

Добрі Сусіди



Вчителі пройдуть
перше незалежне
тестування
Стор. 3



Лілія Шкреметка створила
керамічну майстерню
вдома

Стор. 4



Запустили нову
програму для обліку
земель

Стор. 7

Хліб з амаранту та льону: киянка відкрила першу пекарню для хворих на цукровий діабет

Киянка Олена Тронько працює над стартапом із виробництва безглютенової продукції — хліба та солодошів. Ідея його створення з'явилася в Олені після того, як її доньці Анастасії діагностували цукровий діабет

Лідія Дербага

«Після народження третьої дитини планувала вийти на роботу, але згодом виявилось, що Анастасія захворіла на цукровий діабет. Стало зрозуміло, що дитсадок для нас не підходить, оскільки ніхто не добирає харчування, не будуть колоти інсулін і не контролюватимуть вміст цукру в крові, тому я залишилася вдома. Вже через кілька років стало ясно, що, можливо, причиною цукрового діабету стала недіагносто-



Олена Тронько розробила власні рецепти для випікання безглютенового хліба

вана целіакія — це хвороба, при якій організм не здатний перетравлювати глютен. Я почала шукати, чим можна годувати доньку, і виявилось, що в Україні не виробляють безглютенові продукти», — пригадує Олена.

Спершу Олена купувала безглютенові продукти в інтернет-магазинах, але якість залишала бажати кращого, та й асортимент був замалим.

Далі на стор. 8

«Не шкодую, що повністю змінила фах, бо людина повинна завжди вчитися чомусь новому»

Історія Катерини Острожинської — приклад того, як молода людина з вищою освітою змогла знайти достойну роботу в селі і піднятися по кар'єрних сходах

Діана Редька

«Я прийшла працювати у "Сігнет" ще студенткою — навчалася тоді заочно у Вінницькому національному аграрному університеті за спеціальністю "облік та аудит". Мені довірили посаду землевпо-

рядника», — розповідає адміністратор з обліку Козятинського відділення «Сігнет-Центру» Катерина Острожинська.

За словами Катерини, хоча працює вона не за спеціальністю, проте здобуті в університеті знання їй пригодилися, бо допомагали швидше вчитися і розуміти процеси, які складно даються людині без освіти.

«Не шкодую, що повністю змінила фах, бо людина повинна завжди вчитися чомусь новому. Спочатку мені було справді складно. Допомогла

тісна співпраця з колегами з Андрушок. У разі потреби могла подзвонити їм і в робочий день, і у вихідний, щось уточнити, запитати, з'ясувати навіть найдрібніші нюанси», — каже вона.

Починала працювати з колегою Андрієм Думинським, з яким ділила спільний кабінет.

«Нові знання здобували разом. Він мене навчав геодезії та розповідав про програмне забезпечення, яке використовує в роботі.

Далі на стор. 6

«Староста вирішує ті ж питання, що й голова, але тепер не займається бюджетом»

У листопаді минулого року закінчилося об'єднання сільських громад. Тепер у селах немає посади голови села, натомість є посада старости. Чим відрізняються його обов'язки та що не може тепер робити староста, розповідаємо на прикладі Вчорайшенської об'єднаної територіальної громади

Діана Редька

Громада була створена у 2019 році. До її складу входить 13 населених пунктів, а це дев'ять колишніх сільських рад, за якими закріплено сім старост села.

«Кандидатуру старости села подає голова громади, а затверджує її депутатська рада. Чим я керувався, коли пропонував кандидатів? Насамперед враховував вклад людини в розвиток села, ставлення до роботи, вік і, звісно, думку людей», — розповідає голова Вчорайшенської ОТГ Олександр Черешнюк.

Далі на стор. 2

Гаряча лінія cygnet

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.

«Староста вирішує ті ж питання, що й голова, але тепер не займається бюджетом»

Початок на стор. 1

Про безпосередні обов'язки старости села розповідає секретар Вчорайшенської сільської ради **Світлана Гурко**: «Староста веде погосподарський та військовий облік. Вирішення будь-яких проблем, що виникають у людей, покладаються на старосту. Він має право брати участь у пленарних засіданнях, у засіданні постійних і тимчасових комісій, на яких розглядаються питання, що стосуються жителів лише його старостинського округу. Староста села подає пропозиції щодо здійснення певних проєктів у старостинському окрузі, і якщо цей проєкт затверджено, він контролює весь хід робіт від початку до кінця».

Жителі села можуть також звернутися до старости, щоб отримати довідку про склад сім'ї або довідку для оформлення спадщини.

«Якщо в старостинському окрузі є господарські книжки, старости мають право надавати всі відповідні довідки і передавати їх у ті організації, куди потрібно. Всі документи мають юридичну силу, адже у старости є гербова печатка», — пояснює секретар.

Староста не відповідає за бюджет села

Василь Добрянський, староста села Бистріївка Вчорайшенської ОТГ, з 2002 року до моменту утворення громади був головою села. Каже, що відколи став старостою, обов'язки суттєво не змінилися.

«Якщо порівняти обов'язки старости села і голови села, то практично все те саме, тільки я опікуюся конкретним селом, тим, де я староста. Представляю інтереси свого старостинського округу, вирішую проблеми, що турбують жителів, от тільки не займаюся бюджетними питаннями», — розказує він.

У селі Бистріївка 457 жителів. За словами старости села, немає такого робочого дня, щоб до нього не зверталися з якихось питань.

«Люди приходять постійно. Зараз часто звертаються із земельних питань. Багато безро-



На фото зліва направо: голова ОТГ Олександр Черешнюк, староста Бистріївського округу Василь Добрянський, ветеран Великої Вітчизняної війни Михайло Щербак, учасник бойових дій Василь Верба

бітних, у селі складно знайти роботу. Агрохолдинги займаються переважно рослинництвом. Об'єкти соціальної сфери взагалі закриваються. Тому багато хто в нас обробляє свою землю, щоб хоча б мати чим оплачувати комунальні послуги», — розповідає Василь Добрянський.

Як говорить голова Вчорайшенської ОТГ, закріплення старости села за певним старостинським округом полегшує роботу ОТГ. «Коли староста села сумлінно виконує свою роботу, дбає про старостинський округ, голова громади та депутати мають змогу дізнатися про сільські проблеми та оперативно їх вирішити. У цьому плані Василь Миколайович може бути прикладом для всіх, адже він знає всі проблеми села. Але є й такі старости, що просто отримують зарплату, за таких умов нам значно складніше працювати», — каже Олександр Черешнюк.

Організували вивіз сміття та закупили автобуси

За словами Василя Добрянського, планів покращення добробу-

«Закріплення старости села за певним старостинським округом полегшує роботу ОТГ»

ту і благоустрою села Бистріївка у них багато, проте до роботи ще не приступали — адже бюджет повністю не сформований. Тим часом турбот у сільських старост побільшало.

«У зв'язку з тим, що розформована Ружинська районна рада, такі сфери, як культура, освіта і охорона здоров'я частково передаються в об'єднану громаду. Частково — бо, наприклад, до обов'язку центру здоров'я входить утримання лікарів, а до обов'язку громади — утримання будівлі та все інше. Тож необхідно, щоб у нас були створені відповідні відділи, які керуватимуть тими установами», — розказує чоловік.

Як зазначає староста, основні роботи в селі розпочнуться вже з кінця березня.

«Плануємо ремонт під'їзної дороги до Бистріївки. Хоча вона перебуває на балансі облдер-

жадміністрації, але якщо буде розроблена кошторисна документація, то ремонт зробимо. Закупили шкільні автобуси, але подивимося, чи досить їх, можливо, ще доведеться докупити. Також плануємо підтримувати в належному стані об'єкти соціальної сфери, покращувати благоустрій села. А от чи вдасться нам усе це реалізувати — залежить від бюджету. Плануємо одне, а виходить, буває, зовсім інше», — говорить Василь Добрянський.

За минулий рік було чимало зроблено для села.

Голова Вчорайшенської ОТГ Олександр Черешнюк розповідає: «Ми перенесли поштове відділення у центр села, зробили косметичний ремонт у медпункті завдяки "Сігнету" і сприянню Василя Миколайовича. У приміщенні тепер тепло і затишно. Провели освітлення села, підсипали дорогу».

З жовтня 2020 року в селах Вчорайшенської ОТГ організований централізований вивіз сміття.

Василь Добрянський розказує: «Рішенням виконавчого комітету ми встановили графік вивозу сміття по населених пунктах. Вивозять сміття сільськогосподарські підприємства, які орендують у жителів паї. У Бистріївки укладений договір із ТОВ "Сігнет-Центр", і в першу середу кожного місяця я замовляю транспорт. Всіх людей повідомили, приїжджає трактор, об'їжджає всі вулиці, збирає сміття і вивозить на звалище».

Василь Добрянський вважає, що староста села має бути помічником і другом для всіх жителів села.

«Усі пропозиції односельчан я готовий розглядати, допомагати і давати поради. Буває, що звертаються з питань, які не в моїй компетенції. У таких випадках я звертаюся до установ соціального захисту, коли треба — до поліції чи пожежників, консультуюся. Хто не працює, той не помиляється, проте ми стараємося виходити з будь-яких складних ситуацій», — каже Василь Добрянський.

«Безкоштовно можна отримати житло і нову професію»



На підприємстві практикують навчання людей, котрі приходять без досвіду роботи в тій чи іншій сфері

Карантин призвів до того, що стало більше людей, які постраждали від домашнього насилля або втратили роботу. Часто вони у відчаї, не знають, куди йти і що робити далі. Вийти з подібних ситуацій допомагають соціальні підприємства. Одне з таких підприємств працює у Полтаві сьомий рік. Тут шиють одяг і виготовляють корпусні меблі

Лідія Дербіга

«Це підприємство комбінованого типу, тобто воно працевлаштовує осіб вразливих груп. Мова йде про жінок, в тому числі й про тих, які постраждали від домашнього та гендерного насилля. Частину зароблених коштів направляють на вирішення соціальних проблем міста», — розповідає голова ГС «Об'єднання соціальних підприємств України» **Анатолій Павленко**.

Загалом на підприємстві працює більше 20 чоловік. Серед них — не лише особи із вразливих категорій, а й звичайні жителі Полтави. На підприємстві практикують навчання людей, що приходять без досвіду роботи в тій чи іншій сфері. У навчально-виробничого центру є ліцензія Міністерства

освіти України, і жінки здобувають тут професію швачки та закрійниці.

«Деякі жінки після навчання відкривають власну справу і від нас відокремлюються», — каже Анатолій Павленко.

Якщо люди із соціально вразливих груп мають проблеми з житлом, громадські організації допомагають їм.

«Один із засновників соціальних підприємств — організація "Світло надії", яка вже багато років працює у Полтавському регіоні. Має вона два сервіси, де надають допомогу тим, хто цього потребує: Центр адаптації для бездомних осіб та звільне-

них із місць позбавлення волі, а також притулок для жінок. Якщо людина звільняється з місць позбавлення волі і їй немає куди йти, то вона може сміливо завітати до центру адаптації і там деякий час перебувати. А жінки, які постраждали внаслідок домашнього насильства чи торгівлі людьми, можуть скористатися послугами нашого притулку. Це дає можливість людям тимчасово мати житло. Жінки, які стають економічно спроможними, часто створюють сім'ї, тоді вони поки-

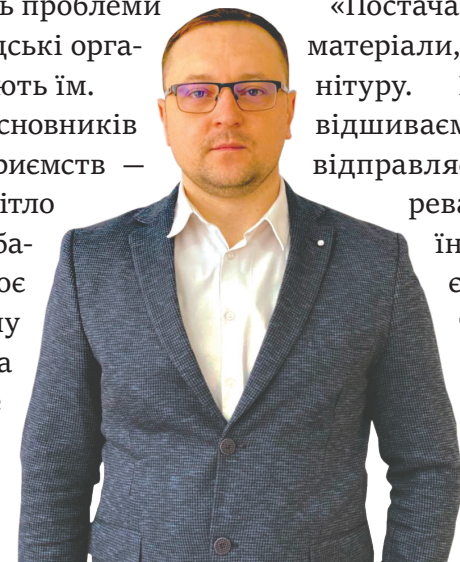
дають притулок і самі влаштовують своє подальше життя», — розповідає Анатолій Павленко.

Навчально-виробничий центр працює здебільшого із закордонними компаніями і шиє одяг та робить меблі на давальницьких умовах.

«Постачальники надають матеріали, тканини та фурнітуру. На підприємстві відшиваємо замовлення і відправляємо замовнику, переважно за межі країни. Також ми зареєстрували власну торгову марку і почали створювати готові вироби. Корпусні меблі робимо виключно на замовлення», — розповідає голова ГС «Об'єднання соціальних підприємств України».

Соціальні підприємства, як і будь-який інший бізнес, відчули на собі вплив карантину.

«Були перекриті кордони, і ми не могли постачати замовлену продукцію. Крім того, зменшилися потреби і у наших партнерів. Це негативно вплинуло на діяльність і на економічну забезпеченість підприємств, проте ми зробили все можливе для того, аби зберегти всі робочі місця», — говорить Анатолій Павленко.



Голова ГС «Об'єднання соціальних підприємств України» Анатолій Павленко

Нові газові тарифи і тестування для вчителів

У лютому в Україні запланована низка змін у різних сферах життя. Зокрема, зміниться тариф на газ, у цивільній медицині використовуватимуть гелікоптер, а вчителі вперше проходилимуть незалежне тестування.

Діятиме новий тариф на газ

З 1 лютого почав діяти фіксований тариф на газ для населення — 6,99 грн за кубометр. Ціна буде такою до кінця опалювального сезону. Зміни не стосуються споживачів, які уклали річні контракти з газопостачальними компаніями.

Запускають новий проєкт у медицині

У лютому в Україні запускають пілотний проєкт із цивільної медичної евакуації тяжкохворих. До цього гелікоптерами користувалися лише медики Збройних сил.

«Цей проєкт - надзвичайно важливий елемент, зокрема, у розвитку трансплантації. Матимемо можливість вчасно транспортувати повітряним шляхом анатомічні матеріали та реципієнтів. Першочергово такою послугою користуватимуться для трансплантації серця», — розповів міністр охорони здоров'я **Максим Степанов**.

Першими новий проєкт на собі випробують Київ і Львів.

«Чергуватимуть повітряні екіпажі й медичні бригади. Вилітатимуть до людей із гострими затримками кровообігу, розладами серцево-судинної системи, порушеннями мозкової роботи, опіками 1-го та 2-го ступеня, опіками електричним струмом чи верхніх дихальних шляхів», — пояснив Степанов.

Екіпажі посилають у випадках травм хребта, проникаючих поранень тіла, травматичних ампутацій кінцівок, переломів двох чи більше трубчатих кісток, а також масових уражень, стихійних лих, або якщо пацієнти отримали травму внаслідок дорожньо-транспортних пригод, падіння з висоти тощо.

Учителі пройдуть незалежне тестування

27 лютого відбудеться перший етап незалежного тестування вчителів початкової школи: перевірятимуть рівень їхніх фахових знань і вмінь.

Тест ЗНО складатиметься зі 100 завдань, на виконання яких учасникам буде відведено 180 хв. Кожне правильно виконане завдання дає один бал. Для успішного складання іспиту вчителям необхідно набрати не менше 60 балів.

Ті учасники, які наберуть менше балів, не зможуть взяти участь у наступному етапі сертифікації.

Успішне проходження можуть зарахувати як позачергове складання атестації. Крім того, такі педагоги отримають надбавку до заробітної плати — 20%.

«Кераміст стає майстром, коли навчиться робити гарно прості речі»

Керамістка з Івано-Франківщини Лілія Шкреметка виготовляє найрізноманітніші вироби — від маленького горнятка до глибоких посудин. Два з половиною роки тому вона разом із чоловіком здійснила свою давню мрію: створила вдома майстерню

Лілія Дербага

«У мене немає спеціальної освіти кераміста, і курсів я ніяких не проходила, навчилася всього сама. А за освітою я інженер-землепорядник. П'ять років тому працювала в керамічній майстерні своїх друзів. Прийшла туди без досвіду, мені дали шматок глини і запропонували спробувати щось зробити. Мене це так захопило, що я почала шукати різні англійські ролики, бо нашою мовою їх тоді було обмаль, і щось повторювала за майстрами. Багато практики і зусиль — і ось уже два з половиною роки, як маю власну майстерню з виготовлення кераміки», — пригадує жінка.

Виготовляє Лілія переважно посуд, проте каже, що старається виконувати всі замовлення клієнтів, які їй під силу.

«До виготовлення посуду мене справді тягне, тому в основі нашого асортименту саме він. Інколи ще робимо вази. Якщо є запит від людей на якийсь новий виріб і я відчуваю, що можу це зробити — пробую. У нашій майстерні все робиться вручну, тому деякі техніки нам просто не підходять», — каже вона.

У майстерні Лілія працює з командою.

«Оскільки майстерня трохи "виросла", зі мною працюють дівчата, яких я сама навчила. Кожна з них займається своїм процесом: одна ліпить, інша глазурює вироби. Не скажу, що з появою команди у мене з'явилося більше часу для сім'ї. Є такі складні замовлення, які дівчата ще не можуть самі виконати. Необхідні знання приходять у процесі навчання, людина не може одразу все вивчити. Проте поступово я довіряю їм усе більше операцій», — розповідає Лілія.



На створення одного виробу з кераміки потрібно близько трьох тижнів

Процес виготовлення однієї посудини досить тривалий і трудомісткий.

«Для виробів замовляємо спеціальну керамічну масу в українського виробника. Колись керамістам доводилося самим видобувати глину і певним чином її вистояти, це потребувало чимало часу. Зараз отримуємо матеріал, який уже готовий до ліплення. Для виготовлення чашки стандартного розміру потрібно близько пів кілограма керамічної маси», — розповідає жінка.



Найчастіше вироби з кераміки прикрашають рослинними візерунками

Про весь довготривалий процес керамістка розповідає коротко: «Ліпимо виріб, далі він повинен сохнути тиждень-півтора. Є ще кінцевий процес доробки: коли виріб набрав потрібної форми, його зачищають, підправляють форму. Потім робимо перший випал. Різні керамічні маси потребують різної температури випалювання. Далі покриваємо вироби поливами і знову випа-

люємо. Після цього вироби вже набувають такого вигляду, який ми бачимо на картинці».

За словами майстрині, вироби ніколи не виходять абсолютно однаковими.

«Щоб виготовити посудини однакового об'єму, ми беремо однакову кількість глини. Проте все одно вироби не виходять однаковими. В тому й особливість ручної роботи, що кожен виріб унікальний. Що стосується форми, то тут просто потрібна практика, з часом помічаєш, що потрібну форму все легше повторювати. Коли "приборкаєш" глину, зможеш будь-яку форму відтворити», — говорить вона.

Серед візерунків, якими прикрашають посуд, переважають рослинні мотиви. Ідеї для своїх виробів Лілія черпає з інтернету.

«Я надихаюся роботами інших майстрів, а хтось надихається моїми», — каже жінка.

Посуд у Лілії на кухні — лише власного виробництва. Частенько туди перекочують вироби, що вийшли не зовсім ідеальної форми і тому не підлягають продажу.

«У виготовленні кераміки є багато нюансів, часом посуд виходить не зовсім таким, як хотілося, але ним можна користуватися. Тому в мене на кухні й з'являються такі речі», — пояснює майстриня.

За роки роботи з глиною жінка звикла до невдач.

Вона каже: «Тут є процеси, які людина не може контролювати. Інколи вироби тріскаються в печі або щось трапляється при глазурованому випалі і так далі. Але такі невдачі допомагають набратися досвіду».

Готові вироби Лілія продає виключно онлайн, тому активно займається популяризацією бренду. Її вироби під назвою «Leaf ceramics» можна знайти у фейсбуку, інстаграмі або ж на сайті. «Я можу ліпити безкінечно багато красивих виробів, але якщо не напишу про це в соцмережах, то про них знатимуть лише мої знайомі. Живу я в невеликому селі, де людям не настільки потрібна кераміка. Наш покупець у великих містах України. Попит у період карантину не зменшився, хоча я за це переживала. Є, звичайно, і в нас сезонність: наприклад, у січні, під час свят, попит невисокий, але він зростатиме в березні», — розповідає жінка.

Лілія впевнена, що навчитися працювати з глиною може кожен. Проте потрібно прикладати багато зусиль, аби робити вироби професійно.

«Коли працюєш із глиною, важлива акуратність, відчуття форми і гармонії. Адже інколи буває, що виріб зовсім не ідеальний, проте дуже гармонійний. Колись я чула вислів: "Кераміст стає майстром, коли навчиться робити гарно прості речі". Адже в простоті ховається в певній мірі ідеальність», — стверджує майстриня.

За роки роботи керамістом жінка навчила багатьох людей цій справі.

«Головне — показати основу і розтлумачити певну техніку. Коли я сама починала, мусила самотужки все вивчати і пробувати. Проте як тільки людина починає відчувати глину, вона вже не потребує навчання», — пояснює Лілія.

Своїх дітей вона також поступово навчає, проте каже, що примушувати не варто — справа має бути до душі.

«Я їм нічого не нав'язую, але, так чи інакше, мої діти постійно в цьому процесі, бо ж майстерня вдома. Вони люблять працювати з глиною, вже навіть власноручно виготовляли невеликі вироби», — розповідає майстриня.

В Україні запустили діючу схему переробки батарейок

Громадська організація «Батарейки, здавайтеся!» відпрацювала схему постійної відправки використаних батарейок на закордонні заводи. Пункти прийому можна було побачити й раніше, але ця вторсировина накопичувалася на складах, адже переробка виявилася занадто затратною

Лідія Дербага

Найбільшу партію батарейок, обсягом 37 тонн, відправили до Румунії у листопаді 2020 року. Переробкою займається завод GreenWEEE, тут дотримуються відповідних міжнародних екологічних вимог. Першу партію — 20 тонн батарейок — відправили на початку березня 2020 року.

«Ця партія зібрана волонтерами із 23 областей та небайдужими українцями завдяки підтримці соціально свідомого бізнесу. З 2013 року в Україні проводиться волонтерський збір батарейок, але донедавна вони здебільшого лежали на складах без жодної можливості потрапити на переробку. Спільно з компанією "Епіцентр" та імпортерами батарейок — Duracell, VARTA, GP та Hausmark — ми вперше в Україні ініціювали й організували дійову модель, за якою оплату переробки забезпечує торговельна мережа разом із постачальниками. Підтримка з боку бізнесу дала змогу нам, як громадській організації, відправити на переробку батарейки, зібрані великою кількістю регіональних волонтерів, які є частиною нашої мережі», — зазначає голова ГО «Батарейки, здавайтеся!» **Любов Колосовська**.

Одна пальчикова батарейка отруює в середньому 16 м² землі

У 2018 році команда кафедри екологічної безпеки та природоохоронної діяльності «Львівської політехніки» провела експеримент і виявила, що одна пальчикова батарейка отруює в середньому 16 м² землі.

«Найбільш типові компоненти сучасних батарейок — марганець,



Найбільшу партію батарейок обсягом 37 тисяч тонн торік відправили на переробку до Румунії

нікель, цинк, кобальт, титан. Кожен із цих компонентів окремо може бути безпечним для довкілля, але екологія — це наука, де не існує окремих факторів, їх потрібно вивчати тільки в поєднанні. І часто буває так, що в природі саме ось таке поєднання компонентів перетворює речовину на отруту. В екосистемі — як в організмі людини. Все влаштовано настільки складно, що ми часто не розуміємо тих віддалених наслідків, які можуть мати наші сьогоднішні дії. Наша планета, все те, чим ми користуємось і де живемо — це не спадок, який ми отримали від батьків, це позика, яку ми взяли у власних дітей. Ось чому так важливо думати наперед і не допускати бездумного забруднення природи — ми можемо навіть не уявляти, до яких це може призвести наслідків!» — пише на офіційному сайті організації Марія Руда, асистент кафедри екологічної безпеки та природоохоронної діяльності «Львівської політехніки».

Щорічно майже 162 млн батарейок привозять в Україну з-за кордону. До 2020 року жодна з них не потрапила у переробку. Їх просто викидали у сміття, хоча на кожній стоїть знак, що вона має підлягати утилізації. Основним рушієм процесу безпечної утилізації батарейок в Україні став проєкт «Батарейки, здавайтеся!», який розпочався влітку 2013 року з ініці-

у ньому зберігається 14 тонн таких відходів.

До 2017 року учасники громадської організації робили акцент на організації пунктів збору батарейок по всій Україні, а з 2018 року вирішили змістити фокус діяльності. На той час кількість прийнятих батарейок вимірювалась мільйонами. Їх збирання перестало бути виходом, а знайти гроші на переробку такої кількості вторсировини громадській організації було не під силу.

Тоді учасники організації вирішили створити для відповідальних компаній сервіс під назвою «Коробочки». Відповідальні компанії можуть збирати батарейки з гарантованою переробкою та внеском на реформу. До екоспільноти може долучитися будь-яка компанія. Кожна брендована коробочка вміщує 10 кілограмів батарейок і коштує 5000 гривень. Ці гроші будуть витрачені на переробку зібраних елементів живлення.

Як зазначається на офіційному сайті «Батарейки, здавайтеся!», за весь час внески у проєкт зробили 76 компаній та понад 750 небайдужих українців. При цьому в роботі мережі було постійно задіяно більше 890 волонтерів.

На сайті також пояснюють, чому батарейки довелося відправляти на переробку в іншу країну. Там зазначається: «Багато хто вважає, що українські батарейки переробляють у Львові, але насправді це не так — поки що всі вони збираються на складі. Завод "Аргентум", який свого часу ставив експерименти з переробкою батарейок, у 2016 році публічно оголосив, що переробка батарейок є збитковою, за них потрібно доплачувати. Це сходиться з досвідом Європи — там переробка батарейок коштує від 300 євро за тону. Тому основне завдання нашої команди — провести реформу, в рамках якої імпортери батарейок будуть фінансувати переробку батарейок із прибутків, отриманих від продажу нових батарейок. Саме так це працює у Європі. Наша місія — об'єднати людей, щоб 100% відпрацьованих батарейок в Україні потрапляли на переробку, а не в землю».



Брендована коробочка для здачі відпрацьованих батарейок вміщує 10 кілограмів вторсировини

ативи громадської організації «ЕкоДніпро».

«Ми розуміли, що батарейки шкідливі для довкілля. Але відповіді на питання, куди подіти використані батарейки, ми не знайшли. І тому почали відкривати власні пункти збору батарейок та залучати до цього людей», — кажуть засновники проєкту.

Запатентували коробочки для збору батарейок.

Цей невеличкий проєкт із часом набув національних масштабів. Нині він нараховує півтори тисячі точок для прийому використаних елементів живлення, а самих старих батарейок організація збрала понад 50 тонн. Чи не найбільший склад знаходиться у Києві,

«Не шкодую, що повністю змінила фах, бо людина повинна завжди вчитися чомусь новому»

Початок на стор. 1

А я в свою чергу його навчала роботі з програмою 1С, і отак ми разом налагоджували роботу Козятинського відділу. Але згодом його перевели в Андрушки, і я залишилася "за старшу". Після Андрія до колективу приєдналася ще землевпорядник, тоді я вже з нею почала ділитися набутим досвідом. Командна робота і підтримка допомагають виховувати професіоналів своєї справи», — розповідає дівчина.

Землевпорядник у першу чергу спілкується з пайовиками. Окрім цього, аналізує ситуацію на ринку землі та аукціонах, займається пролонгацією договорів.

«Спілкуємося з орендодавцями не лише по телефону — і люди приходять до нас, і ми їздимо до людей. Хочемо почути всіх і допомогти кожному з наших пайовиків. Також ми розповідаємо про компанію тим, хто не зовсім обізнаний, буває, руйнуємо міфи та стараємося донести до селян, що компанія "Сігнет" на ринку — гравець не одного дня. Хочу, щоб із назвою цієї компанії в людей асоціювалися слова "стабільність" і "прозорість". Адже я в цьому вже пересвідчилася», — каже адміністратор з обліку Козятинського відділення.

Проте, як і в будь-якій роботі, були у Катерини і розчарування.

Дівчині, яка прийшла в 20 років у компанію і розпочинала свій шлях, не маючи за плечима ніякого досвіду, було важко пристосуватися до кожної людини, її емоційного стану. «Я не могла спокійно сприймати критику та образи, що часом чула від пайовиків, і будь-які слова у бік компанії сприймала на свою адресу. З часом приходив досвід, стає легше знайти підхід до кожної людини, ставишся простіше до критики і знаходиш потрібні слова».

За словами Катерини, вчитися та розвиватися потрібно постійно. «Сігнет» — компанія, що йде в ногу з часом, тож новацій запроваджує чимало.

«Компанія "Сігнет" тісно дружить із новаціями. Ось нещодавно запустили нову програму обліку, яка дозволить нам



Катерина Острожинська працює адміністратором з обліку в Козятинському відділенні «Сігнет-Центру»

аналізувати більш поглиблено наш земельний банк та бачити усі зміни, які відбуваються на наших земельних ділянках. Не минули зміни й мене як працівника земельного відділу. Коли мене приймали на роботу, я була техніком-землевпорядником, через рік стала інженером-землевпорядником, а зовсім недавно — адміністратором обліку Козятинського та Погребищенського відділів. Зараз активно навчаємося, у нас відбуваються дуже цікаві конференції. При-

«Хочемо почути всіх і допомогти кожному з наших пайовиків»

ємно співпрацювати з усіма колегами, адже це єднає, відчувається, що ми команда, хоч і в окремих офісах, — каже Катерина Острожинська і додає: — Я без вагань приймала всі рішення, що стосувалися моєї кар'єри: чи то інший напрямок, чи робота з новим програмним забезпеченням. Пробувала все, бо вважаю компанію перспективною. Робота в "Сігнеті" гарантує впевненість у завтрашньому дні. Ціную

«Робота в компанії "Сігнет" гарантує впевненість у завтрашньому дні»

ставлення керівництва до мене як до підлеглої. Нас усіх стараються почути, допомогти, зробити максимум можливого, аби ми були задоволені».

Дівчина проживає у селищі Бродецьке Козятинського району. Зізнається, що колись подумувала про велике місто: «Не приховую, що в мене були думки йти кудись далі, у велике місто, або навіть поїхати за кордон, оскільки село, як мені тоді здавалося, гальмувало всі мої плани, що стосуються кар'єри. Але зараз я думаю по-іншому, адже компанія забезпечила мені кар'єрний ріст і постійний розвиток. Тепер є велике бажання не підвести керівництво, спробувати себе в чомусь новому і показати, що я можу і справлюся. За кордон я готова їхати тільки на відпочинок, а не за іноземною валютою. Я в сім'ї одна, і для мене дуже важлива сім'я, батьки. Я відчуваю себе тут потрібною. До того

ж маю роботу, яка подобається. Вважаю, що "Сігнет" — молода компанія, у якої ще багато перспектив і є куди рости. І ми точно колись будемо великим холдингом, у якому захочуть працювати всі».



Telegram
<https://cutt.ly/ds-tg>



Viber
<https://cutt.ly/ds-vb>

Запустили нову програму для обліку земель

У компанії «Сігнет-Центр» завершується впровадження нової програми Creatio від компанії SmartFarming для обліку земельного банку

«Ця система дає можливість не лише вивести цифрові дані, а й візуалізувати всі наші ділянки. Тобто ми можемо чітко бачити, які саме ділянки ми обробляємо. Адже є такі, за які виплачується орендна плата, але вони не в обробітку, частина ділянки заросла посадкою або ж там немає можливості проводити обробіток нашою широкогогабаритною технікою. Всі орендовані землі мають оброблятися і приносити прибуток підприємству. Нова система обліку землі дає нам змогу все це аналізувати та візуалізувати», — розповідає начальник відділу землевпорядкування **Олександр Байдусь**.

Завдяки цій програмі працівники мають змогу в автоматичному режимі відслідковувати весь обробіток землі. Вона мобільна, а отже, у ній можна працювати з будь-якого пристрою.

«Зручно вести не тільки облік, а й обмін полями з нашими конкурентами. Ми бачимо не лише перелік земельних ділянок, які ми віддали та отримали по обміну, але й їх реально на карті. Якщо раніше потрібно було вручну готувати повну картографію, то тепер програма дає можливість це все зробити в автоматичному режимі», — говорить керівник.

Основні користувачі нової програми Creatio — працівники земельного відділу «Сігнета». Creatio інтегрується також із програмою 1С, тією, в якій бухгалтерія проводить усі розрахунки і нарахування орендної плати.

Керівник земельного відділу пояснює: «Одна з переваг

програми — це те, що ми в ній отримуємо дані по виплатах. Бачимо, коли та яку суму було нараховано орендодавцю, а яку ще залишається виплатити. Коли пайовик звертається до нас у кол-центр, діловод може відкрити програму і розповісти про всі розрахунки».

Наступна перевага — можливість прослідкувати, на якій стадії знаходиться договір.

«Зручно вести не тільки облік, а й обмін полями з нашими конкурентами»

«Коли наш фахівець підписує з пайовиком договір, у системі буде видно кожен крок: коли договір роздруковано, коли він переданий на підпис директору, повернутий назад і відданий на реєстрацію і так далі. Мені як керівнику зручно у програмі ставити завдання і стежити за їх виконанням. Також можна

бачити інтенсивність роботи працівників», — розказує Олександр Байдусь.

Керівництву компанії теж буде зручно в новій системі обліку спостерігати за станом земельного банку підприємства, бачити терміни закінчення договорів оренди, обробіткові площі, стан виплати орендної плати та багато іншого онлайн.

Наразі впровадження програми виходить на фінішну пряму. Адміністратори обліку та землевпорядники вносять усі необхідні дані паралельно з налаштуванням програми індивідуально під компанію. У «Сігнеті» проводили навчання користувачів.

«Дуже простий інтерфейс, усе зрозуміло і зручно. І наші колеги в цьому переконалися. Труднощів під час навчання не було, хоч воно й проходило в онлайн-режимі», — говорить Олександр Байдусь.

У «Сігнет-Мілк» досягли рекордних надоїв

Діана Редька

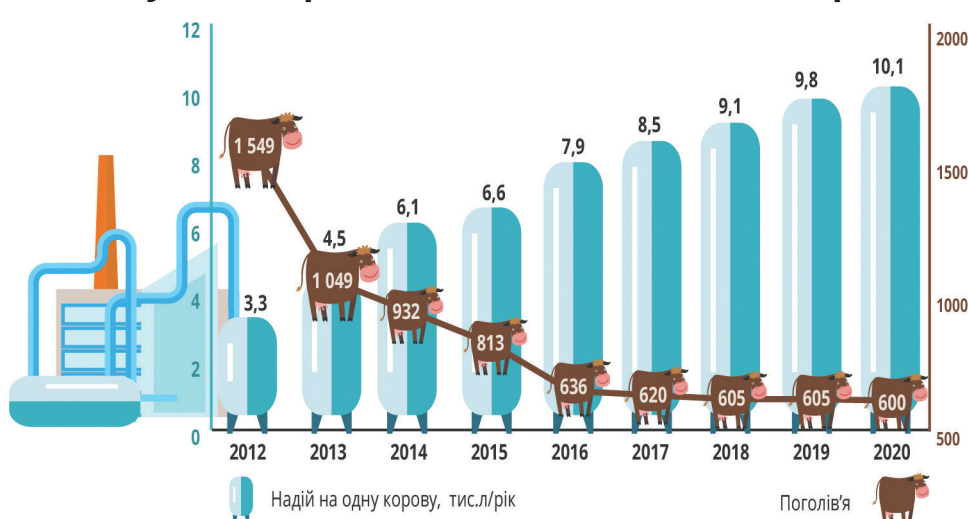
Торік у «Сігнет-Мілк» досягли рекордних показників: отримали 10 тисяч літрів молока у розрахунок на одну фуражну корову.

«У першу чергу на надої впливає якість кормів — силосу та сінажу. Тут належне варто віддати агрономічній та інженерній службі компанії. Дотримання технології посіву, вчасний збір і безперебійна робота техніки — все це впливає на результат. Хоча минуле літо було посушливим, але ми заготовили корми в повному обсязі», — каже генеральний директор ТОВ «Сігнет-Мілк» **Сергій Степаниденко**.

У «Сігнет-Мілк» особливу увагу приділяють також дотриманню оптимальних раціонів.

«Мати якісний корм — мало, треба ще скласти відповідний раціон. Тут не обійшлося без сучасних технологій. Є спеціальна програма годівлі. Складаю пропорції для всіх інгредієнтів, і тоді працівники бачать, скільки чого додавати. Таким чином ми контролюємо кількість кормів, що змішуємо у міксерах. За роки нашої роботи ми дещо змінили технологію відгодівлі: корми ті самі, але пропорції інші. Робили все, щоб збільшити надої. Сміли-

Результати роботи "Сігнет-Мілк" за 2020 рік



во можу сказати, що рухались у правильному напрямку. Адже в порівнянні з 2012 роком надої на одну дійну корову зросли з трьох до десяти тисяч літрів», — розповідає Сергій Степаниденко.

Наступний важливий чинник, завдяки якому надої з року в рік зростають — селекційна робота.

«З самого початку ми займаємося селекційною роботою, беремо бичків американської селекції. Це неабияк впливає на підвищення надоїв. Є програма, яка під генетичні дані наших корів підбирає бичків», — каже генеральний директор.

Завдяки впровадженню нових технологій на підприємстві виготовляють молоко гатунку екстра,

яке постачають провідним вітчизняним молокопереробникам.

Ферма «Сігнет-Мілк» у порівнянні з 2012 роком змінилася невпізнанно. Директор каже, що компанія щороку вкладає кошти в ремонт будівель та закупівлю нової техніки для ферми.

«Коровам потрібен не лише корм, їм треба створити комфортні умови. Ми зробили ремонт доїльного залу, на який витратили 2,5 млн грн. Ввели в доїльному залі ідентифікацію худоби, тепер бачимо на комп'ютері, скільки молока дає кожна корова. Плануємо купити новий міксер для змішування кормів і соломорізку», — говорить Сергій Степаниденко.

До факторів, що впливають на ріст надоїв, генеральний директор відносить і роботу всього колективу. У «Сігнет-Мілк» понад 60 працівників.

«У нас досить низька плинність кадрів. Люди працюють довго, знають свою роботу, за яку отримують хорошу зарплату. Це також не менш важливий фактор, адже люди добросовісно виконують свої обов'язки, не "відбувають" час на роботі, як колись на фермі. Тому результати "Сігнет-Мілк" — це в тому числі й заслуга команди», — стверджує директор.

Збільшення об'ємів виробництва за рахунок збільшення продуктивності корів — такою є стратегія компанії «Сігнет». Молочне поголів'я з 2012 року скоротилося втричі і наразі становить 600 дійних корів. Про плани стосовно показників Сергій Степаниденко каже так: «Наступного року на стрибкоподібне зростання надоїв ми не розраховуємо, вважаю, що на сьогоднішні показники продуктивності хороші. Працюватимемо насамперед над тим, щоб покращити якість молока, збільшити жирність і вміст білка. Ну і, звичайно, працюємо над покращенням здоров'я тварин».

Хліб з амаранту та льону: киянка відкрила першу пекарню для хворих на цукровий діабет

Початок на стор. 1

«Європейські безглютенові продукти — це рисова мука, рисовий або картопляний крохмаль. Так, там немає глютену, але й немає нічого корисного для організму. Йде так зване сліпе споживання, заміна поганого продукту на такий же поганий, тільки безпечний», — пояснює жінка.

Слова доньки підштовхнули до створення пекарні

Олена почала відвідувати агро- та продуктової виставки, сподіваючись знайти виробників безглютенової продукції. Згодом жінка почала сама випікати безглютеновий хліб, без дріжджів, лактози та цукру.

«Створити якісний продукт із борошна, яка не клеїться, не печеться і не тримається купи, досить складно. Це зовсім новий напрямок, і бабусиними рецептами не вдасться скористатися», — розповідає Олена Тронько.

Трохи пізніше жінка наважилася на досить масштабний проєкт — створення власної пекарні.

«Дитина росте, зараз вона підліток, їй 15 років. Як виявилось, в лікарню лягти вона не може, їй там нема що їсти. На побачення в кафе теж не можна. Якось донька сказала: "Я не хочу жити в цій країні, мені тут немає що їсти". Тоді в мене зародилася ідея створити кафе з невеличкою пекарнею, щоб дітки могли прийти туди поїсти, а мами могли замовити хліб додому. Тоді садочки, лікарні та санаторії також зможуть замовляти у нас безглютеновий хліб», — згадує Олена.

Проєкт має символічну назву — «Джонатан Лівінгстон — безглютенова пекарня».

«Назвою пекарня завдячує твору американського письменника Річарда Баха "Чайка на ім'я Джонатан Лівінгстон". Головний герой твору не хотів жити за шаблонами, так, як живуть усі чайки. У нього була мрія навчитися літати високо і далеко, щоб пізнати весь світ, а не для того, щоб поїсти риби і повернутися на сушу. Це розрив стереотипів і



Фото надане Оленою Тронько

Було складно знайти рецепти на випічку безглютенового хліба, тому їх довелося розробити самостійно

велика щоденна праця, і головний герой досягнув цілі. Думаю, що ми, мами, можемо зібратися разом, розірвати всі шаблони і стереотипи, бо наші дітки також мають право бути щасливими, подорожувати по країні, щоб було де ввести інсулін, правильно поїсти, спілкуватися і соціалізуватися, навчатися і знайомитися з новими друзями», — каже Олена Тронько.

Спеціальний простір для людей з діабетом

Олена мріє створити соціальний бізнес, де буде інклюзивний простір не лише для людей, які потребують безглютенової продукції. Каже, що готова безкоштовно ділитися досвідом, як правильно скласти меню для дітей, хворих на діабет, а також морально всіх підтримувати і давати поради.

Вона розповідає: «Бізнес, щоб заробити грошей і купити ще одну машину, мені не цікавий. Хочеться, щоб це була інклюзія, безбар'єрність, доступність і безпечність. До того ж плануємо облаштувати в кафе окрему локацію, де можна буде виміряти рівень цукру в крові, зробити укол інсуліну. Наразі цього немає де зробити, хіба що йти ховатися в туалет, а це антисанітарія. Хочеться, щоб ця пекарня була маленьким острівцем безпеки у великому місті».

Ще одна ідея Олени — працю-

лаштування у пекарні студентів, хворих на діабет. Жінка готова максимально пристосувати для них робоче місце, аби вони змогли заробляти і при цьому комфортно себе почувати.

Вона пояснює: «Багато молодих людей у 18 років перестають отримувати пенсію. Вважається, що вони повнолітні і зможуть прожити самостійно. Думаю, для них було б цікаво працювати по пів дня і поєднувати це з навчанням, тим більше що повний робочий день — це для діабетиків складно».

«Розробили рецепти тістечок, які їдять усі наші друзі, і ніхто не помічає, що там немає цукру»

Рецепти створює сама

Рецепти для випічки у пекарні Олена розроблятиме сама. Зараз вона вже має готовий рецепт амарантового хліба і працює над розробкою нового продукту: білого хліба із сорго та льону.

«Випікаю за власними рецептами хліб, булочки, бургери, піцу та мафіни. Дитина хоче їсти те, що всі: правильний бургер і піцу, від якої не поправляються. Розробили рецепти тістечок, які їдять усі наші друзі, і ніхто не помічає, що там немає цукру, лише натуральні цукрозамінники. Під час випікання навіть близько не повинно бути будь-яких глютенівмісних

продуктів. Адже може бути перехресне зараження глютену, і достатньо маленької крихти хліба, щоб у дитини розвинувся анафілактичний шок. Через це й виробництво безглютенових продуктів не розвивається, адже величезним комбінатам треба виробляти тонни продукції в день, щоб окупити всі витрати, а це за таких умов складно», — розказує жінка.

Олена планує також працювати виключно з вітчизняними виробниками. Собівартість безглютенової продукції у кілька разів вища за собівартість звичайної. Як пояснює Олена, це пов'язано з необхідністю сертифікації.

«До прикладу, рисова мука з-за кордону коштує 120-130 грн за пів кілограма. Кожну партію треба сертифікувати як "глютен фрі". Щоб вона була безпечною для таких дітей, як моя Настя, на виробництві не повинно бути ніяких інших злаків. А в нас зазвичай виходить так, що на обладнанні пакують, наприклад, пшеничну муку, а потім рисову, і остання вже буде небезпечною для діабетиків. Тому шукаємо такого виробника, який повинен розуміти, що продукція має бути безпечною, а ціна — доступною», — говорить вона.

Проте поширення коронавірусної інфекції дещо загальмувало розвиток проєкту. З 12 березня минулого року Олена з донькою знаходяться на повній самоізоляції, і жінка займається в основному розробкою нових рецептів і домашньою випічкою.

Нові реалії ведення бізнесу змусили також переписати бізнес-проєкт.

«До карантину ми вже навіть знайшли приміщення і були на стадії досягнення домовленостей з інвесторами. Зараз доводиться все прораховувати заново. Тому переписуємо повністю бізнес-план, щоб нівелювати всі ризики у майбутньому», — пояснює жінка.

Частину прибутку, отриманого від роботи пекарні, Олена Тронько планує витрачати на підтримку дітей з цукровим діабетом.