

Контролюючі служби «виселять» з кордону подальші

З 15 грудня на «Ягодіні» залишаються лише прикордонники, митники, екологи та ще поки служба автомобільних доріг. Про це розповів під час прес-конференції начальник Ягодинської митниці Роман Микитюк. Решта контролюючих служб (санепідеміологи, ветеринари, фітосанітари) «відселять» за межі кордону. Пан Микитюк каже, що їх зосередять за 300 метрів від пункту пропуску, аби запобігти корупційним діям з боку працівників цих служб, а також для економії часу тих, хто перетинає кордон.



Викрито «фінансову піраміду», яка діяла у Луцьку

УБОЗ викрило злочинну групу, члени якої протягом 2008-2011 років, створивши у Чернівцях три підприємства, організували злочинну схему привласнення коштів громадян у принципом «фінансової піраміди». Злочинна група в період з вересня 2008 року до нинішнього часу незаконно заволоділа коштами громадян у розмірі понад 2,5 млн. грн. Внаслідок афери потерпіла понад тисяча осіб. Філії підприємств діяли у Львові, Тернополі, Ужгороді, Луцьку, Хмельницькому та Вінниці.

Офіціанти також можуть отримувати по три тисячі зарплати

Але треба бути професіоналом

Минулого тижня за участю представників центрів зайнятості, навчальних закладів Волині та роботодавців на базі Нововолинського вищого професійного училища відбулася регіональна міжгалузєва рада з питань професійно-технічної освіти, де обговорили питання попиту та пропозиції праці і освітніх послуг в торгівлі, громадському харчуванні.

Як повідомив заступник начальника управління освіти та науки **Георгій Грушка**, в області є 974 об'єкти ресторанного господарства на 66 тисяч посадочних місць, крім того, ідальні в навчальних та лікувальних закладах, 1552 об'єкти роздрібною торгівлі, 59 ринків з продажу споживчих товарів на 20 тисяч торгових місць. Тому попит у фахівців у цих галузях завжди є. І, за його словами, 86,9% випускників професій торгівлі та харчування працевлаштовуються.

— Однак спостерігається плинність кадрів, — зауважує посадовець. — Молодих працівників часто не влаштовують умови праці, заробітна плата, не забезпечується пакет соціальних гарантій, частина працює офіційно неоформленими — на жаль, це продовжує мати місце.

На переконання **Георгія Грушки**, без підтримки бізнесу неможливий розвиток професійно-технічної освіти. Він наголосив, що роботодавець повинен забезпечувати якісну виробничу практику на підприємстві і оплату за роботу, яку виконав учень під час практики.

Однак, як стверджують підприємці, їм сьогодні якраз бракує справжніх фахівців.

— Бізнес вимагає кваліфікованого спеціаліста, — каже начальник відділу торгівлі, побуту та захисту прав споживачів Нововолинська **Євгенія Ігнатина**. — Практично на дверях кожного ресторанного закладу висить оголошення про запрошення на роботу. Шеф-кухар у нас на вагу золота.

Цю проблему розуміють у службі зайнятості, забезпечуючи якість та конкурентоспроможність робочої сили шляхом професійного навчання.

— Навчання для торгівлі, громадського харчування організовується за 22 напрямками, — розповідає директор обласного центру зайнятості **Раїса Кучмук**. — Для цьо-



Результат практичного заняття студентів, які опановують професію бармена

го використовуємо бази навчальних закладів області, Рівненський центр професійно-технічної освіти, підприємства, організації. Уже здобули професію продавця продовольчих товарів — 334 особи, непродовольчих товарів — 224 особи, 356 осіб стали кухарями, 87 — барменами. Технологічні процеси, засвоєння виконання конкретних робіт на

приклад установ, де заробітна плата офіціанта три тисячі гривень, але вимоги до його професійних якостей там досить високі, плюс досконале знання іноземної мови. Саме обговоренню «мовного» питання учасники міжгалузєвої ради приділили багато уваги.

Директор Нововолинського вищого професійного училища **Валентина Приступа** переконувала присутніх, що її заклад має всі можливості претендувати на центр підготовки кадрів для торгівлі та харчування. А вже на сьогодні за необхідними знаннями їдуть у Львів у такий центр. Свої слова директор підтвердила практично — продемонструвавши потужності училища та виставкові роботи студентів. Зокрема саме цей заклад є єдиним в Україні, який переміг у номінації «Сто кращих товарів та послуг» і отримав золоту медаль. Тому члени ради вирішили порушити питання перед Міністерством освіти та науки про створення навчального центру на базі училища.

Також вирішено з більшою відповідальністю ставитися до формування державного замовлення по підготовці кадрів, розширити перелік професій для ресторанного господарства. З ініціативи Раїси Кучмук прийнято рішення на сайті облдержадміністрації створити сторінку міжгалузєвої ради з профтехосвіти, аби результати обговорень та матеріали засідань були доступні широким колам громадськості.

Людмила ШИШКО

■ ДОВІДКА

За даними Головного управління статистики у Волинській області, кількість працюючих в галузі торгівлі та громадського харчування — близько 12 тисяч осіб. За посередництвом служби зайнятості у цьому році працевлаштовані 4,5 тисячі осіб. Протягом 11 місяців 2011 року службою зайнятості зареєстровано: 4,2 тис. вакансій у галузі торгівлі, з них 3,1 тис. укомплектовані; 1,9 тис. вакансій у галузі громадського харчування, з них 3,1 тисячі укомплектовані.

робочому місці, а не знань взагалі, потребують підвищувати навки в роботі перед працевлаштуванням. Тому навчання на конкретному робочому місці шляхом стажування проходило 580 осіб.

Директор обласного центру зайнятості наголосила, що в першу чергу треба приділяти увагу мотивації до роботи, самозайнятості, щоб молода людина обрала саме цю професію. Раїса Євгенівна навела

■ УВАГА: НАС ДРУПТЬ

Кожне десяте норкове манто в Україні — підробка

Український ринок хутра налічує мільйони виробів. Утім, за статистикою, кожна десята шуба з норки, бобра чи шиншили — несправжня.

Очолює рейтинг підробок норка, — заміняють її кроликом, бобром або фарбованим бабаком, зазначає ТСН. На другому місці — шиншила, яку підмінюють підфарбованим кроликом і спеціально виведеною не такою дорогою породою — кроликом-рексом. Замікає трійку лідерів підробок бобер, за якого видають нутрію.

За словами продавців хутра, у гонитві за дешевим товаром, українці не звертають уваги на якість. «Впала споживча спроможність людей, менше грошей стало, можливість, а назва «норка» — це як машина «Мерседес», яку купити хоче кожен», — розповіла власниця магазину хутра **Лілія Шевченко**.

Фахівці рекомендують: перш ніж зробити таку серйозну та дорожку покупку, клієнт повинен добре розбиратися в хутрі. Обов'язково слід перевірити зворотну сторону хутра, якої б довжини не був одяг. Таким чином, можна впевнитися,



чи хутрянний виріб зшитий із цільних пластин. Якщо ж із клеєних шматків — гарантії на довге життя шуби мало.

Також варто щіткою перевірити саме хутро. Якщо після його прочісування на щітці не буде волосинок, значить хутро хороше, якщо ворс таки буде — значить порушена технологія. Саме наявність помилок у виробництві може у подальшому призвести до руйнування хутра.

Утім, щоб точно убезпечитися від підробки, недешеву покупку експерти радять робити у спеціалізованих магазинах, щоб було кому потім висунути претензії.

■ БЛИЖЧЕ ДО ЄВРОПИ

Заправники та бармени Волині мусять знати 100 фраз англійською



турні надбання регіону.

Мета його створення — ознайомлення туристів із волинськими визначними місцями. Надрукований він буде трьома іноземними мовами та міститиме карту області з позначенням рекреаційних, оздоровчих та сервісних зон. За словами **Клімчука**, волинський бізнес уже озвучив наміри профінансувати видання такого путівника, адже — це гарна реклама.

Окрім того, для працівників сфери послуг (ресторанного та готельного бізнесу, АЗС, магазинів) організують курси з вивчення англійської мови. Такі ж навчання пройдуть медики бригад швидкої допомоги, правоохоронці, прикордонники та інші причетні до обслуговування туристів службовці.

— Excuse me, thank you... як мінімум. Хоча б сто обов'язкових фраз, зв'язаних з бензином, його якістю, способом розрахунку, платіжними картками, — роз'яснив губернатор.

Хоча Волинь не входить до переліку областей, які прийматимуть матч Євро-2012, область все одно готується до прийому іноземних гостей.

Голова облдержадміністрації **Борис Клімчук** зобов'язав головне управління економіки та управління міжнародного співробітництва розробити довідник, в якому буде інформація про історію та куль-

■ РЕВІЗІЯ

У луцьких кафе годують кислим салатом, а готелі нагадують лікарні?

Ресторани та готелі Луцька потрапили під приціл програми «Ревізор». На жаль, більшість закладів міста не витримало перевірку ревізора **Ольги Фреймут**. Ведуча зізналася, що її розчарував найдорожчий готель у Луцьку **Zaleski** і ресторан в центрі міста «Корона Вітовта», які претендують на звання кращих в обласному центрі, проте рівень обслуговування, на думку **Фреймут**, не відповідає вартості послуг.

Безперечної слави набули відомі лучанам пїцерія «Фелічита», кафе «Карамель» та рекреаційний комплекс «Срібні лелеки».

Не пройшли випробувань столичної перевірки єдиний фаст-фуд у Луцьку, а зі слів ведучої, «курятник» **Chicken Hut**, готель «Світязь», де гостя виявила застарілі плями джему на матраці, та заклад у центрі міста «Мармелад». Тут ведуча змусила викинути тістечко, термін придатності якого збіг.

Першою перевірку проходила пїцерія «Фелічита». Ведуча вподобала заклад, вона навіть вирішила пока-

зати майстер-клас, як бути офіціанткою. Наляканий адміністраторці **Наталі Ольги Фреймут** сказала, що під одним зі столів наклеєна жувальна гумка, а коли та підняла скатертину, то знайшла відзнаку «Ревізора».

Потім ведуча завітала до єдиного в місті фаст-фуду «Chicken-Hut». Перше, що здивувало **Фреймут**, — це назва, адже в перекладі вона означає «курятник». Вона навіть людей у черзі перепитала, чи знають вони, що харчуються у курятнику. Жінка замовила салат, кальмарбургер та гордість закладу — курячу гомілку. Щоправда кукурудза в салаті була прокисла, а замість кальмарбургера їй подали звичайний гамбургер. Щодо гомілки, то **Ольга** вирішила власноруч перевірити, як її готують, та залишилась незадоволеною тим, що курятина лежить два, а то й більше днів в маринаді. До того ж, у фаст-фуді було не дуже чисто.

У найдорожчому готелі **Zaleski**, де двомісний номер вартує майже тисячу гривень, **Фреймут** не сподобались «жлобські» бра та люстри. До



Ведуча Нового каналу **Ольга Фреймут** перевіряє черговий готель

речі, один із них взагалі не працював. Однією з найцікавіших знахідок у номері була дохла муха. «Уявляете, ви спите, а під вами — труп», — зауважила вона. Іншою цікавинкою були маленькі білі пігулки на століку. Ведуча навіть запідозрила, що це може бути подарунок від наркодилера. Як виявилось потім — це всього лишень заміник цукру.

У готелі «Світязь» у **Фреймут** склалося враження, ніби вона заходить у лікарню. Ця думка супроводжувала її й надалі, тому в кінці гостин ведуча порадила власникам зробити в приміщенні офіси, а не готель, адже він все одно ніколи не буде повністю заселений.

Після готелів **Фреймут** захотілося солоденького і вона пішла на пошуки десертів. Перше, куди потрапила ведуча, було кафе «Мармелад». «Пахне кавою і хлоркою», — була перша фраза ведучої. Вона обрала чотири тістечка та американо з молоком, за що заплатила трохи більше, ніж 30 гривень. Проте перед декустацією **Фреймут** подікавилася накладними на солодощі. Як виявилось, одне з них вже кілька годин, як прострочене. Решта тістечок сподобались панянці.

У «Карамель-кафе» ведучу здивувала стерильна чистота. До того ж у холодильнику, де зберігались тістечка, були не лише етикетки з датою виготовлення та терміном придатності, а й з іменами тих, хто

За матеріалами інтернет-видань