



Собрали в школу!

376 детей сотрудников пошли в первый класс

» 5

Стали еще мощнее и стабильнее

На «Уральском» завершены все объекты четвертой очереди

» 6

Знают продукт от «А» до «Я»

Технологи рассказали о секретах своей профессии

» 9



Фото: Сергей Мамонов

Департамент растениеводства внедряет системный подход к работе на всех предприятиях холдинга

Фокус внимания — на земледелие!

» 4

«Тюменский» поздравил область с юбилеем

Свинокомплекс «Тюменский» принял участие в праздновании 75-летия Тюменской области. Предприятие помогло организовать самое яркое спортивное мероприятие праздника — Лигу силового экстрима.

— Силовой экстрим — это отдельный вид спорта, в рамках которого атлеты соревнуются в выполнении нестандартных силовых упражнений на скорость — тягании автомобиля, поднятии мешков с песком, прохождении дистанции с 50-килограммовыми штангами в руках, кантование бревна, — рассказал Анатолий Баталов, директор свинокомплекса «Тюменский». — В наших соревнованиях участвовали 12 человек — жители Нижнетавдинского района, молодые спортсмены-призеры по гиревому спорту, армреслингу, дзюдо, жиму штанги, футболу. Это отличная возможность для молодежи показать себя, вдохновить других к занятиям спортом.

Необычные соревнования порадовали всех: и зрителей — зрелищными развлечениями, и призеров — хорошими денежны-



Коллектив предприятия во главе с директором Анатолием Баталовым прошел колонной в торжественном шествии, посвященном празднику.

ми и продуктовыми призами за отличные результаты (первое место — 5000 рублей, второе — 3500, третье — 2000 рублей).



Всегда готовы помочь!

На свинокомплексе «Восточно-Сибирский» 29 руководителей и специалистов прошли обучение по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве.

— Все наши сотрудники должны уметь оказать первую помощь, поэтому периодически мы проводим такие обучающие курсы, — рассказывает начальник отдела по охране труда и промышленной безопасности Александр Унагаев. — Полученные знания могут помочь людям не растеряться в критической ситуации.

Приглашенный специалист приехал на предприятие и провел

увлекательное занятие, где продемонстрировал современные методы оказания первой помощи пострадавшим на производстве, показал, как пользоваться аптечкой, а также помог нашим работникам отработать проведение реанимационных действий на специальном тренажере. Планируется, что полученные знания сотрудники, прошедшие обучение, передадут своим подчиненным.

Телефон доверия

8 800 700 0296

Телефон доверия работает для всех. Позвонить и задать вопрос могут сотрудники «Аграрной Группы», покупатели продукции и просто жители ближайших населенных пунктов. Для этого необходимо позвонить, дожидаясь

сигнала автоответчика, указать предприятие или населенный пункт и обратиться с вопросом или предложением. Помимо телефона, можно воспользоваться формой на официальном сайте: <http://sibagrogroupp.ru/>.

Вопросы и ответы, которые могут быть интересны и полезны читателям, будут опубликованы в газете.

Все обращения публикуются анонимно.

Глазами народного корреспондента

Время сплотиться и подружиться

Лето — прекрасная пора для корпоративных праздников. На нескольких предприятиях холдинга этим незамедлительно воспользовались и оставили много приятных моментов в памяти воспоминаний.



Все на теплоход!

Свинокомплекс «Томский» дружным коллективом в 111 человек отправился в круиз по Томи. При входе на теплоход каждый сотрудник получил в подарок фирменную кепку и окунался в водоворот развлечений. Каждый мог поучаствовать в забавной викторине и узнать цвет глаз заместителя главного инженера или вычислить самую длинную косу на предприятии. Или, например, поиграть в дартс или гигантскую Дженгу. Ну и, конечно, вкусно покушать, потанцевать, пообщаться и попасть в объектив вездесущего фотографа.

Благодаря крутой фотозоне, каждый мог почувствовать себя стоящим возле гигантского лайнера, где-нибудь в Средиземном море.



Два в одном

Сотрудники АО «Аграрная Группа МП» решили совместить сразу 2 праздника — День компании и День торговли. Большим дружным коллективом они отправились в сельский парк «Околицца».

Увлекательные состязания, праздничная программа с поздравлениями и розыгрышами, шашлык, плов, общение — все это помогло создать замечательную атмосферу позитива и отдыха.

Фото: Сергей Захаров, Елена Гусева, Анастасия Трофимова



Без соревнований никуда

Порядка 100 сотрудников птицефабрики «Томская» во главе с директором Виктором Шалюпой отпраздновали День предприятия на базе отдыха «Зорька» недалеко от Томска — для них были устроены большие гонки с элементами квеста. Полоса препятствий, забеги на гигантских лыжах, ве-

селяя гусеница, бои подушками на козлах, перетягивание каната, задания на логику — скучать не приходилось никому. По итогам конкурсов три самые активные и быстрые команды были награждены дипломами за 1, 2, 3 место. Ну и куда же без танцев, игр на открытом воздухе и запоминающихся фото?



Лесное приключение

«Управляющая компания» провела свой День предприятия в лесу. Вернее, в комплексе отдыха в томском Академгородке. На большой территории сотрудников ждали разные испытания: на доверие — прыгнуть в пропасть протянутых рук спиной и не испу-



А что происходит на вашем предприятии? Интересно увидеть жизнь компании вашими глазами — глазами работников.

Если вам есть чем поделиться, вы всегда можете связаться с главным редактором Ларисой Кобец и помощником редактора Еленой Гусевой по телефону и почте: +7 (3822) 900-051 e-mail: pressa@sagro.ru

гаться; на сотрудничество — поднять сырое яйцо с помощью узких длинных лент на высоту человеческого роста и не уронить; на сплочение — перевернуть одеяло, на котором стоит десять человек, без рук и т.д. Четыре команды, на которые разделился коллектив, справились со всеми испытаниями играючи, а в награду получили вкусный плов, зажигательные танцы и много интересных знаний друг о друге.

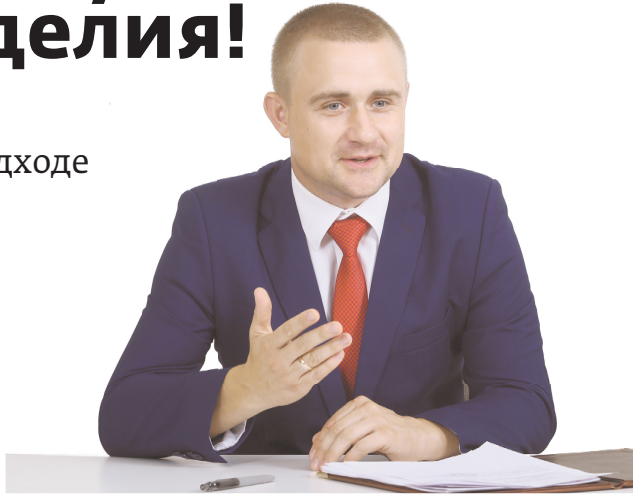
/// В Сибири прекрасные условия для земледелия!

Текст:
Алиса Королева

Фото:
Сергей Захаров,
Сергей Мамонов

Сергей Мамонов О НОВОМ КОМПЛЕКСНОМ ПОДХОДЕ К РАСТЕНИЕВОДСТВУ

Растениеводство стало в 2019 году одним из новых векторов развития холдинга, был создан профильный департамент, который возглавил приглашенный специалист Сергей Мамонов. В каких ведущих компаниях он ранее работал, что удалось сделать за несколько месяцев работы в «Аграрной Группе» и каковы перспективы в «зоне рискованного земледелия», руководитель нового направления рассказал в интервью «АТ».



— Сергей Александрович, расскажите, пожалуйста, где вы работали до «Сибирской Аграрной Группы»?

— Я приехал из Пензенской области, опыт работы в масштабных сельхозпредприятиях у меня с 2006 года. Работал на площади более 100 тысяч гектар, в таких крупных компаниях, как агрохолдинг «Чернизово», «РосАгро», ряде крупных хозяйств Пензенской области. Создавал предприятия в растениеводческом направлении с нуля и имел результаты по зерновым культурам свыше 50 центнеров с гектара.

— Расскажите, чем так важно растениеводство для животноводческого холдинга?

— Сейчас это направление популярно по всей стране. Оно позволяет создать замкнутый цикл производства: мы засеваем поля, получаем корма, скормливаем их животным, затем навоз и помет от животных вносим в поля и, если все правильно делаем, получаем повышение урожая, то есть увеличение объема корма для животных.

Для экономики предприятия лучше, чтобы он был своим: в этом случае снижается себестоимость кормовой базы, при этом появляется возможность улучшить ее качественно плюс предприятия перестают зависеть от скачков на цены, которые происходят постоянно.

— Но растениеводство ведь существовало в каком-то виде и до создания профильного департамента?

— Да, этим занималось каждое предприятие, но процесс не был систематизирован: один работал так, другой эдак, в меру своих знаний и компетенций. Сейчас же мы внедряем системный подход. За те четыре месяца, что я работаю в «Аграрной Группе», я объехал все поля Томска, Урала, Тюмени, Чистогорска, следующий этап — Красноярск. Мы обмерили их по GPS-навигатору, сейчас создаем программу управления растениеводством. Она позволит нам вести контроль в цифровом формате.



В онлайн-сервис будет вбита вся наша земля, которую мы объехали по GPS-трекам, на основании чего будет создана электронная карта полей. Данная карта будет наложена в программе на публичную кадастровую карту, тем самым мы сможем с максимальной точностью использовать наш земельный фонд.

Мы уже создали единую оперативную отчетность с план-графиками, которая предоставляется в управляющую компанию: что делают, как и сколько убирают, сколько молотят, на каком поле... Есть специалист, который это отслеживает, и если что-то не

так, помогает доработать, напрямую общается с каждым главным агрономом на месте.

— Еще земли планируете докупать или пока будете развивать имеющиеся?

— Да, мы докупаем земли, допустим, в Томске идет расширение земель, так как нам их не хватает, чтобы выйти на полную технологию по внесению помета на птицефабрике «Томская» и навоза на свином комплексе «Томский».

С точки зрения технического оснащения тоже идет серьезное развитие. Например, на Урале куплена новая дисковая борона Lemken Rubin-10, которая работает на дисковании почвы. В Тюмени сейчас работают две дисковых бороны, там вообще уже мощный парк: тракторы и зерноуборочные комбайны John Deere (Джон Дир), посевные комплексы этой же фирмы плюс современной-

ший российский комбайн ACROS 595 Plus. Также мы используем оригинальные препараты — гербициды для работы в поле, только оригиналы мировых производителей, чтобы сработало наверняка. У нас нет права на ошибку — нужен результат. В Тюмени мы сейчас запустили автопилот по системе точного земледелия:

едет трактор по одной полосе, не виляет, тракторист по полосе не рулит. Получается минимальное перекрытие, расход топлива уменьшается: сеялкой сделал проход, разворачивается и идет полоса в полосу, 2–3 см перебивает максимум. А то когда вручную управляют, то метр перекурят, то два, виляют по полю, отсюда норма выработки помета на птицефабрике уменьшается... Таким образом, исключается человеческий фактор руления трактором.

— А как быть с погодным фактором? Не зря же есть понятие «зоны рискованного земледелия»...

— В Сибири прекрасные условия для земледелия! Что касается зерновых культур, таких, как яровая ячмень и яровая пшеница, здесь можно добиваться высоких результатов, сопоставимых с Поволжьем и даже с югом России. Эти культуры здесь прекрасно растут, сумм активных температур хватает, осадков тоже.

Вопрос только в технологии — надо правильно подобрать технологию (системы минерального питания, средств защиты растений от сорняков, болезней и вредителей и т. д.) и использовать единый комплексный подход. Ресурсы на этот проект выделены достаточные, перспективы хорошие, для успеха все есть. В августе-сентябре 2020 года увидим первый результат.

Департамент по растениеводству формирует единую систему работы для всех предприятий. Создается онлайн-карта с информацией по всем землям холдинга, а также отчетность с план-графиком о том, что и где делают, как и сколько убирают, молотят и т. д.



Первоклассники «Аграрной Группы» отправились в школу!

Осень для холдинга началась с хорошей новости и удивительной цифры: 376 первоклассников впервые сели за школьные парты. Родителей новоиспеченных учеников на всех предприятиях поддержали не только добрыми словами — все получили полезные подарки в виде сертификатов в канцелярские магазины. Потому что пра-

вильно собранный рюкзак — первый шаг в успешном покорении знаний и усвоении гранита науки.

О том, какое предприятие — рекордсмен по первоклашкам, смотрите в нашей инфографике!



Впервые в школу пошли:

376
первоклассников

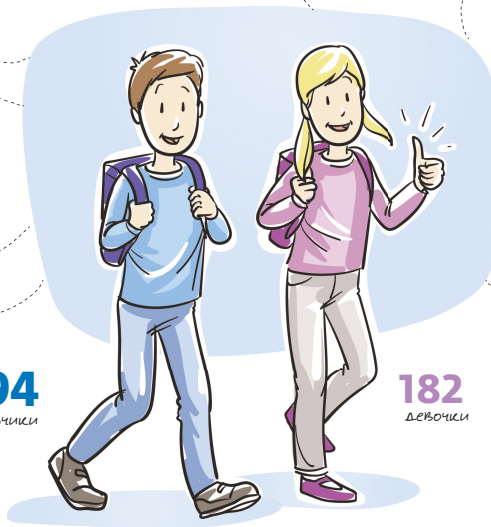
18
Управляющая компания

12
Кемеровский мясокомбинат

62
Птицефабрика Томская (+комбикормовый завод г. Асино)

62
Томский мясокомбинат

194
мальчики



182
девочки

63
Свинокомплекс «Красноярский»

29
Свинокомплекс «Восточно-Сибирский»

15
Свинокомплекс «Тюменский»

35
Свинокомплекс «Томский»

29
Комбинат пищевой «Хороший вкус»

51
Свинокомплекс «Уральский»



По словам руководства СКУ, сейчас предприятие находится на пике своих показателей. Больше, чем нынешние 52-53 тысячи тонн, оно произвести уже не сможет. Но есть резерв в дальнейшем повышении если не объемов, то эффективности производства.

Готов к труду!

На свинокомплексе «Уральский» завершены все объекты текущей инвестиционной программы

С конца августа на свинокомплексе «Уральский» начал работать новый холодильный терминал — этакий буфер между производством и отгрузкой. Со сдачей этого объекта официально завершилась четвертая очередь инвестиционного проекта, которая обошлась почти в 300 миллионов рублей. Впрочем, руководство СКУ точку на этом не ставит. Пока — только многоточие...

Отгрузка без сбоев

По словам директора свинокомплекса «Уральский» Владимира Стогния, новый холодильный терминал начал работать с конца августа. Он предназначен для стабилизации и глубокой заморозки продукции и будет служить промежуточным звеном, этаким буфером между производством и отгрузкой.

В камере стабилизации установлено подвесное оборудование компании «АН-ТЕС», там будут храниться полутуши. Основное холодильное оборудование установлено в машинном отделении, где уже производится самый востребованный в процессе охлаждения и заморозки «продукт» — холод. Камеры глубокой заморозки предназначены для субпродуктов.



Владимир Стогний,
директор свинокомплекса «Уральский»

— Введение нового терминала на цехе убоя было необходимо в связи с увеличением мощности предприятия. Он позволит хранить до 180 тонн готовой продукции — на 60 тонн больше, чем раньше, — говорит Владимир Стогний. — *Главное преимущество, которое мы получаем с приемкой нового терминала, — это разделение процессов производства и хранения готовой продукции. Ушла взаимозависимость, ведь производство — это живой организм, он может давать сбои, и, соответственно, если такое происходило, то приходилось останавливать и погрузку покупателей. Ну, и наоборот: если по каким-то техническим причинам покупатели вовремя не приехали (напри-*

мер, машина сломалась), то и отгрузка шла со сбоями. Сейчас, вне зависимости от разных причин, продукция будет всегда готова к отгрузке.

В ближайших планах — сдача административно-бытового комплекса для сотрудников, он уже построен и через некоторое время будет введен в эксплуатацию. Это решит такую проблему, как разделение зон, а значит, выполнит главную задачу — соблюдение правил ветеринарно-санитарного режима.

Есть куда расти

С вводом новых объектов завершена четвертая очередь инвестиционного проекта, всего в объекты вложено более 295 миллионов ру-



— Сдача объекта (холодильного терминала) — это решение многих вопросов, касающихся производства, один из острых, если возникают форс-мажорные обстоятельства, приходилось останавливать убой, сокращать, что влекло за собой неисполнение плана убоя. Введение дополнительной площади хранения позволит производить убой в полном объеме и, как следствие, исполнять производственные планы, — говорит заместитель директора по мясопереработке Николай Александрович Калашников.

Текст:
Алиса Королева

Фото:
Любовь Бешляя



Здание нового терминала, построенное из легковозводимых конструкций, расположено на одной площадке с цехом убоя. В нем есть дополнительные камеры, которые дадут возможность расширить места хранения и обеспечить требования, предъявляемые к продукции. Продукция в камере будет поступать из цеха убоя по специальной галерее, где смонтирован 18-метровый автоматический элеватор.

295 млн руб. вложений:

255 млн руб. строительство дополнительных корпусов откорма

40 млн руб. строительство нового терминала на цехе убоя

блей. — Это была последовательная программа ввода мощностей «Уральского», которую мы планомерно год за годом реализовывали, — объясняет Владимир Стогний.

— В 2010 году была запущена первая очередь, когда мы практически в чистом поле начали производить свинину. Затем была вторая очередь — мы увеличили объем производства на 50% к существующим 100%, достроив корпус откорма. Далее был так называемый третий цикл — цех убоя, и, наконец, четвертый, который включал также дополнительные корпуса откорма на 9,5 тысяч голов, они были введены в конце 2018 — начале 2019 года и сегодня работают с полной загрузкой.

— Но я бы не стал говорить, что с точки зрения инвестиций в «Уральский» поставлена жирная точка, — подчеркивает Стогний. — Дальнейшие вложения — это решение совета директоров, а возможности для роста есть. Так что после закрытия четвертой очереди я поставил бы многозначительное многоточие.

180

тонн готовой продукции позволит хранить введение нового терминала на цехе убоя

Производственные соревнования: июль



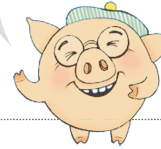
Андрей Шкрылев,
первый заместитель генерального директора по животноводству:

Лето вносит свои коррективы в картину производственных показателей. Особенно это чувствуется на свиномкомплексах «Красноярский» и «Томский»: животные из-за жары едят меньше, чем обычно. Однако на уровне показателей других предприятий отрасли наши выглядят неплохо. С похоло-

данием ждем улучшения и на уровне холдинга. Свиномкомплексы «Восточно-Сибирский» и «Уральский» показывают стабильно высокие цифры. «Тюменский» работает в своем режиме, увеличивает поголовье. Большую отдачу ждем в первом квартале 2020 года, после того как

предприятие выйдет на полную мощность. Особенно хочется отметить птицефабрику «Томская» — в этом месяце предприятие сработало выше плана. Молодцы, отличный результат! Чувствуется эффективность изменений, которые были произведены в течение года. Продолжаем в том же духе!

Лето — пора негостая. То жарко, то еще жарче... Не то что есть, щевелиться не хочется. Но скоро похолодает, и мы все наверстаем!



ПРИВЕСЫ

	СК «УРАЛЬСКИЙ»				СК «Восточно-Сибирский»	СК «КРАСНОЯРСКИЙ»				СК «ТОМСКИЙ»					СК «Тюменский»
	ФЕРМА 1 Участок № 2, 3, 4	ФЕРМА 2 Участок № 6, 7, 8	СВК полевской	ИТОГО	ФЕРМА Участок № 2, 3, 4	ФЕРМА 1 Участок № 2, 3	ФЕРМА 2 Участок № 5, 6	ШУВАЕВСКИЙ	ИТОГО	ЦЕХ 1 Участок № 2, 3, 4	ЦЕХ 2 Участок № 6, 7, 8	ЦЕХ 3 Участок № 12, 12Б, 15	ПЛЕМЕННАЯ ФЕРМА СКТ Участок № 9, 10	ИТОГО	ФЕРМА
Среднесуточный привес по стаду (граммы)	708	695	983	709	710	647		614	641	692	664	692	597	655	623
Пороста-сосуны (граммы)	259	251		255	250	258	251	252	254	213	211	218	236	240	248
Дорашивание (граммы)	496	488		492	505	505	473	540	501	638	580	652	619	527	504
Откорм (граммы) / дни содержания*	971/180	964/179	983/180	968/180	960/172	877/174		817/169	866/173	954/171	938/171	918/174	965/172	944/172	998/193

*дни содержания указываются по высланным секторам на откорме (через знак «/» после значения среднесуточного привеса)

ОСЕМЕНЕНИЕ

СК «УРАЛЬСКИЙ»			СК «Восточно-Сибирский»	СК «КРАСНОЯРСКИЙ»				СК «ТОМСКИЙ»				СК «Тюменский»	
ФЕРМА 1 Участок № 1	ФЕРМА 2 Участок № 5	ИТОГО	ФЕРМА Участок № 1	ФЕРМА 1 Участок № 1	ФЕРМА 2 Участок № 4	ШУВАЕВСКИЙ	ИТОГО	ЦЕХ 1 Участок № 1	ЦЕХ 2 Участок № 5	ЦЕХ 3 Участок № 11	ПЛЕМЕННАЯ ФЕРМА СКТ / СНО	ИТОГО	ФЕРМА
89,31	96,16	92,6	92,2	88,31	93,63	93,94	91,6	85,8	80,8	85	84,4	84,1	84,72

МНОГОПЛОДИЕ

СК «УРАЛЬСКИЙ»			СК «Восточно-Сибирский»	СК «КРАСНОЯРСКИЙ»				СК «ТОМСКИЙ»				СК «Тюменский»	
ФЕРМА 1 Участок № 2	ФЕРМА 2 Участок № 6	ИТОГО	ФЕРМА Участок № 2	ФЕРМА 1 Участок № 2	ФЕРМА 2 Участок № 5	УЧАСТОК ОПОРОСА	ИТОГО	ЦЕХ 1 Участок № 2	ЦЕХ 2 Участок № 6	ЦЕХ 3 Участок № 12	ПЛЕМЕННАЯ ФЕРМА СКТ Участок № 9	ИТОГО	ФЕРМА
14,7	14,7	14,7	15,1	14,5	14,5	14,6	14,5	14,7	14,2	14,5	14,6	14,5	16,12

КАТЕГОРИЙНОСТЬ ТУШ

2ж до 3 см шпика 3ж более 3 см шпика

Показан % от общего объема производимого продукта по категориям.

СК «КРАСНОЯРСКИЙ»	2ж 89,3	3ж 10,7
СК «ТОМСКИЙ»	2ж 79,4	3ж 20,49
СК «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ»	2ж 73,5	3ж 26,01
СК «УРАЛЬСКИЙ»	2ж 66,41	3ж 33,09

ПОКАЗАТЕЛИ ПТИЦЕФАБРИКИ «ТОМСКАЯ»

	Июль 2018 г.	Июль 2019 г.
Средний привес по партии, гр.	61	62,3
Воловое производство, тн. (среднемесячный показатель)	3,316	3,277
Сохранность птицы, %	94,3	92,7
Конверсия корма на 1 кг. ж.в.	1,613	1,637
Индекс эффективности, ед.	357	354



«Переходим на зеленое»: из старой беседки в модный art-объект

В августе соцсети Томска начали наполняться фотографиями необычной и яркой беседки, появившейся в поселке Светлом.

Вернее, не в самом поселке, а рядом с родником Светлый ключ, куда светлячки ходят за водой круглый год. Реконструкция родника и облагораживание его территории в рамках своего экологического проекта «Переходим на зеленое» холдинг «Сибирская Аграрная Группа» провел в 2018 году. Но остановиться и перестать делать это живописное место еще прекраснее не удалось.

— Мне очень понравился родник — уединенное место, красивое, спокойное, — рассказывает известный томский художник Артур Шугуров. — Идея дизайна пришла сразу — захотелось вписать беседку, которая стояла здесь уже давно, в природный колорит, местный ландшафт. Подчеркнуть естественную красоту, отразить ее и сделать это место еще более уютным и приятательным.

Как можно судить по первым восторженным отзывам, которые появились, когда работа еще не была закончена, задумка удалась. Влюбленные пары, подростки, жители поселка, приходящие за родниковой водой — каждый может



@omaryasova

Отзывы из Инстаграм



@barsukovalena

остановиться, с комфортом расположиться, подумать и даже пообщаться с местными обитателями. Для птиц и белок вдоль дороги к роднику расположены кормушки. Поэтому хештег проекта «Переходим на зеленое» с птицей, закрепленный на беседке, как нельзя лучше дополняет общую картину. Все работы по благоустройству уже завершены, и новый art-объект готов к встрече гостей!



#переходимназеленое

Понедельник же... пора строить планы на следующие выходные. Делюсь с вами местом до которого можно быстро доехать и немного прогуляться для эстетического и морального удовольствия. Ну и чтобы выходные не казались унылыми и зря потраченными.

Светлый ключ

- Берем с собой парочку пустых бутылок
- Едем до п. Светлый 15 минут от города (кто такой же умник как и я и не знает где это - это за Иркутским)

- Спрашиваем у местного населения где тут у вас стадион
- Наши стадион - спросите где тут у вас ручей
- Запутаться невозможно, спрашиваем больше для личного спокойствия.
- Все, идем гулять и пить вкуснейшую воду!

Как видите на фото там все очень красиво сделано - лестницы, лавочки, даже пандусы - так что справится и мама с коляской.

Любовь к природе – с детского сада



Свинокомплекс «Красноярский» помог провести экологическое занятие «Земля — наш общий дом» для дошколят пгт Большая Мурта. Более пятидесяти детей приняли участие — им в игровой форме рассказала о том, как важно беречь природу.

— Подобные мероприятия привлекают детей с ранних лет чувство ответственности и бережного отношения к окружающему миру, — рас-

сказала эколог предприятия Анна Похабова. — В детский сад поселка ходят и дети наших сотрудников. Их родители потом рассказывали, что



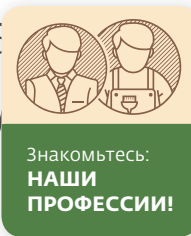
дети делились впечатлениями и рассказывали про игры «Собери мусор», «Построй домик муравью». Значит, это останется в их памяти. Все дети в конце занятия получили сладкие призы, а детскому саду свинокомплекс подарил 12 бетонных вазонов для цветов. Теперь его территория станет еще зеленее и красивее.



Знают продукт от "А" до "Я"

В этой рубрике нам рассказывают о своих профессиях люди, которые очень любят свое дело и знают его тонкости. Сегодня речь пойдет о технологах — людях, которые знают всю производственную «кухню» изнутри.

Есть выражение: «Не место крадит человека, а человек место». Давайте посмотрим на это с другой стороны. В составе холдинга «Сибирская Аграрная Группа» трудятся сотни специалистов по нескольким десяткам специальностей. Каждый является важным звеном в работе всей компании, нередко сотрудники одного предприятия не знают, какие функции выполняет их коллега.



Знакомьтесь: **НАШИ ПРОФЕССИИ!**

Текст: Валентина Бейкова

Технологи бывают разные

Рабочий день главного технолога АО «Аграрная Группа МП» Сергея Самойлова начинается с обхода всех участков производства — от сырьевого отделения до склада с готовой продукцией.



Сергей Самойлов

● **Главный технолог** управляет технологией серийного производства продукции: отслеживает, чтобы продукт выпускался в нужных объемах и надлежащего качества, чтобы в производстве не было дефицита сырья, а готовая продукция не залеживалась на складе, внедряет новые виды продуктов и новое оборудование, обучает сотрудников.

● **Ведущий технолог** решает операционные вопросы: отслеживает остатки незавершенного производства, следит за соблюдением плана по выпуску продукции, составляет технологические карты нового продукта, вносит изменения в уже существующую документацию, составляет сводную отчетность.

● **Технологи на местах** решают задачи в зависимости от специфики производственного участка — отслеживают соблюдение рецептур, выходов, режимов обработки, а также требований к рабочим операциям со стороны рабочего персонала.

— У нас на предприятии есть технолог колбасного цеха, технолог полуфабрикатного цеха, технолог входного контроля, технолог обвалки и технолог по документации. Многие зависят от специалиста входного контроля — он проверяет все материалы, которые приходят: мясное сырье, специи, оболочки, этикетки. Следит, чтобы все соответствовало паспорту и заявленной спецификации. Параллельно он сдаст сырье на микробиологию и другие сопутствующие анализы. Выполняет бумажную работу: вносит в документы все приходы, заносит данные новых образцов, готовит сводные данные по сырью и прочее, — поясняет Александр.

— А вот технолог в отделе полуфабрикатов следит, чтобы были соблюдены все технологические циклы: качество сырья, температура, правильность формирования продукта и чистота рабочих мест. Производство постоянно развивается, меняется оборудование, появляются

новые продукты. Во всех этих изменениях принимают участие технологи, поэтому приходится постоянно учиться.

— До того как стать технологом, я занимал должность мастера подготовки сырья. Потом пошел работать помощником технолога в экспериментальный отдел, даже потерял в зарплате. Но мне всегда было интересно, как все работает изнутри, как создается продукт, что нужно сделать, чтобы улучшить его. Многие приходилось самостоятельно узнавать, исследовать, читать дополнительную литературу. Всему можно научиться, было бы желание, — подытожил Сергей Самойлов.

— Первым делом смотрим качество сырья, поступившего на обвалку, оцениваем состояние оборудования, проверяем наличие остатков мяса. Измеряем температуры показателя. Контроль проходит на всех этапах: обвалка, формовка, термическая обработка, вакуумное отделение и участок полуфабрикатов, — рассказал Сергей Самойлов.

Затем проходит производственная планерка, где мы с технологами, начальниками цеха, специалистами механиче-

ской службы, служб снабжения и логистики обсуждаем совершенствование организации и технологии производства продукции. Далее проходят ежедневные дегаустации. Наша лаборатория, аккредитованная в Москве, проводит проверку качества нескольких видов продукта. Если замечаний нет, то работаем в прежнем режиме, если есть нарекания, решаем их в рабочем порядке.

Сергей работает технологом 9 лет и знает эту работу изнутри со всех ракурсов.

Место для творчества

Светлана Пинчук с комбината «Хороший вкус» — самый опытный технолог нашего холдинга. В этой должности она проработала больше 15 лет. Светлана как никто другой знает, что в этой профессии не только соблюдают строгие нормы и правила производства, но и занимаются творчеством.

— На моих глазах менялось отношение к производству и к потреблению. Если раньше предприятие закупало определенный вид сырья и просто выдавало на рынок свой продукт, то сейчас все происходит в обратную сторону. Рынок диктует свои запросы, и предприятию необходимо их удовлетворить. Тут в



Светлана Пинчук

дело вступают технологи, которые должны отработать новую рецептуру, внедрить и поставить ее на поток, — рассказала Светлана Пинчук.

Заявки на новый продукт поступают от службы маркетинга, они знают, что нового хочет потребитель и что ему интерес-

но. Эксперименты начинаются с переговоров с фирмами, которые предлагают новые специи или вкусовые добавки. Главный технолог решает, что стоит попробовать приготовить, а что точно не подойдет.

На предприятии поступает небольшая партия специй, и на производственной линии отрабатывают пробный образец продукта. Здесь подключаются технологи участков: изучают рецептуру и основные параметры производства. Затем новый продукт запускается в поток, и специалисты на местах контролируют весь процесс.

Сегодня на комбинате «Хороший вкус» выпускается более 300 наименований колбасных изделий. Всю рецептуру в голо-

В холдинге «Сибирская Аграрная Группа» трудятся 19 технологов.

Это главные технологи, ведущие технологи, технологи производственных участков. Иногда на производственных участках работают мастера-технологи.

ве не удержишь — если что-то смущает, можно заглянуть в технологическую карту.

— Но есть вещи, которые каждый технолог должен знать наизусть: какое сырье для какого продукта используется, к какой группе оно относится, какая

Самый молодой сотрудник трудится на АО «Аграрная Группа МП», это Диана Рудикова, ей 24 года.

Самый взрослый сотрудник трудится там же — ведущий технолог, 42-летняя Ирина Сюкшица.

Самый опытный сотрудник работает на комбинате «Хороший вкус». Это Светлана Пинчук, в должности технолога она более 15 лет.

температура и влажность должны соблюдаться при варке и сушке, — пояснила Светлана Пинчук.

Технологи — люди творческие и увлеченные своим делом. По словам нашей собеседницы, профессия сложная, но интересная. Всегда присутствует некий азарт: что получится в итоге, вкусно или не вкусно, понравится потребителю или нет.



Светлана Малахова, начальник производства Кемеровского мясокомбината, проработала в профессии технолога 11 лет.

— Технолог — это специалист с высшим образованием по профилю «Переработка мяса и мясopодуlкoв». Неважно, на каком участке работает сотрудник, он должен знать всю специфику производства — от убоя до выпуска готовой упакованной и маркированной продукции. Бывают бытовые и отпуска, поэтому специалисты должны быть взаимозаменяемыми: от этого зависят безо-

пасность и качество продукта, выполнение объемов производства и прибыль компании. Поэтому технологи должны уметь брать на себя ответственность, проявлять терпение и стойкость. Специалисты этого профиля должны уметь не просто отработать рецептуру, которую им предложили, но и создать что-то свое, поэтому без тяги к творчеству и новым знаниям здесь не обойтись.



Максим Рачковский,
врач-терапевт, доктор
медицинских наук

Можно ли запастись витаминами на зиму?

На огородах созрели уже почти все овощи. Осень — пора урожая. Да и прилавки магазинов в изобилии предлагают сочные фрукты. Свежие продукты — рекордсмены по содержанию полезных веществ. Как использовать это время с максимальной пользой для организма, и можно ли запастись витаминами впрок рассказывает начальник департамента здравоохранения Максим Рачковский.

Тайные агенты

Если сказать просто, то витамины и микроэлементы — это тайные агенты, которые попадая внутрь тела, ведут там невидимую для глаз работу. Они участвуют в разных биохимических процессах, запускают и ускоряют реакции, обеспечивающие нашу жизнедеятельность. Они поддерживают синтез гормонов, а некоторые, например, витамин D, обладают гормональной активностью. Большинство поступает в организм с пищей. И только D и K могут синтезироваться внутри.

Микроэлементы — железо, медь, цинк, селен, калий, магний, фосфор, кальций, йод, марганец для нас также являются необходимыми. Они входят в состав ферментов и гормонов. А потому должны поступать с едой каждый день. Если же их не хватает, то у нас начинаются проблемы.

Сегодня существует много мифов, которыми окутана тема витаминов. Давайте разбираться вместе.

Миф или реальность?

Миф 1:
Летом можно запастись полезными витаминами впрок.

Водорастворимые витамины группы B, а также C не накапливаются в организме. Их избыток сразу же выводится. Поэтому нет смысла их употреблять больше, чем требуется. Исключение — витамин B12, он откладывается в печени.

Жирорастворимые витамины A, E, D и K могут запасаться в жировой ткани и в печени, поэтому при их дефиците авитаминоз наступит не сразу. Но, увы, хватает их не надолго.

Миф 2:
Нам не хватает витаминов.

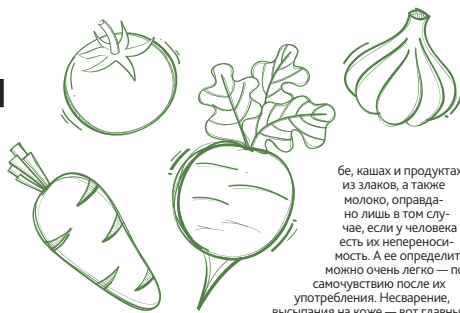
Дефициты определяются по клиническим симптомам, а также по данным лабораторных исследований. Если есть подозрения, всегда

Рекомендации:

Употребление сезонных овощей и фруктов, которые максимально насыщены витаминами, крайне полезно для организма и в осенний период обеспечивают ему самое лучшее питание!

● Съедайте в день минимум 2 порции фруктов и от 2 до 4 порций овощей. Например, яблоко и апельсин — это и будет дневная норма фруктов, а два помидора и морковь — дневная норма овощей

● Стол должен быть максимально разнообразным. Основные источники витаминов и микроэлементов — это крупы, фрукты и овощи. Жирорастворимые витамины E и D содержатся в молочных продуктах, а также в яйцах и рыбе. B12 — в субпродуктах, особенно в печени и мясе



бе, кашах и продуктах из злаков, а также молоку, оправдано лишь в том случае, если у человека есть их непереносимость. А ее определить можно очень легко — по самочувствию после их употребления. Несварение, высыпания на коже — вот главные признаки. В остальных случаях — ешьте на здоровье. Что касается салата, все не так однозначно. Все дело в сочетаемости продуктов. Так, в огурцах содержится фермент, который разрушает аскорбиновую кислоту. Поэтому смешивать помидоры и огурцы в одном салате не стоит, поскольку витамин C из томатов будет в значительной степени разрушен.

можно сдать анализы и, не дожидаясь осени, восполнить нехватку нужных элементов.

Но на самом деле, выраженные дефициты сегодня редкость. Никто ведь не голодает. Например, клиническая картина недостатка витамина C: кровоточивость десен, плохо заживающие раны и снижение иммунитета. Такие симптомы встречаются не часто.

Большая часть рекомендаций постоянно пить витамины имеет под собой коммерческую основу. Нас постоянно убеждают в их пользе. Так, витамины A, E, C являются признанными антиоксидантами. В организме образуется много свободных радикалов, разрушающих клетки, а антиоксиданты их нейтрализуют. По идее они должны предотвращать онкологию и сердечно-сосудистые заболевания. Но на сегодня ни в одном клиническом исследовании не доказано, что это действительно так.

Миф 3:
Салат — самая полезная еда, а хлеб и молоко вредны.

Модное веяние исключать из пищи глютен, а он содержится в хле-

Осторожно с напитками!

А еще танин, содержащийся в чае, после еды ухудшает всасывание железа минимум в два раза, поэтому чай лучше пить в промежутках между приемами пищи. Но хуже всего действует алкоголь, мешающий всасыванию фолиевой кислоты, которая участвует в синтезе белка, ДНК и кроветворении. Как следствие — развивается дефицит фолиевой кислоты. Поражая печень, алкоголь уменьшает депо витамина B12. Кроме этого, при приеме алкоголя из организма усиленно выводится магний, который необходим для бесперебойной работы сердца и мышц.

Ешьте свежие продукты круглый год и будьте здоровы!

Служба режима сообщает

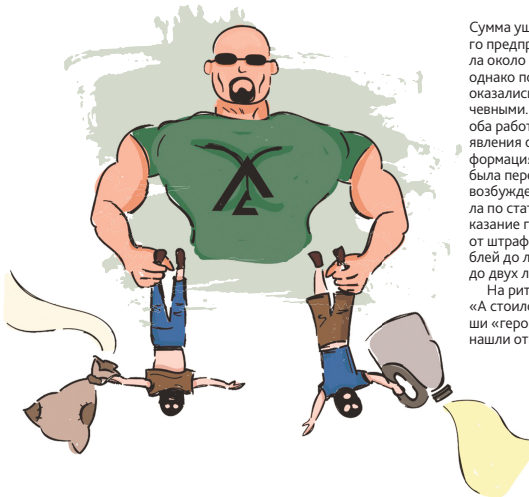
Проблема воровства на предприятиях всегда стоит очень остро, соблазны порой заставляют людей совершать недуманные действия, которые страшны своими разрушительными последствиями. Об этом — в нашей рубрике: «Служба режима сообщает».

Два года за мешок муки Или «А оно того стоит?»

За лето на птицефабрике «Томская» произошло несколько краж.

Один злоумышленник, будучи работником птицефабрики, ночью украл со склада 15 мешков мясокостной муки. Второй решил обогатиться, похитив 110 литров дизель-

ного топлива и 5 литров моторного масла. Установить виновных удалось сотрудникам службы режима, путем проведения комплекса оперативных мероприятий.



Сумма ущерба, нанесенного предприятию, составила около 12 тысяч рублей, однако последствия краж оказались куда более плачевными. Кроме того, что оба работника написали заявления об увольнении, информация о преступлениях была передана полиции, возбуждены уголовные дела по статье «Кража». Наказание грозит приличное: от штрафа до 80 тысяч рублей до лишения свободы до двух лет.

На риторический вопрос «А стоило ли оно того?» наши «герои», наверное, уже нашли ответ. А вы?

Поздравляем юбиляров сентября


Свинокомплекс «Красноярский»



Тарасевич Евгений Николаевич 6 сентября	Кобзарь Елена Эдуардовна 21 сентября
Елисеева Дина Вячеславовна 7 сентября	Репин Олег Петрович 24 сентября
Алистратова Валентина Людвиговна 11 сентября	Яровая Ангелина Владимировна 27 сентября
Кудрявцев Александр Александрович 17 сентября	Кочелябо Андрей Николаевич 29 сентября



Свинокомплекс «Уральский»



Ловыгин Федор Валерьевич 5 сентября	Захарова Рафия Фасиховна 23 сентября
Волегов Михаил Вячеславович 17 сентября	Губин Евгений Павлович 26 сентября
Сычев Сергей Александрович 21 сентября	

«Аграрная Группа МП»


 Курбоналиев Джамшед Тошмурадович 1 сентября	 Сидоркин Дмитрий Александрович 20 сентября
--	---


 Вахлюева Валентина Викторовна 6 сентября	 Приходько Анастасия Леонидовна 24 сентября
---	---


 Таранюк Евгения Николаевна 15 сентября	 Адаева Ольга Гумаровна 24 сентября
---	---


 Аверьянов Олег Александрович 13 сентября	
---	---


Птицефабрика «Томская»



Гершенёва
Ксения
Васильевна
4 сентября



Бурков
Михаил
Александрович
5 сентября


Морозова
Алена
Александровна
12 сентября


Дерр
Алексей
Николаевич
16 сентября



Максимов
Александр
Валерьевич
16 сентября



Богоутдинов
Хусайн
Галиевич
16 сентября


Зыкова
Наталья
Николаевна
18 сентября


Стариков
Алексей
Геннадьевич
23 сентября


Исаев
Максим
Леонидович
26 сентября


Кабанов
Владислав
Борисович
28 сентября


Плотников
Сергей
Викторович
28 сентября


Буцько
Олеся
Александровна
29 сентября

● **ООО «Аграрная
Группа-
Красноярск»**

Якова
Надежда
Васильевна
5 сентября

Челиков
Андрей
Олегович
10 сентября

● **Кемеровский
мясокомбинат**

Полушкина
Маргарита
Егоровна
14 сентября

Дакийчук
Галина
Александровна
19 сентября

● **Управляющая
компания**



Еремин
Тимофей
Вячеславович
21 сентября



Кулманакова
Юлия
Александровна
21 сентября

● **Филиал
АО «Аграрная
Группа»
в г. Асино**



Ольшевский
Олег
Владимирович
19 сентября

● **Свинокомплекс
«Тюменский»**



Пруцкий
Андрей
Иванович
17 сентября

● **Свинокомплекс «Томский»**



Обрезан
Павел
Олегович
9 сентября



Галаева
Евгения
Геннадьевна
19 сентября



Кропотова
Елена
Владимировна
24 сентября



Косынкина
Екатерина
Геннадьевна
16 сентября



Борисова
Диана
Максимовна
18 сентября

Бушуева
Анна
Игоревна
3 сентября

Крикунов
Александр
Евгеньевич
9 сентября

Тимонина
Наталья
Анатольевна
16 сентября

Окунева
Татьяна
Анатольевна
17 сентября

Пищаева
Наталья
Анатольевна
30 сентября

● **Свинокомплекс
«Восточно-Сибирский»**

Максименко
Игорь Александрович
2 сентября.

Мясникова
Елена Николаевна
3 сентября

Сидоров
Евгений Александрович
5 сентября

Овсянкина
Мария Юрьевна
21 сентября

Коробенко
Юрий Иванович
23 сентября

● **Комбинат пищевой
«Хороший вкус»**

Ахиярова
Рамила
Хаматтагировна
6 сентября.

Горбунова
Надежда
Борисовна
22 сентября

Меньшикова
Екатерина
Платоновна
25 сентября

Трифонов
Татьяна
Владимировна
19 сентября

Разобраться
нам помогли:



Вероника Савинова,
замдиректора по ком-
мерции мясопереработки
ООО «АГ-УК»



Татьяна Серебрякова,
бренд-менеджер
АО «Аграрная Группа МП»

Как это было?

Наши предки начали разводить свиней для употребления в пищу еще задолго до н.э. Однако даже в XX веке блюда из свежего мяса были большой редкостью. Свинину приходилось либо сразу готовить, либо солить, вялить, коптить, квасить или замораживать для сохранности.

С 1950-х годов в квартирах советских граждан начали массово появляться холодильники, хранить продукты стало проще. Однако, закупаться приходилось сразу на неделю, потому что выехать на рынок в будний день было некогда. Потом каждый раз перед готовкой приходилось ждать, пока очередная порция фарша или гуляша разморозится.

На прилавках магазинов появилось замороженное мясо. Часто его покупка была похожа на лотерею, непонятно, за что платили больше — за мясо или за лед. Поэтому фермерам покупатели доверяли больше.

Здесь и сейчас!

Темп жизни ускорился. Потребители больше не хотят тратить время, чтобы крутить фарши или размораживать мякоть. Производителям свинины тоже нужно было меняться. Увеличились объемы производства, появились новое оборудование, благодаря которому охлажденное мясо в упаковке может храниться

В кухне многих народов мира есть национальные блюда из свинины. В Чехии, например, это печено ветрено колено, в Черногории — пршут, в Германии — свиные сосиски и шинцель.

В рубрике «Наш продукт» мы уже рассказали о том, чем мясо со свиномыслика отличается от фермерского, почему наш продукт хотят видеть на полках в супермаркетах и что делает мясо промышленного производства безопасным.

Эволюция еды



Текст:
Валентина
Бейкова

24 КГ
составила доля
свинины в рационе
россиян
в 2018 году

Отношение к свинине вчера и сегодня

В прошлых выпусках рубрики «Наш продукт» мы рассказали, почему охлажденное мясо безопасное, вкусное и долго хранится. Сегодня поговорим о том, как и почему менялось наше отношение к мясу (к свинине, в частности), и в каком виде мы предпочитаем покупать его сейчас.

ся дороже. Если еще в 2013 году жители России на 40% ели импортную заморозку, то сегодня свежее мясо местных производителей можно купить в любом супермаркете в любой день недели. Фасовать его стали небольшими порциями, чтобы можно было прийти домой и сразу приготовить.

— Натуральные полуфабрикаты мы, как производители, начали активно развивать в начале 2018 года. С появлением новой упаковочной линии мы смогли представить наш продукт в торговых сетях на территории всего Сибирского федерального округа. Сегодня наши продукты в потребительской упаковке можно встретить в Томске, Новоси-

бирске, Кемерове, Алтайском и Красноярском крае, — рассказала замдиректора по коммерции мясопереработки ООО «АГ-УК» Вероника Савинова. — С начала 2019 года продажа мелкокускоковых натуральных полуфабрикатов началась и на площадке «Хороший вкус» (г. Екатеринбург) через федеральные и местные сетевые магазины этого региона, расширили ассортимент охлажденных мясных полуфабрикатов в фирменной рознице.

В некоторых магазинах торговых сетей появились гастро витрины — прилавки, на которых представлено многообразие продуктов мяса без упаковки. Потребители не знают, кто поставил свинину, можно ли доверять это-

му поставщику, действительно ли она соответствует нормам качества. Поэтому наше предприятие решило сделать ставку на те сети, у которых нет гастро витрин. Покупатели легко могут найти продукцию на полке с охлажденным мясом по яркой упаковке, и они могут быть уверены в качестве свинины, которую покупают.

За прошлый год комбинату мясопереработки удалось реализовать около 300 тонн натуральных полуфабрикатов. В этом году предприятие планирует отгрузить более 500 тонн продукции.

Мясо от «Аграрной Группы» можно приобрести

В региональных сетях:
Мария-Ра, Магнит, Лама, Бегемот.

Федеральные сети:
Окей, Метро, Лента, Патерочка, Светофор.

Фишки времени

Чтобы продукт не затерялся на полках среди товаров других поставщиков, пришлось поработать с внешним видом. Натуральные полуфабрикаты начали фасовать в вакуумную формованную упаковку. В таком виде свинина может храниться до 10 суток. При этом покупатель может оценить внешний вид мяса, увидеть, что он покупает.

— Главная «фишка» нашей упаковки — на этикетке обозначена часть свинины, из которой изготовлен продукт, — рассказала бренд-менеджер АО «Аграрная Группа МП» Татьяна Серебрякова.

Исторически так сложилось, что практически все производители изготавливают охлажденный и замороженный шашлык в пластиковых ведрах. Этот формат давно устарел, поэтому было решено шашлык тоже переупаковать в вакуумную формованную пленку.

— Так мы в два раза увеличили срок хранения шашлыка. Если в ведре это было всего пять суток, то в вакуумной упаковке он остается свежим в течение 10 дней, — пояснила Татьяна Серебрякова.

Что покупателю по душе?

Летние месяцы — шашлычный сезон. Традиционно в это время его продажи растут. Фарши, поджарка и другие натуральные полуфабрикаты круглый год продаются примерно одинаково. При этом чаще всего покупатели отдают предпочтение гуляшу и котлетному мясу.

— К праздникам немного увеличиваются продажи стейков и карбонада — это мясо стоит дороже, его обычно берут к праздничному столу, — отметила Татьяна Серебрякова.

В скором времени комбинат мясопереработки планирует расширить ассортимент мелкокускоковых полуфабрикатов. Форма подачи поможет хозяевам четко понимать, для какого блюда нужен новый продукт.

— Сегодня все понимают, для чего нужен гуляш, и его предлагают все производители. Все понимают, для чего нужен стейк, и свинину в такой форме тоже делают все, — объяснила Вероника Савинова. — Крупные переработчики «играют» с названиями, которые добавляют ценности вкусу — мясо духовое, например. Звучит красиво, но, по сути, это та же свинина. У нас будет совсем не так.

Детали о новом продукте производитель пока умалчивает, но обещает, что будет вкусно.



АГРОТЕРРИТОРИЯ
Сентябрь №9 (172)

Учредитель: акционерное общество «Сибирская Аграрная Группа»

Главный редактор: Л. А. Кобец
Выпускающий редактор: Е. А. Гусева
Адрес издателя и редакции:
634009, г. Томск,
пер. Кооперативный, 2,
E-mail: pressa@asagro.ru

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Сибирскому федеральному округу. Свидетельство ПИ № ФС 12-0368 от 10.06.05. Печатаются материалы и использование их в любой форме, в том числе в электронных СМИ, без письменного разрешения редакции запрещены. Распространяется бесплатно. Дата выхода — 12.09.19. Подписано в печать по факту — 10.09.19, 18.00. Фактически — 10.09.19, 20.00. Газета отпечатана в АО «Советская Сибирь», 634050, г. Новосибирск, ул. Немировича-Данченко, 104. Тел.: 8 (383) 3146721. Тираж: 3 600 экз.