



В НОМЕРЕ:

8 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



**РЫБНАЯ НАРЕЗКА:
КРИЗИС КАЧЕСТВА НЕ ПОРТИТ!**

2 ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



**ПЕРВЫЕ ИТОГИ
ГОРОДСКОЙ
ПРОГРАММЫ
ПОДДЕРЖКИ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

2 СЛОВО – ЮРИСТУ

**КТО В ОТВЕТЕ
ЗА ИМУЩЕСТВО,
ОСТАВЛЕННОЕ
В КАМЕРЕ
ХРАНЕНИЯ?**



3 ГОСТЬ НОМЕРА



**АНАТОЛИЙ
ДОЛИЦКИЙ:
«ПОТРЕБИТЕЛИ САМИ
МОГУТ ЗАЩИЩАТЬ
СВОИ ПРАВА, ЕСЛИ
БУДУТ ЗНАТЬ ОСНОВЫ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА»**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»:

ЧТО
СКРЫВАЕТСЯ
ПОД СВЕКОЛЬНО-ЯИЧНЫМ МЕХОМ?

стр. 5

В НОМЕРЕ:

**НОВИНКИ
ОТ ХЛЕБОЗАВОДА «АРНАУТ»**

4

**ВЫБИРАЕМ ЗЕЛЕНЬ
ГОРОШЕК ДЛЯ ОЛИВЬЕ**

6

**ЗА ПОДАРКАМИ –
В «РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ!»**

8

ГОСНАДЗОР

Кто-то собирает марки, кто-то фантики от конфет, а европейцы скрупулезно и методично – магазинные чеки. И хранят их годами, на всякий случай. Мы, россияне, в этом плане коллекционеры-новички. Как правило, чеки мы беречь не умеем, выбрасываем сразу же после выхода из торговой точки.

Закон «О защите прав потребителей» эту нашу особенность учел. Часть 5 статьи 18 гласит: «отсутствие у потребителя кассового или товарного чека либо другого документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований».

При этом в законе «О защите прав потребителей» сказано (пункт 1 ст. 25), что отсутствие кассового чека и т. п. не лишает покупателя возможности ссылаться на свидетельские показания.

«О'Кей» проиграл суд потребителям

Со второй попытки Красногвардейский районный суд признал противоправным порядок информирования потребителей об условиях возврата товаров в сети универсамов «О'Кей».

Похоже, что юристы сети гипермаркетов «О'Кей» не знали об изменениях в законодательстве, которые действуют не первый год, и до недавнего времени просто вводили покупателей в заблуждение относительно информации о порядке возврата товара.

Возвратить продавцу вещь ненадлежащего качества в «О'Кее» можно было «только при наличии кассового чека». Данная надпись красовалась на каждом пробитом чеке, что, как в итоге признал суд, ущемляло права неопределенного круга потребителей. Как объяснил в суде представитель сети гипермаркетов,

данная информация была направлена лишь на то, чтобы покупатель сохранял, а не выбрасывал чеки.

Так уж получилось, что в июле нынешнего года Красногвардейский районный суд сначала дело прекратил. Но Санкт-Петербургская региональная общественная организация потребителей «Центр независимой потребительской экспертизы», выступившая в качестве истца, рук не опустила... и через судебную коллегию по гражданским делам Санкт-Петербургского городского суда добилось торжества справедливости. В октябре дело было

пересмотрено, и... выиграно. Крамольная надпись исчезла с чеков «О'Кея» в середине октября.

По словам **Игоря Соломониса**, руководителя юридической службы Центра, иски в защиту неопределенного круга потребителей, как это и было в случае с ООО «О'Кей», предъявляются, когда выявлены нарушения прав потребителей со стороны изготовителя (исполнителя, продавца), но неизвестны конкретные лица, чьи права были нарушены. После принятия и обнародования судебного решения в суд могут обратиться отдельные, уже конкретные граждане с требованием возместить убытки, понесенные ими в связи с незаконными действиями ответчика.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

**ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО**

Учредители:
 ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
 НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспондент — Алина Савельева,
 Дарья Дедова
 Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
 Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:
 Людмила Боярицева,
 Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

И. В. Апанасова — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

С. К. Безкозровой — генеральный директор ООО «АСТО»;

А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

И. Л. Гринштейн — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;

Р. А. Даутов — генеральный директор ОАО «Лактис»;

И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;

И. О. Замятин — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;

О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

В. А. Романов — директор Государственного научно-исследовательского и проектно-конструкторского института «Гипрорыбфлот», профессор;

Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;

А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;

А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

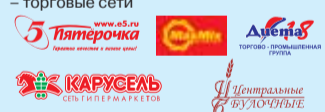
П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;
 — универсамы, универмаги и магазины города;
 — торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Адрес редакции и издателя:
 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,
 до востребования.
 РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 320-6749

Тел./факс отдела рекламы:

(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet_kach@tecom.ru

WWW.RETKASH.SP.BU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 12.12.2008 г.
 Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,
 лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-2288/12

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Тираж номера 50 000 экз.

Ежемесячный тираж 100 000 экз.

СОБЫТИЕ МЕСЯЦА
Петербуржцы получили конкретную помощь

С 1 декабря 2008 г. в Санкт-Петербурге реализуется городская программа по защите прав потребителей. Тысячи потребителей уже получили конкретную помощь.

Общественные организации потребителей, принимающие участие в реализации городской программы по защите прав потребителей, подвели предварительные итоги за первые две недели декабря. Так, например, юристы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» бесплатно проконсультировали по телефонам горячей линии более 600 потребителей, а в ходе личного приема оказали правовую помощь более чем двум сотням граждан.

Кроме этого, юристы «Общественного контроля» помогли заявителям составить 15 претензий и подали в суды разной юрисдикции 26 исков в защиту интересов как конкретных потребителей, в основном, малообеспеченных, так и неопределенного круга потребителей.

Так, очень много претензий составлено к автомобильным салонам, работающих под брендом «Автомир». Потребители жалуются, что расхождение между начальной и конечной ценой покупки автомобиля достигает порой 1,5 раза.

Поступила жалоба и на автосалон ООО «ЭНЖ-сервис», в котором потребитель приобрел автомобиль KIA SPECTRA. Новенькое авто буквально не вылезало из ремонтной мастерской. В этой ситуации по закону покупатель вправе требовать расторжения договора купли-продажи или же предоставления нового автомобиля такой же марки, если за каждый год гарантийного срока машина находится в ремонте больше 30 дней. Автосалон отказал потребителю в его законных требованиях. В результате юристы СПб ООП «Общественный контроль» подготовили иск в суд.

Иски в защиту интересов неопределенного круга лиц юристами были подготовлены по результатам независимых экспертиз, проводимых СПб ООП «Общественный контроль» в 2008 г. Ответчиками будут выступать как магазины, так и изготовители продукции, не соответствующей обязательным нормативным требованиям.

По словам **Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль»**, поток обращений оказался намного больше, нежели предполагалось. В этом немалая заслуга СМИ, которые оперативно проинформировали горожан о том, где и по каким телефонам можно получить помощь.

Среди обращений немало жалоб на некачественную обувь, мебель, ноутбуки. Есть жалобы на задерж-

ку изготовления и доставки мебельных комплектов. Юрист СПб ООП «Общественный контроль» **Олег Безуглов** отмечает, что нередко приходится сталкиваться с мошенничеством. Из сообщений граждан вырисовывается следующая картина: регистрируется фирма, чаще всего это мебельные салоны, набираются заказы и взимается предоплата, а потом фирма исчезает. В результате потребитель не может найти исполнителя: телефоны молчат, адреса — недействительны. Что-либо доказать в такой ситуации не представляется возможным. Поэтому юристы советуют оформлять заказы и заключать договоры только в проверенных компаниях.

Недовольны петербуржцы и качеством электротехнических товаров. Больше всего нареканий вызывают сотовые телефоны (Samsung, Nokia). Много жалоб поступает и на стиральные машины, микроволновые печи, ноутбуки.

Юристы СПб ООП «Общественный контроль» помогают составить потребителям претензии и разрешить спор в досудебном порядке. В большинстве случаев это им удается. Подтверждение тому — благодарственные письма в адрес «Общественного контроля»:

«Консультация, полученная в Вашей организации, помогла мне урегулировать неразрешимый вопрос по поводу расторжения договора купли-продажи с магазином «Компьютерный мир» на ул. Балканской, — пишет **Елена Романович**, которая приобрела ноутбук ненадлежащего качества. — Считаю, что работа вашей организации приносит очень большую пользу людям, дисциплинирует работу торговых организаций, которые зачастую нарушают закон, пользуясь нашим незнанием».

Волнует петербуржцев и вопрос несоответствия стоимости товара, указанного на ценнике, той, что выбивается по чеку. Юристы предупреждают, что вы имеете полное право, во-первых, отказаться от такой «внезапно подорожавшей» покупки, а во-вторых, потребовать жалобную книгу или составить претензию. Важно, чтобы недовольство потребителя было официально зафиксировано.

До конца 2008 года юристы СПб ООП «Общественный контроль» намерены дать еще минимум 200 очных консультаций гражданам, а также принять 500–600 звонков от петербуржцев. Напоминаем, телефон «горячей линии» **251-72-22**.

Дарья ДЕДОВА

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ
КТО В ОТВЕТЕ ЗА ИМУЩЕСТВО, ОСТАВЛЕННОЕ В КАМЕРЕ ХРАНЕНИЯ?

В редакцию «ПК» поступает много звонков и писем от наших читателей по вопросам защиты прав потребителей. Сегодня мы отвечаем на некоторые из них.

Вопрос: Я много лет ставлю свой автомобиль на одну и ту же автостоянку. Несколько дней назад, когда я пришел на стоянку за своим автомобилем, обнаружил, что крышка багажника имеет следы взлома. Я потребовал возмещения ущерба от администрации стоянки, но мне было отказано. Распространяется ли на работу стоянок действие Закона «О защите прав потребителей», поскольку услуга по охране моего автомобиля оказана некачественно, что повлекло проникновение посторонних и повреждение ТС?

Ответ: В соответствии с п. 1 ч. 1 Правил оказания услуг автостоянок, утвержденных Постановлением Правительства РФ № 795 от 17.11.2001 г., деятельность автостоянок регламентируется Законом РФ «О защите прав потребителей», поэтому вы вправе подать в суд иск на условиях, установленных ст. 17 ФЗ «О защите прав потребителей». В соответствии с п. 32 ч. 4 Правил оказания услуг автостоянок, утвержденных Постановлением Правительства РФ № 795 от 17.11.2001 г., в случае утраты, повреждения или нарушения комплектности ТС исполнитель обязан возместить убытки, причиненные потребителю.

Вопрос: При посещении гипермаркета служба безопасности потребовала от меня оставить в камере хранения сумку, в которой находился фотоаппарат, шарф, перчатки, футляр для очков, всего моего имущества на сумму 6500 рублей. По выходе из гипермаркета я обнаружил, что ячейка открыта, моих вещей в ней нет. Я обратился в службу охраны и к администрации торгового центра, однако в возмещении мне убытков было отказано, с указанием на то, что гипермаркет не несет ответственности за ценные вещи, оставленные в камере хранения. Могу ли я рассчитывать на возмещение убытков?

Ответ: Гипермаркеты, торговые центры и т. п., предоставляя ячейки для хранения личных вещей граждан на время посещения торговых залов, вступают с покупателями в отношения, регулируемые ФЗ «О защите прав потребителей». Организация доступа к ячейкам камерам хранения, администрация торговых организаций уже оказывает покупателям услуги по хранению их личных вещей.

В соответствии со ст. 14 ФЗ «О защите прав потребителей» вред, причиненный имуществу потребителя в результате недостатков услуги, подлежит возмещению в полном объеме. Поэтому ответственность за ненадлежащую охрану камеры хранения несет администрация торгового учреждения. По такому же принципу построена работа гардеробов зрелищных учреждений. В случае, если вы не потеряли номерной ключ от камеры хранения или у вас его не похищали, закон стоит на вашей стороне.

Вопрос: В большинстве гипермаркетов техники и электроники при покупке техники продавцы не проверяют работоспособность приобретаемого покупателем товара, разъясняя, что в случае обнаружения брака в течение двух недель покупатель вправе обменять его, а при надлежащем качестве вправе сделать отметку о покупке в гарантийном талоне. Я — пенсионерка, проживаю в Ленинградской области, в сельской местности, и не имею возможность отвезти приобретенный телевизор обратно в магазин в случае обнаружения брака в нем, или ехать в магазин для отметки гарантии. Имеют ли право продавцы не проверять приобретаемую технику и настаивать на своих условиях?

Ответ: Данная технология продаж определяется экономией рабочей силы и сокращением времени обслуживания покупателей. Продавец может прибегнуть при реализации товара к описанной вами упрощенной схеме, однако продавец не вправе отказать вам в проверке работоспособности, внешнего вида техники непосредственно в магазине и не может отказать вам в отметке в гарантийном талоне. В случае отказа вы вправе обратиться с претензией к магазину или расторгнуть договор купли-продажи на основании ст. 18 Закона «О защите прав потребителей».

На вопросы читателей «ПК» отвечал адвокат Константин КУЛАКОВ, тел. 320-99-10, 715-24-84.

«СЕВЕРНЫЙ» УНИВЕРСАМ
 поздравляет петербуржцев с наступающим
 Новым годом и приглашает за покупками!
 Адрес: пр. Просвещения, 74

ПО ВОПРОСАМ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ
 ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ТЕЛ.:
251-72-22, 251-90-38

ООО «КАМЕЯ-АЛЬФА»
основано в 1995 г.
 РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
 СПб, ул. Курляндская, д. 46.
 тел.: 251-96-48, 251-70-96,
 251-48-02, 251-26-33
 e-mail:
 cameya-alpha@mail.ru

ГОСТЬ НОМЕРА

— Анатолий Израилевич, какие глобальные проблемы вам приходится решать постоянно на вверенной вам территории?

— У всех четырех районов есть общие проблемы, требующие решения. Во-первых, это влияние крупных автомагистралей на качество атмосферного воздуха и на уровень шума. Во-вторых, организация автостоянок и парковок внутри жилых кварталов. В-третьих, проблема с возникновением стихийных свалок на незастроенных территориях. В-четвертых, содержание контейнерных площадок, своевременность вывоза мусора.

Для Пушкинского и Колпинского районов актуален вопрос качества воды. Водоемы проходят через сельскохозяйственные угодья, садоводческие объединения, по неблагоустроенным территориям районов. В устье реки Ижора расположены здания и сооружения поселка Усть-Ижора, где нет централизованной канализации.

Специалистами территориального отдела проводится мониторинг состояния открытых водоемов районов. Результаты мониторинговых исследований направляются в администрации районов и доводятся до сведения населения. Администрациями поселков, где нет централизованной канализации, разработаны планы мероприятий по исключению загрязнения водоемов. Летом прошлого года начата очистка Колпинского пруда Пушкинского района, на берегу которого организован пляж.

Важной проблемой для всех районов, особенно для Московского и Колпинского, является влияние промышленных предприятий на среду обитания. С целью исключения вредных выбросов, негативно влияющих на здоровье населения, по нашему требованию большинство предприятий разработало проекты санитарно-защитных зон. В таких зонах полностью отсутствуют или сведены к минимуму факторы, вредные для здоровья людей. Эти зоны организованы на ОАО «Силовые машины» — Московский район, ОАО «Юниливер СНГ» — Фрунзенский район, ОАО «Слюдяная фабрика» — Колпинский район, «БСК — 335» — Пушкинский район.

Анатолий Долицкий:

«Потребители сами могут защищать свои права, если будут знать основы законодательства»



«Петербургское качество» продолжает серию интервью с главными государственными санитарными врачами районов Северной столицы. Сегодня мы пригласили к разговору начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в Московском, Фрунзенском, Пушкинском, Колпинском районах Анатолия ДОЛИЦКОГО.

С 2007 года в районах Территориального отдела, как и во всем городе, проводится большая работа по реализации государственного национального проекта «Здоровье» по защите населения от инфекционных заболеваний.

Уже сейчас мы можем говорить о результатах: снизилась заболеваемость вирусным гепатитом В и краснухой, не регистрируются диагнозы «корь» и «полиомиелит».

Кстати, сейчас, в период ОРВИ и гриппа, руководители фирм тоже должны участвовать в мероприятиях по защите работающих от заболеваний: приобретать средства вакцинопрофилактики и организовывать проведение прививок.

Каждый год весной и летом горожане посещают парки Пушкина и Павловска. И каждый год мы регистрируем случаи укусов иксодовых клещей, которые иногда приводят к клещевому энцефалиту и боррелиозу.

Проблемной является и территория Южного кладбища. Важным моментом в профилактике данных заболеваний является борьба с переносчиком — обработка территорий специальными средствами от иксодовых клещей. Поэтому территории, подлежащие обработкам, мы определяем ежегодно, следим за их своевремен-

ностью. В результате в последние годы имеет место снижение числа пострадавших от укусов клещами на этих территориях более чем в два раза.

— На что чаще всего жалуются горожане?

— Если посмотреть статистику 2007 года, то тогда на горячую линию позвонили 1118 человек. Это почти на четверть меньше, чем в 2006 году.

А вот причины обращений почти не меняются. Больше половины нареканий горожан связаны с состоянием жилищного фонда, много жалоб на затопленные подвалы, несвоевременный вывоз мусора, наличие грызунов. Мы постоянно координируем мероприятия по дератизации зданий и территорий районов. В настоящее время проводятся мероприятия в рамках осеннего периода сплошной дератизации.

Обращаются жители и по поводу качества воды в квартирах, особенно горячей. Мы отбираем пробы, проводим лабораторные исследования. Неудовлетворительное качество воды связано с изношенностью труб разводящей сети. В соответствии с предписаниями об устранении выявленных нарушений, организациями, обслуживающими жилые дома, проводится комплекс мероприятий по промывке и, в случае необходимости, замене внутридомовых сетей.

Следует также отметить, что небольшое количество жалоб поступает на магазины, реализующие технически сложные товары бытового назначения.

К сожалению, бывает, что продавцы предприятий умышленно вводят в заблуждение покупателей относительно потребительских свойств товаров, не разъясняют условия подключения техники, правила эксплуатации изделий, условия гарантийного ремонта, не предоставляют необходимую информацию на русском языке.

Следует знать, что согласно ст. 18 Закона «О защите прав потребителей» потребитель в случае обнаружения в технически сложном товаре недостатков вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы либо предъявить требование о его замене на товар аналогичной марки (или на такой же товар другой марки с соответствующим перерасчетом покупной цены) в течение 15 дней со дня передачи потребителю такого товара.

Кроме того, потребители жалуются на нарушение правил продажи продовольственных товаров, на нарушение прав потребителей при покупке мебели, на оказание услуг в сфере ЖКХ.

Из поступающих в наш адрес жалоб от населения на качество обслуживания можно выделить ряд объектов, работа которых вызывает наибольшее количество нареканий. Один из них — Торговый центр «Мебельный континент», находящийся на территории Московского района, в котором свыше 150 предприятий осуществляют свою торговую деятельность по продаже мебели по образцам. При проведении 9 мероприятий по контролю по письменным жалобам граждан установлено, что некоторые предприятия этого Центра при заключении договоров с потребителями нарушают сроки изготовления, поставки мебели, не выплачивают неустойку за задержку исполнения условий договора купли-продажи, изделия не удовлетворяют по качеству исполнения. К ним применяются меры административного характера, предусматривающие применение штрафных санкций.

Поясняя, что в случае спора о причинах возникновения недостатков товара продавец обязан провести экспертизу товара за свой счет. Экспертиза товара проводится в сроки от 3 до 10 дней (в исключительных случаях до 20 дней) для удовлетворения соответствующих требований потребителя. Потребитель вправе присутствовать при проведении экспертизы товара и в случае несогласия с ее результатами оспорить заключение такой экспертизы в судебном порядке.

Участились обращения граждан по поводу неудовлетворительного оказания услуг предприятиями бытового обслуживания. Так, поступило несколько жалоб от потребителей на фитнес-центр в ТК «Питер» Московского района. С заявителей при заключении договоров взималась абонентская плата за услуги бассейна, фактически услуга не оказывалась, так как бассейн не работает. Материалы проверки переданы в прокуратуру района для принятия мер прокурорского реагирования.

В этом году также были установлены нарушения в двух туристических фирмах Московского района. При заключении договоров на организованный детский отдых за границей без сопровождения взрослых в информа-

ционных листах родителям не предоставлена информация об адресах и телефонах органов государственной власти, дипломатических представительств, консульских учреждений; не указаны телефоны и ФИО ответственных сотрудников принимающей стороны; в договорах включаются условия, ущемляющие права потребителя, а именно включено условие оплаты услуг турфирмы заказчиком (туристом) при отказе от путевки. Должностные лица предприятий привлечены к административной ответственности в виде штрафа, им выданы предписания об устранении нарушений действующего законодательства.

— Какие наиболее типичные нарушения прав потребителей в сфере ЖКХ?

— Нарушения, допускаемые организациями, оказывающими услуги ЖКХ, выражаются в несоблюдении Правил предоставления коммунальных услуг гражданам, утвержденных постановлением Правительства РФ № 307 от 23.05.2006 г., а именно:

- непредоставление коммунальных услуг надлежащего качества;
- неправильный расчет оплаты за коммунальные услуги;
- непредоставление потребителю информации об исполнителе, порядке и форме оплаты коммунальных услуг, размерах тарифов и надбавок к тарифам на коммунальные услуги;
- отказ исполнителя услуги предоставить потребителю сведения о состоянии расчетов по оплате коммунальных услуг и т. д.

Так, например, нам поступила жалоба потребителя на неудовлетворительное оказание услуг по проведению сантехнических ремонтных работ в квартире. При проведении проверки ОАО «Жилкомсервис № 2» Московского района установлено, что до потребителя своевременно не была доведена информация о стоимости услуг ремонта, не предъявлены по его требованию документы, подтверждающие стоимость материалов, необходимых для ремонта. За допущенные нарушения ст. 10 Закона «О защите прав потребителей» юридическое лицо ОАО «Жилкомсервис № 2» было привлечено к административной ответственности в виде штрафа.

Во многих случаях граждане могут защитить самостоятельно свои нарушенные права. Для этого им необходимо знать основы отечественного законодательства в этой сфере: Закон «О защите прав потребителей», Правила продажи отдельных видов товаров, выполнения работ и оказания услуг. Знание этих нормативных документов придаст уверенность при покупке товара или заказе услуги.

Потребитель должен знать, что он имеет право предъявить требования в свою пользу по своему выбору: либо по месту покупки товара (местонахождению предприятия, оказывающему услуги), либо по своему месту жительства.

Вопросы задавала
Ирина СОКОЛОВА

КАК подписаться на ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО
(812) 251-7222
www.petkach.spb.ru

ХЛЕБ «ВОСКРЕСЕНСКИЙ» — ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ХЛЕБНОГО ЗАВОДА «АРНАУТ»



Всем петербуржцам хорошо знаком фирменный хлеб с отрубями ОАО «Хлебный завод «АРНАУТ» — «Воскресенский». Воздушный и полезный, удобно расфасованный и красочно оформленный, он уже много лет — неотъемлемый атрибут обеденного стола многих горожан. А еще о нем можно сказать, что это продукт со своей интересной биографией.

Это сейчас хлеб с отрубями — привычное дело. А в 1996 году, когда первые «кирпичики» «Воскресенского» сошли с конвейера, подобного продукта в городе не было! Он стал уникальной фирменной разработкой.

Каждому новорожденному спешат дать имя. Хлеб с отрубями назвали «Воскресенским». Что это — намек на воскрешение старинных традиций хлебопечения? Или олицетворение здорового продукта, способного воскрешать утраченные силы? Об этом мы решили расспросить начальника отдела маркетинга ОАО «Хлебный завод «Арнаут» Марию Иванову.

— Можно было бы сказать, что и та и другая версия имеют под собой реальные основания, но все же «Воскресенским» хлеб был назван совсем по другой причине, — рассказывает Мария Петровна. — Проспект Чернышевского, на котором в 1937 году построили хлебный завод «Арнаут», до 1923 года назывался Воскресенским. Переименования переименованиями, а для пожилых ленинградцев продукция «Арнаутов» так и оста-

лась самым вкусным хлебом с Воскресенского. Ведь то, к чему мы привыкаешь с детства, — и есть самое вкусное!

Если следовать современным представлениям о правильном питании, вкусно еще и то, что полезно. И это в полной мере относится к хлебу с отрубями «Воскресенский». Все мы знаем, насколько незаменимы для отлаженной работы пищеварительной системы отруби. Еще Гиппократ, за 400 лет до нашей эры, говорил об их пользе и рекомендовал своим пациентам.

Употребление отрубей в пищу нормализует работу кишечника и эффективно очищает его от продуктов распада и канцерогенов. Клетчатка, содержащаяся в отрубях, имеет свойство уменьшать в крови количество сахара и

холестерина. Отруби рекомендуют больным сахарным диабетом как эффективное вспомогательное средство. Систематическое употребление их в пищу восстанавливает обмен веществ и способствует удалению из организма вредных соединений тяжелых металлов: свинца и ртути.

«Сохраняем традиции» — таков девиз хлебного завода «Арнаут». Хлеб «Воскресенский», несмотря на свою оригинальную современную рецептуру, тем не менее тоже хранитель традиций.

Прежде всего, это традиция производства натуральной продукции с минимальным использованием искусственных добавок.

— Понятно, что законы рынка диктуют нам свои правила, — говорит Мария Иванова, — но тем не менее мы готовы даже пожертвовать какими-то конкурентными преимуществами ради своей приверженности принципу производства натуральных продуктов. Например, наш хлеб «Воскресенский» хранится три дня. И дело не в том, что мы не знаем, как можно увеличить этот срок, а в том, что мы сознательно не хотим добавлять в этот продукт консер-

ванты. Мы считаем, что нашли другой выход из этой ситуации, предложив покупателям меньшую развеску. Теперь «Воскресенский» можно приобрести в двух вариантах упаковки по 0,6 и 0,3 кг. Так что не стоит употреблять консерванты, лучше купите меньшую упаковку — и у вас на столе всегда будет свежий хлеб.

Для сохранения свежести хлеба «Воскресенский» хлебопеки «Арнаутов» используют еще один традиционный прием: замес опарным способом. Он требует больших временных затрат, но зато позволяет процессам созревания теста протекать наиболее полно. В итоге продукт получается пористым, воздушным, а главное, без использования ускорителей.

Впрочем, в некотором смысле применение оригинальной технологии и рецептуры уже само по себе можно назвать «ускорителем», ведь такой вкусный хлеб никогда не залеживается ни на торговых прилавках, ни в хлебнице дома!

ОАО «Хлебный завод «Арнаут»,
191123, СПб, пр. Чернышевского, д. 16

Петербургская компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» рада представить петербуржцам свой новый продукт «КОЛБАСА РЫБНАЯ». Колбаса рыбная — это традиционные русские деликатесы: рыба и икра, представленные в необычном виде. Да, да, вы не ошиблись! В форме колбасы!

ЛУЧШАЯ РЫБА — ЭТО КОЛБАСА!

Широкая линейка продуктов компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» на протяжении многих лет радует своих покупателей отличным вкусом и отменным качеством. «Колбаса рыбная» — уникальная новинка, созданная в результате сочетания новой идеи и богатого опыта специалистов компании.

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» уверен в том, что «Колбаса рыбная» станет великолепным украшением праздничного стола, без сомнения займет свое достойное место в рационе рыбных гурманов, станет прекрасной закуской к пиву. Тоненько нарезанные кусочки рыбной колбасы — просто фантастика!

Вашему вниманию предлагается два вида «Колбасы рыбной»: колбаса из красной рыбы и колбаса из икры. Познакомившись с новинками поближе, вы убедитесь, что каждый из видов обладает великолепным вкусом, отменным качеством, притягательным внешним видом, а также имеет свою изюминку.

В ассортименте рыбной колбасы есть колбаса из семги, из форели и даже из икры сельди. В состав продукта входит только натуральная рыба и специи — никакой соли! Даже оболочка продукта — и та съедобная. Аналогов новым разработкам ЗАО «Балтийский Берег» сегодня на рынке нет. Попробуйте, не пожалеете!

Алиса САВЕЛЬЕВА

«ДИЕТА-18»: наш ответ кризису!

В преддверии Нового года визит в магазины «ДИЕТА-18» будет для покупателей приятным сюрпризом: вы сможете реально СЭКОНОМИТЬ! Внимание: вас ждут суперпредложения по ценам в мясном и молочном отделах, а также в гастрономе. НОВЫЙ ГОД — прекрасный повод отвлечься от грустных мыслей, перестать суетиться, вспомнить родных, близких, друзей, собрать их всех за одним столом, от души повеселиться, не говорить о политике, в общем, ПРАЗДНОВАТЬ! И не забывайте: ПРАЗДНИК у нас в душе, мы делаем его сами, а «Диета-18» вам поможет сделать его незабываемым!

РУЛЕТКИ ИЗ СВИНИНЫ НАИВКУСНЕЙШИЕ

Ингредиенты: свиное филе — около 1 кг, чернослив без косточек, бекон (можно и без бекона), 2–3 стакана сухого вина, подсолнечн. масло для смазывания противня, соль, перец душистый молотый, специи по вкусу.

Свинину нарезать на тоненькие длинные пласты, каждый кусочек отбить, посолить, поперчить. Чернослив нарезать мелко-мелко, смешать с перцем и завернуть эту начинку вокруг каждого жгута свинины. Чернослив обильно посыпать перцем!

Подготовленные рулетики обложить кусочками бекона так, чтобы кусочки заходили друг на друга. Теперь рулетики закрепляем деревянными шпажками (обыкновенными зубочистками), чтобы они не разворачивались. Уложить рулетики в эмалированную кастрюлю и залить вином, чтобы вино их покрывало, и поставить мариноваться в холодильник на ночь или хотя бы часа на три, накрыв крышкой.

Затем вино слить, рулетики выложить в смазанную маслом форму для запекания и запечь в духовке на среднем огне, иногда переворачивая и следя, чтобы не пригорело. Мясо готово, если при протыкании вытекает прозрачная жидкость. На гарнир подать пюре или жареную картошечку с грибами. Приятного аппетита!!!

ГРЕЧЕСКИЙ РЫБНЫЙ САЛАТ

Ингредиенты: 4 рыбных филе, 1 луковица, 1 зеленый сладкий перец, 1 лимон, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 1/3 чашки оливкового масла, соль и перец.

Филе без шкурки отварить, положить на блюдо, поверх рыбы нарезанный колечками лук и также нарезанный перец. Тонко нарезать 1/2 лимона из другой половинки выдавить сок. Полить им рыбу, посыпать петрушкой, маслом, солью, перцем, украсить дольками лимона, накрыть пленкой и дать постоять перед подачей в холодильнике несколько часов.

- Садовая ул., 38; • пр. Стачек, 96;
- Софийская ул., 39; • Б. Зеленина ул., 16;
- Лиговский пр., 44; • ул. Савушкина, 15;
- Народная ул., 8; • Лиговский пр., 212;
- Кулинария, Гороховая ул., 45 (готовые блюда);
- Бистро «Семечки», Гороховая ул., 36 (готовые блюда).

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

70% исследованных образцов популярного салата не соответствуют обязательным требованиям, утверждает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Специальной закупочной комиссией в торговой сети было приобретено 10 образцов сельди: шесть весовых и пять фасованных. В результате сотрудники испытательной лаборатории Всероссийского научно-исследовательского института жиров (ВНИИЖ) признали не соответствующими требованиям нормативных документов 70% образцов салатов, большая часть которых была забракована по микробиологическим показателям. В каждом втором образце салатов специалисты лаборатории обнаружили превышение нормы бактерий группы кишечной палочки (БГКП). И это притом что температура хранения этого скоропортящегося товара на прилавках магазинов формально укладывалась в норму: от +1 до +4 °С. Все образцы были приобретены в пределах срока годности. Салаты комиссионно были закуплены в розничной торговой сети и доставлены в лабораторию в течение 4 часов, о чем сделана специальная отметка в акте закупки образцов.

В развесной «Сельди под шубой» от ООО «Питерское» помимо БГКП специалисты обнаружили

«Сельдь под шубой»: что скрывается под свекольно-яичным мехом?



«Сельдь под шубой» пользуется повышенным спросом в отделах кулинарии. Но насколько безопасен этот продукт для потребления и отвечает ли он требованиям по качеству? Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» специально накануне новогодних праздников провела независимую экспертизу популярного салата.

значительное превышение такого микробиологического показателя, как КМАФАнМ. Кроме того, производитель грубо нарушил требования Закона «О защите прав потребителей»: не указал на упаковке срок годности, адрес изготовителя, пищевую и энергетическую ценность.

На суд экспертов отправился еще один образец фасованного салата от ООО «Питерское» – «Питерская закуска». Если по микробиологическим показателям к образцу вопросов не возникло, то по поводу вкуса, цвета и запаха специалисты сошлись в одном – несъедобно. Запись в протоколе испытаний гласит: «Привкус – горький, запах – затхлый, не свойственный данному набору сырья». Настораживает и то, что срок годности «Питерской закуски» составляет целых три месяца! В то время как обычный срок жизни салата по СанПиН 6–72 часа! Надо отметить, что этот образец дегустационная комиссия отдала далеко не на исходе срока его годности. Остается гадать, что же было бы с закуской спустя 90

дней, если уже на второй неделе она провалила испытания?

Целый месяц, судя по информации на упаковке, может храниться фасованная «Сельдь под шубой» от ООО «Славянсалат» из Московской области. Во время дегустации этого продукта специалисты отметили привкус горечи. Зато с микробиологией у него все хорошо: бактерии просто проигнорировали этот «лежкоспособный» товар.

Не повезло образцам весовых салатов «Сельдь под шубой», закупленных в ТК «Лента» (наб. Обводного канала, д. 118) и гипермаркете «О'Кей» (Пулковское шоссе, 17). Они были признаны не соответствующими СанПиН из-за превышения нормы бактерий группы кишечной палочки.

Также по показателям безопасности были забракованы образцы салатов ООО «Робин Бобин» и ООО «Онега». Причем, как отмечают в СПб ООП «Общественный контроль», образцы салатов под ТМ «Онега» часто не соответство-

вали санитарным нормам, по результатам независимых экспертиз прошлых лет. А вот продукция ООО «Робин Бобин» до сих пор не попадала в черный список. Руководство предприятия внимательно отнеслось к сигналу «Общественного контроля», выслал письмо с описанием «принятых мер». «Что ж, пока поверим на слово, но в следующем году обязательно проверим, насколько добросовестно предприятие сделало «работу над ошибками», – говорит в «Общественном контроле».

Отреагировало на замечания «Общественного контроля» и ООО «Славянсалат». Технолог предприятия сообщил о проведенных и запланированных мероприятиях по повышению качества выпускаемой продукции. «Славянсалат» заверил общественников, что ужесточит контроль над технологическим процессом приготовления майонеза и готовой продукции, а также сообщил о «глобальной генеральной уборке в нерабочий день».

Гипермаркет «О'Кей» также прислал ответ, в котором сообщил о проведении «внеплановой генеральной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств», а также об инструктаже с персоналом по теме «Технология приготовления кулинарной продукции». Надеемся, эти мероприятия пойдут только на пользу.

Одобрение специалистов ВНИИ жиров заслужили только три образца салатов, произведенных ООО «Вита-Салат» (фасованный), универсамом «Пулковский» и ГМ «Карусель» (развесные). Как отметили сотрудники лаборатории, к образцам этих предприятий, представленных на экспертизу, нет никаких претензий.

Дарья ДЕДОВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение независимой экспертизы образцов салатов орган по сертификации ВНИИ жиров и его руководителя Наталью Фролову.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САЛАТОВ

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

Наименование продукта	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Сельдь под шубой» фасованный	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Питерская закуска», фасованный	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Сельдь под шубой» фасованный	Салат «Сельдь под шубой» весовой	Салат «Сельдь под шубой» фасованный	Салат «Сельдь под шубой» фасованный	Салат «Сельдь под шубой» фасованный
Производитель	ООО «Универсам «Пулковский», СПб, Пулковское ш., 3	ООО «Вита-Салат», СПб, ул. Руставели, 66	ТД «Перекресток», СПб, Пулковское ш., 19	ООО «Питерское», СПб, ул. Казакова, 1	ООО «Питерское»	ООО «Славянсалат», Московская обл., г. Орехово-Зуево	ООО «Лента», СПб, наб. Обводного кан., 118	ООО «О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ООО «Онега», СПб, наб. Обводного кан., 23	ООО «Робин Бобин», СПб, ул. Книпович, 12
Место закупки	«Пулковский», Пулковское ш., 3	«Продукты», 1-я Красноармейская ул., 2	«Перекресток», Пулковское ш., 19	«Самсон-Пулково», ул. Взлетная, 7	«Самсон-Пулково», ул. Взлетная, 7	«Метро», Пулковское ш., 23	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«О'Кей», Пулковское ш., 17	Гастроном 811, ул. Садовая, 59	«Продукты», 10-я Красноармейская ул. 11
Цена	269	84-00	149-90	52-40	165-00	66-07	134-00	134-00	166-00	90-00
Масса, г	1000	400	1000	400	1000	320	1000	1000	700	400
Час и дата изготовления	11-59, 16.10.08	08-00, 16.10.08	12-43, 16.10.08	07.10.08	14.18, 16.10.08	08-00, 16.10.08	10-30, 16.10.08	12-21, 16.10.08	08-00, 16.10.08	01-02, 16.10.08
Срок годности	6 час.	72 часа	6 час.	3 мес.	не указан	01.10.08–31.10.08	12 часов	12 час.	72 час.	120 час.
Органолептические показатели										
Внешний вид	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Нарезка овощей неравномерная, крупные куски сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке	Смесь равномерно нарезанных овощей и сельди в майонезной заправке
Вкус и запах	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Привкус горький, запах затхлый	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Посторонний привкус и запах, не свойственные данному продукту (привкус горечи)	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов	Выраженные, соответствующие набору сырья, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Натуральный	Натуральный	Натуральный	Не свойственный данному набору сырья	Натуральный	Натуральный	Натуральный	Натуральный	Натуральный	Натуральный
Консистенция	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие	Овощи, сельдь — плотные, но не жесткие
Нормативные документы	ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, ГОСТ 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, ГОСТ 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, ГОСТ 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, ГОСТ 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ Р 50763-95, ГОСТ 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
Информация для потребителя, НД	Наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии); обозначение нормативного документа; масса нетто в г или кг; состав продукта; дата и время изготовления (час, день, месяц, год); срок годности; условия хранения; пищевая и энергетическая ценность.									
Информация для потребителя, фактически	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	Не указаны: адрес изготовителя, пищевая и энергетическая ценность, единицы измерения массы, состав, нормативный документ в соответствии с которым изготовлен продукт, срок годности, условия хранения	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Микробиологические показатели										
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: 5x10 ⁴	3,4x10 ⁴	700	200	4,1x10 ³	5,6x10⁴	2,1x10 ⁴	3,2x10 ³	3,6x10 ⁴	1,2x10 ⁴	2,3x10 ⁴
БГКП* в 0,1 г продукта Норма: не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено	не обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено
E.coli в 0,1 г продукта Норма: не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Дрожжи (КОЕ/г) Норма: не более 200	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0
Плесени (КОЕ/г) Норма: не более 50	19	0	0	11	0	0	0	0	0	0
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует

*БГКП – бактерии группы кишечной палочки

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!



Пироги от «Зари» уплетают от души

Ассортимент хлебопекарни «ЗАРЯ» насчитывает более 150 наименований. Теперь к ним присоединились пироги «Аппетитные» с яблоком и малиной, а также пирожок «Карельский» с картофелем. Новинки появились в торговых сетях «Лента», «Питерское», «Веста» и фирменных магазинах самого завода.

Понятие «начинка» в пирогах вовсе не номинальное. Натуральных яблок и малины в них до 60%. Нежнейшее сдобное дрожжевое тесто на молоке и яйцах делают выпечку невероятно вкусной.

«Пирог аппетитный с яблоком» многие сравнивают с домашней шарлоткой, но не у каждой хозяйки есть время возиться с ней дома, да и результат не всегда предсказуем. Потому-то выпечка хлебопекарни «Заря» для петербуржцев – настоящая палочка-выручалочка.

«Пирог аппетитный с малиной» – это полезный и вкусный десерт и просто отличное угощение для гостей, особенно в зимние холода, когда всевозможные простудные вирусы так и норовят поселиться у нас в организме. А попивая чаек с малиновым пирогом от хлебопекарни «Заря», вы получаете необходимый набор витаминов, сохраненный в процессе выпечки, ведь ягоды, используемые в начинке – СВЕЖИЕ. Цена пирогов отнюдь невелика и вполне по карману каждому, кто хочет полакомиться тающей во рту выпечкой.

На хлебопекарне «Заря» прекрасно знают, что далеко не все – сладкоежки. Специально для них технологами разработан пирожок «Карельский» с картофельной начинкой. Это идеальное самостоятельное блюдо и отличное дополнение к любой трапезе. «Карельская сдоба» будет словно с пылу с жару, если пирожок подогреть в микроволновой печи.

Пирожок «Карельский» в Санкт-Петербурге выпускает только «Заря». Купить несладкую русско-карельскую выпечку можно в сети магазинов «Лента», «Ашан», «Веста» и других торговых точек.

Хлебопеки не собираются останавливаться на достигнутом. Они и впредь будут радовать жителей Северной столицы вкусной и полезной для здоровья выпечкой. Кстати, ее качество было недавно подтверждено в ходе конкурса на соискание Премии правительства Санкт-Петербурга по качеству, по итогам которого в номинации «Промышленное предприятие» хлебопекарня «Заря» удостоена третьего места.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

НАУКА ПОБЕЖДАТЬ



Ежегодно автопарк «Спецтранс» вывозит более 2,2 миллиона кубометров отходов, а численность населения, обслуживаемая предприятием, составляет 1,5 млн человек.



Где мы — там чисто!

ОАО «Автопарк № 6 «Спецтранс» на протяжении 35 лет является одним из ведущих автотранспортных предприятий, работающих в сфере жилищно-коммунального хозяйства Санкт-Петербурга. Его основная задача – очистка городских домовладений от бытовых отходов путем вывоза их специальным транспортом на поля обезвреживания и компостирования.

Начиная с 2004 года на предприятии внедрена и действует система менеджмента качества в соответствии с требованиями ГОСТ Р 9001-2001. В октябре 2004 года, успешно пройдя процедуру сертификации в одной из лидирующих сертификационных компаний России, автопарк смог получить не только сертификат соответствия системы менеджмента качества требованиям меж-

дународных стандартов ИСО серии 9001-2001 в национальной Системе ГОСТ Р, но и международный сертификат IQNet.

В октябре 2007 года орган по сертификации систем качества ООО «Тест-С.-Петербург» провел ресертификационный аудит СМК Автопарка на подтверждение соответствия требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2001 (ИСО 9001:2000) и принял решение выдать следующий сертификат соответствия сроком на три года.

Только за последнее время деятельность предприятия, возглавляемого генеральным директором **Виталием Владимировичем Журковичем**, отмечена многочисленными наградами. Так, в июне 2008 года автопарк во второй раз получил диплом Международной премии «Лидер экономического развития России». В октябре 2008 года коллектив предприятия – участник программы «Сделано в России» в четвертый раз получил диплом лауреата конкурса «Сделано в Петербурге» за услуги по вывозу бытовых отходов и приз экспертного совета конкурса «Сделано в Петербурге» как «Благондежный партнер».

В ноябре 2008 года предприятию присужден диплом за третье место в конкурсе на соискание Премии правительства Санкт-Петербурга по качеству 2008 года.

Эти награды для коллектива являются основанием для внедрения новых технологических процессов и непрерывного совершенствования системы управления качеством.

Адрес: 195253, Россия, Санкт-Петербург, пр. Энергетиков, д. 59.
Тел. (812) 225-16-00;
факс (812) 226-73-85;
e-mail: 1@spb.ru; веб-сайт: www.spb.ru



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Несмотря на свое французское название, оливье – исконно русский, даже больше советский, любимый и близкий сердцу салат. Казалось бы, в нем нет ничего особенного. Рецепт прост и несложен. Основные ингредиенты: отварная картошка (а еще лучше картошка, запеченная в духовке), вареная колбаса, соленые/маринованные огурцы, нарезанные кубиками, майонез и, конечно, консервированный зеленый горошек.

Фантазия в приготовлении салатов тоже приветствуется. Кто-то добавляет тертое яблоко, кто-то – вареную морковь. Вместо колбасы можно нарезать курицу или отварную говядину, а еще и грибами сдобрить – вариантов масса. И все равно это будет оливье – единственный и неповторимый в исполнении любой хозяйки.

В эпоху развитого социализма нехитрые составные части

Новый год на дворе — оливье на столе!

Тем хозяйкам, кто предпочитает на праздник не покупной салат, а сделанный собственноручно, необходимо запастись качественными ингредиентами. Например, консервированным зеленым горошком — основным «сырьем» для знаменитого салата оливье.

оливье на прилавках в магазинах относились к разряду дефицитных продуктов. В первую очередь это касалось майонеза и мясного компонента салата, будь то говядина, колбаса или курица, а также незаменимого, по рецепту, зеленого горошка. Хозяйки всегда запасались им впрок.

Сегодня консервированному зеленому горошку в торговых сетях отводятся целые секции. И разобраться, какую банку купить, порой не так просто. Увы, золотое правило торговли «цена определяет качество» в условиях рос-

сийского рынка не всегда применимо. Как правило, дорогой продукт – это разрекламированный продукт, продвижение которого оплачиваем мы с вами.

Неправы и те, кто считает качественной только импортную продукцию. Отечественный производитель тоже научился успешно конкурировать с импортом за счет оптимальных потребительских свойств. Более того, отечественный зеленый горошек гораздо доступнее по цене, так как в его стоимость не заложены ни таможенные пошлины, ни всевозможные декларации и акцизы, предусмотренные для продукции, поставляемой из-за рубежа.

В предпраздничные и каникулярные дни большинство торговых сетей совместно с поставщиками будут проводить распродажи товаров нового года ассортимента, и консервированного зеленого горошка в частно-

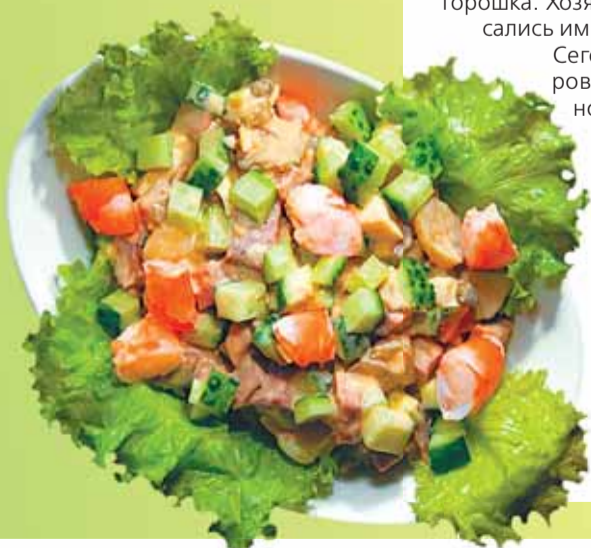
сти. Покупателям – скидки, продавцам – увеличение продаж.

Так, например, в сети гипермаркетов «Карусель» с 23 декабря по 12 января будет проходить акция по распродаже зеленого горошка «Овощная долина» от питерского производителя «Консервпром». Как сообщили корреспонденту «ПК» на предприятии, скидка будет ощутимая.

ООО «Консервпром» хорошо известно потребителям качеством своей продукции, главным образом, мясных консервов «Говядина тушеная».

Изготовитель уверяет, что зеленый горошек ТМ «Овощная долина» также удивит своими потребительскими свойствами даже самых взыскательных хозяек и их гостей.

Дарья ДЕДОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

РЫБНАЯ НАРЕЗКА: КРИЗИС КАЧЕСТВА НЕ ПОРТИТ

Накануне новогодних праздников Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу деликатесной красной рыбы.

Впервые за последние годы образцы рыбной нарезки, упакованной под вакуумом, оценены специалистами на «хорошо» и «отлично». И только одному образцу из девяти поставлен «неуд».

Нежнейшие филе деликатесных форели, семги, масляной рыбы – неизменные атрибуты новогоднего меню и любого праздничного стола. Чтобы петербуржцы и гости Северной столицы не испытали разочарований во время застолья, им необходимо знать, какая продукция заслуживает доверия, а какую рыбную нарезку лучше обойти стороной.

Для того чтобы оценить качество и безопасность рыбной «деликатески» в период кризиса СПб ООП «Общественный контроль» решила комиссионно закупить в розничной торговой сети девять образцов рыбной нарезки в вакуумной упаковке и доставить их на экспертизу в испытательный центр авторитетного ФГУ «Гипрорыбфлот».

Результаты экспертизы могут поразить не только самих изготовителей, но и потребителей. Судите сами: еще три года назад в ходе независимой экспертизы неблагоприятными по безопасности и

качеству признавалось до половины всех исследованных образцов.

На этот раз «неуд» экспертная комиссия поставила одному-единственному образцу малосоленой форели, выпущенной на ОАО «Рыбокомбинат». Причина: превышение нормы бактерий группы кишечной палочки (БГКП). Переборщил производитель и с солью: вместо нормы от 3 до 6% в малосоленой форели ОАО «Рыбокомбинат» ее оказалось на 2% больше. А вот вес деликатеса был заметно меньше, чем было заявлено на упаковке: 143 грамма вместо 150.

Наивысшей оценки заслужили сразу четыре образца из девяти исследованных. «Отлично» выставлено форели слабосоленой ЗАО «Балтийский берег», семге слабосоленой ЗАО «Русское море», семге холодного копчения ЗАО «Арктик

Фиш» и форели слабосоленой ОАО «РОК № 1». Надо отметить, что еще в 2005 году к образцам компании «РОК № 1» предъявлялись серьезные замечания. Отдельные упаковки не соответствовали требованиям безопасности, а разница между фактическим и заявленным весом составляла почти 18 граммов – пятая его часть. Похоже, старания «Общественного контроля» не прошли даром для производителя. Теперь его деликатесную продукцию можно смело и с удовольствием потреблять и в будни, и в праздники.

Подкопченная масляная рыба от ООО «Камея-Альфа» по итогам испытаний получила оценку «хорошо». Дотянуть до высшего балла деликатесу не позволил приличный недочет – 19 граммов! В то же время в ходе дегустации специалисты

высоко оценили вкусовые качества рыбной нарезки.

Практически не было замечаний к образцам деликатесной рыбы слабой соли от ООО «Реванш-95» и ООО «Асто». Оценку «хорошо» заслужил и образец от ООО «Питерское». У семги холодного копчения данного изготовителя все в порядке с микробиологией и органолептикой, а вот физико-химические показатели, впрочем, как и у многих участников испытаний, хромают. Массовая доля жира в два раза меньше, чем заявлено изготовителем, а массовая доля белка отстает от заявленной на упаковке на 8,6%.

Актуальным вопросом по-прежнему остается недовложение рыбы в вакуумную упаковку, – горюит **сотрудник лаборатории биохимии ФГУ «Гипрорыбфлота» Светлана Красикова.** – У большинства производителей она варьируется в диапазоне 6–20 граммов. Так, например, в ЗАО «Арктик Фиш» двухсотграммовая упаковка семги «похудела» на 15 граммов, а учитывая ее далеко не маленькую сто-

имость, сэкономил производитель за счет покупателей прилично.

Практически у каждого производителя имеются значительные расхождения между значением фактической энергетической ценности той, что заявлена на упаковке, – продолжает список недочетов **заместитель генерального директора ФГУ «Гипрорыбфлот» Галина Маслова.** – Это свидетельствует о том, что отсутствует надлежащий контроль за качеством поступающего сырья.

Тем не менее сотрудники Испытательного центра ФГУ «Гипрорыбфлот» констатируют, что безопасность и качество рыбной нарезки с каждым годом растет. Производители адекватно реагируют на конструктивную критику и стараются исправить допущенные нарушения. А потому покупать красную рыбу в вакуумной упаковке в большинстве случаев можно без опасений, только не забудьте проверить, надлежащим ли образом она хранится на магазинных полках.

Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение независимой экспертизы ФГУ «Гипрорыбфлот» и лично его руководителя В. А. Романова

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНОЙ НАРЕЗКИ

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

Наименование продукта	Форель филе ломтики слабосоленая, упаковано под вакуумом	Семга слабосоленая филе-ломтики, упаковано под вакуумом	Изделия деликатесные: форель слабосоленая ломтики, упаковано под вакуумом	Семга холодного копчения малосоленая филе-ломтики, упаковано под вакуумом	Форель деликатесная (ломтики) слабой соли, упаковано под вакуумом	Семга (ломтики) холодного копчения, упаковано под вакуумом	Семга холодного копчения филе-ломтики, упаковано под вакуумом	Масляная рыба филе-ломтики подкопченная, упаковано под вакуумом	Форель малосоленая ломтики упаковано под вакуумом
Производитель	ЗАО «Балтийский берег» СПб, ул. Минеральная, д.29, к.2	ЗАО «Русское море» Моск. обл., г. Ногинск, ст. Захарово	ОАО «РОК № 1», г. СПб Угольная гавань, Элеваторная пл.,16	ООО «АСТО», г. СПб, Стрельна, Нижняя дорога, 2	ООО «Реванш-95» г. СПб, ул. Курляндская, 39	ЗАО «Арктик Фиш»	ООО «Питерское» г. СПб, ул. Предпортовая, 6	ООО «Камея-Альфа» г. СПб, ул. Курляндская, 46	ОАО «Рыбокомбинат» г. СПб, Нейшлотский пер., 23/25
Нормативный документ	ТУ 9262-005-54288658-2002	ТУ 9262-062-00472093	ТУ 9262-010-00550736-98	ТУ 9262-001-52161988-2007	ТУ 9268-002-39493674-97		ТУ 9268-005-47933377-2003	ТУ 9263-078-00472093-2002	ТУ 9262-086-00471224-02
Масса, г, норма/результат	200 / 191	120 / 113	200 / 195	200 / 192	200 / 197	200 / 185	100 / 95	300/281	150 /143
Декларированный состав продукта	рыба (форель), соль,	семга, соль, консерванты Е 211, Е 202	рыба, соль	рыба, соль	рыба, соль	состав не указан	рыба, соль, консервант бензоат натрия	рыба, соль	форель, соль
Дата изготовления	9/18/08	8/13/08	9/19/08	9/10/08	9/17/08	9/12/08	9/17/08	8/7/07	9/10/08
Срок хранения	При t от -2 до+4°С -60 сут. с даты изготовления	При t от -2 до -8°С — 2 мес. с даты изготовления	При t от+2 до +6°С — 360 суток При t -40до -8°С — 45 сут При t -18°С — 4 мес. с даты изготовления	При t от -2 до -8°С — 40 суток При t от 0 до +4°С — 25 суток При t от -18°С — 4 мес. с даты изготовления	При t от +2 до +6°С — 30 суток При t от -4 до -8°С — 45 суток При t -18°С — 4 месяца с даты изготовления	При t от -2 до 0°С — 25 суток При t от -2 до -8°С — 40 суток При t от -18°С — 4 мес с даты изготовления	При t от -4 до -8°С — 30 суток При t -18°С — 60 сут с даты изготовления	При t от 0 до +6°С — 30 суток При t от 04 до -5°С - 61 сутки При t -18°С — 4 месяца с даты изготовления	При t 0°С +5°С 20 суток При t -4°С до -8°С - 30 сут. с даты изготовления
Микробиологические испытания									
КМАФАММ, КОЕ/г Норма / Результат	не более 1,0x10 ⁵ / 9,1x10 ²	1,0x10 ⁵ /9,1x10 ⁴	не более 1,0 x10 ⁵ / 2,1x10 ³	3,0x10 ⁴ /2,3x10 ⁴	не более 1,0x10 ⁵ / 7x10 ⁴	не более3x10 ⁴ /1,2x10 ⁴	5,0 x10 ⁴ / 5,1x10 ³	не более 5,0 x10 ⁴ /1,5x10 ⁴	не более 5,0x10 ⁴ / 5,3x10 ⁴
Бактерии группы кишечной палочки, 0,01 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается в 0,1г /не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / Обнаружено
S. Aureus, 0,1 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается в 1,0г/не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
Сульфитредуцирующие клостридии, 0,1 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, 25,0 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
L. monocytogenes, 25,0 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
Органолептические показатели									
Внешний вид	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида,	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида
Разделка	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики
Консистенция	нежная, сочная	плотная	плотная	нежная	нежная	плотная	нежная	нежная	-
Цвет мяса рыбы	свойственный данному виду	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту
Вкус и запах	приятный вкус и запах, свойственный данному виду	приятный вкус и запах, свойственный данному виду	свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха	приятный, свойственный данному продукту	свойственный данному продукту без постороннего привкуса и запаха	приятный, свойственный данному продукту без постороннего привкуса и запаха	свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха	вкус кисловатый запах, свойственный продукту	- приятный, свойственный данному продукту
Наличие посторонних примесей	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Физико-химические показатели									
Массовая доля белка,% Норма / Результат	15,0% / 22,9%	23,0% / 23,55%	18,0% / 20,48%	20% / 24,3%	22,0% / 20,76%	23,0% / 19,78%	22,5% / 13,9%	18,8% / 14,5%	22% / 21%
Массовая доля жира, %Норма / Результат	18% /9,9%	13,0% / 6,4%	15,0% / 13,5%	10% / 4,9%	9,0% / 11,4%	21% / 22,2%	12% / 6,3%	4,2% / 14%	8% / 8,8%
Массовая доля поваренной соли, % норма/результат	3,5-8,5 / 7,6	3,5-8,5 / 4,2	3,5-8,5 / 7,2	3-8 / 8,4	3,5-8,5 / 3,7	3-5,5 / 2,5	3-6 /5,7	3-5,5/ 4,1	3-6 / 7,8
Общая оценка	отлично	отлично	отлично	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

КУЛИНАРНЫЙ ОТДЕЛ

Бытует мнение, что если во время застолья дело дошло до торта — праздник не удался. Вполне возможно, но только в том случае, когда речь идет о сладком десерте.

«Вита-Салат» накормит всех вкусно рад!

ТОРТЫ ОТ «ВИТА-САЛАТ» ПРИДУТСЯ ПО ВКУСУ ДАЖЕ ТЕМ, КТО СОВСЕМ НЕ ЕСТ СЛАДКОГО

Удивительные торты придумали кулинары из ООО «Вита-Салат»!

Кто бы мог подумать, что до боли знакомая «Сельдь под шубой» или «Мимоза» могут выглядеть элегантно и изысканно! Как вам «Черная хризантема» с черносливом, филе курицы, шампиньонами и элитными специями? Настоящее произведение искусства! Или торт «Буржуа» — нежнейший отварной язык с зеленым горошком в прозрачном желе станет подлинным украшением любого праздника и отрадой для гурмана. Тот, кто знает толк в холодных закусках, по достоинству оценит торт «Наполеон с лососем». Коржи слоеного теста, переложен-

ные ломтиками деликатесной горбуши, вряд ли долго задержатся на столе.

Шеф-повара компании «Вита-Салат» рады предложить хозяйкам и еще одно свое ноу-хау — «Вита-сэндвичи». Зачем корпеть над набившими оскоминой бутербродами, когда к вашему столу уже приготовлены замечательные холодные закуски. Сэндвичи с тунцом, говядиной и оливками, грибами и сыром, сельдью или крабовыми палочками!

Ну и как не побаловать своих родных и дорогих гостей «Вита-эклерами» с разнообразными начинками? «Ветчинный с сыром», «С крабовыми палочками», «Печеночный», «Мясной с грибами» — всего не перечислить.

Самому такие угощения приготовить, конечно, можно, если очень захотеть и сильно постараться. Однако, стоит ли тратить на это уйму времени и сил? Доверьтесь мастерам из ООО «Вита-Салат». Они избавят вас от переживаний и лишней траты времени на приготовление пищи. Кстати, продукция компании доверяют независимые эксперты. На протяжении многих лет у них нет к холодным закускам этой фирмы претензий ни по вкусовым качествам, ни по внешнему виду, ни по микробиологическим показателям.

Салаты от «Виты» — это богатство вкусов по доступным ценам. В новогоднюю ночь они станут настоящим украшением вашего стола!

Пробовала салаты Дарья ДЕДОВА



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Сегодня жизнь горожан проходит в постоянном цейтноте. Подготовиться к встрече Нового года и то толком времени нет. Для многих деловых людей покупка продуктов для праздничного стола становится настоящей головной болью.

ПОПРОБУЙ КАЧЕСТВО НА ВКУС!

УНИВЕРСАМ «ПУЛКОВСКИЙ» СЛАВИТСЯ ТЕМ, ЧТО КАЧЕСТВО ВСЕГО АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ ГАРАНТИРОВАНО

В гораздо более выгодном положении находятся те петербуржцы, которые открыли для себя универсам «Пулковский». Здесь можно найти все и сразу. Свежие овощи и фрукты, охлажденное мясо и рыбу, разнообразную дичь, эксклюзивные сыры для настоящих гурманов, большой ассортимент новогодних подарков и сувениров...

В «Пулковском» постоянно пополняется ассортимент алкогольных напитков, здесь представлены торговые марки всех стран мира — более 7 000 наименований. Каждый сможет приобрести именно то, что ему нужно: либо шикарное, элитное вино для особых случаев, либо традиционное и элегантное для семейного ужина. Кстати, шампанское к Новому году в «Пулковский» завозят только проверенные поставщики.

В универсаме «Пулковский» действует гибкая система скидок.

Для хозяек, посещающих универсам «Пулковский», не составит труда накрыть изысканный и праздничный стол без особых хлопот. Это забота «пулковских» кулинаров. Слава собственной пекарни гремит далеко за пределами Московского района, сюда за сдобой, пирожными и тортами едут со всех концов Санкт-Петербурга.

Выручат в «Пулковском» не только с выпечкой. Повара приготовят молочных поросят, уток, а также всевозможные закуски и салаты по своим фирменным рецептам, но с учетом ваших вкусов и пожеланий. Не знаете, что именно заказать, просто загляните в отдел кулинарии — всевозможные рулеты, паштеты, запеченное мясо, холодец — у составителей книги «О вкусной и здоровой пище» голова бы пошла кругом от такого изобилия. Впрочем здесь ничего не заготавливают. Покупатели могут быть уверены: все, что предлагается их вниманию, — свежеприготовленное и очень вкусное.

В универсаме «Пулковский» побывала Дарья ДЕДОВА



«РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ» — современный эталон качества



**РУССКИЕ
САМОЦВЕТЫ**

По оценкам аналитиков, во время кризиса есть три способа сохранения сбережений: покупка недвижимости, рублевый счет в Сбербанке и покупка драгоценностей.

И если первые два представляют сложность для россиянина ввиду его недостаточной компетентности и платежеспособности, то третий — это универсальный способ не только сохранить сбережения, но и приобрести элегантную вещь, которая не потеряет своей стоимости во все времена. Лучше всего вкладывать свои средства в изделия с бриллиантами — ведь помимо высокой износоустойчивости эти короли драгоценных камней еще и дарят обладателю блеск роскоши и великолепия.

Но как неискушенному в выборе ювелирных изделий человеку не стать жертвой мошенничества и быть уверенным, что он приобретает бриллиант высшего качества, который не потеряет своей стоимости через 10–20 лет? Сейчас появились компании, применяющие в своей практике не совсем чистоплотные методы стимулирования продаж, заявляя огромную скидку в 50, а то и 70%. Не стоит слепо доверять такой рекламе — это обычные нечестоплотные рекламные технологии. Разумная скидка на драгоценности — 10%, максимум 15%. А 50–70% скидки — это заведомо ложная реклама.



Так как же не ошибиться в выборе ювелирных изделий? Самый верный способ — приобрести драгоценности у проверенной фирмы, имя которой на слуху, лучше всего — у крупного сетевого продавца ювелирных изделий.

Если у среднестатистического петербуржца спросить, какие ювелирные бренды он знает, 70% назовут «Русские самоцветы». И это не удивительно, учитывая, что фирма ведет свою историю с 1912 года, является официальным поставщиком Кремля и неоднократным победителем международных ювелирных конкурсов. А розничная сеть «Русские самоцветы», насчитывающая на данный момент двенадцать фирменных магазинов в Санкт-Петербурге и два в Москве, уже третий год подряд удостоивается престижного диплома «Лучшая ювелирная сеть».

Главным конкурентным преимуществом «Русских самоцветов» является строгий контроль качества входящих камней. Сегодня качество изделий ОАО «Русские самоцветы» оценивается профессионалами всего мира как эталонное. Ведь в его основании лежат не только многовековые традиции прославленной российской ювелирной школы, но и огромные возможности современного промышленного гиганта ювелирной индустрии, которых нет у мелких, зачастую семейных и кустарных, предприятий Европы и Азии.

Также потребители приходят в «Русские самоцветы» не только за продукцией гарантированного качества и разнообразным ассортиментом, но и за уникальными изделиями, которых не найдешь в соседнем ювелирном магазине, например, серебряной и эмалево-филигранной посудой. Это достойный элегантный подарок и проверенному деловому пар-

тнеру и ребенку, которому можно презентовать ложечку «на первый зубок».

Серебряная посуда производства «Русские самоцветы» украшает Кремль и Константиновский дворец, пользуется настоящей любовью на Западе. Мастера «Русских самоцветов» предлагают уникальную услугу: гравировку инициалов или даже фамильного герба на посуде, возрождая несправедливо забытые традиции передачи таких фамильных ценностей от поколения поколению.

В преддверии новогодних праздников корреспондент «ПК» позвонил на «Русские самоцветы», чтобы узнать, какие сюрпризы подготовила компания петербуржцам.

— В декабре «Русские самоцветы» проводят предновогоднюю акцию, — рассказала генеральный директор розничной сети «Русские самоцветы» Елена Кожевникова. — С 1 по 25 декабря покупателей ждет скидка 10% на весь ассортимент и 15% — на изделия собственного производства с бриллиантами, а при покупке от 10 000 рублей каждого покупателя ждет замечательный подарок. Мы гарантируем качество каждого изделия и желаем всем петербуржцам хорошего настроения, крепкого здоровья и удачи в Новом Году!

Ювелирный центр,
пл. Карла Фаберже, 8
www.russam.ru



Адреса фирменных салонов
«Русские самоцветы»:

- Ювелирный центр — пл. Карла Фаберже, 8, тел. (812) 528-10-91;
- 1-я Красноармейская ул., 1, тел. (812) 316-76-46;
- Звездная ул., 8, тел. (812) 727-35-33;
- Ленинский пр., 118, тел. (812) 758-43-11;
- ул. Ефимова, 3, ТК «Сенная», 1-й этаж, тел. (812) 740-46-43;
- Гражданский пр., 117, тел. (812) 531-69-25;
- Гражданский пр., 43/1, тел. (812) 535-24-51;
- пр. Энгельса, 111, тел. (812) 511-07-31;
- Большой пр. П.С., 45, тел. (812) 232-78-56;
- Московский пр., 172, т. (812) 388-47-59;
- Кронштадт, Советская ул., 47, тел. (812) 311-63-50;
- Выборг, Железнодорожная ул., 9/15, тел. (81378) 25-436;
- Москва, Верхняя Сыромятинская ул., 2, ЮЦ «Голден Гросс», тел. (495) 698-52-14;
- Москва, Жулебинский бульвар, 10/6, тел. (495) 705-22-20;

Режим работы магазинов с 10 до 21 часа.