

Малы бізнес на высокіх абцасах

Паспяховыя жанчыны Беларусі імкнуцца стаць яшчэ больш паспяховымі. І дапамагае ім у гэтым праект па падтрымцы і развіцці жаночага прадпрымальніцтва, які ў рускім варыянце называецца абыграецца яшчэ і літарамі: «Успешная».

Сумесная ініцыятыва па развіцці і падтрымцы жаночага прадпрымальніцтва Еўрапейскага банка рэканструкцыі і развіцця і банкаў краіны нарэшце стала актуальнай і для гамельчанак. Паўсотні прыгожых прадстаўніц малога і сярэдняга бізнесу, якія прыйшлі на сустрэчу, пацвярджаюць важнасць выбранага фармату. **Кансультант для малога бізнесу ў Беларусі ад Еўрапейскага банка рэканструкцыі і развіцця Вольга КУЗНЯЦОВА** гаворыць, што арганізацыя ажыццяўляе комплексную праграму для жанчын у бізнесе. І па-першае, гэта дапамога жанчынам у фінансаванні праектаў.

— Тут мы працуем з банкамі-партнёрамі, якім выдзяляем грошы на гэтыя мэты. Таксама дапамагаем наняць міжнародных кансультантаў, якія могуць дапамагчы зразумець патрэбы жанчын у фінансаванні. У выніку ўсе банкі маюць спецыялізаваныя прадукты для жанчын. Кожны банк падышоў да распрацоўкі сваіх прадуктаў дастаткова крэатыўна. Другі аспект — нефінансавая дапамога. Мы даём грант і дапамагаем наняць кансультантаў для прасоўвання сваёй справы. Гэта можа быць распрацоўка вэб-сайта, укараненне сістэмы ўліку на прадпрыемстве,



выхад на новыя рынкі... Мы таксама прапануем жанчынам набыць больш упэўненасці. У нас ёсць спецыялізаваныя трэнінгі, якія накіраваны на павышэнне прадпрымальніцкіх навыкаў. Тое, што мы запрашаем на гэтыя трэнінгі розных жанчын-прадпрымальніц, стварае сяброўскую атмасферу, і яны многаму вучацца адна ў адной, — расказала Вольга Кузняцова.

Дарэчы, «Белінвестбанк», які стаў адным з арганізатараў сустрэчы ў Гомелі, прэзентаваў спецыяльна распрацаваныя крэдытныя прадукты, прызначаныя для падтрымкі жанчын у бізнесе: «лэдзі-старт» і «лэдзі-інвест».

Старшыня абласной арганізацыі Беларускага саюза жанчын Галіна ПАШЭД кажа, што напярэдадні было праведзена анкетаванне сярод жанчын-прадпрымальнікаў Гомельшчыны:

— На першае месца жанчыны ставяць задачу кансультавання, атрымання дадатковай інфармацыі, стварэння бізнес-платформы, дзе яны маглі б абменьвацца думкамі, заводзіць кантакты. Сёння больш за 60% прадпрымальніц — гэта жанчыны ад 37 да 55 гадоў. Такім чынам, у нас вялікі рэзерв для развіцця жаночага прадпрымальніцтва — ад 18 да 37 гадоў. Прынамсі, на Гомельшчыне трэцяя частка прадпрыемстваў пад кіраўніцтвам жанчын узнікла пасля 2010 года. Гэта гаворыць пра ўсплёск актыўнасці жаночага прадпрымальніцтва ў нашай вобласці. Нашы жанчыны асноўнай крыніцай фінансавання называюць асабістыя сродкі. Пазыковымі карыстаецца толькі 1/3. Толькі адзін чалавек казаў пра фінансавую дапамогу дзяржавы. Ведаеце, чаму жанчыны прыходзяць у бізнес? 80% з апытаных адказалі: таму, што ў іх была свая ідэя. І астатнія 20 — для таго, каб эканамічна падтрымаць сваю сям'ю. У Расіі, дарэчы, наадварот.

Між тым гомельскія прадпрымальніцы вельмі ацанілі банкаўскія ініцыятывы і неабходнасць правядзення такіх сумесных сустрэч. Некаторыя з іх расказалі пра свой асабісты шлях, які зусім не быў пакрыты палёткай кветкай. Лілія Калужная ў 2008 годзе засталася ўдавой з двума дзецьмі. Дачка была зусім маленькая — паўтара года.

— Мне прыйшлося вельмі шмат працаваць. Калі раней думала, што я толькі муза свайго каханага, то потым прыйшлося навучыцца кіраваць і рабіць тое, што рабіў мой муж. Сёння я пачынаю яшчэ і новы праект, які будзе скіраваны на падтрымку творчасці і аўтарскіх вырабаў мясцовых рамеснікаў, — падзялілася Лілія.

Іна Кустова прадстаўляе грамадскае аб'яднанне «Адзінства», якое садзейнічае развіццю прыватнага прадпрымальніцтва. Яна гаворыць, што і для жанчын у бізнесе сям'я і дзеці заўсёды застаюцца на першым месцы:

— У мужчыны бізнес — гэта галоўная частка жыцця. А жанчыне вельмі складана сумяшчаць, бо ўласная справа патрабуе каласальнай увагі. Менавіта таму жаночае прадпрымальніцтва мае патрэбу ў падтрымцы. Праект сапраўды значны. Ва ўдзельніц ёсць магчымасць не толькі атрымаць шмат новых ведаў, пазнаць сакрытыя поспеху калег і ўжываць іх у сваёй практыцы, але і падзяліцца праблемамі і нават паспрабаваць іх вырашыць, заручыўшыся падтрымкай бізнес-супольнасці.

Праект «Успешная» будзе праходзіць на працягу 2017 года і ахопіць усе рэгіёны Беларусі. Сёння стаць яго ўдзельніцамі ўжо змаглі больш 120 жанчын-прадпрымальніц сталіцы, а таксама Брэста і Гомеля. Цяпер віцебскія прадпрымальніцы чакаюць прапановы, якія для іх рыхтуюць «Белінвестбанк» і Еўрапейскі банк рэканструкцыі і развіцця.

Ірына АСТАШКЕВІЧ. iost@vziazda.by

■ Сезонны смак

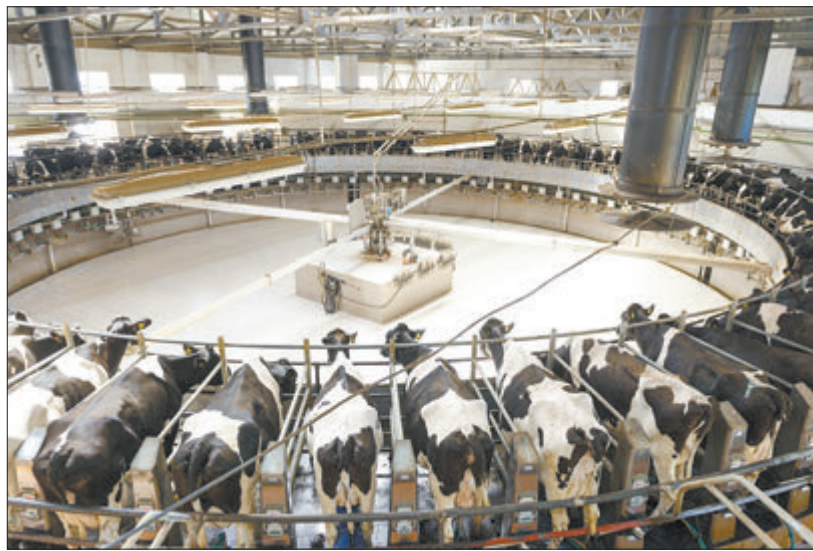
НА СВЕЖЫХ ВЯРШКАХ

Журналістам паказалі, як на адным з найбуйнейшых прадпрыемстваў краіны вырабляюць 60 тон марожанага ў суткі, у тым ліку пламбір з яшчэ большай колькасцю вяршкоў

Да летняга сезона кампанія «Санта Брэмар» выпусціла пад гандлёвай маркай «Юкі» лінейку пламбіраў, вырабленых з адборных натуральных вяршкоў. Склад новага пламбіру, які ўжо можна адшукаць у гандлёвай сетцы, удасканалены паводле спажывецкіх упаданняў. Даследаванне рынку паказала, што самы папулярны ў беларусаў від марожанага ў рознай фасоўцы — гэта пламбір, да смаку і складу якога наш спажывец прад'яўляе самыя высокія патрабаванні.

«Мы дадалі яшчэ больш свежых вяршкоў, аб чым сведчыць сама назва прадукту — «Юкі. Пламбір на вяршках», што азначае ў нашым разуменні дасканалы смак — сметанковы, аксамітны, і, адпаведна, тлустасць ужо не 12, а 15 працэнтаў, — адзначае начальнік аддзела маркетынгу СП «Санта Брэмар» **Аляся ЕЛІНА.** — Нягледзячы на тое, што сабекошт такога прадукту вырас, на цане гэта не адаб'ецца. Мы пастаўляем марожанае не толькі на айчыны рынак, але і ў Расію, Ізраіль, Малдову, Грузію, Канаду, пробную партыю адправілі ў Кітай. Летам вырабляем да 60 тон марожанага ў суткі, але для нас важна не толькі нарасціць аб'ём, але і знайсці цікавую ідэю, якая будзе прадавацца, бо рынак марожанага ў краіне звужаецца, а канкурэнцыя расце».

Малако гатунку «экстра» і вяршкі для новага пламбіру закупляюцца ў прадпрыемства «Савушкіна», уласнай гаспадаркі кампаніі «Савушкін прадукт». Сучасная малочна-тварная ферма на 3 тысячы кароў аснашчана адзінай пакуль у краіне нямецкай устаноўкай для даення «Карусель». Тут ад кожнай каровы атрымліваюць



каля 23 кг малака ў суткі. Уся жывёла — толькі айчыннай селекцыі.

Пункт прыёму вяршкоў і малака на «Санта Брэмар» цалкам аўтаматызаваны, доўга на складзе сыравіна не затрымліваецца — амаль адразу адпраўляецца ў цэх, у велізарны блэндар, дзе перамешваюцца сухія і вадкія кампаненты. Яны раствараюцца, пастэрызуюцца і адпраўляюцца на гамагенізацыю, неабходную для таго, каб структура была аднароднай, далікатнай, як мы любім, а не з кавалачкамі лёду і малочнага тлушчу. Далей сумесь ахалоджваецца і адпраўляецца на высыпанне ў 6-тонныя ёмістасці, на якіх так і пазначана: «Сумесь марожанага». На наступным этапе — фрэзеравання — сумесь узбіваецца і замарожваецца да -5 градусаў. Фактычна гэта ўжо гатовы прадукт — мяккае марожанае. Яно дазіруецца — размяркоўваецца па вадэльных кубачках або ў яго ўбіваецца палачка, пасля чаго адпраўляецца ў шафу з тэмпературай каля -35... Цікава, што ў адным цэху ўстаноўлены адразу сем вытворчых ліній — такая колькасць марожанага, якую можна ахапіць вокам, пэўна, дзеямі і ў снах не сніцца.

Абсталяванне італьянскай, нямецкай і польскай вытворчасці дазваляе ўвасобіць фактычна любую фантазію. І не дзіва, што менавіта тут выпускаюцца жэлейны лёд і лёд з мармеладным стрыжнем, марожанае-суфле і ёгуртнае, шматслойныя рулеты і торты з бісквітамі... Нараджаецца марожанае на працягу 6 гадзін, а з'ядаецца... за імгненне.

Мяккае марожанае, дарэчы, аказалася сапраўды неймаверна далікатным, аксамітным. І што самае важнае, кубачак у гэтым варыянце — хрумсткі! Шкада, што гэта знікае ў працэсе захоўвання. Кубачкі і ражкі «Санта» набывае ва Украіне, кампаненты для глазуры завоззяцца з Прыбалтыкі. Закупляецца і камедзь ражковага дрэва, і некаторыя іншыя кампаненты, але галоўныя складнікі — айчыныя.

Вырабляюць марожанае ў Беларусі ажно 24 вытворцы, але спажыванне гэтага прадукту ў нас чамусьці нізкае — усяго каля 2,5 кг у год на чалавека. Можна, возьмем прыклад з Фінляндыі? У Фінляндыі на кожнага жыхара прыпадае 8,7 кг!

Святлана БАРЫСЕНКА. protas@vziazda.by

■ Дзень горада

ЯК У ВІЦЕБСКУ СПРАВІЛІ ІМЯНІНЫ

Чатыры дні ў Віцебску праводзілі мерапрыемствы, прысвечаныя Дню горада. Сёлета святкавалі 1043-ю гадавіну заснавання. Чарговыя імяніны, бадай, у першую чаргу запомняцца тым, што былі ўсталяваныя скульптуры казачных персанажаў.

У прыватнасці, на постсавецкай прасторы ўсе ведаюць Старога Хатабыча. Чалавек, які яго прыдумаў, — пісьменнік і паэт Лазар Гінзбург (псеўданім Лагін), — у 1903 годзе нарадзіўся ў Віцебску. У беднай яўрэйскай сям'і ён быў старэйшым з пяцёрых дзяцей. Яго бацька займаўся перагонам плытоў па Заходняй Дзвіне.

Цяпер Хатабыча вышыней каля 1,8 метра, якога выканаў вядомы віцебскі скульптар Сяргей Сотнікаў, можна ўбачыць на супраць Беларускага тэатра «Лялька». Артысты на цырымоніі прэзентацыі скульптуры пастараліся, каб казка стала явай. Вельмі хочацца спадзявацца, што будзе адноўлены і дом, дзе нарадзіўся «бацька» Старога Хатабыча. Ён знаходзіўся непдалёку ад таго месца, дзе ўсталявалі скульптуру, на былой Падзвінскай вуліцы (цяпер — Талстога). На сёння на месцы дома капітальных забудов няма.

Журналіст «Звязды» ідэю аднаўлення дома Гінзбурга агучыў кіраўніку «Газпрама». І Аляксей Мілер канстатаваў, што яна цікавая. Упэўнены, калі ў гарвыканкаме падрыхтуюць афіцыйную прапанову з разлікам сумы фінансавання, знойдуцца ахвотныя інвеставачы.

Яшчэ адна новая скульптура, падараная Віцебску мясцовай уладай на імяніны, — «Рыбка». Усталявалі яе ў раёне ўпадзення ракі Віцьба ў Заходнюю Дзвіну. Аўтары ідэі згадалі, што Пушкін, які напісаў казку пра залатую рыбку, двойчы праязджаў горад. Плюс рыбалоўства — традыцыйны промысел тутэйшых. Цяпер у горадзе з'явілася яшчэ адно месца, дзе можна фатаграфавачца, куды будуць прыходзіць турысты. У роце рыбкі ключ з надпісам «Віцебск» і выявай герба горада. Скульптуру з матэрыялу «пад бронзу» вышыней 2,3 метра зрабіў мясцовы творца Іван Казак.

Прыемным падарункам гараджанам стаў і новы тралейбусны маршрут №11. Дзякуючы яму можна ад чыгуначнага вакзала даехаць да новага «спальнага» мікрараёна «Медцэнтр» і наадварот.

Падчас святкавання ў горадзе прайшлі дзясяткі мерапрыемстваў. Можна было ўбачыць выстаўку «130 гадоў — 130 шэдэўраў» — рэтраспектыву творчасці Марка Шагала са збору музея. Другі раз прайшоў «ФотаКРОК» — конкурс фатаграфіяў імя Сігізмунда Юркоўскага. Правялі акцыю да 500-годдзя беларускага кнігадрукавання і літаратурна-музычнае свята «Барадулінкі». Шмат глядачоў лабівалі на «Аўтарэтра» — выстаўцы аўтамабіляў, канцэрце-імпрэвізацыі аўтарскай песні «Музыка віцебскіх вуліц». Традыцыйна папулярныя сталі выстаўка-кірмаш работ мастакоў, народных майстроў, навучэнцаў.

На канцэртнай праграме «3 Днём нараджэння, любімы горад!» губернатар Віцебшчыны Мікалай Шарстнёў паведаміў: горад у 2020 годзе прыме абласныя «Дажынкi». І па добрай традыцыі напярэдадні будзе многае зроблена: рамонт і рэканструкцыя вуліц, паркаў, будынкаў і іншае.

Аляксандр ПУКШАНСКІ. pukshanski@vziazda.by