



ПРАЗДНИЧНЫЕ ДЕНЬГИ

Год Лошади встретить по-человечески

Наступающий Новый год по восточному календарю – год Лошади. И чтобы встретить его по-человечески, придется, как и всегда, побегать как савраска.

Однако беготня беготне рознь. Во времена дефицита было проще – никаких особых блюд. Достал шампанское – отлично, сырокопченый колбас – великолепно, ну а икра (не баклажанная, конечно) – вообще предел мечтания. И с подарками было все просто: Надя Ипполитовна – электробритву, Ипполит Наде – духи французские. А что сейчас? На витрине полсотни сортов колбасы и ветчины! Шампанское выбирают не просто полусладкое или сухое, а по заводу-изготовителю, если отечественное, да и импортного полно полки. Икру рассматривают на предмет однородности икринок. А что касается подарков, то тут французские духи – пошла банальность, а вот новогодний тур по Франции, Испании и герцогству Люксембург – другое дело! Кстати, не следует забывать, что в Европе, Америке, да и во многих странах на других континентах главный праздник в эти дни – не Новый год, а Рождество.

Корпоратив! Из чьего кармана?

Многодневные новогодние гулянья, как правило, начинаются с корпоративов, которые в этом году проводятся с некоторой оглядкой на слова президента: «Вообще, это странная тема – много истрачено на корпоратив, мало. Сколько хотят, столько пускай и тратят. Только нужно сброситься из кармана своего и пойти на корпоратив, как всегда это было в прежние годы».

Тем не менее Общероссийский народный фронт (ОНФ) провел исследования расходов корпораций на новогодние праздники: общая сумма празднований составила более 360 млн рублей. В первых рядах любителей корпоративов – Внешэкономбанк, РЖД, нефтедобывающее предприятие «РН-Юганскнефтегаз», Сбербанк и Банк Москвы.

Одно японское издание провело целое научное исследование, посвященное корпоративам. Стоит ли их проводить или лучше выплатить деньгами, надо ли на них ходить, с кем рядом садиться, сколько пить и что себя вести. Авторы трактата сделали вывод, что для тех, кто не любит ходить выпивать с коллегами, такие походы на корпоратив больше похожи на работу, нежели на развлечения. Однако ваш отказ от посещения вечеринки будет означать приговор коллег: «Он нелюдим и избегает общения». Доходит даже до того, что после пары таких отказов становится сложно работать в коллективе. И уж тем более не рекомендуется отказывать начальнику, если он лично пригласил вас участвовать в корпоративе. Дается рекомендация таким людям – отказываться через раз. Ну а если пришел, то не надо садиться рядом с неприятными вам людьми. Нужно постараться сеть с легкими в общении или, по крайней мере, не доставляющими лишних хлопот коллегами.

Нижеприведенные цифры к корпоративам, казалось бы, отношения не имеют, но... Все больше москвичей и гостей стремятся встретить приход Нового года не за праздничным столом, а на площадях и в парках столицы – это тоже своеобразный корпоратив.

разный корпоратив. Так вот московские власти обнародовали предварительную цифру расходов на праздничную иллюминацию города: 400 млн рублей. Эти деньги идут на установку на территории мегаполиса 300 новогодних елок, более 2 тысяч



ФОТО ЮРИЯ СТРОКОВА

световых деревьев и 60 новогодних гирлянд, которые будут растянуты над дорогами. И это только государственные траты правительства Москвы на новогодние украшения. В праздничное преобразование столицы внесут свой вклад и многочисленные корпорации, частные фирмы, индивидуальные предприниматели.

Сколько стоит погулять?

У них:

Экономные жители Германии на главное в году семейное торжество – Рождество – денег обычно не жалуют (это с их точки зрения). Причем львиная доля рождественского бюджета среднестатистического немца уходит не на закупку деликатесов для праздничного стола, а на покупку подарков, и не только для детей, хотя дотошные статистики подсчитали, что каждый немецкий ребенок получает на Рождество в среднем по три подарка. Одна аудиторская компания подсчитала, что рождественский бюджет среднестатистического взрослого немца составил 485 евро. Из них 285 евро предназначены для подарков, 139 евро выделены на продукты и напитки, остальное – на развлечения.

Особенность Рождества в немецких семьях состоит в том, что праздничные столы, как правило, состоят не из большого количества разных угощений, а из одного центрального блюда. Чаще всего это классический рождественский гусь. Один килограмм этой птицы стоит примерно от 8 до 14 евро, так что

птица весом в пять килограммов обходится в 40-70 евро. Ну а подаваемое к этому блюду весьма приличное красное вино из широкого ассортимента местных магазинов вполне можно выбрать по цене от 5 до 15 евро за бутылку.

Не очень-то собирается экономить на Рождестве Греция, которой в этом году пришлось очень несладко. Несмотря на падение спроса по сравнению с прошлым годом на 13%, в среднем планируемый бюджет од-

праздничного ужина) вычлило, что застолье на семью из четырех человек, один из которых – ребенок, обойдется в 3739 руб. На эту сумму можно купить: 0,5 кг сырокопченой колбасы; 0,5 кг мясных деликатесов, копченостей; 0,5 кг соленой или копченой рыбы; 0,5 кг сыра; 1 кг куриного мяса; 1 кг говядины; 1,5 кг фруктов (каких именно, статистики не уточняют); овощи, хлеб, торт, конфеты, алкогольные и безалкогольные напитки. В среднем

Бюджетный вариант – 508, 65 гривен (1 украинская гривна равна приблизительно 4 российских рубля).

Элитный вариант, где в меню присутствуют раковые шейки, черная икра, экзотические фрукты и дорогие вина, обойдется в 4400 гривен.

Подробно приведем «разблюдовку» варианта «Средний плюс».

Напитки: шампанское Martini Asti, 0,75 л – ок. 156 грн; водка «Столичная», 0,7 л –

тылки (0,7 л) около 55 000 руб. Оливье, стандартный состав: картофель, колбаса, соленые огурцы, морковь, яйца, зеленый горошек, майонез. Большая салатница оливье весом в 2,5 кг – 59 400 руб.

Бутерброд с красной икрой. Из одного батона (900 г), пачки масла (400 г) и баночки красной икры может получиться не меньше 10 бутербродов стоимостью в 132 500 руб.

Сельдь под шубой – салатница в 2,1 кг – 31 900 руб.

ной семьи на праздники (сюда входят подарки, еда и спиртное) составит 451 евро! Не намного меньше, чем в Германии, которая оплачивает большую часть греческого кризиса.

В то же время ирландцы, где экономическая ситуация похуже, чем в Германии, планируют перепрыгнуть немцев в своих рождественских тратах – в среднем каждая семья потратит в это время 864 евро! Высокие траты, как ожидается, будут сделаны в Люксембурге (825 евро) и Финляндии (692 евро). Значительно мень-

ше стоимость новогодней корзины по сравнению с 2012 годом повысится на 6,4%.

Честно говоря, как-то скромненько гуляют сибиряки... Но мы «Красноярскстат», как говорится, за язык не тянули. Возможно, над этими цифрами посмеются и сами красноярцы, подсчитав 1 января свои траты на гулянья.

Правда, цены на некоторые традиционные новогодние продукты в Красноярске значительно повысились в течение года. Например, стоимость красной икры выросла на 25,6%, сыров

ок. 110 грн; бренди Torgres 20 Hors d'Age, 0,5 л – ок. 81 грн; вино белое сухое Casillero del Diablo Chardonnay, 0,7 л – 92,60 грн; вино красное сухое Casillero del Diablo Merlot, 0,7 л – ок. 92 грн; сок Santal в ассортименте, 1 л – ок. 17,25 грн; вода Evian талая, 0,75 л – ок. 22,20 грн. Оливье классический с птицей: белое куриное мясо, 300 г – ок. 12,90 грн; корнишоны маринованные, 100 г – ок. 4 грн; калерпы, 50 г – ок. 5 грн; картофель, 4 шт. – 2 грн; салат листовой, 1 пучок – ок. 5 грн.

Далее икра «Шаланд» зер-

Курица, запеченная с картошкой, – 32 800 руб.

Для детей – в среднем конфетный подарок в городе стоит порядка 142 000 руб.

Мандарины. Один килограмм этих «новогодних семечек» обойдется порядка 15 000 руб.

Итого минимальная сумма – 500 000 руб.

А вот количество человек, которых можно накормить и напоить на эти деньги в праздничную ночь, наши гродненские коллеги предлагают рассчитать самим.

По данным управления организации торговли и услуг Министерства торговли РБ, стоимость новогодней ночи в белорусских ресторанах в зависимости от региона составляет от 500 тыс. до 2,2 млн бел. руб. на человека.

Среднестатистической армянской семье новогодний стол обойдется в 150-200 тыс. драмов (порядка 370-493 доллара), это данные местной общественной организации «Информированный и защищенный потребитель». Но это из расчета на 30 гостей! И это, по словам главы вышеупомянутой организации, «речь не идет о роскошном столе с чрезмерным изобилием». Он отметил, что в расчеты включены такие продукты, как говядина, свинной окорок, индюшка, рыба, продукты для салатов, алкогольные напитки, соки, фрукты, десерты, выпечка.

И все-таки на фоне выше-сказанного вспомним старую восточную поговорку: «Что бы у тебя ни было на столе, главное – кто сидит за столом».

Игорь КРЫЛОВ

По опросам, проведенным в Нижнем Новгороде, в качестве самого желанного новогоднего подарка нижегородки предпочли электронные гаджеты. В прошлом же году лидировали ювелирные украшения. При опросе выяснилось, что нижегородки не хотели бы получить в подарок на Новый год бытовую технику

се себе позволят жители Польши (268 евро), Нидерландов (286 евро), Португалии (393 евро). А вот в Испании, где безработица составляет 26%, потребители намереваются потратить 567 евро. Немного меньше расстроят в Италии – «всево лишь» 477 евро.

У нас:

А что у нас? В столице Восточной Сибири – Красноярске – местное статистическое управление (хотя и оговорилось, что определенной методики расчета стоимости среднего новогоднего застолья не существует, а есть только так называемый условный набор продуктов, которые традиционно покупают для приготовления домашнего

– на 18,6%, сливочного масла – на 11,3%, помидоров – на 7%. Впрочем, некоторые продукты, напротив, подешевели: кури – на 14,6%, бананы – на 7,8%, свежие огурцы – на 2,6%.

Скромный праздничный ужин в сибирском ресторане тем же семейным составом обойдется на одного человека, включая спиртное, 1500 рублей.

Учитывая пристальное внимание к Украине, несомненный интерес представляет новогодний стол в братской республике. Так вот, «незалежне» счетоводы представили аж три варианта сервировки новогоднего застолья (нашим читателям, безусловно, любопытно сравнить цены на продукты и напитки).

нистая лососевых рыб, 120 г – ок. 73, 95 грн; маслины Ellada каламата с косточкой, 370 г – ок. 28 грн; сыр пармезан «Добрый», 40%, 150 г – ок. 22,35 грн; семга слабосоленая, 400 г – ок. 65 грн; мандарины клементин, 1 кг – ок. 20 грн; штюлен (рождественская выпечка), 500 г – ок. 70 грн.

Итого: 874,25 грн.

Сколько денег потратят жители белорусского Гродно, чтобы накрыть традиционный новогодний стол, рассчитали местные журналисты.

Шампанское – от 28 000 до 43 000 руб. (1 российский рубль равен приблизительно 288 белорусским рублям. Здесь и далее цены в белорусских рублях). Водка – средняя стоимость бу-

ИННОВАЦИИ

«Полигон» для нововведений

В Беларуси многое делается для того, чтобы упростить, ускорить и удешевить процедуры таможенного оформления для субъектов хозяйствования.

Для удобства оформления и перемещения грузов как внутри Беларуси, так и за ее пределами реализуется программа развития логистической системы, рассчитанная до 2015 года, которая предполагает создание 36 логистических центров (13 частично или полностью введены в эксплуатацию, 16 находятся в работе). К примеру, два месяца назад слан в эксплуатацию транспортно-логистический центр «Минск-Белтаможсервис-2» в районе деревни Шитомиричи. 15 ноября его посетил Президент Беларуси Александр Лукашенко и дал ему положительную оценку. Один из самых прогрессивных в плане свежих идей и внедрения технических новинок – это сотрудники Минской региональной таможни.

Сегодня на двадцати пунктах столичной таможни в среднем за сутки оформляется около 1500 грузовых машин. Всего за одиннадцать месяцев текущего года в бюджет страны крупнейшей таможней перечислено 25 трлн белорусских рублей. Рост по сравнению с аналогичным периодом прошлого года составил почти 107%.

«В минском регионе расположено наибольшее количество коммерческих организаций, занимающихся внешнеэкономической деятельностью, – сообщил начальник Минской региональной таможни Юрий Сенеско. – Для сравнения: в Гродненском регионе таких субъектов хозяйствования насчитывается 1500, а у нас – 35 тысяч. На сегодняшний день нашей таможней обработано около 55% всех экспортно-импортных операций, остальные 45% приходится на семь других таможень».

Для создания благоприятных условий ведения бизнеса Государственный таможенный комитет Беларуси около двух с половиной лет проводит эксперимент по доставке товаров во временную зону таможенного контроля (ВЗТК). Это значит, что предприниматели, заслужившие особое доверие таможенников, имеющие статус уполномоченного экономического оператора, могут сразу от границы везти свои зарубежные грузы не на внутренний пункт таможенного контроля, а во ВЗТК, которая создается непосредственно на территории получателя.

«Мы участвуем в эксперименте с самого начала его действия, – делится впечатлениями начальник отдела внешнеэкономической деятельности ООО «Табак-Инвест» Федор Черняк. – Получается, что от границы машина следует на склад получателя. Далее мы выписываем в электронном виде уведомление, направляем его на таможню и в течение трех часов предоставляем перевозочные коммерческие документы для

завершения процедуры таможенного транзита. После этого таможенным органом принимается решение о проведении операций по выгрузке товара. Это большая экономия временных и денежных затрат. Я знаю, что в проекте закона о таможенном регулировании положения данного эксперимента внесены, и я надеюсь, что скоро эксперимент приобретет законную силу. «Наша фирма уже и не представляет, что можно работать по-другому, – дополняет декларант ООО «Белвнешпробторг» Светлана Бутко. – И не дай бог вернуться к старым порядкам. Преимущества значительные. На оформление документов, без стояния в очереди, уходит всего пять-десять минут».

Благодаря электронному декларированию, возможности передавать декларацию на расстоянии совершенствуется бесконтактный (а значит, и антикоррупционный) метод работы. Внедренная система анализа и управления рисками и работа в связке с другими отделами не позволяют инспектору влиять на оформление декларации. Рост общего количества подан-

25 трлн бел. руб. перечислено минской таможней в бюджет РБ за 11 месяцев 2013 г.

ных деклараций в электронном виде – 85% от общего количества – за последние 11 месяцев существенно ускоряет работу таможенных служб.

С нового года у таможенников добавится работы. В пунктах пропуска через государственную границу они будут осуществлять (вместо специалистов Минздрава) санитарно-карантинный контроль. Также с 1 января им переданы функции транспортной инспекции. «Значимое событие для нашей страны – это чемпионат мира по хоккею, – рассказывает начальник управления кадров и подготовки личного состава таможенных органов Государственного таможенного комитета Беларуси Василий Шостак. – Мы будем стараться, чтобы перемещение гостей через границу было для них практически незаметным. Сложность в том, что нам пока неизвестно количество и направление потоков. Но мы готовы перегруппировываться в рабочем порядке. На период проведения чемпионата в таможенном комитете будет организован штаб, который станет работать круглосуточно». В будущем году руководство таможни планирует создать целое управление по анализу рисков, а также продолжит таможенно работать в рамках Таможенного союза.

Светлана ДЕВЯТКОВА

НОВЫЙ ГОД ПАРЛАМЕНТАРИЕВ

Геннадий ГРИЦКЕВИЧ, депутат Парламента Собрания: «Хотелось бы не менять традицию и ждть детей и внука в гости. Мы готовимся к этому торжеству. Не знаю, насколько удастся удивить домашних, потому что подарков сегодня огромное количество и на все вкусы. Постараемся выбрать именно то, что ждт близкие. Что касается подарка для меня, то лучший подарок – позволить себе в зимние каникулы несколько раз покататься на лыжах».



ПУТЕШЕСТВИЕ В РОЖДЕСТВО



Белорусские товары в Москве

В Москве на площади Краснопресненская Застава (станция метро «Улица 1905 года») в рамках столичного фестиваля «Путешествие в Рождество» состоялось открытие белорусской ярмарки. Москвичам и гостям столицы были предложены кондитерские товары, изделия белорусской легкой промышленности и народных промыслов, продукты. Посетители смогли приобрести сувениры из Беларуси, рождественские деликатесы. Было организована дегустация сладостей и напитков.

Фоторепортаж Владимира КОРОБИЩИНА

