

ОФОРМИ ПОДПИСКУ НА 2019 ГОД БЫСТРО, ВЫГОДНО, УДОБНО!
Серебряная карта - НОВЫЙ ФОРМАТ ПОДПИСКИ НА «ОГ» для юридических лиц с любого месяца!



Ваши ПРЕИМУЩЕСТВА:
- Подписка на полную версию «Областной газеты» со всеми официальными документами области
- Привилегии от партнёров издания (скидки/бонусы)
- Бесплатное размещение неограниченного числа пресс-релизов на сайте газеты
Карты в продаже в редакции газеты: ул. Малышева, 101, 3-й этаж и в почтовых отделениях области.
Подробности по телефону: 8-800-30-20-455



◀ ЦИТАТА ДНЯ

Я тоже на это рассчитываю, имея в виду и снижение инфляции.

Владимир ПУТИН, Президент РФ, - вчера, во время встречи с главой ВТБ Андреем Костиним, обсуждая дальнейшее снижение ипотечных ставок

▶ www.oblgazeta.ru

ПОЛНАЯ ВЕРСИЯ (ИНДЕКСЫ П3110, П2846)

ОБЛАСТНАЯ ГАЗЕТА

Издаётся с 8 марта 1990 года. Выходит 5 раз в неделю.

Четверг, 15 августа 2019 года

№ 145 (8687). www.oblgazeta.ru

ЛЮДИ НОМЕРА

Татьяна Кутузова



Руководитель инициативной группы из посёлка Дачного близ Кушвы делится опытом участия в конкурсе проектов инициативного финансирования.

Оксана Пушкина



Заместитель председателя комитета Государственной думы РФ по вопросам семьи, женщин и детей заявила, что нельзя откладывать принятие закона против домашнего насилия.

Юрий Крюченков



Вице-президент Всероссийской федерации парусного спорта высоко оценил организацию первенства мира по матчевым гонкам на акватории Верх-Исетского пруда.

Где важно побывать в День города?



ГЕОГРАФИЯ НОМЕРА



В эту субботу Екатеринбург будет праздновать 296-ю годовщину со дня своего основания. Как идёт подготовка к празднику? Сказать, что город полностью готов к нему, нельзя: благоустройство многих центральных улиц ещё не закончено. Но кроме перекопанных улиц нас ждёт насыщенная культурная программа. «Облгазета» готова стать своеобразным гидом по наиболее ярким событиям Дня города Екатеринбурга

▶ II, VIII

Россия	Планета
Москва (I, II)	Австралия (VIII)
Мурманск (VII)	Исландия (VII)
Нижний Новгород (II)	Казахстан (VII, VIII)
Пермь (II)	Канада (VII)
Санкт-Петербург (I)	Новая Зеландия (VIII)
Тюмень (I)	Норвегия (VII)
Челябинск (II)	США (VII, VIII)
а также	Франция (VIII)
Краснодарский край (I)	Чешская Республика (VIII)

В Екатеринбурге создан первый на Урале Центр франчайзинга

Леонид ПОЗДЕЕВ

В Свердловской области в настоящее время работают более 200 тысяч средних, малых и микропредприятий, на которых заняты 639 тысяч человек или более 28 процентов экономически активного населения региона, что на 3 процента больше, чем в среднем по стране.

По этим показателям Средний Урал занимает вполне достойное 5-е место в России, уступая лишь Москве, Санкт-Петербургу, Краснодарскому краю и Московской области. Тем не менее губернатором Евгением Куйвашевым поставлена задача вывести регион к 2035 году по количеству МСП и трудоустроенных на них людей на более престижное 3-е место в стране.

Выполнение этой задачи потребует от областного правительства выделения значительных средств на поддержку малого бизнеса. Что, кстати, у нас делается уже не первый год. Между тем, как показывает мировой опыт, действенную помощь малым предприятиям государство может оказать, действуя и другими механизмами. Например, через вовлечение их в систему франчайзинга. Толчок к развитию этой системы в нашем регионе был дан в июле текущего года. Тогда на полях выставки «ИННОПРОМ-2019» между областным фондом поддержки предпринимательства и региональным представительством Российской ассоциации франчайзинга было подписано соглашение о сотрудничестве в реализации нацпроекта «Малое и среднее предпринимательство и поддержка инди-

В ТЕМУ

Франчайзинг или франшиза (от англ. Franchising – льгота, привилегия) – это коммерческая концессия, то есть вид отношений между рыночными субъектами, когда одна сторона (франчайзер) передаёт другой стороне (франчайзи) за плату право на определённый вид бизнеса, используя разработанную бизнес-модель его ведения: действовать от своего имени, используя технологию, сырьё, бренд (товарный знак) франчайзера.

видуальной предпринимательской инициативы».

О ходе выполнения этого соглашения шла речь на прошедшем вчера в Доме журналистов круглом столе, в котором приняли участие замминистра инвестиций и развития области Евгений Копельян, и.о. директора областного фонда поддержки предпринимательства Валерий Пилчев, региональный представитель Российской ассоциации франчайзинга Андрей Разуваев, а также пред-

в том числе парикмахерская «Барбершоп Алебарда», пекарня «Мякушка» и аварийная служба «Труба Дело», руководители которых Александр Горев, Денис Петров и Иван Зубарев тоже приняли участие в разговоре за круглым столом. Они рассказали как о преимуществах, которые даёт предпринимателям, особенно начинающим, участие во франчайзинговых проектах, так и о проблемах, с которыми им приходится сталкиваться.

О том, что франчайзинг выгоден предпринимателям, говорит и мировой опыт – в развитых странах он охватывает 75 сфер деятельности, из которых торговля, общественное питание и услуги занимают лишь 35–40 процентов. В России же, как подчеркнул Андрей Разуваев, именно эти три сферы составляют почти 70 про-

центров рынка, а в таких областях, как риелторские услуги, аренда жилья, сервисы ЖКХ, аутсорсинг технического персонала, придорожный сервис и другие, франчайзинг в нашей стране пока не очень популярен.

Главные же из проблем, с которыми сталкиваются российские предприниматели – недостаточный уровень знаний о возможностях приобретения имеющихся или разработки собственных франшиз, трудности получения достоверной информации о достоянии квалифицированного персонала в сфере франчайзинга. К счастью, в Екатеринбурге уже создан первый на Урале Центр франчайзинга, который готов оказывать бизнесменам всестороннее содействие в решении этих проблем.

Государственные охотинспекторы Свердловской области получили новые вездеходы для борьбы с браконьерами

Станислав МИЩЕНКО

Вчера в Екатеринбурге государственными охотинспекторам Среднего Урала вручили три новых снегоболотохода «Кречет» для патрулирования лесов, чтобы охранять диких животных и водные биоресурсы от браконьеров.

Ключи от высокопроходимой специальной автотехники охотинспекторам передал первый заместитель губернатора Свердловской области Алексей Орлов. Он отметил, что плавающие вездеходы позволят им качественно выполнять задачи по защите животного мира в регионе как на суше, так и на воде.

– За три года в распоряжение департамента по ох-

КСТАТИ

В прошлом году госинспекторы провели более 3,5 тысячи рейдов по пресечению незаконной охоты. Как рассказал директор департамента по охране, контролю и регулированию использования животного мира Свердловской области Александр Кузнецов, в ходе этих рейдов было выявлено 857 нарушений, из них 182 факта незаконной добычи охотничьих ресурсов и 23 факта незаконного оборота продукции охоты. У браконьеров было изъято в общей сложности 39 единиц огнестрельного оружия и 237 петель и капканов.

ране, контролю и регулированию использования животного мира Свердловской области поступило около двух десятков автомобилей УАЗ и девять снегоходов, – подчеркнул Алексей Орлов. – Три новых снегоболотохода будут надёжной подмогой при выполнении задач по сохранению природных богатств региона. Две машины будут за-

действованы для охотничьего надзора в отдалённых от областного центра Тавдинском и Туринском районах. Здесь особенно много болот и озёр, где вездеходность новых машин здорово пригодится. Ещё одна поступит в оперативный отдел департамента по охране, контролю и регулированию использования животного мира Свердловской

СПРАВКА «ОГ»



Машины собраны в Тюмени из российских и зарубежных комплектующих. Каждый «Кречет» имеет дизельный двигатель иностранного производства, постоянный полный привод с межосевым дифференциалом, лебёдку и кабину с трансформируемым салоном. Максимальная скорость машины – 50 километров в час, мощность – 100 лошадиных сил, а вес – более двух тонн. Большие колёса обеспечивают вездеходу плавучесть и не повреждают почву при езде. Грузоподъёмность снегоболотохода на суше составляет 800 килограммов, на плаву – 600. Одновременно в «Кречете» могут ехать до семи человек, а в салоне есть специальное отделение для перевозки животных.

области. На ней планируют выезжать в любую точку региона, чтобы своевременно обнаруживать и пресекать незаконные действия браконьеров.

2019-й – Год Павла Бажова 140 ФАКТОВ О ГЛАВНОМ ПИСАТЕЛЕ УРАЛА

ЭПИЗОД 102 Литературная кухня

По свидетельству родственников, Павел Бажов гурином не был. Младшая дочь писателя Арнадна писала: «Отец вообще был неприхотлив и консервативен в еде. Любил щи и картофельный суп, гречневую кашу, яйца и чай. Ко всем деликатесам относился спокойно».

Владимир Бажов – внук Павла Петровича от Ольги (старшей дочери) – в своих «Воспоминаниях о дедушке» несколько расшифровывает лаконичную характеристику тёти:

– Желанным были всегда бабушкин пирог с рыбой, испечённый ею утром в русской печи, и картофельные шаньжки с запечённой румяной корочкой. К пирогу с рыбой, как правило, ставили на стол бутылку с уксусом и баночку с приготовленным хреном. Любимыми блюдами были жареная капуста, приправленная яичком, или порезанная кружками картошка, обжаренная на сковороде.

Если к столу подавали вареные яички, бабушка, зная вкус мужа, варила ему пару штук вкрутую. Часто к столу подавали целиком отваренную паровую картошку. Дедушка клал несколько штук себе на тарелку, но не мял её, как делали это многие из нас, а разрезал вилок на куски, добавлял масло и ел.

Завтрак часто заканчивался горячим чаем из самовара. Дедушка пил чай из стакана с серебряным подстаканником. Пил, конечно, не вынимая из стакана ложки, придерживая её большим пальцем руки. Порой он брал со стола яблоко, разрезал его на дольки и клал в стакан с чаем.

В обед нередко на стол подавались вкусные щи или суп с курицей. Пододвинув тарелку с горячими щами, дедушка смущённо обращался к бабушке с вопросом, нет ли у неё оставшейся холодной гречневой каши. Бабушка принесла ему гречневую кашу. Он брал её ложкой из кастрюли и клал в щи.

Ставили на стол и, что называется, фирменное блюдо бажовского дома – знаменитые уральские пельмени с мясом или капустой. Бабушка их удивительно готовила, была настоящей мастерицей (...). Бабушка входила в столовую с дымящейся тарелкой пельменей и вываливала их на длинное блюдо, стоящее на столе. Под пельмени на стол подавали уксус, перец и сметану.

