Робимо громаду сильнішою разом

20 червня 2021 року №29

Добрі Сусіди

Електроенергія може подорожчати до 3 гривень
Стор. 2

Роботодавці шукають водіїв і трактористів сучасної агротехніки

Стор. 3

Петро Чешківський навчився робити куполи для церков

Стор. 3

«Організовуємо сплави по Дністру, походи в ліс із ночівлею»

Вихованці табору «Строкаті єноти» сплавляються по ріці Дністер

Фото надане Олександром Чубом

У Дністровському каньйоні на Івано-Франківщині, біля села Уніж, на території центру молодіжного руху «Кузня» працює дитячий табір «Строкаті єноти». Ідея його створення належить учаснику бойових дій Олександрові Чубу

Лідія Дербага

«Після отримання тяжкого поранення в АТО я перебував на тривалій реабілітації у США. За весь час зазнав стільки добра, що мені хотілося віддячити всьому світу. І так склалося, що після повернення додому я потрапив у село, в якому у дитинстві був у таборі. Тоді й виникла ідея створити дитячий табір для активного відпочинку», — розповідає ініціатор створення табору Олександр.

Табір працює влітку й узимку в кілька змін. Головний напрямок роботи команди — виховання активного громадянина.

Далі на стор. 8

«Все частіше батьки радять роботу в "Сігнет-Центрі" своїм дітям»

Діана Редька

Компанія «Сігнет-Центр» за майже десять років свого існування стала роботодавцем для великої кількості місцевого населення та людей з інших регіонів. У компанії працюють навіть цілими сім'ями, і, за словами начальника відділу персоналу ТОВ «Сігнет-Центр» **Наталії Бобик**, кількість дітей, які йдуть за рекомендаціями батьків працювати у компанію, щороку зростає.

«З року в рік усе більше дітей наших співробітників приходять працювати до нас. Батьки, чиї діти ще навчаються, кажуть, що вони вже заздалегідь аналізують ситуацію на ринку, слідкують, які вакансії у нас є, щоб потім свідомо обрати для своїх дітей професію, і щоб діти після закінчення навчальних закладів мали роботу», — розповідає Наталія Бобик.

Чому існує така тенденція? Наталія зауважує, що справа тут не стільки в бажанні, щоб діти були поряд зі своїми батьками, скільки в репутації компанії.

Далі на стор. 6

«Бренд почався із супу, який зварили помилково»

Звичайними соусами вже нікого не здивуєш, на ринку з'являється дедалі більше соусів із екзотичним поєднанням смаків. Та й назви також вражають: наприклад, «Вирви язик», «Лови гранату» чи «Смерть ворогам». Це авторські соуси вінничанина Олександра Горчакова, які швидко стали відомими не лише в Україні, а й далеко за її межами

Діана Редька

Молодий підприємець відкрив унікальну гастромайстерню HellDaddy, де виготовляє гострі та дуже гострі соуси за власними рецептами. Вони повністю натуральні: ніяких барвників, підсилювачів смаку та консервантів.

«Розпочалося це насправді дуже давно, коли мені було 12 років. Бабуся зварила суп з болгарського перцю, а він виявився дуже гострим, бо болгарський перець перезапилився з чилі, який ріс поряд. До того я гострих страв не пробував, а суп їв лише я, більше ніхто. Так бренд почався із супу, який зварили помилково, а я полюбив гостре. Почав експерименти з чилі, згодом і кетчупи та соуси почали з'являтися на ринку», — розповідає Олександр.

Учасник шоу «Мастер Шеф» Олександр Горчаков навчався у Вінницькому вищому училищі сфери послуг.

Далі на стор. 4

cygnet AGROCOMPANY

Гаряча лінія

За номером телефону **0-800-303-036** продовжує роботу гаряча лінія «Сігнета». Тут можна отримати відповіді на питання, що стосуються земельних питань, співпраці з агрохолдингом, а також виплат за паї.
Усі дзвінки — безкоштовні.

«Щоб спаржа довго зберігалася, її треба швидко охолодити»

В Україні почали вирощувати спаржу. Це перший корисний, багатий на вітаміни овоч, який з'являється навесні

Лідія Дербага

Фермерка **Ольга Лялюк** займається вирощуванням спаржі з 2016 року. Розпочинала з кількох рядочків, зараз уже має півтора гектара і планує ще розширити площі під спаржею. У жінки своє сімейне ягідне фермерське господарство, і спаржа — єдина овочева культура.

«Я помітила, що в багатьох європейських розсадниках і господарствах, де вирощують ягоди, супутньою культурою є спаржа. Мені стало цікаво: як це так, що європейці спаржу споживають, а ми навіть не чули нічого про неї. У світі існує більше двох тисяч видів овочів, а українці знають лише овочі борщового набору. Захотілося спробувати самій вирощувати спаржу, і в 2016 році ми заклали два рядочки спаржі голландської селекції. Люди зацікавилися цією культурою, був попит, тому я з кожним роком розширювала плантації», — пригадує Ольга Лялюк.

Вирощувати спаржу жінка вчилася сама, читала іноземну літературу, а згодом вступила в аспірантуру інституту овочівництва.

Фото з архіву Ольги Лялюк

Ольга Лялюк показує поле зі спаржею. Цю рослину вона вирощує вже п'ять років

«На той час інформації російською чи українською мовою в інтернеті не було, то я вивчала англомовні статті. Проте багато інформації у вільному доступі не знайшла. Тому пішла вчитися, щоб дізнатися, як вирощувати цю культуру. Адже помимо голландських гібридів є багато інших гібридів іноземної селекції, які, можливо, були б навіть кращими. При інституті є тестовий полігон, на якому ми вивчаємо поведінку 23 гібридів спаржі. А на промисловому вирощуванні в мене чотири гібриди», — каже фермерка.

Ольга Лялюк вирощує посадковий матеріал з насіння. Вирощувати так спаржу складніше, проте цей метод економічно вигідніший. Загалом спаржа не надто вибаглива.

«При інституті є тестовий полігон, на якому ми вивчаємо поведінку 23 гібридів спаржі»

«Спаржа — рослина багаторічна, при гарних умовах росте 7-12 років. Ця культура любить легкий механічний склад грунтів, не любить високих ґрунтових вод, має розгалужене коріння. Спаржа не любить конкуренції, особливо у перші два роки. Вона уражається вірусами і грибами. Основні хвороби, яких вона боїться — це септоріоз і фітофтороз. Багато плантацій спаржі гине через них. Потрібно тримати поле в чистоті, обробляти, проводити агротехнічні заходи, щоб не заражалися плантації, обирати надійні господарства, де є незаражений посадковий матеріал. Спаржу також може пошкодити мороз, як це сталося в цьому році», — пояснює Ольга.

Спаржу починають збирати в останню декаду квітня, сезон триває від чотирьох до восьми тижнів. З 1 га можна зібрати від трьох до восьми тонн спаржі.

«Щоб спаржа довго зберігалася, її треба швидко охолодити. Кожна година затримки спаржі на полі — це мінус один день її зберігання», — розповідає Ольга Лялюк.

Жінка продає спаржу через соцмережі. На початку червня 1 кг спаржі коштував 200 грн.

«У всій Україні плантації спаржі займають близько 200–300 га. Між виробниками існує не так конкуренція, як партнерство. Люди вирощують спаржу, спілкуються, допомагають один одному. Попит на цей овоч набагато більший, ніж пропозиція», — розповідає фермерка.

Електроенергія може подорожчати до 3 гривень

У червні в Україні запрацюють кілька нововведень у різних сферах життя. Наприклад, перерахують пенсії, введуть електронні трудові книжки та відновлять міжнародні пасажирські перевезення.

Перерахунок пенсій

У червні перерахували пенсії тим пенсіонерам, які продовжили працювати після досягнення пенсійного віку. Перерахунок в автоматичному порядку здійснюють, якщо пенсіонер:
— продовжував працювати та отримав не менше 24 місяців страхового стажу;
— отримав менш як 24 місяці страхового стажу, але після призначення пенсії не пройшло двох років.
Зазначимо, що на початку 2021 року в Україні, за даними Пенсійного фонду, продовжувало працювати 2,7 мільйона пенсіонерів.

Скасування паперових трудових книжок

Наразі роботодавці зобов'язані вести паперові трудові книжки, які зберігають за основним місцем роботи. Але з 10 червня заводити нові паперові трудові книжки вже не потрібно, а вести їх можна хіба що на прохання працівника.
Все це відбуватиметься згідно з законом про п'ятирічний перехід на електронні трудові книжки, який Верховна Рада підтримала ще у лютому цього року.
Електронні трудові книжки забезпечать неможливість втрати документів, фальсифікацій та внесення недостовірних даних.
Також завдяки е-книжкам буде можливо запровадити автоматичне призначення пенсій і соцвиплат.

Відновлять міжнародні залізничні перевезення

Із червня Укрзалізниця відновить міжнародні пасажирські перевезення. Їх призупинили 17 березня 2020-го через карантин.
«Зараз в Україні та сусідніх країнах ситуація з розповсюдженням коронавірусної інфекції стабілізується. Укрзалізниця готова відновлювати міжнародні маршрути та готує кілька проєктів щодо цього. Зокрема, уже погодили курсування безпересадкових вагонів Київ — Відень (Австрія) і Чоп — Захонь (Угорщина). На міжнародних маршрутах більше контролюватимуть дотримання протиепідеміологічних заходів. А пасажирів проситимемо перед поїздкою детально уточнити в посольствах про обмеження в країнах, у які вони прямують», — пояснив в. о. голови правління Укрзалізниці **Іван Юрик**.

Електроенергія буде дорожчою

У червні завершиться дія постанови Кабінету Міністрів про знижений тариф на електроенергію для побутових користувачів. Її вартість може збільшитися із 1,68 грн за кВт/год до 3 грн.
«Є великі шанси, що Кабмін знову продовжить дію постанови. Але це буде помилкою. Маємо поступово підходити до ринкової ціни. Бо компанії, що надають електроенергію, мають покривати затрати на її виробництво, і при цьому заробляти і оновлювати свої мережі. Із нинішніх 1,68 гривні 1,65 йде на транспортування. Тобто за саму електроенергію населення платить лише три копійки. Аби покривати всі затрати, тариф має становити мінімум 3 гривні за кіловат. Цього року такого не буде. Уряд не може різко збільшити тарифи. Піднімуть максимум до 2,5 гривні. У наступні роки тариф може зрости до 4 гривень», — розповів експерт з енергетики **Юрій Корольчук**.

Роботодавці шукають водіїв і трактористів сучасної агротехніки

Навесні минулого року карантин суттєво вплинув на ринок праці — збільшилося число безробітних, частина людей почала працювати віддалено. Наскільки змінилася ситуація за рік, розповіла директор Попільнянської районної філії Житомирського ОЦЗ Наталія Новик

Діана Редька

Фото надане Наталією Новик

Колектив Попільнянського центру зайнятості

«Якщо порівнювати період із січня по травень цього року з минулим, ситуація на ринку праці не покращилася. Торік було зареєстровано 318 безробітних, а в цьому році — 346. Тільки почався карантин, працездатне населення масово почали реєструватися у службі зайнятості. Цього року підприємства не закриваються масово, і до служби зайнятості звертаються ті, хто працює сезонно або звільнився в пошуках кращих пропозицій», — говорить Наталія Новик.

Найбільша кількість безробітних у віці понад 40 років.

Директорка розповідає: «Ситуація з кількістю нових вакансій у порівнянні з минулим роком трішки краща, за період із січня по травень 2020 року було відкрито 190 вакансій, а цього року — 258».

Найбільше вакансій з'являється у сфері сільського господарства.

«Постійно є попит на трактористів і водіїв сучасної сільськогосподарської техніки. Надіємося, що ТОВ "Сігнет-Центр" і "Монсанто Насіння" відкриють більше вакансій. Завдяки цим двом підприємствам ми посідаємо друге місце в області після Житомирського міського центру зайнятості за середнім розміром виплати допомоги по безробіттю, адже в цих компаніях достойні заробітні плати», — інформує директорка Попільнянської служби зайнятості.

Наталія Новик каже, що складно прогнозувати, чи покращиться ситуація на ринку праці.

«Звісно, ми хочемо, щоб зменшилася кількість безробітних, щоб було достатньо вакансій. Також великі надії покладаємо на дрібних підприємців,оскільки все частіше вони почали користуватися послугами служби зайнятості. А в нашому регіоні, на жаль, більше немає ні фабрик, ні заводів, надія лише на сільське господарство», — говорить вона.

«Батюшка благословив мене, щоб я робив куполи для церков»

Діана Редька

Петро Чешківський, 65-річний майстер із села Дружелюбівка Вінницької області, майструє куполи для церков. За освітою він — учитель музики.

«Я граю на духових інструментах із сьомого класу, закінчив музичну школу, згодом — училище. Працював за фахом, організував три оркестри, служив також в армії у військовому оркестрі. Після армії пішов працювати у школу разом з дружиною. Але був такий час, що зарплату не платили, і я мусив думати, як прогодувати родину», — пригадує чоловік.

Петро почав працювати у будівельній сфері, згодом відкрив свою фірму.

«Спочатку зібрав бригаду та їздив у Москву. Уявляєте, у нашій бригаді всі були музикантами, які до того жодного будівельного інструмента в руках не тримали, лише музичні. Щодня по 12-14 годин працювали, а ввечері співали. Згодом ми з товаришем відкрили будівельну фірму і почали працювати в Україні. Реставрували та будували Будинки культури і музичні школи. Ми з товаришем зробили у селі Білопілля Козятинського району Музей хліба. За нього тоді ніхто братися не хотів, а зараз він такий красивий стоїть», — каже Петро Чешківський.

На той момент він навіть не здогадувався, що робитиме верхівки для церков.

«Якось ми працювали в одному місті, підійшов до нас батюшка, каже: "Петре Петровичу, треба церкву зробити". Я погодився. Стара козацька церква була. Зателефонував я до учня свого, котрий колись в оркестрі на трубі грав, щоб той показав і розказав мені, як робити. Він тоді робив купол, а я спостерігав за його роботою, і так учень, якого колись я навчав, навчив мене майструвати куполи», — пригадує майстер.

Фото надане Петром Чешківським

Купол на церкві Петро Чешківський встановлює сам. Майструє його з понад тисячі деталей

Свій перший купол Петро зробив у селі Мирне Вінницької області. Цю роботу він пам'ятає досі.

«Батюшка тоді благословив мене, щоб я робив куполи для церков», — розповідає Петро.

За 12 років роботи Петро Чешківський змайстрував 57 куполів. Аби робота йшла швидше, йому допомагає онук.

«Перша робота моя була — немов яблуко, почищене сокирою. Але зараз я вже добре відточив свою майстерність», — розказує чоловік.

Із власного гаража Петро зробив собі майстерню. Довелося купувати також спеціальні інструменти.

«Треба різні електроінструменти мати, від пилки-болгарки до дриля. Я роблю ще старим дідівським методом: ножицями вирізаю шашки — це пазли з металевих квадратів для покрівлі. У мене шість видів ножиць», — розповідає майстер.

Для виготовлення одного купола потрібно від тижня до місяця. Найскладнішим моментом у роботі Петро вважає установку купола.

«Роботи біля купола багато, незалежно від його розміру. Все треба правильно розкреслити, потім підготувати дерево та загнути метал для покрівлі. Мені подобається купол з «луски», там близько тисячі деталей. Коли матеріали готові — складаю все в машину та їду на об'єкт. Купол встановлюю сам, на будівлю церкви мене підіймають краном», — каже Петро.

Роботи у чоловіка завжди багато. Наразі він працює над куполом для церкви у селі Сестринівка Козятинського району. Каже, що колись у тому селі музей робив, а зараз — церкву.

«Мої куполи прикрашають церкви Дніпропетровщини, Одещини, Миколаївщини, ну і, звісно, Вінниччини. Але я роблю їх лише для церков Київського патріархату», — уточнює він.

Чоловік каже, що робитиме куполи доти, поки сили будуть.

«Хочу, щоб кількість зроблених мною куполів зрівнялася з моїм віком. Мені зараз 65. Втім, робота це тяжка, отож робитиму, поки сил вистачатиме», — говорить Петро Чешківський.

«Бренд почався із супу, який зварили помилково»

Початок на стор. 1

Спочатку він готував лише вдома на кухні, адже основна робота була абсолютно іншою.

«Я тоді займався продажем мобільних телефонів, був системним адміністратором в інтернет-клубі. Паралельно вдома трохи експериментував на кухні, коли був вільний час. Якраз тоді у продажу з'явився соус табаско. Він був дорогий і дуже швидко закінчувався. Також мені не подобалося, що він надто кислий, його можна було назвати гострим оцтом. Я почав експериментувати, гуглити, як роблять табаско. Одного разу навіть наткнувся на телепередачу "Як це роблять", і там якраз був сюжет про фабрику з виробництва цього соусу. Після цього почалися мої перші експерименти з ферментованими соусами. Це був 2008 рік. Я купив на базарі перцю, засипав сіллю, перетер, поставив у банці — все вкрилося пліснявою, і я все це викинув. Спробував ще раз — результат той самий. Я не знав ніяких пропорцій, не знав, скільки додавати солі, чи потрібна там вода... Я додавав воду — все псувалося, робив без води — також псувалося. Експериментував як міг, методом проб і помилок», — згадує Олександр.

Кілька місяців він викидав зіпсовані соуси з перцю. Перший вдалий табаско у нього вийшов лише через рік.

«Цей соус вийшов а-ля табаско, бо був рідким, а мені хотілося зробити його більш насиченим та густим. І я, мабуть, ще зо два роки експериментував із пропорціями та смаками, додавав різні спеції. І в 2014 році вже вийшли соуси, схожі на ті, що є зараз. А в 2016 році я створив бренд, який почав потроху просувати через соцмережі», — розповідає кухар.

Перший соус, який Олександр почав продавати, має назву «Смерть ворогам». Це класичний ферментований соус без додаткових спецій — лише оцет, сіль, перець і часник.

Олександр пояснює: «Така назва прийшла мені в голову через події на Сході України. Після цього соусу я почав, крім класичних ферментованих, робити нові. Захотілося чогось кисло-солодкого. Почав експериментувати з полуницею, гранатовим соком. Всього в асортименті у мене зараз сім видів соусів».

Фото надане Олександром Горчаковим

До карантину гострі соуси часто продавали на фестивалях їжі та виставках

Спочатку всі соуси чоловік готував на домашній кухні, а зараз він її використовує лише для експериментів.

«Над розробкою рецептури працюю сам. У мене є невелике приміщення, де проходить ферментація соусів. Постійно розробляю нові рецепти, потім готую і роздаю друзям на пробу. Зараз у розробці кілька варіантів — є вдалі, а є навпаки. Можливо, найближчим часом з'явиться новий цікавий соус, його виготовлення уже майже на фінішній прямій», — розказує Олександр.

Ферментація соусу триває близько 40 днів. Кухар каже, що чим довше вона триватиме, тим цікавішим і більш насиченим буде смак.

«Є основні смаки: кислий, солодкий, солоний, гіркий. А ще є смак "умамі", який підсилює всі інші смаки. Так от, ферментовані соуси за рахунок ферментації і набувають цього смаку "умамі". Коли їси щось із ферментованим соусом, він підсилює смак самого продукту, тобто куди б той соус не додав, усе буде смачнішим і гострішим», — говорить кухар.

Олександр прагне прищепити українцям любов до гострих страв, адже, на його думку, гостре також буває смачним.

«Гостра їжа поступово набуває популярності, українці починають розуміти, що таке гостре, як його вживати. Є, звісно, фанатики, які женуться за максимальною гостротою, але там смак самого продукту, по суті, не відчувається. Я вважаю, що має бути певний баланс між смаком і гостротою, щоб можна було відчути і одне, і друге. Правда, у мене в асортименті є соуси і для фанатиків. Ця серія лімітована, адже на них немає великого попиту», — розказує Олександр.

Соуси зроблені з найгостріших перців світу. Раніше інгредієнти чоловік замовляв з-за кордону, але зараз багато українських фермерів вирощують гострі перці.

Олександр каже: «У нас люди поступово навчилися їх вирощувати у теплицях та у відкритому грунті. Хоча ціни на ті перці, що привезені з Техасу, і ті, що вирощені в нас, не сильно відрізняються».

Купити соус від HellDaddy можна на офіційному сайті та у соцмережах.

«Мої соуси літали навіть у США, замовляла українка для свого чоловіка-американця. Вона дивилася "Мастер Шеф", захотіла спробувати і замовила всіх видів по п'ять штук. Люди з Вінниці купують мої соуси і розвозять по всьому світу — до Італії, Іспанії, Австралії. Я не планую ставити їх виробництво на потік, тому що втрачається душа самого продукту і його смак. Це можна порівняти з винами: одна справа, коли вино виробляє великий завод, і зовсім інша, коли воно зроблене на фермі в обмеженій кількості. Так, воно коштує дорожче, але смак зовсім інший. Із соусами те ж саме. Якщо їх масово виготовляти для великих супермаркетів, це буде зовсім інший продукт, а я цього не хочу», — каже Олександр.

Фото надане Олександром Горчаковим

Олександр Горчаков показує найпопулярніші гострі соуси: "Палаюча дупа" та "Смерть ворогам"

Соуси, розроблені Олександром Горчаковим, будуть до смаку не лише любителям гостренького. Для тих, хто не в захваті від «вогняного» смаку, є три кисло-солодких соуси з незвичними поєднаннями: пряна журавлина, полуниця і хабанеро та гранат і хабанеро.

«Після того як соус "Палаюча дупа" спробував Ектор Хіменес-Браво, цей соус став найбільш популярним. На СТБ тоді його показали крупним планом, Ектор його похвалив, і в мене після того випуску сайт не витримав навантаження. А зараз є три фаворити: гострі "Смерть ворогам" і "Палаюча дупа" і кисло-солодкий "Лови гранату"», — розказує Олександр.

Щочетверга Олександр також отримує замовлення на хумус. Це закуска, до складу якої входить нут, кунжутна паста, спеції, лимонний сік та оливкова олія.

«Хумус виготовлений з натуральних інгредієнтів, його не можна відправляти поштою, бо його потрібно тримати в холодильнику. Люди замовляють хумус і відразу на місці забирають. Попит хороший, є цінувальники цього продукту. Люди приїжджали з Ізраїлю і шукали у нас хумус, подібний до їхнього, мій спробували — тепер вони мої постійні клієнти. Дуже багато клієнтів — фітнес-тренери, бо хумус їдять при певних дієтах», — пояснює кухар.

Олександр Горчаков мріє відкрити власний заклад харчування з простими доступними стравами під свої соуси.

«Це буде місце, де готуватимуться деякі соуси. Соуси можна буде придбати, скуштувати зі стравами. В меню буде, звісно, також хумус», — розповідає Олександр Горчаков.

Ветерани АТО на Львівщині зводять будинки за три місяці

Повернувшись із АТО, львів'янин Роман Саврук взявся організувати справу, яка могла б приносити не лише засоби для існування, а й користь і допомогу військовим побратимам

Лідія Дербага

Спочатку чоловік заснував громадську організацію «Ветеранська спілка воїнів АТО», а за деякий час із побратимами зі спілки створив підприємство з будівництва енергоефективних будинків «Фахверк-Львів» у Пустомитівському районі Львівської області.

«Кожен із нас мав певний життєвий досвід. Хтось працював у будівництві, хтось займався столярним бізнесом, дехто працював взагалі в іншій сфері, але в будівництві розумівся. Хлопців після ротації треба було працевлаштувати, і ми почали робити будинки з клеєного брусу хвойних порід, а саме — сосни та смереки. У нас уже були свої столярні цехи, пилорами, ми докупили необхідне обладнання для виготовлення клеєного брусу і відкрили цех з виробництва екологічних будинків. І так ми вже працюємо півтора року», — розповідає співзасновник підприємства Роман Саврук.

Проєкт почали реалізовувати взимку минулого року. Тепер у штаті підприємства 15 чоловік.

«Ми робимо все своїми силами. Додатково доводилося навчатися, дивилися різні відео з технології фахверк, отримували профільні консультації архітекторів. Ми обирали архітектора, який має досвід проєктування саме будинків із дерева — це дуже важливо, тому що не всі архітектори, які займаються малоповерховою забудовою, мають досвід роботи з дерев'яними конструкціями у каркасному будівництві», — розказує Роман.

Колишні військові споруджують будинки за технологією фахверк. З німецької «фахверк» перекладається як «каркасна споруда». Каркас збирають із дерев'яного бруса й обшивають сендвіч-панелями з пінополіуретану. У такому будинку монолітних стін немає.

Фото надане Романом Савруком

Каркас фахверкового будинку збирають за кілька днів

«Наш перший будинок у селі Наварія може відвідати будь-хто, адже він виставковий. Там ми приймаємо людей, показуємо все та розказуємо про технологію фахверк. Люди можуть до всього доторкнутися, роздивитися, вибрати зразки покрівлі, брусу, склопакетів, терасної дошки та іншого, варіацій чимало», — говорить Роман.

Каркас збирають із дерев'яного бруса й обшивають сендвіч-панелями з пінополіуретану

Використання лише екологічно чистих матеріалів і сучасних технологій, вартість, яка приблизно дорівнює вартості двокімнатної квартири, та понад столітня історія впровадження фахверкових будинків за кордоном — це далеко не всі переваги будинків за технологією фахверк.

Чоловік розповідає: «Особливість наших будинків у тому, що вони зроблені строго з екологічних матеріалів. Ми використовуємо в будівництві клеєний брус, який не має усадки і не деформується. Дерево оброблене просочками й фарбами скандинавського виробництва без хімічних розчинників, на водній і лляній основах. Для підвищення енергоефективності будинку використовуємо екологічний і вогнетривкий утеплювач PIR. Всі матеріали для будинків сертифіковані. Фішкою будинку за цією технологією є також панорамні вікна з усіх боків».

Фахверкові споруди Роман називає «термобудинками», адже взимку в них тепло, а влітку прохолодно. Такий ефект досягається за рахунок утеплювача PIR.

«Для українців будинки за конструкцією фахверк дещо нетипові та нові. Тому нас досить часто запитують про їхню надійність. Ми відповідаємо просто: "В Німеччині такі будинки стоять по 300-400 років". За рахунок того, що ми використовуємо сухе дерево, з вологістю згідно державних будівельних норм, а це 12%, наші будинки надійні на всі 100%», — говорить Роман.

Вагома перевага сучасного фахверкового будинку — рекордно швидкі строки його зведення. Команда повністю виконує і внутрішні, і зовнішні роботи.

«Загартовані військовою службою, ми звикли діяти швидко, чітко і злагоджено. Будинок монтуємо за три місяці», — каже співзасновник «Фахверк-Львів» Роман Саврук.

Проєкт такого будинку враховує також усі потреби людей з інвалідністю чи з проблемами опорно-рухового апарату.

«До будинку можна легко прибудувати пандус, і людина спокійно виходить з дому і займається роботою біля будинку й по господарству», — говорить Роман.

Атовці не обмежуються будівництвом лише приватних будинків, зводять також комерційні.

«У нас є проєкти будівництва міні-готелів за фахверковою технологією, ось зараз будуватимемо такий у селі Поляниця, де розташований гірськолижний комплекс "Буковель". У Львівській області у нас є замовлення на комерційний об'єкт — базу відпочинку. Тобто ми не обмежуємося лише житловими, дачними чи відпочинковими будинками. Будуємо що завгодно — ресторани, готелі — і адаптуємо під вимоги замовника. Маємо типові проєкти, але робимо й за індивідуальними: замовник дає нам ескіз, а ми тоді розповідаємо, як це можна втілити в життя за нашою технологією», — каже Роман.

Компанія будує екокотеджі під Києвом, Львовом та у Карпатах. «Ми більше орієнтовані на столицю, тому що там купівельна спроможність більша і будинки більшої площі. Що стосується конкуренції, то в Україні вона дуже слабенька. У Львівській області конкурентів у нас немає, у Києві вже є, але вони лише пробують працювати. Сміливо можу сказати, що наші конструкції надійніші, бо наш клеєний брус має поперечний переріз 20 на 20 см, а в конкурентів — 15 на 15. У нас міцніші конструкції, адже ми не економимо на дереві», — пояснює Роман.

Ветерани планують з часом розширити штат працівників та лінійку типових проєктів, хочуть робити більше комерційних об'єктів — ресторанів, готелів тощо.

«Ми хочемо, щоб держава зацікавилася такою перспективою. З одного боку — це робочі місця для ветеранів війни, які хочуть працювати, з другого — це зручне і доступне житло для інвалідів війни, які його потребують», — каже співзасновник «Фахверк-Львів» Роман Саврук.

«Все частіше батьки радять роботу в "Сігнет-Центрі" своїм дітям»

Початок на стор. 1

«Співробітники, що в нас працюють уже не один рік, бачать перспективи розвитку компанії, її стабільність на ринку, надійність та інше. Ці фактори дуже важливі. Я, як мама сина-дев'ятикласника, також задумуюся про його майбутню професію. Якщо син не захоче жити у великому місті і вирішить залишитися біля нас, то треба вже зараз думати, яку професію обрати, щоб він міг вивчитися, повернутися і мати на підприємстві роботу. Звісно, ще рано, бо попереду два роки школи, але я хочу бути впевнена, що дитина буде працевлаштована, тим більше що я якраз працюю в такій сфері, де доводиться аналізувати ринок праці та робити певні висновки для себе», — говорить Наталія Бобик.

Студенти часто приходять у ТОВ «Сігнет-Центр» на практику, щоб на власні очі побачити підприємство та визначитися, чи хочуть вони тут працювати.

«Діти після коледжів чи університетів за рекомендацією своїх батьків часто приходять до нас на практику. І є такі студенти, які після цього у нас уже працюють. Знаю ще трьох, які після закінчення навчальних закладів також планують прийти до нас у штат», — розповідає начальник відділу персоналу ТОВ «Сігнет-Центр».

Син експедитора «Сігнет-Центру» **Віталія Бензи** також проходив за рекомендацією батька виробничу практику на підприємстві.

«Я працюю в "Сігнеті" шість років, мені тут подобається. І синові я б рекомендував цю компанію як роботодавця. Тут є можливості для розвитку, сучасна техніка. Коли він ішов на практику, я йому казав: "Вчися, пробуй, запитуй у спеціалістів, що не знаєш. Набирайся досвіду, щоб гарно себе зарекомендувати". До техніки в сина є хист, але практикуватися ще треба», — розказує Віталій Бенза.

Петро Бенза навчається в Житомирському агротехнічному коледжі за спеціальністю «технік-механік».

Фото надане «Сігнет-Центром»

Павло Щокін біля елеватора у с. Андрушки. Він працює машиністом з навантажування вагонів

«Мама з татом працюють у "Сігнет-Центрі", вони порекомендували тут проходити практику, та й окрім цього я про компанію чув, але мені хотілося дізнатися про неї більше. Практика була в автопарку, ми з сервісними інженерами ремонтували техніку, коли потрібно було — виїжджали в поля усувати поломки. Інколи було складно, бо техніка в компанії сучасна, про таку в коледжі нам не розповідали, тому я часто запитував, а мені все детально пояснювали. Практика мені сподобалася, отримав нові знання, мені давали постійно завдання для виконання. Також я зав'язав нові знайомства. Мрію працювати у "Сігнет-Центрі". Цього літа закінчую навчання і хотів би сюди повернутися на роботу», — каже Петро Бенза.

«Співробітники, що в нас працюють уже не один рік, бачать перспективи розвитку компанії, її стабільність на ринку, надійність»

Вслід за батьками влаштувався у ТОВ «Сігнет-Центр» також **Павло Щокін**, працівник з навантаження вагонів. Хлопець здобув професію агронома у Верхівнянському агротехнічному коледжі. Відразу після закінчення навчання пішов працювати у «Сігнет», правда, не за спеціальністю.

«Якраз після закінчення літніх канікул була відкрита на елеваторі у Андрушках вакансія пробовідбірника, я вирішив спробувати. Чому саме у "Сігнеті"? Тут багато факторів: я після навчання хотів заробляти гроші, щоб бути фінансово незалежним від батьків, а ще компанія близько від дому, що дуже зручно, ну і тут працюють мої батьки, значну роль відіграли їхні рекомендації. Ми також під час навчання у коледжі їздили у компанію на екскурсії. Розповіді близьких про "Сігнет" — то одне, а мені цікаво було побачити виробничі потужності на власні очі», — розповідає Павло.

Робота у «Сігнет-Центрі» для Павла — перша офіційна. Каже, спочатку було складно вивчити свої обов'язки, проте йому допомагали колеги.

«Я в компанії працюю вже другий рік. Спочатку вісім місяців я працював пробовідбірником, потім мене перевели на навантаження та розвантаження вагонів. Хоч тут робота більш відповідальна, проте це легше, ніж працювати пробовідбірником. Перед початком цієї роботи мене навчали мої колеги», — каже Павло.

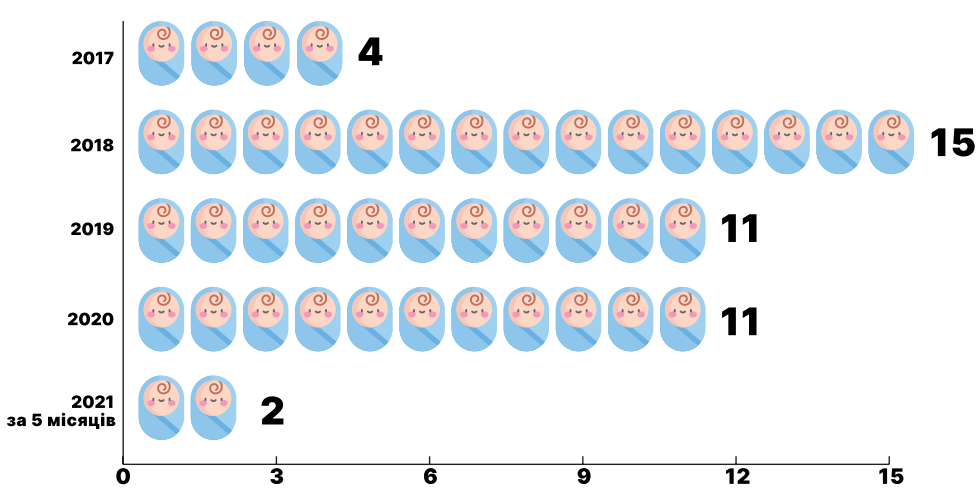
Хоча Павло значно молодший за своїх колег, але з колективом спрацювався добре.

«Коли прийшов на роботу, мені було 18 років, а колеги — вдвічі старші. Але це не перепона, мені багато допомагали, ми здружилися. На елеваторі чотири зміни, і в кожну зміну збирають людей з одного села, щоб легше було доставку до роботи організовувати. Загалом мені комфортно, подобається тут», — розказує Павло Щокін.

За даними відділу персоналу ТОВ «Сігнет-Центр», у компанії зараз є 36 працівників, які пішли слідом за своїми батьками працювати у «Сігнет».

«У "Сігнеті" при народженні дитини батьки отримують матеріальну допомогу в розмірі 3 тис. грн. Наразі в декретній відпустці знаходиться десять працівників», — говорить начальник відділу персоналу Наталія Бобик.

Кількість народжених дітей працівників «Сігнет-Центру»



Віддалену роботу з пайовиками впровадили ще до карантину

Робота інженера-землевпорядника ніколи не буває тихою та спокійною і не обмежується сидінням у кабінеті за комп'ютером. Про це розповідає Дмитро Ярощук, який працює інженером-землевпорядником у ТОВ «Сігнет-Центр» з кінця 2019 року

Діана Редька

«Мої обов'язки полягають в організації ефективного використання земель, веденні загальної облікової документації, консультаціях із земельних питань та вирішенні земельних спорів», — розказує Дмитро Ярощук.

Окрім цього, чоловік також координує роботу менеджерів села.

«У мене в підпорядкуванні їх четверо: менеджери сіл Городок, Княжики, Огіївка та менеджер Дерганівки і Білилівки. Завдання менеджера села — безпосередньо контактувати з пайовиками, надавати вичерпні відповіді на їхні запитання. Проте якщо потрібна моя участь як інженера-землевпорядника, то я обов'язково втручаюся та беру розгляд справ на себе», — каже Дмитро.

Ще до карантину Дмитро налагодив дистанційну комунікацію з менеджерами сіл. Він стверджує, що такий зв'язок зручніший для обох сторін, адже офіси всіх менеджерів територіально віддалені від головного офісу ТОВ «Сігнет-Центр», що в Андрушках.

Дмитро додає: «Звісно, коли потрібно забрати документи на реєстрацію або ж у роботі виникають такі питання, що обов'язково потрібно особисто зустрітися з менеджером або ж з орендодавцем, я приїжджаю на зустріч. Проте основні інструменти комунікації у нашій роботі — телефон та електронна пошта».

За словами Дмитра, менеджер села може повністю проконсультувати пайовика з будь-яких питань. Проте бувають випадки, коли пайовики звертаються безпосередньо до інженера-землевпорядника.

Фото надане «Сігнет-Центром»

Інженер-землевпорядник Дмитро Ярощук

«Найчастіше виникають питання про використання паїв, орендну плату, допомогу на поховання пайовика»

«У кожного менеджера в селі є офісне приміщення, обладнане сучасною комп'ютерною технікою. Можна прийти і поспілкуватися з менеджером, можна йому зателефонувати — кому як зручно. Часто пайовики звертаються безпосередньо до мене, ледь не кожен має мій номер телефону. Найчастіше виникають питання про використання паїв, орендну плату або ж допомогу на поховання пайовика, адже компанія на це також виділяє кошти. Часом телефонує один пайовик від імені 10-15 людей, тоді на всі питання, які він зібрав, ми даємо відповіді, і він передає їх людям», — каже інженер-землевпорядник.

Замість традиційної організації зборів для орендодавців «Сігнет-Центр» пропонує інші засоби спілкування з представниками компанії.

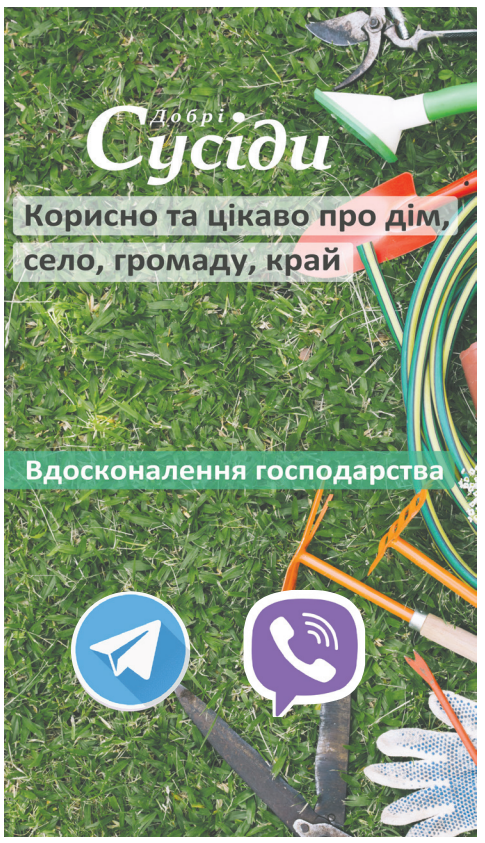
«Дуже багато пайовиків хочуть, щоб проводилися збори, адже вони звикли до такого формату спілкування. Але через карантин проводити збори не можна. У компанії є чимало каналів комунікації, через які пайовики можуть контактувати з нашими співробітниками. Є гаряча лінія за номером 0-800-303-036. Дзвінки на неї безкоштовні. За необхідності, коли орендодавцю необхідно надати профільну консультацію, оператори кол-центру переводять дзвінок на мене. Можна також завітати на сайт компанії, на сторінку у фейсбуку, де можна не лише отримати контакти, а й бути в курсі новин компанії. Є і вайбер та телеграм-канал, де окрім вищезгаданого є ще й корисні статті, в тому числі на земельну тематику, від експертів компанії. Якщо людина звертається до нас, ми готові проконсультувати її онлайн з усіх питань», — розповідає Дмитро Ярощук.

Найбільше роботи в інженера-землевпорядника буває після збору врожаю.

«Нам, землевпорядникам, треба мати інформацію наперед, адже перед посівною проводиться ряд польових робіт. Труднощі виникають також під час обміну земельними ділянками, буває, одні бажають іти на обмін, інші — ні. Однак ми завжди готові до проведення ефективних перемовин», — пояснює Дмитро.

Попри всі труднощі, робота Дмитру Ярощуку подобається.

«Нововведень у нас постійно багато, працюємо з новою земельною програмою, яка суттєво покращує ефективність роботи та полегшує працю. Загалом робота мені подобається, вона цікава, хоч і складна», — розповідає інженер-землевпорядник ТОВ «Сігнет-Центр» Дмитро Ярощук.



Телеграм
https://cutt.ly/ds-tg

Вайбер
https://cutt.ly/ds-vb

«Організовуємо сплави по Дністру, походи в ліс із ночівлею»

Початок на стор. 1

Програма відпочинку поєднує спорт, туризм, художні та інтелектуальні заняття.

«Зараз у нас працює 20 інструкторів. Є волонтери, туристи, спортсмени, медики. У нас можна бути будь-ким, якщо у твоєму світогляді є місце для України. Ми активні і хочемо, аби діти були активними, веселими і небайдужими до місця, де вони живуть», — каже Олександр.

Спілкування з дітьми на рівних

Основна ідея засновників табору — розвивати у дітей бажання бути активними громадянами. До кожної дитини інструктори шукають індивідуальний підхід і намагаються відкрити її таланти.

«Головна унікальність нашого табору в тому, що ми прагнемо спілкуватися з дітьми на рівних. Ми не вибудовуємо якоїсь ієрархії. Вказівки інструктора беззаперечно виконують лише під час занять, наприклад, під час сплаву чи заняттях на скеледромі, бо від цього залежить безпека учасника. Решту часу спілкуємося з дітьми на рівних. Дуже важливо також навчити вибудовувати стосунки між ровесниками», — говорить Олександр.

У таборі немає часу на нудьгу та смартфони. Діти беруть участь у різних майстер-класах, вивчають історію та розмовляють українською чи англійською.

«У нас є ігрові кімнати, де можна гратися або читати книги. Що стосується активного відпочинку, то для нього є смуга перешкод, скеледром, де діти вчаться лазити по штучних перепонах. Проводимо багато спортивних ігор: футбол, волейбол, тач-регбі — все у форматі змагань. Організовуємо сплави по Дністру, походи в ліс із ночівлею. Діти займаються і творчістю: плетуть браслети, виготовляють цікаві вироби», — каже Олександр Чуб.

Фото надане Олександром Чубом

Організатори часто влаштовують для дітей походи на природу з палатками

У таборі є всі необхідні умови: роздільне проживання для хлопчиків і дівчаток, чотириразове харчування.

Олександр розповідає: «Умови у нас прості, ми зробили ставку на відкритий простір. Діти живуть у великих кімнатах, харчуються на свіжому повітрі».

До табору «Строкаті єноти» приїжджають діти віком від шести років.

Організатор табору каже: «Найсміливіші діти приїжджають з п'яти років. Батьки чомусь бояться малюків відправляти туди, де будуть старші діти. Але у нашому таборі немає місця для булінгу та приниження. Тут питання не у віці, а в характері дитини. Беремо дітей до 16 років. Є діти, які їздили по три роки, тепер вони нам допомагають, підказують, як покращити табірне життя. Ми ніколи не відмовляємося від нових ідей, адже ми, організатори, трошки інше покоління, проте хочемо, щоб найменшим у таборі було якнайкраще».

Фото надане Олександром Чубом

Для вихованців табору ваштовують змагання і спортивні ігри

«Хочемо, аби діти були активними, веселими і небайдужими до місця, де вони живуть»

Адаптація у таборі триває три дні

Десять днів у таборі, за словами організаторів — оптимальний строк для того, щоб діти встигли адаптуватися, знайти нових друзів і спробувати себе у різних видах активного відпочинку.

Олександр Чуб говорить: «Середній термін адаптації — три дні. В перший день у дітей зазвичай невеликий шок, на другий — звикання. Коли маленькі діти приїжджають, мами в перший день часто телефонують до нас, кажуть, що дитині складно звикнути. Я їм відразу кажу: "Давайте поговоримо на третій день". І справді, на третій день питань не виникає. Серед 500 дітей, що відпочивають у нашому таборі за сезон, лише одна-дві дитини бувають незадоволені, але загалом 99% дітей додому їхати не хочуть».

Табірний сезон розпочався 8 червня, а останній заїзд відбуватиметься 10-19 серпня. За словами організаторів, набір на всі зміни завершився вже на початку травня. Якщо буде багато бажаючих, то організують ще додаткову зміну.

«Ми позиціонуємо себе як соціально-орієнтований бізнес, надаємо знижку в розмірі 50% дітям загиблих учасників бойових дій. У мене є багато друзів, які просто перераховують кошти для діток загиблих воїнів, і тоді ми беремо певну кількість дітей безкоштовно. Нам допомагають партнери з Канади, а також з Арізони і Каліфорнії. Я звітую про витрати, а діти записують подяку тим, хто виділив для них гроші. Також розсилаємо тим, хто нам допомагав, сувеніри, виготовлені дітьми», — каже Олександр Чуб.

Цьогоріч табірні зміни, як і торік, проходитимуть із дотриманням усіх карантинних норм.

«Торік я стояв перед вибором: ризикувати і відкрити табір чи назавжди закритися. Ми вирішили проводити заходи з дотриманням максимальної безпеки. Табір знаходиться за кілька кілометрів від найближчого двору, тут закритий персонал. Щоб не завезти хворобу ззовні, я звернувся до батьків із проханням спостерігати за дітьми, мінімізувати їхні контакти перед табором. Наші медики робили огляди і вимірювали температуру перед початком зміни, всі були в масках. Жодного випадку захворювання не було і всі повернулися додому здорові і щасливі. Сподіваємося, що цього року теж усе пройде благополучно. А взагалі плануємо сезон провести активно і весело, набратися нового досвіду, бо у нас є багато експериментальних програм і нових задумів», — говорить чоловік.

Газета «Добрі Сусіди», випуск №29 від 20.06.2021
Засновник і видавець: ТОВ «Сігнет-Центр»
Реєстраційне свідоцтво КВ №23662-13502Р від 17.12.2018

13543, Україна, Житомирська обл., Попільнянський р-н, с. Андрушки, вул. Заводська, 5

Редактор Мураховська В.О.
Відповідальний за випуск номера Мураховська В.О.
Тираж 8000 примірників, розповсюджується безкоштовно

ТОВ «Сігнет-Центр», +38 (04137) 7-63-40
Друк: друкарня «Прес Корпорейшн Лімітед», м. Вінниця, вул. Чехова, 12а
Зам. номер 211801