

**Руководители предприятий рассказали об основных итогах III квартала**

**» стр. 4-5**

## Мастерство в профессии

За звание «Лучшего в профессии» на Уральском свинокомплексе в этом году боролись более 50 сотрудников

**» стр. 6-7**

**Инструкция по перевозке животных — новый документ в цепочке производственного процесса**

В тонкостях перевозки разбираемся с главным технологом отдела технологии производства Ольгой Тырышкиной

**» стр. 10**

**Экология как образ жизни: как эковолонтеры «Сибagro» делают мир лучше**

**» стр. 12-13**



# Чистогорскому свинокомплексу 50 лет

**30 сотрудников награждены за свой труд**

**» стр. 8-9**

Владимир Стогний о результатах и планах предприятия

Сотрудники о санации — «втором рождении» свинокомплекса накануне своего юбилея.



# Перспективы экспорта в Китай стали реальными



Снятие 15-летних ограничений на ввоз свинины из России, установленных главным таможенным управлением КНР, открывает широкие перспективы для развития экспортного направления. Но, как отметил исполнительный директор «Сибagro» Виталий ПАВЛЮК, говорить о скорых поставках продукции пока еще рано.

Китайская сторона меняет пул требований к российским производственным площадкам. Одновременно с этим ЦА РСХН составляет предварительный список критериев, по которым будет производиться отбор предприятий для аттестации.

— «Сибagro» давно работает с азиатским направлением. У нас много клиентов, в том числе из КНР, готовых уже сегодня получать продукцию холдинга. Сейчас мы внимательно следим за развитием ситуации и рассчитываем на скорое решение вопросов, связанных с аттестацией. А пока формируем план поставок и готовим базу для налаживания продуктивных деловых связей с КНР, — говорит Виталий ПАВЛЮК.



Свердловская область

## Подтвердили высокие стандарты работы

Уральский мясокомбинат успешно прошел сертификацию системы менеджмента на соответствие требованиям стандарта ИСО 22000:2018. Это подтверждает качество и безопасность всех процессов производства пищевой продукции на предприятии.

— Мы серьезно готовились к аудиту практически год. За это время мы привели всю внутреннюю документацию на оборудование, технические и технологические процессы к общему знаменателю, актуализировали ее. При обновлении документов обращали внимание на их полное соответствие процессам. Мы не подстраивали производственный процесс под документ, а шли от обратного. И аудиторы отметили практическую ценность нашей документации и ее полное соответствие процессам и операциям, которые выполняются на предприятии, — говорит заместитель директора по качеству Дарья ХУДОРОЖКОВА.

В ходе аудита была отмечена эффективно выстроенная на мясокомбинате прослеживаемость — от сырья до готовой продукции, система внутреннего обучения и наставничества, а также высокий уровень развития профессиональных компетенций и знание производственных процессов у рабочего персонала.



## На работу с комфортом



Красноярский край

На Красноярском свинокомплексе встал на маршрут новый, подаренный руководством холдинга к юбилею, автобус на 40 посадочных мест. Современный и комфортабельный автобус каждый день ровно в 6:00 стартует по регулярному маршруту Красноярск — Большая Мурта.

Автобус оборудован гнездами для зарядки мобильных устройств, ремнями безопасности, огнетушителями, просторными полками для сумок, двумя телевизорами, часами на передней панели и тремя камерами для безопасной парковки. Кроме автобуса парк предприятия недавно пополнили пять новых пассажирских «газелей», которые в самое ближайшее время тоже выйдут на новые маршруты. Уже принято решение, что одним из первых будет запущен маршрут из Сухобузимского района в Большую Мурту.

На свинокомплексе трудится большой коллектив — более 1100 человек. Сейчас действует 15 маршрутов — от самого маленького, десятикилометрового по Большой Мурте, до самого протяженного — из Красноярска до Большой Мурты (140 км).



## На первой очереди Кудряшовского приступили к заселению поголовья



**Н**а Кудряшовском свинокомплексе продолжается работа по санации производственной очереди в селе Криводановка. С 21 сентября там началось заселение первого откормочного поголовья — новые постояльцы в количестве 2100 голов были размещены в готовых секторах первого комплекса.

Поросята поставляются с Кольванской производственной площадки. А с конца октября к этой задаче подключится Томский свинокомплекс, с которого также будут заселять новые сектора. Все новое поголовье проходит обязательный 30-дневный карантин, который предписан ветеринарными требованиями. Хрюши чувствуют себя отлично!

Ремонтные работы в рамках санации Криводановской площадки стартовали с ноября прошлого года. По проекту запланирована полная модернизация первого комплекса и помещений откорма на втором комплексе. На текущий момент на первой ферме проделан большой объем работ: помимо обязательной мойки помещений и оборудования, а также прочистки и реконструкции канализации в заселяемых помещениях отремонтированы электросети, заменена система вентиляции, смонтировано новое освещение, установлены новые двери, частично заменены окна, проведен косметический ремонт. Кроме того, для части зданий потребовался ремонт кровельного покрытия.



## Белгородский свинокомплекс возобновил поставки продукции в Беларусь



Белгородская область



**П**осле обновления производства Белгородский свинокомплекс начал первые поставки свинины на кости и крупнукусковых полуфабрикатов в Беларусь. Предприятие вновь активно развивает направление экспорта.

— После завершения санации наш мясокомбинат вышел на полную проектную мощность. Расширение рынков и диверсификация географии поставок сегодня входят в число приоритетных задач. Экспорт свинины на зарубежные рынки — это не только экономическая выгода, но и подтверждение высокого качества нашей продукции, — говорит директор Белгородского свинокомплекса Леонид МАРТЫНОВ.

## ВНЕСТИ ДАННЫЕ В ОДИН ПИК: на Чистогорском внедрили MES-систему

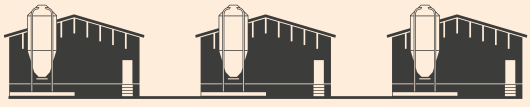
**Н**а участке упаковки в цехе переработки мяса и мясопродуктов Чистогорского свинокомплекса внедрили MES-систему. Она упрощает ведение отчетности, перенос номенклатуры в электронный вид. Теперь, чтобы загрузить данные о мясной продукции, упаковываемой на участке, нужно лишь «пикнуть» сканером по штрихкоду. MES-система помогает сократить время сбора паллета с мясной продукцией, а также позволяет контролировать объем работы, выполняемый каждым сотрудником участка, тем самым повышая производительность труда и равномерно распределяя нагрузку.

— В цехе обвалки MES-система работает уже около года, — рассказывает начальник цеха Лариса БОГДАНОВА. — Она ощутимо упростила работу, сделала ее более эффективной. Сейчас систему запустили и на участке упаковки.

В систему заносятся все необходимые параметры: наименование продукта, его вес, куда его необходимо направить: в шоковые камеры или на склад готовой продукции. Производство большое, новое. Сотрудники отмечают, что вести отчетность с новой системой стало в разы легче и быстрее — все выгружается в 1С при сканировании штрихкода. В настоящее время MES-система внедряется еще и в цехе первичной мясопереработки.



Кемеровская область



Чистогорский свинокомплекс



**ЗАВЕРШЕН  
ПИЛОТНЫЙ ПРОЕКТ  
«ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ  
ТРУДА»**

Пилотный период длился шесть месяцев. Под руководством специалистов Регионального центра компетенций наши специалисты внедряли инструменты бережливого производства в цехе первичной мясopererabotki. Это позволило повысить эффективность работы подразделения. Производство увеличилось на 23%, в августе предприятие произвело на 455 тонн продукции больше, чем в июле. Далее проект стартовал в цехе обвалки, на очереди — комбикормовый завод.



Уральский свинокомплекс

**90 тонн**  
  
**30 тонн**

**ЗАРАБОТАЛ  
НОВЫЙ  
УЧАСТОК  
обвалки  
свиных голов**

Новый участок обвалки свиных голов разместился в цехе первичной переработки. Ввод его в эксплуатацию позволит существенно увеличить объем разделки — с 30 до 90 тонн в месяц.



Уральский мясокомбинат



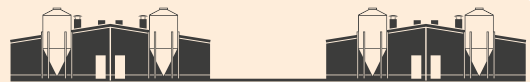
**ПОБЕДА  
В КОНКУРСЕ  
ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПРИЗНАНИЯ**

Победа в районном конкурсе «Кировский. 80 — от замысла до результата» стала общественным признанием эффективности проекта модернизации линии разделки полутуш, которая позволила увеличить выработку мяса более чем в 10 раз — с 200 до 2 500 тонн в месяц — и создать новые технологические рабочие места.

# ГЛАВНЫЕ ИТОГИ

Предприятия назвали самый главный и значимый результат за прошедший квартал — тот, что даст рост не только для каждого из них, но и внесет вклад в общую стратегию развития холдинга, поможет совершить прорыв на разных направлениях.

**ТОЧКА РОСТА**

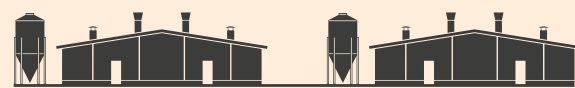


Восточно-Сибирский свинокомплекс



**Полностью  
ЗАВЕРШЕНА  
РЕАЛИЗАЦИЯ  
ПРОЕКТА  
II ОЧЕРЕДИ**

4 сентября 2023 года Министерство Российской Федерации по развитию Дальнего Востока и Арктики выдало разрешение на ввод объекта в эксплуатацию. На основании выданного разрешения 7 сентября объект был поставлен на учет в Росреестре. Таким образом, завершена реализация масштабного проекта «Строительство второй очереди Восточно-Сибирского свинокомплекса».



Красноярский свинокомплекс

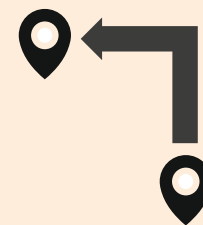


**УСТАНОВЛЕН  
НОВЫЙ  
ШПАРЧАН**

В цехе по первичной переработке установлен новый шпарчан и бокс оглушения. Данное оборудование позволяет запускать в обработку сразу две туши свиные одновременно. Производительность скребмашины достигает 120 голов в час при среднем весе свиной в 145 кг. Также проведены строительно-ремонтные работы: полная замена напольного покрытия в холодильных камерах, замена освещения и водопроводных коммуникаций.



Томский мясокомбинат



**НАЧАТ  
ЗАВЕРШАЮЩИЙ  
ЭТАП перевода  
специализации  
производства**

В рамках работы по специализации колбас и деликатесов предприятие подошло к завершающему этапу перевода производства продукции под брендом «Сибagro» с Кудряшовского мясокомбината. Были решены технологические и организационные вопросы, а также задачи производственной и складской логистики. Кроме этого проведены подготовительные работы по прохождению аккредитации на экспорт в Филиппины. В сентябре успешно пройден аудит «Ленты».



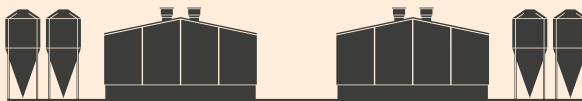


**Тюменский свинокомплекс**

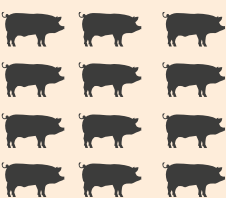


**ПРОВЕДЕНО БОЛЕЕ 1000 ИССЛЕДОВАНИЙ В СОБСТВЕННОЙ НОВОЙ ЛАБОРАТОРИИ**

Более 1000 исследований сырья и комбикорма по органолептическим и физико-техническим показателям проведено с мая по сентябрь 2023 года в собственной лаборатории предприятия. Исследования направлены на безопасность и качество сырья и комбикорма для высокопородного стада.



**Кудряшовский свинокомплекс**



**НАЧАЛОСЬ ЗАСЕЛЕНИЕ УЧАСТКА ОТКОРМА НА I ОЧЕРЕДИ**

Предприятие начало поэтапное заселение участка откорма производственной очереди в Криводановке. В сентябре животноводы заселили первую партию из 2100 поросят. А всего по плану к концу этого года поголовье на откорме в Криводановке должно увеличиться до 20 тысяч животных.



**Томская птицефабрика**

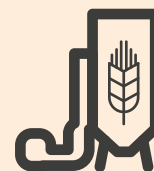


**ВВЕДЕНЫ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ВСЕ КОРПУСА ЦЕХА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ИНКУБАЦИОННЫХ ЯИЦ**

В цехе по производству инкубационного яйца произвели полную комплектацию корпусов родительского стада — 175 500 голов. К концу III квартала коллектив достиг валового сбора яйца: 5 819 555 штук при плане 5 675 825 штук (+ 2,5%). План по сбору инкубационных яиц составил 5 123 781 штуку, факт — 5 133 192 штуки (+ 0,2%). На сегодняшний день коллектив продолжает работать над улучшением показателей продуктивности родительского поголовья бройлеров, в том числе по увеличению вывода цыплят.



**Растениеводческое предприятие в Назарове**



**ЗАПУСТИЛИ СОВРЕМЕННЫЙ СУШИЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС**

Сушильный комплекс запущен в Верхнем Ададыме. При влажности зерна с поля около 20% выход с сушилки сухого продукта за сутки составляет около 700 тонн. Также на сушилке установлены горелки отечественного производства, которые могут работать на разных видах топлива. Установка комплекса в этом удаленном подразделении успешно разрешает транспортные проблемы.

# И СОБЫТИЯ



**III КВАРТАЛ 2023**



**Кудряшовский мясокомбинат**



**ЗАВЕРШЕНА ОТЛАДКА РАБОТЫ ЦЕХА ТЕХНИЧЕСКИХ ФАБРИКАТОВ (ЦТФ)**

Произведен ремонт помещения, установлен новый паровой котел, а за счет оптимизации процессов удалось перевести персонал на односменный режим работы. ЦТФ уже приступил к выпуску первой продукции — произведено 84 тонны мясокостной муки. В ближайших планах завершить сертификацию сортности муки с 3-го до 2-го сорта.



**Белгородский свинокомплекс**

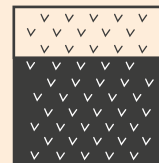


**ЗАВЕРШЕН ПОСЛЕДНИЙ ЭТАП САНАЦИИ**

Финальной точкой глобального проекта санации свинокомплекса стал запуск мясоперерабатывающего завода после реконструкции и капитального ремонта. После реконструкции убойные мощности увеличены почти в два раза. Производство достигло проектных показателей убоя. При выходе на плановые мощности участка обвалки и упаковки планируется обвалить 140 тонн в смену. Обновленное производство позволит нарастить объемы выпускаемой продукции до 110 тысяч тонн в год.



**Томский свинокомплекс**



**ПРИСТУПИЛИ К РАЗРАБОТКЕ ЗАЛЕЖНЫХ ЗЕМЕЛЬ**

Одновременно с проведением уборочной кампании предприятие расширяет посевные площади. В III квартале свалено деревьев и кустарников на площади 550 га, 214 га раскорчевано, 105 га задисковано и прорыхлено на два следа. На конец III квартала убрано 2 963 га из 3 478 га. Приобретено две новые дизельные насосные станции (ДНС) и 12 км магистральной шланговой системы. Это дало возможности с июля вносить ППЖ на дальние поля в районе поселка Заречный.

На Уральском свинокомплексе прошел конкурс профмастерства среди сотрудников предприятия. За звание «Лучшего в профессии» в этом году боролись более 50 сотрудников. В их числе — зоотехники, операторы по искусственному осеменению, операторы по уходу за животными, переработчики мяса, обвальщики, ветеринарные врачи. Конкурс — это развитие в профессии: своими впечатлениями поделились его участники.

## Уральцы показали мастерство в профессии

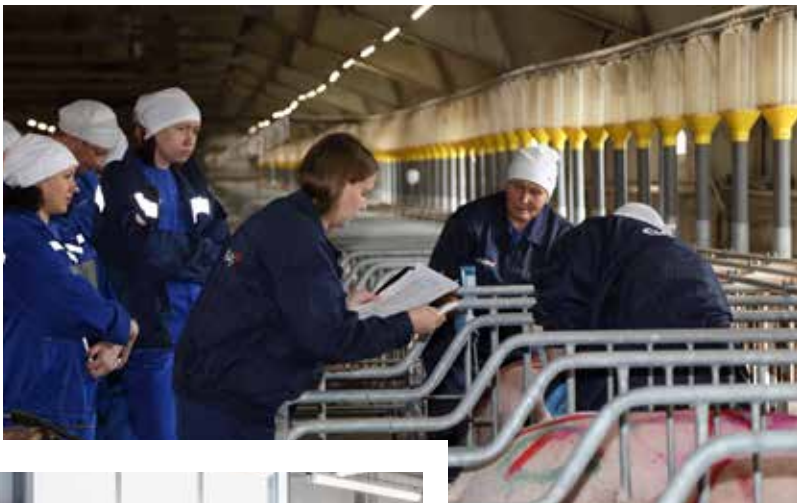


В этом году конкурс состоял из трех этапов.

— Один из этапов — теоретический, работники выполняли тестирование. В тесте проверялись те знания и навыки, которые сотрудники должны применять каждый день в работе, — пояснил управляющий фермой **Павел ЗЛОДЕНОЙ**.

— У сотрудников цеха первичной переработки теоретическое задание было на знание ветеринарно-санитарных регламентов, охраны труда, должностных инструкций. Второе — практическое в зависимости от профессии участника. Переработчики мяса должны были качественно и безопасно в соответствии с технологией выполнить первичную разделку туши, а обвальщики — свиной головы, — добавил замдиректора по первичной переработке **Николай КАЛАШНИКОВ**.

Практическая часть соревнований проходила на рабочих местах конкурсантов.



Члены оценочной комиссии — замдиректора по производству, главный зоотехник, специалисты службы производственного контроля и службы по работе с персоналом — выезжали на производственные площадки и в режиме реального времени проверяли оперативность, точность, качество выполнения участниками заданий. Например, зоотехникам нужно было провести оприходование

поросят, учет опоросов, занести информацию в специализированную программу 1С «Селекция». Операторам свиноводческих комплексов и механизированных ферм на репродукторах необходимо было продемонстрировать правильность действий при опоросах свиноматок и обработке поросят.



По словам оператора участка опороса **Ольги ДУБИНКИНОЙ**, практическая часть — самая легкая. Ольга Александровна работает на Уральском свинокомплексе четыре года, но в конкурсе профмастерства участвует впервые.

— Мы с напарницей решили поучаствовать в этом году в конкурсе профмастерства. А почему бы и нет? Предприятие предоставляет сотрудникам отличную возможность профессионально раскрыться, показать наработанные навыки и собственный профессионализм. Лично меня это мотивирует на развитие. К конкурсу готовилась — перечитала все регламенты, инструкции, — поделилась участница.

Как свои пять пальцев все

инструкции и регламенты знает и оператор по искусственному осеменению животных и птиц **Мария САВЕЛЬЕВА**.

— В нашей работе главное — любить животных. Все остальное приложится с опытом, усердием, старанием, терпением и благодаря наставникам, которые есть у каждого начинающего или нового работника фермы. Участие в конкурсе — дополнительный стимул для роста в профессии, — считает Мария.

Самое сложное испытание, по словам конкурсан-





тов, — домашнее задание. Это третья часть конкурса. Участники должны были не только изложить свои размышления на бумаге, но и зачитать их членам конкурсной комиссии.



— Для меня самое сложное задание — это прочтение своего эссе на тему «Чем привлекает работа в «Сибagro»?» Не писала сочинений со школы. Немножко волновалась, когда зачитывала эссе: тема связана с работой в любимой компании. Не всегда получается подобрать правильные слова, чтобы выразить свое хорошее отношение к «Сибagro». Я правда очень люблю нашу компанию, — поделилась зоотехник **Екатерина ОСИНЦЕВА**.

Екатерина Александровна работает в «Сибagro» с 2015 года, но с компанией познакомилась еще в 2014-м, когда проходила здесь практику. Она уже участвовала в конкурсе профмастерства в 2021 году, но тогда не заняла призового места. В этом году зоотехник решила взять реванш и попытаться удачу во второй раз.

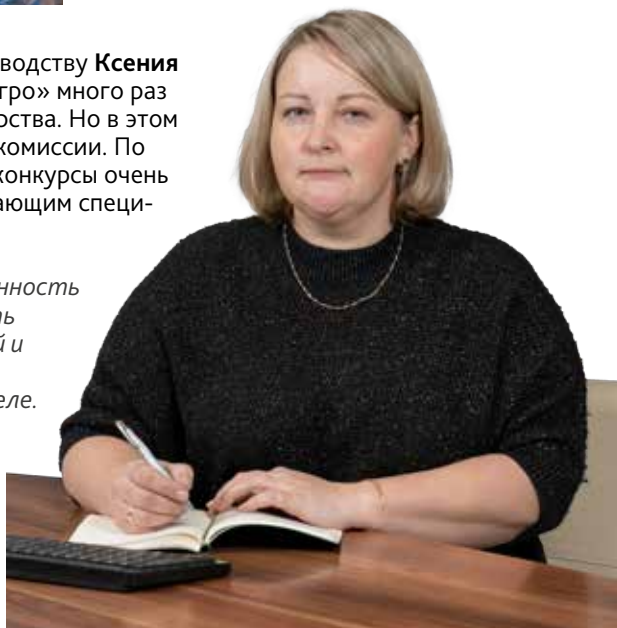


Обвальщик мяса **Алексей ЩЕГОЛЬКОВ** признался, что эссе — размышление на заданную тему — вообще пишет первый раз в жизни. При его подготовке задумался о том, что больше всего ценит в своей работе и в компании, а также узнал много нового о «Сибagro». В конкурсе профмастерства Алексей принимает участие уже в третий раз. В копилке его побед — и золото, и бронза в разные годы. До работы в «Сибagro» он трудился водителем. При трудоустройстве в агрохолдинг прошел обучение. Вот уже восемь лет работает обвальщиком голов цеха первичной переработки свиного комплекса. По словам Алексея, в месяц приходится обваливать около трех тонн мяса, и этот норматив он выполняет легко и даже превышает норму.

Заместитель директора по производству **Ксения ФАНДЕЕВА** за годы работы в «Сибagro» много раз участвовала в конкурсах профмастерства. Но в этом году она была в составе оценочной комиссии. По словам Ксении Анатольевны, такие конкурсы очень помогают как опытным, так и начинающим специалистам.

Участникам это дает уверенность в себе. Возможность показать уровень овладения профессией и доказать самому себе, что ты — настоящий профессионал в своем деле. Это большой шаг в развитии».

Итоги конкурса профмастерства подводятся, и в ближайшее время призеры и победители обязательно будут награждены.



## Нестандартный подход, или импортозамещение своими силами



Новосибирская область



На Криводановской площадке Кудряшовского свиного комплекса при установке кормоавтоматов выяснилось, что часть оборудования нуждается в ремонте. Коррозия повредила часть кормушек, несмотря на то что они были изготовлены из нержавеющей стали, требовалась замена чаш кормоавтоматов. Заказ новых запчастей к оборудованию Big Dutchman и срок поставки составлял три месяца.

Чтобы ускорить заселение нового поголовья и выдержать все плановые сроки, инженерная служба предприятия разработала собственный техпроект на чаши кормушек по оригинальным чертежам. И не только разработала документацию, но и собственными силами изготовила запчасти из листового металла. Техническая идея разработки принадлежит главному энергетнику Максиму МОЛЧАНУ, а руководство проектом вел главный инженер Александр КОТЕНКО.



Благодаря такому нестандартному подходу всего за два дня удалось отремонтировать 350 кормушек. Инициатива сотрудников сэкономила не только время, но и деньги — стоимость таких запчастей, выполненных своими силами, оказалась ниже, при том что качество не уступает оригиналу.

А самое главное — благодаря такой командной работе инженеров и производственников были выдержаны все сроки заселения обновленных секторов!

Ноу-хау криводановских инженеров высоко оценили животноводы предприятия. По этой технологии уже отремонтировано и установлено около 1000 кормоавтоматов, а саму методику решено масштабировать на другие производственные комплексы.





## 5 производственных побед к юбилею предприятия:

- проведена масштабная санация;
- запущен цех первичной переработки;
- начал работать цех обвалки;
- в структуру предприятия вошло растениеводческое предприятие;
- построен и введен в эксплуатацию комбикормовый завод.

# 50:0 В ПОЛЬЗУ

Полувек юбилей отметил Чистогорский свинокомплекс. К этой значительной дате предприятие практически переродилось и полностью переоснастилось технологически. С чем свинокомплекс подошел к юбилею, мы попросили рассказать директора предприятия Владимира Стогния.

— Владимир Иванович, давайте вспомним об истории свинокомплекса. С чего все начиналось?

— В 70-х годах прошлого века было принято решение построить животноводческий комплекс неподалеку от Новокузнецка. Почему здесь? В регионе много рабочего населения. Все, кто трудился на шахтах и металлургических производствах, должны были получать полноценное мясное питание. В начале 70-х это была всесоюзная ударная комсомольская стройка. Строился и свинокомплекс, и поселок, в котором должны были проживать работники предприятия. 30 сентября 1973 года была запущена в эксплуатацию первая очередь свиноводческого комплекса. С этой даты берет отсчет история предприятия.

**Объемы производства Чистогорского свинокомплекса: более 220 тысяч голов свиней единовременного содержания, 45 тысяч тонн свинины в год.**

В начале 2020 года, когда «Сибagro» начал реконструкцию комбината, старожилы смело сравнивали эти эпохи: строительство предприятия и масштабную санацию. Первая очередь комбината была сдана в 1973-м, а вторая племенная ферма

только в 1989 году. «Сибagro» реконструировал этот свинокомплекс всего за полтора года.

— Вы пришли на предприятие после проведенной санации. На ваш взгляд опытного управленца — к каким результатам она привела?

— Результаты значительные. «Сибagro» приобрел «Чистогорский» и «Славино» летом 2019 года. Оба предприятия нуждались в серьезной реконструкции. Все инженерные коммуникации предприятия пришлось не просто менять, а строить новые. За полтора года были капитально отремонтированы помещения, заменено оборудование, обновлено поголовье животных.

Только после санации поголовье на свинокомплексе увеличилось со 150 тысяч до 250 тысяч голов, среднесуточный привес по откорму вырос с 600 до 900 с лишним граммов, мы получаем приплод более 38 тысяч поросят по сравнению с 23 тысячами ранее, реализация свинины в живом весе стала больше на 123 тысячи голов.

После вхождения в «Сибagro» свинокомплекс стал предприятием полного цикла, «от вил до вилки», ведь к нему присоединилось растениеводческое хозяйство. Аграрии обеспечивают предприятие качественными зерновыми и бобовыми культурами, которые перерабатываются в комбикорм на собственном комбикормовом заводе. Его запустили в сентябре 2022 года. Мощность составляет 25 тонн продукции в час. Собственное производство не только помогает поддерживать высокое качество продукции, но и защищает от экономических рисков и перепадов цен на рынке.

После проведения санации на свинокомплексе был запущен современный цех первичной мясопереработки производительностью 1200 голов в сутки, цех обвалки производительностью до 100 тонн в смену. Таким образом предприятие ушло от реализации животных на сторонние мясокомбинаты и теперь реализует готовую продукцию: полутуши и продукты обвалки.

— Какие планы у предприятия после юбилея?

— В планах на ближайшее будущее — запустить выход охлажденного мяса, что позволит нам начать работу напрямую с торговыми предприятиями, расширить клиентскую базу и повысить рентабельность. Также будем работать над повышением производительности растениеводческого хозяйства, комбикормового завода. В планах — вывести цех обвалки на производство 100 тонн продукции.

**Сейчас на Чистогорском свинокомплексе трудится более 1400 сотрудников. До санации здесь работало около 600 человек.**



— Владимир Иванович, что вы бы хотели сказать коллективу предприятия в эту праздничную дату?

— Все победы и достижения Чистогорского свинокомплекса стали возможными только благодаря добросовестному отношению к работе и неравнодушию сотрудников! Сейчас перед нами стоят новые амбициозные задачи. Одна из них — стать лучшим среди всех предприятий «Сибagro». Это сложно, для этого придется приложить много усилий и хорошо поработать. Но я уверен, что с нашим коллективом мы справимся со всеми вызовами!



**30** сотрудников удостоены наград за свой труд и вклад в развитие предприятия.



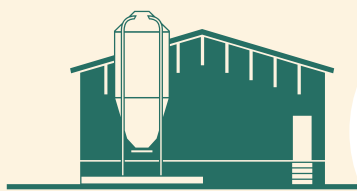
Накануне 50-летия Чистогорского свиного комплекса мы пообщались с сотрудниками, которые рассказали нам о том, как они участвовали в санации, по сути — в новом рождении предприятия. «Чистогорский» глазами работников — в нашем материале.

# «Чистогорского»



1,5 года  
шли работы

**Санация  
в цифрах:**



**180 000 м²**  
животноводческих помещений отремонтировано

**100%**

систем кормления и поения заменено



**Алексей КОЛОБАЕВ, главный ветеринарный врач «Сибagro»:**

— Период санации был непростым, сменить профессию пришлось практически всем.

Люди занимались демонтажем, дезинфекцией, ремонтными работами. За счет перевода сотрудников на другую работу нам удалось в этот период сохранить практически весь коллектив. Это было первоочередной задачей. Я много встречался с людьми в подразделениях, рассказывал о наших планах и перспективах. Не все хотели слышать правду. Но большинство работников «Чистогорского» согласилось, что свинокомплекс нуждается в модернизации. Ему и людям, которые здесь работают, нужны современные технологии и оборудование. Нужны комфортные условия труда. Мы со своей задачей справились. Чистогорский свинокомплекс реконструирован. А главное, мы сохранили коллектив. Все это благодаря тому, что у нас работают профессионалы, которых объединяет любовь к животным и стремление к новым знаниям и развитию.



**Михаил ЧЕРНЫШОВ, заместитель директора по производству:**

— Для нас санация стала действительно уникальным опытом. Нужно было капитально отремонтировать огромное количество животноводческих помещений, не считая АБК, санпропускников и прочего.

Объем работ везде был разный: где-то демонтировали все, кроме несущих конструкций, какие-то корпуса требовали меньшего вложения сил. Много работ проводили одновременно: капремонт трех санпропускников и километров старых коммуникаций, строительство трех дезбарьеров... В отличие от прежнего опыта санации на предприятиях «Сибagro», на «Чистогорском» требовалось максимальное обновление оборудования: заменили все системы кормления, поения и освещения во всех корпусах. Более чем в половине корпусов установили новое технологическое оборудование, системы отопления и вентиляции. При этом все работы проводились в крайне короткие сроки: от проектирования до запуска первых животных ушло около полтора лет.



**Михаил ГАСС, управляющий фермы №1:**

— У нас масштабное производство: ежедневно 700 голов на откорм и столько же отправляется с опороса на доращивание.

Все строго расписывается по циклам — от доращивания до реализации. Можете представить, какая дисциплина здесь царит, какая ответственность ложится на сотрудников! Санация стала для нас переходным периодом. На тот момент я работал заместителем главного инженера, отвечал за организацию проведения работ. Чувствовалась ответственность. Задачи амбициозные, было интересно, как будет дальше. Непросто было перестроиться на работу с новым оборудованием, что-то приходилось осваивать методом проб и ошибок, дорабатывать режимы. А вообще четыре года с момента присоединения свинокомплекса к «Сибagro» пролетели как один миг. Очень насыщенный график, постоянно происходит что-то новое, мы не стоим на месте. Развивается компания, развивается предприятие, развиваемся мы.



**Наталья ТРЕТЬЯКОВА, главный зоотехник-селекционер:**

— В период санации людям было тяжело, но те, кто хотел работать, остались на предприятии. Я вместе с другими сотрудниками работала в цехах, мы отбивали известку, чистили, мыли

помещения, занимались дезинфекцией. И мы понимали: чем быстрее мы это сделаем, тем быстрее начнем заниматься своим делом, работой с животными в свое удовольствие. Нам надо было приходить, иначе у нашего предприятия не было будущего!



**Александра ИВАНИЛОВА, ведущий ветеринарный врач фермы №1:**

— Теперь работаем в комфортных условиях. Приходит много молодых специалистов, студентов, практикантов. Всех учим, объясняем нюансы работы на производстве, все показываем, рассказываем. Мы рады новым людям!





ВНЕДРЯЕМ НОВОЕ

# «Вези меня бережно»,

или как животноводы прописали требования к перевозке свиней в специальной инструкции

Транспортировка — казалось бы, банальная процедура: загрузил — доехал — выгрузил, что может быть проще. Но свиньи — особенный грузопассажир, с которым необходимо обращаться максимально бережно. Процесс перевозки животных является далеко не последним фактором показателей его счет появилась даже специальная служебная инструкция. В тонкостях перевозки разбираемся с главным технологом отдела технологии производства Ольгой ТЫРЫШКИНОЙ.



Ольга Тырышкина,

главный технолог отдела технологии производства

\*\*\*

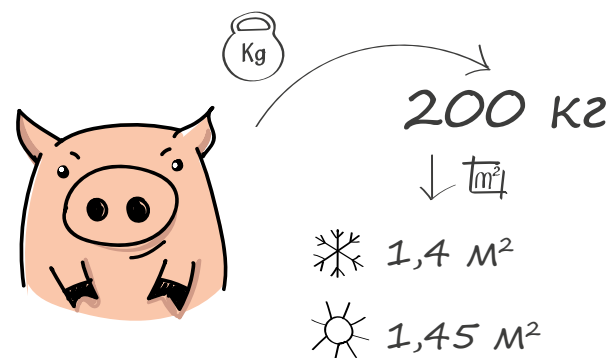
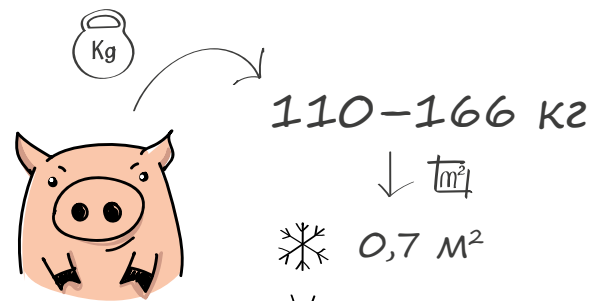
Итак, «не сидеть на месте» свиньям может по разным причинам. Например, возникла потребность перевезти поросят с одной производственной площадки на другую. Или транспортировать ремонтных свинок между предприятиями. Или на мясокомбинат...

Для этих целей используются специальные машины — скотовозы. Требования к маршрутам, по которым скотовозы будут передвигаться, таковы:

- Нет бездорожья!
  - Нет неблагоприятным областям, где зафиксированы опасные для свиней болезни!
- К самой перевозке нужно тщательно подготовиться. Как на свинокомплексе

животные нуждаются в особом микроклимате, так и в дороге они не должны мерзнуть или страдать от жары. Рекомендуемая температура при перевозке — не выше плюс 30 градусов и не ниже минус 25.

Перед погрузкой полуприцеп готовят: никаких торчащих деталей, железа, гвоздей, о которые можно пораниться. Внимательно проверяется надежность запорных устройств. Затем — мойка, дезинфекция, подготовка настила (у него, кстати, тоже есть регламентированные величины: зимой это 10–15 см от пола, летом — 5–7 см. Все строго, никакой импровизации!). После этого свиньи помещаются внутрь. Они, конечно же, не обязаны и не могут стоять по стойке смирно всю дорогу. Поэтому важно заранее распределить ценный груз по всему кузову. Делается это при помощи специальных перегородок, которые мешают тяжеловесным красавицам собраться в одном месте (и тем самым перевернуть транспортное средство).



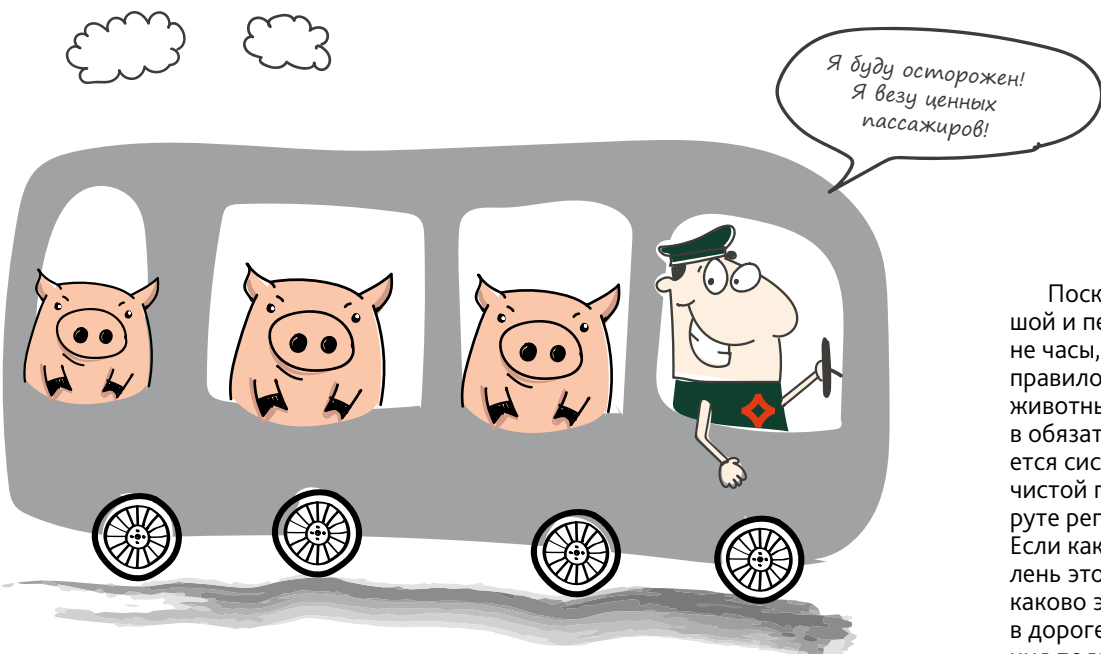
В клетках скотовоза у свиней должна быть возможность принимать естественное положение — ложиться, вставать, менять позу. Для этого определены параметры минимального значения площади в метрах квадратных на одну голову. Так, животному массой 110–166 кг зимой нужно 0,7 м², летом — 0,75 м². А 200-килограммовой свинке — 1,4 м² и 1,45 м² соответственно.

А вот кормление животных производится только при перевозках на сверхдальние расстояния (свыше 1800 км).

Важно, что соблюдение всех этих правил — не просто добрая воля ответственного за перевозку сотрудника: в июле 2023 года была разработана инструкция «Требования к транспортировке животных между предприятиями Холдинга и сторонними предприятиями», в которой установлены единые требования к процедуре, порядку и организации процесса. При выполнении каждого пункта инструкции наши хрюшки будут доезжать до места назначения здоровыми и бодрыми. А это непременно скажется на всей цепочке производственного процесса.

\*\*\*

Поскольку холдинг у нас большой и перевозка часто занимает не часы, а дни, действует такое правило: каждые 12–14 часов животные должны пить. Скотовоз в обязательном порядке оборудуется системой поения, емкости с чистой питьевой водой на маршруте регулярно дозаправляются. Если какому-то водителю будет лень это делать, пусть вспомнит, каково это — невыносимая жажда в дороге... Вообще режим движения подразумевает остановки в пути следования каждые 4,5 часа — не менее 45 минут, и каждые 10–12 часов — от 2 до 4 часов.



Животноводы призывают водителей к аккуратному вождению: без лихачества, превышения скорости (более 90 км/час), без резких поворотов и торможений. Все-таки в кузове — живые существа, ценные пассажиры.





Экологическое просвещение в детских садах и «ЭКОшколе» п. Молодежный



## Жизнь в стиле эко: кто такие эковолонтеры

Эковолонтеры — это люди, которые ежедневно меняют окружающий мир к лучшему. Они заботятся о чистоте парков, улиц и лесов, помогают сохранять редкие виды животных, сажают деревья и убирают берега рек, внедряют повторную переработку сырья, учат других людей быть в гармонии с собой и природой. И делают это абсолютно бесплатно — просто потому, что им не все равно, в каком мире будут жить наши и их дети.

А еще они ведут массовую просветительскую работу, как, например, экоблогер Дарья Гусейнова. Ее хорошо знают юные участники проекта «СибАгро» «Преходим на зеленое: Экошкола» из поселка Молодежный, которым она преподает азы экологичного подхода к жизни. Дарья уверена, что стать эковолонтером может



каждый. Для этого достаточно начать делать маленькие шаги по изменению своих привычек.



— Помогать окружающей среде можно по-разному. Сейчас набирает популярность отказ от пластиковых пакетов, стаканов и бахил, сортировка мусора, повторная переработка сырья, проведение субботников и акций по озеленению. Еще одно направление — бережное отношение к ресурсам: воде, теплу и свету. Большое значение для сохранения окружающей среды имеет утилизация токсичных отходов: градусников, ламп и батареек. Еще один тренд — секонд-хенды. Только в Томске за последнее время их открылось не меньше пяти. Там продают хорошие брендовые товары. И не потому, что это дефицит, а чтобы дать вещам вторую жизнь. Мало кто знает, что

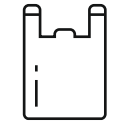
легкая промышленность — один из основных факторов загрязнения окружающей среды, — рассказывает Дарья Гусейнова. — Вредят природе и просроченные медикаменты, которые попадают в общий мусор. Сегодня стали появляться сервисы, где люди могут обмениваться остатками лекарств, чтобы их не выкидывать. Эковолонтерами можно назвать и тех людей, которые принимают участие в различных акциях, и тех, кто перечисляет деньги в благотворительные фонды, которые эти акции проводят.

— Быть эковолонтером здорово! — добавляет экоблогер. — Можно каким-то одним действием приносить пользу, вовлекая своим примером в эту идею других людей. Но главное, что эти привычки улучшают наше качество жизни. Мы сами начинаем есть здоровые продукты, носить натуральные ткани, отдаем предпочтение органике, а не химии.

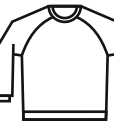
## 5 способов стать на сторону экологии



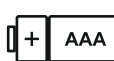
Отказаться от использования пластиковых стаканчиков, купив многоразовый стакан или термокружку.



Вместо пакетов использовать сумку из ткани или рюкзак.



Не выбрасывать хорошие вещи, а найти им новых хозяев.



Сдавать батарейки, лампочки и градусники.



Экономить электричество, при производстве которого в атмосферу выбрасывается углекислый газ.



# Экология как образ жизни:

## как эковолонтеры делают мир лучше

Мы живем, взаимодействуя друг с другом и с природой. «Экос» в переводе с греческого — дом. А экология учит беречь окружающий мир, не загрязнять свой дом, свое место пребывания. Внести свой вклад в экологию проще, чем кажется. И это может сделать каждый. Это доказывает растущее с каждым годом движение эковолонтеров. В «СибАгро» тоже есть такие люди и свои экопроекты. Кто такие эковолонтеры, как простыми действиями помочь природе и что такое экологичный образ жизни — рассказываем в нашем материале.

Текст: Юлия Кривокурова



## Добровольцы «Сибagro»

Среди сотрудников «Сибagro» тоже немало эковолонтеров. Мы попросили некоторых из них рассказать о своем опыте заботы об окружающей среде.



**Зухра ЮСУПОВА,**  
начальник департамента инвестиционных проектов

— Сортировать мусор я начала около шести лет назад. Просто однажды, глядя на бутылочки из-под шампуня, поняла, что не могу их выбросить. Такой плотный пластик будет разлагаться очень долго. Это стало отправной точкой. Сначала мыть баночки и пакеты, чтобы потом их утилизировать, было непривычно, но со временем это стало нормой. Сейчас, когда у многих есть посудомоечные машины, это вообще не проблема. Еще одна сложность — организовать дома систему хранения. Самый простой способ: взять разные пакеты для картона, пластика, жестяных банок, стекла. Со временем я начала внедрять эту идею и в нашем коллективе. Многие коллеги откликнулись, и мы стали собирать пластик в офисе. Например, большие бутылки с питьевой водой приходят в пакетах, мы их собираем, потом сдаем.



**Наталья ШИЛОВА,**  
главный специалист по инвестициям

— Сортировать мусор меня вдохновил пример Зухры. Я и раньше задумывалась о возрастающем количестве пластиковой упаковки, кучи неразлагаемого мусора приводили в уныние. Но когда я увидела, что моя коллега делает это даже в квартире, а я с семьей живу в своем доме, я подумала, что не так уж это и сложно. И просто начала делать. Оказалось, что рядом с офисом, по адресу Набережная реки Томи, 19/1, находится большой пункт сортировки «Чистого мира», куда можно заехать в любое удобное время. Там работают хорошие отзывчивые ребята, даже если человек не знает, что куда положить, они подскажут и помогут.



**Михаил МАРТЫНОВ,**  
специалист товарно-материальных ценностей департамента ИТ

— Одна батарейка загрязняет площадь земли, необходимую для обитания одного ежа. Именно этот факт когда-то стал причиной, по которой на нашем подоконнике появилась большая бутылка для использованных батареек. Когда я пришел в офис, их собирали в полуторалитровые бутылки, а сейчас уже стоит пятилитровая, потому что их нам приносят со всего офиса. За год накапливается до шести литров. Я регулярно отношу их в офис «Чистого мира». Мне не сложно, а польза для окружающей среды большая. Тем более что сама идея мне близка. Дома мы с супругой тоже сортируем мусор.



### «ПЕРЕХОДИМ НА ЗЕЛЕНОЕ» вместе с волонтерами: сотрудники, их дети, жители наших поселков — уже в проекте

Любые привычки, в том числе осознанное отношение к экологии, проще всего прививаются в действии. Именно на это нацелен большой проект нашей компании «Переходим на зеленое». Он объединяет несколько больших направлений: внедрение экотехнологий в производство, благоустройство родников в населенных пунктах, где живут работники холдинга, озеленение территорий и воспитание подрастающего поколения.

Сотрудники Белгородского свинокомплекса сами принимают активное участие в проекте в качестве волонтеров.

— Традиции предприятия мы перенесли в проект «Переходим на зеленое»: дважды в год мы в рамках проекта проводим экосубботники. Они проходят в окрестностях предприятия, за его пределами. С каждым разом

сотрудники все чаще отмечают, что мусора становится меньше. Не только потому, что мы регулярно его убираем, но и потому, что людям самим нравится жить в чистоте. Второе наше эконаправление — это озеленение территорий, которые принадлежат предприятию. Здесь мы сажаем вишню, черешню, яблони, груши, сливы, абрикосы, а также декоративные растения, кустарники. На каждую нашу акцию или субботник приходит минимум 50 человек, — рассказывает ведущий специалист по работе с персоналом Анжелика АВДЕЕВА



— В субботниках я участвую с детства, по своей доброй воле. Меня ни мама, ни папа никогда не заставляли на них ходить, но когда во дворе проходил очередной субботник, я всегда собиралась и шла. Мне нравилось, что мы собирались всем домом, выполняли общую задачу, и ощущение чистоты после этого, — делится специалист по работе с персоналом Белгородского свинокомплекса Эльвира ЧЕХИНА. — Поэтому

Сотрудники-эковолонтеры Белгородского свинокомплекса облагораживают территории, сажают деревья.

когда наше предприятие проводит экоакции, я всегда откликаюсь. Мы собираемся с коллегами, вместе делаем наш город немного чище и зеленее. Например, в прошлом году заложили два сада, а в этом уже радуемся тому, как подросли деревья.

Проекту «Переходим на зеленое» 5 лет. В нем приняло участие 10 000 человек.

За пять лет существования проекта «Переходим на зеленое» в его акциях поучаствовало около 10 000 человек. И всех их можно назвать эковолонтерами. Но главное, что с идеей экологичного образа жизни знакомится все больше детей.

С 2017 года, когда стартовал проект, в 11 детских садах в 5 регионах России появились свои эколаборатории, метеостанции, гидропонные установки, конструкторы с природными материалами и теплицы, благодаря которым юные экологи познают законы природы, сами учатся выращивать овощи и зелень. А в поселке Молодежный

появилась настоящая экошкола, где ребята вместе с учителями, родителями и эковолонтерами при поддержке «Сибagro» придумывают и реализуют собственные экопроекты.

Главная движущая сила этих проектов — эковолонтеры. Педагоги, умеющие в

волонтеров, не только сотрудников холдинга, но и просто местных жителей. Они сами постоянно поддерживают там порядок.



— Проект «Переходим на зеленое» меняет не только окружающий мир, но и всех его участников. В том числе и нас, его организаторов, — говорит ведущий специалист PR-проектов Елена ЩЕРБАКОВА. — За время проекта я многое узнала и приобрела новые навыки, которые использую не только для работы, но и в частной жизни. Мой интерес к ландшафтному дизайну вспыхнул новой идеей создания экологически устойчивого сада. Кроме этого, я стала активно заниматься переработкой пищевых органических отходов с помощью компостера и микроорганизмов для изготовления удобрения. Выбираю продукты с минимальным воздействием на окружающую среду, сокращаю использование одноразовых пластиковых изделий, предпочитаю более безопасные альтернативы. Я делаю небольшие, но значимые шаги, чтобы уменьшить мой углеродный след на нашей планете. И это не

сложно, если понимаешь, какую пользу это принесет природе.



Жители поселка Светлый — эковолонтеры родника Светлый ключ.



Кем будет ребенок? Какой профессиональный путь он выберет? Родители всегда стремятся передать детям все самое лучшее — прежде всего собственный опыт. Хотят быть для них примером, научить их уверенно стоять на ногах. А дети, в свою очередь, нередко решают пойти по стопам старших и наследуют не только гены, но и профессию. Рубрика о том, как создаются династии и складывается преемственность, как работа становится семейным делом.

# ПО СТОПАМ РОДИТЕЛЕЙ, ИЛИ КУДА ПОСТУПАТЬ

Важен не только родительский совет, но и слова поддержки.  
**Династия Скутиных — Пономаревых**

99

Когда родители поддерживают, появляются силы и уверенность, что все будет хорошо.



**Юлия Скутина** — мама Максима, изготовитель мясных полуфабрикатов на участке производства охлажденных полуфабрикатов Уральского мясокомбината.  
Стаж работы: 4 года.

99

Максим работает в цехе по изготовлению колбас, сосисок, сарделек. Работа у него кропотливая, он наполняет фаршем оболочку. Очень важно правильно рассчитать объем. Коллеги его хвалят, говорят, что изготовленная им продукция при варке не лопается. Слышать такое приятно.



**Максим Пономарев** —

Я оператор линии на участке производства деликатесов Уральского мясокомбината.  
Стаж работы — 2 года.

### Наша история

— Я устроился в «Сибagro» около двух лет назад. Сначала работал грузчиком, потом перевелся на участок производства деликатесной продукции. Сейчас я — оператор на линии.

До этого о предприятии и о холдинге я не имел представления, так как жил в другом городе. Из Артемовска Свердловской области в Екатеринбург приехал несколько лет назад. В Артемовске я тоже трудился на пищевом производстве, поэтому у меня уже был стаж четыре года.



Конечно, идея устроиться на мясокомбинат пришла не случайно, здесь на тот момент уже два года работала мама — на участке полуфабрикатов. Она и посоветовала идти на предприятие, так как тут и зарплату стабильно выплачивают, и в цехах чисто, смонтированы современные производственные линии. Мне тут сразу понравилось. Особенно по сравнению с предыдущей работой. Сразу бросились в глаза оборудованные помещения, стены и пол полностью выложены плиткой.

### Почему я пошел за мамой на мясокомбинат

Вообще с тех пор, как мама начала работать на мясокомбинате, благосостояние нашей семьи сразу наладилось, жизнь стала более стабильной. У нас появилась машина. Это очень важно, что оплату не задерживают, выплачивают как по часам. Еще одним преимуществом для меня стал удобный график, два дня через два. Есть время на отдых и свои дела. Пригодилась и мамина рекомендация, когда я устраивался.

### Моя работа

К новой должности привыкать было непросто. Но мне кажется, что не бывает легкой работы и каждому по-своему сложно. За смену я делаю около 5 тонн сосисок. Утром прихожу, встаю на линию. Сначала замешиваю фарш, потом забиваю его в оболочку, готовые сосиски попадают уже сразу на крючки. Я их вешаю на раму и отвожу для дальнейшей готовки. Сейчас у меня нет напарника, поэтому я работаю один.

### Поддержка мамы — в помощь!

В первое время после переезда я жил с мамой, и мы каждый вечер обсуждали, как прошел день. Она меня поддерживала, говорила, что главное — это продолжать работать, даже если вначале тяжело, тогда все получится. Для меня особенно важно было слышать такие слова, когда я только осваивался на производстве и для меня все было в новинку.

Когда родители поддерживают, появляются силы и уверенность, что все будет хорошо. Например, в моем цеху несколько раз были такие случаи, когда люди приходили, но не выдерживали даже недели, потому что было тяжело. Иногда нужен даже не столько совет, сколько такие слова. Сейчас мы видимся реже. Я живу отдельно, и еще мы работаем в разные смены. Я очень рад, что последовал ее совету и пришел в «Сибagro».



О тех, у кого ПРОФЕССИЯ стала частью их жизни: когда сложно разделить, где заканчивается работа и начинается все остальное, кому легко просыпаться по утрам, приходиться на работу с хорошим настроением и жить любимым делом, занимаясь им от всего сердца.

## Валентина Силюта

**укладчик-упаковщик участка упаковки цеха первичной переработки Томской птицефабрики. Победитель конкурса профмастерства.**

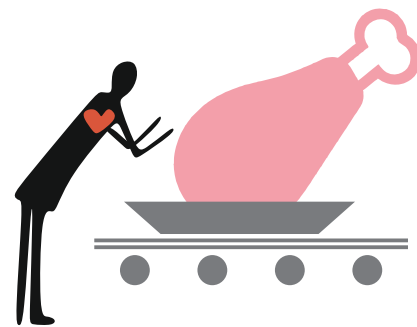
**Стаж: 7 лет**



— Мы последняя инстанция. Именно мы упаковываем продукцию, которая затем отправляется на прилавок. Это важно, ведь покупатель выбирает сначала «на вид», а потом смотрит этикетку. Поэтому весь процесс у нас строго регламентирован. Менеджеры по качеству и технологи разработали специальные фотостандарты и прописали четкую технологию, как именно уложить крылышки, бедрашки или другие части птицы в подложку, как упаковывать это в пленку.

Фотостандарту следовать несложно — очень сложно набрать скорость, чтобы делать все качественно, красиво и быстро. Допустим, на мультиголовах при укладке филе в подложку стоят два человека с одной стороны линии и два человека — с другой. Норматив на одну мультиголову — 50 подложек в минуту. Всего укладчиков-упаковщиков на упаковке в подложку 20–25 человек. В результате на прилавки за день отправляется около 40–45 тонн продукции. Это много, очень много!

Свою работу я монотонной не считаю. Она разнообразная, если к ней подходить с энтузиазмом. Сначала одно, потом другое. И к каждой продукции свой подход. Укладка крыльев считается самой сложной. Мне было очень тяжело начать их складывать, я часто путалась на первых порах. Но через две недели практически на всей продукции у меня была нормальная скорость, где-то через месяца два я набрала скорость на грудке, на крыло у меня ушло месяца четыре. Сейчас сама помогаю освоиться новичкам. Главный совет для них — не бояться!



**– 4 УПАКОВЩИКА  
ДЕЛАЮТ 50  
ПОДЛОЖЕК В МИНУТУ**

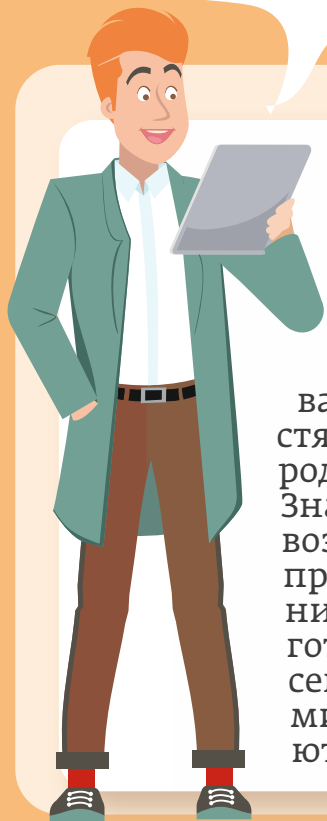
**– 40 ТОНН ПРОДУКЦИИ  
ЗА ДЕНЬ**

Большой плюс в том, что здесь постоянно можно учиться. Я, например, осваивала работу с программой 1С. В работе больше всего нравится коллектив и отношение руководства.



МЯСОЕДОВ ДЛЯ МЯСОЕДОВ, ИЛИ ВКУСНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПРОДОЛЖАЕТСЯ

# Как приготовить вкусный стол



Люблю октябрь, потому что я в нем родился. Каждый раз с нетерпением жду своего дня рождения и заранее придумаю, какими вкусностями буду удивлять родных и близких. Знаю, что у многих возникают сложности при подготовке праздничного стола, и готов поделиться секретами и находками, которые облегчают процесс.

## ПРАВИЛО №2:

### ДЕЛАТЬ ВСЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ

Забудьте о том, чтобы готовить все сразу. Делайте все постепенно и в хорошей компании. Не стесняйтесь привлекать друзей и родственников. Организуйте команду помощников, распределите приятные хлопоты, играйте в процессе в «Азбуку «Сибagro» или «Города «Сибagro»». Гарантирую — готовка сразу пойдет весело и ярко.



В главной еде нужно быть уверенным на 100%. У меня основа главного блюда — это всегда мясо. Качественное, свежее. В этом году я опробовал один интересный рецепт, отточил свое мастерство в его приготовлении и готов делиться. Попробуйте, и вам не придется ломать голову над изюминкой вашего стола.



Не забывайте о свежих салатах и гарнирах, создавайте армию закусок и соусов. Они помогут гостям переварить мясной праздник и восстановить силы.

## ПРАВИЛО №1: ПОЛЬЗУЙСЯ ГОТОВЫМ

Благодаря большому опыту дегустаций дома и на работе я давно подобрал для себя идеальное трио сытных мясных нарезок от «Сибagro»:



### Рулет свиной

— копчено-вареный деликатес из отборной свинины. При нарезке рулета стоит аромат тонко сбалансированных пряностей, который гости учуют еще на пороге!

### Сырокопченая колбаса

«Валенсия» — на вкус такая же изысканная, как и на вид. С приятной кислинкой, сочная! Скорее всего, именно эту колбасу вы будете постоянно дорезать, поэтому рекомендую взять сразу несколько палок.



### Колбаса

«Краковская» — классическая полукопченая колбаса в натуральной оболочке, сделанная по ГОСТу. Крупные вкрапления жира на срезе так и манят побыстрее взять кусочек и насладиться знакомым с детства вкусом.



## ПРАВИЛО №3: ДЛЯ ГЛАВНОГО БЛЮДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРОВЕРЕННЫЙ РЕЦЕПТ

### Свинина в сметанно-луковом соусе ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ

#### Ингредиенты:

- шейка свиная «Сибagro» — 2 кг;
- крупные луковицы — 2 шт.;
- зубчик чеснока — 4 шт.;
- тимьян — 3 веточки;
- вода — 250 мл;
- мука — 1 стакан;
- растительное масло — 3 ст.л.;
- сметана — 200 г;
- соль и перец по вкусу.

#### Как готовить:

1. Лук нарезать кольцами, мясо — кубиками по 2,5 см, мелко нарубить чеснок.
2. В сковороде на сильном огне разогреть масло. Обжарить свинину до румяной корочки и переложить в кастрюлю с толстыми стенками для тушения.
3. На сковороду выложить лук, жарить на среднем огне 2–3 минуты. Переложить в кастрюлю вместе с чесноком и тимьяном. Посолить, перемешать.
4. Влить воду, довести до кипения на сильном огне. Уменьшить нагрев до минимума и тушить до мягкости мяса около 40–50 минут.
5. Смешать муку и растительное масло. Добавить в кастрюлю вместе со сметаной. Перемешать и потушить еще 5 минут.

Нежнейшее блюдо готово и отлично сочетается с любым гарниром. Вкусного и приятного праздника!

