



## Новости

## Символ начала счастливой семейной жизни

Более двух лет на территории нашего района проходит акция «Посади семейное дерево».



Молодые семейные пары высаживают саженцы на аллеях любви Безенчукского района. Акция проходит по инициативе главы района В.В. Аникина и при поддержке МБУ «Центр социальных проектов и молодёжных инициатив».

В парке у центральной площади п. Безенчук очередными участниками акции стали молодожёны **Александр и Елена Чучановы**. Представитель Безенчукского Дома детства **Е.В. Галепа** поздравила молодых супругов с участием в акции и вручила сертификат с GPS-координатами посаженного ими деревца. Организаторы и гости мероприятия пожелали молодым людям безграничной любви, долгой супружеской жизни, пополнения семьи малышами, которые придут к уже повзрослевшему дереву – частичке молодой семьи. Отрадно, что летопись их семейной жизни началась на родной безенчукской земле.

## Готовим молодые кадры

26 июля в ООО «Русское подворье» с экскурсией побывали ученики 4 класса школы № 174 г. Самары.



Ребята побывали на полях, где идет уборка урожая. Познакомились с уборочной техникой и посетили склад, где хранится убранное с полей зерно.

Также девчонки и мальчишки увидели, как содержатся свиньи на ферме и крупный рогатый скот на пастбище. Получили массу впечатлений и «заправились» сытным обедом.

ООО «Русское подворье» второй год подряд проводит профориентационную работу, привлекая молодые кадры для работы на селе.

Дети и родители поблагодарили руководителя ООО «Русское подворье» **С.В. Вдовенко** за экскурсию по хозяйству и полученные знания в области растениеводства и животноводства.

## Малый и средний бизнес

## Выпечка с любовью

Хотя семейная пекарня по ул. Мамистова, 42а открылась совсем недавно, ее продукция уже настолько понравилась безенчукцам, что они даже выстаиваются за ней в очередь.

● Татьяна НАГОРНОВА/ФОТО автора

Пекарня располагается в одном здании с магазином, в котором реализуются хлеб, выпечка и кондитерские изделия, поэтому, подходя к ней, сразу чувствуешь знакомый с детства аромат. Баннер с надписью «Печём с любовью для Вас!» создаёт хорошее настроение. Сразу замечаешь, что продавцам здесь скучать не приходится: в магазин постоянно заходят покупатели.



– Мы с мужем родом из Безенчука, – рассказывает руководитель семейной пекарни ООО «Компания Велмол» **Анна Грядунова**, – жили здесь долгое время, потом мужа

перевели на работу в Кошки руководителем элеватора, шесть лет прожили там. Я работала специалистом отдела архитектуры и градостроительства в Кошкинской администрации. Но интерес к профессии пекаря во мне зародился уже давно. Находясь в декретном отпуске, хотела найти себе применение. Я очень люблю готовить, всё время пробую новые рецепты, пеку торты. Пришла идея делать торты на заказ и, вернувшись в Безенчук, мы решили открыть своё дело. К этому времени я уже много знала, прошла обучение на курсах, посетила много семинаров по этой теме, познакомилась с людьми из этой сферы. И в феврале этого года созрело решение, что я не хочу это делать только дома, мне хотелось начать массовое производство. Муж меня в этом поддержал.

Супруги взяли в аренду помещение, отремонтировали, переоборудовали его под цех и магазин, купили оборудование (печь на 12 противней, расстоечный шкаф и тестомес), приняли работников, наладили производство. За один цикл выпекают 36 буханок хлеба. Анна Игоревна не скрывает гордости за его качество и вкус, потому что слышит от покупателей только положительные отзывы. Хлеб даже до прилавка не доходит: люди стоят в очереди и раскупают его за

10 минут. Спрос есть, но пока увеличить производство нет возможности: не позволяют имеющиеся ресурсы. А хлеб пекут, как и положено по технологии, каждые три часа.

– Чтобы продукция была вкусной и качественной, мы консультируемся у высококвалифицированных специалистов-технологов – и по выпечке хлеба, и по кондитерским изделиям. Ассортимент у нас очень большой – около 50 наименований, помимо хлеба, выпечка из дрожжевого, песочного и слоёного теста, расстегаи, пирожки, сосиски в тесте, курники, пирожные, торты. У нас есть планы расширить ассортимент при наличии технических условий. Рассматриваем возможность введения ночной смены для дополнительной выпечки нашего хлеба.

– **А у Вас есть что-то самое любимое?**

– Люблю медовый торт с кремом макарпоне и прослойкой из чернослива и грецкого ореха. На мой взгляд, это идеальное сочетание, классика. Также очень нравится слойка с творогом и рогалик со сгущёнкой.

Секрет хорошей выпечки в рецепте и исходном сырье. «На сырье не стоит

экономить!» – уверена А.И. Грядунова. А ещё, и это не менее важно, – делать продукцию с любовью. Когда предприятие впервые «вышло в люди» (это было на Пасху), испекли и реализовали куличи, то после этого испытали воодушевление, что встали на правильный путь. Качественная и вкусная продукция – это плоды трудов всего коллектива, возглавляет который строгий, но справедливый начальник производства **Н.И. Степаненко (на снимке в центре)**.

– Благодаря её труду пекарня работает как часы, без перерывов и выходных. Все наши пекари большие профессионалы, настоящие пчелки-трудаги, благодаря им всё всегда так вкусно и качественно на витринах нашего магазина. Я считаю, что секрет успеха – это хороший персонал. Сегодня мы очень серьёзно зависим от того, насколько качественно работают люди. Объём работы большой, но они справляются. Сейчас нам требуются пекарь и кондитер. И в дальнейшем, если будем расширять производство, а планы такие есть, то мы готовы учить людей, главное, чтобы у них было желание учиться. А остальное получится! Пекарня называется семейной, потому что она объединяет нашу семью. И мне очень приятно осознавать, что мы нужны именно здесь, на своей родной безенчукской земле, и вносим свой вклад в её процветание.



## Поддержка

## Утверждены правила выдачи субсидий для бизнеса на профилактику COVID-19

**Кто может получить субсидию?**

– субъекты МСП, в том числе производящие (реализующие) подакцизные товары;

– НКО, включенные в реестр социально ориентированных или реестр, в наибольшей степени пострадавших отраслей в связи с COVID-19.

**Перечень ОКВЭД на получение субсидии:**

– физкультурно-оздоровительная сфера (93, 96.04, 86.90.4);

– гостиничный бизнес (55);

– общественное питание (56);

– предоставление бытовых услуг (ремонт, стирка, химчистка, услуги парикмахерских и салонов красоты – 95, 96.01, 96.02);

– дополнительное образование (85.41, 88.91).

**Цели и порядок предоставления субсидии:**

+ единоразово на безвозмездной основе в целях частичной компенсации затрат на проведение мероприятий по профилактике COVID-19: закупку средств индивидуальной защиты, средств дезинфекции;

+ на основе реестра получателей субсидий, формируемого ФНС.

**Как определяется размер субсидии?**

Расходы в фиксированном размере 15 000 руб.;

+ текущие расходы 6500 руб. \* количество работников в мае 2020 г.

Для ИП без работников: 15 000 руб.

**Сроки направления заявления на получение субсидии:**

с 15 июля по 15 августа 2020 г.

**Как попасть в реестр получателей субсидий?**

– Направить в налоговый орган по месту нахождения организации (месту жительства ИП) заявление в электронной форме через Личный кабинет налогоплательщика или по почте;

– получатель субсидии (субъект МСП) должен состоять в реестре МСП по состоянию на 10 июня;

– получатель субсидии (организация) не находится в процессе ликвидации, в отношении него не введена процедура банкротства, не принято решение о предстоящем исключении из ЕГРЮЛ, ИП на дату получения субсидии не прекратил деятельность ИП и не снят с учёта в налоговом органе;

– у получателя субсидии по состоянию на 1 июня отсутствует недоимка по налогам и страховым взносам, в совокупности (с учётом имеющейся переплаты по налогам и страховым взносам), превышающая 3 тыс. руб.

Остались вопросы – обращайтесь в фонд поддержки предпринимательства по тел.: **2-42-86**.