



Территория контроля

Как работает и развивается лаборатория Томского мясокомбината

» 6

Монетизируем отходы

или Как свинокомплекс «Красноярский» начал делать деньги из мусора

» 10

Поздравляем, вы в национальном проекте!

В его рамках предприятия холдинга повышают производительность труда

» 12



Фото: Любовь Бешляя

Свинокомплекс «Уральский» увеличивает эффективность

Благодаря двум дополнительным корпусам откорма производство мяса в 2019 году выросло на 7 %

» 4

Назначения



Александр Александрович Триппель
заместитель директора по безопасности свинокомплекса «Томский»



Галина Геннадьевна Пастухова,
главный бухгалтер свинокомплекса «Тюменский»



Алеся Александровна Воробьева,
главный бухгалтер Кемеровского мясокомбината



Олег Иванович Бурсаков,
главный зоотехник свинокомплекса «Красноярский»



Фото: Алёна Фаустова

Спорт как добрая традиция

На свинокомплексе «Томский» прошел турнир по пляжному волейболу среди подразделений предприятия. Пять команд, состоявших из сотрудников племенной фермы, животноводческих цехов №2 и №3, администрации и кормоцеха, сразились за звание лучшей.

— Турнир проходит второй раз и стал еще одной доброй традицией на предприятии, — рассказывает заместитель директора по работе с персоналом Людмила Шмырова. — Поддержать игроков приходят не только коллеги, но и их семьи.

После серьезной борьбы 1 место заняла команда администрации, грамота и медали за 2 место достались 3 цеху, а бронзу заслужили сотрудники кормоцеха.

Не только работает, но и совершенствуется!

Свинокомплекс «Красноярский» прошел инспекционный аудит, подтвердив успешную работу системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Она была внедрена на предприятии в 2018 году.

Проверка проходила в два этапа. Сначала проводились анализ и оценка системной документации, а также интервью с руководителями отделов по работе с персоналом, снабжения, инженерной службы... На втором этапе происходила оценка производства непосредственно на производ-

ственной площадке цеха первичной переработки. — Мы показывали и подтверждали аудитору, что не только поддерживаем систему на достигнутом уровне, но и постоянно улучшаем ее, модернизируя процедуры, улучшая ключевые показатели производства, сокращая рекламации

и т.п., — рассказывает ведущий менеджер по качеству Екатерина Азева.

По итогу проверки аудитор внес несколько предложений по улучшению и положительно оценил результаты аудита.

Новости спорта

Подарок к 13-летию — спартакиада!

Свинокомплекс «Уральский» отметил свой 13-й день рождения чередой мероприятий, и самым зрелищным из них стала спартакиада. Программа спартакиады в этом году включала соревнования в трех видах спорта: волейбол, плавание и мини-футбол. Страсти на волейбольном и футбольном полях кипели нешуточные, как, впрочем и на водных дорожках.



Победители спартакиады: «Убойная сила», «Зенит», «Удача»

Фото: Любовь Бешлая

— Каждый из участников команд выложился на 100%. Все команды упорно готовились, ходили на тренировки, встречались по вечерам на открытой волейбольной площадке возле школы №2, — рассказал Александр Пятниченко, заместитель главного ветеринарного врача и участник соревнований. — Мы играли в волейбол для на-

строения и попутно развивали свои технические качества — прием, подача мяча. Причем с нами занимались и ребята из других команд, а на спартакиаде мы играли как соперники. Мне кажется, занятое место не особенно влияет на настроение. Вместе провести время, вместе заниматься спортом — это главный результат.



Турнирная таблица соревнований

Команды	Общий итог	Волейбол	Плавание	Мини-футбол
«Убойная сила» — (ЦУ)	1 место	2 место	2 место	1 место
«Зенит» (офис)	2 место	1 место	3 место	2 место
«Удача» (ферма 2)	3 место	3 место	1 место	3 место
«Прогресс» (ферма 1)	4 место	4 место	4 место	4 место

Глазами специального корреспондента



Красота, сотворенная своими руками

На птицефабрике «Томская» сотрудники ветеринарного отдела бройлерного отделения обустроили клумбу перед своим корпусом. Да не просто клумбу, а целую иллюстрацию с сюжетом — прудом, животными, растениями. Впервые озеленением рабочего пространства занялись в прошлом году, в этом начале не только продолжили, но и улучшили.

Инициаторами были ветеринарные санитары Коваленко Оксана и Родионова Марина, но занимались клумбой все работники ветотдела — и мужской, и женский коллектив.



Фото:
Анастасия Трифонова

**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

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, дождаться

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

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

Все обращения публикуются анонимно.



Проект по строительству дополнительных корпусов в 2019 году реализуется на всех свинокомплексах холдинга: на «Томском», «Красноярском» и «Восточно-Сибирском».

Восемь тысяч, полет нормальный!

Где «Уральский» ищет резерв для увеличения производственной эффективности

Текст: Алиса Королева
Фото: Любовь Бешляя

Попасть в ТОП лидеров-производителей мяса в России — стратегическая задача «Аграрной Группы», для этого в холдинге был запущен проект по увеличению производственных мощностей. «Пилотом» стал свинокомплекс «Уральский», и, как показала практика, «взлетел» он очень хорошо: благодаря двум дополнительным корпусам откорма, построенным в рамках проекта, производство мяса в 2019 году увеличилось на 7%. Подробности — в материале «АТ».



Владимир Стогний,
директор
свинокомплекса
«Уральский»

Без промедления

Строительство дополнительных корпусов единовременно содержания поголовья на откорме началось в 2018 году. Один из них был введен в эксплуатацию в конце 2018 года, второй в феврале 2019-го. Общая вместимость составила 9,5 тысяч голов.

«До этого на каждом откорме было 12 корпусов, сейчас по 13. Если раньше предприятие выдавало порядка 45 тысяч тонн мяса в год, то по итогам 2019 года эта цифра будет в районе 53 тысяч, то есть примерно на восемь тысяч больше. Мы увеличили производственную мощность на 7%», — рассказывает директор предприятия Владимир Стогний.

«Уральский» был идеален, чтобы начать пилотный проект по увеличению мощностей — это позволяли, во-первых, производственные лимиты по репродуктору, во-вторых, наличие свободных площадей на откорме, где можно было продолжить строительство дополнительных корпусов. Зимой 2018 года была проведена подготовка, за лето и осень объекты построили, «клонировали» уже существовавшие корпуса. Под возросший объем производства реконструировали цех убоя.

«Чтобы готовые корпуса не стояли без дела, мы увеличили производство поросят на репродукторе, заблаговременно начав увеличение объемов по осеменению. У нас передовые показатели по эффективности осеменения, многоплодию (эффективность 90%, многоплодие 14,7 поросят), и необходимую группу животных к моменту сдачи объектов мы получили, — добавляет заместитель директора по производству Евгений Калугин. — Общими усилиями всех, кто задействован в работе с поголовьем, мы смогли быстро ввести корпуса в оборот».

«Кормовой» задел

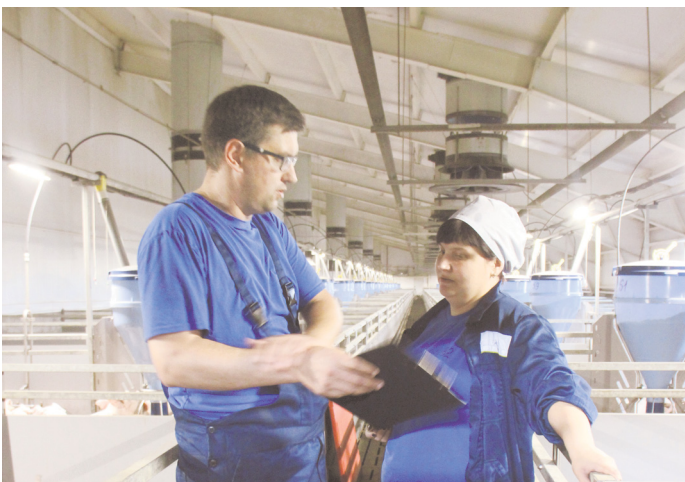
Добиваясь высоких показателей по мясу, важно держать четкий баланс между количеством и качеством, уверен Евгений Калугин:

«Например, — говорит он, — добиться увеличения производства можно двумя путями: количественными показателями (получение большего количества поросят, улучшение их сохранности)

и качественными (эффективность осеменения, среднесуточный привес и т. д.). Баланс между ними надо держать очень четко. В отношении качества наша цифра серьезная, и мало в России предприятий, которые могут ее повторить и держать продолжительное время. Да, есть гораздо более крупные производители — у нас всего две фермы, у кого-то 10-15. Но именно по эффективности производства мы, я считаю, в пятерке лучших в стране».

Владимир Стогний говорит, что сейчас «Уральский» находится на пике своих показателей. Но расти все равно есть куда.

// Сейчас мы намерены заняться повышением качества труда, посмотреть, где люди теряют время. Также есть планы по автоматизации некоторых процессов.



Возросший объем производства не потребовал кардинального увеличения численности сотрудников — было добавлено буквально несколько штатных единиц

По данным Союза свиноводов России, свинокомплекс «Уральский» занял:

2 место

по показателю среднесуточный привес по стаду

687 гр

3 место

по показателю средний живой вес реализации

119 кг

Но, пожалуй, самый большой задел для повышения экономической эффективности — в снижении себестоимости в части кормовой базы. Для этого мы будем реализовывать флагманский проект по растениеводству на территории Свердловской области.

По словам Владимира Стогния, сейчас подыскивается экспериментальный участок, где будут отработаны нюансы: «Предполагается больше 100 миллионов инвестиций, чтобы запустить проект на трех тысячах гектаров. Правительство Свердловской области нас в этом всячески поддерживает. Оно готово посодействовать, чтобы наши посевные площади со временем увеличились до 20 тысяч га».

Растениеводство вообще один из векторов развития для всего холдинга, и «Уральский» тут тоже будет одним из «пилотов».

Производственные соревнования: ИЮНЬ



Андрей Шкрылев,
первый заместитель генерального директора по животноводству:

-В июне хорошие показатели у свинокомплексов «Восточно-Сибирский» и «Уральский» благодаря поголовью, выращиваемому по новой генетике. Они показывают уверенные успехи по эффективности осеменения, многоплодию и среднесуточному привесу – 732 и 724 гр. Это очень высокие

показатели! Остальные предприятия существенно отстают. Сказывается жара - из-за нее животные меньше едят и больше пьют. Регулировка микроклимата на участках откорма позволяет усилить воздухообмен и делает среду более комфортной, но в целом летом повисить показатели по привесам не удается.

Свинокомплекс «Тюменский», который впервые вошел в производственные соревнования, показывает хорошие результаты на данный момент - предприятие еще не вышло на полную производственную мощность. Ждем спада жары и улучшения основных показателей.

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)	711	723	983	724	732	636		578	625	686	647	654	597	655	642
Поросята-сосуны (граммы)	270	270		270	263	267	267	251	263	226	225	234	236	240	241
Дорашивание (граммы)	490	474		482	480	478	496	523	494	540	576	568	619	527	510
Откорм (граммы) / дни содержания*	975/ 178	997/ 176	983/ 172	986/ 175	1015/ 174	863/ 169		799/ 166	854/ 169	989/ 174	935/ 171,5	925/ 175,4	965/ 170	944/ 174	979/ 189

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

ОСЕМЕНИЕ

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 / СИО	ИТОГО	ФЕРМА
87,96	89,79	88,87	95,21	89,90	92,1	90,3	90,9	82	86,2	84,5	86,3	84,6	82,87

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
14,8	14,8	14,8	15,2	14,6	14,6	14,8	14,6	14,8	14,4	14,5	14,6	14,6	15,78

КАТЕГОРИЙНОСТЬ ТУШ

2к до 3 см шпика 3к более 3 см шпика

Показан % от общего объема производимого продукта по категориям.

СК «КРАСНОЯРСКИЙ»

2к 85,7 14,3 3к

СК «ТОМСКИЙ»

2к 76,61 23,29 3к

СК «УРАЛЬСКИЙ»

2к 69,96 29,55 3к

СК «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ»

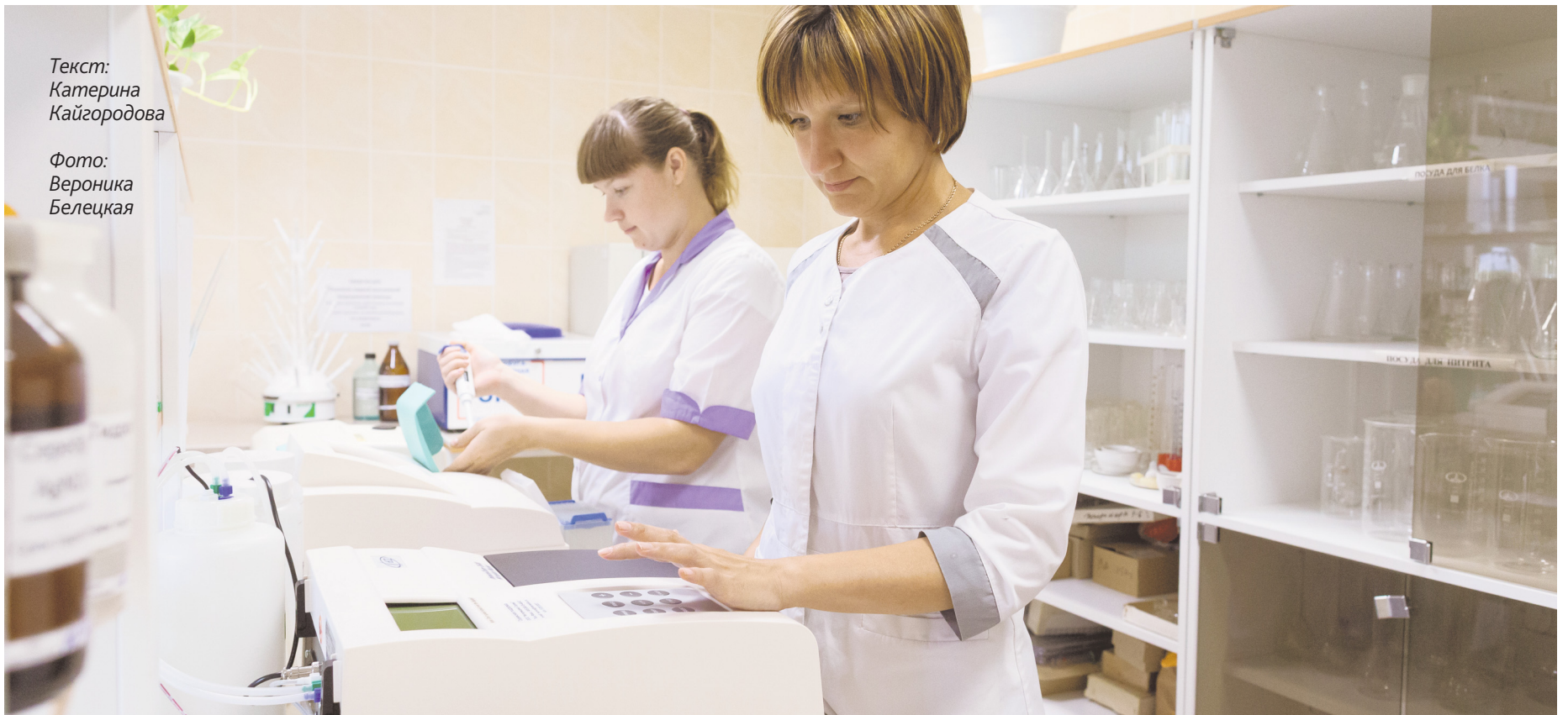
2к 65,29 34,22 3к

ПОКАЗАТЕЛИ ПТИЦЕФАБРИКИ «ТОМСКАЯ»

	Июнь 2018 г.	Июнь 2019 г.
Средний привес по партии, гр.	61	62
Валовое производство, тн. (среднемесячный показатель)	3,283	3,6
Сохранность птицы, %	92,7	93,7
Конверсия корма на 1 кг. ж.в.	1,679	1,659
Индекс эффективности, ед.	334,2	351,07

Текст:
Катерина
Кайгородова

Фото:
Вероника
Белецкая



Территория контроля

Как работает и развивается лаборатория Томского мясокомбината

Есть в «Сибирской Аграрной Группе» подразделение, без которого в принципе невозможен выпуск предприятием готовой пищевой продукции. Здесь гарантируют безопасность потребителей и контролируют экономию средств; выполняют требования крупных торговых сетей и Таможенного союза; здесь неукоснительно соблюдаются строгие принципы самопроверки. Речь идет о лаборатории Томского мясокомбината, которую много лет возглавляет Светлана Романовна Мазун. В конце 2019 года в составе подразделения окончательно сформируется новое направление по сертификации продукции. О том, что это за направление и чем в целом занимается лаборатория, мы сегодня расскажем подробнее.

От вагончика до аккредитованной лаборатории

Лаборатория на мясокомбинате появилась еще в 2000 году, когда предприятие находилось на улице Стародеповской. Именно в то время туда и пришла работать руководителем Светлана Мазун.

— Тогда лаборатория состояла из одного-единственного вагончика, приспособленного для рутинных исследований, и команды из трех человек, — вспоминает она. — Зато была сразу создана служба контроля качества, и в этом большая заслуга Раисы Антоновны Тютюшевой, которая с самого начала старалась выпускать качественный продукт. У нас даже ночью работал кон-



В автоклав, где происходит стерилизация, закладываются среды, которые затем используются в различных исследованиях.

тролер, делал срезы колбас, оценивал их товарность, контролировал температурный режим.

Потом лаборатории выделили большое помещение, где Светлана Романовна с коллегами сразу создала два



Светлана Мазун,
руководитель
испытательной
лаборатории
«Аграрная Группа МП»

отдела: физико-химических исследований и микробиологии. Также были приняты сотрудники, которые занимались входным контролем сырья. Но аккредитованной в то время лаборатория еще не была, ее только аттестовывали на отдельные виды исследований.

В 2010 году лаборатория вместе со всем мясокомбинатом переехала на новое место, на улице Нижне-Луговую, и заняла три этажа отремонтированного здания. На новом месте лаборатория расширилась до четырех отделов, но главное — в 2013 году получила аттестат аккредитации. Это важное подтверждение компетентности и независимости лаборатории, и с тех пор она неоднократно проходила переаккредитацию, раз за разом подтверждая высокую точность своих исследований.

Сотрудники и обязанности

Сейчас в лаборатории работает 22 сотрудника. Точнее, сотрудницы: женщины, как показал опыт Светланы Романовны, более ответственные и трудолюбивые. К тому же среди них реже встречаются курящие, а любителей табачного дыма в лабораторию не принимают принципиально.

У всех сотрудниц, даже лаборанток и санитарок, высшее образование, что связано со сложностью функционирования лаборатории и важностью функций всех работников без исключения.

В основном, лаборатория обслуживает потребности Томского, а также соседнего Кемеровского комбината. Кроме того, область аккредитации лаборатории включает исследования молочной продукции, поэтому здесь на договорной основе проводят свои исследования крупные производители, в том числе «Деревенское молочко».

Вся лаборатория поделена на четыре основных отдела. Правда, четкого разделения между ними не существует, сотрудники всех отделов плотно взаимодействуют друг с другом, у каждого есть дополнительные функции. Но все же основные фронты работы разграничить можно.

Основа жизни

Отдел химических исследований воды и тяжелых металлов в воде и пищевых продуктах изучает химические свойства воды, основы самой жизни. Все химические реакции в пищевой промышленности основаны на воде. Например, если вода была с высоким содержанием кальция или других элементов, реакция может не пойти. Колбаса не созреет, появятся отеки, партия продукта будет испорчена.

Лаборатория исследует не только ту воду, которая отправляется на производство, но и ту, которая уходит из цехов в канализацию. Это помогает экономить ресурсы предприятия.

— В цехе моют оборудование, полы, столы с помощью химикатов, — поясняет Светлана Мазун. — Однажды заместитель директора попросила нас проверить, а правильно ли дозируют уборщики моющие средства? Ведь, учитывая наши объемы, это немалая статья расходов. Мы начали проверять сточные воды и с удивлением обнаружили в них излишки ПАВ. Инструкции для уборщиков помещений скорректировали, и так с помощью лаборатории предприятию удалось сэкономить на моющих средствах.

Исследования на тяжелые металлы — медь, ртуть, свинец и кадмий — начали проводить с 2013 года, когда лаборатория только получила аккредитацию. Сейчас эти исследования обязательны при поставках продукции в крупные торговые сети типа «Ашана» и METRO, а также при экспорте за рубеж.

Кроме того, недавно в лабораторию закупили новое оборудование для анализа продукции на антибиотики. Раньше проводимые исследования могли показывать только наличие или отсутствие следов антибиотиков в мясе.

Наиболее громоздкое и сложное оборудование, на котором сотрудники того же отдела выполняют исследования на содержание белка, расположено двумя этажами ниже. Этот прибор стоит полтора миллиона и может исследовать до восьми проб одновременно. Но самое важное, что этот прибор имеет высокую точность анализа. Благодаря этому предприятие может быть уверенным в том, что продукт окажется высококачественным и покупатели не будут введены в заблуждение.

Безопасности ради

Бактериологический отдел тоже занимает очень важное место, ведь от его работы напрямую зависит безопасность потребителей продукции.

— Да, тяжелыми металлами можно отравиться, но для этого нужно долго употреблять высокие дозы этих металлов, — говорит начальница

лаборатории. — А микробиологи работают с патогенными микроорганизмами, от которых отравиться можно в один момент. Поел, и через два часа в больнице с тяжелыми последствиями.

Чтобы такого не случилось, раз в 10 дней вся продукция проходит исследования на микробиологию: кишечная палочка, сальмонелла и другие опасные организмы исследуются в этой лаборатории.

Здесь очень хорошее и надежное оборудование, но еще важнее кадры. В бакотделе работают люди с 30-летним стажем, которые очень долго проработали в Областной ветеринарной лаборатории. Да и сама Светлана Мазун — микробиолог по образованию и, по ее собственному признанию, хорошо знает и любит свою специальность.

Физика и химия

Отдел физико-химических исследований пищевой продукции не проводит длительные глубокие исследования, но это ежедневная и очень ответственная работа. Здесь исследуют параметры, которые важны технологом: pH продукта, массовая доля начинки, содержание мясной оболочки, вес и оформление деликатеса и многое другое.

Каждое утро сотрудники отдела вместе со службой контроля качества, представителем отдела маркетинга и



Кабинет приема продукции. Сотрудник регистрирует пробу в журнале, фиксирует вес и выдает направление на исследования в необходимые отделы лаборатории.

технологом дегустируют продукцию предприятия. Это не такое простое занятие, как может показаться. До его начала уже должны быть готовы лабораторные исследования содержания соли, влаги, жира, белка и других компонентов, и остается сделать органолептическое исследование. Заключение по результатам дегустации заносят в специальный журнал, и в случае несоответствия партии по каким-то параметрам ее даже могут задержать. Но этого, как правило, все-таки не происходит: предприятие старается держать марку качества.

На страже качества

За тем, выдерживает ли продукция сроки, достаточно ли она сильна в плане хранения, следят специалисты службы по контролю качества. Есть собственный отдел по декларированию продукции, который закрывает все взаимодействия с таможенными органами.

Важнейшим связующим звеном между внешними документами и внутренними процессами является должность менеджера по контролю систем контроля качества, на которую недавно была принята новый специалист Наталья Соловьева. Именно она будет курировать новое направление по сертификации продукции.

Ранее этим занималась внешняя фирма-подрядчик, теперь данный процесс лаборатория решила взять под свой независимый контроль. Наталья долгие годы проработала на фармацевтическом производстве. Накопленный опыт помог ей быстро изучить стандарты лаборатории, разобраться в предъявляемых к ней требованиях (они отличаются, но не радикально) и приступить к работе. Задача Натальи Анатольевны — следить за соответствием деятельности лаборатории стандартам и правилам. Этим правил немало: ГОСТ, стандарты ISO, требования контролирующих органов к лабораториям... Снижать эти стандарты нельзя, а вот повысить — сколько угодно.

— Очень важно наладить систему внутренних проверок, которые также предписывают требования стандарта, — поясняет смысл своей работы сама Наталья Соловьева. —

Менеджер по СМК необходим для того, чтобы в работу лаборатории не вкрадывались системные ошибки, которые негативно повлияют на конечный результат.

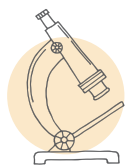
Конечно, нас будут выборочно проверять внешние проверочные службы, но для нашей уверенности мы должны понимать, что по всем пунктам соответствуем требованиям. Аттестат аккредитации — это не самоцель. Работа лаборатории направлена на то, чтобы уровень нашей продукции был конкурентоспособным. Спокойнее работать, когда все сотрудники хорошо понимают, что им необходимо делать.

По словам Светланы Мазун, даже у самого лучшего и опытного специалиста «замыливается глаз», многое он делает на автомате.

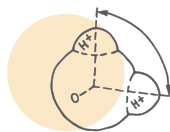
— Предположим (я говорю не о нашем предприятии, а чисто теоретически), специалист не посмотрел в ГОСТе, а решил, что и так все помнит. И допустил ошибку, рассчитав натрия, чем это допускают нормативы. И продукт ушел с превышением нитрита натрия, — поясняет Светлана Романовна. — Эта системная ошибка будет вкрадываться постоянно и может аукнуться через три месяца, когда превышение по нитриту натрия выявит контролирующий орган. Мы не можем внутренние проверки и самопроверки чрезвычайно важны.

Лаборатория продолжает совершенствоваться и дальше. В планах — принять на работу еще двух сотрудников в службу по контролю качества, решить вопрос с приобретением нового оборудования для исследований на тяжелые металлы и успешно пройти очередную перееккредитацию в 2020 году.

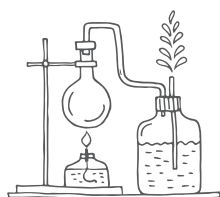
Лаборатория работает по направлениям



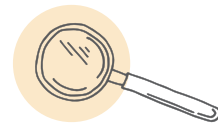
Химические исследования воды и тяжелых металлов
Ищет, не закралась ли в продукцию ненужные химические элементы. А также считает количество белка.



Физико-химические исследования
Следит за тем, чтобы продукция была красивой и вкусной.



Бактериологические исследования
Обеспечивает безопасность продукции от патогенных микроорганизмов



Контроль качества
Обеспечивает неукоснительное соблюдение правил и норм, а также качество входного сырья и готовой продукции.



Декларирование продукции
Представляет продукцию мясокомбината в таможенных органах.



Знакомьтесь:
**НАШИ
ПРОФЕССИИ!**

В этой рубрике нам рассказывают о своих профессиях люди, которые очень любят свое дело и знают его тонкости.

Сегодня речь пойдет о логистах — профессионалах, которые обеспечивают хранение и движение товаров: от сырья до готовой продукции.

Есть выражение: «Не место красит 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, но нередко сотрудники одного предприятия не знают, какие функции выполняют их коллеги.

Текст:
Галина
Дмитриева

Фото:
Ульяна Морякова

Моделирование, контроль и поиск простых р



**Антон
Миронов** региональный
директор
по логистике
на Урале

В основе опыт

Численность подразделений, занятых в логистике, одна из самых больших в «Сибирской Аграрной Группе». Все это сотрудники разных специальностей: работники транспортных отделов, отделов доставки и работники складского хозяйства. Для организации слаженной работы всех этих подразделений в холдинге недавно был создан департамент логистики.

Задача логистов — объединить в единую цепь всех сотрудников, обеспечивающих население продуктами питания. От производителя кормов до прилавка магазина. И, конечно, такая задача должна быть выполнена не любой ценой.

Правильно «настроенная» цепочка поставок гарантирует наличие нашего товара на полках в нужном количестве и в нужное время. При этом затраты на выполнение такой непростой задачи должны сохранить доступную цену на продукцию компании для конечного потребителя.

Ежедневно с этой головомолкой сталкивается и успешно ее решает Антон Миронов. В настоящий момент в функциональном управлении у него подразделения логистики свинокомплексов «Уральский», «Полевской», «Тюменский», «Восточно-Сибирский» и комбината пищевой продукции «Хороший вкус». Ранее на последнем предприятии он занимал

должность замдиректора по логистике.

— Сейчас я изучаю территорию, составляю план задач и инициатив, направленных на оптимизацию ресурсов и затрат службы логистики пяти вверенных мне предприятий. В дальнейшей работе я буду опираться на положительный опыт, полученный на «Хорошем вкусе», — пояснил Миронов.

Логистика, по мнению Антона Сергеевича, является затратной составляющей бизнеса, а в современном мире нужно уметь управлять издержками. Поэтому в этой сфере постоянно ведутся разработки и внедрения инноваций, разрабатывается и совершенствуется программное обеспечение, направленное на управление

бизнес-процессами логистики и оптимизацию ресурсов.

Подобным образом удалось усовершенствовать работу на «Хорошем вкусе».

— Во-первых, мы организовали отдел складского хозяйства, завели туда все склады, которые есть на предприятии: склады полуфабрикатов, готовой и замороженной продукции. Изначально «юридически» существовал только склад готовой (мясной куриной) продукции. Следующий шаг — мы изменили функционал сотрудников: до этого все операции на складе относились только к определенным должностям, которые зачастую друг друга дублировали.

Например, был грузчик, который только загружал, кладовщик, который только следил за остат-

ками, комплектовщик, который «собирал» заказ.

По инициативе руководителя эти должности были реорганизованы в одну — кладовщик-комплектовщик. На «Хорошем вкусе» появились универсальные специалисты, которые сами и комплектуют, и отгружают, а значит, несут материальную ответственность и эффективнее работают.

— Несмотря на то что бизнес-процессы службы в большинстве случаев описаны и регулярно обновляются, трудности возникают ежедневно, так как реальность часто подкидывает нестандартные ситуации. К примеру, водитель с грузом сломался в пути, на борту

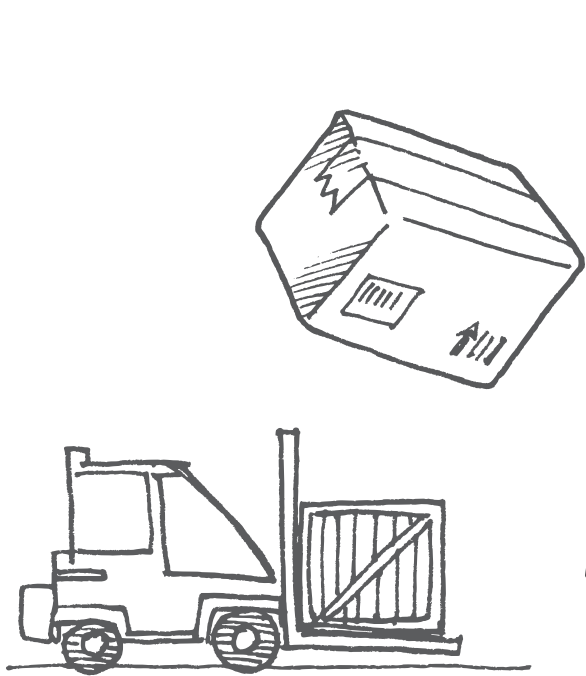
более 20 заказов клиентов, грозят штрафные санкции, приходится принимать все возможные меры, плотно взаимодействовать с представителем перевозчика либо корректировать маршруты собственных водителей для того, чтобы в срок доставить груз.



На складах предприятий холдинга появились универсальные специалисты, отвечающие за комплектацию, хранение и отгрузку товаров.

В той или иной мере основы логистики в XX веке студенты осваивали в рамках таких дисциплин, как «организация производства» и «управление автотранспортным хозяйством». Однако как самостоятельная дисциплина в российских вузах логистика появилась недавно. Подготовка специалистов ведется всего года три. Поэтому в холдинге для логистов ведется свое обучение, благодаря чему открываются новые карьерные лифты.

ещений

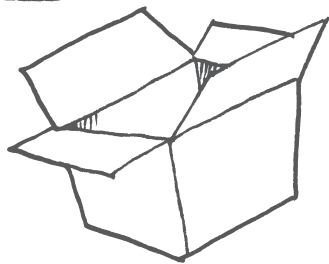


Общая численность сотрудников, занятых в логистике, — более 1300 человек.

Самое многочисленное подразделение — это транспортный отдел, там работают 729 сотрудников.

В складском хозяйстве — 242 человека.

И всего 26 — в отделе доставки.



Логистика «родилась» во Франции как одна из прикладных дисциплин военной науки.

Она учила кадетов грамотной организации обеспечения войск при несении гарнизонной службы и во время ведения боевых действий — в условиях, когда войсковые подразделения находятся в постоянном движении. Согласитесь, не просто организовать поставку необходимого имущества «заказчику», когда в условиях постоянно меняющейся обстановки он сам не может указать точный адрес и время доставки!



Ульяна Морякова
начальник склада готовой продукции птицефабрики «Томская»

Складская наука

Автоматизация производства идет и на птицефабрике «Томская». Сейчас формируется единая база, где будет собрана вся информация о продукции. Эта работа идет под руководством начальника склада готовой продукции Ульяны Моряковой.

— В ежедневной практике мне помогает опыт работы кладовщиком. В свое время, оббегав весь склад в поисках нужной продукции, я поняла, что здесь необходим порядок, — пояснила Ульяна Владимировна. — Для определенных контрагентов мы сформировали зоны с весомым товаром и штучным, то есть тем, что имеет определенный вес. Проведя логистический анализ, я определила наиболее популярные товары, и мы начали складировать их в максимально доступном и удобном для всех месте. Затем создали электронную базу всей продукции, в которую вносим наименование товара и его срок годности. Сделав информацию доступнее, мы ушли от нарушений партионного учета.



Ася Грималюк
ведущий менеджер по автоперевозкам ООО «АГ-УК»

Cargomart - биржа перевозок. Это онлайн-сервис, позволяющий перевозчикам и отправителям работать напрямую. Стоимость каждой перевозки определяется при помощи аукциона.

Транспортная революция

Со сложностями в работе с транспортировкой продукции столкнулась и Ася Грималюк. Менее чем за полтора года специалист из «хаоса» организовала централизованную систему управления. В подчинении у ведущего менеджера по автоперевозкам холдинга руководители служб доставки шести предприятий. Задача Аси Алексеевны — координировать их работу. И здесь не обошлось без инноваций. Самое важное ноу-хау — это электронная

площадка заказа грузоперевозок.

— В основном на предприятиях холдинга есть только автомобильный парк, обслуживающий производственные нужды. Технику, транспортирующую готовую продукцию, приходится привлекать на стороне. Ранее на перевозки объявлялся тендер, который выигрывала одна компания, подходящая под определенные условия. Выбора не было, — сообщила Ася Алексеевна. — Теперь все рейсы выкладываются на площадку Cargomart, доступ к которой имеют более тысячи транспортных компаний. Это приве-

ло к тому, что мы экономим на доставке, так как транспортные компании, чтобы получить груз, работают на понижение. Кроме того, удалось сократить время на оформление документов: если раньше с каждым перевозчиком необходимо было заключать договор, то теперь мы работаем через генерального партнера, учредителя площадки.

Вскоре все эти данные будут загружены в единую систему управления транспортом, она позволит отслеживать движение товара от склада до заказчика.

Еще одно направление, в котором менеджер по работе с транспортом помогает начальникам отделов доставки, — это корректировка маршрутов водителей. Важно, чтобы с максимальной экономией машина проходила большее количество точек заказчиков.



Работа по транспортировке готовой продукции ведется теперь через единую площадку, что позволяет использовать конкурентные преимущества перевозчиков и приносит предприятию экономию по доставке.



Юрий Фролов,
директор департамента логистики

Сегодня задача департамента — систематизировать работу отделов транспорта, доставки и складского хозяйства, вывести ее на уровень системного управляемого процесса. Сложность состоит в том, что предприятия входили в холдинг в разное время, в разном состоянии: отличия наблюдаются в производственной базе, количестве техники и уровне компетенций сотрудников. В первую очередь необхо-

димо проанализировать состояние предприятий, выявить и лучшие практики, и источники потерь, устранить проблемные места, максимально автоматизировать процессы и задать общую концепцию работы. В июле для усиления предприятий созданы два центра компетенций — региональные дирекции. Сотрудники региональных дирекций будут помогать в развитии логистики предприятий холдинга,

помогать оперативному принятию решений и формировать кадровый резерв.

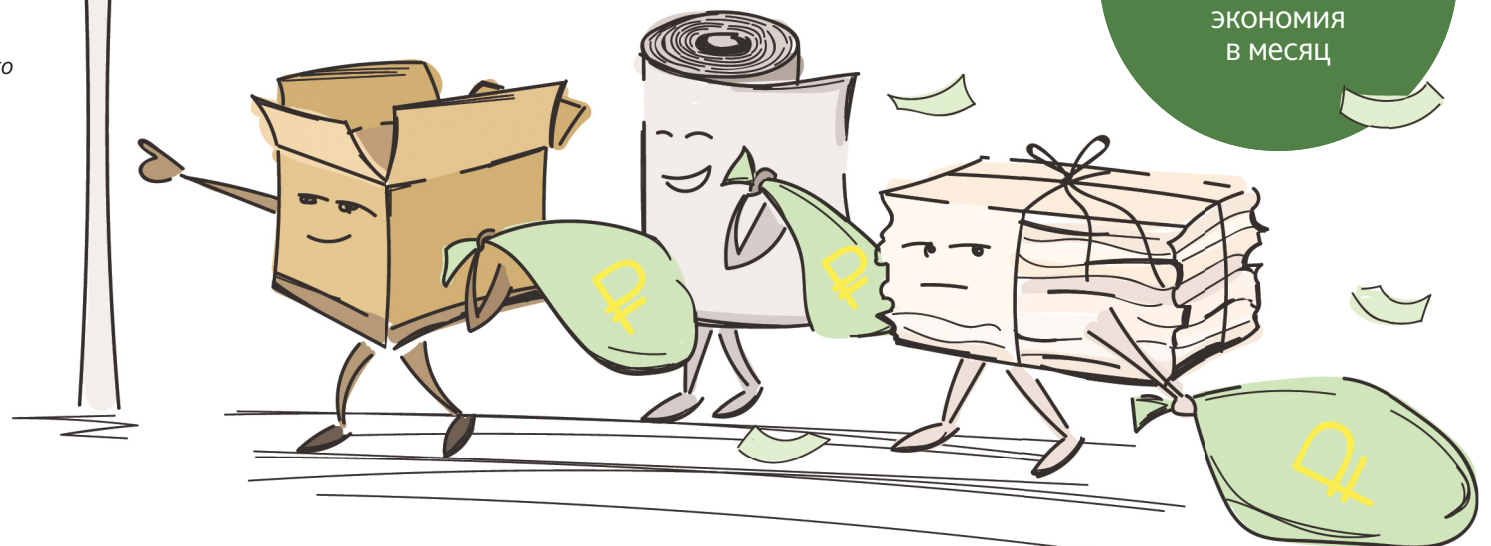
Я считаю, что сотрудник службы логистики должен обладать вниманием к деталям, иметь высокий уровень знания законодательной базы и быть технически грамотным. Он должен быть хорошим аналитиком, а также обладать независимым критическим мышлением. Это важно для того, чтобы трезво оценить

ситуацию и найти решение. Здесь должен быть баланс гибкости и умения отстаивать свою позицию, нужно быть человеком, который быстро ориентируется в ситуации и может предложить несколько решений.

Для того чтобы развиваться в профессии логиста, лучше начать работу, как говорится, «от сохи». Получив опыт на разных этапах работы, можно стать хорошим организатором.

← СВИНОКОМПЛЕКС

Текст:
Леся
Диденко



— Деньги вперед, и мы его закопаем! — Зачем закапывать? Лучше мы его сами прессуем. И денег заработаем.

В эфире экономический триллер в рубрике «Копейка миллион бережет». Или история о том, как свинокомплекс «Красноярский» решил прессовать. Нет, не конкурентов. Мусор! На предприятии перестали платить деньги за захоронение мусора. А начали на нем зарабатывать. Да-да, именно на мусоре. И именно зарабатывать. Ну, и немного беречь нашу планету.

Мусор? Плати!

А вы представляете, сколько мусора выбрасываете? Пакет утром, пакет вечером? Потом 200-400 рублей в месяц заплатили, да и все. Если вы человек сознательный, то пластиковые бутылки откладываете отдельно. А может, даже носите с собой авоську, чтобы не брать лишний раз полиэтиленовый пакет в супермаркете.

Но вряд ли вы измеряете объемы произведенного вами мусора. А вот предприятия, к счастью, это делают. Например, на свинокомплексе «Красноярский» ежедневно на мусорные полигоны вывозили от 16 до 24 кубометров отходов. То есть 3-4 полных КАМАЗа ежедневно. Всего за неделю этим мусором можно было бы заполнить стандартную двухкомнатную квартиру с пола до потолка.

Много мусора — много денег. Плати. И свинокомплекс

платил. В среднем по 190 тысяч рублей ежемесячно. Мусор собирали по площадкам, цехам и участкам, загружали в машины, увозили на полигоны. И платили за его утилизацию. За то, чтоб этот мусор правильно «закопали». Справедливо? Да!

Хватит закапывать!

А потом вышло распоряжение правительства РФ. Которое справедливо определило: слушайте, ведь серьезную часть мусора можно и нужно перерабатывать! И постановило: дорогие предприятия, хватит уже «закапывать» нормальный мусор в землю. Когда его можно переработать!

А чтобы у предприятий не было шанса слентяйничать, постановление запретило отправлять на мусорные полигоны некоторые виды отходов. Они обозначаются 5 классом

(самым «безопасным») — это отходы бумаги и картона, отходы полипропиленовой тары (вся пластмасса), отходы полиэтиленовой тары (пленка и мешки).

На «Красноярском» сначала немного растерялись. Был налаженный процесс: приезжает машина, забирает мусор, платишь по квитанции. И все. А теперь что делать? Куда девать этот пластик, картон и пакеты? Но быстро сориентировались. И решили: будем оптимизировать процесс!

— Провели внутри предприятия своеобразную инвентаризацию мусора, определились с сортировкой. И стали искать организации, которые занимаются вывозом отходов на переработку. Обзвонили, выбрали лучших, заключили договор, — говорит Анна Похабова, эколог свинокомплекса «Красноярский».

Звучит легко. Но на самом деле изменение глобальное.

Вот пришла на свинокомплекс тысяча мешков с комбикормом. Приняли, корм выдают животным. Высыпали, а сам мешок в урну полетел. Витамины в корм добавили животным, сам пузырек из-под витаминов в мусорку выкинули. Пол с моющим средством помыли — пустой бутылку в мусорку. Шампунь в душе для ра-

бочих закончился — в ведро.

Стоп! А теперь все это выкиньте, но отдельно! Не в одну универсальную мусорку. А ведь на разных участках и цехах разные сотрудники, разные смены. Как взять и каждому донести, что надо сортировать пластик, картон и полиэтилен отдельно?

— Конечно, я и рассылку по почте всем отправила, и с руководителями каждого участка переговорила. И на закон ссылалась. Да и просто к совести и разуму взывала. Честно говоря, думала, что это будет сложный процесс. Но, представляете, буквально со второго обращения все получилось! Все сотрудники реально как-то подтянулись, прониклись идеей. И стали сортировать мусор! — рассказывает эколог Анна Похабова.

Теперь раз в неделю, по пятницам, Анна берет служебный УАЗик и объезжает все площадки и участки «Красноярского». На каждом ее ждут упакованные мешки: с бутылками из-под химвеществ или ветпрепаратов, коробками, поломанными ведрами, мешками из-под комбикорма, добавок, зерна.

— Да вот даже тюбики из-под закончившегося шампуня — и те собираем! — подчеркивает Анна.

Эколог собирает весь этот «хороший» мусор по участкам, свозит в центральный контейнер, выделенный ей на предприятии. Когда там накопился нужный объем — приезжают подрядные организации и забирают его.

И не просто так забирают. А деньги за него платят!

Вот теперь прессуем!

Не будем впадать в патетику. Сортировать мусор и отделять из него картон, пластик и полиэтилен — то есть отходы 5 класса опасности — рано или поздно будут все. Все свинокомплексы холдинга, да и вообще все предприятия Рос-

103 тысячи
рублей

ЭКОНОМИЯ
в месяц

— Мы сдали несколько первых пробных партий и тут же подсчитали. Продали 315 кг бумаги и картона — получили 1890 рублей. Сдали пластиковые канистры от моющих средств и ветпрепаратов — еще 1400 рублей. Если бы этот объем мы отправили на полигон — заплатили бы 2300 рублей. А мы эту сумму сэкономили! Да не просто сэкономили, мы еще и получили взамен 3290 рублей дополнительного дохода!

— поясняет Юлия Еремичева, заместитель директора по мясопереработке свинокомплекса «Красноярский». И это результат всего нескольких пробных партий — в июне-июле 2019 года.

сийской Федерации. Потому что это требование законодательства 2019 года.

Но знаете, в чем преимущество «Красноярского» в этой ситуации? Да, они молодцы, отреагировали на изменения законодательства одними из первых. Но они пошли дальше. Они — по-счи-та-ли! Проанализировали, суммировали, сделали вывод. И быстро сработали на перспективу. И поэтому сейчас они покупают пресс. Пресс для вот таких пластиково-полиэтиленовых отходов.

Все эти бутылки, тюбики и мешки — очень объемный мусор. Чтобы его накапливать перед сдачей перерабатывающим организациям — нужны какие-то очень большие контейнеры. А принимают эти отходы по весу, а не по объему. Это невыгодно. Это неэкологично. Да просто неразумно в конце концов.

Стоимость прессы — 540 тысяч рублей. И окупится он уже за 2,5 месяца. А потом начнет приносить прибыль. Да, да, да! Мусор, за который раньше надо было платить, чтоб его «закопали». Теперь начнет приносить прибыль.

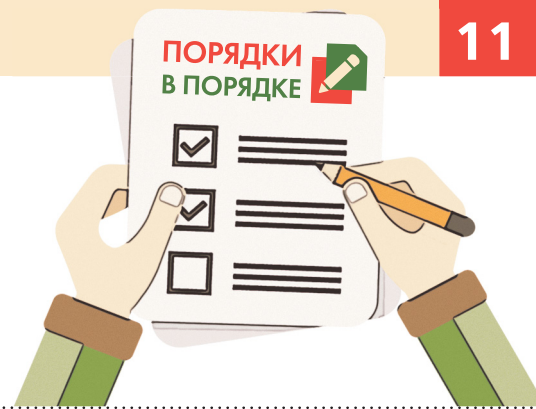
Прессуешь, сдаешь — получаешь деньги. Вот такой неочевидный ход.

Зачем нам на предприятиях нужны регламенты, правила, стандарты и нормативные документы? Чтобы отладить все производственные процессы. Правильно кормить, поить и выращивать животных и получать

нужные результаты. Но как нужно регламентировать все процессы? Многие нормы принимает управляющая компания, а исполнять их нужно на местах. Бывает, что одни и те же требования в документе сотрудники

понимают по-разному. А от понимания нормы зависит и то, как мы будем действовать. В новой рубрике «Порядки в порядке» обсудим, что нужно делать, чтобы нормативы и регламенты помогли нам работать.

Каких правил и регламентов не хватает на вашем предприятии? А какие вы считаете лишними, сложными или неработающими? Напишите нам на pressa@sagro.ru, обсудим в следующих выпусках рубрики!



Порядок с транспортом

Зачем внедряются новые регламенты управления автопарком

В июне на птицефабрике «Томская» вступил в действие новый регламент по управлению автотранспортом. В течение 2019 года он будет поэтапно внедряться по всему холдингу. Как изменится система работы с автопарком, чем она выгодна предприятию и сотрудникам и что показал первый месяц эксперимента, рассказывает разработчик документа, региональный директор по логистике Антон Миронов.



Антон Миронов, региональный директор по логистике на Урале

предительных ремонтов, механик может спланировать работу машин таким образом, чтобы не допустить перепробегов сервисного обслуживания. Это позволит исключить поломки и простои, вызванные сверхнормативным износом узлов и агрегатов.

До настоящего времени этот процесс контролировался и проводился инженером транспортного отдела: он на основании своих знаний и опыта ставил машины на ремонт. Частенько, надеясь на русский «авось», испытывал машины на прочность, выпускал машину на линию вместо того, чтобы провести ее обслуживающие. В результате транспорт чаще встает на внеплановые ремонты, а стоимость ремонтов существенно дорожает. Да и срок внеплановой поставки запасных частей гораздо больше. В итоге машина простаивает, водитель без работы. Компания вынуждена тратить дополнительные средства на привлечение наемных ТС, тогда как при техобслуживании в срок по графику можно обойтись элементарно заменой расходных элементов и масел.

Новый регламент — это не «очередное ограничение», а, скорее, «шпаргалка» для сотрудников, ответственных за содержание и эксплуатацию транспортных средств. Он подробно, по шагам, раскладывает работу механика, инженера, водителя...

Как это поможет снизить стоимость владения техникой? Все просто: когда мы планируем работу и анализируем полученные результаты, можем предусмотреть и избежать ненужных трат. Например, если для каждой машины есть свой график ТО и планово-преду-

Единый стандарт Единых стандартов управления автотранспортом в холдинге до настоящего времени не было: каждое транспортное подразделение предприятия управляло транспортным хозяйством на основании личного опыта и уровня квалификации конкретного руководителя транспортного отдела. Разработанный регламент формирует во всех транспортных подразделениях единую, универсальную модель управления автопарком. Его внедрение повысит эффективность использования ресурсов и минимизирует стоимость владения ими.

Принимая единый регламент, мы контролируем количество и качество ремонтов, управляем технической готовностью подвижного состава, видим, какой транспорт ремонтируется, по каким причинам. В целом задача регламента — сделать процессы управления автопарком более понятными и управляемыми.

Руководствуясь в своей работе предложенным регламентом, руководители транспортных подразделений повышают уровень своих компетенций, осваивают лучшие практики организации контроля, нормирования и управления ключевыми показателями эффективности (KPI) автотранспортных предприятий и подразделений.

Отменить аврал Внедрение требований регламента на практике принципиально меняет многие вещи. Меняется подход к технике с момента ее появления в нашем парке. Для каждой единицы техники заводится индивидуальная карточка, «личное дело», если хотите. В карточке транспортного средства на каждую машину, как на сотрудника, мы указываем всю основную информацию:

- Дату рождения (выпуска);
- Размер обуви и срок носки (типоразмер и нормы ходимости шин);

- График медицинских осмотров (графики ТО);
- График отпусков, санаторного лечения (график планово-предупредительных ремонтов);
- Плановую дату выхода на пенсию (плановый срок эксплуатации) и многое другое.

Вся информация вносится в учетную систему. Каждая машина закрепляется за конкретным водителем или механизатором. Это повышает дисциплину водительского состава, не будет отношения типа «не моя машина — не несу за нее ответственность — не буду за ней следить».

Но это не совсем так. Регламент не носит «карательный» характер. Его задача — навести порядок в подразделении и, как следствие, предоставить возможность каждому зарабатывать свой хлеб на исправной, удобной технике.

Трудности

Не скрою, когда в июне мы адаптировали регламент под условия птицефабрики «Томская» и начали внедрение, процесс пошел тяжело. Персонал не был в восторге от возложенной ответственности и введения оценки по ключевым показателям, которые будут внедряться в их систему мотивации. Людям показалось, что будет больше формальностей и контроля, что будет приезжать комиссия и лишать их премий за что-то...

ПРОСТО БЫТЬ ЗДОРОВЫМ



Максим Рачковский, врач-терапевт, доктор медицинских наук

Как сохранить здоровье на отдыхе

Самое частое, с чем сталкивался отпускник — это расстройство кишечника. На втором месте — простуда, проявляющаяся температурой, ознобом — следствие акклиматизации. Также в поездках нередки ушибы и ссадины. Давайте разбираться, что делать, чтобы этого избежать и как лечить, если уже произошло. Вот несколько простых советов, которые помогут уберечь себя от проблем.

- 1 Помогите организму в период акклиматизации.** Он может длиться от 3 до 7 дней, у детей до 10. Для этого старайтесь больше спать, вовремя есть, избегать кондиционеров, не давайте ребятишкам пить холодную воду и ледяное мороженое. Иногда при перелетах в другой часовой пояс сбивается режим сна. Отрегулировать его помогут препараты с мелатонином.
- 2 Приобретайте продукты только в местах, где чисто.** Если видите мух, крошки, грязные поверхности, лучше найти другое кафе или магазин.
- 3 Не берите еду на улице.** Даже свежевыжатые соки и фреши. Вы не знаете точно, помыли фрукт или нет. Это же касается и разносчиков еды. Если на улице жарко, в продуктах очень быстро начинают размножаться бактерии. Самые опасные в этом

8 правил как не заболеть на отдыхе и как собрать аптечку в отпуск

Как только становится тепло, мы едем на природу — к озеру, на берег реки, отправляемся в походы или даже берем туры и летим к морю. Но смена режима питания, смена климата и часового пояса может вызвать разные неприятные симптомы. Что нужно положить в свою дорожную аптечку, рассказывает начальник департамента здравоохранения Максим Рачковский.

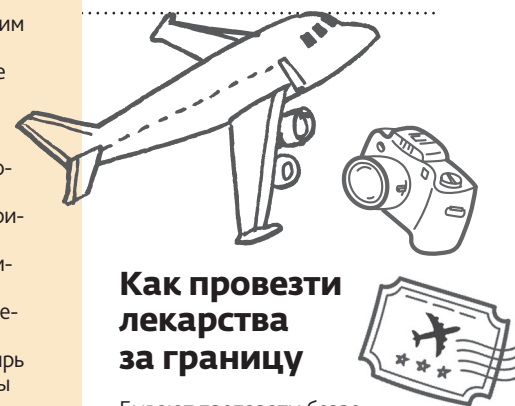
- отношении мидии и другие морепродукты, которые не варят, а обдают кипятком. Они также являются источником паразитарной инфекции.
- 4 Мойте тщательно руки, овощи и фрукты.** Правила личной гигиены помогут избежать многих проблем.
- 5 Питайтесь в санаториях, лагерях и отелях, где с санитарными нормами все строго.** Если идете в кафе, выбирайте проверенное или по отзывам.
- 6 Воду покупайте в бутылках.** Особенно если вы летите в такую страну, как Индия или Таиланд. А вот уличных фонтанчиков стоит избегать. В жаркие дни

- организму необходимо не менее трех литров воды.
- 7 Раздельное питание.** Если вы хотите быть бодрыми и активными, не стоит в одном приеме пищи смешивать первое, второе, третье и десерт, запивая все это кефиром. Фрукты рекомендуется есть за один-два часа до еды, отдельно от других блюд. Это же касается и молочных продуктов.
- 8 Не рискуйте.** На воде и в горах безопасности лучше уделить особое внимание. Иногда после выпивки наших людей тянет на подвиги. Однако в таком состоянии точно не нужно идти к водоному нырять или лезть в темноту на гору.

Что положить в аптечку

- Препарат с действующим веществом энтерофурил (убивает болезнетворные бактерии при кишечной инфекции)
- Спазмолитик
- Препарат с парацетомолом от боли и озноба
- Антигистаминные с цетиризином при аллергии
- Присыпку со стрептоцидом для ран
- Карандаши с йодом и зеленкой
- Бактерицидный пластырь
- Солнцезащитные кремы 40 или 50 SPF
- При гипертонической болезни: гипотензивные препараты, в том числе для экстренного снижения давления
- При болезни сердца: нитроглицерин и все препараты, прописанные доктором
- При хронических заболеваниях: все лекарства, которые принимаете
- Репелленты и отпугиватели москитов (в некоторых странах они являются переносчиками инфекций)

!!! Часто в рекламе рекомендуется при расстройстве кишечника принимать препарат с лаперамидом. Надо знать, что он лишь блокирует перистальтику, но не борется с бактериями и подходит лишь на крайний случай, когда нужно переждать, например, дорогу.



Как провезти лекарства за границу

Бывают препараты безрецептурные. Обычно с ними при перелетах в другие страны проблем не возникает. На остальные нужен рецепт с фамилией пациента и врача, подписью и печатью учреждения, где был выписан рецепт.

Если на границе их все же забрали, то можно приобрести в аптеке на месте. Найдите аналог любого лекарства можно по действующему веществу. Его указывают на упаковке и в инструкции латинскими буквами.

Если у вас с собой нет рецепта, придется обратиться к местному доктору по страховке. Обычно туроператоры ее сделать предлагают сами, но если вы едете самостоятельно, то не забудьте застраховаться.

Пусть отдых будет в радости!

Повышаем производительность труда в рамках нацпроекта

В этом году «Сибирская Аграрная Группа» присоединилась к реализации национального проекта «Производительность труда и поддержка занятости». Его цель — научить несырьевые предприятия экономить время и деньги, улучшать условия труда и снижать количество брака. На страницах «Агротерритории» рассказываем, для кого этот проект нужен, что даст участие в нем холдингу и его сотрудникам.

Что это?

Проект стартовал в 2018 году для средних и больших предприятий обрабатывающего производства, сельского хозяйства, транспорта и строительства. На базе Федерального центра компетенций специалисты «Росатома», «Газпромнефти», «Boeing», «Тойоты» и других промышленных гигантов делятся со своими коллегами опытом внедрения элементов бережливого производства. И им есть чем поделиться.

Проект «Производительность труда и поддержка занятости» будет работать до декабря 2024 года. За это время планируется охватить 85 субъектов РФ, привлечь к участию 10 тысяч предприятий страны и вывести их на ежегодный темп роста производительности труда в 5%.

Так, например, в компании «Тойота» уверены, что на производстве важно не только современное оборудование, но и в первую очередь правильно работающий трудовой коллектив. У них даже слоган есть: «прежде чем создавать машины, мы создаем людей». На предприятиях концерна до сих пор работают станки 40-х — 50-х годов прошлого столетия. При этом производительность этой компании — одна из самых высоких в автомобильном бизнесе. Прибыльность Toyota превосходит прибыль General Motors, Ford и Chrysler вместе взятых.

Кто участвует?

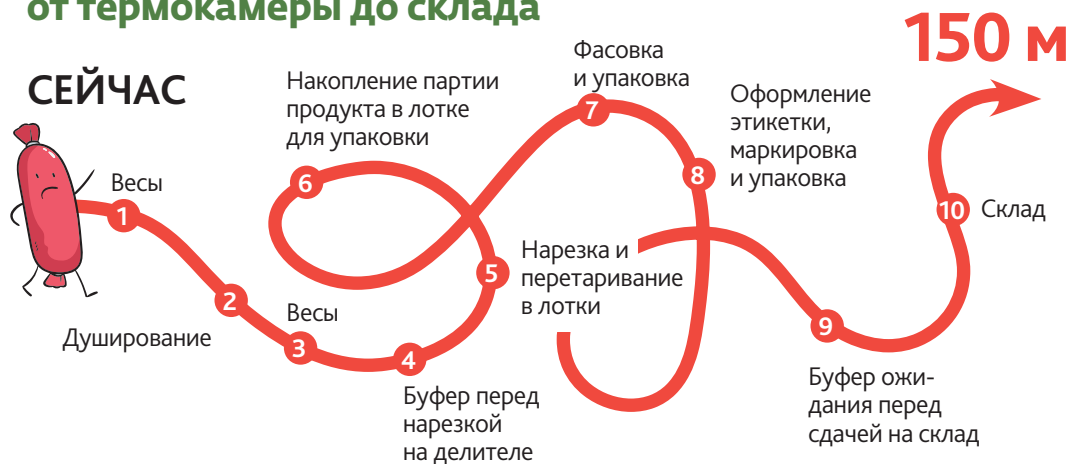
Проект для предприятий с высокими экономическими показателями, у которых есть потенциал для роста без увеличения площадей, количества сотрудников и рабочих смен. Есть и территориальная привязка — производство должно физически находиться в том субъекте РФ, где зарегистрирована компания.

— Весь холдинг не подходил под условия участия, поэтому заявки решили подавать отдельными юридическими лицами. Пока в проект вошел только томский комбинат мясопереработки. Интерес также проявляют свинокомплекс «Красноярский», комбинат «Хороший вкус» из Екатеринбурга и кемеровский мясокомбинат, — рассказал



Сейчас оборудование для наклейки кольцевой этикетки переместили к началу линии упаковки, эффективно сократив путь прохождения продукта, соответственно сократив время на его упаковку.

Оптимизация производственного пути колбас от термокамеры до склада



СТАНЕТ 100 м



начальник отдела управления бережливым производством Владимир Максимов.

На пищевом комбинате «Хороший вкус» в июле началось обучение в рамках проекта. Сотрудники колбасно-кулинарного цеха посетили уроки по «Основам бережливого производства», «Реализации проекта по улучшению» и «Картированию».

Кто этим занимается?

В феврале мясокомбинат подал заявку на участие в проекте. Для внедрения бережливых технологий выбрали участок вакуумной упаковки. Сегодня там круглыми сутками работают четыре линии, но все равно упаковать все не успевают, перед участком образуется очередь из продукции, которая ждет упаковки. ФЦК заявку одобрил — есть что улучшить.

— Потом началось обучение. Директора мясокомбината Андрея Васильева направили на стажировку для руководителей, которая проходила на Ковровском механическом заводе, там уже сегодня работают те элементы бережливого про-

изводства, которые будут внедряться у нас. Там рассказывали, как строилась работа завода ранее, что изменили, чего удалось достичь. Это нужно для понимания, что и как будет происходить на местах, — рассказал Владимир Максимов. — Руководитель отдела бережливого производства и мастер участка вакуумной упаковки прошли обучение в Москве. На базе ФЦК нас учили искать слабые места на разных этапах производства, рассказывали, что с ними делать.

Как это работает?

С июня по сентябрь на мясокомбинате работают эксперты федерального и регионального центров компетенций, консультируют рабочую группу. К сентябрю будет готов план мероприятий на следующие три месяца.

Сейчас специалисты проводят необходимые расчеты, на практике применяют то, чему научились. Например, нарисовали на компьютере схему цеха и всех перемещений продукта по нему. Выяснили, что путь перемещения продукции не эффективен.

— Возьмем один продукт — колбасу. Сначала она посту-

Реализацию проекта курируют председатель правительства Дмитрий Медведев и министр финансов Антон Силуанов. Руководство осуществляет министр экономического развития Максим Орешкин.



пала в цех, перемещалась по коридору в конец линии упаковки, где наклеивалась этикетка. Затем возвращалась обратно к началу линии упаковки. Получается, продукт «катался» по помещению туда — обратно и мы теряли время. Логично переместить станок с этикетками сразу к упаковочной линии, — пояснил Владимир Максимов.

Еще для удобства решили внедрить зонирование — обозначить, где будет стоять оборудование, емкости с сырьем и готовой продукцией. Провели расчеты, затем вышли в цех и нанесли разметку малярным скотчем.

— Убедились, что посчитали все правильно, не будет заторов, которые придется обходить. На днях поступит профессиональная лента, которой сделаем постоянную разметку на полу, — отметил Владимир Максимов.

Что еще изменится?

На экспериментальном участке планируют провести балансировку процесса производства. Что это такое? Допустим, на линии работает 7 человек. Каждый из них выполняет различные операции, и одни из них требуют больше, а другие меньше времени на выполнение. Получается, что за одну минуту сотрудники выполняют разное количество операций. В итоге у кого-то будут простои, а у кого-то скопится работа. Как

этого избежать? Можно перераспределить функции между работниками, а можно автоматизировать процесс, если есть такая возможность.

Или возьмем процесс переналадки. Даже здесь можно сэкономить время.

— Оборудование выпускает продукцию в вакуумной пленке. Ее нужно отрезать, для этого в машине стоит нож. Периодически он забивается, наладчик снимает его и чистит. При этом линия упаковки стоит. Если будет два ножа, то можно быстро заменить нож и запустить линию в работу. Простоя оборудования будет меньше, а сотрудник спокойно сделает свою работу, — объяснил Владимир Максимов.

В этом и заключается работа отдела бережливого производства. Мелкими шагами предприятие начинает работать эффективнее.

Чем могут помочь работники?

— Когда мы только пришли в цех, это вызвало настороженность со стороны сотрудников. Люди не понимали, зачем кто-то приходит, стоит у них над душой с часами, смотрит, как они работают, и что-то записывает. Мы сами чувствовали эту напряженность и понимали, что так дело не пойдет, — поделился Владимир Максимов.

Тогда специалисты рабочей группы и эксперты провели встречу. В перерыве собрали сотрудников, рассказали, кто они есть, что делают и для чего.

— Когда люди поняли, что бояться нечего, сами начали помогать. Рассказывали, как обстоят дела в цехе: что и где находится, куда что двигается и перемещается. Это сильно помогло, мы начали понимать, как на самом деле строится рабочий процесс в жизни, а не на картинке, — рассказал Владимир Максимов.

Что это даст?

— Когда мы более детально изучим процесс, мы сможем экономить время, снизить трудозатраты наших сотрудников и сделать их рабочие места более удобными, — объяснил Владимир Максимов. — Например, работникам приходилось обходить линию по длинному маршруту, мешала стена. Мы оценили потребность и затраты, пришли к выводу, что нам не составит труда сделать проход в стене. В результате перемещение сотрудников сократилось и им стало удобнее работать.

Позже элементы бережливого производства будут внедрять и на всех участках работы: от убойного цеха до склада готовой продукции и даже в документообороте предприятия. Если все сработает, как надо, опыт будут тиражировать на других предприятиях холдинга.

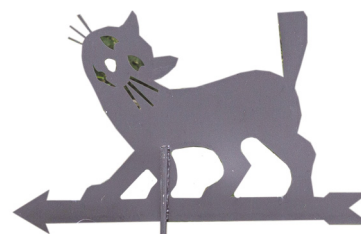


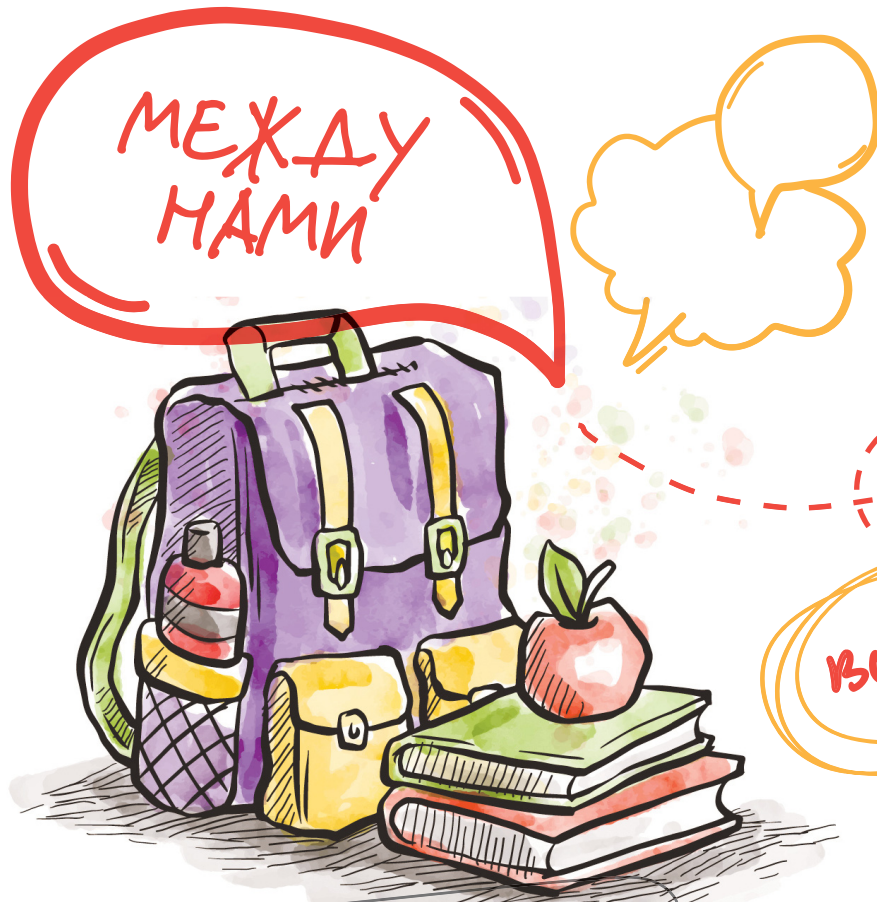
Детские сады Томского района «Перешли на зеленое»

В четырех детских садах Томского района заработали метеоплощадки, установить и оборудовать которые помог холдинг «Сибирская Аграрная Группа» в рамках проекта компании «Переходим на зеленое». Дошколята из поселков Светлый, Копылово, Рассвет и Молодежный самостоятельно учатся определять погодные условия с помощью профессионального оборудования.

Занятия на метеостанциях проходят ежедневно. Не отрываясь от игрового процесса, дети с помощью воспитателя занимаются измерениями и ведут дневники наблюдений. В их распоряжении барометры, гигрометры, термометры, осадкомеры, ветряные рукава, солнечные часы, стенды для определения типа облаков — все то, что есть на действующих метеостанциях. И даже больше.

— Дети не просто учатся определять влажность, давление, температуру воздуха и понимать, какие облака проплывают над их головами... Они учатся наблюдать, замечать и анализировать, взаимодействовать с природой, понимать ее и бережно относиться, — рассказывает заместитель генерального директора по коммуникациям Мария Голдовская. — Нам важно поддерживать формирование у детей правильных ценностей.





Птицефабрика «Томская»

СВЕТЛАНА ДЕГТЕРЕВА,
оператор птицефабрик и механизированных ферм. Мама двоих детей (1 и 5 класс):

В течение лета мы не забываем об учебе совсем, переходим на более легкий режим. Читаем детские энциклопедии, сказки Пушкина, стихи, играем в настольные игры. Это всегда полезно, развивающе и не напрягает. За 2 недели отмечаем 1 сентября в календаре. Соблюдение режима. Делаем домашние задания.

ТАТЬЯНА КРОТЕР,
оператор птицефабрик и механизированных ферм. Мама двоих детей (5 и 6 класс):

Мои дети знают, что хорошее образование – это важно, что

оно дает большие возможности. Они уже достаточно взрослые, многое понимают, сильно контролируют их не приходится. Разве что регулируем выход из режима летних каникул: с августа начинаем подготовку к школе, дочитываем литературу, подъем в 9.00, отбой в 22.00.

НАТАЛЬЯ РОМАШЕВА,
оператор птицефабрик и механизированных ферм. Мама первоклассника:

Мой ребенок идет в 1 класс, и его не нужно мотивировать, ему самому интересно попробовать учиться в школе – перед глазами пример старшей сестры. К школе готовимся заранее: соблюдаем режим дня, учимся быть самостоятельными, ответственными. Купили хороший рюкзак с ортопедической спинкой, чтобы ребенку было удобно.

Свинокомплекс «Красноярский»

НАТАЛЬЯ ЕГОРОВА,
зоотехник-селекционер:

Готовить к школе нужно не только ребенка, но и себя. Помогла книга Шамиля Ахмадуллина «Как легко учиться в младшей школе» — один из достойнейших примеров, как минимум, по оценкам и рекомендациям. Главная мысль в ней — сама по себе мотивация в ребенке заложена изначально, нужно просто ее направлять.

Комбинат пищевой
«Хороший вкус»

ДАРЬЯ КОТЛЯРЕВСКАЯ, маркетолог по ассортименту:

Я, как мама троих детей, считаю, что самое главное для

ВАРВАРА САРАФАНОВА,
управляющий фермой:

Для меня, как родителя, важны 2 момента. Первый — книжки у ребенка должны быть личными. Это учит ценить вещи и бережно к ним относиться. Второй момент — надежная связь с ребенком. Специальные телефоны с навигатором в точности до метра, заряд телефона до недели, ветровлагозащита и бронебойность — самые важные факторы родительского спокойствия.

того, чтобы ребенок был готов к школе — это дать ему отдохнуть. Свежий воздух, впечатления, совместные прогулки, вечерние посиделки — отличный рецепт для того, чтобы компьютеры, телефоны и планшеты были заброшены. И неважно, на море вы или в деревне. Главная задача родителя в этом вопросе — не оставлять все на самотек и продумать отдых.

Работа работой, а без нормального человеческого общения не ладится никакой производственный процесс. В перерыве каждый из нас не прочь перекинуться парой слов с коллегами: рассказать анекдот из жизни, беззаботно улыбнуться и посмеяться над историей товарища из цеха, узнать полезную информацию от людей, которым доверяешь. В своем коллективе можно обсудить многое: в какой

детский садик лучше отдать ребенка, на что обращать внимание, создавая сад своей мечты, как сохранить веру в новогоднее чудо в себе и своей семье...

И вот на страницах «Агротерритории» появилась еще одна площадка для обмена историями и опытом, где все мы, коллеги из разных городов, можем говорить на самые разные темы.

вопрос

А как вы готовите ребенка к школе?

Свинокомплекс «Тюменский»

АЛЕНА ЕРЕМИНА,
секретарь:

Самое ценное мое наблюдение: выгоднее всего покупать школьный рюкзак в мае. Ну правда, кому придет в голову заходить на них цены, когда все школьное население страны мечтает скорее запихнуть этот рюкзак поглубже под кровать, чтобы в ближайшие три месяца даже не попадался на глаза! Главное — помнить, что стихийные набеги на школьные ярмарки отрицательно сказываются на семейном бюджете. Поэтому никогда не откладывайте на август то, что можно купить в декабре!

ВИКТОРИЯ КАРМАНОВА,
специалист по работе с персоналом:

Главными составляющими любого начала учебного года являются канцелярия и гардероб. Парадный костюм, брюки, пара рубашек — более чем достаточно. И главное — три пары обуви: двое туфель и

кроссовки. Кроме того, не нужно сразу кидаться в агонию и хватать в бешеных количествах тетради, ручки и карандаши. У каждого учителя свой подход, и в течение года можно докупать все необходимое.

НАДЕЖДА БАЖЕНОВА,
начальник участка:

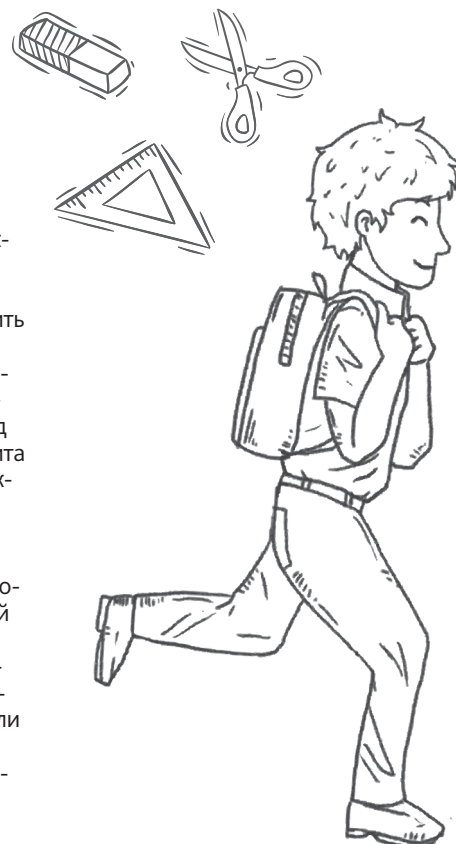
В прошлом году я собирала своего сына в августе, и это получилось финансово накладно. В этом году подготовку начала в июне — с канцелярии. Самое необходимое: карандаши цветные (3 упак.), фломастеры (2 упак.), шариковые ручки (20 шт.), ластики (10 шт.), линейки (5 шт.) — это все то, что у моего ребенка быстро теряется, сгрызается и дарится одноклассникам. В начале августа мы собираемся ехать за рубашками и брюками и сменной обувью. Этого нам необходимо тоже по 4 штуки на первое полугодие. Сын очень активный, и колени на брюках рвутся только так.

«Аграрная Группа МП»

МАРИЯ ТАТАУРОВА,
главный специалист по работе с персоналом, мама первоклассника:

В этом году мой сынишка идет в первый класс! Мы начали готовиться к этому событию заранее, начиная прежде всего с подготовки ребенка морально — приучая к самостоятельности, к готовности брать на себя ответственность. И лучшим способом воспитания будет, как мы решили, это завести собаку! И только с тем условием, что хозяин собаки — сын, а значит, и убирать за ней, и «воспитывать» должен именно он.

И вот уже который месяц мой малыш старательно «ухаживает» за своим питомцем. Иногда ворчит на него, но справляется. Обучая ребенка навыкам самостоятельности перед школой, мы одновременно учим себя отпускать его, доверять его умениям, разрешаем ему и себе взрастать...



Поздравляем юбиляров августа

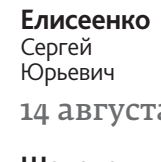

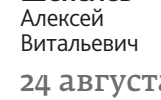
● Свинокомплекс «Томский»

- | | |
|--|--|
| Шрейдер
Максим
Геннадьевич
2 августа | Холодова
Мария
Юрьевна
16 августа |
| Борисенко
Дмитрий
Сергеевич
4 августа | Зубов
Сергей
Николаевич
17 августа |
| Степанова
Наталья
Сергеевна
7 августа | Булычева
Анастасия
Васильевна
20 августа |
| Белокриницкая
Наталья
Викторовна
7 августа | Баранов
Владимир
Владимирович
22 августа |
| Широченко
Александр
Иванович
8 августа | Пахомова
Маргарита
Николаевна
22 августа |
| Шаховцева
Наталья
Аликовна
12 августа | Теплоухова
Любовь
Леонидовна
23 августа |
| Салангина
Ольга
Григорьевна
12 августа | Замалеев
Самат
Ильдарович
26 августа |
| Уразбахтин
Дим
Ахатович
16 августа | Зорина
Елена
Викторовна
28 августа |

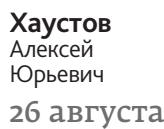
● Свинокомплекс «Красноярский»

- | | |
|---|--|
| 
Кокуркин
Никита
Викторович
3 августа | 
Виноградов
Владимир
Изотович
17 августа |
| 
Жоров
Василий
Алексеевич
26 августа | 
Тычина
Нина
Васильевна
31 августа |
| 
Травкин
Андрей
Викторович
18 августа | |

● ООО «Аграрная Группа-Красноярск»


- | | |
|--|--|
| 
Елисеенко
Сергей
Юрьевич
14 августа | 
Салина
Екатерина
Игоревна
22 августа |
| 
Шепелев
Алексей
Витальевич
24 августа | |


● Управляющая компания

- | |
|---|
| 
Хаустов
Алексей
Юрьевич
26 августа |
|---|

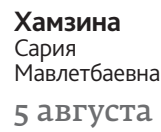


● Филиал АО «Аграрная Группа» в г. Асино

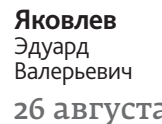
- | |
|---|
| 
Черепанов
Владимир
Владимирович
14 августа |
|---|

- | |
|--|
| 
Петракевич
Александр
Георгиевич
8 августа |
|--|


● Мясокомбинат «Хороший вкус»


- | |
|---|
| 
Хамзина
Сария
Мавлетбаевна
5 августа |
|---|

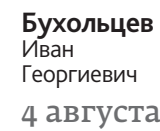
● Свинокомплекс «Тюменский»

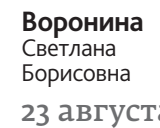
- | |
|---|
| 
Яковлев
Эдуард
Валерьевич
26 августа |
|---|

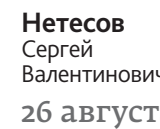
● Свинокомплекс «Восточно-Сибирский»

- | |
|---|
| 
Тютрина
Нина
Андреевна
5 августа |
|---|


- | |
|---|
| 
Колмаков
Александр
Васильевич
29 августа |
|---|


- | |
|---|
| 
Бухольцев
Иван
Георгиевич
4 августа |
|---|

- | |
|---|
| 
Воронина
Светлана
Борисовна
23 августа |
|---|

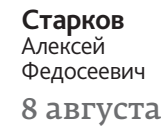
- | |
|---|
| 
Нетесов
Сергей
Валентинович
26 августа |
|---|

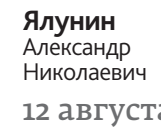
● Свинокомплекс «Уральский»

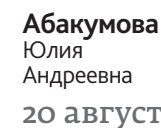
- | |
|---|
| 
Мельников
Виталий
Владимирович
8 августа |
|---|

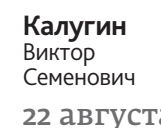
- | |
|---|
| 
Белов
Алексей
Сергеевич
30 августа |
|---|

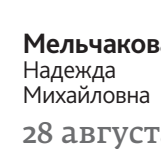
- | |
|--|
| 
Черданцева
Татьяна
Петровна
31 августа |
|--|

- | |
|---|
| 
Старков
Алексей
Федосеевич
8 августа |
|---|

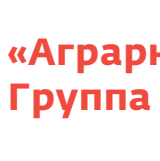
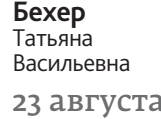
- | |
|---|
| 
Ялунин
Александр
Николаевич
12 августа |
|---|

- | |
|--|
| 
Абакумова
Юлия
Андреевна
20 августа |
|--|


- | |
|--|
| 
Калугин
Виктор
Семенович
22 августа |
|--|

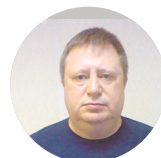
- | |
|---|
| 
Мельчакова
Надежда
Михайловна
28 августа |
|---|


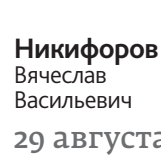
● «Аграрная Группа МП»

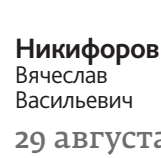
- | | |
|---|--|
| 
Каличкина
Евдокия
Александровна
20 августа | 
Бехер
Татьяна
Васильевна
23 августа |
| 
Литусова
Татьяна
Алексеевна
9 августа | 
Неупокоева
Ирина
Сергеевна
18 августа |

- | |
|---|
| 
Кривошеев
Иван
Иванович
23 августа |
|---|

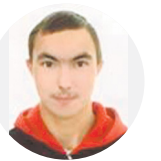
- | |
|--|
| 
Прокудина
Людмила
Васильевна
23 августа |
|--|






- | |
|---|
| 
Карпов
Николай
Викторович
26 августа |
|---|

- | | |
|---|---|
| 
Балобанова
Юлия
Сергеевна
15 августа | 
Сукач
Вячеслав
Владимирович
19 августа |
|---|---|

- | |
|---|
| 
Никифоров
Вячеслав
Васильевич
29 августа |
|---|

● Птицефабрика «Томская»

- | | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|---|--|
| 
Зыков
Денис
Вадимович
6 августа | 
Витушкин
Геннадий
Александрович
6 августа | 
Хайлов
Алексей
Васильевич
12 августа | 
Барановская
Татьяна
Иосифовна
14 августа | 
Кумпяк
Андрей
Романович
15 августа | 
Сумм
Эдуард
Евгеньевич
15 августа | 
Черных
Александр
Анатолевич
15 августа | 
Гынгазов
Владимир
Петрович
16 августа |
|--|--|---|--|---|--|---|--|

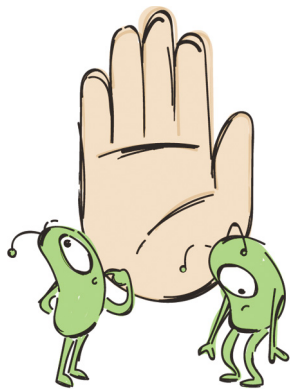
- | | | | | |
|--|---|---|--|--|
| 
Гордий
Светлана
Васильевна
21 августа | 
Шадрина
Юлия
Владимировна
22 августа | 
Понамарев
Александр
Николаевич
22 августа | 
Александрович
Андрей
Викторович
6 августа | 
Козлова
Мария
Валерьевна
25 августа |
|--|---|---|--|--|

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

Текст:
Валентина
Бейкова

Почему такое свежее? 4 факта о сроках годности

В этот раз поговорим о сроках годности. Сегодня торговые сети готовы работать только с теми поставщиками охлажденной свинины, срок хранения которой составляет не менее 10 суток. Продукция нашей компании — будь то потребительская упаковка или большой кусок — этим требованиям соответствует. Что же помогает продукту так долго оставаться свежим? Давайте разбираться.



Факт №1. Лишние микробы не пройдут

В промышленном производстве мяса существуют показатели общего микробного обсеменения. Чем меньше микробов в продукте, тем дольше он будет оставаться свежим. — Идеально стерильного мяса не существует, если только оно не создано в какой-нибудь микробиологической лаборатории. Поэтому перед нами как перед производителем стоит задача снизить значения микробного обсеменения. Чем «чище» мясо поступит на обвалку, тем дольше оно сохранит свою свежесть после упаковки. Для этого специалисты нашей лаборатории проверяют количество микробов в тушах сразу после убоя, а затем берут образцы мяса для исследований на каждом участке производства, — отметил руководитель производства АО «Аграрная Группа МП» Нодир Ибадов.



Факт №2. Мясо на складе не залеживается

В день на предприятии могут изготовить до 17 тонн охлажденной свинины. После упаковки служба качества берет контрольные образцы из каждой партии мяса. Специалисты следят за тем, чтобы упаковка не была повреждена, оценивают внешний вид продукта, его цвет, запах, консистенцию, общие показатели обсеменения.

На складе готовой продукции охлажденное мясо может храниться около 8 часов, затем его отгружают покупателям. Бывают форс-мажоры, когда торговые сети по каким-то причинам отказываются от поставки. Такой продукт идет на нужды предприятия в глубокую переработку.

Обратите внимание!
Это не просрочка, мясо пролежало на складе всего 8-12 часов после упаковки. Просто у каждой торговой сети свои запросы по номенклатуре продукта.

Разобраться в этом непростом вопросе нам помогли:



Нодир Ибадов,
руководитель
производства
АО «Аграрная
Группа МП»



Анна Ветрова,
руководитель
отдела по работе
с ключевыми
клиентами
АО «Аграрная
Группа МП»



Факт №3. Температурные нормы соблюдаются даже в пути

У «Сибирской Аграрной Группы» есть собственная логистическая служба, которая доставляет мясо заказчикам. Всего в автопарке 28 машин грузоподъемностью 1,2 и 3 тонны. Каждый раз перед выходом на линию механики осматривают техническое состояние автомобилей и рефрижераторов, чтобы исключить поломку в пути. Кроме того, на машинах установлено специальное оборудование, оно в режиме реального времени отслеживает температуру, при которой перевозят мясо.

Факт №4. Всегда в ответе за качество

Ранее мы уже говорили о том, что торговые сети предъявляют жесткие требования, которым должен соответствовать продукт, чтобы попасть на полку магазина. В свою очередь предприятие прописывает в документации строгие сроки и условия хранения мяса.

— Ответственность производителя заканчивается в момент отгрузки продукта заказчику. Если покупатель обнаружил на полке «просрочку», то это зона ответственности торговой сети, — пояснила руководитель отдела по работе с ключевыми клиентами АО «Аграрная Группа МП» Анна Ветрова. Иногда в службу качества поступает сигнал от заказчика, что продукция испортилась, но она еще находится

в сроках хранения. Тогда проводится целая экспертиза. На торговую точку отправляется специалист, который осматривает испортившийся продукт, холодильники, делает замеры температуры.

— Если у заказчика все в норме и доказан брак, проверяем производство. Специалисты службы качества оставляют продукты из партии и следят, как мясо ведет себя со временем. Если продукт стал портиться — усиливают контроль на производстве, нарушена упаковка — проверяют исправность оборудования. Если качество продуктов не меняется, то обращают внимание на работу логистической службы. Определяют, в каком транспорте мясо было доставлено до заказчика, проверяют по системе, не было ли нарушения температурного режима в пути, — рассказала Анна Ветрова.

Такие сигналы от торговых сетей обычно поступают раз в неделю, а то и реже. При этом чаще всего оказывается, что проблема в нарушениях норм хранения в конкретном магазине.

Чего хотят потребители сегодня?

Категория охлажденного мяса шагает вперед семимильными шагами и постоянно наращивает объемы. Еще 5-7 лет назад люди были приучены к замороженным полуфабрикатам, к мясу и к фаршам в заморозке.

— Просто в то время еще не было технологий, которые бы позволяли достичь тех сроков годности, которые имеются у нас сейчас, — отметила Анна Ветрова. — Теперь покупатели поняли, что можно взять необходимое количество свинины, прийти домой и приготовить ее свежей. Поэтому торговые сети делают упор на порционный кусок — мясо, упакованное в термоформу, вакуумную упаковку или лоток. Это то, что сегодня люди хотят видеть в своих холодильниках и на своих столах.

Охлажденное рагу, гуляш, фарш — теперь все это можно найти на полках в любой день в любом супермаркете. Как все это изменило отношение россиян к мясу, сколько сегодня потребляется свинины и как ее любят готовить — об этом поговорим в следующий раз.