

Парма

Общественно-политическая газета Коми-Пермяцкого округа

Краевой конкурс

«Журналистская весна-2025»

номинация

Экономика и бизнес

Журналист – Николай Петров

Николай Петров пришёл в редакцию газеты «Парма» в 2017 году. Является дипломантом краевого конкурса «Журналистская весна» разных лет в разных номинациях. Член Союза журналистов России. Сейчас Николай Петров является внештатным корреспондентом редакции.

Материалы:

1. «Король станков, дверей и чашек», №21 от 23.05.2024;
2. «Председатель Белоевского сельпо: «Надо развиваться, без этого никак», №30 от 25.07.2024;
3. «Про дикоросы, тюльпаны и сурфинию», №12 от 20.03.2025.

г. Кудымкар, 2025 год

СПРАВКА

26 мая 2024 года в семнадцатый раз официально будут отмечать День российского предпринимательства. Эта дата установлена Указом Президента России от 18 октября 2007 года № 1381 чтобы привлечь внимание общественности к вопросам развития российской экономики, проблемам среднего, малого и большого бизнеса.

День российского предпринимательства – профессиональный праздник руководителей коммерческих организаций. Его отмечают учредители частных предприятий и организаций, их подчинённые, родные и близкие; преподаватели и студенты учеб-

ных заведений экономического профиля.

В соответствии со статьёй 34 Конституции РФ право на предпринимательскую деятельность имеет каждый гражданин России.

Несмотря на трудности, кризисы, большую конкуренцию, предпринимательство в России динамично развивается. Традиционно к празднику приурочивают ярмарки, выставки, семинары, конференции.

Сегодня на территории Кудымкарского муниципального округа зарегистрировано более 1 000 субъектов малого и среднего предпринимательства и более 3 000 самозанятых граждан.

Король станков, дверей и чашек

НИКОЛАЙ ПЕТРОВ

Часто истории успеха начинаются ещё в школе. Именно там становится видно, к чему тянется ребёнок и кем он вырастет: великим поваром, шофёром, артистом цирка или главой маленькой или не очень компании.

Столяр Дмитрий Сторожев из Кудымкара немного лукавит, когда говорит, что работать его заставил на уроках технологии педагог Андрей Иванович Цыбин из городской школы №5. На самом деле заставлял Диму особо не пришлось. Парнишка тянулся к работе с деревом со школьных лет. Андрей Иванович разглядел эту тягу и помог развить талант столяра. Чтобы своими глазами увидеть как дело пошло дальше, наведаясь к Дмитрию в гости. Разговаривали в «святой святых» – мастерской, которую Дмитрий, организовал себе в девяносто восьмом году, когда ему было двадцать лет с небольшим.

СТАНКИ

В старших классах Дима получил допуск к серьёзным станкам в школьной мастерской и успешно решал на уроках технологии «задачи со звёздочкой».

– В 1992 году подарили знакомые, в неисправном состоянии. Точнее, была одна станина, – показал столяр станок.

Но парень сумел «оживить» станок. Поставил ножи, электродвигатель и по сей день пользуется «самоделкой».

УСПЕЛ НА ПРАКТИКУ

В 1994 году закончил школу, выучился в «сорок восьмом» училище на столяра.

– Время было тяжёлое. Лесопилок ещё не было, а столярки при предприятиях уже все закрывались, – вспоминает Дмитрий.

Сложно было даже найти место для производственной практики. Будущий мастер успел пройти практику в столярке кирпичного завода до того как она пошла по пути остальных столярных

мастерских.

ПАРАЛЛЕЛЬНО

После училища Дмитрий перебрал много профессий. Работал электриком, охранником, водителем, строителем. Но чем бы ни занимался Дмитрий, «столярка», как он говорит, «всегда параллельно шла».

– Дмитрий, что в те годы больше кормило: столярка или основная работа?

– Честно говоря, ничего не кормило. (Улыбается.)

СВОИМИ РУКАМИ

– Когда первый раз получилось заработать деньги своим трудом?

– В 2002 году сделал первую «шабашку» – за майские праздники изготовил рамы, оконные блоки. Заработал двенадцать тысяч и купил себе «бэушный» Москвич-412. А потом пошло-поехало. Рамы, двери, блоки, лестницы... С 2017 года полностью переключился на столярку. Иногда на строительные работы отвлекаюсь, но больше сейчас тут сию, никуда не хожу, – обводит он руками свою мастерскую.

ОТНОШЕНИЯ С ГОСУДАРСТВОМ

Строительные работы – это, конечно, по большей части подряды в городах и весях Пермского края. Но успел Дмитрий поработать и на «стройке века».

– Крымский мост строил. При нас автомобильную часть запустили. Внёс свой вклад в воссоединение, – рассказывает мастер.

Пять лет назад мастер оформился в налоговой как самозанятый. Отдаёт государству четыре-шесть процентов от суммы заказа.

– Два года назад пришлось попросить у государства денег. Получил поддержку – заключил соцконтракт по соцпрограмме для малоимущих. За счёт этого обновил оборудование: приобрёл фуговальный, фрезерный станки, шлифмашинку и другие нужные вещи.



Дмитрий и его сын Лёха точат чашки из дерева. ФОТО: НИКОЛАЙ ПЕТРОВ, «ПАРМА»

СПАСИБО УЧИТЕЛЯМ

Но не всё в столярном мире продаётся и покупается.

– Дмитрий, есть ли в мастерской ещё станки, которые ты собрал своими руками?

– Да. Вот станок-копир – он полностью самодельный. Если покупать – он стоит двести пятьдесят – триста тысяч. Неделью повозился, благо сварщик-монтажник, опыт есть. И спасибо родной школе, учителям за черчение, геометрию, физику – Людмиле Юрьевне Четиной, Надежде Станиславовне Нечаевой, физикам Дмитрию Егоровичу, Владимиру Леонидовичу Внукову. Всё это пригодилось. С Андреем Ивановичем и его воспитанниками мы до сих пор общаемся, советуемся, обсуждаем что и как лучше сделать.

ПРО ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ И ЧАШКИ

– Что, например, сделать?

– Чашки, лестницы, мебель: лавочки, табуретки.

– Из какого материала?

– Материал свой, местный. Берёза, ливственница... Лаки, клеи теперь появились российские. Импортозамещение прошло удачно. Можно выписать через «Озон» и самому сделать покрытие для чашки из готовых ингредиентов.

ОТ ЧУРКИ ДО ЧАШКИ

– За какое время можно изготовить чашку?

– Лес нужно заготовить заранее. Для чашки он года полтора-два сохнет естественно: напилю лес на чурки и торцы закрываю – солидолом, битумом, например. Год лес сохнет сам. Потом насырую точу и она сохнет полгода на чердаке в опилках. Сухую заготовку насаживаю на фрезерный станок и точу. Из одной чурки выходит несколько деревянных тарелок. Отходов минимум. Начисто чашку или я точу или сын Лёха. Наружную часть чурки люди бе-

рут на клумбы или на отопление мастерской идёт. Раз в год приходится сильно «упереться»: пилить, таскать древесину. Благо, есть хорошие люди, делятся материалом: подходящей древесины. Потом – этими же чашками могу расплатиться. Те же двери, лавочки, скамеечки сделать. В общем, от чурки до чашки, хочешь – не хочешь, проходит полтора годика.

СПРАВКА:

Лёха – сын Дмитрия. Шестнадцать лет. Учится на первом курсе КПППК. В прошлом году, ещё девятиклассником кудымкарской школы №2 под руководством преподавателя Андрея Ивановича Цыбина занял первое место на краевом конкурсе Абилимпикс.

У СЫНА ВЫБОРА НЕ БЫЛО

– А как Лёха приобщился к ремеслу?

– У него выбора не было. Сначала на нём была уборка мастерской, потом – принести-подать... Дальше-больше. Оплачивается поездками на рыбалку. (Смеётся.)

ДВУХЭТАЖНЫЕ ЗАКАЗЫ

– Когда ты начал делать лестницы?

– Мебель, лестницы тоже начал в двухтысячных годах, когда началось двухэтажное строительство. До этого жили скромно, дома строили в основном одноэтажные, а там лестницы не нужны. Лестницу сейчас в феврале сделал, взял заявку на осень...

ЧАШКИ ДЛЯ ДУШИ

– А чашки когда пошли?

– Чашки – это всегда было. Но больше заказывать стали сейчас, в последние годы. В девяностые было не до того – было бы что на стол поставить. Деревянная посуда приносит небольшой доход, но для себя точу. Есть время – взял заготовку, поточил, хорошо провёл время, отдохнул – положил до ярмарки: купят – купят, нет – нет.

Бывает, изделие ждёт своего покупателя по три года, бывает, сразу звонят и что-то на подарок забирают. Покупали изделия туристы из Москвы, на подарок увозили в Казахстан, Абхазию.

– В общем, кормят не чашки?

– Остальная столярка кормит.

А чашки – для души.

ДЛЯ МЕСТНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

– Что чаще заказывают из остальной столярки?

– Двери, рамы заказывают. Это только по Коми округу, потому что в Перми есть предприятия, которые делают это в больших объёмах и везти туда получается невыгодно. Правда, делают из всякой обрезки... И поэтому бывает, люди звонят и спрашивают: «вот, купил в большом магазине дверь в баню, поставил, а её через две недели повело. Что можно сделать?»

ИДЕИ ДЛЯ ПОДАРКА

– Идеи изделий берёшь из головы?

Идеи тарелок – сейчас есть Ютьюб. Раньше – всё из головы. Для друзей делаю. Например, нужен подарок – можно подарить комплект из чашек, можно табуретку. Бывает, возьмут одну табуретку, а потом к ней заказывают и остальной гарнитур, чтоб «разнобоя» не было.

Табуретка стоит две тысячи. Такую можно дома поставить, можно на улицу вынести, она не разбухнет, как фабричная из ДСП.

НУЖЕН УХОД

Мебель покрываю лаком, льняным маслом, воском – зависит от желания заказчика. Есть фирменная мастика – так и называется «Для кухонной утвари». Конечно, за любой продукцией нужен уход. Например, если чашка покрыта льняным маслом – периодически требует обновления, раз в полгода. После каждого использования её надо мыть и вытирать.



Самозанятый Дмитрий Сторожев с 2017 года живёт столярным делом. ФОТО: НИКОЛАЙ ПЕТРОВ, «ПАРМА»

Ко Дню торговли

Председатель Белоевского сельпо: «Надо развиваться, без этого никак»

НИКОЛАЙ ПЕТРОВ

В эпоху сетевых супермаркетов многие поспешили списать со счетов старую добрую сельскую потребкооперацию. Но сами сельпо сворачивать работу не спешат. Более того, развивают собственное производство, экспериментируют с ассортиментом. Интерьер и оснащение магазинов и точек общепита не уступает модным и современным торговым точкам и кафе. Пример такой торговой сети – Белоевское сельское потребительское общество. Можно, конечно, петь дифирамбы в адрес руководителей и работников сельской потребкооперации. Но о работе предприятия лучше всего расскажут те, кто на этом предприятии трудится. В собеседники мы выбрали председателя совета Белоевского сельпо Нину Ивановну Власову. Нина Ивановна, кроме дел административных, не чурается и выкроила несколько минут, чтобы пообщаться со мной в обновлённом кафе «Парма», которое народ иной раз нет-нет да называет по старинке «Опээсовской столовой».

– Нина Ивановна, когда образовалось Белоевское сельпо?
– Предприятие работает с 1916 года. В ноябре будет 108 лет.
– В те годы предприятие занималось только торговлей?
– В те годы начинали с заготовок. Закупали у населения грибы и ягоды. И занимались торговлей.
– Какое хозяйство у Вас сегодня?
– Сегодня у сельпо двенадцать магазинов, два кафе: в Кудымкаре и в Белоево, и закусочная в деревне Пруддор. Работают в сельпо восемьдесят семь человек.

ГДЕ РОДИЛАСЬ...

– Нина Ивановна, я вижу, Вы разбираетесь буквально во всех деталях работы предприятия: и в столовой, и на раздаче, и в строительных делах и в закупке материала. Наверное, это благодаря опыту, который не за один день приобретается. Сколько лет Вы в системе кооперации?
– Я работаю в Белоевском сельпо с 1985 года, попала по направлению после Верещагинского кооперативного техникума. С 2008 года – председатель сельпо.
– Распределение – это, на мой взгляд, та ещё лотерея. Вчерашнего студента могли забросить за много километров от родного дома. Как далеко Вас забросила система?
– Вообще-то у меня белоевские корни. Моя мама – из Белоево. А сама я из Гурино, с мижуевской стороны.
– Кто был Вашим наставником в первые годы?
– Предыдущий председатель – Августа Васильевна Епанова. Ей достались самые тяжёлые годы – девяностые, безденежье. Досталось тогда, конечно, всем. Было нелегко. Тогда мы работали пол-

ный день, а зарплату соглашались получать половину – только чтобы сохранить сельпо.

– Да, тогда, наверное, было не до инноваций. Когда Вы задумались о развитии?

– Я всегда понимала: надо развиваться, без этого никак.

– Что Вы изменили в работе сельпо, когда стали его председателем?

– Дайте вспомнить. В 2008 году стала председателем вместо Августы Васильевны. С тех пор дважды провели реконструкцию в кафе, расширили пруддорскую закусочную. Построили магазин «Бодрость» в районе больницы.

Уже десять лет как все объекты в Белоево отапливаются газом. Кстати, переход на газ дался недёшево, но уже окупил себя – за счёт того, что вместо двенадцати кочегаров сегодня работают всего два оператора-охранника.

Постепенно собрали под одной крышей – в белоевской закусочной «Берёзка» кондитерский цех, цех полуфабрикатов, хлебопекарню и буфет.

НОВЫЙ ХЛЕБ

– Пересмотрели ассортимент собственной продукции, ведь жизнь движется вперёд. Например, обновили ассортимент хлеба. Сегодня около семнадцати наименований – «Урожайный», «Подовый», батоны, плетёнка, чесночная лепёшка, научились печь очень вкусный «Социальный» из ржаной муки, сорта со злаками «Чемпион» и «Злаковый», чесночные лепёшки, которых раньше не было. Печенье раньше не делали. Сейчас печенье наименований, наверное, восемнадцать-двадцать, всё натуральное. Мы не работаем ни с добавками, ни с улучшителями.

– Где можно купить вашу продукцию?

– Хлебом и выпечкой торгуем в основном в наших магазинах. Но вывозим и в Кудымкар, не только в свои магазины, но и в другие. Полуфабрикаты в город возим.

КОТЛЕТКИ, ПЕЛЬМЕНИ, ЧЕБУРЕКИ

– Какие полуфабрикаты?

– Полуфабрикаты – в основном, мясные. Все сертифицированные. Мясо закупаем в частном секторе.

– Объём, значит, небольшой.
– Ну, как «небольшой». Наверное, тонны полторы готовых полуфабрикатов в месяц выходит.

– Какие это полуфабрикаты? Пельмени, наверное, в основном?

– Пельмени, котлеты, тефтели, фрикадельки, чебуреки.

– Пельмени-то, наверное, разные, не одного сорта?

– Пельмени «Домашние», «Сытные», «Редешные», «Грибные» – много наименований всяких.

– Чем отличаются, например, «Домашние» от «Сытных»?

– Домашние – там чистое мясо: свинина, говядина, а в «Сытные» добавляется капуста, в «Деликатесных» мясо птицы.



Кафе «Парма». ФОТО: НИКОЛАЙ ПЕТРОВ, «ПАРМА»

РЕДИЗАЙН ПО-БЕЛОЕВСКИ

– Вижу, обновили обстановку в кафе, где мы сейчас сидим. Раньше она была попроще, а сейчас «с выдумкой». А кто вам помогал? Кто придумал этот дизайн?

– Это раньше была столовая Окрпотребсоюза, в 2017 году нам её продали. Теперь это кафе «Парма». Дизайнер Маскалёв спроектировал новый интерьер и внешний вид. Дальше возьмёмся за второй этаж, на котором пока отремонтировали только административное помещение. Заниматься этим будет Андрей Александрович Андреев, наш мастер, который всё нам помогает делать.

СВОБОДНЫХ ДЕНЕГ НЕТ

– Если посмотреть экономические показатели, на сколько у вас вырос оборот с 2008 года?

– Сложно сказать. Тогда цены были другие. Но в целом положение стало лучше. Каждый год мы проводим собрание, чтобы отчитываться перед пайщиками и уполномоченными. Раньше решением собрания прибыль мы направляли только на закупку товара. Теперь средства направляем, в основном, на развитие предприятия. Можем позволить себе делать ремонты.

БУДЕТ ВСЁ КРАСИВО

В Пруддоре купили у частного закусочную рядом с нашей старой. Нашу ещё при Августе Васильевне строили из старого магазина. А я уже только ремонты делала и расширяла это здание. Сейчас вкладываемся в Пруддор. Сделаем кафе и буфет. Будет всё красиво. Дизайн придумал наш незаменимый помощник Андрей Андреев – уже сам. В августе, к сентябрю, постараемся открыть.

ЖИЗНЬ – ТОРГОВЛЕ

– Нина Ивановна, уже на этой позитивной ноте можно было бы закончить наш сегодняшний разговор. Но, наверное, будет правильно, если в преддверии наступающего Дня торговли мы поблагодарим самых



Председатель Белоевского сельпо Нина Власова. ФОТО: НИКОЛАЙ ПЕТРОВ, «ПАРМА»



достойных работников вашего общества.

– Благодарю заведующую производством Галину Васильевну Канюкову, которая также пришла в Белоевское сельпо сразу после училища и трудится на должности завпроизводством с 1999 года. Общепит, хлебопекарня – всё это под её началом.

Также после училища много лет в сельпо работает мой заместитель Любовь Николаевна Канюкова. Начинала ревизором, потом долго работала товароведом, сейчас она – заведующая торговлей.

Достойны благодарности все, кто работает в Белоевском сельпо сегодня – это работоспособный,

дружный коллектив. Конечно же, благодарю тех, кто отдал не один год жизни предприятию, а сейчас на заслуженном отдыхе.

СПРАВКА

По результатам конкурса «Лучший предприниматель года Кудымкарского муниципального района» Белоевское сельское потребительское общество в 2011 году признано лучшим в номинации «Стабильный бизнес»; много раз побеждало в номинации «Лучший предприниматель года в сфере производства, общественного питания и хлебобулочных изделий».

Про дикоросы, тюльпаны и сурфинию



Роман и Евгения Нилоговы выращивают тюльпаны для милых дам Коми округа и не только. ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО ЕВГЕНИЕЙ НИЛОГОВОЙ.

НИКОЛАЙ ПЕТРОВ

Идеи для бизнеса порой лежат буквально под ногами. Нужно только нагнуться и подобрать, точнее, собрать.

ВСЁ НАЧАЛОСЬ С ДВУХ ВЁДЕР МОРОШКИ

Как-то Евгения и Роман Нилоговы из Кудымкара продали два ведра морошки. Потом ещё два ведра, и ещё... Спустя некоторое время они с родственниками уже тоннами «перегребали» бруснику, клюкву и грибы.

С дикоросов начался и продолжается их семейный бизнес. Сегодня супруги больше занимаются грибами. Перерабатывают их вручную – так удобнее.

Позже супруги стали первопроходцами в тюльпанном бизнесе Коми округа. В этом году в теплицах Нилоговых на Восьмое Марта расцвели тысячи тюльпанов. Сами видели – едва ли не всей редакцией ездили брать у хозяев интервью.

КОРНИ В ДЕТСТВЕ

На вопрос, не было ли уроженке Добрянки Евгении Нилоговой страшно ковыряться в земле, Евгения отвечает отрицательно. В детстве она не одно лето провела у бабушки в деревне Булдыри Юрлинского района. С семи лет они с сёстрами копали землю в ого-

роде, пололи грядки, окучивали картошку, собирали грибы и ягоды... Девочка чувствовала: деревенский труд – это её призвание. С тринадцати лет она уже косила сено, освоила все огородные дела и прочие деревенские навыки. Видимо, сказало, что отец Евгений, хоть и проработал почти всю жизнь в строительстве, всегда мечтал о собственном производстве.

Роману деревенский труд тоже не в диковинку. Он вырос в деревне Шайдырова Кудымкарского района, умеет если не всё, то многое из того, что положено парню в сельской местности.

ОТ ДИКОРОСОВ К РАССАДЕ

В этом году будет пятнадцать лет как Евгения Нилогова зарегистрировалась индивидуальным предпринимателем. В тот год она получила поддержку от государства по линии соцзащиты на развитие бизнеса. Её муж Роман стал фермером с 2017 года. «На двоих» у Романа с Евгенией семь работников. «В сезон» на время привлекают дополнительных сотрудников. Продолжают заготавливать и сушить, солить, замораживать грибы и ягоды.

Но хозяйство Нилоговых больше известно своим тепличным хозяйством. В две тысячи шестнадцатом году супруги купили участок земли в промзоне Кудымка-

ра, на следующий год построили там теплицу, затем вторую. Вторая теплица более современная. Форточки в ней открываются автоматически. Столы, на которых расположили контейнеры с рассадой – на удобной высоте. Столешницы лёгким движением руки передвигаются по роликам-трубам – так за счёт проходов между столешницами экономят квадратуру. В обеих теплицах капельный полив. Не так давно залили разноразмерный пол с подогревом. На тёплом полу очень хорошо всходит рассада капусты.

Свой тепличный бизнес супруги начинали с рассады овощей и распространённых садовых цветов-однолеток, например, петунии. Сегодня в хозяйстве Нилоговых очень много многолетних, например, роз и хвойных растений: голубые ели, туи, можжевельники, другие декоративные кустарники. Зимой в теплице выращивают гортензию, цинерию, королевскую герань, цикламены и другие комнатные растения. Практически круглый год цветёт калла корнесобственная.

Сегодня Нилоговы обеспечивают наросенными вегетативными растениями жителей и коммунальные службы Кудымкара. Кашпо и вазоны с петуниями и



Особняком в теплице стоит лимон – подарок Романа любимой супруге. Друг семьи – стояря-золотые руки соорудил экзотическому дереву авторскую кадку. Южный фрукт радует хозяев спелыми ароматными лимончиками. ФОТО: НИКОЛАЙ ПЕТРОВ, «ПАРМА»



Команда Нилоговых в преддверии Восьмого Марта. ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО ЕВГЕНИЕЙ НИЛОГОВОЙ.

сурфиниями можно увидеть в парке Кривошёкова, у памятника Кудым-Ошу, в микрорайоне Быстрый и других общественных местах, а также в частных дворах. Продаёт и овощную рассаду. К своим покупателям прислушиваются: те, опираясь на собственный опыт, могут посоветовать какие сорта приобрести. Правда хозяева теплиц работают только с профессиональными семенами: они лучше плодоносят.

ВЫГНАТЬ, ЧТОБЫ КРЕПЧЕ БЫЛИ

С 2017 года Нилоговы плотно занимаются тюльпанами. Ближе к Восьмому Марта начинается горячая пора – выгонка тюльпанов, чтоб порадовать милых дам крепкими красивыми цветами. На фоне несрезанных, но уже набравших цвет первоцветов охотно устраивают фотосессии местные красотки. Букеты тюльпанов охотно берут покупатели со всего Пермского края: жители Коми

округа, Перми, Березников, Добрянки, Чайковского, Чусового... Выращивают такие сорта тюльпанов, как Фёрст Стар, Стронг Голд, Стронг Лав, Стронг Рэд, Лалибелла, Сноу Леди, Уайт Либерстар и другие. Всё, что нужно: укоренение, охлаждение и другие процедуры с тюльпанами проводят сами. Хранят луковицы в яме глубиной четыре метра. Сметутся: в случае чего в этой яме и самим можно укрыться.

ЗА УРОЖАЙ БЬЮТСЯ КРУГЛЫЙ ГОД

Работа в теплицах идёт круглый год. Отдохнуть получается три недели летом и пару недель в январе. Но, похоже, с этого года про летний отдых придётся забыть. Уже несколько лет обрабатывают участок земли близ деревни Кекур. Роман получил грант «Семейная ферма» по линии краевого Минагро на закладку собственного плодового годажного питомника. В декабре на средства

гранта уже закупил автоматическое оборудование для капельного орошения.

СПАСИБО ЗА «ДЛИННЫЕ ДЕНЬГИ»

В сельском хозяйстве «длинные деньги». Отдачи от вложенных средств не стоит ждать раньше, чем через полгода. Взять тот же участок под плодпитомник. В него наши агробизнесмены за три года вложили не один миллион рублей. Надо было огородить, бороться с сорняками, посеять сидераты, удобрять. Поэтому Роман и Евгения очень благодарны Фонду поддержки предпринимательства города Кудымкара, который с первых дней работы выделяет им кредиты на развитие бизнеса.

Меры государственной поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства в Пермском крае осуществляются в рамках реализации национального проекта «Эффективная и конкурентная экономика».



Частное тепличное хозяйство Нилоговых обеспечивает садоводов и цветоводов крепкими и красивыми цветами. ФОТО: НИКОЛАЙ ПЕТРОВ, «ПАРМА»