

■ Зачем Сибagro нужен форум?

Андрей Тютюшев
о новом формате
обмена опытом

» 2

■ Как за 2 года увеличить обвалку в 10 раз:

Опыт мясокомбината Сибagro
в Екатеринбурге

» 6-7

■ Как построить карьеру в Сибagro

Разъясняет
директор
по персоналу

» 10



Земельный фонд Сибagro увеличился почти в 2 раза

Новые сельхозпредприятия
вошли в состав холдинга

» 3

СИБАГРО
СЕГОДНЯ

7

свинокомплексов

3

мясокомбината

1

птицефабрика

1

растениеводческое
предприятие12 000
сотрудниковПредприятия в 7
регионах Урала,
Западной и
Восточной СибириГоловное
подразделение
в г. ТомскеПЛАНЫ
НА 2021 ГОД

+ 31%

- рост объемов
поголовья
(до 1 млн. 407 тыс.
голов)

+ 36%

- рост объемов
валового производства
свинины
(до 343 тыс. тонн)

до 40%

- объем рынка
продаж по Сибиридо 150 000 га
- рост уборочных
площадей

Как профессионал профессионалу...

Андрей Тютюшев о том, зачем Сибagro нужен корпоративный форум

Осенью пройдет форум Сибagro — общехолдинговое мероприятие для обмена опытом и общения. Как «горизонтальные связи» помогут стратегическим целям компании и чем форум отличается от расширенного совета директоров, рассказал председатель правления Сибagro Андрей Тютюшев.

— Ранее таких мероприятий, как внутренний форум, в холдинге не проводили. Почему сейчас появилась такая идея?

— Мы стали очень большими — сейчас у нас 12 предприятий со своей территориальной спецификой. Нашей компании 20 лет. Мы активно развиваемся, показываем рост в активах, количестве сотрудников, производственных показателях, продажах. В последние два года мы показываем просто стремительный рост. И в перспективе ближайших пяти лет этот стремительный рост сохраним.

Когда компания приобретает такие масштабы, коммуникация даже между управленцами становится довольно сложной. Заместители не часто видятся с директорами, директора практически не общаются с коллегами из других регионов: у каждого ежедневно столько задач, что нет времени присматриваться к чужому опыту. Между тем этот опыт может быть очень полезен.

— Раз в квартал проходит совет директоров...

— Это совсем не тот формат. На совете директоров мы заслушиваем отчеты по выполнению планов, которые являются констатацией итогов. Но там не обсуждаются практические трудности и как эти итоги и цифры достигнуты. Для того и нужна корпоративная площадка, на которой профессионалы могут поделиться своими находками. Форум — это обмен опытом, живое общение. Также в процессе обсуждения проблемы «глаза в глаза» на горизонтальном уровне (директора с директором, эйчара с эйчаром, зоотехника с зоотехником и т.д.) могут возникнуть новые идеи, и найдутся решения, которые в конечном итоге будут «работать» на стратегию всего холдинга. Все инвестиции, которые мы сейчас делаем за счет собственных средств, направлены в первую очередь на увеличение эффективности действующего производства. И в этом плане форум способствует пониманию общего единства холдинга, где каждое предприятие — его часть.



— Как будет выстроен этот обмен опытом на форуме?

— Директора расскажут о том, как прошел год, возможно, устроим неформальную презентацию по нескольким значимым проектам года отдельных предприятий. Важно будет услышать про реализацию проектов: какие проблемы были, какие решения по их преодолению были лучшими...

По инициативе заместителей по направлениям планируем устроить тематические сессии, содержание которых определяет сам руководитель. Они могут быть как узкоспециальными, так и кросс-функциональными. То есть это не только обмен опытом, но и установление связей, прежде всего, между различными службами, для решения задач, касающихся их функционала.

— Когда пройдет форум и кто будет на него приглашен?

— Форум Сибagro — мероприятие для профессионалов, логично будет приурочить его ко Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, который отмечается во второе воскресенье октября. В этом году местом проведения выбран Новосибирск: территория Экспо-центра, которая удобна для мероприятий такого масштаба.

Что касается участников, это форум, прежде всего, для управленцев и ключевых специалистов, для тех, от кого зависят стратегические результаты работы холдинга, чей опыт ценен. Это своего рода общехолдинговое признание успеха — с раскрытием содержания этого результата. Надеюсь, это мероприятие перерастет в традицию.

Компания «Сибagro» купила три растениеводческих предприятия в Красноярском крае

Компания «Сибagro» приобрела несколько растениеводческих активов в Назаровском районе: АО «Агрохолдинг «Сибиряк», ООО «Элеватор» и ООО «Сибирская житница». Благодаря этой сделке в состав компании вошли сельскохозяйственные земли площадью 82 000 га и зернохранилище вместимостью 240 000 тонн.

— Новые активы, объединенные в один, помогут нам решить сразу несколько задач. Во-первых, компания растет, появляются новые производства, новые животные, которых необходимо кормить.

Мы контролируем процесс от начала до конца, в нашем случае — от поля до магазина. Поэтому качество и количество кормов, которые мы также производим, для нас первостепенно, — говорит председатель правления компании Андрей Тютюшев. — Во-вторых, нам необходимо обеспечить производства на 100 процентов своим зерном.

Площадь пашни в приобретенных хозяйствах составляет 69 000 га. В планах — ввести в сельскохозяйственный оборот все земли, засеяв их яровыми пшеницей и ячменем, рапсом и соей. Показатель урожайности при этом планируется довести до 50 ц/га и выше (для

пшеницы и ячменя). В ближайшем сельскохозяйственном сезоне компания начнет приводить новый земельный фонд в порядок: исключит сорную растительность, займется комплексным возделыванием с/х культур и введением в оборот неиспользованных площадей. Для этого на предприятиях будет проведен ремонт и реконструкция складских помещений и имеющейся техники, а также будет закуплено новое необходимое оборудование. Итого в этом году площадь земельного фонда составляет 113 тыс. га. В планах на 2022 год — порядка 300 тыс. га.

Свинокомплекс Уральский строит пятую очередь

На свинокомплексе «Сибagro» на Урале начато строительство 5-й производственной очереди. Проект включает в себя три объекта: здание карантина на 150 голов, корпус откорма на 4 590 голов и племенную ферму на 1 000 ремонтных свинок.

— Перед предприятием стоят амбициозные планы, и строительство 5-й очереди необходимо для их выполнения, — рассказывает Владимир Стогний, директор

Свинокомплекса Уральский. — Здание карантина актуально потому, что требования в отношении карантинных мероприятий при поступлении животных усилились из-за высокого риска заноса АЧС. Племенная ферма необходима для обновления стада свиноматок, чтобы нам не использовать ремонтных свинок из откорма. Кроме этого, нам нужно, не снижая объемов производства, организовать производственные площади на наших объектах под дополнительное поголовье, кото-

рое сейчас находится в г. Полевском.

В настоящий момент идут работы по строительству фундамента корпуса откорма в районе сел Волковское и Ильинское, ведется разработка грунта под ванны навозоудаления и фундамент здания карантина в с. Чернокозовское Богдановичского района. Полная инвестиционная стоимость проекта строительства 5-й очереди — 196,5 млн. руб.



Свинокомплекс Тюменский открыл фирменный магазин

Свинокомплекс «Сибagro» в Тюменской области открыл первый фирменный магазин в селе Нижняя Тавда. Здесь можно приобрести продукцию без торговых наценок.

— Открытия нового магазина ждали многие нижнетавдинцы, часть из них — это работники нашего предприятия, которые имеют прямое отношение к производству продукции, — рассказал директор предприятия Анатолий Баталов. — Теперь люди смогут в любое удобное время



купить свежее качественное мясо, продукт, в котором они уверены.

Магазин находится рядом с производственными площадками свинокомплекса. В его ассортименте будут представлены не только охлажденное и замороженное мясо и субпродукты, но и другая продукция компании — колбаса, деликатесы, мясные и тестовые полуфабрикаты. Планируется, что магазин ежемесячно будет продавать более трех тонн продукции.

Назначения



Лисицкий Сергей Владимирович
Заместитель председателя правления по операционной эффективности, Головное подразделение



Сосыгин Сергей Валерьевич
Директор департамента маркетинга, Головное подразделение



Смирнова Ирина Николаевна
Начальник департамента здравоохранения, Головное подразделение



Ковалева Елена Федоровна
главный зоотехник Птицефабрики Томская

На Свинокомплексе Кудряшовский готовятся к старту посевной кампании

Растениеводы Свинокомплекса Кудряшовский завершают подготовку к весенней посевной кампании, которая в регионе традиционно начинается в последней декаде апреля, в период с 20-го по 26-е число, поэтому каждый день сейчас на счету.

— В этом году зима нас не баловала — длительные сильные морозы способствовали промерзанию почвы выше нормы. Степень готовности у нас уже сейчас высокая, приступим, как только позволят погодные условия, — рассказал Анатолий Кетта, заместитель директора по растениеводству, для которого это будет 41-й посевной сезон.

В настоящий момент завершаются работы по приобретению удобрений, их поставки начнутся с 1 апреля. К сезону также на четверть будет обновлен парк техники — в процессе закупки находятся 17 новых высокопроизводительных зерноуборочных комбайнов, 5 современных высокотехнологичных посевных комплексов Джон Дир, 3 высокопроизводительных прицепных опрыскивателя и тракторы, соответствующие мировому уровню, к ним. Культуры для сева выбраны традиционные: пшеница, ячмень, овес и соя. Осимых культур посеяно 11 тыс. га.

На данный момент у предприятия самые большие сельхозгодья во всем холдинге «Сибagro» — 75,5 тыс. га. А в этом году посевные площади Кудряшовского еще больше приросли за счет приобретения дополнительных 11 тыс. гектаров, увеличившись на 17%.



Как на Свинокомплексе Уральском зиму провожали

12 марта сотрудников свинокомплекса «Сибagro» на Урале ожидал приятный сюрприз на территории офиса.

Специалисты службы по работе с персоналом организовали для работников настоящие проводы зимы. На улице установили огромное чучело из соломы. Все работники в обед вышли на улицу, водили хороводы, пели частушки, участвовали в играх и конкурсах. В завершении праздника сожгли чучело — символ Масленицы. Ну и, конечно же, не обошлось без главного угощения этого праздника — горячего чая с блинами со сметаной, вареньем, медом, маслом.

Коллектив предприятия сохранил характер традиционного народного праздничного гулянья, чтобы прогнать зиму и разбудить природу ото сна.



Первый робот-упаковщик на производстве Сибagro

На мясокомбинате Сибagro в Екатеринбурге появился первый робот на линии упаковки. Он упаковывает 16 кусков мяса в минуту. Ранее этот процесс выполняли от двух и более человек. Так на комбинате автоматизировали и оптимизировали часть производственных операций.

— Робот позволяет нам упаковывать готовый продукт без съема с конвейера параллельно с процессом обвалки, — рассказал Евгений Русаков,

заместитель директора по производству. — Робот предназначен для того, чтобы ускорить процесс и, главное, не перекладывать продукцию в дополнительную тару. Робот непосредственно укладывает ее в термоусадочные пакеты. Что позволяет минимизировать касание людьми продукта, исключить дополнительный контакт, который был ранее. Тем самым мы снизили обсеменение продукта, что позволит увеличить его срок годности.

Сибagro — за спорт!

Ежегодно наша большая команда Сибagro собирается вместе для того, чтобы побороться за звание самой спортивной команды!

Рады сообщить вам, что самое значимое спортивное событие холдинга — III ежегодная Спартакиада Сибagro состоится 19 и 20 июня на территории легкоатлетического манежа «Гармония» в г. Томске! Нас ждут яркие выступления команд, радость побед,

спортивные состязания болельщиков, детская развлекательная программа и море положительных эмоций!

Приглашаем вас принять участие в спортивных состязаниях или поддержать свою спортивную команду на трибунах!

Подробную информацию по участию в Спартакиаде можно получить в Службе по работе с персоналом вашего предприятия.

19-20
ИЮНЯ
ТОМСК



3 СПАРТАКИАДА

СРЕДИ КОМАНД ВСЕХ ПРЕДПРИЯТИЙ ХОЛДИНГА!

В РАМКАХ СПАРТАКИАДЫ СОСТОЯТСЯ
ТУРНИРЫ ПО СЛЕДУЮЩИМ ВИДАМ СПОРТА:



ЛЕГКАЯ
АТЛЕТИКА
(БЕГ)



НАСТОЛЬНЫЙ
ТЕННИС



МИНИ-ФУТБОЛ



БАСКЕТБОЛ



ВОЛЕЙБОЛ

А ТАКЖЕ В ПРОГРАММЕ ВАС ЖДУТ:

- СОРЕВНОВАНИЯ ПО ДАРТСУ ДЛЯ БОЛЕЛЬЩИКОВ
- СОРЕВНОВАНИЯ ПО ПЕРЕТЯГИВАНИЮ КАНАТА

- КОНКУРСЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ
- ВЫСТУПЛЕНИЯ АРТИСТОВ
- ПРАЗДНИЧНЫЙ ФУРШЕТ!

Действовать вместе

Интервью:
Елена Королева

Как новый зампреда правления поможет повысить операционную эффективность

Сергей Лисицкий стал заместителем председателя правления холдинга по операционной эффективности. Последние два года он работал в «Сибagro» в качестве консультанта, анализируя производство на Птицефабрике Томская, комбикормовых заводах Томского и Кудряшовского свинокомплексов. Какие данные могут повысить производительность и что общего у аэропорта и свинокомплекса, Сергей Владимирович рассказал в интервью нашей газете.



— **Насколько мы знаем, вы много лет консультируете разные производства. Расскажите, пожалуйста, про свой опыт, про интересные проекты, которые вы реализовывали.**

— Я с 2006 года в консалтинговом бизнесе, все это время занимался оптимизацией производств. 11 лет работал в «Ernst & Young» — компании «большой четверки», оказывающей консалтинговые услуги. После перешел на позицию внутреннего консультанта — работал заместителем гендиректора в «Газпромнефть-транспорт», затем вел самостоятельные проекты. Например, в 2019 году реализовывал интересный проект для аэропорта Санкт-Петербурга «Пулково» по уменьшению времени разворота самолетов лоукостеров.

Бизнес-модель лоукостеров предусматривает очень короткое время нахождения на земле, для них критично, чтобы время разворота, то есть время обслуживания самолета между посадкой и вылетом, было небольшим, 30 минут и менее. А оно на тот момент достигало 35 минут, что было одной из причин небольшого количества рейсов таких компаний в Санкт-Петербург. Наша задача была найти способ сократить время разворота до 25 минут с соблюдением всех требований аэропорта по безопасности и качеству обслуживания пассажиров. Теперь эти результаты будут использоваться в переговорах с крупнейшими бюджетными перевозчиками типа Ryanair, Easyjet.

— **Сложно переключаться от авиации на свиноводческую отрасль?**

— На самом деле нет. Чтобы выполнять проекты по оптимизации производства, не обязательно быть специалистом конкретно в этом производстве. Важно понимать логику построения производственных процессов и методик их улучшения.

Для наглядности приведу еще один пример. Несколько лет назад я делал проект для большой компании, добывающей железную руду. Она задумывалась о строительстве новых мощностей, но перед этим пригласила консультанта. Мы начали анализировать процессы, чтобы понять, может ли фабрика увеличить объемы на те-

“

Важно понимать логику построения производственных процессов и методик их улучшения.

кущем оборудовании. Причина оказалась проста до смешного! В очередной цикл оптимизации расходов сократили специалиста, который занимался уборкой пыльного помещения при разгрузке руды. Логика была следующая: в этом помещении есть диспетчер и есть уборщица, оба заняты примерно на 50%. Почему бы не «отдать» диспетчеру наведение порядка, загрузив его, таким образом, на 100%? Определили новый график работы: 45 минут человек контролирует выгрузку руды, 15 минут убирается.

И вот когда мы начали изучать статистику по этому участку, оказалось, что одной из причин периодически возникающей нехватки сырья на одном из узких мест производственного процесса являются простои передола разгрузки из-за остановки на уборку. Это приводило к многомиллионным потерям.

— **Почему этого не могут делать сами директора предприятий?**

— Безусловно, могут — у них достаточно компетенций для такой аналитики. Но — не хватает времени. Когда ты ежедневно занимаешься операционной деятельностью, фокус внимания сосредоточен на решении стоящих перед тобой оперативных задач, чтобы поддерживать существующий уровень производительности. К тому же количество данных, которые генерирует любое производство, огромно, и проводить развернутую

аналитику ежедневно по всем видам данных часто избыточно. Но при помощи специалиста по операционной эффективности можно взять определенный период, проанализировать его, выявить лучшие практики и применить их на предприятии — этим или другим таким же.

Директора предприятий получают себе союзника, дополнительные руки и компетенции по анализу тех аспектов работы производства, до которых раньше у них самих руки не доходили. Они могут и сами ставить задачу. Кроме того, анализ извне — это воз-

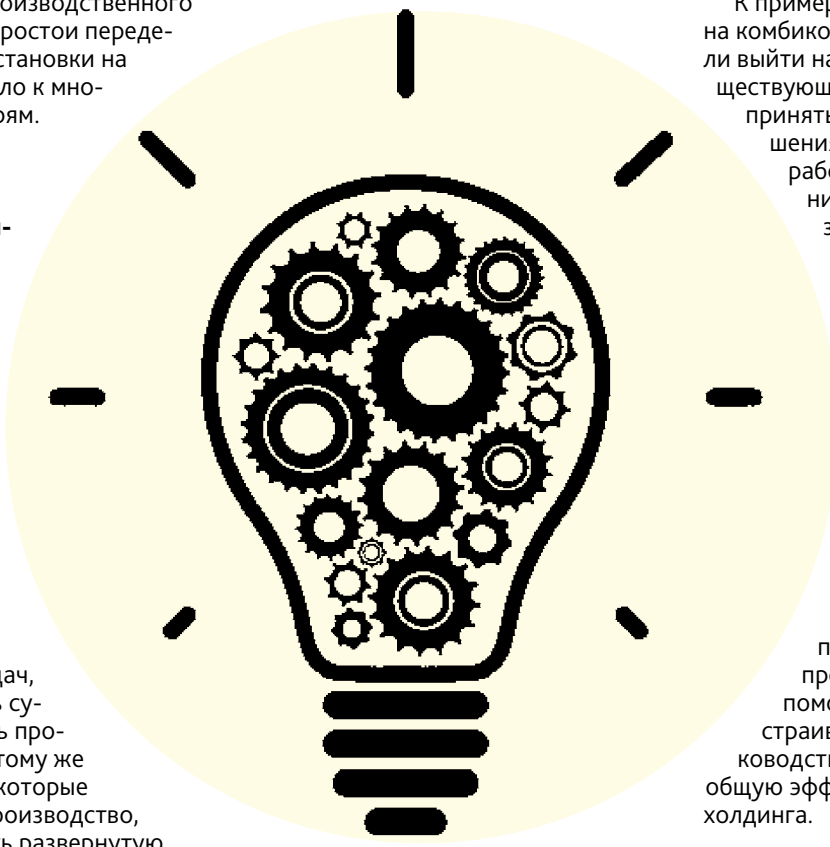
можность взглянуть на производственную единицу как часть холдинга.

— **Предыдущие два года вы работали с «Сибagro» как консультант. Какие производства вы анализировали и к каким результатам пришли?**

— Было несколько проектов по аналитической работе, направленных на поиск возможных улучшений. Мы диагностировали производственные процессы на Птицефабрике Томская и комбикормовых заводах Томского и Кудряшовского свинокомплексов.

К примеру, по результатам работы на комбикормовых заводах мы смогли выйти на понимание резервов существующего оборудования. Были приняты достаточно простые решения — например, перешли на работу без пересменок, изменили порядок формирования заказа на производство.

Основной результат — попытка перевести завод на крупные партии производства комбикорма. В качестве консультанта я фокусировался прежде всего на аналитической части. В новом статусе к моей работе добавится также внедренческая часть: будем не просто обозначать узкие места (именно там кроется основной потенциал для повышения производительности), но и помогать устранять их и перестраивать процессы вместе с руководством предприятия, повышая общую эффективность предприятия и холдинга.



Как «Хороший вкус» уве...



Дело в руках

Текст:
Елена Королева

Мясокомбинат «Хороший вкус» за время, прошедшее с момента вхождения в холдинг, увеличил обвалку почти в 10 раз: если в сентябре 2018 года он обваливал 240 тонн, то в декабре 2020-го вышел на показатель около 2 130 тонн. Как совершить маленькую кадровую и техническую революцию за год, — в нашем материале.

Начать с нуля

— В прошлом выпуске газеты мы рассказали о том, как для начала решили проблему с профессиональными специалистами на конвейере для увеличения объема обвалки, создав Школу обвальщиков с помощью эксперта с большим опытом работы, которого мы нашли. А также о том, как решили кадровый вопрос за счет аутстаффинга. Кадры и руки профессионалов — одна из важных составляющих проекта. Но это еще не все. Мы поменяли технологии и оборудование.

Европейская обвалка

Второй составляющей взрывного роста показателей стала работа с технологией. По словам заместителя директора «Хорошего вкуса» по производству Евгения Русакова, структура обвалки кардинально изменилась.

«Раньше обвалка у нас делилась на две части — обвальщики занимались исключительно



Роман Хайрулин, директор пищевого комбината «Хороший вкус»

отделением мяса от кости, вся остальная выработка была за счет жиловщиков, — поясняет он. — Соотношение штата обвальщиков и жиловщиков было примерно 1:1. Процесс удлинялся по времени, становился сложнее, и мы приняли решение переходить на европейскую обвалку, когда обвальщик делает продукт своими руками от начала до конца: отделяет шкуру, мясо от кости, убирает все первые некачественные признаки — лимфоузлы, кровоподтеки, надкостницы и т.д. Готовый продукт — охлажденное

мясо — не требует дальнейшей обработки. Это качественно увеличило выработку за смену на одного человека и стало решающим фактором к увеличению обвалки».

Очень важное преимущество от изменения структуры — это увеличение сроков годности продукции: чем меньше рук прошел кусок мяса, тем дольше он будет храниться и тем дальше его можно увезти.

По словам Русакова, людей пришлось приучать к мысли о работе в «новой реальности»:

«Коллектив должен был осознать, что предприятие теперь работает в составе большого холдинга, что наша



Мясо свинины поступает на «Хороший вкус» в основном с Уральского свиного комплекса и небольшая часть — с Тюменского.

задача — расти и развиваться. Проводились собрания, планерки, постоянные разговоры с сотрудниками, ставились строгие рамки по выполнению планов. При этом людям не пришлось совершать непосильные трудовые подвиги: мы никого не заставляли работать дополнительно. Задача была в том, чтобы выполнить объем строго в рабочее время. Ни одного дня не было, чтобы обвальщики остались после восьми часов вечера».



Один обвальщик за смену обрабатывает четыре тонны мяса.

В этом году благодаря обновлению конвейера удастся еще увеличить штат обвальщиков: старый был рассчитан на 25 человек, новый — на 32. Евгений Русаков уверен: «Хороший вкус» может увеличить обвалку до 128-130 тонн в день. Это наш потенциал на 2021 год».



Личил обвалку в 10 раз

Десять дней, которые перевернули завод

Новый оригинальный конвейер установлен на «Хорошем вкусе», он позволит значительно сократить время от обвалки до упаковки и увеличить срок годности. Последний штрих, когда потребовалась полная остановка производства, был сделан во время январских праздников: за 10 дней инженерная служба сумела провести сложнейшую операцию по монтажу новой многоуровневой системы.



Замена подвесных путей увеличила скорость подачи сырья в камеры охлаждения. Если раньше у обвальщиков бывали простои, когда они ждали разгрузку машин, то теперь — нет: сырье для работы имеется постоянно. «Мы автоматизировали подачу с конвейера — сырье напрямую идет на другие участки, ничего не нужно перекладывать-перевозить», — говорит Дмитрий Власов.

Совершенный конвейер

Когда перед «Хорошим вкусом» встал задача увеличения обвалки, стало понятно: решить ее можно только командой — быстрой, профессиональной и гибкой. На предприятии создали проектный офис, который возглавил главный механик Дмитрий Власов. Одним из ключевых элементов его работы стало проектирование и установка нового конвейера. Каждый из людей, входящих в проектную группу, отвечал за свой «фронт» — от закупок до строительно-монтажных работ, от механики до технологии. Ежедневно проводились встречи, корректировались работы. К концу декабря 2020 года была проведена основная подготовка: замена холодильного оборудования, монтаж новых камер шоковой заморозки,

строительство отдельно стоящего машинного отделения холодильных камер, прокладка кабелей. Только один пункт нельзя было сделать, не оста-

навливая производство: замена подвесных путей и самого конвейера...

Дмитрий Власов рассказывает предысторию: «Мы долго

думали, как организовать конвейерную систему, чтобы кусок мяса меньше осеменялся. Пришла мысль выделить на конвейере отдельный транспортер для мякотного сырья, на который никакие шкуры, никакие обсемененные части не попадают, и мясо, максимально свежее, поступает на упаковку, что позволяет увеличить срок годности: не 10, а 15 дней, а в будущем и 21 день».

Подобного рода оборудования в готовом виде не существовало. Даже в Европе работают по старинке — на ящиках: любой кусок сначала выкладывают в ящик, а потом из ящика снова берут руками, отправляя на упаковку. Поэтому, оформив свою идею в ТЗ, уральцы разослали предложение потенциальным производителям. Откликнулась одна из российских компаний, которая и изготовила конвейер под заказ. По словам Дмитрия Власова, сейчас похожую систему внедряет мясокомбинат «Кудряшовский».

Каникулы — для дел!

Финальную точку в монтаже конвейера было решено поставить на январских праздниках 2021 года, когда производство не работало.

«Надо было разрушить все до основания, как говорится. Мы не могли взять и остановить цех в любое время — это можно было сделать только в новогодние праздники, — рассказывает Дмитрий Власов. — На замене путей работала бригада из пяти человек. Было опасение, что за 10 дней мы не успеем запуститься,

предусматривали вариант, что конвейер просто перенесем, и когда обвальщики выйдут с каникул — стартанут на старом конвейере, просто на другом месте. Но потом решили рискнуть, не тратить время, а направить силы на запуск новой системы. Работать пришлось по 12 часов в день».

Он с улыбкой вспоминает, что первые часы работы для обвальщиков были сродни эффекту на шоу «Квартирный вопрос»: уходили на каникулы в одной обстановке, вышли в кардинально другую. Но сумели быстро перестроиться.

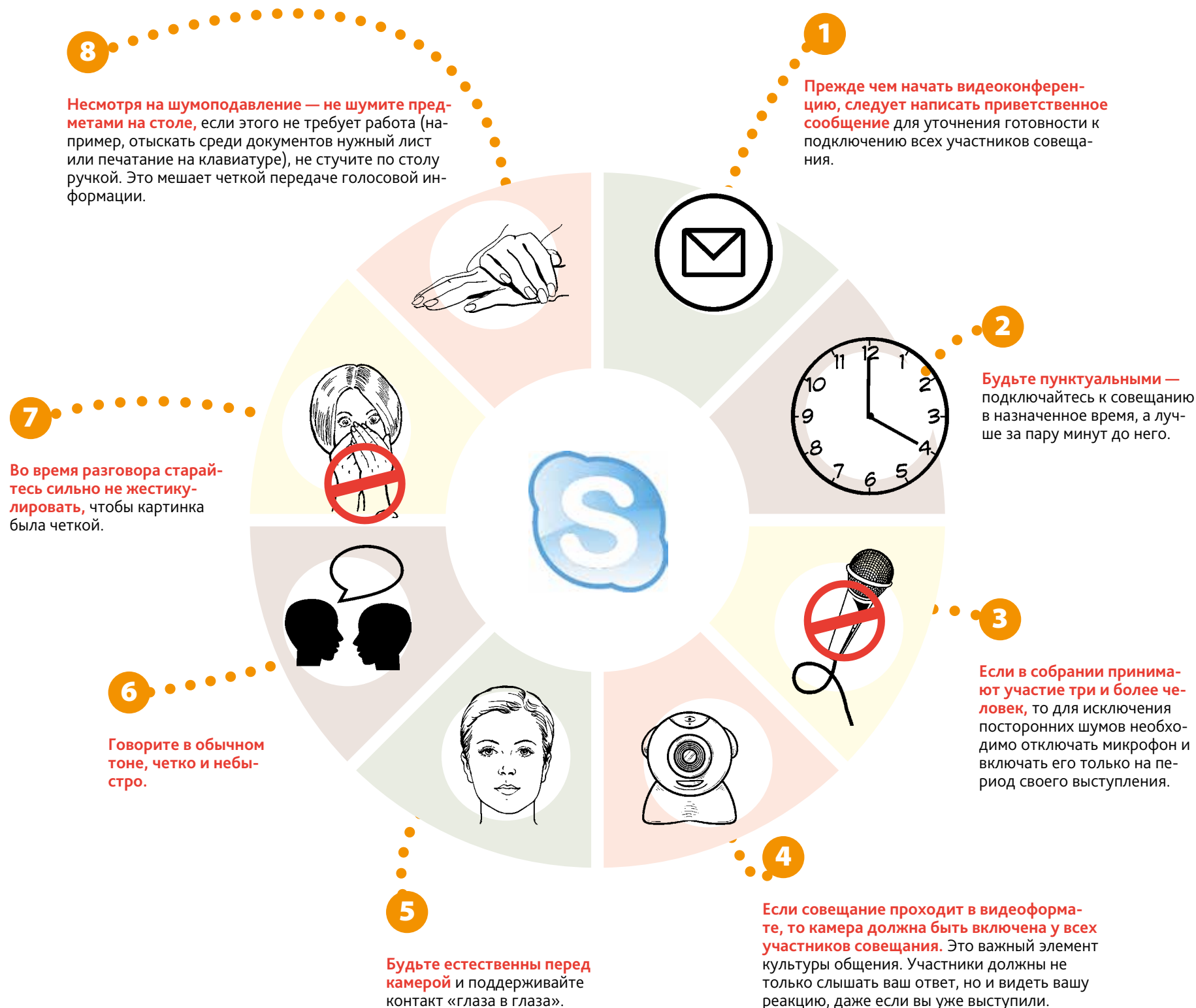


«У нас увеличилось количество рабочих мест, видоизменилась технология. Например, раньше на разделке полутуши стоял человек, который вручную отрезал ножом части (филейную, заднюю и т.д.), а сейчас это все происходит полуавтоматически на дисковой пиле — человек, конечно, присутствует, но производительность его в разы больше, — говорит Дмитрий Власов. — В самом начале, когда мы влились в холдинг, мы обвальвали порядка 12-13 тонн при пятидневной рабочей неделе, сейчас — порядка 80 ежедневно при семидневке. Учитывая, что пока конвейер заполнен на 2/3, нам есть куда расти».



Цифровой этикет

В прошлом номере мы опубликовали несколько советов о том, как подготовиться к видеоконференции, чтобы всем ее участникам было комфортно общаться. Сегодня на страницах нашей газеты продолжение разговора о простых правилах ее проведения.



Телефон доверия генерального директора

8 800 700 0296

Вы можете сообщить:

- информацию о нарушениях производственного процесса;
- информацию о нарушении ваших личных прав как работника;

- информацию о фактах злоупотребления служебным положением;
- предложения по улучшению (работы, процессов, технологии, оборудования).

Каждый звонок принимается к рассмотрению лично А.П. Тютюшевым. Анонимность гарантируется (если Вы хотите получить ответ, сообщите свои данные).

Звонок по России бесплатный.

**Что нужно
сотруднику,
который хочет
построить
карьеру:**

- иметь желание развиваться
- любить свое дело и компанию
- быть инициативным
- быть честным и ответственным
- уважать своих коллег
- хотеть стать лучше и принести пользу компании
- быть открытым к новому
- иметь возможность к релокации (будет отличным преимуществом!)

**Что нужно
сделать, чтобы
построить
карьеру:**

- заявить о своем желании
- хорошо выполнять текущую работу
- изучать новые методы работы
- изучать смежные области работы
- развивать новые навыки и компетенции в себе
- проходить назначенное обучение
- ответственно выполнять мероприятия, которые будут рекомендованы для развития



***РЕЛОКАЦИЯ.** Не нужно бояться этого страшного слова. Релокация – это переезд в другой город для работы на одном из предприятий холдинга. Это всегда рост человека. При релокации компания берет на себя все обязательства по ее оплате: компенсирует билеты, аренду жилья, помогает с определением детей в сад или школу.

ЛАЙФХАКИ ДЛЯ ПОСТРОЕНИЯ КАРЬЕРЫ

1 Поставь себе цель и маленькими шагами двигайся к ней!

Запишите свою карьерную цель. Составьте письменный план. Определите краткосрочные, среднесрочные и долгосрочные цели. Опишите желаемый результат или критерии, по которым вы поймете, что двигаетесь в верном направлении, достигаете своих целей.

2 Выстраивайте отношения с коллективом

Для построения карьеры внутри компании важную роль играют прочные и долгосрочные отношения.

3 Запрашивайте обратную у руководителя и коллег связь о своей работе

Научитесь достойно принимать похвалу и критику, ведь именно критика будет самым лучшим подспорьем для вашего развития.

4 Не прекращайте учиться и развиваться

Нужно быть готовым постоянно обновлять свои знания, получать новые навыки и использовать их. Предлагать руководителю и коллегам новые решения задач, которые приведут компанию к лучшим результатам.

5 Нарращивайте уверенность в себе, придерживайтесь позитивной установки «Я могу»

Анализируйте свои достижения, отмечая даже самые маленькие успехи и ежедневные свершения. Так вы закрепляете в сознании уверенность в своих силах и способностях.



КАК ПОСТРОИТЬ КАРЬЕРУ В СИБАГРО

В жизни каждого сотрудника наступает момент, когда ему уже недостаточно на работе выполнять освоенные действия и решать одни и те же задачи. Хочется развиваться, осваивать новые горизонты, реализовывать в деле свои способности и умения, проявлять свои таланты, приобретать новые навыки, увеличить, соответственно, доход. Как выйти на новый уровень своей карьеры, рассказывает директор по персоналу Сибagro Алина Козырева.

Алина Козырева, директор по персоналу Головного подразделения Сибagro



ТЕРРИТОРИЯ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Сибagro – это большой холдинг, в структуру которого входит 11 производственных предприятий. Представляете, сколько возможностей есть у каждого из нас для развития карьеры?! Тем более, наша кадровая политика направлена, в первую очередь, на продвижение своих сотрудников. Если человек по-настоящему хочет расти в должности, то в Сибagro для этого созданы все условия.

Чтобы понять, как к этому прийти, давайте для начала разберемся, что такое карьера, и какой она бывает в рамках одной компании.

Карьера - это успешное продвижение человека в профессии, которое является результатом его осознанной позиции и целенаправленных действий. Она бывает горизонтальной и вертикальной. В каждой есть свои плюсы.

Горизонтальная карьера - путь развития, когда специалист расширяет круг своих профессиональных знаний и навыков благодаря перемещению на другие должности.

Приведу пример: человек работает изготовителем мясных полуфабрикатов, но мечтает стать мастером или начальником цеха. Чтобы начать расти в должности, ему следует не только хорошо выполнять свою работу, но и изучить работу своих коллег с других участков, понять принципы технологий производства, требования к продукту. Переход с одного участка на другой будет являться хорошим примером построения горизонтальной карьеры, которая в будущем ему позволит начать движение по вертикали.

Вертикальная карьера – это движение по служебной лестнице вверх, например, повышение в должности. Она предполагает расши-

рение зон ответственности и влияния, более высокую оплату труда.

На этом уровне необходимы компетенции в области управления персоналом, знания, как правильно поставить задачу и контролировать ее выполнение, чтобы она была сделана в срок и с наименьшими корректировками, как мотивировать своего подчиненного, чтобы работа была в удовольствие и приносила плоды не только ему, но и всей команде, и многое-многое другое.

ПУТЬ НАЧИНАЕТСЯ С ПЕРВОГО ШАГА

Если вы решили серьезно заняться своей карьерой, сообщите об этом непосредственному руководителю и Службе по работе с персоналом вашего предприятия. Это важный шаг, иначе как руководитель или hr-специалист сможет понять это?

После этого вам помогут составить план действий, кото-

рые приведут вас к цели. Для этого оценят ваши профессиональные и личные компетенции, выявят те, которые нужно развивать дополнительно, организуют стажировки на других должностях или предприятиях, подберут обучающие курсы и специальную литературу. Ваша задача – ответственно выполнить все мероприятия. Развитие карьеры – это очень интересный совместный путь сотрудника и его наставника, во время которого растут все, кто включен в процесс. В это время вам, как никогда, нужна поддержка и мотивация. Ориентиром может стать личный пример коллеги, который уже добился успеха. Сразу скажу, что это не просто и зачастую не быстро. В среднем человеку требуется около полутора лет для освоения нового опыта, знаний, развития нужных компетенций. Но результат всегда того стоит!



Внутренние кадровые проекты Сибagro, направленные на развитие карьеры сотрудников:

Кадровый резерв – проект, направленный на подготовку сотрудников для замещения ими в будущем ключевых управленческих должностей холдинга.

Проект по подготовке директоров для предприятий холдинга – проект для руководителей высшего звена (уровень заместителя директора), целью которого является подготовка руководителей для замещения должности Директора предприятия.

Проект «Лидер» - проект для молодых специалистов (выпускников вузов), направленный на ускоренную подготовку руководителей среднего звена.

УВИДЕТЬ, ЧТОБЫ ЗАХОТЕТЬ ЗДЕСЬ РАБОТАТЬ:

ТОМСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ ПОЗНАКОМИЛ СТУДЕНТОВ С ПРОИЗВОДСТВОМ

Текст: Юлия Кривокрасова

Живой интерес, умноженный на знания и практику, дает отличный результат! В этом на личном примере убедились студенты из Кемеровского госуниверситета. Они приехали в Томск, чтобы побывать на мясокомбинате и своими глазами увидеть, как работают технологи Сибagro. Во время экскурсии они познакомились с полным циклом производства - от убоя до упаковки готового продукта.

ОТ ТЕОРИИ К ПРАКТИКЕ

Экскурсия по Томскому мясокомбинату для студентов 3-го курса Технологического института пищевой промышленности КемГУ стала их первым шагом от теории к практике. Из-за пандемии в прошлом году все мероприятия пришлось отменить, и ребята были вынуждены изучать все исключительно по книгам и лекциям.

- Базовые знания они уже получили, и сейчас как раз переходят к знакомству с технологией. Но так получилось, что на производстве за три года они еще ни разу не были, - говорит зав.кафедрой технологии продуктов питания животного происхождения КемГУ Марина Курбанова. - Сегодня они не только все увидят своими глазами, но и смогут задать свои вопросы работающим специалистам.

Специальность «технология переработки мяса и мясных продуктов» в КемГУ существует уже 40 лет. В последние годы набор на нее сократился в 4 раза, хотя спрос на профессию по-прежнему большой, а выпускники начинают свой карьерный рост как минимум с должности мастера.

НА ЛИЧНОМ ОПЫТЕ

Чтобы попасть на Томский мясокомбинат, группа из 20 студентов и 4 преподавателей рано утром выехала из г. Кемерово. В обед они уже надевали белые халаты, шапочки и бахилы, обрабатывали руки. Экскурсия проходила в группах по 10 человек, каждая из них посетила участок переработки и убоя. Ее для ребят провели главный технолог Томского мясокомбината Евгений Лузин и технолог ЦППС Никита Степанов.

Ребята побывали в цехах обвалки, подготовки и комплектации сырья, куттерования, увидели, как происходит формовка, осадка, термообработка, а затем и упаковка готовой продукции. На участке убоя они познакомились со всеми этапами работы от оглушения животного до разделки туши.

- Честно говоря, я думал, что будет намного страшнее, но все оказалось цивилизованно и современно. В цехах чисто, нет каких-то резких запахов. Понравилась работа людей на местах, видно, что они знают дело, все происходит быстро и четко, - делится впечатлениями студент КемГУ Даниил Чернышов.

“ Специалист по развитию карьеры Сибagro Мария Татаурова:

- В этом году запланирован ряд мероприятий в рамках сотрудничества с вузами для решения проблемы возникающего дефицита кадров на наших предприятиях. Экскурсия на Томском мясокомбинате для кемеровских студентов профильной специальности – полезный опыт для всех участников. После знакомства с производственными процессами, современными технологиями и ведущими сотрудниками холдинга у ребят возрос интерес к профессии. Кроме того, мы презентовали Сибagro как одного из крупнейших работодателей в сельскохозяйственной отрасли и пригласили студентов на предприятия холдинга для прохождения практики там и дальнейшего трудоустройства.



Главный технолог Евгений Лузин проводит экскурсию по производственным участкам Томского мясокомбината студентам и преподавателям КемГУ.



Евгений Лузин, главный технолог:

“ - Здесь вы увидите то, о чем вам не расскажут в университете, - подчеркнул Е.С. Лузин, провозжая студентов в цеха. - Так же, как и вы, я однажды пришел на производство на экскурсию, после которой решил, что обязательно буду работать на мясокомбинате. Спустя пять лет я стал его сотрудником, о чем ни разу не пожалел.

НА ПРАКТИКУ В СИБАГРО!

Вернувшись из цехов, ребята буквально закидали Евгения Сергеевича вопросами. Им было интересно все: сколько технологов трудится на мясокомбинате, как разрабатывается и утверждается рецептура нового продукта, какая щепка ис-



пользуется для копчения, и даже из чего складывается себестоимость товара.

- Понравилось и предприятие, и сотрудники. Мы получили ответы на все вопросы, даже на те, которые не успели задать, а только подумали о них, - говорит студент КемГУ Илья Гаус. - Появилось желание в будущем стать таким же хорошим технологом, как и те, с которыми мы познакомились сегодня.

- С точки зрения обучения эта экскурсия оказалась очень полезной. Одно дело читать теорию, другое дело увидеть все своими глазами. Теперь мы знаем, как это все происходит в реальности, нам и на экзаменах будет легче отвечать, - уверена студентка КемГУ Анастасия Ивашева.

Завершился визит на предприятие дегустацией в конференц-зале. Но перед этим ребята услышали рассказ о холдинге, принципах его работы

и направлениях развития, узнали о возможности сделать карьеру на любом из его предприятий, пройти производственную практику, получить именную стипендию.

- Наши сотрудники уверены, что на своем рабочем месте они защищены и застрахованы. У них есть программы социальной поддержки, карьерного роста, возможность посещать выставки и форумы в сфере агробизнеса по всей стране и за рубежом. Мы делаем все возможное, чтобы каждый смог раскрыть свой потенциал и реализоваться в Сибagro, - подчеркнула специалист по развитию карьеры Сибagro Мария Татаурова. Она также рассказала о корпоративных традициях, ежегодной спартакиаде холдинга, о возможности трудоустройства, корпоративном проекте «Лидер» для ускоренного роста молодых специалистов до уровня руководителей, программах финансовой и социальной поддержки.

Мы продолжаем большой проект, который познакомит наших читателей с городами, где располагаются предприятия холдинга «СибАгро». Совершим вместе наше «Путешествие по холдингу», поближе узнаем его людей, выясним, что они считают самым интересным, самым ценным там, где живут. Зная свой город и любя его, каждый находит свою изюминку среди окружающего и хочет ею поделиться с друзьями.

Из Новосибирска мы переезжаем в Тюменскую область.

Свинокомплекс Тюменск

Наш город глазами работников предприятия

— Какое место в вашем городе обязательно надо увидеть каждому гостю?

— Дом-музей «Сибирское подворье», храм Святой Троицы, набережную, «Мост влюбленных», Цветной бульвар, горячие источники и ресторан-музей «Чум».

— Каковы отличительные черты жителей вашего города?

— Практичность, доброта, харизматичность, ответственность, простота и добродушие.

— Каковы традиционные ремесла вашего края?

— Кожевенное, кузнечное и гончарное дело, изготовление изделий из кости, резьба по дереву, бондарство, бортничество. Художественные промыслы — роспись, ткачество, плетение на коклюшках, прядение... Все это гордость нашего региона и его жителей.

— С каким образом ассоциируется ваш город?

— С образом сильного и мужественного героя.

— Какой сувенир вы порекомендовали бы путешественникам увезти на память о вашем городе?

— Самотканые дорожки, куклу-грелку, валенки, птицу глухаря, которая изображена на гербе, глиняные изделия и «птицу счастья» из дерева.

— Какова гастрономическая особенность региона — главное кушанье, которое надо обязательно дать попробовать гостям?

— Большинство рецептов традиционно включает дичь, оленину, благородную северную рыбу, грибы, приправленные соусами из ягод и ароматных сибирских трав. Также строганину, пельмени, соленья, сибирские ягоды.

— Что из нашего прошлого должно обязательно перейти в будущее?

— Не предмет, а качества — человечность, дружелюбность, гостеприимность, этика разговора.

— В чем источник оптимизма?

— В положительных эмоциях, саморазвитии. В воспоминаниях. Его дают семья, природа и осознание того, что проделанная работа дает хороший результат.



Свинокомплекс особого назначения



Анатолий Баталов,
директор свинокомплекса
Тюменский

— Наш свинокомплекс имеет статус племенного репродуктора для холдинга, в планах — стать селекционно-генетическим центром. Можно уже с уверенностью сказать, что у нас одни из лучших в России породные характеристики поголовья. Сейчас на свинокомплексе содержится 27,5 тысячи голов, он построен по последнему слову техники, с особым микроклиматом, налажена система автоматизированного ухода за животными и их кормления. Ведется серьезнейшая племенная работа, и это дает отличные результаты — хороший суточный привес и многоплодие.



«Команда молодости» на молодом предприятии

— Несмотря на то, что наше предприятие молодое и небольшое, у нас уже сформировались свои трудовые династии, — рассказывает Кристина Логинова, специалист по кадровому делопроизводству. — На нашем свинокомплексе трудятся более тридцати семейных пар, точнее — 36, есть семь трудовых династий! Работу мы считаем вторым домом, где проводим значительную часть времени.

— В 2017 и 2018 годах было время активного приема сотрудников как из других регионов, так и из Нижнетавдинского района. Коллектив организован небольшой, но довольно слаженный. Единой командой работаем на достижение общих целей. Наши сотрудники разделяют интересы предприятия, предлагая перспективные решения для улучшения показате-



Кристина Логинова,
специалист по кадровому
делопроизводству

лей в будущем. Они активно участвуют в спортивной жизни предприятия, посещают социальные и корпоративные мероприятия, и их вовлеченность повышает в целом имидж предприятия. Не потому ли по социальной политике мы заняли первое место по холдингу?! Наш свинокомплекс — это место, где хочется работать, сюда стремятся устроиться перспективные специалисты и хорошие рабочие.

ещество по холдингу

Текст: Оксана Чайковская



Тюмень — город с лучшими дорогами в стране

«Тюмень — столица деревень» — эта знаменитая поговорка о городе ушла с советским периодом его истории. Сейчас он стал столицей нефтегазового региона и больше известен своими дорогами и благоустройством.

— По сравнению с другими городами сибирских регионов, которые я знаю, — говорит Евгений Коляденко, заместитель директора по производству, — Тюмень — город удивительно чистый и уютный. Я не так давно приехал сюда, но сразу же был покорен тем, как много делается для людей в плане благоустройства, какие ухоженные парки и улицы. Тротуары и до-

роги в очень хорошем состоянии. Они даже признавались лучшими в стране! Многие придумано для комфорта людей, например, гибкий график работы светофоров — в некоторых местах 2-3 минуты горит зелёный сигнал, там, где поток пешеходов больше. Или на колесе обозрения, которое работает круглый год, установлены кабинки с подогревом. Для нового человека тут немало интересного можно найти! Есть у нас единственный в своем роде «Сквер сибирских кошек» с бронзовыми статуями кошек. Он посвящен историческому факту — сотни кошек из Тюмени во время войны отправили в Ленинград. После снятия блокады своих кошек там не было,



Евгений Коляденко, заместитель директора по производству

а бороться с мышами было необходимо. Есть и немало музеев, достойных внимания, один из них — музей знаменитого писателя Владислава Крапивина, который рос в этом городе в послевоенные годы. Там отличная экспозиция про то вре-

мя, про творчество писателя и детство советской ребятни... Есть и музей ретротехники, и отличный краеведческий музей, прекрасна великолепная

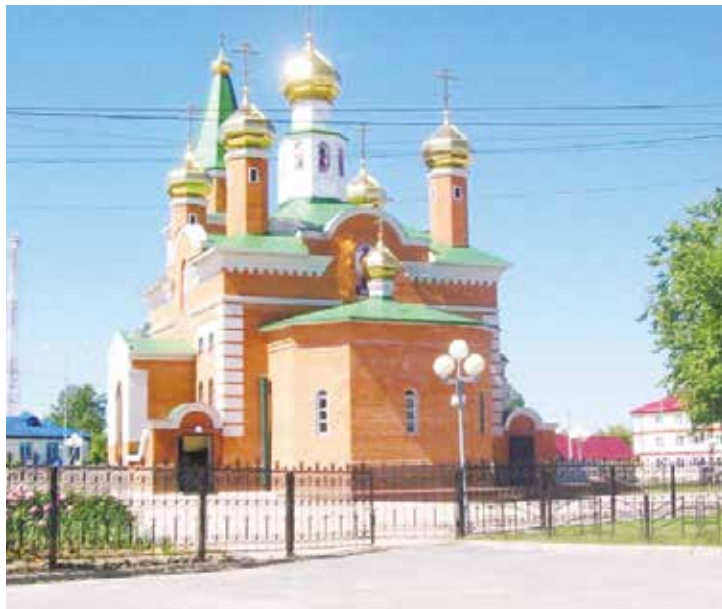
набережная... Мне бы хотелось остаться в этом городе навсегда, и я рад, что благодаря своей работе оказался здесь.



Нижняя Тавда — гостю рада!

Свинокомплекс Тюменский располагается в районном центре Нижняя Тавда, в котором с рождения проживает Ольга Лисовиченко, менеджер по качеству. Тут же живет ее родня.

— Наш поселок располагается в смешанном лесу, воздух тут замечательный, — рассказывает Ольга Петровна. Кругом красивые озера, болота, через посёлок протекает три реки — Тавда, Ангель и Саранка, последняя делит его пополам. Еще триста с лишним лет назад появилось поселение Тавдинское. Мои предки по папиной линии жили тут с девятнадцатого века, а семья мамы сюда в семидесятые годы переехала, ну а я уже тут родилась. Мне нравится жить



в нашем поселке, просто по нему пройти, полюбоваться... У нас есть красивый храм, сквер, фонтаны, парк имени Федосеева. Построены хорошая детская и спортивная площадки, спорткомплекс, где работают спортивные секции — лыжи, дзюдо, футбол, волейбол. В День Победы все собираются у нашего «Алеши», памятника солдату Великой



Отечественной войны. Но главная достопримечательность Нижней Тавды — «Сибирское подворье», расположившееся в доме постройки позапрошлого века. Тут все устроено так, как жили в то время сибиряки. Массивный дом с амбаром, баней, огородом, за высокими воротами — все это напоминает небольшую крепость. Гостям поселка не из здешних мест здесь интересно.

Секрет в торте!

На каждом предприятии, где трудится много народу, всегда найдутся люди с интересным хобби. Вот и Ольга Кутеева, специалист по охране труда на Свинокомплексе Тюменский, с недавних пор радует всех — и своих домашних, и коллег — отличными тортами собственного изготовления. На вкус они превосходны. Но торты не простые, а брендированные! Ольга украшает их логотипом предприятия, и смотрятся они весьма эффектно.

— Так получилось, что я увлеклась этим во время декретного отпуска, — говорит Ольга, — начала на семейные праздники печь торты по новым рецептам, придумывать оригинальное оформление. А когда вышла из декрета, и на корпоративные праздники их готовить стала. Логотип предприятия лучше всего изготавливать методом фотопечати, получается более точно. Теперь ни один праздник на работе не обходится без моих кондитерских творений. Есть идеи для предстоящих торжественных дат, но каким будет оформление торта,



каждый раз держу в секрете — так интереснее!



Весенний марафон

Как в холдинге поздравили сотрудниц с 8 Марта



День, когда наши женщины улыбаются чаще, а мужчины готовы оказать особое внимание коллегам, рядом с которыми они работают намного успешнее и лучше, по-разному прошел на предприятиях холдинга. Как именно — в фоторепортаже СИБАГРОтерритории.

Свинокомплекс Тюменский

Теплое цветочное настроение создали сотрудницам представители сильного пола Свинокомплекса Тюменский.

Мужчины встречали женщин в офисе у входа с поздравлениями и дарили яркие желто-оранжевые примулы в корзинке.



Главное подразделение

Одно на всех: сотрудники Главного подразделения «Сибagro» вместе отпраздновали оба праздника сразу всем коллективом — и 23 Февраля, и 8 Марта

В конце февраля коллектив дружно выехал в сельский

парк «Околица». Там была организована развлекательная программа, можно было кататься на «плюшках» и играть в хоккей в валенках. Рыцари Службы безопасности приготовили вкусный шашлык.



Свинокомплекс Уральский

Красота — это здоровье плюс счастье. Так решили мужчины свинокомплекса.

Коллектив дружно выехал на загородную базу «Кояш». На свежем воздухе все вместе

катались с горы на бубликах, шашлык удался, как всегда, а погода радовала. Во второй части праздника была музыкальная игра Мозгобойня, в которой участвовало 6 команд: «Ёжики», «Мартовские

киски», «Чистяковичи», «Банда», «Ромашка и компания» и «Королевы».

Игры, конкурсы, танцы прошли весело.

Пищевой комбинат «Хороший вкус»

Мужчины комбината по-настоящему удивили.

Они организовали праздник для женщин в кафе. Чтобы удивить прекрасный пол — позвали фокусника. Не менее приятным было и чаепитие с тортом.



Томский Мясокомбинат

Атмосфера азарта и веселья не покинула коллектив мясокомбината.

Все женщины участвовали в розыгрыше праздничной лотереи. 27 счастливиц, чьи билеты выиграли, получили призы!



Свинокомплекс Красноярский

Каждая женщина — это цветок. По-праздничному расцвести прекрасным коллегам помогли сотрудники комплекса.

Мужчины подарили женщинам сладкие подарки, тюльпаны, комплименты. Каждой сотруднице отдельно вручали изображение цветка, с кото-

рым она ассоциируется у коллег мужчин.

Руководитель службы экономики и финансов Артем Шлепетинский исполнил песню о женщинах.

Заместитель директора по безопасности Валерий Кравчук развеселил ролью сварливой бабушки, рассказывающей смешные истории.

В марте в Сибagro празднует круглые даты **71 юбилей**

Поздравляем с днем рождения мартовских юбиляров! Пусть ваша природная интуиция и острый ум способствуют вам в делах, все начинания дают плоды и радуют вас! Желаем счастья, успехов и весны в душе!

★ Чистогорский свинокомплекс

Колобаев Алексей Игоревич 19 марта	Хотамова Оксана Геннадьевна 24 марта	Шаров Сергей Петрович 28 марта
--	--	--

★ Восточно-Сибирский свинокомплекс

Бурлаков Алексей Алексеевич 6 марта	Баньева Раиса Петровна 26 марта
Свиридов Алексей Сергеевич 8 марта	Филимонов Максим Сергеевич 27 марта



★ Комбинат пищевой «Хороший вкус»

Шерина Елена Александровна 3 марта	Михайлова Ирина Викторовна 13 марта
Майданов Николай Гаврилович 8 марта	Рябков Вячеслав Геннадьевич 15 марта



★ Уральский свинокомплекс

Стоцкий Виктор Сергеевич 4 марта	Бубенщиков Дмитрий Николаевич 18 марта
Ситников Сергей Викторович 6 марта	Варрки Наталья Дмитриевна 18 марта
Казанцева Ольга Владимировна 12 марта	Волкова Наталья Владимировна 24 марта
Немыкина Ирина Анатольевна 12 марта	Сарафанников Андрей Михайлович 29 марта



★ Томский свинокомплекс

Кострыгин Владимир Валерьевич 2 марта	Сидорова Кристина Иссаевна 13 марта	Былина Наталья Вячеславовна 22 марта
Санников Сергей Валерьевич 8 марта	Постнова Юлия Владимировна 14 марта	Сорокова Виктория Александровна 20 марта
Яковлева Татьяна Ильинична 10 марта		



★ Томский мясокомбинат

Быкова Татьяна Михайловна 1 марта	Адилевич Елена Константиновна 4 марта	Костюченко Максим Александрович 19 марта	Кошелев Андрей Викторович 30 марта
Красильникова Анастасия Юрьевна 3 марта	Мелимук Инна Андреевна 5 марта	Сарыев Эрнест Касымалиевич 21 марта	Ефанова Ольга Александровна 27 марта
Коврижных Виктор Геннадьевич 3 марта	Ерёмин Андрей Александрович 13 марта	Ефанова Ольга Александровна 27 марта	Меньшикова Лариса Николаевна 29 марта
Дюйсембаев Денис Амангельдаевич 4 марта	Белоусов Михаил Сергеевич 17 марта		



★ Томская птицефабрика

Трифонов Александр Борисович 13 марта	Калинин Данила Александрович 16 марта
Шелудкова Валентина Сергеевна 13 марта	Азарова Оксана Николаевна 18 марта



★ Красноярский свинокомплекс

Черкасов Сергей Сергеевич 2 марта	Максименко Дмитрий Викторович 8 марта	Корчагин Василий Павлович 24 марта
Крицкая Алена Владимировна 3 марта	Сарафанова Варвара Алексеевна 10 марта	Шендо Константин Петрович 25 марта
Лаптев Андрей Владимирович 4 марта	Симонова Елизавета Алексеевна 13 марта	Плеханова Наталья Ивановна 29 марта
Гунбин Николай Юрьевич 8 марта	Набиев Нурали Сабзалиевич 17 марта	Запезалова Елена Георгиевна 31 марта



★ Тюменский свинокомплекс

Осипов Роман Андреевич 10 марта	Николаева Надежда Александровна 19 марта
Антонова Анастасия Витальевна 14 марта	Платонов Константин Петрович 26 марта

От «купил» до «съел»

Текст:
Арина Молчанова

В «Сибagro» точно знают, почему приготовление современного ужина отличается от того, как собирали стол наши мамы и бабушки

За год мясокомбинаты холдинга «Сибagro» реализовали 56 тысяч тонн охлажденного мяса. При этом объемы производства постоянно растут. Например, в 2020-м они увеличились сразу на 13 тысяч тонн. А на 2021 год перед специалистами стоит еще более амбициозная задача дальнейшего увеличения производства не только мяса, но и продукции глубокой переработки.

— Еще недавно потребители стремились брать большие куски по несколько килограммов, сейчас же перешли на формат ежедневной покупки. Купил — приготовил — съел, — рассказывает руководитель отдела трейд-маркетинга Ирина Медведева. — Свежее мясо — основной продукт компании, и на основе его, анализируя запросы потребителя, мы разрабатываем линейку всего ассортимента. На полках появляется продукция в новых форматах упаковки.



Ирина Медведева,
начальник отдела трейд-маркетинга АО «Сибagro»

Мы уже не храним огромные мясные туши на балконе, как наши мамы и бабушки, и не хотим доставать из морозилки замороженный кусок, завернутый в старый целлофановый пакетик. Наш выбор — свежее мясо, в качестве которого мы уверены.

— Еще лет десять-двадцать назад была культура потребления размороженного мяса. Сначала его хранили, затем оттаивали, а после этого крутили на мясорубке или резали на кусочки. Сейчас же все изменилось. Потребители перешли на так называемый «мелкий кусок» (гуляши,



до рубить, резать, размораживать), — продолжает Ирина Медведева.

Принято считать, что о вкусах не спорят, а потому вы можете любить сочные стейки или жареную курицу, обожать вырезку или предпочитать субпродукты. Главное при этом, знать, что все это можно найти на полках магазинов под фирменным логотипом

«Сибagro». А значит, единственное, что останется — придумать блюдо на ужин и просчитать количество людей, которые соберутся за столом. Ну, а дальше успеть пожелать приятного аппетита до того, как ужин будет съеден!

Готовить, а не хранить

Смена продуктовых предпочтений не случайна. Связана она с целым рядом факторов: темпом и ритмом жизни, количеством и ассортиментом на полках магазинов, а главное, отношением к еде и собственному здоровью.

СКОЛЬКО ВЕШАЕМ В ГРАММАХ?

В настоящее время «Сибagro» выпускает мясо в двух типах упаковки: **термоформер** и **жесткий лоток**. Термоформер состоит из двух пленок разной плотности. Нижняя формирует лоток, в который вкладывается продукт, а верхняя как бы приплавляет его. В этой упаковке выпускается вырезка, карбонат, окорок, лопатка, шея. Вес продукта составляет от 0,8 до 1,2 кг.

Жесткий лоток — это подложка, которая сверху запаивается пленкой. В таком «контейнере» компания выпускает гуляш, поджарку, фарш, стейки, шницель и ребра. Вес лотка составляет от 0,4 до 0,8 кг.



ПРЕИМУЩЕСТВО ФАСОВАННОГО МЯСА «СИБАГРО»

- оно безопасно, так как упаковано на заводе в герметичную упаковку, не контактирует с руками, воздухом, гастроемкостями и т.д.
- сохраняет свежесть (в торговой точке дату упаковки невозможно «подчистить», так как она ставится на заводе).
- готово к употреблению: распаковал и сразу приго-

товил ужин (не нужно дополнительно разделявать, мыть). Упаковки удобно хранить, ведь они правильной геометрической формы и удобно размещаются на полках холодильника или морозилки.

■ продукция стандартизирована! Причем по всем регионам. Это значит, что потребитель, приезжая в другие регионы, может смело покупать знакомый продукт, будучи уверенным в его качестве.