



Вести потребкооперации

**Жить
заботами
сельчан**

Издается
с октября 1991 года

Газета Белорусского республиканского союза потребительских обществ

28 августа 2020 года № 32 (971)

Выходит один раз в неделю

В Ушачском филиале сейчас главная тема – заготовки



СТР. 2

Хлебный цех в Дятлово: деловой разговор



СТР. 3

Можно ли привлечь к субсидиарной ответственности собственника компании-должника?



СТР. 5

С ПРАЗДНИКОМ

**УВАЖАЕМЫЕ ПРЕПОДАВАТЕЛИ,
СОТРУДНИКИ, СТУДЕНТЫ И
УЧАЩИЕСЯ УЧРЕЖДЕНИЙ
ОБРАЗОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ
КООПЕРАЦИИ!**

От имени Правления Белкоопсоюза и Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства примите сердечные поздравления с Днем знаний и началом нового учебного года!

Первого сентября для многих начинается новый виток жизненного пути, наступает время познавательных открытий и ярких моментов. Это особенный день для первокурсников, которые еще находятся на старте студенческого марафона, и для выпускников, которым вскоре предстоит начать свой трудовой путь в выбранной профессии.

Образование – надежный фундамент, на котором строится благополучие не только системы потребительской кооперации, но и светлое будущее нашей страны. Поэтому руководство Белкоопсоюза и профсоюзного комитета предпринимает все усилия, чтобы молодежь смогла получить глубокие знания, реализовать свои многогранные таланты, раскрыть в полной мере свой творческий потенциал. Сегодня в учебном процессе используются самые современные программы и эффективные методики, активно ведется инновационная и научная деятельность, совершенствуется материально-техническая база университета, филиалов и колледжей. Уверены, что студенты и учащиеся оправдают наши надежды и станут достойной сменой, продолжат и приумножат славные традиции потребительской кооперации.

1 сентября – волнительный и радостный праздник для преподавателей и сотрудников учреждений образования. Это долгожданная встреча с новыми учениками и уже ставшими по-настоящему родными выпускниками. Мы высоко ценим ваш благородный труд по обучению и воспитанию молодого поколения будущих кооператоров. Примите слова искренней признательности за ваш высокий профессионализм и верность призванию.

Пусть новый учебный год будет наполнен интересными событиями, новыми открытиями, воплотит в жизнь самые смелые планы и начинания. Желаем студентам и учащимся энергии и настойчивости в получении знаний, а преподавателям и сотрудникам – вдохновения, творческих побед и новых свершений. Крепкого здоровья, удачи и оптимизма, добра и благополучия, хорошего настроения! С Днем знаний!

Председатель Правления Белкоопсоюза
Валерий ИВАНОВ

Заместитель председателя Белорусского профсоюза работников торговли, потребительской кооперации и предпринимательства
Валерий МАРИНИЧЕВ

ISSN 1991-5349



9 777199 1534003 >



**ДВА ГОДА НАЗАД
МИНИ-МАРКЕТ В
ЛУЖЕСНО Взяло
ПОД СВОЕ КРЫЛО
УНИТАРНОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
«ПОЛОЦКИЙ РЫНОК
Г. ВИТЕБСКА» –
РЕЗУЛЬТАТ ВПЕЧАТЛЯЕТ**

Дружная команда – залог успеха

СТР. 4



СЕЗОННАЯ ТЕМА

Урожай тот, что в закромах

В Ушачском филиале областного потребительского общества сейчас главная тема – заготовки

На заготовительных складах Ушачского филиала областного потребительского общества работа кипит всегда. Ежедневно идет отгрузка овощей в магазины и точки общественного питания. Но теперь, в пик сезона заготовок, работникам в прямом смысле слова жарко, даже несмотря на довольно прохладную температуру в хранилищах.

Перец, картошка, свекла, помидоры, капуста, лук, огурцы... Партии ранних овощей, как на пересадочной станции, охладились здесь всего несколько часов перед отправкой на магазинные прилавки. А вот лежкие зимние сорта будут гостевать за толстыми кирпичными стенами до следующей весны, а то и лета. Каждый – строго согласно характеристикам хранения и товарному соседству.

Жесткий стандарт

– Лук и дома, и здесь лучше держать при температуре от нуля до минус 1 градуса по Цельсию. Тепло, в принципе, не на пользу практически всем овощам, – советует кладовщик Жанна Аваднева. – Капуста, морковь, свекла также хранятся в морозильниках. Ягоды и грибы держим в морозильниках, хотя прежде чем подвергнуть их глубокой заморозке, вначале просто охлаждаем. Ну а с наступлением зимы включаем тепловые пушки, чтобы не подмерзла картошка.

Хранение овощей, даров садов и лесов – искусство, от которого зависят то-



У сельчан есть дополнительная возможность заработать – сдать яблоки потребкооперации

варный вид и в конечном счете прибыль заготовителей. Поэтому так придирчиво Валентина Гончарова осматривает принесенный сдатчиком чеснок. А минутой ранее у дверей заготовительного пункта грибок безжалостно отрезал у красавцев боровиков толстые ножки. Вынужден был перебрать грибы еще раз – так, как требуют стандарты потребкооперации.

– К сожалению, люди думают, что заготовителям можно сбыть то, что не понадобилось дома. Увы, у нас очень жесткие критерии. Огурец – не больше 3,6 сантиметра в диаметре и девяти – в длину, шляпка лисички – не более 3,7 сантиметра. Важно, чтобы весь заготовленный товар с прилавка магазина потом захотелось купить, – объясняет начальник отдела заготовок и внешнеэкономической деятельности филиала Ирина Долгая. – Часть сырья идет на нужды общественного питания и поступает на прилавки в переработанном виде: капусту, огурцы и яблоки солим и квасим. Большая же часть овощей и фруктов хранится долго, поэтому первоначально должен быть высококачественный продукт. Даже яблоко-опад имеет стандарты. Качественный продукт охотно принимаем не только в заготовительных пунктах, но и в каждом сельском магазине. Там же размещены и телефоны специалистов, связавшись с которыми, можно заказать транспорт прямо на усадьбу.

Куда катиться яблоку

Такая форма филиалом успешно обкатана при заготовке как съемного яблока, так и опада. Машина подкатит к порогу дома, сельчанам надо только собрать излишки плодов в мешки.

ФАКТ

Больше всего в Ушачском филиале на хранение закладывают картофеля. В прошлом году было 300 тонн. Плюс 130 тонн капусты, 70 – лука, 40 – моркови и 35 – огурцов. Ну а абсолютным рекордсменом в закупках является зерно – 1300 тонн.



Грузчик Игорь СТЕПАНОВ



Кладовщик Жанна АВАДНЕВА



Продавец магазина деревни Граденец Раиса ПРАННИК

– Работаем сообща со старейшинами деревень, через которых можно подавать коллективные заявки. Рассчитываемся с людьми на месте, их мешки возвращаем – пригодятся в будущем сезоне. Когда принимаем товарное яблоко, то оставляем на подворьях потенциальных сдатчиков свою тару. Это давно отработанная и удобная для людей схема, – говорит Ирина Васильевна. – Проблем со сбытом у нас нет: филиалу доведено задание заготовить 1000 тонн яблок, которые пойдут на Полоцкий и Шарковщинский винозаводы, есть предложения и из других областей.

Яблоко – основной продукт, который сдают местные жители. Также охотно сбывают излишки картофеля, свеклы, моркови, чеснока. Нужды кооператоров в объемах, необходимых для торговли зимой, закрывают и фермерские хозяйства. Ранней весной поставки витаминной продукции идут из Брестчины, на длительное хранение – от фермеров северного региона. Отработанная кооператорами гибкая схема заготовок выгодна для всех: они получают товар, ну а сельчане – дополнительный доход.

Ольга КОРОЛЕНКО
Фото автора

НАВИНА

Аэрахакей, настольны футбол і PlayStation

Як відэабар у Лунінцы стаў месцам прыцягнення моладзі і падлеткаў

Знаходзіцца ўстанова пад адным дахам з рэстаранам «Прыпяць» і ў мінулыя выхадныя адчыніла дзверы пасля мадэрнізацыі.

З цягам часу былы пункт грамадскага харчавання страціла сваю актуальнасць. Колькасць наведвальнікаў крытычна зменшылася. У Лунінецкім райспажыўтаварыстве і філіяле «Грамадскае харчаванне» сталі разважаць: як даць аб'екту новае жыццё?

Гульнявая пляцоўка

І звярнулі ўвагу, што ў горадзе няма месца, дзе б юныя скейтбардысты і веласіпедысты маглі ўдасканальваць свае навыкі ў фігурнай яздзе і выкананні розных трыкаў. Падлеткі Лунінца абралі для гэтага пляцоўку каля рэстарана. Кожны дзень збіраюцца тут, спаборнічаюць і дэманструюць сваё майстэрства. Гэта натхніла кааператараў на тое, каб прапанаваць моладзі новую гульнявую пляцоўку з аэрахакеем, настольным футбалам і прыстаўкай



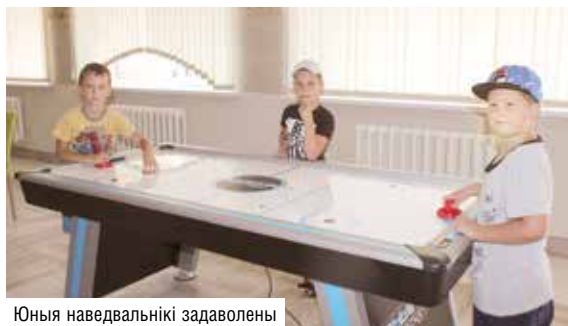
Анастасія і Леанід ДАМАРАД з дачушкай Каралінай

PlayStation. Не прайшло і трох месяцаў, як задумкі матэрыялізаваліся ў новы сучасны аб'ект. Распрацоўка дызайна вялася пад кіраўніцтвам старшыні райспажыўтаварыства Максіма Сумара. Усе работы выканалі ўласнымі сіламі – рамонтнай брыгадай райспажыўтаварыства.

Гульнявое прыстасаванне займае палову памяшкання. У другой – кафетэрыі, дзе можна і смагу спатоліць, і падсілкавацца.

– За апошнія гады многія аб'екты гандлю і грамадскага харчавання змяніліся, сталі больш сучаснымі, – расказвае дырэктар філіяла «Грамадскае харчаванне» Валянціна Швед. – Надыйшла чарга і відэабара. Мы цалкам адрамантавалі памяшканне, кардынальна змянілі інтэр'ер залы. Вядома, іншым стаў і асартымент прадукцыі: пірожныя, сэндвічы, бургеры, нагетсы, бульбяныя шарыкі, фрэнч-догі, корн-догі, вафлі «Ганконгскія» і шмат іншага па дэмакратычных цэнах. Ёсць марожанае, чыпсы, сухарыкі, арэшкі, шакалад. З напойў акрамя кавы прапануем чай, сок і самыя разнастайныя кактэйлі.

Відэабар стаў першым месцам работы для маладых спецыялістаў – буфетчыц Вольгі Гумінскай і Таццяны Ільч. Дзяўчаты з



Юныя наведвальнікі задаволены

задавальненнем дапамагаюць наведвальнікам арыентавацца і рабіць «смачны» выбар.

Адзнака: добра!

У ліку першых наведвальнікаў сюды завітала Валянціна Васільеўна з унукамі Якубам і Сямёнам, якія прыехалі да бабулі на канікулы з Польшчы:

– Мы кожны дзень вандруем па горадзе і абавязкова наведваем «смачныя пункты» райспажыўтаварыства. Падабаецца адпачываць у кафэ «Казка» і піцэрыі «Фіеста». Вось цяпер адкрылі для сябе відэабар з цудоўным аэрахакеем усяго за 50 капеек. Дзякуй буфетчыцам за смачныя малочныя кактэйлі і вафлі.

Надзея Гарагляд завітала сюды з сынам Кірылам:

– Што можа быць больш прыемным для маці, чым бачыць шчаслівыя вочы свайго сына! Гэта цудоўна, што ў нашым горадзе ёсць такая ўстанова. І кава тут смачная.



Знешні выгляд відэабара ў Лунінцы

3 ПЕРШЫХ ВУСНАЎ

Валянціна ШВЕД, дырэктар філіяла «Грамадскае харчаванне»:

– Галоўная мэта – каб кафетэрыі стаў добрым месцам адпачынку і зносін як для сем'яў з дзецьмі, так і для сяброўскіх кампаній. І гэта ўжо пацвердзілася. Кожны дзень ёсць наведвальнікі, якія маюць магчымасць тут затрымацца да 22 гадзін.

абавязкова сюды вернемся зноў. Адыграцца...

Відэабар разлічаны на 40 садачных месцаў. Тут прымаюць заяўкі на правядзенне дзён нараджэння і іншых святочных сямейных мерапрыемстваў. І нават з аніматарам. Па папярэдніх заяўках сюды дастаўляюць піцу. Неўзабаве з'явіцца столікі і на адкрытым паветры...

Алена ДАНИЛОВІЧ
Фота аўтара

АКТУАЛЬНО

Стабильный доход и социальные гарантии

Хлебный цех Дятловского филиала готовится достойно встретить 60-летие в следующем году

Хлебный цех дятловских кооператоров работает почти круглые сутки, на передышку лишь пару часов. В связи с пандемией отгрузку в розницу горячего хлеба пришлось ограничить – его в обязательном порядке упаковывают. А поскольку горячее не упакуешь, дают остыть. И пусть не получается радовать покупателей хрустящей корочкой да ни с чем не сравнимым ароматом свежей сдобы, кооператоры уверены: лишения эти временные.

В ногу со временем

Директор Дятловского филиала Гродненского облпотребобщества Николай Ленцевич отмечает, что коллектив работает стабильно, со всеми задачами справляется:

– Сегодня никто не будет брать то, что невкусно: прилавки ломятся – выбор огромный. А чтобы соответствовать запросам потребителя, нужно постоянно сверять производственные стратегии с требованиями времени.

Вот и перевооружаются. Более десяти лет назад прошли через комплексную модернизацию – поставили новую паровую паротрубную печь, старую ротационную РТ-150 заменили на более эффективный современный аналог MIWE. Полностью модернизировали булочную линию: приобрели итальянскую двухскоростную тестомесильную машину и тестоделитель, тесторазделочную линию GLIMEG.

Тогда же купили новое оборудование для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий – сегодня оно здорово выручает: если за семь месяцев минувшего года в упакованном виде выпустили 216 тонн продукции, то за аналогичный период нынешнего – без малого 700. Посадка тестовых заготовок и их выемка производятся автоматически. Работают три печи. В прошлом году для ржаных сортов хлеба установили шкаф окончательной расстойки.

Зависит от каждого

На днях с трудовым коллективом цеха встретилась заместитель председателя правления облпотребобщества Елена Чикова. Она рассказала о ситуации в областной потребкооперации и акцентировала внимание на потенциале промышленности. Огромная роль в его реализации отводится каждому: без квалифицированного труда и ответственного отношения к делу развитие невозможно. А развитие – это, кроме всего прочего, и рост зарплат.

– Работа кооператоров Дятловского филиала, – подчеркивает Елена Анатольевна, – заслуживает самых высоких оценок: по результатам хозяйственно-финансовой деятельности за минувший год филиал занял первое место в облпотребобществе. Что касается

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Николай ЛЕНЦЕВИЧ, директор Дятловского филиала Гродненского облпотребобщества:

– Наша деятельность направлена на повышение эффективности работы, улучшение культуры и качества обслуживания населения в условиях растущей конкуренции. Сегодня Дятловский филиал обеспечивает занятость, стабильный доход и социальные гарантии 470 работников. А обслуживаем мы 24 400 человек.

В минувшем году обеспечены неплохие темпы роста производства промышленной продукции, экспорта, производительности труда. Сократили энергопотребление. Вместе с тем нельзя не признать: рост конкуренции и уменьшение численности сельского населения сказывается на доле потребкооперации в общем товарообороте организаций района. Но чтобы отвоевать позиции, не упустить своего покупателя и привлечь новых, на месте не стоим: занимаемся реформированием, ребрендингом, вкладываем деньги в развитие.

Людмила ДЕМЬЯНОВСКАЯ, ведущий технолог:

– Все мы всерьез переживаем по поводу ситуации в стране. Проходим через напряженное, волнительное время. У меня растет внучок: очень хочу, чтобы жил он в красивой стране, в мире и согласии, гордился своей Родиной. Будет и аромат горячего хлеба в магазине, с хрустящей корочкой – наша планета обязательно выздоровеет.

В ассортиментном перечне – 200 наименований продукции



Хлеб скоро отправится в печь



Цех работает практически круглосуточно

непосредственно хлебобулочной продукции, у филиала самые большие объемы межрайонных поставок.

В соседние районы – Лидский, Новогрудский, Слонимский и Щучинский – отгружают до 37 процентов производимого. Около 40 процентов реализуют в собственной розничной сети, на ярмарках. Охотно берут хлеб дятловских кооператоров и крупные сети – со многими давно заключены договоры. Каждый четвертый килограмм продукции уходит внесистемному потребителю. Всего выпекают до шести тонн в сутки.

Елена Чикова отмечает:

– Руководству филиала и трудовому коллективу удается снижать себестоимость продукции, повышать ее конкурентоспособность.

«Кирпичик» и не только

Ассортимент расширяется: за минувший год и первое полугодие 2020-го появилось 27 новых наименований хлебобулочных и три – кондитерских изделий.

Узнаваемый бренд – тот самый «кирпичик»: его очень любят не только в Дятловском, но и в соседних районах. Большое внимание уделяется продукции здорового питания. Среди новинок – хлеб «Здравушка» с зерном злаков, бу-

лочка «Зерновая» – на основе композитных смесей, «Уплетайка» – с овсяной мукой. В этом году освоили уже шесть новых рецептов.

– В нашем ассортиментном перечне – 200 наименований продукции, – приоткрывает завесу над секретами производства ведущий технолог Людмила Демьяновская. – Все это можем выпекать хоть каждый день, на постоянной основе работаем в среднем с 25 наименованиями хлебобулочных и 7 – кондитерских изделий. Производственную политику формирует потребитель.

Что и в каких объемах выпекать, подсказывает диспетчер: его задача – держать связь с магазинами, узнавать о колебаниях спроса, собирать заявки. Вот и загружают печи исключительно тем, что люди хотели бы видеть на прилавках. Отсюда, как закономерное следствие, и неплохой финансовый результат.

– За семь месяцев выпустили хлебобулочной продукции на 1,76 миллиона рублей, – посвящает в детали главный экономист филиала Светлана Дехтевич. – Это более 1000 тонн. Рентабельность продаж – 23,7 процента, по чистой прибыли – 15,14 процента. За каждой цифрой – труд всего коллектива.

– Стараемся, – лаконично сказала Людмила Демьяновская. – Работу любим, настроены позитивно.

Повестка завтрашнего дня

Под стать настроению и планы.

– Готовимся к участию в очередном республиканском смотре качества «Смаката», – сообщает Людмила Федоровна. – Регулярно принимаем в нем участие и всякий раз выходим победителями: в копилке уже больше полутора десятка наград высокой пробы. Последний раз взяли Гран-при за сдобу «Дятловская», это наша собственная разработка. Очень

МЕЖДУ ПРОЧИМ

В структуре Дятловского филиала 50 стационарных торговых объектов, половина из которых на селе, семь автомата магазинов, десять заведений общественного питания.

Просторный «Родны кут» с тремя кулинарными цехами, закусочная «ЛепимСами», ресторан «Липичанка» – все это настоящие достопримечательности райцентра. А реконструированные в соответствии с требованиями времени скотобойный пункт, цех по производству мясных полуфабрикатов и хлебный цех – производственные жемчужины.

В помощь покупателям «Мира техники» – интернет-витрина: товары можно выбрать из дома и заказать, позвонив в магазин. Или воспользоваться электронной витриной на месте. В магазине предлагают рассрочку платежа от трех до девяти месяцев, а также тотальные скидки в конце каждого месяца и в преддверии праздников.

гордимся хорошими оценками. Стремимся не просто накормить потребителя, но и порадовать его оригинальным внешним видом изделий и вкусом, ориентированными на пользу для здоровья рецептурами.

Всего в хлебном цехе 61 работник. Коллектив сложился давно: новые кадры появляются по случаю декретного отпуска или выхода на заслуженный отдых кого-то из основных работников. Зарплата, пусть и не очень высокая, всегда вовремя. Она обязательно будет расти – такова общая тенденция в потребкооперации.

Сам же хлебный цех отметит в следующем году 60-летие. И это достойный повод для очередных производственных свершений.

Виталий ЕФИМЕНКО
 Фото автора, Татьяна ЛЯШКЕВИЧ и Аэлиты СЮЛЬЖИНОЙ



Елена ЧИКОВА (слева) и Николай ЛЕНЦЕВИЧ во время встречи с трудовым коллективом

АДРЕСА ОПЫТА

Дружная команда - залог успеха

«Родны кут» в Лужесно удвоил товарооборот

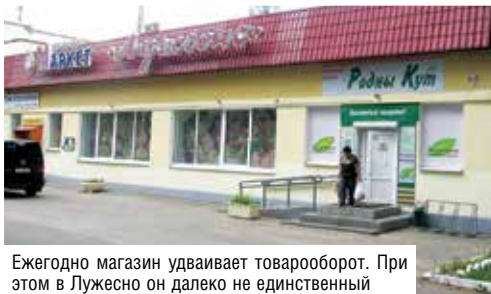
После того как два года назад мини-маркет в Лужесно взяло под свое крыло унитарное предприятие «Полоцкий рынок г. Витебска», объемы реализации увеличились здесь в несколько раз. За счет чего? В магазине отвечают: прислушиваемся к покупателю. Казалось бы, нехитрая вещь – слушать. Да главное при этом – слышать.

Как в городе

Лужесно – достаточно крупная деревня, практически примыкающая к северной окраине Витебска. Помимо двух школ, базовой общеобразовательной и интерната-гимназии для способных и талантливых детей области, здесь еще два средних учебных заведения: аграрный колледж Витебской государственной академии ветеринарной медицины и Витебское кадетское училище. К слову, официально хоть и деревня, но по факту настоящий студгородок. Взрослая же часть почти двухтысячного населения в большинстве своем на работу ездит в областной центр. И может сравнить, где магазины лучше.

Такое сравнение лужеснянский «Родны кут» выдерживает с достоинством: ассортимент, цены, эстетический компонент – все здесь говорит о том, что у объекта толковый хозяин. А на днях в стенах магазина, наглядно демонстрирующего, как можно и должно работать, состоялось собрание трудового коллектива УП «Полоцкий рынок г. Витебска», участие в котором принял заместитель председателя правления Витебского облпотребсоюза и облпотребобщества Виктор Шуляк. Он отметил:

– Объемы реализации за два года увеличились в четыре раза. Ассортимент насыщен, когда ни зайти, все всегда свежее – овощи, мясо, кулинария. Местные



Ежегодно магазин удваивает товарооборот. При этом в Лужесно он далеко не единственный

жители возвращаются из Витебска налегке – покупают все нужное здесь. Это, считаю, красноречивый факт.

Ко времени и к месту

Составляющих успеха, по словам директора УП «Полоцкий рынок г. Витебска» Андрея Халейко, в данном случае два. На деле их, конечно, больше, но все укладывается в пару основных направлений:

– Вокруг учебные заведения. А учащемуся, как известно, нужно где-то перекусить. Вот мы и предложили свежую продукцию собственного производства, организовали регулярный подвоз горячих булочек, беляшей, смаженок, пирожных. На слове «регулярный» делаем особый акцент. Подвозим дважды в день: утром к началу занятий и в обед. Продукция полюбилась: берем ценой и качеством.

Установили кофемашину – расширили целевую аудиторию: помимо учащейся мо-



Сплоченная команда: очень важно поддерживать друг друга

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Виктор ШУЛЯК, заместитель председателя правления Витебского облпотребсоюза и облпотребобщества:

– Потребкооперация Витебщины работает спокойно. Стараемся, чтобы наши объекты были максимально востребованными. Магазин в Лужесно во многом может служить образцом организации торговли в сельской местности. Большое спасибо коллективу – работает хорошо. А серьезная нагрузка компенсируется достойной зарплатой.

Андрей ХАЛЕЙКО, директор УП «Полоцкий рынок г. Витебска»:

– Много зависит от атмосферы в коллективе. Заведующая магазином позитивна и открыта, постоянно нацелена на поиск интересных предложений для покупателя. Люди говорят спасибо, а для нас, работников торговли, это дорогого стоит.

Елена ВОЛК, заведующая магазином «Родны кут» в деревне Лужесно:

– Всегда прислушиваемся к покупателю. Например, идет сезон закраток, люди интересуются соответствующим ассортиментом, а у нас к этому времени крышек, банок, кастрюль под любую потребность. Принимаем и предварительные заявки.

лодежи, привлекли еще и водителей маршрутных такси. Рядом у них конечная остановка – можно передохнуть: берут кофе, а к нему и что-нибудь посущественнее. Буквально в эти дни монтируют в магазине установку для реализации пива и кваса в розлив – еще одно конкурентное преимущество. Если есть предложение, резонно полагают здесь, обязательно будет и спрос. Всегда в широком ассортименте, дополняет заведующая магазином Елена Волк, бумажно-беловые изделия и канцелярские принадлежности.

Кадры решают все

Занимается магазин еще и заготовительной деятельностью. Для живущих в округе это дополнительная возможность, для продавцов – нагрузка. Но к такой нагрузке здесь отношение рациональное: больше дел – выше зарплата. Налицо вторая составляющая успеха – трудолюбивые ответственные кадры.

Продавцов здесь пять, включая заведующую. Пятого сотрудника взяли, когда в минувшем декабре преодолели планку месячного товарооборота в 100 000 рублей. И все равно в сезон отпусков девушки работают без выходных и перерыва на обед.

– После того как приняли магазин, полностью поменяли бригаду, – вспоминает Андрей Халейко. – Товарооборот сам по себе не растет – нужен коллектив, который прилагал бы максимум усилий для достижения результата. Приятно, что сложилась команда единомышленников. Одно из следствий этого – работает магазин с высокой рентабельностью.

Момент истины

Подобное отношение к труду и его результатам не только в отдельном магазине, но в целом на предприятии. Когда полтора года назад в Витебске началась масштабная реконструкция Полоцкого путепровода, рынок закономерно стал терять в оборотах. Его руководство, следуя принципу «Раз убыло в одном месте, должно прибыть в другом», сделало упор на развитие взятых в аренду торговых объектов, территориально удаленных от оказавшегося в эпицентре большой стройки рынка.

– Делали все возможное, чтобы на работе предприятия и коллектива в целом

эта реконструкция отразилась минимально, – поведал директор.

На этот период как раз и приходится момент расцвета магазина в Лужесно. Завершили его брендинг, пересмотрели ассортимент, обеспечили постоянное наличие продукции собственного производства. В организации выкладки следуют известной истине: товар должен быть в торговом зале, а не на складе.

– Активно работаем с поставщиками, – продолжает разговор Андрей Халейко, – ищем возможности для дополнительных скидок. Регулярно проводим дегустации, организуем акции и распродажи – цены в такие дни могут снижаться на треть.

В рабочем порядке

Ключевое требование директора предприятия, которое полностью разделяют продавцы в магазине, – своевременно реагировать на просьбы покупателей: любое обоснованное пожелание должно быть выполнено.

– И пусть магазин небольшой по площади, – резюмирует Андрей Халейко, – покупатели приходят сюда как в большой торговый центр, берут корзинку и, не торопясь, гуляют, рассматривают товары, изучают ценники. Здесь все способствует тому, чтобы задержаться подольше. А мы постоянно стараемся удивлять – практически каждый день подвозим что-нибудь новенькое.

Реализуются в полной мере требования и рекомендации Белкоопсоюза. С коллективом руководство предприятия общается регулярно. Все текущие вопросы эффективно решаются в привычном повседневном ключе – здесь слышат друг друга.

Виталий ЕФИМЕНКО

Фото автора и Татьяны ЛЯШКЕВИЧ



Ставка – на широкое товарное предложение



Продукция собственного производства стала настоящим драйвером роста



Все всегда свежее, потому и не залеживается



Очередь – свидетельство востребованности: покупателей здесь много в любое время дня

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ


**Ведущая рубрики –
начальник
юридического отдела
Белкоопсоюза
Наталья ШНИГИР**

Что такое субсидиарная ответственность?

Можно ли привлечь к субсидиарной ответственности руководителя либо собственника компании-должника, который, имея непогашенную кредиторскую задолженность, ликвидируется в процедуре банкротства?

М.И. ЗУБАРЬ, Речица

Субсидиарная – это значит дополнительная ответственность лиц, которые, наряду с должником, отвечают перед кредитором за надлежащее исполнение обязательств.

Вопросы ее применения регулируют: Гражданский кодекс, Закон «Об экономической несостоятельности (банкротстве)», Декрет Президента от 23 ноября 2017 года № 7 «О развитии предпринимательства» и Указ от 24 апреля 2020 года № 143 «О поддержке экономики».

Если экономическая несостоятельность или банкротство должника – юридического лица вызваны собственником его имущества, учредителями, участниками или иными лицами, в том числе руководителем должника, которые имели право давать обязательные для должника указания либо возможность определять его действия, то такие фигуранты при недостаточности имущества должника для расчета с кредиторами солидарно несут ответственность по его обязательствам (часть вторая статьи 11 Закона).

Иски о привлечении к субсидиарной ответственности предъявляются после открытия ликвидационного производства в экономический суд, если имущества должника недостаточно для удовлетворения требований кредиторов. Иски подает управляющий в деле о банкротстве в экономический суд, рассматривающий дело.

С принятием Декрета № 7 подходы к применению субсидиарной ответственности изменились. В частности, согласно подпункту 6 пункта 5 перечисленные персоны несут субсидиарную ответственность при недостаточности имущества юрлица только в случае, если экономическая несостоятельность, банкротство компании были вызваны их виновными, умышленными действиями.

Доказательства виновных действий: вступивший в законную силу приговор суда за совершение экономического преступления, материалы проверок органов уголовного преследования и административных дел, объяснения должностных и иных лиц, а также иные доказательства.

При подготовке исков о привлечении к субсидиарной ответственности (часть первая пункта 9 постановления пленума Высшего Хозяйственного Суда Республики Беларусь от 27 октября 2006 года № 11) кредитор доказывает такие обстоятельства:

- наличие у соответствующего фигуранта фактического и реального права давать обязательные для юрлица указания либо возможность иным образом определять его действия;
- совершение виновных, умышленных действий, свидетельствующих об использовании права давать обязательные для юрлица указания или использовании своих возможностей иным образом;
- наличие причинно-следственной связи между использованием субъектом своих прав и возможностей в отношении юрлица и последующим банкротством;
- недостаточность имущества должника для удовлетворения требований кредиторов.

Размер требований к персонажам, несущим субсидиарную ответственность по обязательствам должника, определяется суммой требований кредиторов, которые не удалось удовлетворить при рассмотрении дела об экономической несостоятельности и банкротстве.

Норма пункта 23 Указа № 143 предусматривает возможность пересмотра по вновь открывшимся обстоятельствам вынесенных по 25 февраля 2018 года судебных постановлений о привлечении к субсидиарной ответственности, которые не исполнены на дату вступления в силу Указа № 143, то есть на 26 апреля 2020 года, в полном объеме либо в какой-то части. Это стало возможным в связи с тем, что Указом № 143 придана обратная сила подпункту 6 пункта 5 Декрета № 7 и он теперь регулирует отношения, возникшие до его вступления в силу.

Таким образом, законодатель несколько смягчил основания привлечения к субсидиарной ответственности. Однако Указ № 143 не отменяет субсидиарную ответственность и не исключает возможности привлечения к ней.

ПРАЗДНИКИ, ДАТЫ, ТРАДИЦИИ

Главное – мир



Международный день противодействия ядерным испытаниям впервые проведен 29 августа 2010 года с целью добиться прекращения испытаний ядерного оружия. Это необходимое условие безопасного мира.

Почти 2000 ядерных испытаний проведено с середины XX века с опустошительными последствиями для среды обитания людей. Десять лет назад все государства – участники Договора о нераспространении ядерного оружия обязались взаимодействовать и стремиться к миру без ядерного оружия. И сегодня от этого страшнейшего средства уничтожения свободно все Южное полушарие планеты.

Из глубины недр



30 августа, в последнее воскресенье месяца, свой профессиональный праздник – **День шахтера** – от-

мечают мужественные люди, чей нелегкий и опасный труд – залог успешного развития экономики. Добывающая промышленность – одна из ключевых валютноносных отраслей нашей экономики.

День шахтера не только праздник: в этот день также вспоминают тех, кто отдал шахтерскому делу свою жизнь. Поэтому праздничные мероприятия традиционно начинаются с возложения цветов к памятникам погибшим шахтерам.

За золотом



Первые звонки и волнения, море цветов и белых бантов, встречи друзей, учеников и педагогов. Страна **1 сентября** начинает новый учебный год.

Любопытно, что это еще и день рождения белорусского ансамбля «Песняры».

История «Песняров» началась в 1965 году, когда армейская служба в Краснознаменном Белорусском военном округе свела четверых музыкантов – Владимира Мулявина, Леонида Тышко, Владислава Мисевича и Валерия Яшкина. Но днем рождения коллектива считается 1 сентября 1969 года, когда решением художественного совета минской филармонии группа «Лявоны» (первоначальное название коллектива) получила право называться вокально-инструментальным ансамблем, который изначально позиционировался как фольклорный.

Основу репертуара составляли обработанные белорусские народные песни. В традиционный гитарно-ударный состав были введены дудочка, цимбалы, лира, скрипка. Смело

разрабатывая фольклорный элемент, ансамбль показал себя новатором жанра, возглавив целое направление, именуемое «фольклорный бит», то есть народная песня с активизацией ритмической основы.

Художественным руководителем ансамбля с момента его образования и до своей смерти в 2003 году был Владимир Мулявин. «Песняры» стали первыми обладателями Золотого диска СССР, покорили сердца слушателей более чем в 56 странах, подарив миру замечательные песни.

Патент на век



Более 100 лет назад женщины предпочитали носить корсеты, которые удачно корректировали фигуру. Однако американка Мэри Фелпс Якоб вместо жесткого корсета начала использовать конструкцию из двух платков и ленты. Патент на изобретение бюстгалтера был выдан ей 3 сентября 1914 года. Предприимчивый муж изобретательницы, служивший в корсетной фирме, предложил новинку своим хозяевам, и те купили патент у Мэри за 1500 долларов. Это были приличные по тем временам деньги – 260 долларов стоил автомобиль.

О том, как популярна стала новинка, можно судить по одному любопытному факту. В 1917 году армейское командование США обратилось к американским женщинам с просьбой отказаться от бюстгалтеров, снабженных металлическими деталями. Это помогло сэкономить столько металла, что позволило построить целых два военных корабля!

**Подготовила Пелагея БЕЛОУСОВА
Коллажи Татьяны ГОРБАЧ**

люди и дела

Ветераны не знают усталости

Многие работники потребкооперации продолжают трудиться и выйдя на пенсию

На улице Школьной в агрогородке Малеч Березовского района продовольственным магазином райпо заведует Тамара Антончик, которая связана с кооперацией уже 35 лет. Ей под стать и продавец березовского магазина «Спатканне» Раиса Курилович, кооперативный стаж работы которой без малого 40 лет.



Раиса КУРИЛОВИЧ

С самого начала трудовой деятельности и по настоящее время проработала Тамара Антончик в Малече. Начинала в 1980 году ученицей индивидуального обучения в хозяйственном магазине. Усердно прислушивалась к советам штатного продавца, выполняла все

указания ответственно, и ее заметили. Администрация поняла: Тамара может работать самостоятельно, не подведет. Так ей доверили работать в хозяйственном магазине.

А когда возникла необходимость, то перевели в продовольственный. Было это в начале 1990 года. С тех пор Тамара Васильевна работает здесь, имеет самый высокий шестой разряд. Заслужила уважение коллег и местных жителей, из агрогородка Малеч знает всех. И не только там. К ней за товаром подъезжают жители соседних деревень. Покупателя обслужит без суеты, доброжелательно, поможет выбрать товар. За это

Тамару Васильевну и ценят сельчане, и у райпо нет к ней претензий. Потому из 35 лет работы в кооперации более десяти трудится, будучи официально пенсионеркой. И пока на заслуженный отдых не собирается. Еще не успела от любимой работы устать, говорит.

Сродни Тамаре Антончик продавец магазина «Спатканне» Раиса Курилович, которая в потребкооперации уже почти 40 лет. Расположена торговая точка в Березе, недалеко от железнодорожного вокзала «Береза-город». Хозяйничают в ней три продавца – с самой опытной Раисой Степановной работают Людмила Борушко и Нина Соловей.

Раиса Курилович после школы училась в Бресте. Получила специальность продавца и вернулась в Березу, где много лет работала в «Кулина-

рии». После выхода на пенсию не было желания навсегда расставаться с кооперацией. И райпо пошло навстречу. Предложили должность в магазине «Спатканне». Место оживленное. На вокзале всегда многолюдно, и в ожидании поезда пассажиры обязательно заглядывают. А чтобы потенциальные покупатели не ушли с пустыми руками, ассортимент товаров здесь всегда разнообразный. Потому и товарооборот внушительный. В месяц в среднем получается больше 35 тысяч рублей.

Отрадно, что продавцы-ветераны, патриоты кооперации Тамара Антончик и Раиса Курилович служат хорошим примером для молодых кооператоров Березовщины и тех, кто еще только присматривается к профессии.

**Иван ОСКИРКО
Фото автора**

ГОТОВИМ ДОМА



Дежурила по рубрике домохозяйка
Светлана КУХТОВА



ПОХРУСТИМ ОГУРЧИКОМ ЗИМОЙ

Пожалуй, ни один овощ не пользуется зимой такой популярностью, как огурец. Именно поэтому существуют сотни рецептов заготовки его на зиму. Но у каждой хозяйки есть свои любимые, проверенные многократно и тщательно. Я не исключение. А теперь, дорогие хозяйки, надеюсь, они станут и вашими.

ОГУРЦЫ С АЛЫЧОЙ

Состав: огурцы, алыча
Маринад:

на 1 литр воды – 50 граммов соли, 20 граммов сахара, чеснок, зонтики укропа, листья хрена, дудки ревеня.

Отобрать молоденькие, крепкие огурцы, тщательно промыть, срезать кончики с двух сторон. Замочить на несколько часов в холодной воде. В подготовленные банки положить на дно зелень, алычу, измельченные дудки ревеня. Сверху вертикальными рядами поставить огурцы.

Вскипятить рассол и залить им содержимое банок. Прикрыть банки простерилизованными крышками и стерилизовать в кипящей воде. Закатать и укутать до полного остывания.



ОГУРЦЫ ТРЕХДНЕВНЫЕ

Будь то всеми любимым винегрет или горячий сытный рассольник, при их приготовлении без квашеных огурцов не обойтись.

Ингредиенты: огурцы, чеснок, листья и корень хрена, зонтики укропа, перец-горошек, листья смородины и вишни.

Для рассола: на литр воды – 50 граммов соли.

Тщательно промытые крепкие огурцы залить холодной водой и оставить на 5 часов. В процессе замачивания воду рекомендуется менять. Приготовить рассол.

В трехлитровые банки на дно уложить укроп, перец, хрен, листья смородины

и вишни. Затем положить огурцы, залить рассолом, накрыть крышкой и оставить на 3 дня (в зависимости от температуры может понадобится и больше времени) при комнатной температуре.

После этого рассол слить в другую посуду, а огурцы про-



мыть кипящей водой. Рассол тем временем вскипятить, в банки добавить чеснок, залить содержимое банок кипящим рассолом и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

ОГУРЦЫ С ГРАДУСОМ

Эти огурчики получаются особенно хрустящими и сколько лет я их ни ставлю, банки ни разу не взрывались.

Возьмем:
2 кг огурцов

и маринад: на 1,5 литра воды – 2 столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 8 граммов лимонной кислоты, 2 головки

чеснока, 50 граммов водки, укроп, листья и корень хрена, листья вишни и смородины.

Огурцы и зелень тщательно промыть. Приготовить маринад без водки.

Огурцы плотно уложить в стерилизованную банку и дважды залить горячим маринадом, добавить водку и закатать.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Качественные огурцы – основа успеха. Лучше всего те, что вы вырастили сами. Но и купленные на рынке вполне подойдут, если их правильно выбрать.

- На ощупь огурчики должны быть твердыми, не темными, светлая часть не должна быть желтоватой. Кожица толстая, тогда огурцы получатся хрустящими.

- Перед консервированием огурцы нужно обязательно замачивать как минимум на 2–3 часа, а лучше на полдня. Воду обязательно менять.

- Соль лучше брать каменную. Она дает насыщенный и полный вкус. От другой соли зимние заготовки могут взорваться. Поэтому взорваться. Поэтому взорваться или йодированную брать

не рекомендуется. От мелкой соли огурцы могут стать мягкими.

- Воду лучше брать колодезную. Из-под крана воду нужно обязательно профильтровать и прокипятить.

КАЛЕЙДОСКОП

Элитный антисептик

Похоже, 2020 год станет одним из худших в истории для французских виноделов. Межпрофессиональный комитет шампанских вин (CIVC), который представляет около 16 000 производителей по всей Франции, считает, что из-за отмененных свадеб и закрытия ресторанов весной и летом около 100 миллионов бутылок останутся нераспроданными.

– Мы переживаем кризис, который, по нашему мнению, даже хуже, чем Великая депрессия 1929 года, – сказал директор по коммуникациям CIVC Тибо Ле Майлу, отметив, что такого внезапного падения продаж не было никогда в истории, даже во времена мировых войн.

Наиболее вероятным сценарием уменьшения ущерба станет резкое ограничение производства, чтобы не допустить падения цен на шампанское. Ожидается, что беспрецедентное количество винограда будет уничтожено или продано винокурным заводам по сниженным ценам. И даже самое дорогостоящее шампанское может превратиться в обычное дезинфицирующее средство для рук.



Ношение защитных масок сейчас обязательно в сфере общественного питания. И один бельгийский ресторан предпринял креативный ход: униформу сотрудников заведения Lodge в Брюсселе дополнили необычными масками, на которых напечатана улыбка их владельца. Рестораторы уверяют: такие маски поднимают настроение и устраняют дискомфорт от общения, особенно с официантами, которые находятся в постоянном диалоге с клиентами. Есть надежда, что новшество поможет сохранить лояльность посетителей в тяжелые времена, когда все рестораны терпят значительные убытки.

Компания, которая занимается принтами, установила прямо в ресторане Lodge устройство, похожее на фотобудку, чтобы сотрудники могли распечатывать и обновлять маски со своими улыбками. Клиенты восприняли новшество с восторгом, ведь это еще и возможность знать, как выглядит человек.



Маска, улыбнись!

Эликсир долголетия

Добавление в рацион гречневой крупы может увеличить продолжительность жизни, увеличивая производство белка SIRT1, утверждают ученые из Сибирского федерального университета. Белок принадлежит к классу сиртуинов, которые участвуют в различных внутриклеточных процессах и регулируют механизм старения, а его наибольшее количество вырабатывается в условиях ограниченного поступления калорий. Принцип «Меньше ешь – медленнее стареешь».

К продуктам, способствующим производству белка SIRT1, прежде всего относится гречка. Это было подтверждено после экспериментов с грызунами. К продуктам, помогающим защитить клетки организма от преждевременного старения, относятся цитрусовые, яблоки, клубника, черника, листовая капуста, сельдерей, красный лук, грецкие орехи, темный шоколад, оливковое масло, зеленый чай и красное вино.



Подготовила Валентина
ЛАВРИКОВА

НЕСЧАСТНЫЙ СЛУЧАЙ
Прыгнул, очнулся, гипс

Подросток травмирован на железной дороге в Витебске

В разгар дня 24 августа компания ребят играла возле железнодорожного полотна. Один из подростков пытался запрыгнуть на подножку вагона движущегося поезда, не смог удержаться, упал и лишился части ноги.

Парня госпитализировали, он остался жив.

Осторожно: газ!

В Петриковском районе мужчину без сознания достали из колодца

В городском поселке Копаткевичи по улице Ленинградской 54-летний мужчина прочищал канализацию в колодце глубиной 5 метров и потерял сознание.

Доставлен в больницу с острым отравлением газом неизвестного происхождения и ссадинами.

Что-то пошло не так

В Столинском районе погиб рабочий



20-летний житель Столина занимался распиловкой бруса. Во время работы из станка вылетел фрагмент рейки, который повредил жизненно важные органы молодого человека. От полученных травм тот скончался на месте.

Назначена судебно-медицинская экспертиза, на предприятии изъята документация по охране труда.

КРИМИНАЛ
Покатался

Пьяный могилевчанин угнал машину знакомого

В РОВД с заявлением обратился 34-летний житель Могилева. С парковочного места возле дома в обеденное время исчезла его машина.

К пропаже может быть причастен приятель заявителя – 25-летний могилевчанин, ранее судимый за кражу и хулиганство. Молодые люди вместе распивали спиртное. Хозяин автомобиля раньше давал другу машину, но в этот раз категорически запретил ему садиться за руль – товарищ был пьян.

Однако тот запрет нарушил: забрал машину, проехав пару кварталов, повредил авто, бросил на улице и отправился домой. Автомобиль с механическими повреждениями позже был найден на штрафстоянке. Возбуждено уголовное дело.

На четыре тысячи

В Петриковском районе трое ранее судимых обокрали магазин

В поселке Копцевичи неизвестные ночью проломали стену на складе, а затем выбили дверь в торговый зал магазина Петриковского филиала Гомельского областного потребительского общества. Воры брали все подряд: сумма похищенного превысила 4000 рублей.

Совершили набег на магазин двое мужчин 49 и 22 лет и 38-летняя женщина.



В ночь на 19 августа компания распивала алкоголь, и старший товарищ предложил совершить кражу, а затем с похищенным уйти в лес.

Преступников задержали. Возбуждено уголовное дело.

По-соседски

Жителя Дзержинского района обвиняют в убийстве



В дачном доме в деревне Даниловичи Дзержинского района 58-летняя минчанка, проснувшись утром, обнаружила труп своей племянницы с резаной раной шеи.

Накануне тетя и ее 35-летняя племянница отдыхали на

даче, выпивали и пригласили 36-летнего соседа. В какой-то момент тетя устала от праздника и пошла спать. А на утро – труп. По подозрению в убийстве арестован сосед. Мотив – конфликт из-за отказа убитой вступить с подозреваемым в половую связь.

Мужчина всячески старался скрыть следы преступления: нож с рукояткой загнал в землю под деревом в саду, застирал одежду, вымыл обувь, сам тщательно помылся. Даже попробовал организовать себе алиби: предложил другому соседу вместе сходить с утра в дом минчанок, якобы проверить, почему у них открыта калитка.

60 тысяч

Житель Гродно выманивал деньги



С 2019 года по июль 2020-го мужчина под предлогом выполнения строительного монтажных и ремонтных работ заключал от имени ЧТУП «ЕгорРемонтСтрой» договоры подряда, по которым получал в качестве аванса различные деньги. При этом ни-

чего делать товарищ и не собирался.

В общей сложности житель Гродно завладел 60 тысячами рублей потерпевших. Обвиняется по ч. 4 ст. 209 УК (мошенничество, совершенное в особо крупном размере). Заключен под стражу. Ранее был неоднократно судим, в том числе за мошенничество.

Семь тонн

В Горецком районе похитили пшеницу



22 августа с территории зерносушильного комплекса сельхозпредприятия в агрогородке Паршино похищено более 7 тонн фуражной пшеницы.

К краже зерна причастны двое сотрудников предприятия: 43-летний механизатор и 35-летний водитель грузовика, которые трудились в одну смену. Сжатую накануне пшеницу погрузили в кузов автомашины, и водитель отвез зерно на территорию частного домовладения.

Возбуждено уголовное дело. Зерно стоимостью более 2,5 тысячи рублей возвращено хозяйству.

АВАРИИ
Насмерть

В Минском районе легковушка врезалась в дерево



23 августа около полудня в Минском районе на автодороге Р-1 23-летний житель Горок на Volvo не справился с управлением и съехал в кювет. Машина несколько раз перевернулась и врезалась в дерево. В результате аварии пострадали водитель и три пассажира, в том числе 11-месячный ребенок.

42-летняя мать одного из пассажиров погибла. Пострадавшие госпитализированы.

Три жертвы

ДТП в Гомельском районе

24 августа примерно около девяти вечера в Гомельском районе на 418-м километре автодороги М-8 в лобовую столкнулись два легковых автомобиля. Погибли сразу 6-летний ребенок и 59-летняя женщина. Шестерых (трое детей и трое взрослых) госпитализировали.

Позже от полученных травм в больнице скончалась 32-летняя пассажирка. Причины дорожно-транспортного происшествия выясняются.

Не разминулись

Легковушка опрокинулась в Минске

Водитель 38 лет на автомобиле Renault Duster выезжал с дворовой территории по улице Казинца и не уступил дорогу водителю BMW, который двигался со стороны улицы Кижеватова в направлении улицы Брестской.

В результате Renault опрокинулся. Водителю понадобилась помощь очевидцев, чтобы выбраться из машины. Был доставлен в медицинское учреждение для осмотра.

Наезд

Велосипедист погиб под колесами



Вечером 23 августа в деревне Заберезь Ивьевского района совершен наезд на 51-летнего мужчину, двигавшегося на велосипеде по проезжей части. От полученных повреждений велосипедист скончался на месте.

Возбуждено уголовное дело по ч. 2 ст. 317 УК (нарушение правил дорожного движения или эксплуатации транспортных средств, повлекшее по неосторожности смерть человека).

НАРКОТИКИ
На 100 тысяч долларов

В Витебске задержаны организаторы наркошопов



В Витебске на прошлой неделе задержан 31-летний неработающий, подозреваемый в организации интернет-магазина по продаже особо опасных наркотических веществ. Мужчина, ранее попадавший в поле зрения правоохранителей в связи с незаконным оборотом наркотиков, фасовал приобретенный в России психотроп на мелкие дозы для реализации. Тайники создавал по всему городу. Клиенты узнавали о местонахождении товара после оплаты через электронный кошелек. Во время закладки очередной партии фигуранта задержали. При обыске по месту

жительства и в тайниках на территории Витебска изъято свыше 850 граммов психотропа альфа-PVP.

Второй интернет-магазин, организованный тремя молодыми людьми, привлек внимание оперативников спустя пару недель после регистрации. Психотроп приобретали в России, привозили в Витебск, на съемной квартире фасовали. Во время очередной транспортировки оптовой партии наркотиков фигуранты были задержаны. Изъято около 500 граммов параметилэфедрона. Молодые люди, старшему из которых 21 год, распространяли дурман в Витебске, Орше и Новополоцке. Сейчас известно о полутора сотнях тайников, из которых изымаются закладки с психотропами.

Возбуждены уголовные дела за незаконный оборот наркотических средств, в том числе с целью сбыта. Стоимость изъятой партии наркотиков оценивается в сумму, превышающую 100 тысяч долларов.

На границе

Белорусские таможенники пресекли три попытки незаконного ввоза наркотиков

Гродненские таможенники и пограничники обнаружили гашиш у водителя легкового автомобиля BMW, который ехал на территорию ЕАЭС из Польши. 39-летний гражданин Армении пересекал белорусско-



польскую границу через пункт пропуска «Брузги». Часть наркотика была спрятана в подлокотнике водительского сиденья, часть – в жестяной банке среди личных вещей.

Кроме того, брестские таможенники в пункте пропуска «Брест» в выходные пресекли два случая незаконного ввоза марихуаны гражданами Беларуси, возвращавшимися домой из Польши. Служебная собака обнаружила наркотическое средство среди личных вещей в багаже у 22-летнего жителя Барановичей, пересекавшего границу на рейсовом автобусе Варшава – Минск. Во втором случае марихуану нашли в кармане шорт у 40-летнего жителя Минской области – пассажира автобуса Варшава – Гомель.

