

СИБАГРО ТЕРРИТОРИЯ

№6 (204), июнь'2022 Газета АО «Сибagro»

// Этот проект захватил большую часть производства.

К экспорту ГОТОВЫ!

На Томской птицефабрике преобразили цех убоя

На птицефабрике завершается первый этап масштабного проекта «Экспорт»: произошли серьезные инфраструктурные и производственные изменения. В планах предприятия отправлять продукцию на экспорт в Азию и страны СНГ.

» стр. 4-6



Суперсэндвич «Мясное ассорти» от «Сибagro» стал рекордом барбекю-фестиваля

Уральский мясокомбинат представлял компанию «Сибagro» на XI Фестивале барбекю, прошедшем в Екатеринбурге. А шеф-повар Григорий Мосин вместе с известной в городе блогером Евгенией Шакуро приготовили рекорд фестиваля — суперсэндвич «Мясное ассорти» с шестью видами мяса от «Сибagro».

» стр. 16

Все задачи посевной кампании в «Сибиряке» выполнили

Андрей Шнейдер о том, что из задуманного реализовано и чем сейчас живут сотрудники предприятия.

» стр. 7

Меню для хрюшек: всё о «кухне» комбикормового завода

Как аппаратчики диспетчерской участвуют в производстве кормов.

» стр. 9



«Сибagro» — сила!

Как прошли три дня IV Спартакиады компании

326 спортсменов — сотрудников предприятий со всей страны: Дальнего Востока, Сибири, Урала и Центральной России, — защищали честь 14 предприятий.

» стр. 10-11

НАЗНАЧЕНИЯ



Ия Олеговна Черных,
заместитель
директора по
производству
Красноярского
свинокомплекса



Юрий Павлович Юдин,
заместитель
директора по
строительству
Красноярского
свинокомплекса



Сергей Владимирович Ткаченко,
заместитель
директора по
производству
Тюменского
свинокомплекса



г. Томск

«Сибagro» и ТГУ займутся разработкой новых технологий для АПК

Компания планирует вложить 300 млн рублей в проект «Передовые инженерные школы», в который она вошла как партнер Томского государственного университета. В рамках проекта в вузе создадут лабораторно-исследовательский комплекс, в котором будут разрабатываться новые технологические решения для АПК.

— Лидерство в отрасли и эффективность компании зависят от технологий, применяемых в производстве, и от работы квалифицированных специалистов в животноводстве, птицеводстве, растениеводстве. В сотрудничестве с ТГУ мы в первую

очередь планируем решить задачи, которые связаны с созданием отечественных технологий. Например, нам необходимо закрепить свои успехи в генетике, чтобы не зависеть от импорта и самостоятельно создавать высокопроизводительное поголовье. «Сибagro» сейчас осваивает новое направление — производство продукции из переработанного зерна, и весь процесс нужно выстраивать с нуля. Компании интересны разработки в производстве собственных кормов, переработке органики. Впереди много работы. Рассчитываю, что наша томская наука достойно справится с этими вызовами, —

сказал председатель правления «Сибagro» Андрей ТЮТЮШЕВ.

Федеральный проект «Передовые инженерные школы» направлен на подготовку квалифицированных инженерных кадров для высокотехнологичных отраслей экономики РФ. В конкурсе участвовали 89 российских вузов, победителями стали 30 лучших. ТГУ представил концепт своей школы — «Агробиотек». Ее специализация — пищевая промышленность, искусственный интеллект и цифровые технологии.

Белгородский свинокомплекс открыл первый фирменный магазин «Сибagro» в Старом Осколе

Белгородская область



ним ценам. Надеемся, старооскольцы останутся довольны и будут возвращаться к нам снова и снова, — сказал директор Белгородского свинокомплекса Леонид МАРТЫНОВ. В фирменном магазине можно приобрести охлажденную свинину: мясо, субпродукты, колбаски, купаты, маринованные шашлыки, стейки и многое другое. В широком ассортименте представлены колбасные изделия и деликатесы. В скором времени в продаже появятся полуфабрикаты — пельмени и вареники, приготовленные по уникальным сибирским рецептам.

На розничном рынке Старого Оскола открылся магазин охлажденной свинины и мясных продуктов «Сибagro». В нем представлено более 70 наименований продукции компании.

— Открытие магазина — это шаг навстречу нашим потребителям. Мы хотим, чтобы как можно больше покупателей могли приобрести качественную отечественную мясную продукцию по доступ-

День села с «Сибagro»: в поселке Молодежном прошел праздник

Томский район

В июне поселок Молодежный Томского района отметил 48-летие. На территории Дома культуры молодежи ждала разнообразная программа-поздравление от «Сибagro». Веселые конкурсы для детей и взрослых, аквагим, сладкие угощения — здесь каждый мог найти занятие по душе.

Томские птицефабрика и свинокомплекс «Сибagro» являются градообразующими предприятиями поселка. Для компании важно принимать участие в мероприятиях на территориях, где расположены ее производственные мощности и живут ее сотрудники.

— Мы поддерживаем позитивные изменения в поселке, направленные на улучшение качества жизни сотрудников предприятий и их семей. Реализуем здесь корпоративный проект «Переходим на зеленое. Экошкола». Кроме того, компания продолжает строительство многофункциональной спортивной площадки. Планируем дополнить ее беговой дорожкой и продолжить благоустройство, — рассказывает заместитель председателя правления по коммуникациям Мария ГОЛДОВСКАЯ.

Поддержка семейных ценностей — один из приоритетов корпоративной политики холдинга. Так, поздравления и подарки получили 20 семей с новорожденными детьми в этом году.

— Я всех поздравляю с замечательными событиями — 48-летием поселка и рождением детей! «Сибagro» всегда внимательно и с заботой относится к своим сотрудникам и радуется их достижениям. Думаю, рождение ребенка — это одно из главных, которое не сравнится ни с каким другим, — подытожил советник председателя правления по работе с сельскими поселениями Анатолий РЫБСКИЙ.



Итоги посевной – 2022: ВЫПОЛНИЛИ 100% плана!

Предприятия «Сибagro» по всей стране от Центральной России до Бурятии завершили посевные работы. Площадь сева выросла почти в полтора раза — в прошлом году засеяли 169 348 га, в этом — 242 158. Из них 229 528 га — яровые культуры, 12 573 — озимые.

Растениеводство — важное и перспективное направление для компании. Наши специалисты постоянно ищут и внедряют новые подходы и технологии. Так, в этом году 37% яровых культур засеяли по технологии ноу-тилл — без глубокой механической обработки почвы.

— Несмотря на неблагоприятные погодные условия и проблемы с поставкой техники — по максимуму подготовили и задействовали старую. Спасибо всем участникам процесса — руководителям на местах, логистам, каждому механизатору и другим причастным. Благодаря общей высокой ответственности компания уложилась в агрономические сроки, и я уверен, у нас будет хороший урожай, — отметил исполнительный директор Виталий ПАВЛЮК.




31 новый КамАЗ пополнил автопарк «Сибиряка»



Новые КамАЗы сразу же передали водителям и отправили в поля. Современные грузовики укомплектованы всем необходимым для комфортной и безопасной работы. Новые машины с такими же новыми прицепами распределяют пропорционально объему работ на территории Назаровского района по всем подразделениям предприятия.

Это не единственное обновление парка машин растениеводческого предприятия «Сибиряк» в 2022 году. Чтобы подготовиться к посевной и уборочной на все 100%, руководство уже закупило 38 новых комбайнов, три современных опрыскивателя, шесть крупных тракторов, а также семь новых посевных комплексов. Это позволило не только справиться с поставленными задачами, но и привлечь на работу достойные кадры.

СПОРТ

 Красноярский край

Команда «Сибиряка» завоевала две золотых медали на Назаровском чемпионате по легкой атлетике



Команда агропредприятия «Сибиряк» уверенно ворвалась на спортивную орбиту города Назарово. Сразу два золота в копилку спортсменов предприятия принес открытый чемпионат города по легкой атлетике, посвященный Дню России. Екатерина ЕВДОКИМОВА стала лучшей в беге на 400 метров. У мужчин на дистанции 800 метров не было равных Анатолию МОЩЕНКО. Бронзовую медаль спортсменам принесла мужская эстафета.

— Для нашей компании это было первое такое участие в городских соревнованиях, ранее участвовали только в фестивале ГТО. И вот две золотых медали! Это очень здорово. Было сложно одолеть соперников, но мы готовились к чемпионату и выложились на дистанции на все 100%. Я была очень рада и за себя, и за коллегу, и за всю нашу команду, — поделилась впечатлениями Екатерина ЕВДОКИМОВА.

 г. Томск

Наш сотрудник стал мастером спорта международного класса!

Владимир СВЕТЛОВ-ИЛЬИН, сотрудник охранного предприятия «Сибagro» ООО ЧОП «Тезаурум», в июне принял участие в соревнованиях по силовым видам спорта на кубок России «Стальные викинги», прошедшем в Томске. Владимир занял первое место в строгом подъеме штанги на бицепс и выполнил норматив мастера спорта международного класса. В абсолютном зачете по этой дисциплине он занял третье место. Также он завоевал серебро в номинации «жим лежа» и выполнил норматив мастера спорта России. Желаем нашему спортсмену новых побед и успехов!



В рамках проекта «Экспорт» на Томской птицефабрике преобразили цех убоя: отремонтировали помещение, установили новое оборудование, автоматизировали производственные процессы.

А ДВЕ МУЛЬТИГ — ЛУЧШЕ!

Текст: Олеся Громова



Виктор Шалу́па, директор Томской птицефабрики

Этот проект захватил большую часть производства: склад готовой продукции в логоцентре, участок мойки тары, цех убоя и переработки продукции, участок дозирования и упаковки — и для его успешного выполнения нужно было все тщательно спланировать. Было очень сложно выстроить очередность переноса коммуникаций и производственных помещений и реконструкции участков без остановки производства. Найти для них новые места размещения. Поэтому в ходе планировочных работ проект длительно обсуждался с Андреем Петровичем. Председатель правления сам участвовал во всех решениях. Например, участок мойки тары у нас находился в грязной зоне, а по предписанию предварительного аудита Россельхознадзора его необходимо было перенести в чистую зону. Прорабатывали вопрос, где его установить, и только с третьего захода нашли оптимальный вариант, который был согласован. Сами работы начались в середине 2020 года, и вот сейчас мы готовы перейти ко второму этапу — экспорту продукции.

На птицефабрике «Томская» завершается первый этап масштабного проекта «Экспорт»: произошли серьезные инфраструктурные и производственные изменения. В планах предприятия отправить продукцию на экспорт в Азию и страны СНГ. У каждой страны — свои требования к экспортной продукции. И им надо соответствовать. А еще — получить положительное заключение по итогам аудита Россельхознадзора. Что было сделано? Как изменилась работа на птицефабрике?

От пола до потолка

Еще на предварительном аудите Россельхознадзора стало ясно: пол в цехе убоя и переработки необходимо заменить. Любые выемки, неровности и выщербинки в полу — критичный показатель для экспортных стран.

В каждой выемке моментально собирается грязь. И мойка проходит сложнее: в трещинах собирается вода, остатки жира, мясных кусочков мелких размеров, пол в лужицах, а это идеальные условия для размножения микроорганизмов.

— Мы заменили треть половое покрытие в цехе убоя, залили новым бетоном. В планах заменить весь пол на участке переработки, — рассказывает Елена



Елена Вебер, заместитель директора по переработке

ВЕБЕР, заместитель директора по переработке.

С пола переключились на потолок. По сути, раньше его в цеху не было видно — на высоте восемь метров не каждый разглядит. И всё это пространство нужно было постоянно охлаждать до положенных по нормативу +10–12 градусов. А еще санитарная обработка: представляете, каково мыть и дезинфицировать потолки такой высоты?!

В ходе работ в цехе убоя отсеки ненужную половину высоты потолков. Заменяли систему вентиляции. Сделали яркое и сильное освещение. Четырехметровые потолки легче содержать в чистоте.



Андрей Баханец, главный инженер

— Теперь можно спокойно достать, помыть, сделать дезинфекцию. Плюс все коммуникации — вентиляции, кабельные лотки, трубы — спрятаны под потолком. И на них не отлагаются жир, грязь, которые образуются в процессе работы, — подчеркивает главный инженер Андрей БАХАНЕЦ.

переработки включили новое яркое освещение, — делится Елена ВЕБЕР. — Накануне была суббота, периодически в этот день нет убоя, отводим это время на генеральные мойки-дезинфекции. А в ту субботу как раз устанавливали новое освещение. И вот в воскресенье пришла смена — они, конечно, ахнули! Восхищались: вот это да, как много места стало, как теперь светло и просторно!

«И тут все ахнули»

В результате цех убоя полностью преобразился визуально: стал более светлым, просторным, чистым и красивым. Освещение в цехе сделали полностью силами сотрудников, не привлекая подрядчиков.

— Я помню эту реакцию, когда сотрудники цеха впервые пришли на работу — после того как на участке

Успеть за 6 часов

Таких свободных суббот, когда цех убоя запланированно прерывает работу, на фабрике бывает мало. Генеральные мойки и дезинфекции тоже не отменишь!

— У нас идет непрерывный процесс: убой, переработка, упаковка. С утра до вечера. А в ночную смену — всегда дезинфекция. Как тут встроить

ОЛОВЫ



ремонтные работы? Как взять и залить новый пол, когда идет работа в цеху? Остановка на несколько дней для нас критична! — рассказывает Елена Владимировна.

Это был самый острый угол в реализации проекта «Экспорт». Постоянно применяли инженерные хитрости и смекалку: как подобрать время и ускорить технологии, чтобы встроить ремонт в производственный процесс? Как организовать подрядчиков, чтобы все были в нужном месте в нужное время?

А счет порой шел именно на часы: в стандартные 24 часа в сутках нужно было как-то вместить «третью смену» — ремонтную!

— Вот задача: у вас есть 6 часов, чтобы выполнить работы, которые по всем нормативам и технологиям обычно делают за 12 часов! Успейте! И мы искали: за счет чего сократить время, что ускорить, где ужаться. Те же полы — на этот объем нам надо было на неделю цех остановить, — говорит Андрей БАХАНЕЦ.

Но этой недели у цеха не было. Поэтому пол ремонтировали частями. Передвигали оборудование по цеху, расставляли в разные углы, чтобы освободить очередной участок, где заливали новый бетонный пол.

— Процесс организации работ — самый больной вопрос был, потому что время ограничено, производство не остановишь, — резюмирует Андрей Михайлович.

Мосты, подложки и тоннель охлаждения

Объединяет всё это... краска! Крупным объектом изменений стал тоннель воздушно-капельного охлаждения. Здесь тушки непрерывно обдаются холодным воздухом и ледяной водой. Представляете, какое это испытание для металлоконструкций тоннеля? Коррозия металла происходит очень быстро.

— Мы тестировали разные краски. Пробовали резиновую — не подошла. Пробовали мостовую краску — ее применяют для опор мостов, которые все время стоят в воде. Но даже она выдерживает не все! В итоге выбрали самую стойкую. Сделали сначала пробный выкрас. Месяц лили на него воду, отчаянно мыли «керхером», устроили настоящий краш-тест. И ничего ей не сделалось! — делится результатами испытаний главный инженер.

Эту краску применяют на подводных лодках, кстати. Говорящая деталь!

Металлоконструкции зачистили, помыли и продезинфицировали все холодильные агрегаты в камере охлаждения. Осталось самое «простое»:

разобрать металлоконструкции в тоннеле, покрасить и — собрать заново. Сделать это без остановки производственного процесса — невозможно!

На все про все у птицефабрики было только 2,5 суток. Единственное время, когда цех убоя останавливает работу на два дня, — новогодние праздники. 31 декабря и 1 января. Пока вся страна отмечала наступление 2022 года, два десятка сотрудников птицефабрики разбирали и красили тоннель охлаждения.

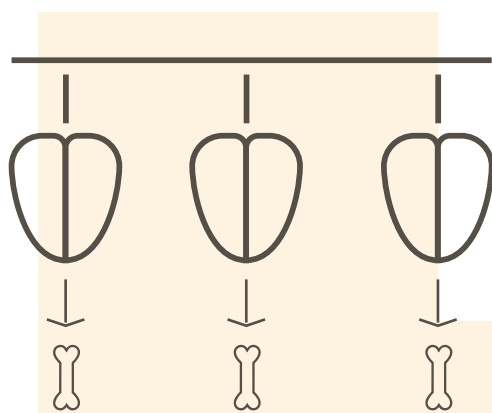


Перелетные птицы

В какие страны планируется экспорт продукции Томской птицефабрики?



ПЕРЕРАБОТКА И УПАКОВКА: КАК ТЕПЕРЬ УСТРОЕНА РАБОТА В ЦЕХЕ УБОЯ



Филетировочная линия

Здесь машина автоматически навешивает грудки цыплят-бройлеров на держатели (раньше это делалось вручную), отделяет отходы грудок и подрезает филе с разных сторон для того, чтобы было легче его снять с кости. Затем работники снимают надрезанное филе с кости вручную. 50% филе за счет качественных автоматических надрезов сразу отправляется на упаковку. Другая половина уходит на дожиловку — и только потом на участок упаковки.

В ЦЕХЕ УБОЯ УСТАНОВИЛИ НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: филетировочную линию и мультиголовы. Это автоматизировало ручной труд, высвободило 50 сотрудников с двух смен упаковки и участка распила, увеличило итоговый выход филе на 3–4%.

Приемный бункер
Сырье — части тушки —
выгружается в приемный
бункер участка упаковки.



Транспортер

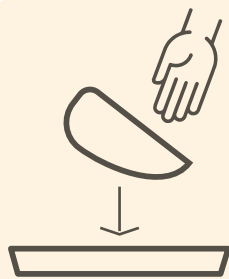
По транспортерам подается вверх. И попадает в мультиголовы. Это две новые машины — весовые дозаторы, приобретенные и установленные птицефабрикой в рамках реализации проекта «Экспорт».

Легким движением филе...

Новая филетировочная линия не полностью автоматизировала труд по обвалке грудок. Но существенно его облегчила! Новые машины автоматически навешивают грудки и делают надрезы, отделяя филе от кости. Съём самого филе производит человек вручную.

Раньше сырье целиком — все 100% филе — уходило на ручную дожиловку. Филе отделяли вручную, часто вместе с костями.

После автоматических надрезов на новой филетировочной линии 50% филе уходит СРАЗУ на упаковку! И только вторая половина идет на дожиловку. Объем ручной работы снизился вдвое. Это сказалось на качестве: меньше контакта с руками, меньше микробного обсеменения и выше срок годности!



Ковши

Мультиголова взвешивает сырье и отмеряет необходимую дозу. Так, стандартная подложка содержит 900 граммов продукции. Мультиголова считает: ага, в 2–3 ковшах общим весом набралось именно 900 граммов. Тогда эти ковши автоматически раскрываются и сбрасывают эту дозу на транспортерную ленту. С точностью до 1 грамма!

Мультиголовы

У каждой мультиголовы по 20 ковшей. Сначала сырье попадает в конус — верхушку головы. Конус крутится как карусель и равномерно распределяет мясное сырье по 20 ковшам.



Упаковщик на транспортерной ленте

Сотрудник участка упаковки берет с транспортерной ленты уже готовую — отмеренную и строго дозированную — порцию и вкладывает ее в подложку.

Как 40 ковшей автоматизировали ручной труд

До установки нового оборудования на участке упаковки стояли длинные транспортерные линии. Вдоль них стояло до 50 сотрудников смены. Они брали с ленты части тушек и в каждую подложку вручную подбирали вес порции. Вручную отмеряли каждые 900

грамм! Где-то подкладывали кусочек, где-то добавляли два кусочка, где-то убрали лишнее — чтобы каждая подложка вписывалась в стандартный вес.

Теперь же труд автоматизирован: порцию взвешивает и отмеряет машина. Скорость работы выросла втрое! Сырье меньше по времени находится в цехе. Кратно минимизировано соприкосновение с руками. Все это увеличило срок годности продукции.

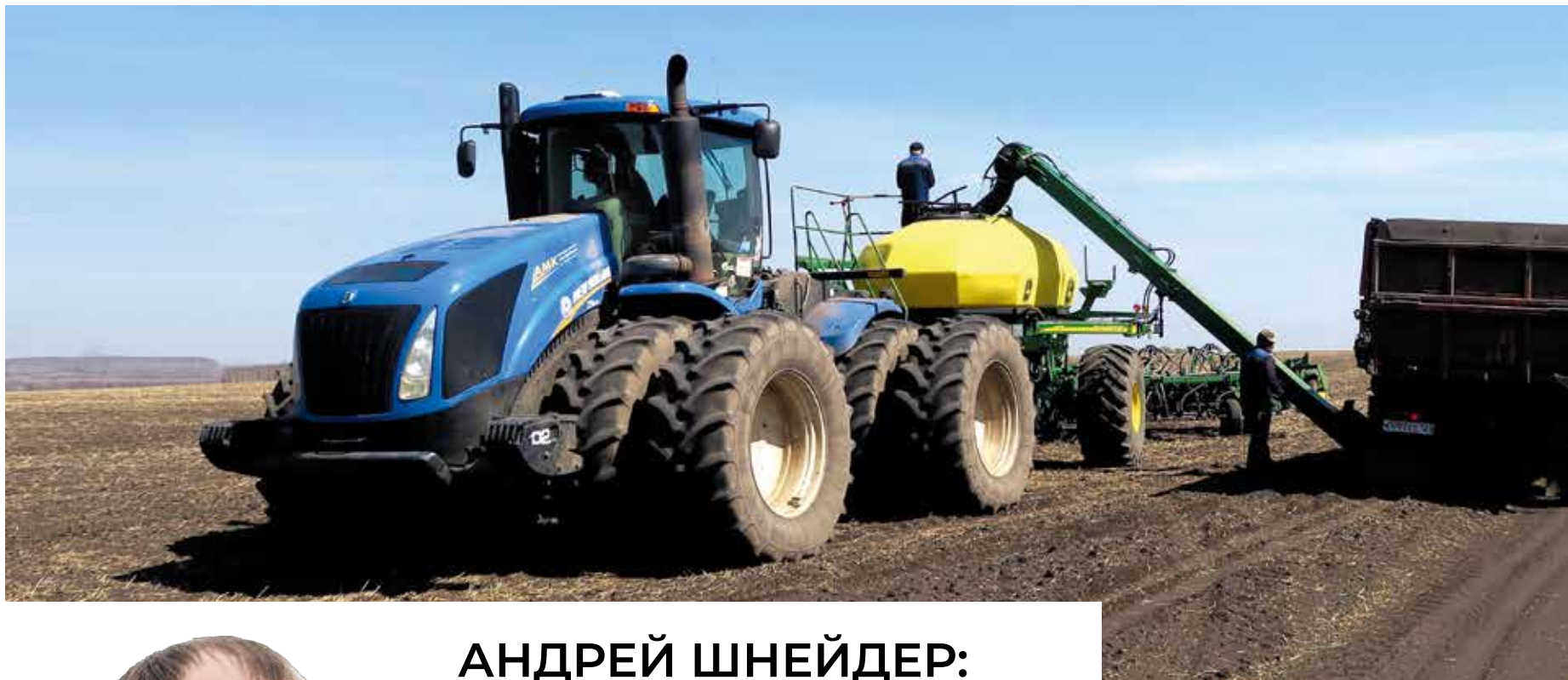
Прямо, а не перпендикулярно

В процессе изменений оптимизировали и другие рабочие процессы. На отдельных участках достаточно было переставить старое оборудование по-новому.

Так, линия распила стояла раньше перпендикулярно к линии сортировки. Развернули ее

и соединили в одну линию с сортировкой. Получился единый технологический процесс:

- тушка выходит из тоннеля охлаждения,
- попадает на участок сортировки,
- а дальше — не перпендикулярно, а плавно по прямой — переходит с сортировки на линию распила.



АНДРЕЙ ШНЕЙДЕР:

Все задачи посевной кампании в «Сибиряке» выполнили

Перед стартом посевной кампании этого года руководство растениеводческого предприятия «Сибиряк» заявило о 100% готовности к работам. Была поставлена важная задача: увеличить посевные площади практически в два раза, с 40 до 70 тысяч гектаров. Что из задуманного реализовано и чем сейчас заняты аграрии, рассказал директор предприятия Андрей ШНЕЙДЕР.

— Задача выполнена — мы засеяли 70 тысяч гектаров площадей. Даже 70,5. И уже 12 июня мы завершили посевную кампанию. Посеяли все, что запланировали: пшеницу, ячмень, сою, — рассказывает Андрей Юрьевич. — Но не все пошло по плану. К старту работ в полях мы готовились приобрести 16 новых тяжелых тракторов. Ситуация в стране сложилась такая, что мы смогли купить только 6 — больше завод-изготовитель просто не смог предоставить. Хоть техника и отечественного производства, комплектующих к ней не оказалось. Но темп подготовки к посевной предприятие не снизило. Было принято

решение ни при каких обстоятельствах не уменьшать посевные площади. Сформировали антикризисный план, предусмотрели несколько мероприятий и вышли из ситуации безболезненно. Ремонт старой техники на предприятии провели опера-

«Мы справились с этим!»

тивно, хотя проблемы с поставкой запчастей были ежедневно. Дилеры импортной техники не могли обеспечить ремонт, и простои были по два-три дня. — Когда в апреле на выездных совещаниях я доводил этот антикризисный план до механизаторов, я видел явное удивление, — вспоминает Андрей ШНЕЙДЕР. — Некоторые прямо говорили: «Вот ты такой уверенный в себе, Андрей Юрьевич, что засеешь все 70 гектаров. Это нереально». Я понимал сомнения людей. Мы, когда планировали посевную, рассчитывали на новую технику. Но вместо

запланированных 28 единиц техники вывели в поля только 22. И когда задачу выполнили, я увидел во многих механизаторах гордость, уверенность, радость. Многие подходили и говорили: «Мы справились с этим». И сейчас люди воодушевлены.

В прошлом году мы решили увеличить урожайность практически в два раза — с 18 центнеров до 36. А сейчас поставили себе планку — до 50 центнеров с гектара. Это высокий показатель урожайности для всего края. Планируем выйти на 330 тысяч валового сбора.

Вопросы с запчастями еще решаются, к осени станет ясно, какая техника пополнит парк «Сибиряка», ведь объем работы прибавится. Уже сейчас предприятие подготовило дополнительно 10 тысяч гектаров, чтобы выйти на 80 тысяч посевных площадей и задействовать все залежные земли, которые в прошлом году не разрабатывали. Они были под кормовой базой, сейчас эти 10 тысяч гектаров разрабатываются под посевы.

Времени на отдых нет

Сейчас у сельхозпредприятий второй этап полевых работ. Как заметил Андрей Юрьевич, это очень важные мероприятия в агрономии — защита растений от сорняков, болезней и вредителей.

— Мы к этому были готовы. Закуплены два новых высокопроизводительных

опрыскивателя. В прошлом году мы ставили цель увеличить урожайность практически в два раза — с 18 центнеров до 36. А сейчас у нас новая планка — до 50 центнеров с гектара. Это высокий показатель урожайности для всего края. Планируем выйти на 330 тысяч валового сбора. Визуально уже понятно, что урожай хороший.

Новый стиль работы

Когда компания «Сибagro» только начинала свою деятельность в Назаровском районе, людям обещали, что работа будет круглый год. Многие водители уже привыкли между уборочной и посевной заниматься своим личным хозяйством. Сейчас, как заверяет Андрей ШНЕЙДЕР, и зимой работы хватает. Например, Красноярский свинополь «Сибagro» ежедневно необходимо обеспечивать кормами.

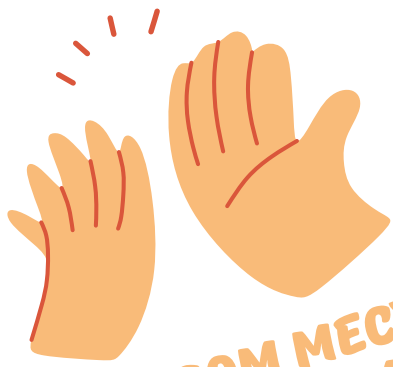
— Это не тот «Сибиряк», что был. Раньше здесь были другие темпы, другой произ-

водственный процесс. Сейчас приходится попотеть, душу вложить, все свои умения, и люди стараются. Ведь результат того стоит. Я каждый день в поле. И многие механизаторы мне говорят, что не привыкли так работать, без простоев и перекуров. Мы уже готовы не по двое механизаторов на трактор ставить, а по трое и даже четверо, чтобы у людей были выходные. По водителям такая же ситуация. Мы готовим вариант организации работы по три водителя на машину. Ждем на работу механизаторов, водителей.

Еще до начала посевной кампании этого года Андрей ШНЕЙДЕР, озвучивая планы на работу, заметил, что

Когда задачу выполнили, я увидел во многих механизаторах гордость, уверенность, радость. Многие подходили и говорили: «Мы справились с этим!»

стратегическая цель его коллектива — стать лучшим растениеводческим предприятием в компании «Сибagro». И судя по тому, как уверенно к ней идет «Сибиряк», цель эта вполне достижима.



**НА НОВОМ МЕСТЕ —
НЕ ОДИН, А ВМЕСТЕ!**

Рубрика о мастерах своего дела в «Сибagro»,
которые заинтересованы помочь освоиться
новичкам на производстве, погрузить
их в профессию, и об их учениках, которые
делают первые шаги в специальности

Самое первое, чему я учу, — это чтобы молодой специалист не боялся задавать вопросы, стремясь показаться компетентным.

Василий Бубенов

ветеринарный врач Томской птицефабрики с
восьмилетним стажем работы.
Прошел обучение по программе наставничества
и готовит свою первую ученицу



— Мне самому пришлось осваивать птицеводство практически с нуля. Моим наставником была Вера Леонидовна Пирогова — старший ветеринарный врач, да и коллектив во всем поддерживал. Это было очень важно, потому что работать с птицами непросто, но еще сложнее — с незнакомыми людьми. Коллектив большой, со всеми надо найти общий язык, понять правила, которые здесь действуют.

Быть наставником нелегко. Для этого ты должен сам знать и понимать свою работу настолько хорошо, чтобы суметь объяснить все ее нюансы другому человеку. Важно уметь понятно донести информацию, где-то проконтролировать, а в чем-то и проявить строгость, чтобы задать правильный настрой. Еще одно важное качество для наставника — это ответственность не только за точность знаний, которые он передает, но и за результат ученика. Самое первое, чему я учу, — это чтобы молодой специалист не боялся задавать вопросы, стремясь показаться компетентным. Ведь период стажировки для того и предназначен, чтобы научиться. Хуже, если работа будет сделана некачественно. Коммуникация вообще нужна в нашей профессии.

Мы взаимодействуем не только с птицами, но и с большим количеством людей. Поэтому рассказываю о коллективе, ценностях предприятия, о том, что принято в компании, а что нет.

Мы привыкаем делать какую-то часть рутины на автомате, но когда каждое действие нужно объяснять новичкам, начинаешь задумываться, читать больше профессиональной литературы, узнавать новое. А иногда их свежий взгляд позволяет увидеть недочеты в производственном процессе и исправить их.

Главное в наставнике, по мнению Василия Бубенова:

- Уметь понятно донести информацию, где-то проконтролировать, а в чем-то и проявить строгость, чтобы задать правильный настрой.
- Держать ответственность не только за точность знаний, которые передает наставник, но и за результат ученика.

Чтобы перенимать опыт, важно, чтобы наставник был авторитетом, тогда у него захочется научиться всему, что он говорит.



УЧЕНИК

Анастасия Дьяконова

ветеринарный врач Томской птицефабрики, пришла работать после окончания Томского аграрного колледжа

— С раннего детства я любила листать книги по анатомии и всегда знала, что хочу связать свою жизнь с медициной. Оставалось только выбрать — быть врачом или ветеринаром. Но поскольку я очень люблю животных, выбрала второе. А когда устроилась на производство, то поняла, что не ошиблась. На практике все оказалось намного интересней, чем я думала.

Я даже не ожидала такой поддержки, здесь все оказались очень добрыми и отзывчивыми. И роль наставника, конечно, трудно переоценить. Без него я бы точно не справилась. Как только я пришла, он

Трудности в адаптации, по мнению Анастасии Дьяконовой:

- Когда приходишь из колледжа, где учил про коров и свиней, а у тебя на производстве птицы — это совсем другая специфика! Всё с нуля!
- Трудно научиться принимать взвешенные решения.

меня сразу ввел в курс дела, все показал и объяснил. Испытательный срок длился три месяца, и все это время он меня обучал. Я всегда могла задать любой вопрос и получить на него развернутый ответ. И до сих пор, если мне нужна помощь, я могу ему позвонить. Василий Андреевич очень начитанный, эрудированный и опытный ветеринар, очень много всего знает по профессии. Я очень благодарна наставнику за то, что он своим примером показал, как можно ко всему относиться по-доброму. А еще я научилась у него принимать хладнокровные и взвешенные решения.

В своем наставнике ценю трудолюбие, отзывчивость и терпение. А еще, чтобы перенимать опыт, важно, чтобы наставник был авторитетом, тогда у него захочется научиться всему, что он говорит.

Меню для хрюшек:

ВСЁ О «КУХНЕ» КОМБИКОРМОВОГО ЗАВОДА

Текст: Антон Петров

Аппаратчики вносят в программу дозировку комбикорма, его номер, утвержденный рецепт. Они управляют всем оборудованием — а значит, должны в нем разбираться и понимать его устройство. Прежде чем приступить к работе, аппаратчики стажировались в течение 20 рабочих смен и потом сдают экзамены на профпригодность.

Диспетчерская — сердце завода по производству комбикормов, из нее, по сути, идет управление предприятием. Отсюда видно все, и если в работе оборудования происходит сбой, система тут же сигнализирует об этом, а диспетчер незамедлительно направляет к месту неполадки оперативную ремонтную бригаду.

Управлять заводом по щелчку мыши

В диспетчерскую можно попасть, поднявшись на современном заводском лифте. Пользоваться лифтом может не каждый сотрудник завода, а только тот, у кого есть ключ доступа. В помещении большие мониторы показывают весь производственный цикл, разобраться в котором могут только профессионалы.



▲ Аппаратчик гранулирования Евгений Мордвинов и аппаратчик дозирования Людмила Чаукина на смене

Аппаратчик гранулирования Евгений МОРДВИНОВ на заводе работает два года. Говорит, что главное в его работе — внимательность и ответственность, а также желание учиться, слышать и слушать коллег. Людмила ЧАУКИНА работает на предприятии аппаратчиком дозирования уже 11 лет, отвечает за технологические процессы дозирования и смешивания компонентов

работы оборудования по заданным рецептам, рассчитывает необходимое количество сырья, а также контролирует соблюдение норм выхода готовой продукции.

Весь процесс производства отображается на мониторе. Например, аппаратчику нужно принять один из ингредиентов будущего корма — жмых, который находится на первом железнодорожном пути. На экране — силос, такая емкость для хранения. Клик мышкой его нужно открыть, при этом следить, чтобы открылся полностью. Здесь же, в компьютере, создается маршрут, выбирается транспортер, куда пойдет жмых, и выбирается нория.

— Нория — это транспортер, который перемещает груз не горизонтально, а вертикально, — улыбается Людмила. Аппаратчик щелкает мышкой, и где-то в одном из цехов запускается сложный и большой механизм.

Гранулы из гигантской мясорубки

Почему необходимо производить именно гранулы? Почему нельзя кормить животных по старинке — рассыпным комби-

кормом? Дело в том, что рецепты разные — корма имеют разный состав. Пшеница, ячмень, овес, микродобавки для каждого вида комбикорма дозируются в определенной пропорции. Чтобы получить равномерную смесь, все компоненты предварительно дробят. Потом они поступают в смеситель, похожий на гигантскую мясорубку. Если бы корм оставили в рассыпчатом виде и не

комбикормов, налаживает режим

гранулировали, то при транспортировке мелкие фракции оседали бы в нижней части емкостей, и тогда животные не получали бы тот набор полезных веществ и микроэлементов, который им необходим.

Весь сложный процесс приготовления гранул можно наблюдать на мониторах диспетчерского пульта — красота, да и только!



Не путать с норой, в которые суши заворачивают!

▲ Гранулы, имеющие слишком большой размер, автоматически отсеиваются и идут на повторную переработку. Животные получают только калиброванные, прошедшие строгий контроль корма

Где пахнет выпечкой и бисквитом

С утра лаборатория выдает распоряжение на «перекачки» — сколько требуется пшеницы, ячменя, другого сырья. Работники собирают будущий корм, внимательно отслеживая номера силосов.



Мастер производственного цеха Евгений Фесин показывает сетку с одинаковыми отверстиями: благодаря ей и получаются гранулы

В производственном цехе светло и чисто. Подготовленная измельченная перемешанная комбикормовая смесь обрабатывается паром, затем распаренный рассыпной корм подается на гранулятор. Вся масса при помощи пресса продавливается через отверстия. Получившиеся гранулы подаются в охлаждающую колонку, где проходит процесс остывания. Это

делается для того, чтобы гранулы не слиплись. Далее их опрыскивают маслом для затвердения и подают в большие силосы готовой продукции, а уже из них отгружают в машины и вагоны.

В одном из цехов вкусно пахнет свежей выпечкой и халвой.

— Здесь уже обработанные маслом гранулы, поэтому и запах такой особенный, аппетитный. Свинки его тоже очень любят, — смеется Евгений ФЕСИН, мастер производственного цеха.

У аппаратчиков особенный режим труда: одна рабочая двенадцатичасовая смена, затем два дня отдыха. Оставлять диспетчерскую без контроля строго запрещается.



Воодушевление на лицах, подбадривающие крики, шум дуделок, то тут, то там громовыми раскатами звучит: «Си-би-ряк! Крас-но-ярс-к! Тю-мень!» Грандиозным построением, на котором собрались все 14 команд спортсменов-сотрудников, открывается Четвертая спартакиада «Сибagro».

— Сегодня здесь очень много людей, но на самом деле нас еще больше. Вы представляете всю компанию, а это 14 000 человек. Защищаете честь своих предприятий, коллег. На работе вы показываете свои знания и умения, а здесь — выносливость и сплоченность, — приветствовал всех Андрей ТЮТЮШЕВ, председатель правления. — Именно здесь, где конкуренция и дружба переплетаются, возникает то, что помогает «Сибagro» достигать своих результатов, расти. Вы — часть большой команды. Покажите, на что вы способны и насколько сильны по отдельности и вместе!

Старт соревнованиям дан.



Андрей Тютюшев:

«Сибagro» — сила! Каждый по отдельности и все вместе

В конце июня в Томске состоялось важнейшее спортивное событие — IV Спартакиада компании «Сибagro». В город съехались **326 спортсменов** — сотрудников предприятий со всей страны: Дальнего Востока, Сибири, Урала и Центральной России. Они защищали честь **14 предприятий.**

Елена Черпакова,
заведующая хозяйством растениеводческого предприятия «Сибиряк»

Первый раз участвую в спартакиаде — эмоций море, огромный восторг. Попробовала себя в легкой атлетике и на полосе препятствий «Сила Сибagro». Я давно занимаюсь бегом и не раз участвовала в соревнованиях у себя в городе — решила поддержать предприятие и на спартакиаде. Мы вообще очень дружные и сплоченные, участвуем везде и обязательно возьмем призовые места!



*Как прошли три дня соревнований,
вспоминаем в нашем репортаже.*

Соревнования проходили три дня по восьми видам спорта: волейболу, баскетболу, мини-футболу, бегу на разные дистанции, настольному теннису, дартсу, нормам ГТО и перетягиванию каната. Многие спортсмены приехали на соревнования первый раз, им не терпелось поделиться с журналистами впечатлениями.



Шухрат Шамси-Заде,
системный администратор Белгородского свиного комплекса

Наше предприятие только в прошлом году присоединилось к компании «Сибagro». На спартакиаде я впервые — участвую в соревнованиях по волейболу, баскетболу. Занимаюсь этими видами спорта с техникума, больше 10 лет, на любительском уровне. С удовольствием вызвался участвовать, защищать честь предприятия. Очень крутое мероприятие, город красивый, людей очень много, и это только малая часть тех, кто работает в «Сибagro»!

Кто-то, наоборот, бывал на предыдущих спартакиадах и мог заметить произошедшие в мероприятии изменения.

Виктория КАРМАНОВА,
специалист по персоналу Тюменского свиного комплекса

Мы ежегодно приезжаем на спартакиаду, я лично уже в третий раз. Здорово встречаться с коллегами с других предприятий именно здесь — тут люди совсем другие, нежели на работе. С каждым годом команд больше, участников больше и азарта больше! Растет и уровень подготовки спортсменов — это особенно сильно ощущается. Сама я играю в дартс, но главная моя задача — поддержать команду!



Поддержка болельщиков не прошла даром. Томский мясокомбинат увез со спартакиады больше всех наград — шесть!

Победы «Сибagro»

	Золото	Серебро	Бронза	ВСЕГО
СКК	2	1	0	3
СКЧ	2	2	0	4
УМК	2	1	2	5
ПФТ	2	0	0	2
СКТ	1	1	1	3
СКВС	1	1	2	4
ГП	1	2	1	4
СКН	1	1	0	2
НМК	1	0	1	2
Сибиряк	1	0	2	3
ТМК	0	4	2	6
СКУ	1	0	0	1
СКТюм	0	0	2	2

Поддерживали спортсменов и на трибунах. В основном на правах хозяев там присутствовали болельщики томских предприятий, однако они подбадривали все команды одинаково. Были и гости.

Татьяна Автайкина,
бухгалтер по налогам Чистозгорского свиного комплекса, болельщица

Приехали с дочерью поддержать своих! Первый раз на таком масштабном, красивом, впечатляющем событии. Организация замечательная: детям есть чем заняться, взрослые могут спокойно сосредоточиться на своих делах. У нас большая группа поддержки, стараемся, чтобы наши спортсмены чувствовали и слышали нас!



В последний день соревнований глава компании Андрей ТЮТЮШЕВ подвел итоги и наградил участников. Каждая команда заняла призовое место. Но самое главное, что участники увезли с собой чувство единения и понимания, что «Сибagro» — сила!



1, 99, 100 — Уральский мясокомбинат во главе с директором выложился на 200%, взяв пять медалей! Алексей Покуса забрал награды на всех трех беговых дистанциях — два золота и одну бронзу

Многие участники серьезно подошли к подготовке, осознавая, что результат зависит от вложений собственного организма и от понимания внутри команды.

Александр Триппель,
заместитель директора Томского свиного комплекса по безопасности:

Для нашей команды участие в спартакиаде — одно из важнейших спортивных событий года. Начинаем тренироваться после Нового года, по несколько раз в неделю. Используем для этого все возможности. Например, компания арендует спортивный центр «Гармония» для тренировок — здесь хорошо практиковаться в волейболе и баскетболе. Мини-футболом занимаемся на своей площадке на предприятии. Сыгранность в командных видах спорта — это самое главное, ведь нужно понимать товарища с полувзгляда. Еще у нас очень сильные бегуны, так что призовые места нам обеспечены!

Инна Стаценко,
менеджер по качеству Новосибирского мясокомбината:

Второй раз здесь. Участвую в забеге на 100 метров. В прошлом году были третьими, в этом году хотим быть первыми. Есть все шансы — предприятие предоставило возможность тренироваться три раза в неделю, удалось подтянуть свои результаты. Ну и кроме того участие в спартакиаде — это не только труд, но и праздник. Атмосфера замечательная, дружелюбная, присутствует здоровый дух соперничества!

Самым ярким впечатлением спартакиады стало новое состязание — полоса препятствий «Сила Сибagro» длиной 1,5 километра. Все 100 участников стартовали вместе.

Владимир Гавриленко,
директор Новосибирского свиного комплекса:

Очень позитивные впечатления! Спартакиада сильно поднимает командный дух, объединяет коллектив внутри предприятия и в целом всех сотрудников. Всегда есть заряженность на результат, но даже если что-то не получается, это не повод расстраиваться. У нашей команды в этой спартакиаде есть важное достижение — победа среди мужчин на полосе препятствий «Сила Сибagro». Гордимся!

Среди женщин в этой дисциплине победила сотрудница Новосибирского мясокомбината.

ЕСЛИ К ТРЕМ ПОРОСЯТАМ ПРИБАВИТЬ ВОЛКА, КАК ПОЛУЧИТЬ СЕМЕРЫХ?

Команде «Волк и семеро молчат» уже около трех лет, и сегодня ее участники с трудом вспоминают, как все начиналось. Кажется, что она существовала всегда, и теперь, чтобы найти отправную точку, потребуется разгадать отдельный квест. **НО ВСЕ СХОДЯТСЯ В ОДНОМ: ИДЕЙНЫМ ВОДНО-ВИТЕЛЕМ ТОЧНО БЫЛ ИГОРЬ!**

Игорь Матухин,
администратор
вычислительной
сети головного
подразделения «Сибagro»



Я рассказал кому-то из сотрудников, а тот человек еще кому-то, и вот у нас уже сложился костяк команды.

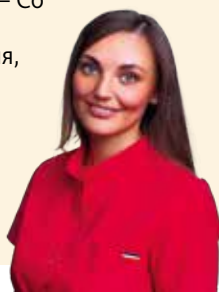
— Все вышло случайно. Как-то меня позвали сходить за компанию на квиз, и мне понравилось. После этого и завертелось. Я рассказал кому-то из сотрудников, а тот человек еще кому-то, и вот у нас уже сложился костяк команды, а потом появился и чат в WhatsApp. В нем мы по сей день обсуждаем, на какую игру пойти, кто участвует и другие организационные моменты, — рассказывает администратор вычислительной сети головного подразделения «Сибagro» Игорь МАТУХИН.

УЧАСТНИКИ КОМАНДЫ:

Юлия Фомина,
Марина Бабинович,
Жанна Жуковская,
Светлана Ильина,
Алина Смолонская,
Наиль Тугушев,
Артем Говязов,
Игорь Матухин,
Наташа Охрименко (Антонова),
сейчас в декрете,
Катя Кузнецова. Договорились, что Катя будет ходить на игры, когда будет в Томске.

Рассказывая об этом, участники отмечают, что все эти события происходили в «доковидное» время, когда очные встречи еще не были запрещены. Тогда команда участвовала в интеллектуальных состязаниях почти каждую неделю.

— Сначала мы решили назваться «Три поросенка», так как это связано со сферой деятельности нашей компании. У нас даже был свой талисман — маленькая мягкая игрушка-поросенок, — вспоминает ведущий специалист департамента управления документацией и общих вопросов Юлия ФОМИНА. — Со временем у нас появились и свои «фирменные» движения, которые мы исполняем все вместе во время музыкальных пауз.



СУПЕРСКАЯ ИГРА:
Как «Волк и семеро молчат» до пьедестала добрались



Вместе можно не только работать — понимает однажды каждый человек, попавший в хороший коллектив. Ведь когда большую часть жизни проводишь на работе, коллеги могут стать друзьями, а увлечения и хобби — общими. В нашей рубрике «Интересное — совместно» мы будем понемногу узнавать, чем можно заниматься с коллегами помимо работы.

Текст: Юлия Кривокрасова

Азарт, драйв, интерес и море позитива! Так описывают свое совместное хобби участники команды знатоков «Волк и семеро молчат», в которую входят сотрудники разных отделов Головного подразделения «Сибagro». Раз в две недели команда отправляется на городскую квиз, чтобы посостязаться в эрудиции и сообразительности с другими томскими командами, сделать разминку для ума и просто хорошо провести время вместе.

Юлия Фомина,
ведущий специалист департамента управления документацией и общих вопросов

В команде собрались очень разносторонние люди: кто-то хорошо решает задачи, кто-то отлично знает фильмы, кто-то разбирается в музыке, а кто-то много читает.

ЧТОБЫ ВЫИГРЫВАТЬ — НАДО ИМЕТЬ СТРАТЕГИЮ!

— В основном мы ходим на общие квизы, которые не требуют углубленных знаний в какой-то сфере, а нацелены на эрудицию и смекалку. **ЧТОБЫ В НИХ УЧАСТВОВАТЬ, НЕ НУЖНО БЫТЬ ГЕНИЕМ.** Мы берем всех, кто изъявил желание пойти с нами, и уж точно никакого отбора не проводим, — подчеркивает Игорь МАТУХИН.

— И хотя за это время большими знатоками мы не стали, зато уверенно шагаем вверх по лестнице познаний. Если вспомнить наши первые походы, конечно, сейчас мы ступеньку выше, чем были тогда. В команде собрались очень разносторонние люди, кто-то хорошо решает задачи, кто-то отлично знает фильмы, кто-то разбирается в музыке, а кто-то много читает. У нас появилась своя стратегия решения задач. Мы уже видим, что нужно найти какие-то ключевые моменты и от них отталкиваться, — поясняет Юлия ФОМИНА.

Участники подчеркивают, что не ставят целью победу, а ходят на квиз, чтобы проверить свои знания, поделиться идеями, узнать что-то новое, заглянуть в самые необычные темы. И, конечно, ради эмоций!

— Несмотря на это, больше всего запомнились именно моменты самых больших взлетов и падений. В 2019 году, как раз перед локдауном, мы оказались в самом низу турнирной таблицы. Это было настолько неожиданно, что мы были в шоке! Всю игру нам казалось, что мы хорошо так отвечаем. Тогда в качестве утешительного приза мы забрали коробку конфет, но перед собой было немного стыдно. И вот спустя три года — мы в топ-3!

И хотя в этот раз мы действительно шли хорошо, снова никто не ожидал такого поворота. И когда произнесли название нашей команды, на наших лицах опять было удивление! — рассказывает Юлия ФОМИНА.

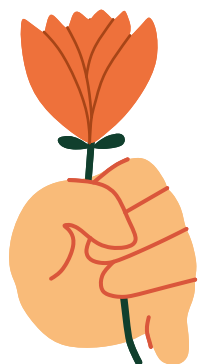
Позже организаторы «Квиз, плиз! В Томске» в своем паблике во «ВКонтакте» отметили команду «Сибagro», написав, что «Волк и семеро молчат» «провели суперскую игру и добрались до пьедестала».

Этой весной команда вернулась к прежнему режиму участия в квизах, а первая бронза стала отличным стартом и вдохновила участников на новые достижения.

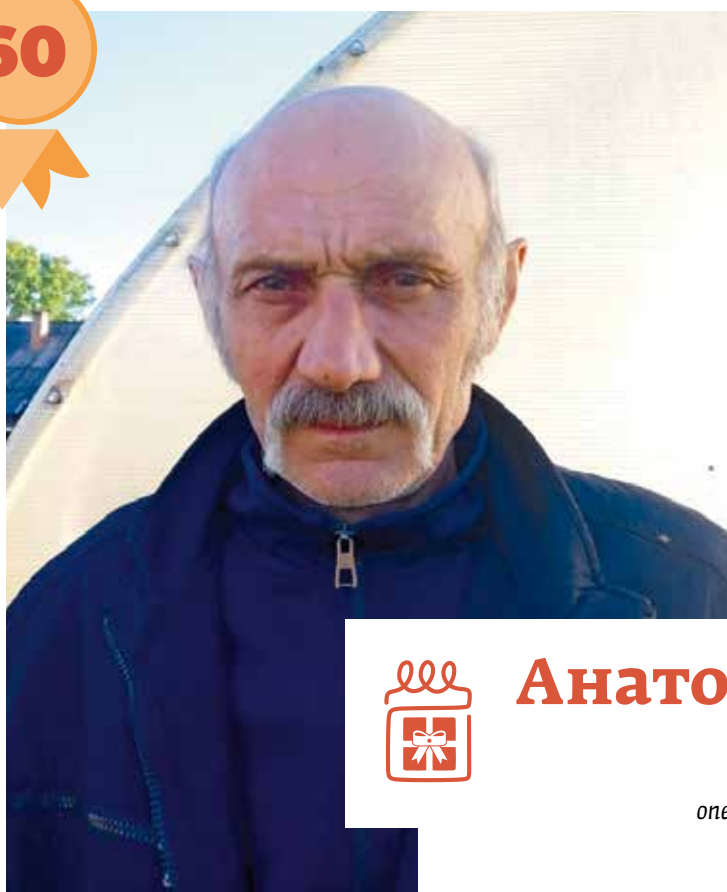
— Мне нравится, когда есть вот такой азарт и спортивный интерес, стремление получить результат как можно лучше, — признает Игорь МАТУХИН. — Наверное, это и есть то, ради чего мы туда ходим. И после каждой игры мы еще как минимум неделю ее обсуждаем. Здорово, когда с коллегами можно поговорить не только о работе, но и об общих интересах.

В адрес людей, которых любят за их человеческие качества и уважают в коллективе за их труд, коллеги всегда хотят сказать особые слова: кому-то теплые, кому-то почти-тепелые, кому-то веселые. Теперь, по вашим просьбам, на страницах газеты «Сибагро-территория» поздравляем коллег и дарим пожелания нашим дорогим юбилярам.

Юбиляры «Сибагро»



60



Анатолий Ковальчук

2 июня

оператор свиноводческих комплексов
и механизированных ферм,
свинокомплекс «Томский»

стаж работы
на предприятии
— 8 лет

Александр Крикунов,
управляющий фермой

У Анатолия Анатольевича на нашем предприятии колоссальный опыт работы в части ухода за животными. Это ответственный, исполнительный и работающий человек, на него можно положиться во всем! У него всегда самые высокие результаты и отличные показатели по работе — при полном отсутствии замечаний. Это настоящий мужчина советской закалки, из тех, кто всегда держит свое слово. Человек с твердым характером и большим чувством долга. За качество своей работы он может ручаться. Искренне поздравляю его с юбилеем! Желаю крепкого здоровья и бодрости духа!

Ирина Дьяченко,
начальник участка откорма

Многие наши сотрудники стремятся работать на совесть, и Анатолий Ковальчук один из них. Это человек дела, трудолюбивый и ответственный. Работая на участке откорма, он отлично справляется с большим поголовьем и к животным относится очень заботливо, с вниманием. Видно, что для него работа — это жизнь. Если говорить о его работе, то только самыми лучшими словами. Он и семьянин отличный, детям и внукам уделяет много внимания и времени. Хочется пожелать ему всего хорошего, побольше радости и здоровья!

Эдуард Ильчук,
оператор

Оператор 3-го разряда Халид Мамедов трудится на ответственном участке и выполняет свою работу безупречно. И хотя стаж его работы на предприятии пока всего четыре года, сейчас трудно представить сотрудника, который бы больше подходил для работы на этом месте. Халид Фазиль Оглы в совершенстве знает оборудование, на котором работает, трудится споро и качественно. Поздравляя его с юбилейной датой, от лица всех коллег хочется пожелать ему здоровья, сил, бодрости — и подольше работать с нами!

Светлана Зарубина,
оператор

Такие сотрудники, как он, относятся к числу незаменимых: очень важно, когда человек отлично владеет навыками работы с техникой, оборудованием. А Халид производит стейки и фарши на современном немецком оборудовании и делает это качественно и быстро. Я работаю рядом с ним с 2017 года и могла убедиться — это добрый, отзывчивый человек, способный помочь при необходимости. Новичкам на предприятии он всегда разъяснит суть работы, поможет войти в курс дела, научиться, всегда с добром! И нам тоже хочется пожелать ему всего доброго, хорошего и поздравить с юбилеем!



Халид Фазиль Оглы Мамедов

30 июня

оператор на участке упаковки продукции,
Белгородский свинокомплекс

стаж работы на предприятии — 4 года



60

Мария Москаленко,
управляющая свинокомплексом

99 Ольге Васильевне доверен очень важный участок — опороса. Это нелегкая работа, но она прекрасно справляется с ней. Очень ответственна, при любой проблеме своевременно доложит начальству и попробует сама исправить ситуацию. Уже много лет мы трудимся вместе, и я знаю: на нее можно положиться! Это чуткий, безотказный работник. Если кто-то не может выйти работать в ночную смену, Ольга Васильевна без лишних вопросов готова заменить этого человека при необходимости. Она умеет тактично подсказать, поделиться опытом. Размеренно и четко выполняет свою работу, да так, что не к чему предъявлять претензии. Поздравляем ее от всей души, желая всего самого лучшего, побольше бы таких добрых и компетентных работников!

Даниил Симонов,
начальник комплекса №2

99 У Ольги Васильевны немало положительных качеств, и главные из них — компетентность и ответственность. Она человек, проверенный временем, работает дольше многих, дольше меня. За эти годы она обрела большой опыт и показала себя с лучшей стороны. Такие сотрудники — штучный товар, таких сейчас просто нет! Участок опороса — сердце комплекса, и от работы его сотрудников зависит немало. На таких участках работают лучшие, самые опытные. Ведь взять на себя ответственность за новорожденных поросят, все выполнить безупречно в условиях, когда сотрудников в ночной смене не так уж много и все должны слаженно трудиться, нелегко. А Ольга Блинова это может, а мы уверены — она сделает все на отлично!

*Вас с днем рождения сегодня поздравляем!
Всем коллективом от души желаем
Успехов в личной жизни и труде,
Быть уважаемой повсюду и везде!*



Ольга Блинова

14 июня

оператор свиноводческих комплексов и механизированных ферм (участок опороса №2, Криводановка), Кудряшовский свинокомплекс

стаж работы на предприятии — 10 лет

Михаил Гасс,
управляющий Фермой №1

99 Уже более двадцати лет Галина Николаевна трудится на нашем предприятии, это очень солидный стаж! У нас не много сотрудников работает так давно. Она хороший, трудолюбивый работник — отвечает за санпропускник, за состояние форменной одежды. Чинить и стирать робы, обеспечивать удобной спецодеждой каждого не так-то легко, но Галина Николаевна справляется очень хорошо, и я таких работников ценю очень высоко! Поздравляю ее с юбилеем и желаю исполнения ее мечтаний, энергии и здоровья!

Людмила Аборнева,
старший санитар санпропускника Фермы №1

99 Такие ответственные работники, как наша Галина Николаевна,

необходимы на каждом участке. Она доброжелательный, общительный и внимательный человек. Встречает новичков, приходящих на предприятие, и во многом благодаря ее заботам создается приятный психологический климат, а у людей — положительный настрой на работу. Она и одежду подберет и выдаст, и порядок прохода на работу объяснит, и место для переодевания каждому покажет, и за состоянием костюма проследит... Она и нам помогает, когда много работы. У коллектива только положительные отзывы о ней. Кроме того что работница она отличная, Галина Николаевна еще и прекрасная хозяйка. Дом, дети, внуки для нее значат много. Пожелаем ей в день рождения тепла, удачи, здоровья и долголетия!

*Улыбок, солнца и тепла,
Здоровья, счастья Вам желаем.
Всем коллективом от души
Вас с юбилеем поздравляем!*



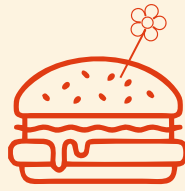
Галина Тимченко

12 июня

кастелянша санпропускника (Ферма №1),
Чистогорский свинокомплекс

стаж работы на предприятии — 20 лет

Главным рекордом гастрономического фестиваля стал суперсэндвич из мясного ассорти. Его вес — больше 4 кг.



Не забыли организаторы и о маленьких гостях фестиваля. Помимо яркой фотозоны и воздушных шаров, для них устроили развлекательную программу с аниматорами и подготовили специальные детские бургеры.



Суперсэндвич «Мясное ассорти» с шестью видами мяса от «Сибagro»

НА ФЕСТИВАЛЕ БАРБЕКЮ



Уральский мясокомбинат представлял компанию «Сибagro» на XI Фестивале барбекю, прошедшем в Екатеринбурге.

На площадке была организована тематическая зона от «Сибagro», где проходили мастер-классы — на них учили готовить котлеты, ребрышки барбекю с брусникой и вишней, бургеры со свинойной на гриле и печеными яблоками, свинину по любимому рецепту Мао Цзэдуна. Кроме того, приглашенный шеф-повар Григорий Мосин вместе с известной в городе блогером Евгенией Шакуро приготовили рекорд фестиваля — суперсэндвич «Мясное ассорти» с шестью видами мяса от «Сибagro».

Эксклюзивное мясо компания «Сибagro» предоставила и для соревнований по барбекю среди профессионалов, любителей и юниоров — они традиционно прошли в рамках фестиваля. Все 55 команд смогли оценить качество и вкусовые особенности уникальной свинины. Мероприятие посетило около 50 тысяч екатеринбуржцев и гостей города.

Роман Хайрулин,
директор Уральского мясокомбината

“ В Свердловской области находятся два наших предприятия — свинокорплекс и мясокомбинат. Конечно, мы не могли пропустить такое мероприятие. Это настоящий праздник вкуса и аромата. Люди приходят узнать что-то новое, интересное для себя, чтобы потом приготовить дома. Мы подготовили и настоящий эксклюзив — стейки из дюрка. Это особая порода свиней, которую разводит компания. Мясо прекрасно подходит для кулинарных экспериментов, и на фестивале попробовать его мог любой желающий.



Григорий Мосин,
шеф-повар «Сибagro», король гриля

“ Только масло, соль, даже перца добавлять не буду! Минимум специй и хорошая прожарка — в этом секрет неповторимого вкуса этого стейка. Для его приготовления используется мясо свиней породы дюрка. Свинина — очень удобное в работе мясо, очень вкусное. И надо не забывать о том, что некоторые свиные отруба гораздо более диетические, чем некоторые части курицы.



Свинина улучшает настроение:

- Известно, что вещества, которые содержатся в мясе, оказывают благотворное влияние на работу мозга и нервной системы.
- Выявлено, что свинина богата триптофаном, который нейтрализует клетки, способствующие плохим эмоциям. Можно сказать, что это природный антидепрессант.