

**XXVII краевой фестиваль региональной прессы Прикамья  
«Журналистская весна-2024»  
г. Кудымкар**

**ОКРУЖНОЙ ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНЫЙ ВЕСТНИК**



**НОМИНАЦИЯ ДЛЯ ЖУРНАЛИСТОВ**

**«Экономика и бизнес»**



**Светлана Станиславовна Щербина  
(псевдоним: Светлана Суханцева)**

## **ЗАЯВКА**

**на участие в XXVII краевом фестивале региональной прессы Прикамья  
«Журналистская весна-2024»  
корреспондента окружного информационно-рекламного вестника  
«Кудымкарская городская газета» (ИП Котова О. В.)**

**ФИО участника: Щербинина Светлана Станиславовна  
(псевдоним Светлана Суханцева)**

**Дата рождения: 17 октября 1976 года**

**Место работы: редакция «Кудымкарская городская газета»**

**Должность: корреспондент**

**Почтовый адрес: Пермский край, г. Кудымкар, ул. 50 лет Октября, 22/1**

**Контактный телефон: 8 (34260) 4-65-65**

Я – Светлана Станиславовна Щербинина – корреспондент газеты «Кудымкарская городская газета». Окончила Пермский институт искусств и культуры, специальность «Тележурналистика и актерское мастерство», мастер курса Валерий Борисович Стариков.

Ещё во время учёбы мы работали на краевом телевидении «Т7», нам преподавались азы журналистики, нас учили брать интервью, разрабатывать темы, мы могли наблюдать и даже сами делать телепрограммы. Мой телевизионный дебют тоже состоялся на «Т7» (сейчас ГТРК «Пермь»). С Ольгой Викторовной, главным редактором «Кудымкарской городской газеты», я познакомилась во время работы на ГТРК «Коми-Пермяцкая», уже после института. Позже, когда Ольга Викторовна покинула телевидение и открыла собственную газету, общаться мы не переставали. Несколько лет спустя я сама стала работать в ее газете. Для меня работа в редакции - это Дело, от которого невозможно отключиться. Ты ходишь по улицам, разговариваешь с людьми, иногда даже просто слышишь чей-то разговор, и тут же включается какой-то внутренний журналист, который замечает «ага, эту тему можно взять для будущей статьи...». Так что работа в газете – это стиль жизни! Очень приятно, когда наши читатели благодарят за статьи, когда звонят или подходят на улице и просят написать об их проблемах. Это говорит о том, что люди верят в силу печатного слова, что они надеются на нашу помощь и доверяют нам.

### **Работы:**

- 1. КУРИЦА СВОБОДНОГО ПОЛЕТА**
- 2. У ВАС С ЯЙЦАМИ ВСЁ В ПРОЯДКЕ?...**
- 3. «...У НАС ВСЕ ПО ГОСТУ...»**



## ВОПРОС НА ЗАСЫПКУ

Ну, что! Скажем «До свидания, осень! И здравствуй, зимушка-зима!» Вот и декабрь стучится в дверь, а это значит, что еще чуть и.. во всех квартирах и домах России зажгутся елки, начнется предпраздничная суета – поиск подарков, самых ароматных мандаринов, поиск рецептов вкуснейших салатов «Оливье» и «Сельди под шубой»... Многие начинают готовиться к празднованию Нового года заранее, а некоторые прямо перед самым 31-м декабря! Первыми начинают новогодний «движ» магазины и кафе города. Кудымкар не стал исключением!! Идешь по центру – глаз радуется! Настроение поднимается! Интересно, а насколько сами жители уже ведут подготовку к новогодним торжествам? Готовят ли подарки родным и любимым? Что покупают? Забронировали ли столики для традиционных корпоративов? Редакция «Городской газеты» решила разузнать, насколько народ уже «дышит» самым долгожданным праздником в году – Новым годом. О предновогодней суете, подготовке к Новому году, читайте в рубрике «Вопрос на засыпку».

ИРИНА РАДКЕВИЧ



**АЛЕКСАНДРА СЕЛИНА,**  
мастер-бровист, ламимейкер, с. Архангельское:

- Новый год для меня - особенный праздник, я его жду больше, чем День Рождения или какой-то другой праздник. С детства Новый год ассоциируется с волшебством, и я до сих пор верю в чудеса, а восемь лет тому назад этот праздник для меня стал более значимым, так как 1 января у меня родилась дочка. Поэтому подготовка к Новому году у нас происходит более масштабнее, энергозатратнее. С первым снегом начинаю уже чувствовать приближение этого праздника, по вечерам с дочкой устраиваем кино вечера, запасаемся мандаринками, пишем письма Деду Морозу и думаем над нарядами. Елочку мы ставим в начале декабря, украшаем дом гирляндами и снежинками.



**СТЕПАН ПОПОВ,**  
тренер «ДЮСШ», спортсмен, г. Кудымкар:

- Гирлянды у нас горят круглый год! А так вот с 1 декабря можно потихоньку готовиться к Новому году! Елку, в принципе, можно тоже не убирать!



**ТАТЬЯНА ЛЕСНИКОВА,**  
повар-кондитер, г. Ижевск:

- Елку обычно украшаю за неделю-две до праздника. Подыскиваю новые и интересные рецепты горячих блюд, салатов на новогодний стол. А еще заранее обдумываю свои мечты, желания. Я верю, что желание, загаданное в новогоднюю ночь, сбывается. Поэтому заранее обдумываю, что загадать. К примеру, в прошлый Новый год я загадала отправиться в путешествие, желание сбылось. В этом году я ездил в Дагестан.



**ДИАНА СТЕПАНОВА,**  
студентка, г. Кудымкар:

- К Новому году я начинаю готовиться 1 - 5 декабря. Уже тогда у меня появляется новогоднее настроение, хочется создавать дома новогоднюю атмосферу. В первую очередь, конечно же, я начинаю искать подарки для близких. Смотрю идеи в Интернете, за 2 - 3 недели начинаю все покупать. Каждый Новый год в нашей семье есть традиция играть в «Тайного Санту»! Мы ездим к бабушке, они с дедушкой тоже вытягивают бумажки с именами, кому дарить подарок. Елку начинаю украшать за пару недель до Нового года.

## КУРИЦА СВОБОДНОГО ПОЛЁТА



**Что происходит с ценами на куриное мясо и яйцо? В Пермском крае повсеместно люди жалуются на резкое повышение цен на мясо птицы и куриное яйцо. Антимонопольщики проводят проверки, но кушать хочется каждый день...**

В продуктовых магазинах Кудымкара новое явление: возле прилавков, где представлена продукция из мяса птиц стали периодически вспыхивать несанкционированные митинги. Конечно, до полномасштабных митингов им ещё далеко, но дебаты, на предмет ценовой политики, возникает немало.

- Совсем с ума сошли... Такие цены ломают уже за курицу и яйца, что её и есть расхочется, - сетует в продуктовом магазине покупательница.

Её слова тут же подхватывает ещё одна женщина: - И не говорите, совести никакой уже нету! Куда такие цены ломают? Недавно только всё это стоило почти в два раза дешевле...

К разговору подключается ещё одна из мимо проходящих покупательниц.

- А вы не берите! Пусть лежит тут и тухнет. Если будут все брать по таким ценам, они и дальше будут её увеличивать. Идите лучше на рынок, там у частных можно любое мясо купить.

Подобный совет были всеми участниками диспута воспринят, как команда к действию. В итоге, ни одна из потенциальных покупательниц не взяла ничего из куриной продукции.

Продавцы в магазинах только разводят руками. - Мы тут совсем ни при чём, - говорит кассир одного из сетевых магазинов Ольга. - Нам по какой цене поставщик продукцию привозит, мы по такой цене её и выставляем. Да, люди очень возмущаются, а что мы поделаем... Мы сами по этим же ценам и яйца, и курицу приобретаем.

На одном из мясокомбинатов сотрудники тоже говорят о том, что привозимая продукция от поставщиков стала намного дороже.

- У нас шашлык из курицы теперь реализуется по цене, которая всего на 20 рублей ниже, чем шашлык из свинины, - говорит одна из сотрудниц мясокомбината. - Сколько лет я здесь работаю, впервые такое вижу.

Но и это ещё не финал ценовой цепочки. Как говорят кассиры, многие владельцы более мелких торговых точек приобретают в сетевых магазинах продукцию, к примеру, те же яйца, и реализовывают их с ещё большей накруткой в своих точках.

И эта история, как ни печально, возникает с регулярным постоянством. Достаточно вспомнить то, как дорожали свежие огурцы, когда их цена доходила до запредельной стоимости. Тогда тоже говорили о сговоре поставщиков и перекупщиков, которые ещё сильнее увеличивают цену. Через несколько недель всё утихло, и цена на огурцы вновь опустилась до привычного уровня. Не повторится ли эта ситуация с ценами на продукцию из мяса птицы?

Как это ни странно, но подобное повышение цены на курицу уже происходило в 2021 году. Причём, зафиксировано оно тоже было в ноябре. Тогда причину подорожания эксперты связали с ростом издержек производителей из-за подорожания зерна, которое используют для изготовления кормов, а так же - увеличение цен на упаковочный материал.

Содержание кур в частных домах – это то, чем могут похвастаться многие жители столицы Коми-Пермского округа, не говоря уже о тех, кто живёт в сёлах и деревнях. Причём в последнее время содержание кур в частных домах стало весьма популярно. И тут сразу несколько плюсов, это и экологически чистая продук-

ция, и приятное общение с миром птиц, и что греха таить, экономия домашнего бюджета.

- Я сейчас очень рада, что у меня частный дом, - говорит известная в городе режиссёр, сотрудница КДЦ Марина Славянская. - Я ещё в начале лета завела курочек. У меня их шесть штук. У каждой есть своё имя, мы с детьми за ними ухаживаем с удовольствием. Разговариваем с ними. Дети очень любят их кормить, а уж собирать яйца, так это отдельное удовольствие. Так что меня повышение цены на яйцо не сильно волнует. Комбикорм я ещё в сентябре закупила. Так что содержание кур дело не сильно дорогое для меня. Пользы с этого намного больше. Я и своим знакомым яйцо домашнее приношу. Даю бесплатно, пока для меня это не является заработком, скорее это некие жизненные приятности!

На данный момент из-за повышения цен на яйца проверку начали в Управлении Федеральной Антимонопольной службы по Пермскому краю. Антимонопольщики сообщили, есть подозрение на признаки картельного сговора, в который могли вступить производители куриных яиц.

- Антимонопольная служба оценит действия компаний на предмет заключения антиконкурентных соглашений. Выводы о наличии или отсутствии признаков нарушения закона «О защите конкуренции» ведомство сможет сделать после анализа всей информации, - сообщили в пресс-службе Управления Федеральной Антимонопольной службы по Пермскому краю.

Уточняется, если сотрудники ведомства найдут нарушение антимонопольного закона, компаниям грозят штрафы. Также птицефабрикам за вступление в картельный сговор грозит уголовная ответственность.

По данным Пермьстата, в октябре 2023 года цены на яйца в регионе выросли на 15%. Также на 8,9% подорожало оливковое масло, томатные консервы стали дороже на 7,8%, а стоимость хлебобулочных изделий повысилась на 4,2%.

Кроме этого, в начале осени в Прикамье подорожали фрукты, овощи и транспорт. Инфляция достигла 6,04%. Этот показатель выше, чем в Приволжском Федеральном округе и России в среднем.

И это, к сожалению, не единственное ценовое увеличение. О том, что в Прикамье регулярно фиксируется рост цен, автовладельцы начали сообщать ещё с весны. На данный момент ситуация не изменилась. Более того, в этом направлении регион занимает позицию «лидера». Пермский край опередил все регионы Приволжского Федерального округа по ценам на топливо. Только за прошедшую неделю средняя цена бензина выросла на 20 копеек. В результате средняя цена автомобильного топлива в регионе стала самой высокой среди регионов Приволжского федерального округа. Согласно данным, самая высокая цена в регионе у бензина АИ-98. За три месяца цена на него выросла на 1 рубль 80 копеек за литр. Так же за три месяца рост стоимости за литр на топливо АИ-92 составил 12 копеек, а АИ-95 увеличился в цене за литр на 14 копеек.

Что же касается цен на курицу и куриное яйцо, про которое, только ленивый не сказал, что оно стало «золотым», то здесь остаётся только ждать и надеяться, что ситуацию смогут изменить антимонопольщики. А можно переходить на собственное производство. Безусловно, если позволяют жилищные условия. Хотя кто-то из жителей Кудымкара вспоминает и такие времена, когда из-за дефицита продуктов питания люди держали кур и в благоустроенных квартирах.

Светлана Суханцева  
Фото Интернет



# У ВАС С ЯЙЦАМИ ВСЁ В ПОРЯДКЕ?...

**Президент страны Владимир Путин провёл очередную прямую линию. Среди массы актуальных тем затронули и тему удорожания стоимости яиц. На помощь «яичному апокалипсису» уже готовы прийти зарубежные куры. А в это время жители Кудымкара потихоньку ищут поставщиков среди своих.**

Елена Семёновна держит кур уже достаточно давно. При этом женщина никогда и не думала, что на куриные яйца вдруг начнётся такой ажиотаж.

- Ой, сейчас столько желающих купить домашнее яйцо, что хоть самой не ешь, - шутит она. - Стараюсь людям не отказывать. Конечно, домашнее яйцо всегда ценилось больше, чем из магазина, но сейчас просто полный аншлаг! Я, конечно, понимаю желание людей приобрести яйца хоть чуть дешевле, чем в магазине сейчас продают. Специально цену поднимать не буду, чтобы нажиться на этом. Правда, увеличить по сравнению с осенне-летним периодом, всё же, пришлось. Тут всё дело в сезоне. Зимой приходится больше затрачиваться на освещение, а это тоже дополнительные платы за электричество. Поэтому сейчас подняла стоимость на 30 рублей. Но, как только по электроэнергии всё войдёт в привычный режим, обратно вернусь к прежней цене. Комбикорм у меня закуплен был заранее, на какое-то время ещё должен хватить. Плюс овощи, которые обязательно должны входить в рацион питания кур, с осени заготовлены, на них тоже тратиться не надо.

На сегодняшний день в хозяйстве Елены Семёновны восемь разных пород кур и петухов. Сколько в целом насчитывает пернатых её куриный двор, она точно не знает.

- Сейчас мало на зиму оставила по 2 - 5 кур с породы. Общую цифру сказать не берусь. Не подсчитывала. А вот пород у меня восемь: барковские, карликовые кохинхины, китайская шелковая, фавероль, ухейлюлю, ньюгемпшир, русская белая, доминант. Летом было примерно около или чуть более сотни. На зиму оставляю всегда меньше, по несколько штук с породы, чтобы к весне снова их размножить.

Елена Семёновна не просто содержит кур, она сама их выращивает, как говорится, от яйца до яйца. Процесс этот крайне трудоёмкий, но она в этом деле уже профи. Да и занятие это ей по душе. Говорит, что от каждого вылупившегося цыплёнка получает просто невероят-

ное ощущение счастья.

- Я с детства была приучена за курами ухаживать. У нас ещё бабушка всегда их держала. Сейчас, правда, условия содержания изменились. Очень много стало болезней, которых раньше не было. И надо теперь учитывать множество тонкостей, чтобы поголовье сохранить. К примеру, раньше у нас бабушка просто дождевой водой могла кур напоить, сейчас этого категорически делать нельзя. Раньше можно было в открытом загоне держать кур, сейчас это опасно. Один раз мы увидели, как через сетку к курам залетел воробушек. Птица была очень вялая, а уже на следующий день у нас один петух начал голову назад откидывать. Оказалось, это такая болезнь. Я его потом долго выхаживала. Помог народный рецепт: дала растительное масло и немного водки. Петух хоть и походил вечером пьяненький, но на утро голова на место встала.

Чтобы куры неслись, тоже надо знать множество нюансов. К примеру, их световой день не должен быть менее 14 часов, а это значит, что зимой в курятнике должен гореть свет. А вот на ночь его оставлять не рекомендуется. Куры очень боязливые существа, и если мимо них ночью пробежит мышь в луче света, они могут испугаться, а от этого станут меньше нестись. Кроме того, теплолюбивые куры не смогут прожить в холодном курятнике, его надо отапливать или заносить их домой. Именно поэтому, в зимний период идёт сезонное удорожание стоимости яиц. Производители затрачиваются на отопление помещений. Входит в стоимость и корма, которые тоже дорожают зимой. По крайней мере, именно эти причины, на взгляд Елены Семёновны, могли повлиять на увеличение ценника на яйца.

Вопросы удорожания стоимости яиц в последнее время уделяется большое внимание. Настолько большое, что его обсудили даже с Президентом страны.

В программе «Итоги года с Владимиром Путиным» была поднята острая тема.

- Просто-таки массовые жалобы на удорожание яиц, - сообщил ведущий. - Люди спрашивают: «Эти яйца что, золотые куры несут?»

Президент подтвердил, что знает про эту проблему.

- Я совсем недавно разговаривал с министром сельского хозяйства, спрашивал, как у него с яйцами, он говорит, что все в порядке.

На что я ему ответил: «А вот у граждан есть проблемы». Рост на яйцо курицы 40 процентов, а в некоторых местах и больше! - отметил Владимир Путин.

И пообещал, что ситуация будет исправлена, в частности, за счет возможных поставок этой продукции из-за рубежа.

- Спрос увеличился, а объемы производства нет, - объяснил он. - При этом вовремя не открыли импорт в необходимом объеме. Это собой в работе правительства. Решения будут приняты, ситуация будет улучшаться.

Пока в наших магазинах ситуация остаётся, по-прежнему, анекдотичная. Кажется, что уже все шутки про «золотые яйца» у россиян исчерпаны. Впереди новая история - поставки яиц из-за рубежа. А точнее, из Турции. Многие уже сейчас тренируются по этому поводу в чувстве юмора:

«Чего-чего, а турецких яиц мы ещё точно не видали...» - пишет один из пользователей в соцсетях.

«Турецкие куры спасут Россию!» - подхватывает тему ещё один...

При этом всех без исключения интересует цена вопроса. «Если отечественные уже подорожали до 150 - 170 рублей за десяток, то сколько же будут стоить те, которые приплывут к нам из-за рубежа. Минсельхоз спешит успокоить граждан и заявляет о том, что в среднем цена десятка яиц категории С1 не будет превышать 90 рублей. Сейчас основной заграничный поставщик куриных яиц - это Белоруссия, в ближайшее время яйца начнут везти из Азербайджана, немного позже и из Турции. География турецких поставок говорит о налаженных маршрутах, в этом плане проблем возникнуть не должно. Помимо этого, Анкара способна наращивать объемы экспорта, что показывает динамика торговли. Оптовая экспортная цена на яйца куриные категории С1 - что-то около 66 рублей за десяток» - сообщает портал «Яндекс Дзен».

Только вот какого качества будут эти яйца? - это ещё один вопрос, который волнует многих хозяек. Турция экспортирует большое количество яиц на Ближний Восток и их качество считается высоким, добавила в беседе с NEWS.ru доцент кафедры экономической теории РЭУ имени Г. В. Плеханова Екатерина Новикова. По ее словам, куры в Турции питаются в том числе рыбной мукой, которую получают из мало-



Цыплёнок. Породы китайская шелковая

ценной свежей рыбы, в этом корме содержится 60% протеина. Это положительно влияет и на здоровье несушек, и на качество производимых ими яиц, отмечает она.

Только вот не все готовы приобретать товар, который едет к нам из-за морей.

- Честно скажу, я, наверное, не буду брать турецкие яйца, - говорит многодетная мать Карина Сарбашева. - Что-то я не верю, что яйца эти будут той свежести, какой должны быть. Я лучше буду договариваться с теми, кто кур в своих хозяйствах держит или брать продукцию наших птицефабрик, пусть даже по завышенной цене.

И здесь необходимо помнить, что срок годности яйца 25 дней при температуре хранения от 0 до 25 градусов Цельсия или 90 дней при температуре хранения от -2 до 0 градусов. Именно поэтому, приобретая яйца в магазине, необходимо следить за датой их производства. Иначе, полезный продукт может нанести непоправимый вред вашему здоровью.

Светлана Суханцева



От породистых курочек получают разноцветные яички. Хоть и несутся породистые менее активно, зато яйцо у них более полезное, чем у обычных



В морозы курочки жили дома. Как говорит их хозяйка, они очень умные и дальше порога не уходят



16+

Кудымкарская

# Городская газета

ЧЕТВЕРГ

14 марта 2024 г.

Цена 16 руб.

Издается с 2004 года

E-mail: gazeta59@mail.ru

ОКРУЖНОЙ  
информационно-  
рекламный  
ВЕСТНИК



№ 11 (1048)

РЕКЛАМА

## «... У НАС ВСЁ ПО ГОСТУ!..»

«У нас самая лучшая молочная продукция!» - именно так говорят жители Кудымкара. И это не пустые слова, а доказанный факт. Качество и доступность продукции - две наиболее важные составляющие для производителей и поставщиков. СХПК «Молоко Пармы» основан с 15 октября 2007 года. Начиная с этого момента, и по сегодняшний день, сотрудники предприятия делают всё, чтобы на столах у жителей Пермского края всегда была свежая, полезная, вкусная молочная продукция.

Молочная продукция из Кудымкара - это настоящий деликатес для ценителей натуральных, качественных и вкусных продуктов. Жители всего Пермского края ценят молочную продукцию из Кудымкара и стараются приобрести в торговых точках именно её, из всего разнообразия молочки, от других производителей.

- Я коренная жительница Перми, - рассказывает Людмила Куленко. - Мы с мужем сейчас уже на пенсии, а

раньше работали на эстраде. Ездили от филармонии со своей концертной программой по разным уголкам нашего Пермского края. Бывали и в Кудымкаре. Там то мы и попробовали первый раз молочную продукцию от местного комбината. И сразу поняли, что это удивительно вкусная и главное - полезная продукция. С тех пор мы стараемся приобретать молочную продукцию только из Кудымкара. У нас есть в Перми несколько точек, где она представлена, и мой супруг всегда туда наведывается, чтобы приобрести свежайшего молочка, сметанки, творога или масла. Правда, разбирают её у нас очень быстро, поэтому надо успевать...

В СХПК «Молоко Пармы» о том, что их продукция всегда пользуется спросом не только в Кудымкарском муниципальном округе, но и на всех территориях Пермского края, конечно же, знают. Сему факту они не удивляются, напротив, уверенно заявляют, что их продукция отвечает всем тре-

бованиям ГОСТа, а, значит, она не только вкусная, но и полезная! Коми-Пермяцкий округ известен своими богатыми традициями производства молока и молочных продуктов, а также строгим контролем качества на каждом этапе производства.

### МЫ РАБОТАЕМ СТАБИЛЬНО - А ЭТО ВАЖНО

Ассортимент молочной продукции из Кудымкара включает в себя множество видов молока, сливок, творога, сметаны, йогуртов, кефира, масла. При этом, исполнительный директор СХПК «Молоко Пармы» Андрей Быков сразу отмечает, что их кооператив отвечает за сбор молока от производителей и реализацию уже готовой продукции. А перерабатывает и упаковывает молочную продукцию по заказу СХПК «Молоко Пармы» другое предприятие - АО «Молоко». Таким образом, две организации хоть и работают в одной упряжке, но каждое из них занимает свою собственную нишу. - Могу смело сказать,

что на сегодняшний день, мы стабильно работающее предприятие, - с уверенностью говорит директор СХПК «Молоко Пармы» Андрей Александрович Быков. - Но это совсем не значит, что мы стоим на одном уровне. Мы продолжаем развиваться. Ежегодно законодательство, которое регулирует качество и учёт продукции, ужесточается. В каждом литре молока жёстко отслеживаются, как минимум, до десятка показателей и Роспотребнадзором, и ветнадзором, и Россельхознадзором. Кроме того, за последние четыре года государство ужесточило требования к таким показателям как жировой и белковый баланс. И этот учёт начинается уже с фермы на сельхозпредприятии. И именно соответствие этим требованиям позволяет нам быть успешными и конкурировать с самыми раскрученными на молочном рынке брендами.

Продолжение на 6 стр.

Здесь вы можете купить натуральную кудымкарскую молочную продукцию

Сельскохозяйственный потребительский кооператив «Молоко Пармы»

Сканируй QR-код и добавляйся в нашу группу в социальных сетях

**17 марта**  
ГОРОДСКАЯ ПЛОЩАДЬ

**Маслену гуляем, да Весну встречаем!**  
НАРОДНОЕ ГУЛЯНИЕ

10:00 «АЙ, ДА МАСЛЕНИЦА!» - ПРАЗДНИЧНАЯ ЯРМАРКА, торговые ряды, детские аттракционы

11:30 «ТОРГОВЫЙ БАЛАГАН» - гуляния ряженых с загадками, прибаутками  
«АКАНЬ-БАЛАГАН» - выставка-ярмарка Декоративно-прикладного творчества

12:00 «ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА» - театрализованное открытие с участием творческих коллективов города

«ПОТЕШНЫЙ ПОЕЗД» - ряженое шествие

«МАСЛЕННЫЙ ДОМ» - народные игры, забавы, частушки, фото-салон

12:30 «МАСЛЕНАЯ КАРУСЕЛЬ» - выступление народного ансамбля песни и танца «Югёр»

«МАСЛЕНА ЗАБАВЫ» - конкурс семейных команд

13:00 «ЛЕДЯНОЙ СТОЛБ» - мужская народная забава  
«МАСЛЕНИЦА-ШУТИХА» - масленичное квест-приключение  
«МОЛОДЕЦКИЕ ЗАБАВЫ» - бой на буме, гиревые состязания

«ВЕСЕННИЕ ДАРЫ» - награждение победителей конкурсов

14:00 «МАСЛЕННЫЙ РАЗГУЛЯЙ» - выступление творческого коллектива

14:30 «ВЕСНА-КРАСНА ХОРОВОД ЗАВЕЛА» - обряд сжигания чучела

2024 ГОД СЕМЬИ  
Приходите всей семьей - время быть вместе!

**ПРОДАЖА КУР МОЛОДОК**

ВЫЕЗДНЫЕ ДНИ:  
Пн - Гайны  
Вт - Юсьва  
Ср - Юрла  
Чт - Кочево  
Пт - Коса  
Сб - Кудымкар  
у м-на "Светофор"

**ПРИНИМАЕМ ЗАЯВКИ**  
ДОСТАВКА ДО ДОМУ  
д. Карбас, Белоевское с/п  
**8-902-79-69-559**

**ПРОДАЖА КУР-МОЛОДОК**

Выездные дни:  
Пн - Коса, Юрла  
Вт - Кочево, Гайны  
Чт - Юсьва  
Пт, Сб, Вс - Кудымкар  
верхний рынок, возле магазина "Монетка"

**ДОСТАВКА**  
Кудымкарский р-н, д. Лопатина  
База "ПТИЧИЙ ДОМ"  
г. Кудымкар, ул. Хорошева, 15  
(ориентир федеральная трасса газ заправка)  
**Тел.: 8-950-44-34-667, 8-902-79-29-818**

**САЛОН ОПТИКА**  
для вас!

- ГОТОВЫЕ ОЧКИ, ОЧКИ НА ЗАКАЗ
- БОЛЬШОЙ ВЫБОР ОПРАВ
- КОНТАКТНЫЕ ЛИНЗЫ
- ЦВЕТНЫЕ ЛИНЗЫ ЛЮБЫХ ОТТЕНКОВ
- ПОД ЗАКАЗ
- РАСТВОРЫ ДЛЯ ЛИНЗ
- СРЕДСТВА УХОДА ЗА ОПТИКОЙ
- БОЛЬШОЙ ВЫБОР ФУТЛЯРОВ

Наш адрес: г. Кудымкар, ул. 50 лет Октября, 22/1 (рядом с «Городской газетой») **Тел.: 8-912-488-48-41, 8 (34260) 4-69-69**

**ПОДПИСКА НА "ГОРОДСКУЮ ГАЗЕТУ" ПРОДОЛЖАЕТСЯ**  
ВЫПИСАТЬ ГАЗЕТУ МОЖНО В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТЫ РОССИИ  
И В РЕДАКЦИИ ГАЗЕТЫ

**Курс** \$ € **ЕВРО 99 руб. 36 коп. ДОЛЛАР 90 руб. 88 коп.**

**Дата** 18 марта 75 лет назад в Кудымкаре открылась детская библиотека, ранее был детский отдел при окружной библиотеке. Современное название - Коми-Пермяцкая детская библиотека имени А. Н. Зубова.

**Дата** 19 марта 50 лет со дня рождения Меркушевой Татьяны Николаевны, кандидата филологических наук, уроженки д. Кузьва Кудымкарского района.



# «... У НАС ВСЁ ПО ГОСТУ!..»

Продолжение. Начало на 1 стр.

На сегодня в стране действуют две серьёзные программы по учёту качества - «Меркурий» и «Честный знак». И это не просто названия, это, в первую очередь, сигнал покупателям. Полтора года назад на упаковках продукции СХПК «Молоко Пармы» начали наносить QR-код. Теперь любой желающий при наличии у него смартфона может навести экран на этот заветный квадратик и получить всю информацию о происхождении и движении, о параметрах и качестве данного продукта.

- Уровень производственной ответственности у нас сегодня уже налажен. У нас есть оборудование, есть специалисты, - отмечает Андрей Александрович. - Есть поставщики, с которых и начинается качество нашей продукции. Мы работаем с фермерами и СХПК «Россия», а также СПК «Колхоз имени Кирова». За последние два года мы полностью поставку молока взяли на себя. Если нам раньше молоко возили сами сельхозпредприятия, при этом часто молоковозы оставляли желать лучшего... Так как, понятно, что вымыть, обработать молоковоз в колхозах сложно. Теперь у нас молоковозы очень тщательно подвергаются мойке. Так же они могли попросту сломаться в дороге. Теперь эту функцию мы взяли полностью на себя. Нами приобретено два новых молоковоза, и за счёт этого мы стали более жёстко выполнять график движения молока: дойка завершилась, два часа на охлаждение молока и уже чётко по графику молоко поступает на переработку. График соблюдается как на фермах, так и на заводе. Для чего это нужно? Представьте, что летом, в жару все машины приедут в одно время, и на заводе их будут принимать по очереди, это значит, что кому-то придётся ждать на жаре, а это повлияет на качество молока. Такого допускать нельзя. Поэтому график соблюдать просто необходимо.

Ещё 10 лет назад, когда не было сетевых магазинов 80 % нашей продукции продавалось на территории округа. Сейчас, когда сетевые магазины заполнили всё вокруг, только 20 % продукции остаётся в национальном округе, остальное развозится за его пределы. В связи с этим был увеличен автопарк предприятия. И за все эти 10 лет СХПК «Молоко Пармы» ни разу не нарушил график поставки.

## НАС ЖДУТ ВСЕЗДЕ

- Да, сегодня мы пока не представлены по всем сетевым магазинам, но кое-где наша продукция уже имеется. - говорит директор СХПК «Молоко Пармы». - К примеру, в краевом центре наша молочная продукция поставляется в две точки сети «Магнит», но представлены мы даже не на общей полке молочной продукции, а на полке, где предлагается фермерская натуральная и качественная продукция. И наша продукция разбирается моментально. То же самое могу сказать и о других точках. Мы возим нашу молочную продукцию для реализации во многие территории региона: Березники, Соликамск, Краснокамск, Верещагино, Оханск, Очёр, Нытва, Кунгур. И это не смотря на то, что в каждой на этих территориях есть свои производители молочки. Развозы происходят ежедневно. К примеру, в Пермь мы увозим продукцию шесть дней в неделю, хотя продавцы просят семь дней. Конечно же, очень любят и ждут нашу продукцию в родном Коми-Пермяцком округе.

## РАСКРЫВАЕМ СЕКРЕТ

Так в чём же секрет качества продукции? По словам директора «Молоко Пармы» Андрея Быкова, начинается всё с кормов. Молоко, которое используется для производства, поступает от местного крупного рогатого скота, выращенного на экологически чистых пастбищах. Ни в Юсьвинском, ни



Кудымкарские йогурты не уступают по качеству самым раскрученным брендам

в Кудымкарском муниципальных округах нет заводов, даже котельные сегодня переведены на газ, а это значит, что корма выращиваются на экологически чистой пашне. Кроме того, и СХПК «Россия», и «Колхоз Кирова» сегодня не пользуются ядохимикатами, а удобрения применяют в минимальном количестве, поэтому вся почва сертифицирована под уровень «зелёного земледелия». Рацион питания коров, уборка коровников, вентиляция, температура - всё под строгим контролем. Благодаря этому, вся молочная продукция из Кудымкара обладает ярким и насыщенным вкусом, а также высоким содержанием полезных веществ и витаминов.

Одним из главных преимуществ молочной продукции СХПК «Молоко Пармы» является ее натуральность и отсутствие искусственных добавок. Проверки Роспотребнадзора на заводе происходят регулярно. Никаких нареканий от надзорного органа не возникает. Все продукты производятся из натурального молока без добавления консервантов, красителей и аро-

матизаторов. Это делает их идеальным выбором для людей, следящих за своим здоровьем и предпочитающих только натуральные продукты.

## НА ВСЕ ВОПРОСЫ ЕСТЬ ОТВЕТ

Как признаётся Андрей Быков, вопросы о качестве предоставляемой им продукции возникают всегда. И он всегда с удовольствием отвечает на эти вопросы, скрывать им нечего. Есть лишь повод гордиться своей продукцией! Уверенно и гордо он заявляет: «Пальмового масла и сухого молока в нашей продукции нет!» Более того, предприятие осуществляет поставки молочной продукции в детские сады Коми округа, а это особый уровень проверки. Кроме того, до 50 % больниц краевого центра так же приобретают продукцию СХПК «Молоко Пармы». Именно их продукцией пользуется известная кондитерская фирма Прикамья «Виолетт». Ни разу ни от одного потребителя предприятию не было высказано ни одной претензии.

Вся продукция АО «Молоко» и СХПК «Молоко Пармы» - натуральная! Всё качество по ГОСТу. Некоторым продуктам даже рекламы не требуется. К примеру, это касается масла. Сегодня в продаже есть новый вид сливочного масла «Традиционное», его жирность составляет 82,5 %.

- У нас есть один клиент, который приобретает нашу продукцию для всей своей большой семьи оптом, - с улыбкой рассказывает Андрей Быков. - Особенно любят они топленое масло. За один раз он может купить сразу килограмм 20 - 30. И это не для магазинов или дальнейшей реализации, а для семьи. Я один раз поинтересовался, зачем ему так много? Оказалось, что он сразу развозит его своей родне, которая живёт в Перми. Родня у них большая и всем хочется нашего топленого масла. Знаю, что и в Кудымкаре многие жители стараются его приобрести, особенно те, кто следит за правильным рационом питания.

## ЙОГУРТЫ ПРОБОВАЛИ?

Производственную линейку своих товаров в СХПК «Молоко Пармы» стараются расширять. Не так давно они приступили к реализации йогуртов. Как говорят сами, их «Земляничный йогурт» может смело конкурировать с таким брендом, как «Данон». Он и по качеству не уступает, и по вкусу, и по цене приятнее... Только вот почему-то жители Коми-Пермяцкого окру-

га не торопятся его приобретать. А зря!..

- К сожалению, жители Кудымкарского округа не так активно приобретают линейку нашего йогурта, что очень обидно. Ведь наш продукт исключительного вкуса и качества. К примеру, сейчас идёт маслянистая неделя и наша продукция могла бы стать идеальной для приготовления блинчиков. Очень обидно, что почти 90 % наших йогуртов уходит за пределы округа. На других территориях Пермского края его разбирают с огромным удовольствием.

Тем не менее, объёмы производства ежегодно наращиваются. СХПК «Россия» и «Кирова» увеличивают надои ежегодно, соответственно, увеличивается и производство молочной продукции.

Еще одним важным аспектом, который отличает молочную продукцию из Кудымкара, является ее упаковка. Все продукты упакованы в удобную и практичную тару, что позволяет сохранить свежесть и качество продукта на протяжении всего срока годности. А ещё СХПК «Молоко Пармы» очень активно работает со своими потенциальными покупателями в соцсетях. В группе «ВКонтакте» у них есть своя страничка, где можно ознакомиться с наименованиями продукции, почитать для себя полезную информацию о производителях. Ознакомиться в папке «Документы» с протоколами качества. Здесь же сотрудниками «Молоко Пармы» регулярно проводятся всевозможные конкурсы и розыгрыши, где главным призом является продукция компании.

## ЗАБОТА О КАДРАХ РЕШАЕТ ВСЕ

Сегодня попасть на работу в СХПК «Молоко Пармы» мечта многих жителей Кудымкара. Как говорят на предприятии: «Мы от нехватки кадров не страдаем». Здесь и коллектив сплочённый, и зарплата на уровне, и трудиться приятно. Всего здесь работает 30 человек. Коллектив молодой, в среднем 35-40 лет. Самому молодому 23 года. В основном здесь нужны водители-экспедиторы и грузчики-экспедиторы. Оно и понятно, ежедневно молочную продукцию приходится развозить по разным точкам Пермского края. И отменить рейс невозможно, везде люди ждут молоко, сметану, масло, творог и йогурты от СХПК «Молоко Пармы». Именно от этого поставщика молочная продукция для многих самая вкусная и полезная!

Светлана Суханцева



Несколько лет назад СХПК «Молоко Пармы» приобрели новые молоковозы



На машинах-рефрижераторах ежедневно доставляют свежую продукцию к покупателям