаюць вельмі шмат «тутэйшых» рэцэптаў:

— На Смаргоншчыне — гэта грыбныя катлеты. Без іх ніяк. Абавязкова робяць галёнку з фасоллю і ячнымі крупамі, запечаную ў печы. Ёсць у нас і бонды — ячменныя булкі — для іх вадкае цеста на «дзікіх» дражджах наліваецца ў апалонік, потым у печку так «шлёп!» — і падымаецца. Вельмі смачна.

Каб зрабіць беларускую кухню брэндам, лічыць Кастусь, трэба пачынаць з традыцыйных прадуктаў. Зараз Беларусь асацыюецца толькі з бульбай, неабходна такую сітуацыю мяняць. Гэта паступовы працэс. У нас ёсць рэстараны беларускай кухні і сучасныя кулінарныя кнігі па ёй. Адзінае, чаго цяпер няма, — гэта рэгіянальных кухняў. У межах Беларусі існуюць асаблівасці ў кожнай мясцовасці. Так, праект «Адпачынак у вёсцы» збіраў гэтыя рэцэпты, каб зрабіць кулінарную карту і кожны вандроўнік ведаў, якую ўнікальную страву ў аграсядзібах можна пакаштаваць. Выхадам на такую рэгіянальную кухню мог бы стаць зборнік рацэптаў па мясцовасцях, як, напрыклад, ужо існуе па касцюмах.

## Адкрыты шлях для бізнесу

Аграсядзіба ў Вінакуравых не простая, а пермакультурная. Гэта азначае, што яны вырабляюць толькі экалагічна чыстыя прадукты. «Заўсёды прыемна зарабляць грошы на сваім ладзе жыцця. Да таго ж зараз гэта папулярна і прыцягвае людзей. Вырашылі ў гэтым кірунку развівацца». Цяпер яны вырабляюць малочныя сыры і вырошчваюць агародніну для адной з мінскіх крам. Юлія гаворыць, што сёння мясцовыя ўлады вельмі зацікаўлены ў развіцці такіх стартапаў:

— У нас цэлая праграма па падтрымцы малога і сярэдняга бізнесу. Мы абмяркоўвалі свой праект з кіраўніком нашага раёна Генадзем Харужыкам. Ён заўсёды вельмі прыхільна ставіцца да гэтай справы. У нас кожны год праводзяцца кірмашы для прыцягнення інвестыцый. І нашу ідэю з задавальненнем вылучаць на такі форум, каб знайсці фінансавую падтрымку. Але для гэтага патрэбны добры бізнес-план.

Сыр робяць у сыраварцы з казінага і авечага малака. З кароўім не заладзілася — травастой не падыходзіць, атрымліваўся толькі кефір, бо малако кіслае. У гаспадарцы трымаюць адзінаццаць коз, чатыры свінні, тры авечкі, цяля, курэй, індыка і качак. Думалі выходзіць на зімовую зеляніну — паставілі цяпліцу. Але вырашылі, што даволі дорага падключаць зімовае ацяпленне, так што зеляніну вырошчваюць сезонную. Планы ёсць і па развіцці турызму:

— Мы хочам зараз зрабіць квэсты для сем'яў. Для дзяцей — на адным участку, каб далёка не хадзіць, а для дарослых можна і на машыне або веласіпедзе па мясцовасці пакатацца. Мы супрацоўнічаем з рознымі сядзібамі. Як на Валожыншчыне працуе праект «Адпачынак у вёсцы», так і тут можна зрабіць грамадскае аб'яднанне. Такім чынам, мы будзем працягваць турыстычны гасцінец да мяжы з Літвой. Для гэтага ў нас ёсць і зацікаўленыя гаспадары аграсядзіб з Астравецкага раёна. Ды і нашы знаёмыя падтрымліваюць гэту ідэю. Напрыклад, Юлія Літвінава і Зміцер Мурашка рамеснікі. Яны вельмі творчыя людзі. Зміцер займаецца традыцыйнай экаархітэктурай. Таму, калі зрабіць такі цікавы маршрут, можна прыцягнуць шмат турыстаў. Гэта будзе развіваць і мясцовую супольнасць, бо сядзібы могуць рабіць і сацыяльныя праекты.

**Надзея АНІСОВІЧ.**
*anisovich@zviazda.by*

МЕСТНОЕ САМОУПРАВЛЕНИЕ
ГАЗЕТА ДЛЯ ВЫБАРШЧЫКАЎ І ДЭПУТАТАЎ МЯСЦОВЫХ САВЕТАЎ

**РЭГІСТРАЦЫЙНАЕ ПАСВЕДЧАННЕ № 15 ад 17 лютага 2009 года выдадзена Міністэрствам інфармацыі Рэспублікі Беларусь.**
**Заснавальнікі:** Савет Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Палата прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, рэдакцыйна-выдавецкая ўстанова «Выдавецкі дом «Звязда».

**Дырэктар — галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч.**
**Адказныя за выпуск КАРПЕНКА Н.У., АНІСОВІЧ Н.А.**

Грамадскі савет: **ГЕРАСІМОВІЧ С.М.**, намеснік старшыні Пастаяннай камісіі Савета Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь па рэгіянальнай палітыцы і мясцовым самакіраванні; **АСКЕРКА Ю.В.**, адказны сакратар Савета па ўзаемадзеянні органаў мясцовага самакіравання пры Савеце Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь; **НАВУМЕНКА А.В.**, старшыня Нараўлянскага раённага Савета дэпутатаў; **СУШЧАНКА М.Л.**, старшыня Глушанскага пасялковага Савета дэпутатаў Бабруйскага раёна.

**Выдавец — рэдакцыйна-выдавецкая ўстанова «Выдавецкі дом «Звязда»**

**АДРАС РЭДАКЦЫІ:**
220013, г. Мінск, вул. Б. Хмяльніцкага, 10-а.

**КАНТАКТНЫ ТЭЛЕФОН** 292 44 12;
**e-mail:** info@zviazda.by

**Газета аддрукавана ў Рэспубліканскім унітарным прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом друку». ЛД № 02330/0494179 ад 03.04.2009. 220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79.**

**Тыраж 20.008.** **Нумар падпісаны ў 19.30 6 снежня 2016 года.**