

ВНИМАНИЕ! СУПЕРРАСПРОДАЖА ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ «АЛЕФ»!

НИЖНЯЯ ТУРА
ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ (УЛ. 40 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 1Д,
НАПРОТИВ АДМИНИСТРАЦИИ, 2 ЭТАЖ)
7 АВГУСТА 10.00-19.00

**МЕХОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ПО СНИЖЕННЫМ ЦЕНАМ**
(Г. ПЯТИГОРСК)

**ШУБЫ, ДУБЛЕНКИ,
ГОЛОВНЫЕ УБОРЫ**

Рассрочка до 2-х лет,
первоначальный взнос
от 10% (паспорт,
поручитель)

**ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА
ОТ
ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

**КОМФОРТ И КАЧЕСТВО
ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ!**

В магазине «КУБЫШКА» (сэконд-хэнд)

НОВОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ТОВАРА

Адрес: г. Лесной,
ул. Юбилейная, 16 (подвал).
тел. 3-20-58

работаем с 11 до 19 час.,
сб. - с 11 до 16 час.,
вс. - с 11 до 15 час.



**Уральский государственный
университет им. А.М. Горького**
объявляет набор на специальности

Приглашает в Представительство УрГУ по адресу:
г. Лесной, ул. Ленина, д.10, тел. 3-75-17

Полная информация о новом порядке поступления,
о факультетах и специализациях.

НОВЕЙШЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!
ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ В МОДУЛЬНОМ ВАРИАНТЕ
НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПО СТАРЫМ ЦЕНАМ!

- Сессионные занятия – 160 часов в год в г. Екатеринбурге (одна неделя осенью + одна неделя весной) при интенсивной самостоятельной работе в родном городе с использованием новейших информационных технологий
- Вы не оставляете надолго свою семью и свое дело
- Специальные программы знакомства со столицей Урала – новые возможности для работы, культурного роста и отдыха
- Плата за обучение ниже платы за традиционное заочное обучение

Направление – «Философия»
Специализация «Социальное управление»

Среди наших выпускников:

- политики федерального и регионального масштабов
- менеджеры и ученые
- специалисты по управлению коммуникациями

Мы научим вас **ХОРОШО МЫСЛИТЬ, ХОРОШО ГОВОРИТЬ**
И ХОРОШО ПИСАТЬ, УВЕРЕННО ЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ
С ЛЮБОЙ АУДИТОРИЕЙ.

Не только хорошая специальность, но и уверенность в себе!

Лицензия А №227446 от 08.12.2006, св-во о гос. аккредитации АА №00452 от 22.12.2006

Стоматология «СОВЕРШЕНСТВО»

ПРЕДЛАГАЕТ
современные технологии и



методы лечения

терапия
(лечение)

хирургия
(удаление)

ортопедия
(протезирование)

**декоративная
стоматология**

Ждем вас по адресу:
г. Н. Тура,
ул. Машиностроителей, 3.

Запись по тел. 2-333-4
Лечим с комфортом, без боли!
Индивидуальный подход к каждому пациенту!

Информация о товарах и услугах публикуется на правах рекламы.

Ваш выбор

«Праздник хлеба» в будний день

«А что, все это можно пробовать?» – воскликнули дети и с удовольствием отведали печенья, рулета и хлеба. Денис Громов торжественно пообещал рассказать маме, как это все вкусно. Различные хлебобулочные и кондитерские изделия можно было попробовать на прошедшей в минувший четверг выставке-дегустации продукции Нижнетурунского хлебокомбината, расположенной в этот раз около магазина «Стрелец» в Лесном. Весь богатый ассортимент из 140 выпускаемых комбинатом изделий сразу не представишь, но выборочно – к вашим услугам, и новинки, набирающие популярность у народа, были.

– Мы начали делать рулеты со свежей ягодой, – говорит **Светлана Юрьевна Морозова**, начальник отдела продаж. – С натуральной ягодой, которую закупаем в Екатеринбурге, клюк-



венные и брусничные рулеты получаются очень нежные, вкусные. Мы вообще избегаем искусственных добавок при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, используем натуральные продукты.

«Превосходно!» – выразила мнение о рулете **Татьяна Ратмировна**. – И почему я раньше его не покупала? Теперь буду покупать! А остальное я у вас все пробовала». Многим лесничанам глянется большой ассортимент нижнетурунского хлеба. На диете? Пожалуй, ста вам бездрожжевой хлеб, булочки с отрубями или легкий черный «Прибалтийский». Каждый месяц Нижнетурунский хлебокомбинат вводит в производство новые виды хлебов, и серьезная работа технологов себя оправдывает. Кроме Лесного и самой Нижней Туры, хлеб здесь покупают Нижний Тагил, Кушва, Красноуральск, Верхняя Тура, Горноуральск, п. Баранчинский, весь Нижнетурунский район.

По словам директора магазина «Стрелец» **Людмилы Владимировны**, покупатели отдают предпочтение нижнетурунскому хлебу. А самой Людмиле Владимировне очень нравятся профитролы, их можно с любой начинкой сде-

лать, от вареной сгущенки до икры – и на столе красиво, и вкусно. На природе, в саду отведать – тоже хорошо.

А **Галина Ивановна Белоусова** любит черный хлеб и очень довольна тем, как его делают нижнетурунцы. Она работает в детском саду, и чаепития у них с тортами-пирожками, опять же нижнетурунскими, получаются отменные.

«Что за праздник?» – подошел с вопросом молодой человек **Александр**. И получил ответ: «праздник хлеба!» На вопрос, почему он покупает нижнетурунский хлеб, ответил коротко и ясно: «Вкусно!» А это для нашего брата потребителя самое главное.

А еще – цена подходящая, ассортимент богатый. Такие выставки-дегустации проводятся в Лесном два раза в месяц. Не пропустите! Приходите пробовать новый хлебушек, чтобы потом он смог порадовать ваш стол!

Ксения РУССКАЯ.
Фото Ивана МЫШКИНА.



Уверенный взгляд в завтра «Молочной Благодати»

В этом году ОАО «Молочная Благодать» исполнилось 40 лет. История «Молочной Благодати» начинается с 1969 года. За эти четыре десятилетия заводом пройден непростой, но славный путь. Результатом налицо – на протяжении последних нескольких лет ОАО «Молочная Благодать» уверенно входит в тройку крупнейших производителей Свердловской области в своей отрасли, на предприятии в год производится более 37 тысяч тонн цельномолочной продукции.

Благодаря слаженной работе коллектива, высокому уровню профессионализма всех его работников, высокому качеству выпускаемой продукции и разумной ценовой политике продажи ОАО «Молочная Благодать» среди населения Свердловской области неуклонно растут. Сегодня компания обеспечивает молочной продукцией 21 город Свердловской области и 3 города Тюменской. Так, изделия под маркой «Молочная Благодать» охотно покупают жители Екатеринбурга, Нижнего Тагила, Качканара, Нижней Туры, Лесного, Серова, Североуральска, Красноуральска и многих других городов Уральского региона.

Генеральный директор завода **Юрий Александрович Жуков** уверен, что главный секрет популярности молочной продукции заключается в ее качестве. «Мы гарантируем высокое качество, потому что наша продукция вырабатывается исключительно из натурального молока и без растительных жиров. Благодаря этому она обладает еще и отличными вкусовыми свойствами. К тому же ассортимент широк – 35 наименований».

ОАО «Молочная Благодать» выпускает молоко, кефир, сметану, ряженку, «Снежок», варенец, йогурты, желе, творог, сырки, сыр «Адыгейский», творожки «Малышок» и «Сказка», «Бифилайф» и многое другое.

Качество и отличные вкусовые характеристики продукции «Молочная Благодать» регулярно подтверждаются на различных конкурсах. К приме-



ру, в 2009 году по итогам дегустационного конкурса «Молочный успех», прошедшего в рамках международного форума «Молочная индустрия-2009» в г. Москве, продукции ОАО «Молочная Благодать» присуждено 3 высоких награды. Так, кефир отмечен Гран-при конкурса, тем самым признан лучшим в России, золотой медалью награжден сыр «Адыгейский», серебряной медалью – творог классический 9%.

Одна из последних побед – диплом областного конкурса «Лауреаты бизнеса – Звезды Урала-2009».

В апреле 2009 года в Первоуральске был проведен областной смотр-конкурс по качеству молочной продукции по двум номинациям: «Новинка» и «Лучшая продукция. Стабильность и качество». В каждой из номинаций была отмечена продукция «Молочной Благодати».

В свою очередь, такие высокие результаты стали возможны благодаря отличному техническому оснащению предприятия. Кстати, по техническому оснащению завод признан на сегодня лучшим в Свердловской области. Стоит отметить, что в последние три года на предприятии активно идет процесс технической модернизации производства. В 2006 году в ОАО «Молочная Благодать» была разработана программа инновационного развития, предусматривающая автоматизацию производственных процессов, в рамках которой на 80% обновлено оборудование, запущены новые сметанный и творожный цеха, новая маслолиния. Теперь процесс

производства творога и фавоски в герметичную упаковку идет в автоматизированном закрытом режиме, исключая любое прикосновение рук человека к продукции. Это, в свою очередь, позволило улучшить качество творога и увеличить срок его реализации. Подобное производство – единственное в России.

В 2008 году ОАО «Молочная Благодать» начало строительство нового цеха по выпуску ультрапастеризованной продукции. В течение 2009 года предприятием будет приобретено оборудование на общую сумму 48 миллионов рублей для цеха ультрапастеризации, и в декабре 2009 года планируется его запуск.

В 2009 году начато строительство нового склада готовой продукции площадью 700 квадратных метров.

Программа инновационного развития коснулась и отделения по приемке молока от поставщиков. Автоматизация приемного отделения, установка нового современного оборудования позволили ускорить процесс приемки молока, ведь предприятие на сегодня перерабатывает в среднем 150 тонн молока в сутки.

Что же касается закупа сырья, то молоко поступает на завод из 5 районов Свердловской области – Алапаевского, Ирбитского, Пригородного, Верхотурского и Красноуральского. Фермерские хозяйства этих районов стабильно работают в отрасли производства молока многие десятилетия и соответствуют современным требованиям безопасности молочного сырья.

Слоган компании ОАО «Молочная Благодать» звучит так: «Желаем Вам здоровья!». Этот девиз не просто слова, а основополагающий принцип работы коллектива и потому – беспримысленный рецепт успешности компании на рынке.

