



Бизнес на блинах

стр. 2



Долина белых коров

Худеющий

стр. 4

Детский вопрос

стр. 5



Виноградники Рейна

стр. 9

Любовь с первой крошки

Для жителей благополучных стран еда давно уже перестала быть просто средством для утоления голода и превратилась...

Да во что только не превратилась! Ну, например, в бизнес. И довольно выгодный – ведь есть хочется всем и, как минимум, три раза в день. Поэтому считается, что минимальная рентабельность, допустим, кафе или ресторана составляет двадцать процентов, средняя – около 30%, а в случае успеха она может достигать 50-60%. Некоторые посреднические компании обещают потенциальным покупателям точек общепита даже до трехсот или шестисот. Но это уже, наверное, из области фантастики. По крайней мере, в Европе, где качество продуктов тщательно контролируется. Причем контроль этот возложен не столько на государство, сколько на сами торговые организации, а ответственность несут и производители, и поставщики, и продавцы. И любой из этой «цепочки» потеряет репутацию – а значит, и клиентов – мгновенно, если товар будет некачественный. Более того, на любом продукте обязательно должно быть указано, откуда он привезен, из чего состоит и даже насколько он экологически чист. Понятно, что при таком подходе производство не может быть слишком дешевым.

Впрочем, человечество всегда уделяло немало внимания качеству пищи. Всем известно, как изощрялись в этом смысле древнеримские патриции, устраивавшие многодневные пиры. Кстати, именно оттуда пошло само слово кулинария, которое происходит от латинского *culina*, то есть, «кухня». Не отставали от них и древние греки. В Афинах, например, для самого высокого гостя готовилась специальная маслина. Ее запекали внутри голубя, голубь,



соответственно, в козленке, козленок – в овце, овца – в быке, все это жарилось на вертеле.

А уж известность в поварских кругах открывала любые двери в средние века. За то, чтобы переманить хорошего «шефа» плелись интриги, а короли не жалели казны. В те суровые времена кулинарные гильдии охраняли свои секреты чуть ли не строже, чем церковь свои.

Хотя многие и сегодня воспринимают еду, как простор для творческой фантазии. Например, художница из Малайзии ежедневно «рисует картины» на белых тарелках и выкладывает их для всеобщего обозрения в Интернет, сообщая и их состав. В частности, тигр из фильма «Жизнь Пи» выполнен из полосок моркови, редиса и чернослива. Практически тем же занимается и жительница Норвегии, «превратив в искусство» приготовление завтрака: еду она раскладывает на тарелке в виде разнообразных сюжетов и отправляет в инстаграм.

Ну и конечно, для всех нас еда – это лучший способ объединения людей самых разных национальностей. Говорят, что «в хорошо приготовленном супе не меньше творчества, чем в музыкальном произведении». Книжки знаменитых шефов становятся бестселлерами, а известные и не очень писатели несут издателям сотни страниц «семейных» рецептов. Даже Голливуд обращает все больше внимания на кулинарные сюжеты и привлекает к ним звезд первой величины.

Вашу рекламу увидят именно те, кто вам нужен

**www.novosti-helsinki.com
+358(0) 458798768,
+358(0) 404629714**



ИГОРЬ ТАБАКОВ

In vino veritas

Рассказывают, что однажды из-за немецкого вина разразился политический скандал. В честь приезда высокого гостя из Ирана парламентское общество устроило прием. В знак уважения к мусульманским традициям, гостю и всей его свите подали сок. Хозяева – опять же по традициям, но уже немецким – предпочли местное вино. Увидев это, гость абсолютно невежливо заявил: он якобы не может выносить даже одного вида пьющих и поэтому пусть всем остальным тоже подают только сок. Тогда один из немецких политиков немедленно развернулся и ушел с приема. ...Да, прав был Воланд. Действительно, «что-то недоброе таится в мужчинах, избегающих вина. Такие люди или тяжело больны, или втайне ненавидят окружающих».

Надеемся, что вы к таким гражданам не относитесь. А если еще и не поняли смысл латинского изречения «истина в вине», то, наверное, потому, что не успели побывать на рейнских виноградниках. О том, как производят одно из самых лучших на свете вин, читайте в этом номере.

БИЗНЕС

Бизнес на блинах

По статистике восемь из десяти ресторанов не переживают свой первый год. К этому неутешительному выводу в Европе пришли еще в прошлом веке. С тех пор тенденция не особо меняется, вне зависимости от географии или экономической ситуации. Тем не менее, открытие заведения общественного питания продолжает считаться довольно простым занятием, доступным каждому, кто хотя бы раз в жизни включал плиту. В нашей традиционной бизнес-рубрике и в соответствия с главной «кухонной» темой номера наш корреспондент Алексей Колесник решил поговорить с владельцем сразу двух ресторанов под названием Blinit – Артемием Сенько: о том, как это все работает, сколько стоит и к чему может привести.

Открыть свой ресторан может абсолютно любой, а вот тянуть его к процветанию способны единицы. И дело тут не в каких-то особых навыках или знаниях – обычно проблемы начинаются задолго до появления первых клиентов, – рассказывает Артемий. – Поэтому лучше не стесняться и обратиться за советом к другим владельцам ресторанов в Финляндии прежде, чем открывать свой.

У самого Артемия до открытия Blinit четыре года назад не было ни малейшего опыта в данной сфере.

Самое главное – не начинать подобный бизнес не имея собственных денег. Цена ошибки здесь слишком высока, так как рассчитать прибыль в первый год работы практически невозможно. Пришел клиент, попробовал борщ – слишком соленый. И больше вы его никогда не увидите, также, как его родственников или друзей. А Хельсинки очень маленький город, чтобы позволять себе терять посетителей.

Кроме того, не стоит забывать, что, ко всему прочему,

БУХГАЛТЕРСКИЕ УСЛУГИ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ
ЗАЛОГ УСПЕХА ВАШЕГО БИЗНЕСА
БЫСТРО. НАДЕЖНО.
ПРОФЕССИОНАЛЬНО.
+358(0)407224728,
+358(0)468181414
ARTOFBUSINESS@ELISANET.FI

сейчас экономиста Финляндии в лучшем случае не испытывает роста, и большинству горожан приходится сокращать свои расходы. И первое, что идет «под нож» – это траты на развлечения и походы в рестораны. Прибавьте к этому сезонность – с ноября по март посетителей гораздо меньше. Однако вряд ли банк прислушается к подобным оправданиям, а ежемесячные выплаты по кредиту, которые нечем будет перекрыть, приведут к абсолютно безвыходной ситуации.

Перед тем, как открыть ресторан, стоит уделить время бизнес-плану. Да, это звучит банально. И в большинстве случаев люди к этому относятся не особо внимательно. Ну, а что там писать, правда? Приходишь в ресторан, смотришь на цены в меню, потом смотришь в табличку борщ – слишком соленый. Вот суп, например. Если сходить в S-market и купить все необходимые ингредиенты, то тарелка выходит по два евро. А в меню – девять. Четыреста процентов прибыли!

На практике же выясняется, что котла того же борща надо не только сварить, но и продать. Его нельзя сохранить до завтра, перевести обратно в евро или разложить на ингредиенты и подать как салат. Поэтому вместо прибыли можно получить те же 400% убытков. И это только что касается продуктов.

Существует два варианта начать дело – открыть свой соб-

ственный ресторан или купить готовый. Второй вариант проще, но дороже. И к тому же лишает гибкости. Да и причины, почему он продается, не всегда очевидны.

Еще до открытия второго ресторана у Артемия была идея приобрести небольшой киоск, прямо в центре города – у вокзала. Цена была достаточно низкой, владелец продажу мотивировал тем, что хочет заняться в жизни чем-то еще, а потенциальных клиентов было много. При внимательно осмотре оказалось, что вытяжка в киоске стоит самая простая. Максимум, что с ней можно сварить, это кофе. Пожарить блины и не задохнуться – уже сложнее. Да и законом запрещено. Поставить же вытяжку необходимой мощности возможности нет. Тут Артемия спас исключительно прошлый опыт в строительстве, иначе бы он стал обладателем абсолютно бесполезной точки.

Кстати, несмотря на очереди, выстраивающиеся по ночам к киоскам с хот-догоми и гамбургерами – дело это совсем не прибыльное. Официальная часовая оплата 10 евро, умножаем на два из-за ночной смены, плюс еще несколько надбавок. В час выходит около двадцати пяти евро. Смена (и основной поток ночных клиентов) три часа. Да и сотрудников в киоске нужно, как минимум, двое. Вот и считайте, сколько хот-догов надо продать, чтобы выйти в плюс. Другое дело, что множество подобных заведений не очень тщательно ведут бухгалтерию...

Открывая собственный ресторан, вам нужно иметь в команде людей, которые разбираются и в кухне, и в строительстве, и в дизайне, и даже в местном контингенте. Причем крайне желательно, чтобы все из них были про-

фессионалами. К примеру, дизайнерская компания, которая занимается в основном квартирами или студиями, может обустроить кухню очень красиво, но не функционально. Потом, конечно, они наведут справки, разберутся, как правильно, и все переделают, только времени на это уйдет предостаточно. А оплата у дизайнеров почасовая. Также и со строителями. Артемий специально искал человека, который разбирается в вентиляции. Он целый день ходил, записывал, а потом сказал, что нужно все переделывать. Зато теперь в зале не пахнет, как на кухне.

От самого расположения ресторана тоже зависит многое. Вроде опять банальность, а задумываются об этом немногие. Надо понимать, что современный горожанин большую часть времени проводит в режимах «иду на работу» и «иду с работы» и при этом ничего по пути не замечает. Например, в Blinit заходят люди, радуются, что нашли новое место... а сами уже третий год мимо каждый день проходят.

Также стоит понимать, что финская публика очень консервативна. Потребовались года, чтобы люди привыкли к пиццериям и кебабам, зато теперь такое заведение найдет своих клиентов почти в любом районе города. А вот открыть суши бар в Тиккуриле – на это надо много мужества.

Если не хотите ошибиться – открывайте или покупайте бар. Финский любитель выпить – самый стабильный клиент в мире. Он будет ходить в один и тот же бар, заказывать один и тот же напиток, причем каждый день в одно и то же время. То, что у бара сменился владелец или интерьер, его никак не задает и не интересует. В ресторане со-

всем не так – когда Артемий только начинал, то закупил тарелки из Икеи. Финны такую приверженность шведским товарам не оценили.

Набор сотрудников тоже всегда тяжелое бремя. Для начала, в Финляндии у них должны быть совсем небольшие зарплаты, страховки и прочие траты. Но, самое главное, ресторан это очень живое и личное дело, в котором требуется вкладывать душу. Дежурными улыбками здесь не обойдешься, а большим наемным работником заниматься обычно не желает.

Кстати, финны и русские очень похожи в том, что ресторан для них это место, куда приходят поесть. Перехватить ланч, устроить ужин, сходить на свидание – не важно. В первую очередь, к вам приходят за любимой едой. А, например, с арабами и турками история уже другая. Для них ресторан – это место социализации, в нем можно просидеть весь день, ничего не заказывая, встречать знакомых, искать работу, просто говорить о жизни и планах на будущее.

Кроме того, как владельцу ресторана вам необходимо, чтобы о вашем заведении говорили. К примеру, сейчас Blinit находится на восьмом месте в списке TripAdvisor. А три года назад был на сто тридцатом. Ну, и сейчас люди верят только социальным сетям и своим знакомым. И этим надо пользоваться. Невозможно сделать прибыльным ресторан, в который ходят десять человек, считая его «своим» местом, о котором не рассказывать «чужим». Но не стоит уповать и на традиционную рекламу – слишком часто она является стрельбой из пушки по воробьям.

дополнительная информация
www.blinit.fi
телефон
+358(0)400909603



БИЗНЕС

Сыр в масле

Как известно, лучшая работа – это хобби, которое оплачивается. На подобную удачу рассчитывать сложно, а уж жить по такому правилу удастся совсем немногим. Antti Alavuotunki, владелец компании Helsingin Meijeriliike, (что, кстати, переводится довольно просто – молочный бизнес) один из таких счастливицков.



Но и тут ему приходится идти на уступки. Лично он больше любит твердый сыр. Но, так как продать его гораздо сложнее, чем мягкие сорта, приходится отдавать предпочтение последним. Зато в остальном никто не ограничивает творчество.

К примеру, Антти смог сделать настоящий кефир. Такой, который понравился ему самому, а потом и покупателям, так как не идет ни в какое сравнение с теми напитками, которые претендуют на аналогичный продукт: например, продающиеся в финских супермаркетах Piima и в эстонских – Kefiri.

Что до йогуртов, то владелец Helsingin Meijeriliike сумел угадать мечты взыскательных покупателей – пусть и не особо многочисленных. Поэтому сам йогурт всегда готовится без добавления сахара и прочих подсластителей. Есть чисто натуральный вариант или с вареньем, которое находится на дне стаканчика. Впрочем, вареньем это назвать тоже сложно.

Скорее, свежие ягоды – например, брусника, черника или облепиха – только что сорванные с куста и чуть-чуть перемятые с сахаром. 🐾

Алексей Колесник

Сперва он работал инженером-химиком, защитил докторскую, начал преподавательскую деятельность... И ждал, когда представится шанс заняться тем, что ему действительно интересно – сыроварением. Живя он во Франции или Италии, единственной проблемой была бы высокая конкуренция. Но Финляндия в этом вопросе довольно консервативна и доверяет молочным продуктам лишь от известных брендов. Наверное, поэтому небольших предприятий в этой области не наберется больше десятка по всей стране.

Работа началась практически сразу же – друг Антти сделал дизайн упаковки, его теща, живущая в Тампере, пообещала бесперебойную поставку натуральных джемов для напоения йогуртов, а сам владелец небольшого предприятия занялся поиском продавцов.

– Сложнее всего было с S-market, – вспоминает Антти, – у них все решения принимаются на самом верху, после мучительно долгих раздумий и сразу же на всю сеть. В отличие от K-market, где директор каждого магазина сам может довольно быстро решить: ставить ли тот или иной продукт на полки (если, разумеется, он соответствует качеству).

Поэтому спустя только полтора года сыры и йогурты Helsingin Meijeriliike появились на городских рынках, в пяти Стокманнах и гипермаркетах Призма. Но пока только в Хельсинки.

– Мы не думаем о продажах в других городах, так же, как об экспорте в Европу или Россию. Помимо меня самого – как владельца – у нас всего три работника, что позволяет лишь чуть-чуть самообеспечиваться. Но с такими мощностями мы можем производить всего около 800 килограммов сыра в месяц – как раз достаточно

для такого города как Хельсинки.

Впрочем, бизнес, по словам Антти, для него совсем не главное. Гораздо важнее процесс исследования и только затем непосредственно производство, в которое можно вводить собственные разработки.

ВАШ СКЛАД В ФИНЛЯНДИИ

в городах Хельсинки и Лаппеенранта

+7 911 000-90-70
+3 584 070-96-999
info@f1express.fi
www.sklad.fi
www.f1express.fi

- Новейшие методы омоложения кожи
- Лифтинг без хирургии
- Лечение акне, розацеа и других кожных проблем
- Косметические инъекции ботулина и гиалурона
- Лечение родимых пятен, шрамов и других кожных изменений
- Представительство и центр обучения Laboratoires Filorga Paris в Эстонии

Больше информации о процедурах найдите:
www.dermamed.ee
www.filorga.ee

Dermamed
клиника эстетической дерматологии

Прием врача по предварительной регистрации, тел. 6600199 • Tallinn, Viru väljak 2, Metro Plaza II этаж

Реклама в «Новости Хельсинки» + 358 (0)458798768, +358 (0)404629714

oy12chairs@yandex.ru, editor@novosti-helsinki.com

БИЗНЕС

Долина белых коров

Городской житель — человек просвещенный. Он прекрасно разбирается в многопартийной системе, без проблем объяснит пользу подоходного налога и посоветует как минимум десяток мест, где лучше всего купить новый телевизор. К сожалению, знания более глобальные от горожан потихоньку ускользают. К примеру, в Финляндии одно из исследований показало, что каждый пятый ребенок не знает, что сыр делают из молока, а картошка имеет какое-то отношение к чипсам. Да и в целом современный человек редко задумывается: какой путь проделал кусок мяса от своего прижизненного места обитания до полки в магазине. Поэтому на этот раз мы отправились на ферму, которая уже пятый век кормит горожан. Об основных проблемах, с которыми сталкиваются фермеры, и прочих нюансах этой профессии в Финляндии нам рассказала одна из владелиц экологического хозяйства «Бусгорд» Ирина Герзон.

«Вкладывайте деньги в землю — ее перестали производить». Эта идея, высказанная Марк Твеном, пришлась по душе Ирине и ее мужу, которые в разгар кризиса 2008 года искали объект для инвестиций. Банки тогда чувствовали себя не очень хорошо, а рынок недвижимости никак не мог выбрать свой тренд. Так что пришлось мыслить нестандартно и искать возможность вложения средств в области, которым уж точно не грозило разорение в ближайшие полгода.

Знакомые фермеры, у которых семья Ирины покупала мясо, с радостью приняли материальные инвестиции и предложили более тесное сотрудничество. В итоге удалось совместить с одной стороны опыт трех поколений фермерства, с другой — современный маркетинг и докторскую степень в области биологии. Была организована новая компания, распределены обязанности, и работа по превращению обыкновенной фермы в прибыльное предприятие началась.

Поместье «Бусгорд», которое сегодня является сердцем фермы, было основано в 1610 году и за это время сменило множество владельцев, среди которых был даже архиепископ, специализаций и бизнес-планов. Здесь выращивали ячмень, сюда приезжали на охоту аристократы, а потом разводили скот. Именно на последнем сейчас «Бусгорд» и специализируется.

Отец нынешнего владельца, предвидя спад цен на зерновую продукцию после вступления Финляндии в Евросоюз, заку-



ИГОРЬ ТАБАКОВ

пил коров французской породы Шароле и целиком перешел в мясную отрасль. Но и тут все оказалось совсем непросто. Ведь чтобы корова перешла в «съедобное» состояние, ее придется забить. Дело это по европейским законам весьма ответственное и дорогое. Для начала чиновники требуют гарантию полного отсутствия мучений со стороны животного, и корову сначала обязательно должны оглушить пневматическим пистолетом.

Но, даже если убрать гуманистический аспект, то все равно остается проблема утилизации отходов. К сожалению, современная генетика еще не дошла до создания коров на все сто процентов сделанных только из мяса. Шкура, кости и прочие органы должны быть правильно утилизированы, что требует дополнительных мощностей. Поэтому в Финляндии, например, небольшой ферме проще обратиться за этой «услугой» к другим компаниям, специализирующимся именно в этой области.

Коров мясных пород забивают примерно через полтора года после рождения. Дело в том, что в этом возрасте молодые бычки начинают выяснять: кто станет главным в стаде, и проявлять агрессию. Коровы, оставленные для размножения, вполне могут прожить более пятнадцати лет. Особенно в таких шикарных условиях, которые им предоставляются в «Бусгорде» — просторные загонны, сухая подстилка, обновляемая два раза в день

кормушка зимой и живописное пастбище летом.

С молочными породами все обстоит иначе — в два года коровы начинают доить, а в три обычно забивают: пока мясо еще мягкое. К тому же, современные породы способны выдавать по десять тонн молока в год. Из-за подобной нагрузки животное за это время обычно полностью изнашивается.

В Финляндии пять основных мясных пород. По вкусу они мало чем отличаются, небольшая разница достигается лишь разнообразием рациона и «воальным» образом жизни. Главная же причина выбора той или иной породы — размер животного и простота его содержания. К примеру, традиционные буренки, которых можно увидеть на любом пастбище, обычно меньше своих собратьев и не очень прихотливы в еде. Зато выведенные как будто специально для любителей стейков Blue Belgium огромны настолько, что не могут даже рожать без помощи ветеринара.

— Если вы собираетесь попробовать себя в качестве фермера, то придется стать специалистом очень широкого плана. Иметь познания только в животноводстве или агрономии недостаточно, — делится своим опытом Ирина. — Для начала фермер должен разбираться в бюрократии не хуже какого-нибудь чиновника.

Несмотря на то, что Европа сейчас ориентируется на сферу

услуг и информационные технологии, почти половина бюджета уходит на поддержку сельского хозяйства. Казалось бы, такие субсидии сплошное благо — растет качество продукции, животные получают не только надлежащий уход, но и достойное место проживания, а покупатель никогда не ощутит дефицита. Да и цены будут стабильные. С другой стороны, количество бумаг, которое требуется для получения субсидии, огромно. А их неправильное заполнение не только лишит поддержки государства, но и принесет весьма существенные штрафы.

Да и в целом сегодня Европа наелась. Идет перепроизводство, и часто государству становится выгодно платить фермерам только за то, чтобы они перестали делать тот или иной продукт и не наносили вред эконике.

Улучшив же свои бюрократические навыки, стоит задуматься о том, чем будет заниматься ваша ферма помимо основного вида деятельности. Ведь только на одной продаже готовой продукции малому бизнесу долго не продержаться. Поэтому, либо придется существенно увеличивать количество того, что вы продаете, либо искать дополнительные способы заработка.

Владельцы «Бусгорд» пошли по второму пути. Еще пять лет назад ферма производила мясо, продавала его частным лицам и не вылезала из кредитов. Потом Ирина и ее муж решили ис-

пользовать восемьсот гектаров с максимальной пользой — привлечь туристов.

И помочь в этом должна была старинная усадьба. Раньше в ней собиралась финская аристократия, делилась последними сплетнями, устраивала пикники и выбиралась на охоту. Обстановку того времени хозяева сохраняли изо всех сил, и сейчас усадьбу вполне можно рассматривать как музей. Или же, допустим, снять ее на время корпоратива или бизнес-семинара. Подобное предложение заинтересовало многих. И оказалось очень кстати, так как содержать исторический объект дело достаточно затратное. Это раньше аристократ была на всю жизнь обеспечен дешевой рабочей силой. Сегодняшняя же Финляндия с ее уровнем зарплата высокой прибыльности совсем не способствует.

Более того, выяснилось, что продавать сырое мясо, пусть и высшего сорта, не так выгодно, как производные из него. Поэтому следующим шагом стало открытие кафе, а затем и ресторана. Кафе расположилось в здании старого коровника, стены которого были выстроены еще в шестнадцатом веке из лошадиного навоза, верески и глины. Данная техника давно утеряна, поэтому также является историческим объектом. И по закону должна сохранять идентичный вид. Внутренняя обстановка ей так же соответствует — столы сделаны из молочных бидонов, в зале можно найти множество занятных, но не совсем понятных горожскому жителю приспособлений, а летом в одну из стен планируют установить настоящий улей, за жизнью которого можно будет наблюдать через стекло.

Готовит на ферме профессиональный шеф и муж Ирины. Из Ирландии он привез несколько местных рецептов.

Третьим нововведением стала природная тропа. Поместье Бусгорд расположилось в невероятно красивом прибрежном районе Порвoo. До последнего времени это никак не исполмерам только за то, чтобы они перестали делать тот или иной продукт и не наносили вред эконике. Улучшив же свои бюрократические навыки, стоит задуматься о том, чем будет заниматься ваша ферма помимо основного вида деятельности. Ведь только на одной продаже готовой продукции малому бизнесу долго не продержаться. Поэтому, либо придется существенно увеличивать количество того, что вы продаете, либо искать дополнительные способы заработка.

Владельцы «Бусгорд» пошли по второму пути. Еще пять лет назад ферма производила мясо, продавала его частным лицам и не вылезала из кредитов. Потом Ирина и ее муж решили ис-

Алексей Колесник
Ферма находится в 45 минутах езды от Хельсинки по адресу Bosgardintie 68, Porvoo

Дополнительная информация: www.bosgard.fi

МЕДИЦИНА

Худеющий

Мечты человечества о стройности давно уже стали неплохим бизнесом для «специалистов» из самых разных областей: производителей пищевых добавок, диетологов, пластических хирургов, психологов, «дающих установку», «народных целителей» и экстрасенсов. А навязчивую рекламу этой индустрии охотно делают телевидение, гляцевые журналы и желтая пресса, навязывая нам всем определенные стандарты «красоты». Подогревают интерес и знаменитости всего мира, которые пишут мемуары о том, как сбросили вес... и моментально сделали карьеры, вышли замуж, ну и в целом нашли свое счастье. В итоге даже люди с вполне нормальным весом считают себя толстыми и начинают худеть. О том, действительно ли необходимо это делать и на какие жертвы стоит ради этого идти (или не идти) рассказывает руководитель медицинского центра Medfin Валерия Севастьянова.



оз, то есть, сниженная функция щитовидной железы. При этом заболевании недостаток гормонов не может обеспечить нормальную скорость обмена веществ, поэтому все, что попадает в организм, откладывается в жир. Но эндокринное ожирение встречается очень редко. Все остальные «оправдания» лишнего веса — просто расхлябанность. И не важно, чем она вызвана: привычкой, недостатком времени для приготовления нормального обеда или стрессом, который просто необходимо чем-нибудь да заесть.

— Или запить. Недавно ко мне на прием приезжал пациент из Москвы, крупный бизнесмен. Причем «крупный» во всех отношениях: при росте 190 сантиметров весит он сто шестьдесят килограмм, — рассказывает Валерия. — Привез кучу исследований, которые ему проводили врачи самых разных стран мира, рекомендации диетологов и даже распечатки своего ежедневного меню, состоящего исключительно из куриных грудок на пару и протертых овощных супов. А в ходе разговора выяснилось — каждый вечер он выпивает по пять литров пива.

Главный недостаток этого весьма популярного напитка — от него толстеют. И с этой точки зрения он самый «плохой» среди всего прочего алкоголя. Нет, конечно, от одного бокальчика, пусть даже ежедневного, особого вреда не будет. Но кто же этим «бокальчиком» ограничивается? Поэтому лучше выпить вина. Или даже коньяку.

С точки зрения «как не потолстеть» предпочтительнее, конечно, совсем обходиться без алкоголя. Но мало кто устоит перед соблазном снять, например, стресс этим простым и проверенным способом. Особенно в наше время. В частности, через несколько месяцев после начала «крымнаш» в Medfin стали гораздо чаще обращаться пациенты, жалующиеся, что набрали лишних 10-20 килограмм. И это несмотря на соблюдение диеты и на то, что по их уверениям, после 18 часов вечера вообще ничего не едят.

Вообще, по мнению Валерии, беда многих врачей в том, что они часто все запрещают. А пациент — живой человек, строгих запретов не выдерживает, но доктору ничего об этом не говорит. Тот и удивляется: с чего это пациент толстеет, хотя ест меньше котенка? Поэтому не стоит быть уж слишком категоричным. Тогда и доверие пациента не утратится, и его деньги сохранятся, а не пойдут на многочисленные ненужные анализы и исследования.

— Кстати, я очень положительно отношусь к психологическому лечению ожирения, — говорит она, — ведь все болезни от головы. Между прочим, далеко не все люди «заедают» стресс. На мой взгляд, многие просто развлекаются едой: ведь это самый легкий способ себя поощрить. Как то в фейсбуке я прочитала такую шутку: «Решила худеть. Села на диету. Купила абонемент в фитнес клуб и буду петь в хоре.

— А хор-то зачем? — Да все равно чем заниматься, главное, чтобы время на еду не оставалось». Ну а в целом, психологические тренировки очень хороши для людей, у которых небольшой лишний вес, не влияющий на здоровье. Впрочем, таким людям, наверное, нужно не худеть, а просто по другому относиться к своему внешнему виду.

О вреде для здоровья лишнего веса написано уже так много, что нет смысла повторяться. Поэтому худеть, безусловно, нужно. Вопрос — лучше быстро или постепенно? Тут все зависит от количества «избытков». Если кто-то весит, допустим 80 килограмм при его норме в шестьдесят, и на строгой диете теряет за месяц все эти лишние кило, то это для организма не очень-то комфортно. Да и в целом, врачи не рекомендуют худеть при помощи банального отказа от еды. Просто потому, что так невозможно жить всегда. Когда вы прекращаете голодовку, организм воспринимает это с облегчением и начинает накапливать жир в два раза больше и быстрее, чем до диеты... на

случай новой «войны». Ну и вообще не очень полезно быстро терять в весе: более, чем 3 килограмма в месяц.

Но если за такой же период человек со 150 килограммов возвращается к восьмидесяти, то это можно только приветствовать. Пусть даже при этом появится обвислая кожа и морщины под глазами. Для современной эстетической медицины убрать их — пара пустяков.

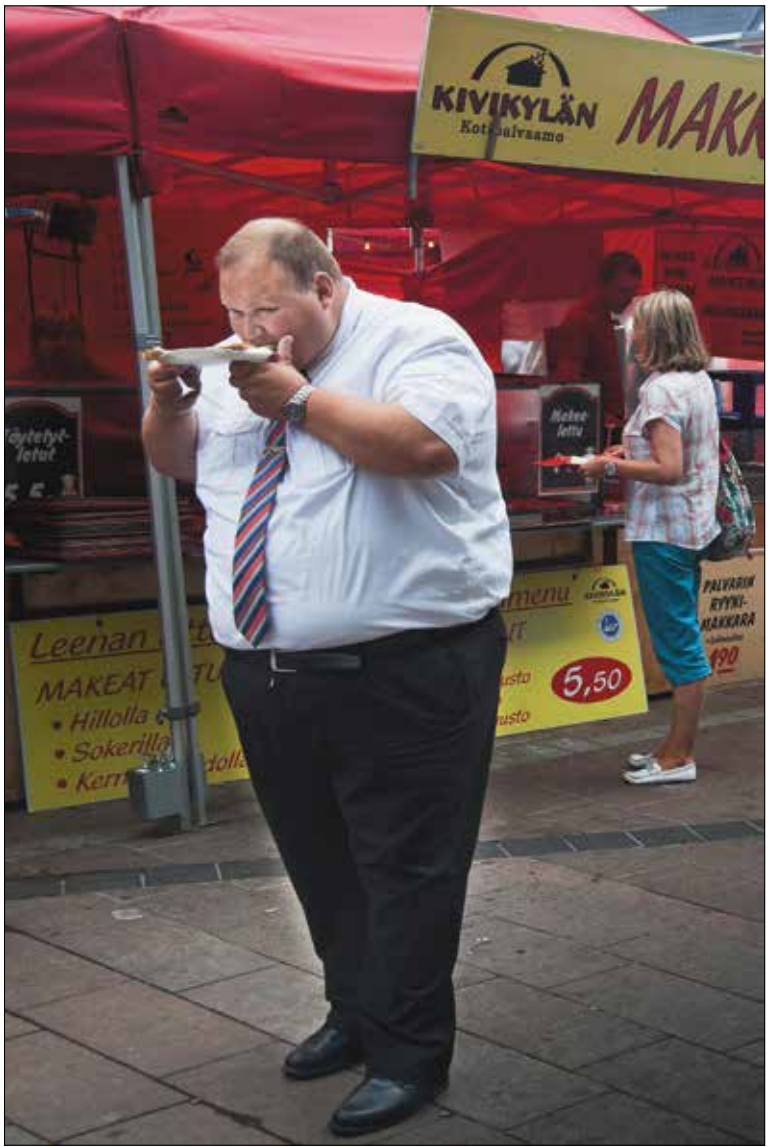
Что касается всевозможных «лекарств» для похудения, то в Финляндии нет в продаже явно вредных пищевых добавок. Но насколько эффективны имеющиеся — большой вопрос.

Ирина Табакова

Кстати, по информации YLE «от лишнего веса страдает более половины населения: 66 % мужчин и 46%

женщин. У каждого пятого жителя страны — ожирение.

Это неизменно сказывается на всех сферах жизни, в том числе — на похоронных услугах. В некоторых церковных приходах, которые в Финляндии отвечают за погребение усопших, бывали случаи, когда покойника было невозможно кремировать из-за того, что он не помещался в кремационную печь. В отрасли обсуждают эту проблему уже с десятилет, но во многих крематориях замена печей еще только впереди. Сейчас широкие гробы не проходят в отверстия старых печей. При захоронении в гробах проблемы все те же: гробы и место под могилой становятся слишком малы для современного покойника. Пока в приходах обходились гробами шириной в метр, но в будущем ширину, скорее всего, придется увеличивать».



ИГОРЬ ТАБАКОВ

«АКТУАЛЬНАЯ ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ НА РОДНОМ ЯЗЫКЕ»

Как мы уже писали, эта рубрика создана для повышения правовой грамотности российских граждан, живущих в Финляндии. И один из наиболее животрепещущих вопросов, который интересует многих – защита детей, то, каким именно образом она здесь понимается и, конечно, по каким причинам органы опеки могут забрать ребенка из семьи. Поэтому мы решили обратиться к экспертам, которые неоднократно занимались подобными проблемами и знают каждый случай «изнутри».

Разница культур



«Уже в который раз у русских женщин, живущих в Суоми, забирают детей. На этот раз беда пришла в дома... Органы опеки разрушили семьи, до того момента вполне благополучные...» Эти и другие подобные душераздирающие строки можно прочитать в некоторых российских СМИ. Пострадавшие взхлеб жалуются и им, и всевозможным «правозащитникам», представляя, естественно, исключительно свою точку зрения. Работники же социальных служб хранят молчание: закон запрещает комментировать конкретные случаи... О том, кто может быть прав, а кто виноват, рассказывает руководитель юридического бюро Nordlex Игорь Хитрухин.

Вот пример: школьник плохо учится, сидит цымами днями перед телевизором вместо того, чтобы делать уроки. Его мать, в очередной раз увидев такое безобразие, в сердцах бросает: «отправляю тебя назад, к бабушке. Будешь теперь в России жить!» На следующий день ребенок приходит в школу, снова получает плохую оценку и начинает рыдать. Учителя, естественно, его спрашивают: «Что случилось?» А тот совершенно правдиво отвечает: «Мама сказала, что, если я еще раз плохую оценку получу, она меня в Россию жить отправит!» Учителя в панике: это же «издевательство» над ребенком! Тут же звонит в органы опеки, вполне вероятно, слегка «сгустив» ситуацию. Оттуда приезжают, ребенка забирают в приют... И по существующим правилам только потом к нему приглашают психолога. А после беседы выясняется – все совсем не так уж плохо, мама так часто говорит, но еще ни разу свою угрозу не исполнила. Да и всерьез никогда не собиралась. Поэтому, разобравшись, ребенка в семью вернули. Но нервы, конечно, попортили.

Вообще родителям, приезжающим с детьми в Финляндию, стоит учитывать разницу культур. Русские дети отличаются от финских: они более живые, эмоциональные. И любят пофантазировать. А финские органы опеки, к сожалению, очень часто принимают эти фантазии всерьез.

Еще конкретный случай. Родители не купили дочке тот подарок на день рождения, о котором она мечтала. Просто потому, что у них денег нет. Девочка же всерьез обиделась и начала рассказывать в школе: мол, отец у нее неродной, плохо с ней обращается, при-

стает, и вообще дома ее третируют и издеваются. Естественно, учителя опять обращаются в органы опеки. Последние немедленно приезжают и уже готовы забирать «несчастливого» ребенка под свою защиту. Но, к счастью, дома оказывается старшая сестра. Которая, услышав «жалобы», и объяснила, что девочка, мягко говоря, фантазирует, и никто на самом деле ее не обижает.

Поэтому нужно просто принять: чувство юмора здесь у людей своеобразное. Дети тоже должны это понять и не шутить понапрасну.

А что делать, если мирным путем вопрос решить не уда-

лось, и дело все-таки дошло до изъятия ребенка из семьи? По мнению Игоря Хитрухина, прежде всего, не сопротивляться: социальные работники имеют полное на это право, причем могут даже вызвать на помощь полицию. Поэтому ругаться с ними не стоит, и уж тем более, проявлять агрессию – это только еще больше все ухудшит. В крайнем случае, нужно попытаться связаться с непосредственным начальством представителей опеки и объяснить ситуацию на вышестоящем уровне. Очень часто этого бывает достаточно. Если же нет – придется идти к юристу.

Ну а еще российским родителям придется поверить: в Финляндии даже единственный подзатыльник считается насилием и издевательством. Например, отец ударил сына, тот пожаловался в школе и в тот же день его забрали в приют. И не отдали, даже несмотря на то, что вступилась мать и поклялась, что этого никогда не повторится. Но, так как вся семья проживает вместе, органы опеки сочли, что отец представляет опасность для ребенка. В итоге родителям пришлось развестись. И только тогда сына вернули матери.

Кстати, несмотря на развод, все так и продолжали жить вме-

сте. Но это уже на тему чисто формального подхода.

Ну а если упоминать известные всем случаи, с той же семьей Салонен, например, то финский суд как раз и принял сторону русской матери, приняв решение, что ребенок будет жить с ней. Правда, отец все равно оставался опекуном. Поэтому – по закону – прежде, чем везти сына в Россию (или вообще за любую границу) мать должна была получить его письменное разрешение. Она этого не сделала. Поэтому кто в итоге сначала был виноват?

Кстати, она могла и не знать, что нужно от него, отца, это решение. Ведь ребенок родился уже после развода супругов, тем более, отец долго не признавал его как своего. Скорее всего, в данном случае причина недоразумения и последующего скандала кроется в недостаточно ясном судебном решении. Ведь было определено право отца на встречи с ребенком, их можно было организовать и на территории России, или приезжать с сыном на встречу к отцу в Финляндию. То есть, никакого преступления Салонен не совершила. Но некоторые финские политики почему-то просто перевели судебное разбирательство по этому делу в политическую, а не правовую плоскость.

Ирина Табакова



рубрика финансируется Фондом поддержки и защиты прав соотечественников, проживающих за рубежом

«АКТУАЛЬНАЯ ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ НА РОДНОМ ЯЗЫКЕ»

Дорогие дети



и тому подобное. Принимаются во внимание и его индивидуальные потребности: например то, что нужно ему для хобби. При необходимости обеспечивается и помощь специалистов, в том числе врачей тех или иных специальностей.

– А если ребенок не говорит по-фински?

– В таком случае ребенку предоставляется переводчик, чтобы на консультациях, допустим, с социальным работником он мог бы рассказать о том, что его волнует, на своем родном языке.

– Как долго ребенок может оставаться в приюте?

– Столько, сколько необходимо. Продолжительность пребывания в приюте зависит, в том числе, от того, насколько хорошо родители способны справиться с решением тех проблем, которые и привели к тому, что ребенок вынужден здесь находиться. Основная работа социальной защиты направлена на то, чтобы способствовать воссоединению семьи. Согласно закону, помещение ребенка в приют может быть отменено, если служба уверена, что и дома он в хороших руках. Более того, как минимум раз год социальный работник обязан вновь рассматривать текущую ситуацию и то, что в данный момент происходит в семье ребенка, помещенного в приют. И так до достижения им 18 лет.

– Какие основные причины изъятия ребенка из семьи?

– Как правило, детям нужна помощь социальных работников если:

- Родители страдают от психологических проблем или таких заболеваний, как, например, депрессия.
- Они часто находятся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
- В жизни семьи произошли серьезные изменения, которые затрагивают каждого ее члена.
- Насилие над ребенком. В соответствии с финским законодательством, насилие в семье является преступлением.
- Сам ребенок или подросток совершает опасные или незаконные поступки. Например, употребляет наркотики, алкоголь, пропускает уроки в школе или подозревается в преступлении.
- Он испытывает серьезные психологические проблемы.
- На него сваливается слишком большая для его возраста ответственность. К примеру, уход за больными родителями.

Конечно, все случаи уникальны, так что этот список просто иллюстрация основных причин. К тому же, семья может иметь сразу несколько самых разных проблем.

С другой стороны, только часть детей, имеющих психологические проблемы или тех, чьи родители много пьют, нуждаются в поддержке службы защиты. В частности, в последнем случае гораздо полезнее может стать помощь по борьбе с злоупотреблениями. Так что повторю – изъятие ребенка из семьи это, действительно, последний шаг.

Ирина Табакова

СТАТЬЯ ЧЕТВЕРТАЯ ЗАКОНА О БЛАГОПОЛУЧИИ ДЕТЕЙ В ФИНЛЯНДИИ ГЛАСИТ:

- В первую очередь забота направлена на благополучие и развитие ребенка. Она должна обеспечивать поддержку в воспитании детей родителям, опекунам и другим лицам, ответственных за уход за детьми. Также она направлена на предотвращение кризиса в семье, который следует выявлять еще до начала. В первую очередь должны быть учтены интересы ребенка, а затем уже всех остальных участников конфликта.
- Разрешение проблемы должно иметь сбалансированный подход, учитывающий последующее развитие и благополучие ребенка.
- Содержание обучения должно учитывать возможности и желания ребенка.
- Ребенку должна быть обеспечена безопасная атмосфера и физическая и эмоциональная свобода.
- Следует развивать чувство ответственности как признак независимости и взросления.
- Культурная, языковая и религиозная принадлежность должны всегда приниматься во внимание.
- Защита прав ребенка должна совершаться с максимальной чуткостью, где забота и уход за ребенком является основным приоритетом. И только таким образом, чтобы это не вредило интересам самого ребенка.



119200 Россия
г. Москва, ул. Арбат 55/32 каб. 317
тел./факс: +7-499-244-2441
e-mail: rusfund2012@mail.ru
www.pravfond.ru

литеты. Это касается как непосредственно их сервиса, так и тех услуг, которые они «покупают» для той или иной семьи.

В любом случае, каждое дело рассматривается индивидуально, и только потом власти решают: какие именно услуги необходимы семье, чтобы разрешить кризисную ситуацию. Причем до принятия какого-либо решения проводятся консультации как с родителями или опекунами, так и с самим ребенком.

– Какие именно «услуги» предоставляются ребенку в приюте?

– Он получает все, что ему необходимо: питание, включающее и горячую еду, одежду, гигиенические принадлежности

это лучше для всех – в том числе, и в финансовом смысле. Поэтому такой подход практикуется, если нет действительно очень серьезной необходимости принимать меры по разделению родителей и ребенка.

Непосредственно государство не платит за каждого ребенка. Его участие заключается лишь в перечислении средств в муниципалитет. Но эти деньги, конечно, не могут покрыть все расходы. Поэтому основную часть за содержание ребенка в приюте оплачивают муниципа-

На вопросы «Новости Хельсинки» отвечает Marjo Lavikanen, эксперт Министерства здравоохранения и социальных услуг Финляндии.

В сколько обходится властям содержание одного ребенка в приюте?

– Шесть крупнейших муниципалитетов Финляндии: Хельсинки, Эспоо, Тампере, Вантаа, Турку и Оулу каждый год предоставляют подробный отчет о своих тратах в данной области. Стоит признать, что содержание ребенка вне дома довольно дорого обходится бюджету – в среднем, пятьдесят тысяч евро в год.

Если же он остается в семье, расходы, конечно, ниже. То есть,

рубрика финансируется Фондом поддержки и защиты прав соотечественников, проживающих за рубежом

Семейный конфликт



TUULA KUMTYMÄKI

На вопросы «Новости Хельсинки» о работе социальных служб отвечает исполнительный директор многокультурной организации по защите прав детей, которая так и называется – «Наши общие дети» – Туула Кумтумяки.

если ему плохо – вмешиваются официальные органы.

– А кто судит о том, что ребенку плохо? В чем это выражается?

– Например, воспитатель, учитель или врач обязаны обратиться в службу защиты, если видят, что с ребенком что-то не так. Но недавно закон был изменен, и теперь туда же может подать заявление любой человек, заметивший плохое обращение с ребенком. По закону в течении 7 дней социальный работник должен проверить это заявление.

– Получается, что если, например, у меня плохие отношения с соседом и он хочет мне доставить неприятности, то может подать заявление «из вредности»?

– К сожалению, такое не исключено, после изменения закона количество заявлений «со стороны» увеличилось. Но не надо думать, что семья автоматически становится клиентом службы, или, тем более, что ребенка сразу забирают. Проверка заявления – это действительно только проверка, социальный работник обязан связаться с семьей и выяснить, что происходит. Если на самом деле все в порядке, ситуация разясняется – дело не открывается. И не нужно бояться, что теперь семья где-то «на учете».

– А социальный работник при проверке знает, от кого поступило заявление? То есть можно надеяться, что он учитывает, что это может быть намеренная неприятность от «недруга»?

– Конечно, социальный работник – человек, и если вызов анонимный, он имеет ввиду, что кому-

то просто могло показаться. Но вы же понимаете, что лучше убедиться, что вызов ложный, чем пропустить реальную угрозу ребенку.

– А если заявление оказалось серьезным, например, от учителя? Что происходит дальше?

– Повторю, социальный работник обязан в течение семи дней отреагировать. Проверить, что происходит в семье. Обычно происходит беседа с родителями. Опять же, после этой беседы решается, нужна дальнейшая работа с семьей или нет. Иногда достаточно одной встречи.

– Если дальнейшая работа нужна?

– Семья становится клиентом социальной службы.

– То, чего все боятся – изъятие ребенка из семьи. В каких случаях и как это происходит? А главное: что потом?

– По закону, изъятие из семьи происходит, если существует серьезная опасность для ребенка, исходящая от людей, с которыми он живет. Или от него самого. И, что важно, на ситуацию невозможно повлиять иными мерами.

– Опасность от него самого?

– Да, существует очень большая проблема с подростками, когда его не могут контролировать родители, не только чтобы он не употреблял алкоголь или не воровал, например, но даже чтобы он хотя бы ходил в школу.

– То есть опасность исходит не от родителей, но ребенка могут забрать?

– Да, если у подростка большие проблемы с поведе-

нием, родители даже могут не знать, что он уже давно не появляется в школе. И заставить его туда ходить они не могут. Если после подключения социальных работников ситуация не меняется, тогда подростка могут поместить в школу-интернат или так называемый детский дом семейного типа, где находится одновременно несколько детей...

– Не огромное учреждение, как мы привыкли?

– Да, и там контроль сильнее, чем дома, проще следить за поведением подростка.

– В ситуации, когда со стороны родителей опасности нет – контакты с ними поддерживаются?

– Обязательно! Зачастую ребенок не просто видится с родителями, а бывает у них по выходным, или даже проводит дома каникулы. Бывают ситуации, когда после визита к родителям поведение или состояние ребенка меняется в худшую сторону. Но и тогда встречи не отменяются, а просто переносятся на территорию приюта.

– Когда ребенок уже не живет дома, как социальные службы продолжают работу с семьей?

– Необходимо помнить, что всегда, если ребенка помещают в замещающую семью или в детский дом, первый пункт направления работы – возвращение его домой и связь с родителями. Конечно, в случае очень серьезной ситуации, или когда работа только начинается и не все детали известны, могут быть какие-то ограничения. Но главное стремление социальной службы – восстановить нормальную обстановку в семье и вернуть туда ребенка. Можно сказать так: с момента изъятия ребенка из семьи начинается работа для его возвращения.

– Звучит необычно.

– Возможно, но это так. Задача службы – понять ситуацию и найти способы помочь семье. Если проблемы у родителей – помогают решить их, предлагают терапию, консультации. Иногда даже просто отдых. Или стараются, например, организовать ребенку какое-то хобби, чтобы ему было чем заняться...

– И все же, возвращаясь к страхам родителей, экстренное изъятие, когда просто приезжают и забирают...

– Я знаю эти рассказы, но в реальности очень редко воз-

можна такая ситуация. Например, работник приходит по заявлению проверить, а в квартире несколько пьяных людей и ребенок сидит посреди всего этого, голый... Тогда очевидно, что ему тут не место. Но и тогда работник не просто берет и уводит ребенка – вызывается полиция, оформляются документы.

– Когда рассказывают страшные истории, что ребенка забрали и мама не знает, куда бежать, где он находится...

– Знаете, я не представляю ситуацию, чтобы ребенка просто увезли неизвестно куда. Впервые, работа по прояснению ситуации начинается сразу. Вторых, обычно семья знает своего социального работника, если уже является клиентом службы. В любом случае, работники оставляют свои координаты, родители знают, куда позвонить.

– А если это ошибочно...

– А кто из родителей готов признаться, что поступал плохо? К сожалению, во всех этих рассказах мы всегда слышим только одну сторону, социальные работники не могут ничего говорить о том, что случилось на самом деле, они защищают клиентов. А сам человек о своей семье может рассказать что угодно.

– Тем не менее, родители, напуганные слухами, хотели бы быть уверенными, что даже в случае ошибки ситуация не фатальна.

– Можно сказать так: после экстренного изъятия ребенка из семьи у социальной службы и родителей есть 30 дней на выяснение причин такой ситуации и их устранения. Но если причины для нахождения ребенка вне семьи были полностью устранены быстрее этого срока, и социальные работники уверены, что ситуация разрешилась окончательно – ребенок может вернуться домой и через несколько дней.

– Вопрос о помещении ребенка в замещающую семью или приют. Как это происходит и есть ли какие-то сроки?

– Когда мы говорим о постоянном пребывании ребенка в замещающей семье или приюте, нужно понимать, что это всегда происходит только после тщательной и многосторонней работы социальной службы.

В ситуации, когда родители не согласны на перемещение ребенка – требуется решение суда.



ИГОРЬ ПЕЛКОВ

– Как быстро суд решает этот вопрос?

– Опять напомню, что даже если произошло экстренное изъятие ребенка из семьи, до передачи дела в суд у социальных работников есть 30 дней на работу и попытку нормализовать жизнь семьи, организовать им помощь. Если работники видят, что семья успешно справляется с ситуацией, если родители считают, что помощь им оказывается достаточно, принятые меры работают – ребенок может вернуться в семью.

– А если нет?

– К сожалению, если ситуация не исправилась, ребенка могут поместить в замещающую семью или приют. Но, опять же, это не навсегда, работа с родной семьей продолжается, и если те причины, по которым ребенка изъяли, исчезают, решение суда пересматривается. То есть по-прежнему, главная цель – восстановить семью.

– Вы говорили, что все это время, когда ребенок находится вне родной семьи, общение с родителями не прекращается?

– Да, такие встречи, конечно, должны планироваться и препятствовать им никто не собирается.

– Даже если потенциальная опасность для ребенка исходила от родителей?

– В этом случае встречи проходят на территории замещающей семьи или в приюте, где за

ними могут наблюдать другие люди, но никто не лишает ребенка права на общение с родителями, так же как и их прав на общение с ребенком.

– Вероятно, малышам это особенно тяжело?

– Да, и иногда минус этой системы в том, что бывают родители, например, хронические алкоголики, которые и не собираются как-то исправлять ситуацию. А ребенок находится в «подвешенном состоянии», годами живет в замещающей семье, но никто не может ему пообещать стабильность нахождения там, каждый год все ждут пересмотра решения суда.

– Но маму это, вероятно, должно стимулировать к положительным изменениям в жизни?

– Да, система направлена именно на это, у родителей всегда есть шанс на воссоединение с ребенком. Но, к сожалению, не все им пользуются.

– Продолжая разговор о малышах, они могут жить в приюте?

– Нет, маленькие дети всегда помещаются в замещающие семьи, не в приют.

– Замещающая семья – это обычные люди, которые заохотились взять ребенка?

– Это могут быть обычные люди, но только после прохождения обучения и одобрения социального работника. То есть, они знают о потребностях ребенка, нормах воспитания, раз-

вития, постоянно повышают квалификацию. И они настроены поддерживать связь с родителями, организовывать встречи ребенка с ними.

– Бывает так, что у ребенка есть родственники, которые готовы взять его к себе.

– Тогда конечно, если есть близкие родственники и у них в семье все хорошо – ребенка могут передать на воспитание туда, опять же, семья – это очень важно.

– Всем хочется верить, что их семья – хорошая, придраться, так сказать, не к чему. Вару, как гром с неба – приходит социальный работник. Что делать?

– Прежде всего – не нервничать. Если вы уверены, что все в порядке, ребенка никто не обижает и ему комфортно дома – опасаться нечего. Необходимо помнить, что работник обязан отреагировать, он не может этого не сделать. Также не нужно бояться просить помощи. Наоборот, если в семье сложная ситуация и родители понимают, что самостоятельно не могут справиться с ней, то, что они обратились за помощью характеризует их с лучшей стороны, показывает, что они любят своего ребенка, не замыкаются в своей проблеме и ищут способы ее решения.

– Если родители не являются клиентами социальной службы, где они могут получить информацию, чтобы лучше представлять ее работу, цели, задачи?

– Могу порекомендовать родителям зайти на сайт lastensuojelu.info, там есть ин-

– Многие иммигранты беспокоятся, что финской социальной службой могут быть неверно истолкованы какие-то культурные особенности.

формация на разных языках, в том числе, на русском. Подробно описывается то, чем занимается служба защиты детей, как и чем может помочь. Можно прочесть в форме рассказа о ситуациях из жизни и помощи социальной службы.

– Известно, что официальной статистики не существует, но по личному опыту можете сказать, существует ли разница в количестве финских семей или семей иммигрантов среди клиентов социальных служб?

– Да, статистики нет. Но можно сказать, что в столичном регионе, возможно, есть очень небольшое отличие в сторону иммигрантов.

– Может ли это быть связано с непониманием именно культурных особенностей?

– Скорее это связано с проблемой адаптации, и нужно сказать, что это обычно касается не маленьких детей, это подростков.

– А есть ли среди социальных работников не-финны?

– Конечно, в Финляндии уже давно обучают социальных работников и социологов из среды иммигрантов, наша организация помогает в этом. Мне кажется, это очень хорошо и полезно для работы, когда человек родился в другой культуре, но живет и получил образование здесь. Это дает ему возможность сочетать понятия о культурных отличиях своих соотечественников со знанием традиций и законов Финляндии.

– Мы говорили об иммигрантах, а как сами финны относятся к социальным службам? В иностранных СМИ бытует мнение, что их клиентами по серьезным поводам становятся только иностранцы?

– Конечно, нет. Среди финнов тоже есть эти настроения, и они так же реагируют, если приходит социальный работник, или хотят изъять ребенка из семьи, и так же говорят, что не было причин.

– То есть проблемы одни и те же?

– Да. Ведь люди везде люди, и отличий у них гораздо меньше, чем общего. 🐶

Задавала волнующие родителей вопросы и узнавала много нового Надежда Бережная.



119200 Россия
г. Москва, ул. Арбат 55/32 каб. 317
тел./факс: +7-499-244-2441
e-mail: rusfund2012@mail.ru
www.pravfond.ru

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

Королевство белого рислинга

О праве называться винной столицей региона спорят между собой многочисленные городки, расположенные в долинах Рейна или Мозеля. Rudesheim – один из самых веселых, и больше похож не на настоящий населенный пункт, а на сувенир. На десять тысяч жителей здесь насчитывается около 4000 мест в отелях: ведь ежегодно его посещают три миллиона туристов. И основная цель большинства из них – отдать должное знаменитому рислингу.



ИГОРЬ ТАБАКОВ

Человеку непьющему (или по совершенно непонятным причинам предпочитающему пиво, водку, виски) делать в городке, наверное, нечего. Ведь вино, а точнее, рислинг, здесь и са-

мая главная достопримечательность, и развлечение, и просто времяпровождение. Ну и основной вид бизнеса для местных жителей, многие из которых занимаются им уже несколько поколений.

Владелец небольшой виноварни рассказа нам о том, какие трудности существуют в этом, казалось бы, безмятежном виде деятельности.

С одной стороны государство вроде бы помогает таким семейным предприятиям,

но размер помощи зависит от региона. Например, в расширение хозяйства, покупку оборудования или постройку погреба оно может инвестировать до 25 процентов стоимости. Или дать грант на обучение процессу виноделия.

Главных же проблем три. Во-первых, идет обсуждение закона, позволяющего сажать виноград где угодно. В связи с этим возможно резкое увеличение продукции и – как следствие – падение цен. А маленьким предприятиям это, естественно, невыгодно.

Во-вторых, жуки из Италии почему-то решили перейти на рейнский виноград. Нет, они не едят ягоды, но зато надкусывают и выпивают часть сока, чем портят их вкус. Поэтому приходится еще «нормальные», что в итоге влияет на скорость производства вина и количество продукции, которой и так не много. Заводок производит всего сорок тысяч литров – или 50 000 бутылок – в год.

Ну а в третьих, это колебания цен. В последние три года вырастает меньше ягод. Соответственно, чтобы компенсировать снижение количества продукции, нужно повышать цены. А делать этого нельзя, потому как здесь очень много конкурентов.

Кстати, выращивать виноград на крутых склонах долины Рейна выходит дороже, чем на ровной земле: ведь все при-

ходит делать вручную. Поэтому экономить приходится на персонале. В винодельне есть всего один наемный работник в офисе – на полставки, двое – непосредственно на производстве, и двенадцать человек нанимают временно – на сбор урожая. И хотя никаких особых навыков для сбора ягод не требуется, попасть сюда на работу новичку сложно, так как каждый год приезжают одни и те же люди из Польши. Или присылают своих родственников и друзей, если по какой-то причине не могут работать сами.

Платят им согласно законодательству по восемь с половиной евро в час. Рабочий день длится по восемь часов, семь дней в неделю. Выходные могут быть только во время дождя. Ведь если в пресс попадают мокрые ягоды, количество сахара сильно уменьшается, а это не очень хорошо для местных марок.

Ну и проблема последняя – выходить на новые рынки маленьким семейным компаниям сложно: реклама даже в специализированных

изданиях достаточно дорогая. Поэтому не только на экспорт, но и в другие немецкие города продукция практически не идет. (Кстати, об экспорте. Жители Rudesheim приезжали как-то на туристическую выставку в Хельсинки и ради интереса купили в местном Alko рейнский рислинг. Оказалось, что он совсем непохож на тот, что продается в их регионе: на вкус гораздо хуже, качество ниже. Что же до известного всему миру liebfraumilch, то рейнские ценители вина считают просто позором, что иностранцы, в основном, знают только этот, далеко не лучший вариант.) Так что, если хотите понять, что такое настоящий рейнский рислинг, приезжайте непосредственно в сам Rudesheim, хотя бы на пару-тройку дней. И лучше не в «высокий сезон»: в сентябре-октябре, а также летом найти свободный номер в отелях – большая проблема.

...Мы попали сюда в самый разгар пасхальных каникул,



ИГОРЬ ТАБАКОВ



когда в более крупных городах было закрыто все, кроме, разве что McDonalds на вокзалах. Здесь же оказались открытыми и ресторанички, и сувенирные лавки, и, конечно же, винные погребки. По которым, кстати, можно заказать целую экскурсию. Дегустация 8 видов вина (по два в каждом подвальчике) стоит 12 евро, десяти видов – 15. В придачу еще и получите небольшую лекцию о самой винодельне, о том, что непосредственно пьете, ну а самом конце – стеклянный бокал на память.

Но это все днем, так как подобные заведения работают здесь с 11 утра и до шести часов вечера. Потом можно переместиться на главную

площадь городка. Там, прямо напротив обязательной католической церкви стоит круглая будочка, где можно попробовать любое местное вино всего за два евро за бокал. Не зная в названиях разобраться трудно. Поэтому лучше запомнить, что trocken – это сухое, halbtrocken – полусухое, lieblich – сладкое. Выговорить, что конкретно ты хочешь, иностранцу тоже не легко, даже еще на совсем трезвую голову. Можно называть просто номер: два, четыре или восемь.

А потом потягивать рислинг или непосредственно у стойки, или сев на скамейку под платанами, а потом...

Можно, например, выйти на набережную Рейна. На другой стороне реки светится очередная католическая церковь на горе, чуть слева от нее – огромная луна, со всех сторон звонят колокола, и проплывает круизный корабль, следующий откуда-то из Швейцарии.

Когда через какое-то время вы вернетесь в центр, то обнаружите, что все уже закрыто. Впрочем, на самой «тусовочной» узкой улочке до глубокой ночи работает несколько заведений, где можно танцевать, пить вино и даже курить: строгие антитабачные законы, судя по всему, на такие «сред-



ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

невековые» местечки не распространяются. Или же все зависит от хозяев.

Кстати, основной бизнес здесь – семейный. Владелец винной будочки – муж и жена, так же, как и в другом старинном городе – Trier, причем хотя бы кто-то из них обязательно говорит на хорошем английском. Комплексы «отель-ресторан» принадлежат почему-то мамам и взрослым сыновьям. «Отель-винный магазин» – родным или двоюродным братьям. Ну и так далее.

Да, в Rudesheim современной части нет вообще, есть только средневековая. Поэтому гостиницы, принадлежащие к известным цепочкам здесь не найти. Кому-то это не очень нравится. Например, в нескольких средневековых городках нам рассказывали, что, когда представители российских турагентств узнают, что здесь нет ни одного пятизвездочного отеля, то теряют к этому месту всякий интерес.

И совершенно зря. Современные отели, конечно, удобны, функциональны, там всегда работает Интернет, есть тапочки, халаты, мини-бары, подогреваемые полы и официант принесет завтрак в номер...

Но в совершенно такой же комнате вы будете жить и в Лондоне, и в Париже, и в Шанхае. А ведь вы сюда совсем не за современными удобствами приехали, не так ли?

Да, в средневековых зданиях может оказаться, что и полы скрипят (они же несколько столетий назад сделаны!) и окно ванной выходит прямо на ресторанный дворик, или на каменные ворота, через которые входили еще древнеримские легионеры, а теперь до ночи бродят туристы, и ключ от двери висит

не меньше, чем полкило. Но зато так романтично по вечерам светятся узкие окошки со ставнями, к завтраку обязательно выходит хозяин, интересуюсь, все ли в порядке у гостей...

Утром же, пройдясь по еще совсем пустым улицам, по которым из транспорта ездит только туристический паровозик, вы увидите на площади совершенно благодушного местного полицейского, озирающего свои владения, да булочника, продающего хлеб к завтраку постоянным клиентам.

Тишину нарушают лишь толпы японско-китайских туристов, спешащих на самый ранний «романтический тур» или на круизный корабль. Сонные европейцы в это время лишь подтягиваются к завтраку.

Вообще Rudesheim и ему подобные городки для группового туризма, конечно, не созданы. Но восток – дело очень тонкое. Те же немцы, побывавшие в Китае, рассказывают, что в крупных городах там невозможно выйти на улицу и тут же не стать объектом для фотографирования и даже общипывания – ведь дикий котик же! А те, кто присутствовал на деловых обедах, удивляются необыкновенно «хорошему аппетиту» местных жителей, причем даже вполне не бедных. Если, например, на стол подают блюдо с рыбой «на всех», то стоит вернуться минут на несколько к разговору с коллегой и блюдо уже пусто. Причем не остается ни головы, ни костей. Ну и, конечно, европейцев поражают шашлыки из скорпионов, лягушек, воробьев и всего прочего, что ходит, ползает и летает.

Тем не менее, несмотря на такую разность менталитета, среди жителей Японии (в последнее время все больше и Китая) стали очень популярными туры «Европа за 10 дней», во время которых они



успевают объехать восемь стран и немереное количество городов. Причем ночуют в самых дешевых отелях – не дороже сорока евро в сутки, передвигаются из точки А в точку В на огромном автобусе, а во время осмотра достопримечательностей занимаются исключительно тем, что запечатлевают себя на фоне очередного замка или руины.

Но так в Rudesheim отдыхать не стоит. Чтобы прочувствовать атмосферу «средневековья», делать все нужно не спе-

ша. Например, отправиться на прогулку по долине.

Хайкинг привлекает сюда тысячи европейцев, а за последние несколько лет этот вид досуга нашел достаточное количество поклонников и за пределами ЕС. Мы послушали столько восторженных отзывов о местных тропах, что решили сами опробовать свои силы. А так как просто бродить по холмам не позволял график поездки, то мы сразу выбрали пункт назначения – женский монастырь святой Hildegard. На сайте аббатства было написано, что там можно даже переночевать за 65 евро в сутки, а в мага-

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ



зинчике купить, естественно, вина, которое монахини делают из собственного винограда. На практике же оказалось, что все, кроме церкви закрыто, а в своей гостевой дом сестры простых туристов не пускают. На вопрос: как они определяют, кто истинно верующий, а кто просто интересуется экзотикой, дама – администратор справедливо заметила: «Но вы же туристы».

Тем не менее, прогуляться к аббатству все равно стоит. Хотя бы ради видов на Рейн и лежащую внизу долину. Многие, кстати, устраивают пикник на скамейке прямо у стен монастыря, что выглядит вполне романтично.

А еще нас поразили указатели на столбах, ведущие в прямо противоположные стороны. Мы решили, что идея их в том, что верующим бог укажет истинный путь. А всем остальным, наверное, делать там особо и нечего.

На следующий день мы отправились в речной круиз. На этот раз в Кобленц. Этот город побольше и знаменит

тем, что в самом его центре сливаются две реки – Рейн и Мозель, а прямо над этим слиянием проходит канатная дорога, ведущая в старинную крепость.

Кстати, даже не зная названия, можно определить: по какой реке ты плывешь. Берега Рейна буквально усеяны средневековыми замками и руинами, в некоторых из которых сейчас расположились отели, рестораны или музеи. А вдоль Мозеля подобных достопримечательностей почему-то уже нет. Зато виноградники растут не просто на холме, а на террасах в виде ступеней. Нет на Мозеле и красивых, но печальных легенд как о рейнской Lorelei. Хотя песни-то печальные как раз есть. Но все они о том, как кто-то слишком много выпил накануне теперь уже мозельского вина, и как ему теперь плохо.

Ирина Табакова

www.ruedesheim.de

НЕ ЖИЗНЬ, А СКАЗКА

В старинных городках на Рейне-Рюдесхайм и Ассмансхаузен – вас ждут рыцарские замки, романтические речные круизы, канатные дороги, нависающие над виноградниками, сказочные дома-отели, не менее сказочные рестораны и многочисленные праздники, посвященные, естественно, местному вину – знаменитому рейнскому Рислингу. Причем карнавалы эти устраиваются, в том числе, и прямо в виноградниках – накрываются столы, на деревьях зажигаются разноцветные лампочки, вино течет рекой... и все это с видом на Рейн, который как раз в этом месте делает главный поворот. В общем, не жизнь, а сказка – хотя бы на время отпуска. Ну а для окончательного погружения в средневековье можно, например, пожить в древнем замке или переночевать в настоящей винной бочке.

Более подробные программы развлечений – на сайте www.ruedesheim.de

Rudesheim Tourist AG: Rheinstraße 29a, D-65385 Rudesheim am Rhein
 Tel.: +49 (0)6722 / 906150; Fax: +49 (0)6722 / 90615-99
 E-Mail: touristinfo@ruedesheim.de

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

По следам легионеров



ИГОРЬ ТАБАКОВ

Нашей следующей остановкой стала уже граница Германии. Именно здесь расположился самый старый город страны – Триер. Еще до нашей эры сюда пришла Римская Империя, поработила несколько местных кельтских племен, возвела несколько каменноомней, и с этого момента все пошло не лучшим образом. За более чем две тысячи лет Триер посетило такое количество вражеских армий, что удивительно, как здесь до сих пор кто-то живет. Сначала сюда пришли легионеры подавлять мятеж доведенных до отчаянья высокими налогами горожан, затем в ворота постучали франки, раздирающие империю на части, а затем к ним присоединились германцы. До того, как Наполеон приказал разрушить все церкви, город успел пару раз сгореть и прийти в упадок собственными силами, а после поражения под Ватерлоо сюда пришли прусские войска и для разнообразия доломали остатки, а также запретили университет. Первая мировая

война принесла Триеру бомбы французов, а Вторая – союзников-американцев. А так как большая часть жителей была заранее эвакуирована, то тушить пожары оказалось некому.

Однако каждый раз городу удавалось найти в себе силы, отстроить дома заново и попытаться сохранить остатки древности. Хотя бы в виде руин. В Триере прямо в центре старого города находятся ворота Порты Нигро, то есть «черные ворота». Черными они назывались потому, что через них в город входила армия, потерпевшая поражение. Стоят они тут уже две тысячи лет. За это время песчаник, из которого они построены, успел полностью почернеть, но в остальном ничего не мешает вам подняться на смотровую башню или спуститься по ступеням, по которым спешили караульный, чтобы предупредить легата о приближении очередных орд германцев.

Любителям истории древнего Рима стоит прогуляться до

императорских терм, в то время бывших греческой смесью фитнес-клуба, сауны, борделя и одновременно конференц-зала, пройти по развалинам амфитеатра (драма здесь не давали, зато сражались невольники-гладиаторы со всех близлежащих, «диких» земель) и даже пройти по тронному залу императора Августа, каждое из тридцати шести окон которого высотой с двухэтажный дом.

Современный Триер хоть и оправился от последних разрушений, все равно остается небольшим городком, который рядовому туристу известен скорее своей близостью к княжеству Люксембург. Добраться до него за час можно как на автобусе, так и поезде, чем пользуются многие туристы. Дело в том, что отелей в Триере не много, да и номеров

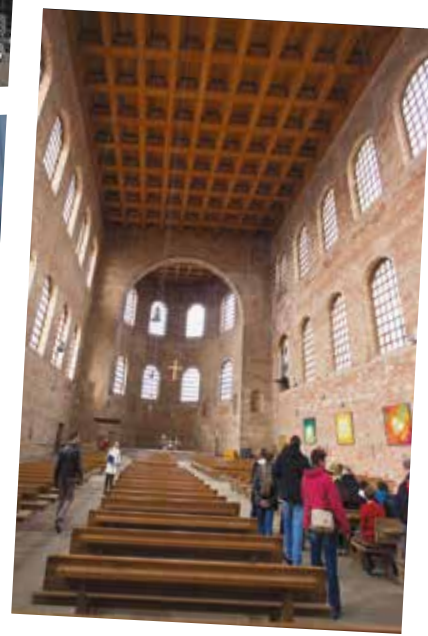
в них не больше. (Например, в нашей, смотрящей окнами как раз на «черные ворота», было всего одиннадцать комнат.) Поэтому большие группы предпочитают останавливаться в Люксембурге, а день проводить в Триере.

Местные же жители двигаются в обратном направлении. Рабочих мест в городе не хватает, поэтому в любом люксембургском банке можно найти клерка-немца, который каждый вечер пересекает границу, возвращаясь домой. А из Люксембурга, наоборот, каждые выходные приезжают сюда на шопинг: так как де-

шевле. Ну и за развлечениями, хотя немцев несколько недолюбливают, считая, что те забирают у них лучшие рабочие места.

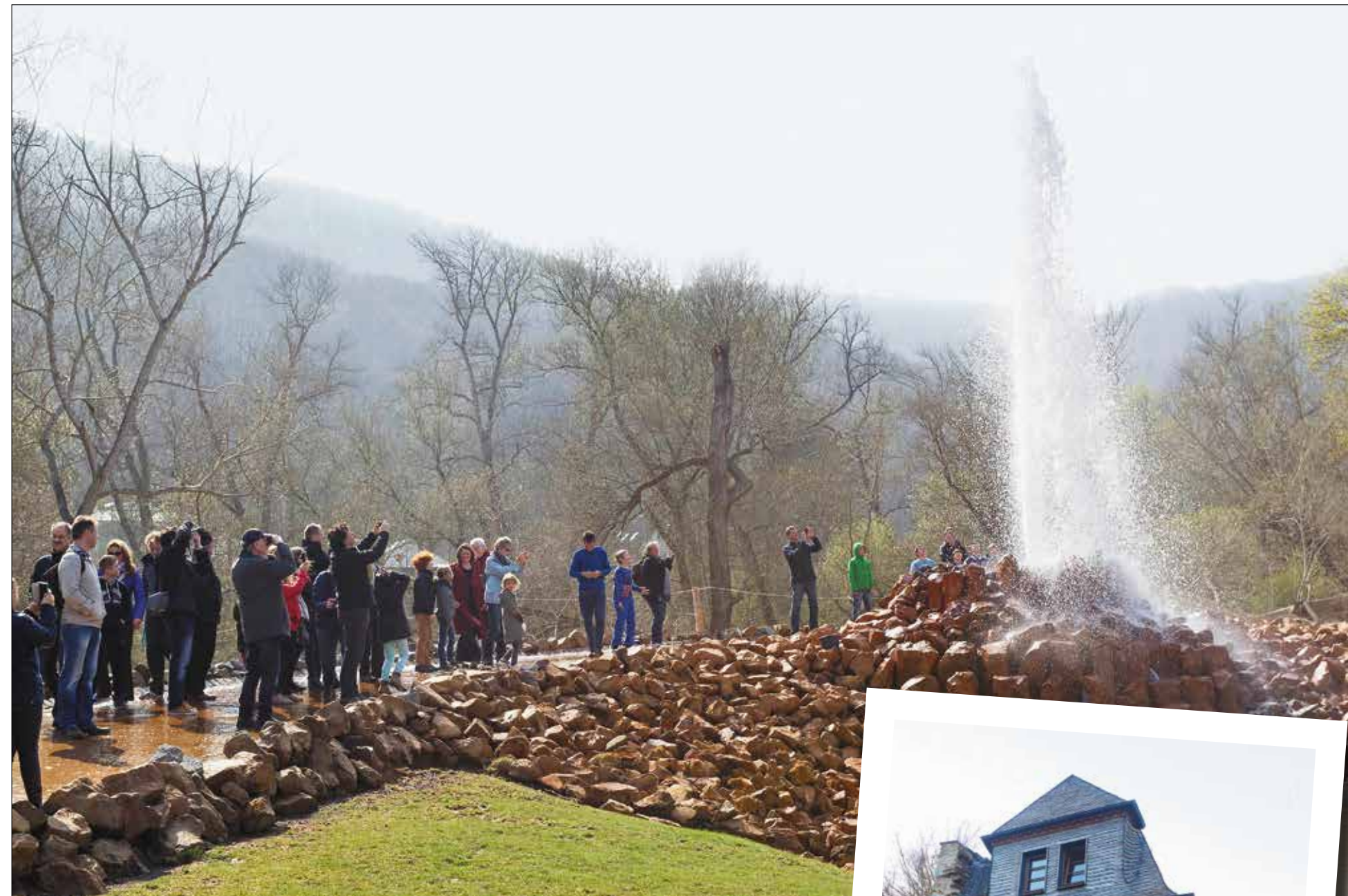
Кстати, приезжать сюда лучше весной или осенью. Так как город находится в низине, окруженной холмами, летом здесь очень душно, да и все испарения и выхлопные газы остаются на улицах.

Алексей Табаков



ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

За каменной стеной



ИГОРЬ ТАБАКОВ

Андернах – совсем небольшой городок и практически не известен не только зарубежным туристам, но и самим немцам. И совершенно зря.

Во-первых, это единственный в Германии «съедобный» город. Многие века стены старого города стояли, ветшали и не приносили никакой пользы. Зато потребляли положенную часть бюджета на реставрацию. Подобная расточительность печалила мэрию до тех пор, пока один из чиновников не предложил разбить вокруг бывших оборонительных сооружений десятки небольших огородов. Мягкий климат позволяет засаживать их три раза в год, поэтому любой желающий, с конца апреля и до глубокой осени может собирать ягоды, фрукты и овощи в неограниченном количестве и абсолютно бесплатно. Кроме основного «меню», содержащего яблоки, помидоры, клубнику, малину, кабачки и прочие банальности, каждый год городские садовники предлагают несколько новинок. В том году здесь попробуют вырастить тыквы и дыни.

А буквально в нескольких шагах от общественных огородов находятся небольшие рукотворные пруды. Плавающие в них золотые рыбки выполняют скорее декоративную роль, но ловить их не запрещено. Главное – дожидаться, пока они откормятся и немного вырастут. Так что летние месяцы здесь, в принципе, можно провести, не потратив ни единого цента на еду.

Андернах – одно из немногих мест в мире, где сейчас самые элитные квартиры расположены прямо в крепостной стене. В средние века практика пристраивать домики вплотную к ней была распространена из-за недостатка места. Да и жить под каменной защитой все же спокойнее. За последние же столетия и десятилетия многие дома прочно вросли в кладку и заодно приобрели несколько лишних квадратных метров. На вершине стен хозяева разбивают сады (или же огороды), возводят мансарды или устраивают что-то типа патио.

А на противоположном от города берегу реки находится единственный в Европе действующий гейзер. Каждые два часа

он выбрасывает фонтаны воды более, чем на пятьдесят метров вверх, чем сегодня и привлекает полные корабли туристов. Зрелище, действительно, впечатляющее, тем более что местность, которая сохраняется в своем первозданном состоянии и защищается кучей зеленых организаций, прекрасно подходит для прогулок. Но, только до захода солнца – местные деревья служат домом для колоний летучих мышей. Питаются те исключительно фруктами, которых в окрестностях не так что бы много, поэтому зверьки периодически начинают вымирать, чем вызывают озабоченность ответственных за них чиновников и ужесточение правил поведения для туристов.

Гейзер привлекает большое количество ученых, которым для исследований не нужно путешествовать на Камчатку или в Исландию. Они же и предложили создать в Андернахе интерактивный музей, лифт которого способен за три минуты доставить любого желающего на глубину четырех километров. Правда, потом выяснилось, что это всего лишь весь-

ма правдоподобная иллюзия: на самом деле здание музея не имеет даже подвала.

Сам город живет абсолютно не типично для Германии. Больше всего он похож на провинцию Испании или Португалии. Несмотря на то, что главной индустрией является туризм, магазины и большая часть ресторанов закрывается уже в семь часов вечера, а жителей отличат

любь к долгому и спокойному сну. В дной из любимых и известных местных легенд как раз рассказывается о том, как местное население проспало набег соседей. Исправить ситуацию пришлось двум пекарям с помощью пчелиных ульев и засохшего хлеба. 🐝

Алексей Табаков

НОВОСТИ ХЕЛЬСИНКИ РЕКОМЕНДУЕТ



ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

- Бизнес за рубежом
- «Вы арестованы!»
- Европейские ценности



ИГОРЬ ТАБАКОВ

«Новости Хельсинки»

Не влезает в сумку? Порезали палец, переворачивая страницу? Просто лень идти за новым номером? Скачайте любой выпуск «Новости Хельсинки» в PDF-формате на нашем сайте или читайте лучшие статьи онлайн:



www.novosti-helsinki.com

МЕЖДУНАРОДНОЕ ЮРИДИЧЕСКОЕ БЮРО



NORDLEX

КОРПОРАТИВНОЕ, НАЛОГОВОЕ, СЕМЕЙНОЕ И ГРАЖДАНСКОЕ ПРАВО. ТРУДОВОЕ ПРАВО.

УЧРЕЖДЕНИЕ КОМПАНИЙ И ФИЛИАЛОВ, ПОДГОТОВКА ДОГОВОРОВ, ВЕДЕНИЕ ДЕЛ В ФИНЛЯНДИИ И РОССИИ.

ВЕДЕНИЕ СУДЕБНЫХ ПРОЦЕССОВ. АРБИТРАЖ.

Yrjönkatu 29 A 2, FIN-00100 Helsinki, Finland
Telephone +358 9 6869 080 info@nordlex.fi

Helsinki – Moscow – St. Petersburg – Tallinn

nordlex.fi



Авиаперевозки грузов с компанией F1 Express LTD – это гарантированная доставка из Хельсинки-Вантаа в 1200 аэропортов мира

Логистическая фирма F1 Express LTD является членом международной организации авиаперевозчиков и имеет договора с более, чем семьюдесятью авиакомпаниями

Operations
+358 942 579 221; operations@f1express.fi
Price requests
+358 407 096 999; sales@f1express.fi



www.f1express.fi/ru

Laser Tilkka

Laser Tilkka – самый крупный медицинский центр Финляндии, где лазер используется для лечения многих заболеваний.



Отоларингология, флебология, ортопедия, гинекология, пластическая и восстановительная хирургия, лечение меланомы, рака груди, офтальмология

Запись на консультацию по телефону:
+358 (0)10 322 1000
или по электронной почте:
kysymykset@lasertilkka.fi
(на английском или финском)

www.lasertilkka.fi



Норвегия Исландия

- лучший выбор программ в России
- групповые и индивидуальные туры
- отдых на фьордах
- профессиональные гиды

- организация рыболовных туров
- полеты на вертолете над фьордами
- корпоративные выезды
- программы активного отдыха

www.viking-travel.ru

123104, Москва,
Малый Палашевский пер., 6
(495) 232-55-75 msk@viking-travel.ru

191011, Санкт-Петербург,
Невский проспект, 30
(812) 449-03-70 spb@viking-travel.ru

www.novosti-helsinki.com
editor@novosti-helsinki.com
Издатель: European Values ry & Bakaut OY,
Телефон: +358 (0)458798768, +358 (0)404629714
Реклама: oy12chairs@yandex.ru
Главный редактор – Ирина Табакова.
Специальный корреспондент – Алексей Табаков
Дизайн и Верстка – Марина Кутафина
Название, слоган, тексты, фотографии, рекламные блоки являются объектами авторского права. Перепечатка и использование без разрешения редакции запрещены. © Новости Хельсинки.
подписка: editor@novosti-helsinki.com
или по телефону: +358(0)458798768

www.novosti-helsinki.com
editor@novosti-helsinki.com
Publisher: European Values ry & Bakaut OY,
Tel. +358 (0)458798768, +358(0) 404629714
Advertisement enquiries: oy12chairs@yandex.ru
Editor-in-chief – Irina Tabakova
Special correspondent – Alexey Tabakov
Design&layout – Marina Kutafina
All pictures, articles, slogans, advertisements, graphics are subject to copyright. No reprinting or reproduction is allowed without permission © «Новости Хельсинки».
Subscription: editor@novosti-helsinki.com
+358(0)458798768

Новости Хельсинки

Ваш навигатор по Финляндии и Европе



www.novosti-helsinki.com

