



# Соседи укрепляют сотрудничество



Андрей Сухоруков, один из организаторов конференции и руководитель проекта «Петрозаводск – Йозенсуу: города в развитии»

проекта «Петрозаводск – Йозенсуу: города в развитии»:

— Как можно было понять из программы, прошедшая конференция носила двойное название: «Международные связи муниципалитетов» и «Петрозаводск—Йозенсуу: города в развитии». Как взаимосвязаны между собой эти проекты?

— В рамках проекта «Петрозаводск—Йозенсуу: Города в Развитии» представители наших городов отрабатывали новые механизмы углубления экономических связей друг с другом. Естественно, что этот опыт тесного сотрудничества можно перенести и на связи между другими городами, поэтому представление итогов нашего проекта в рамках 5-й, юбилейной конференции «Международные связи муниципалитетов» — одной из очень немногих в России площадок обмена опытом по данной тематике, — выглядит вполне естественным.

— Каковы основные итоги Вашего проекта «Петрозаводск—Йозенсуу»?

— Основной итог — это создание всех необходимых условий для организации деятельности петрозаводского Агентства городского развития. Подготовлена аналитическая база: проведено 6 исследований в России и Финляндии, часть из которых, например, исследования имиджей наших городов на территории друг друга несут уникальный характер. Также мы в серьезном объеме апробировали механизмы создания и укрепления бизнес-контактов между городами, как в режиме широких «бизнес-миссий», в которых участвовало до 40 компаний с обеих сторон, так и в режиме поиска уникальных



способов сопровождения конкретных предприятий, ищущих способы расширения своей деятельности на сопредельных территориях. Выяснилось, что в зависимости от сферы деятельности компании эффект дают разные способы. Например, для одной из петрозаводских IT-компаний помог найденный контакт с консультантом на финской стороне, для одного из финских предприятий подошла модель проведения в Петрозаводске маркетингового исследования, для другого — организация турпоездки на свою торговую пло-

щадку для потенциальных партнеров в Петрозаводске, свои особые способы были найдены и для туристических, и для металлообрабатывающих компаний.

Также мы искали способы воплотить финский опыт деятельности Агентств регионального развития в российских, весьма отличающихся нормативных условиях.

Так мы выяснили, что нам в рамках муниципальной экономической политики Петрозаводска не хватает способов поддержки начинающих предпринимателей и компаний, вы-

ходящих на межрегиональные и международные рынки. И помочь в этом могут как раз консалтинговые компании — то, что активно используется в Финляндии.

Еще одним важным итогом проекта стало дальнейшее продвижение столицы Карелии к появлению программы формирования и продвижения своего нового имиджа. Обладая огромным, практически уникальным в России имиджевым потенциалом Петрозаводск пока использует его явно не в полной мере.

Весь наработанный нами в проекте опыт мы воплотили в конкретные документы — Стратегию и план деятельности Агентства, его Уставные документы, а также Концепцию создания региональных брендов Петрозаводска.

— В каких формах планируется продолжение этого межмуниципального сотрудничества?

— Поскольку основным партнером проекта с российской стороны являлась администрация Петрозаводска, имеются все предпосылки для эффективного использования полученного опыта в управлении городом. Кроме этого, проект позволил сблизиться ряду консалтинговых компаний, которые также готовы внедрять ряд результатов проекта в свою деятельность.

— Сакраментальный вопрос: будет ли все-таки создано в Петрозаводске Агентство городского развития?

Судя по выступлению мэра на конференции, он настроен весьма конструктивно. Но в чем же тогда состоят препятствия?

— Так получилось, что завершение проекта — время планируемого создания Агентства — неожиданно

попало в политическое перепутье досрочных выборов. В результате, старая администрация полгода назад уже не решилась создать агентство, а представители победивших на выборах команд пока не решаются этого сделать. Процесс во многом естественный — им надо разобраться в текущей жизни города. Так что есть основания не терять оптимизма. Надо понимать, что и финские агентства проходили долгий путь рождения и становления, и региональные политики наших соседей далеко не сразу в них поверили.

— Вопрос скорее философский: почему, на Ваш взгляд, общественность Петрозаводска, в отличие от европейских городов, не проявляет активного интереса к выработке нового городского бренда?

— Я бы так не сказал. Наоборот, круглый стол на конференции, посвященный вопросам регионального маркетинга в целом и потенциальных брендов Петрозаводска в частности, меня лично убедил, что интерес к данной теме растет и выходит за пределы узкой группы экспертов, вовлекая в свою орбиту и молодежь, и бизнес. А участие экспертов из Москвы и Петербурга, знающих ситуацию в других российских городах и регионах, показало, что столица Карелии имеет предпосылки оказаться в числе российских лидеров в сфере регионального маркетинга. Другое дело, что нам нужно интенсифицировать движение по этому пути, поэтому мы будем искать проекты и партнеров, чтобы сосредоточиться именно на теме дальнейшего формирования привлекательного образа Петрозаводска и его брендов. Думаю, то, что мы готовы сделать, привлечет к себе международное внимание.

Вадим Штепа

**Новогоднее лапландское меню в ресторане Саага**

Предновогоднее время всегда таит в себе немного мистики и волшебства. Ресторан Саага, расположенный в центре города Хельсинки на Булеварди, приглашает Вас прикоснуться к очарованию Лапландии, отведав лапландской кухни в уютной атмосфере.

Новогоднее меню из трех блюд, цена за одну персону 48,50 €

Действительно 28.12.2009 — 2.1.2010 и 4. — 5.1.2010, Открыто: 18—23 (3.1. и 6.1. закрыто)

**Restaurant Saaga**  
Bulevardi 34, 00120 Helsinki  
+358 (0)9 7425 5544  
saaga@asrestaurants.com  
www.asrestaurants.com

**Timbaali**  
Свежайшие улитки в Порво  
restaurant  
Бронь: +358 19 523 1020  
www.timbaali.com

**cafe MOKKA**  
Lönrotinkatu 18  
87100 Kajaani  
www.cafemokka.fi

**Cafe - уютное кафе для всей семьи в центре Каяни на углу Vällikatu и Lönrotinkatu**  
Добро пожаловать!

У нас:  
- выпечка и бутерброды  
- пирожные  
- особые сорта кофе  
- турецкий чай и кофе

**Рыбный магазин У Антона**  
открыт: Пн-Сб 7<sup>30</sup>—19<sup>30</sup>  
Вс 10<sup>00</sup>—16<sup>00</sup>  
Тел. +358 503 755899

**На свежайшей рыбной продукции с рыбного завода**  
**СВЕЖАЯ ИКРА ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ**  
форель  
осётр  
угорь  
палтус  
засолка рыбы  
**Добро пожаловать!**

В Лаппеэнранту  
В Хамину  
У Антона  
Тамоян Ваалимаа  
1,5 км  
"Шайба"

**Polar Fish KAVIAARI**  
KORKEALAUTISTA SUOMALAISTA KAVIAARIA  
ALTO KAVIAARI  
Polar Fish  
MAKUSTUVA NATURALINEN  
замороженный продукт  
50 g  
IMATRA UUSIKAUPUNKI

**для праздничного стола**  
Настоящая финская икра в банках по 50 г, а также замороженные рыбные изделия

Продажа: Vuoksen Kalastuspuisto  
Kotipolku 4, Imatra  
Savu-Kari в Иматре, Лаппеэнранте, Хамине

**Большие партии на заказ:**  
**Polar Fish Uusikaupunki**  
+358 2 8423004

**ресторан МАНАРАJA**

Самый старейший и популярный индийский ресторан в Хельсинки. Работаем с 1996 года. Нашим особенным блюдом является "Тандоори". В Ресторане зал на 100 мест и кабинет на 10-12 человек. Обслуживаем группы и корпоративные мероприятия. Говорим по-русски.

Mannerheimintie 21-23, Helsinki  
Тел.: +358 9 444436  
пн-пт 11-24, сб 12-24 вс 12-22  
Обеды пн-пт 11-15

**GOLDEN RAX PIZZABUFFET**

**ешьте и пейте сколько хотите** 9<sup>50</sup> €

+ МОРОЖЕНОЕ 1<sup>50</sup> €

Porvoo  
Harabackankatu 1  
пн-сб, 11-21 вс 12-21

Rovaniemi  
Koskikatu 11  
пн-сб 11-21, вс 12-21

**У дороги N 6 Магазины 6 фабрик Кафе-Ресторан Kolin portti**

● Меню A la carte, 200 посадочных мест  
● Меню на многих языках  
● Право на продажу крепких спиртных напитков, бар  
● Можно также попробовать вина собственного изготовления  
● Вкусные пиццы  
● Обслуживаем Вас: сб-вс 6-24, пн-пт 6-22

83950 Ahmovaara  
Тел. +358-13- 671 110  
Факс +358-13- 671 105  
kolinportti@kolinportti.com  
www.kolinportti.com