

АКТИВНОСТЬ БИЗНЕСА

Трамваи становятся все длиннее

Усть-Катавский вагоностроительный завод (УКВЗ) спроектировал трехсекционный вагон для челябинского метрополитена и планирует «обкатать» его в областном центре в марте следующего года. «Покажем, посмотрим все технические возможности. Эта модель абсолютно новая. По ее техническому оснащению мы активно работали с министерством транспорта, рассматривали все детали, насколько он комфортен для пассажиров», — сообщил генеральный директор УКВЗ Роман Новиков. В разработке у завода также трехсекционные трамваи для Санкт-Петербурга и первый в стране пятисекционный трамвай. В мегаполисах с большим населением он может стать настоящим прорывом в области общественного транспорта.

Новинка не подкачает

Первую экологичную станцию по приему сточных вод построили в Тюменском районе. Объект находится рядом с селом Успенка. Одновременно здесь смогут разгружаться шесть ассенизаторских машин, а в сутки станция будет принимать и перекачивать 2700 кубометров стоков. «При проектировании и строительстве учли опыт работы станций на улицах Равенской и Воронинские Горки в Тюмени. Электроника и автоматика размещены в изолированном блоке, насосное оборудование — в отдельном сухом «стакане», где не будет страдать от агрессивной среды. В приемном отделении установлены сорбодерживающую корзину и механические измельчители», — рассказал главный инженер «Росводоканал Тюмень» Виталий Гурский. В опытно-промышленную эксплуатацию объект запустят в конце ноября.

Строительство нового энергоблока одобрили жители

В городе атомщиков Заречном прошли общественные слушания по материалам обоснования лицензии на размещение энергоблока № 5 Белоярской АЭС с реакторной установкой БН-1200М. В них приняли участие представители региональной власти и местного самоуправления, члены общественной палаты Заречного, жители города и других населенных пунктов России — всего, с учетом тех, кто смотрел прямую трансляцию в интернете, 5395 человек. Общественники отметили высокое качество проработки представленных материалов и поддержали строительство нового энергоблока, проект которого удовлетворяет требованиям безопасности, прежде всего экологической.

Вуз начал обучать исламскому банкингу

Сейчас по ней обучаются девять слушателей в рамках повышения квалификации. Главная особенность такого финансирования — отказ от займов: банк не выдает деньги, а непосредственно покупает продукт, который клиент намеревался приобрести. Программа разработана институтом дополнительного образования Уральского государственного экономического университета в партнерстве со Сбером и Ташкентским финансовым институтом. «Элементы исламского банкинга существуют в том или ином виде в 136 странах, оборот в этом секторе превышает четыре триллиона долларов», — рассказали в уральском вузе. В России эта технология внедряется в регионах, где высокий процент мусульманского населения, в первую очередь это Кавказ и Поволжье.

Промышленный гигант заслужил награду

В номинации «Лучшее предприятие нефтяной и газовой промышленности» премии «100 лучших предприятий и организаций России-2023» победили «ЗанСибНефтехим». Промышленный гигант стабильно вкладывается в развитие мундципального образования. За последние пять лет в рамках совместных программ компании и городских властей в Тобольске реализовано более 60 проектов: построены школы, детские сады, спортивные сооружения, парки, центры образования и творчества, памятники исторического и культурного наследия.

Завод включился в воспитание молодежи

Челябинский тракторный завод (ЧТЗ) подписал соглашение с региональным отделением Российского движения детей и молодежи «Движение Первых». Оно предполагает сотрудничество по профориентации, популяризации рабочих профессий и историко-патриотическому воспитанию молодежи. Для активистов движения уже организовали обзорную экскурсию на ЧТЗ, где показали историческую технику, которую завод выпускал в годы Великой Отечественной войны и в послевоенный период, а также подразделения современного моторного производства.

Донбассу подарят деловую литературу

Минэкономразвития РФ в рамках акции «Мой бизнес» запустило сбор книг для четырех новых регионов. До 30 ноября югорчане могут принести издания по бизнес-планированию, маркетингу, продажам, ораторскому мастерству, инвестициям, а также автобиографии успешных предпринимателей по адресу: Ханты-Мансийск, улица Пионерская, 14. Книги направят в Ростовскую область, а оттуда — в коворкинги центров «Мой бизнес», которые создаются в новых регионах, рассказал гендиректор фонда поддержки предпринимательства в Югре «Мой Бизнес» Андрей Зубарев.

Металлурги покажут землякам «Золотую маску»

При поддержке ЕВРАЗ в Нижнем Тагиле и Новокузнецке пройдет региональная программа Российской национальной театральной премии и фестиваля «Золотая маска». Уральским зрителям покажут два спектакля — мюзикл «Дорогой мистер Смит» Санкт-Петербургского театра «Приют комедианта» и «Волки и овцы» Островецкого в постановке Петра Фоменко. Билеты на спектакли вручат лучшим мастерам ЕВРАЗ НТМК и ЕВРАЗ КТОК. Металлургический холдинг много лет поддерживает учреждения культуры в городах присутствия. В Нижнем Тагиле рядом с драмтеатром по инициативе его труппы при участии компании создан артистический сквер. В год 80-летия ЕВРАЗ НТМК в театре поставлены спектакли «Демидовы. Версия» и «Как живить».

По сообщениям корреспондентов «РГ»

СОБЫТИЕ Гастрономический фестиваль объединил десятки ресторанов

Общий пельмень



Ольга Медведева, Екатеринбург

В Екатеринбурге пришло время есть пельмени! Пермь, Челябинск и Тобольск присоединяются. На этой неделе на Урале стартовал гастрономический фестиваль «Пельменный гид», который продлится до 3 декабря. Название не случайно: организаторы — ресторан «Два деда», сообщество «Аутентичная уральская кухня» (АУК) и Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области — поставили цель не только накормить, но и просветить уральцев, познакомив их с мировым пельменным разнообразием.

Концепция фестиваля такова: пельмени под разными именами можно обнаружить в самых разных кухнях мира. В ближайшие две недели рестораны-участники предложат все мыслимые варианты «вареных пирожков»: равиоли и хинкали, ленивые вареники и креплахи, манты и гёдза — настоящий пельменный интернационал в уральском прочтении. «Два деда», зачинатели пельменного марафона, решили погрузить гостей в отечественную историю и сделали в фестивальной меню отсылки к российским царям и императорам. Елизавета Петровна любила устраивать пиры, на которых подавали настолько густую «царскую» уху, что в ней не тонула золотая монета. Пельмени ее имени начиняют

АКЦЕНТ

Шефы гастролируют в заведениях коллег и обмениваются идеями. И ресторанам, и их гостям такая дружба идет только на пользу

раками и королевскими креветками. А в честь заядлого охотника Николая Второго наделили с растопленной уткой — такие подают в изюме, с копченой сметаной и бокалом хереса. В «Подкове» можно попробовать очень уральские вареники из черемуховой муки с творогом и белихиховым соусом, а в ресторане

азиатской кухни Dong Po угощают китайскими гёдза с цыпленком и трюфельно-перечным соусом. Участников пельменного ажиотажа более трех десятков. Мы поинтересовались, зачем ресторан инициировал появление такого количества конкурентов. — Мы не конкуренты, мы коллеги. Постоянно устраиваем кол-

Первыми пробу с фестивальных блюд снимают сами шефы.

лаборации с разными ресторанами и барами. Я убеждена: мы становимся сильнее при взаимной поддержке. Например, на фуршет в честь открытия фестиваля к нам приглашали все участники, — рассказала Дарья Русак, маркетолог сети ресторанов. Действительно, на Урале очень активное и дружное сообщество рестораторов и поваров. Фестивали следуют один за другим, иногда даже совпадают по времени, шефы гастролируют в заведениях коллег и обмениваются идеями. И ресторанам, и их гостям такая дружба идет только на пользу. На этот раз всех объединили пельмени. А что дальше? Ждем с удовольствием. ●

УСЛУГИ Ответственные работодатели не экономят на качественном питании сотрудников

Обед из соцпакета

Ольга Фаткуллина, Свердловская область

Охват горячим питанием сотрудников предприятий и организаций на Среднем Урале по итогам прошлого года составил 70,3 процента и по сравнению с предыдущим периодом почти не изменился. Между тем ответственный бизнес осознает, что сытный и полезный обед — залог здоровья, а значит, и хорошей работы персонала. Чем кормят нынче в рабочих столовых и какие шаги предпринимают наниматели, чтобы их сотрудники полноценно питались на работе, выяснял корреспондент «РГ».

Компенсация предусмотрена

По данным министерства АПК и потребительского рынка Свердловской области, на предприятиях и в организациях региона работает 806 объектов общественного питания, в которых 46 228 посадочных мест. Средняя цена обеда из трех блюд за год выросла на 10,9 процента и сейчас составляет 168,3 рубля. При этом 32 процента предприятий в том или ином размере компенсируют сотрудникам траты на питание: где-то определенную сумму ежемесячно перечисляют на карточки, а где-то, как в советские времена, выдают талоны на обеды. Как правило, у крупного бизнеса это обычная составляющая соцпакета — такие расходы включают в коллективный до-

говор. Мы опросили представителей нескольких компаний из разных сфер, все они рассказали о том, что работодатель всерьез заботится о доступности, и качестве корпоративного питания.

Так, в Уральском горнопромышленном холдинге, который специализируется на производстве нерудных материалов, дорожном строительстве, логистике и грузоперевозках, помимо своих столовых существует практика доставки привозных обедов. Сотрудникам компенсируют 200–250 рублей, этой льготой сегодня пользуется около 3000 человек, ее постепенно распространяют на все предприятия холдинга.

Для сотрудников «Спецавтобазы» (репоператора по обращению с ТКО) предусмотрена компенсация расходов на питание в корпоративной столовой (это одна из мер комплексной программы социального партнерства). Ежедневно ею пользуются около 200 человек из 800 работающих на предприятии. Средняя стоимость комплексного обеда — 175 рублей.

ДеVELOперская компания «Первостройтел» своей точки общепита пока не имеет, но практикует доставку комплексных обедов с компенсацией затрат: более 80 сотрудников офиса ежедневно доплачивают 80 рублей, остальную сумму вносит компания. Обед включает два блюда, в том числе горячее. Но в ближайшем будущем здесь планируют открыть корпоративное кафе, где

смогут одновременно поест 200 человек. Чтобы оно могло справиться с нальем посетителя, линию раздачу дополняют зоной самообслуживания.

Пищевой цех модернизируется

Чем нынче кормят пролетариат и офисный планктон, можно было узнать на седьмом областном конкурсе по корпоративному питанию, который прошел в техникуме индустрии питания и услуг «Кулинар». Состязание объединило юниоров и профессионалов, которым предстояло за-

АКЦЕНТ

Тенденция последнего времени на корпоративных кухнях — использование полезных продуктов и их щадящая обработка

два часа создать комплексный обед, включающий холодную закуску и горячее блюдо.

— В этом году конкурс проходит под девизом «Достоинству труду — достойное качество питания», поэтому особенно приятно отметить, что большинство уральских предприятий, несмотря на сложности, сохраняют свои кухни, — подчеркивает начальник отдела общественного питания и сферы услуг министерства АПК и потребительского рынка Свердловской области Ольга Мекелова.

Конкурсанты постарались: вынегет из печеных овсяной с филе пряной кильки, курник с шампиньонами, судак в картофельном супе с ягодной заправкой... И хотя такие изысканные блюда вряд ли реально увидеть в меню рабочей столовой, все же корпоративный общепит не стоит на месте, развивается. По словам Ольги Мекеловой, формы взаимодействия с потребителями выстроены самые разные: точки саморасчета, столы заказов, а также витаминные, чайные по принципу «шведского стола». Организуют разное блюдо по ценам, обслуживание по предвари-

тельным заявкам, кейтеринговые услуги и т. д.: количество предприятий общепита, предоставляющих дополнительные формы обслуживания, составляет 43 процента.

Примечательно, что многие компании сохранили и диетическое питание: такие блюда готовят 51 процент от общего числа объектов общепита. Вообще тенденция последнего времени на корпоративных кухнях — использование полезных продуктов и их щадящая обработка. Рабочих стараются накормить сытно, но сбалансированно. Минимум углево-

дов и жареного, больше бульонов и супов на выбор. Кстати, это разные задачи — накормить рабочего-металлурга и, например, айгишника, то есть при расчете калорийности блюдо нужно учитывать специфику работы. Поэтому классический базовый комплект — пюре с котлетой и салат — стараются дополнить и разнообразить.

— Говядину часто заменяют минтаем, щукой, судаком, тунцом, горбушей. Идеальным дополнением к рыбе становится овощной гарнир: баклажаны, кабачки, тыква, свекла, капуста, а также крупы. Повседневные, казалось бы, блюда, дополняют удивительными сочетаниями соусов, в основу которых входят укроп, розмарин, тимьян, горчица, сладкий перец, яблоки, брусника и мед. Но это обычная практика для небольших частных столовых, где питается до 500 человек, — объясняет президент Ассоциации кулинаров Свердловской области Любовь Пушяева.

Кадровый голод на кухне

Столовые должны соответствовать требованиям нового времени. Например, как расска-

Если недвижность утратила свои свойства, разрушена или фактически отсутствует, то она снимается с учета: уже 169 таких объектов исключены из реестра

ЖИЛЬЕ
Владельцам старых домов и дач нужно подтвердить свои права

ХОЗЯЕВ ПРИГЛАШАЮТ В РЕЕСТР

Михаил Пинкус, Челябинская область

На Южном Урале организована работа по выявлению собственников недвижимости, право на которую возникло до сентября 1998 года. Речь идет как о квартирах, так и о частных домах, гаражах и садовых участках, в свое время поставленных на кадастровый учет, но не внесенных собственниками в Единый государственный реестр недвижимости (ЕГРН).

Как пояснили в мэрии Челябинска, в городе выявлено более 114,5 тысячи таких объектов. В целом по области же цифра превышает 422,8 тысячи. Их собственники просят подтвердить право на недвижимость, чтобы внести соответствующие данные в ЕГРН.

— Прежде всего это делается для того, чтобы защитить людей от потери имущества путем незаконных сделок и других мошеннических действий, — пояснила вице-мер по правовым и имущественным вопросам Надежда Рылская. — Данные о таких объектах направляются в городскую администрацию Росреестром. При этом все права на недвижимость за гражданами сохраняются. Документы, выданные до 1998 года, по-прежнему действительны.

Если недвижность утратила свои свойства, разрушена или фактически отсутствует, то она снимается с учета: уже 169 таких объектов исключены из реестра

Как пояснили в Росреестре, подобная инвентаризация имущества предусмотрена законом и проводится в интересах самих правообладателей, которые без внесения сведений в ЕГРН не имеют возможности оперативно распоряжаться своим имуществом, к примеру, не могут оформить запрет на регистрацию сделок без личного участия владельца.

Собственники недвижимости могут, не дожидаясь уведомления, самостоятельно проверить, нужно ли им пополнять данные о своих объектах в ЕГРН. Для этого достаточно зайти на сайт Росреестра и воспользоваться электронным сервисом «Справочная информация об объектах недвижимости» и внести туда адрес или другие данные своего имущества. Если в ответе содержится верные сведения о правообладателе, никаких дополнительных действий предпринимать не нужно. В противном случае необходимо подать заявление о регистрации права собственности, приложив документы на объект, а в случае их отсутствия оформить дубликаты.

Мэрия проводит работу по выявлению таких собственников самостоятельно, запрашивая информацию в органах ЗАГС, БТИ, МВД и управляющих компаниях.

— Пока мы не получим полный пакет документов по каждому объекту, не сможем передать данные в Росреестр, — пояснила Надежда Рылская. — Если поступает информация, что у каких-либо объектов нет правообладателя, выезжаем на место, фиксируем. Если недвижимость утратила свои свойства, разрушена или фактически отсутствует, то она снимается с учета. В настоящий момент уже 169 таких объектов исключены из реестра.

Если в течение месяца после получения уведомления от мэрии собственник не предоставил необходимые документы, мэрия имеет право обратиться в Росреестр с заявлением о признании объекта бесхозным. Тогда его включают в отдельный реестр, в котором он будет находиться в течение года. Это время дается собственнику на то, чтобы предъявить права на имущество. В противном случае право собственности и судебное поряждение может быть признано за муниципалитетом. ●

