

**Бургер с сибирским характером: «Сибagro» вкусно накормила гостей на Празднике топора**  
» стр. 2

**Идти в ногу с наукой:** передовые разработки и практики — в производство

О том, как прошла первая мясная конференция на Уральском мясокомбинате, и о том, что полезного она дала участникам от предприятий компании

» стр. 6

**Уникальная практика:**

как на Томском свиномкомплексе из студентов подготовили себе специалистов

Первые итоги масштабного проекта дуального обучения

» стр. 8-9

**ПО СТОПАМ РОДИТЕЛЕЙ, ИЛИ КУДА ПОСТУПАТЬ**

» стр. 14

Рубрика о том, как создаются династии и складывается преемственность, как работа становится семейным делом. В номере — династия Монастыршиных с Восточно-Сибирского свиномкомплекса



## 130 000 ТОНН ПРОДУКЦИИ В ГОД:

### Белгородский свиномкомплекс завершил модернизацию мясокомбината

Проект реконструкции мясокомбината стал последним этапом масштабной санации предприятия

» стр. 5

## НАЗНАЧЕНИЯ



**Стогний Владимир Иванович,**  
директор  
Чистогорского  
свинокомплекса



**Баханец Андрей Михайлович,**  
директор  
Томской  
птицефабрики



**Колобаев Алексей Игоревич,**  
главный ветеринарный  
врач департамента  
по животноводству



**Логинава Кристина Витальевна,**  
заместитель директора  
по управлению  
персоналом Тюменского  
свинокомплекса



**Гриб Антон Семенович,**  
главный агроном  
Тюменского  
свинокомплекса



**Дорофеева Ксения Сергеевна,**  
заместитель директора  
по управлению персоналом  
Кудряшовского  
мясокомбината



**Кобзарев Дмитрий Владимирович,**  
заместитель директора  
по мясопереработке  
Белгородского  
свинокомплекса



**Гнатюк Дмитрий Владимирович,**  
главный инженер  
Белгородского  
свинокомплекса



**Брылин Александр Михайлович,**  
главный инженер  
Восточно-Сибирского  
свинокомплекса

## Томская область



## Бургер с сибирским характером:

## «Сисбагро» вкусно накормила гостей на «Празднике топора»

На «Празднике топора» компания «Сисбагро» обустроила для гостей фуд-корт, где можно было насладиться блюдами, приготовленными из продукции холдинга.

Шеф-повара удивили гостей сочными бургерами из рваной свинины, ароматными ребрышками и крылышками в маринаде, сытными хот- и корн-догами. Все позиции меню — из продуктов «Сисбагро», которые легко найти в магазине. Поэтому повторить кулинарные шедевры дома не составит труда.

За яркие эмоции отвечала красочная фотозона и приглашенные аниматоры. Герои популярной мобильной игры развлекали малышей, а их родители в это время пробовали на вкус колбасные новинки и участвовали в розыгрыше призов.



— В дни Праздника топора парк «Околица» становится центром событийного и гастрономического туризма, который принимает на своей площадке сотни тысяч людей из различных уголков России и зарубежных стран. Поэтому мы, как и другие опорные предприятия области, не оста-

емся в стороне и делаем все возможное, чтобы отдых гостей на фестивале был комфортнее, насыщеннее, а в нашем случае, еще и вкуснее, — говорит Сергей ИЛЬИНЫХ, генеральный директор компании «Сисбагро».

Холдинг помогает в организации праздника с 2015 года. Вклад «Сисбагро» в подготовку фестиваля отметил губернатор Томской области. На официальном открытии Владимир Мазур вручил Сергею Ильиных почетную грамоту.

## Томск

## Собственные вагоны: экономия за три года более 230 млн рублей

Для транспортировки кормов на Восточно-Сибирский свинокомплекс компания использует 62 собственных вагона. За три года экономия за счет эксплуатации собственных вагонов составила более 230 млн рублей, а ориентировочный срок их окупаемости сократился с первоначальных 4 до 2,8 лет. Это стало возможным в том числе благодаря сокращению издержек.

— Собственные вагоны — это не только экономически выгодное вложение и сокращение затрат в два раза, в сравнении с арендованными. В первую очередь — это стратегическая безопасность холдинга. Операторы РЖД в любой момент могут сказать: вагонов нет, мы вам не даем. А у нас поголовье, которое кормить надо. И мы не можем срывать поставки, — говорит Евгений БЕРДИНСКИХ, заместитель исполнительного директора по производственному снабжению и реализации.

Усилиями отдела железнодорожного транспорта были существенно снижены затраты на ремонт вагонов в депо. За все время эксплуатации ремонт понадобился только шести вагонам на сумму 158



тыс. рублей, что гораздо ниже планируемых расходов — 1,15 млн рублей в месяц. За счет ввода второй очереди потребность свинокомплекса в Бурятии в комбикорме выросла с 4500 до 8500 тонн в месяц. Чтобы полностью обеспечить перевозку, необходимо уже 110 вагонов.

# ККЗ Белгородского свинокомплекса выпустил первую партию кормов после реконструкции

Белгородская область

Модернизация завода в рамках проекта санации началась в прошлом году. Было заменено более 90% технического оснащения. Обновлена поточно-транспортная система, весовое и компрессорное оборудование. Смонтированы и запущены новые инженерные установки.

— Мы нарастили мощность цеха в три раза, чтобы полностью обеспечить кормами поголовье свинокомплексов, значительно увеличившееся после санации, — говорит директор свинокомплекса Леонид МАРТЫНОВ. — Теперь площадка будет выпускать 18,5 тыс. тонн готовой продукции в месяц.

Для закрытия потребностей после выхода на полную мощность установили дополнительную ли-

нию гранулирования. Проект получился уникальным, ведь все конструкции были размещены в здании, изначально спроектированном под гораздо меньшую загрузку.

Новое высокотехнологичное оборудование позволит производить комбикорм по единым унифицированным стандартам для всех предприятий компании. Завод будет выпускать продукцию по готовым рецептам для поголовья разных возрастов. Для свиноматок также предусмотрены отдельные рецептуры.

Собственные корма — это не только гарантия безопасности, но и инструмент для оперативного регулирования роста и качественных показателей животных.



Красноярский край



▲ Лилия Шмидт, начальник отдела продаж фирменной розницы

## Пять лет оправданного доверия

Фирменному магазину «Сибagro» в Большой Мурте вот уже пять лет. В ассортименте магазина более 70 наименований фирменной продукции — субпродукты, полуфабрикаты и мясные деликатесы по ценам от производителя.

Все эти годы в магазине регулярно появляются мясные новинки. Полуфабрикаты и деликатесы поставляются на прилавки трижды в неделю. Это позволяет обеспечить сотрудников свинокомплекса всегда свежей продукцией. Кроме сотрудников постоянными покупателями стали жители Большой Мурты, Енисейского, Сухобузимского и Казачинского районов.

— Я приезжаю в фирменный магазин Сибagro каждую неделю. Радует,

что все и всегда свежее. Беру себе и всей семье и полуфабрикаты, и колбасы, и мясо в вакууме. Оно хорошо хранится и везти удобно. Можно каждый кусочек со всех сторон посмотреть, — говорит покупатель Надежда из Шилы.

— Приятно зайти в магазин, всегда свежо, чисто и есть что купить, — делится своими впечатлениями Екатерина из Большой Мурты.

Фирменный магазин со временем стал негласной точкой посещения в карте туристических маршрутов, проходящих через Большую Мурту.

Ежедневно магазин посещает около 200 человек, а в месяц в нем продается около 30 тонн мяса, произведенного на Красноярском свинокомплексе.

Кемеровская область

## Тренажерная площадка в подарок чистогорцам на юбилей поселка

Спортивный объект стал подарком жителям от Чистогорского свинокомплекса в честь 50-летия поселка. В истории свинокомплекса и одноименного поселка много общего, они появились в одном году, вместе росли и развивались. Компания всегда помогает поселку, организует различные мероприятия, возводит новые объекты. Здесь живет много сотрудников предприятия, и руководству важно, чтобы они не только трудились в хороших условиях, но и интересно, с пользой проводили досуг.

— Выбирали подарок сами чистогорцы: в опросе, который мы провели заранее, жители почти единогласно подтвердили, что им не хватает спортивных объектов, где могли бы заниматься люди разных возрастов, — отметил Алексей КОЛОБАЕВ, директор свинокомплекса. — Уже сейчас понятно, что с выбором мы не ошиблись, тренажерная площад-

ка сразу стала любимым местом для детей. Уверен, скоро сюда подтянутся и взрослые, и люди старшего поколения.

— Сын готов днем и ночью заниматься на тренажерах, — рассказывает сотрудница предприятия Евгения Функ. — Я собираюсь на работу, а он уже спрашивает: мама, вечером пойдем на площадку?

Руководители Чистогорска также побывали на открытии тренажерной площадки.

— Новый комплекс сразу стал любимым местом для наших жителей, — говорит Александр Налимов, начальник Чистогорского территориального управления. — Дети занимаются здесь с утра до вечера, площадка привлекает и людей старшего возраста. Мы благодарны «Сибagro» за такой подарок. Предприятие всегда откликается на наши просьбы, идет навстречу, помогая делать поселок лучше, красивее, инте-



МЕДИАНА СЕЛЬХОЗРАБОТ:

# как назаровские растениеводы готовятся к уборке урожая

На 65,5 га пашни растениеводы в Назарове выращивают пшеницу, ячмень, сою, горох и в этом году первый раз засеяли рапс. На уборку полей предприятие выпустит в общей сложности 70 комбайнов, в районе действует 13 зерносушилок. Что важно для сбора хорошего урожая, обеспечения качества зерна и как идет подготовка к ответственному периоду уборочной поры, рассказали главный технолог предприятия Сергей Сташков и главный механик Павел Исаев.



Сергей Сташков, главный технолог:  
«Если посмотреть на флаговый лист пшеницы — он зеленый. Это говорит о том, что растение в полной мере получило питание, которое ему положено»

## Колос зреет — готовь технику к уборке!

Когда едешь по полям Назаровского района, создается впечатление что плывешь по морю. Наливающиеся колосья колышатся, точно волны, и поля выглядят такими же бескрайними. Во многом будущая урожайность зависит, конечно, от погоды, правильных сроков посева, а также от внесения удобрений и средств защиты от сорняков. По словам главного технолога, пока все идет отлично и в срок.

— С посевом мы справились в агрономические сроки, — рассказывает главный технолог предприятия Сергей СТАШКОВ. — Сейчас зерно пшеницы находится в фазе налива. Ему потребуется еще месяц, чтобы созреть. Во время выхода зерна в трубку, когда закладывается количество зерен в колосе, шли дожди. И это хорошо. Чем больше влаги в этот период, тем больше зерен в колосе и, соответственно, выше урожай. Теперь главное, чтобы во время уборки не было дождей. На наших полях была применена защита растений от сорняков, болезней и вредителей. Также было разбросано минеральное удобрение — подкормка.

Чтобы собрать хороший урожай, необходима современная и производительная техника. Мощные комбайны, сеялки, опрыскиватели и тракторы были закуплены еще в прошлом году. Сейчас зерноуборочную технику активно готовят к предстоящей уборочной кампании. Так, в автопарке Ададымского подразделения предприятия практически полностью готовы выйти в поля шесть комбайнов

«Нью холланд» и 11 отечественных машин производства «Ростсельмаш» — RSM-161.

## Улучшение рабочих мест — забота о комфортном труде сотрудников

Важные перемены коснулись не только увеличения автопарка. Предприятие старается на современном уровне улучшить условия своим работникам. Для того чтобы им безопасно, комфортно работалось, чтобы работа приносила удовлетворение и позитивные эмоции, в Ададымском подразделении провели ремонт офисного здания. Обновлена все — стены, потолок, пол, закуплена новая мебель и современная офисная техника.

— Оборудованы рабочие места управляющего, бухгалтерии, диспетчеров, есть актовый зал. При входе оборудовано два места для прохождения медицинского осмотра работников перед выходом на работу, столы с соответствующим набором медицинских приборов, — рассказывает главный механик предприятия Павел ИСАЕВ.

## Технологические обновления для повышения качества зерна

В этом году в Ададымском подразделении еще одна важная перемена. Это современная импортная произво-



Павел Исаев, главный механик:  
«Комбайны уже готовы к уборочной кампании. Запчасти, которые мы приобрели, были поставлены вовремя и в стопроцентном объеме. Наши механизаторы осуществляют ремонт. Справляемся с ремонтом своими силами, без помощи дилера»

дительная зерносушилка. Она не похожа на остальные. Ее отличает высокая производительность и скорость — сушилка способна переработать 40 тонн зерна в час, что в разы больше, чем на старых образцах. Пока в Назаровском районе это первая зерносушилка такого типа.

Сушилка позволит в более короткие сроки и с лучшей эффективностью готовить зерно для хранения. Во-первых, это экономия на логистике. Зерно с ближайших полей будет теперь свозиться сюда. Во-вторых, чем больше сушильных комплексов, тем меньше времени растениеводы будут тратить на подработку зерна



предприятие уже готово встретить сезон во всеоружии.

Завершается монтаж первой зерносушилки нового типа с производительностью 40 тонн зерна в час



За два года на предприятии приобрели **48** новых комбайнов.

В этом году засеяли **41 750 га** пшеницы, **19 684 га** ячменя, **2000 га** сои, **1028 га** гороха и **1000 га** рапса.

для хранения. А все вместе это отразится на качестве зерна. Высокое качество зерна — основная задача, поставленная перед предприятием в этом году.

— Сушилка уже практически готова к работе. Собраны все комплектующие. Скоро устанавливаем грелки (они производятся у нас в Новосибирске). Будут работать и на нефти, и на дизтопливе. Необходимо еще поставить норрии. Сейчас работники готовят завальную яму, мы установим туда бункер для приемки продукции. Монтажные, сварочные работы проводим собственными силами. Рассчитываем к началу уборки запустить зерносушилку в работу. Сотрудники рады, глаза у ребят горят, гордятся, что предприятие развивается, появляются новые комплексы, сушилки, техника, — рассказывает Павел ИСАЕВ.

Всего в растениеводческом предприятии в Назаровском районе действует 13 зерносушилок. В прошлом году купили и установили три новых. В этом году появилась еще одна, самая производительная из всех. В планах продолжить обновлять и модернизировать парк техники и производственные объекты. Уборочная кампания еще не началась, но

# 130 000 тонн продукции в год:

## Белгородский свинокомплекс завершил модернизацию мясокомбината

Проект реконструкции мясокомбината стал последним этапом масштабной санации предприятия. Обновление производства на свинокомплексе началось в сентябре 2021 года и затронуло практически все направления деятельности предприятия. Проект завершился выпуском на мясокомбинате первой партии продукции. О масштабах модернизации и новых планах предприятия — в нашем материале.

— **В** рекордные сроки мы провели реконструкцию и дезинфекцию свинокомплексов, полностью обновили поголовье. В рамках проекта санации модернизировали завод по производству комбикормов и мясоперерабатывающий завод,

— говорит директор Белгородского свинокомплекса Леонид МАРТЫНОВ. — Обновленное производство позволит нам нарастить объемы до 130 тыс. тонн свинины в год.



Увеличение мощностей мясокомбината потребовало внесения корректировок практически на всех участках. Отремонтированы полы во всех корпусах. Чтобы сократить время заморозки субпродуктов и оптимизировать использование складских мощностей, приобретены плиточные скороморозильные аппараты. Большой объем работ проделан в цехе обвалки и упаковки. Установлена дополнительная линия для упаковки промышленного куска.

Специалисты, участвовавшие в выпуске первой продукции, отметили ее отличные качественные характеристики. Хорошая генетика обновленного поголовья и сбалансированная кормовая база — ключевые факторы для производства и выпуска высококачественного и вкусного мяса.

Сейчас на предприятии налажен выпуск более 30 наименований продукции. Уже в ближайшее время покупатели в центральной части России смогут приобрести охлажденное мясо, субпродукты и полуфабрикаты для гриля и жарки под брендом «Сибagro». Планируется развитие новой линейки продукции, включающей как маринады, так и рубленые полу-



- **Налажен выпуск более 30 наименований продукции.**
- **Создано более 200 новых рабочих мест.**
- **В планах — возобновление экспорта в Беларусь, Вьетнам, Гонконг, страны ЕАЭС.**

фабрикаты. Прорабатывается возобновление поставок в крупнейшие федеральные сети. Кроме того, комбинат реализует полутуши и крупный кусок сетевым операторам и переработчикам. В планах — возобновление экспорта в Беларусь, Вьетнам, Гонконг, страны ЕАЭС. Традиционно высокое качество продукции «Сибagro»

При выходе на производственные мощности планируется обваливать 140 тонн в смену.

подтверждено стандартом международной сертификации системы безопасности пищевых продуктов FSSC 22000 по версии 5.1.

Благодаря расширению производства на мясокомбинате создано почти 200 новых рабочих мест. Продолжается набор персонала. Вновь принятые сотрудники проходят обучение под руководством опытных наставников. Ожидается, что это позволит увеличить производительность труда. Квалифицированных сотрудников, которые будут выпускать качественные продукты, белгородцы воспитывают своими силами.



# Передовые разработки и практики — в производство

**Идти в ногу с наукой — значит обеспечить себе конкурентное преимущество. А внедрять разработки — быть на шаг впереди. В этом контексте в «Сибagro» прошла первая мясная конференция с учеными Росбиотеха. Ее организатором и инициатором стал Уральский мясокомбинат. О том, что полезного вынесли для себя участники конференции, — в нашем материале.**

## Площадка для прикладных наук

Конференция объединила специалистов мясокомбинатов и цехов первичной переработки свинопунксов, а также технологов, менеджеров по качеству, маркетологов, сотрудников коммерческой и логистической служб предприятий компании.

Двухдневный курс лекций ученых Росбиотеха был посвящен основам глубокой переработки мяса и получения качественных продуктов. На нем подробно разбирали физические и биохимические процессы, которые протекают в мясе на разных этапах производства. Знания носили не научный, а исключительно практический характер для изготовления продукции. Например, что происходит в мясе в охлажденном и замороженном состоянии. Как применять холодиль-

ные технологии, правильно регулировать температуры охлаждения и добиться увеличения сроков годности при хранении продукции в охлажденном и замороженном виде.

На конференцию приехали и представители компаний-партнеров по производству специй и ингредиентов, упаковки и оболочек для колбас, сосисок и сарделек. Они рассказали об особенностях хранения мясной продукции в газовых средах, о современных упаковочных решениях.

## Зачем производственнику ученым, а ученому производственник?

На лекционном треке обмен знаниями не закончился. Эксперты Росбиотеха побывали в цехе первичной переработки Уральского свинопункса

и на производстве Уральского мясокомбината. Гости интересовались всем. В итоге были даже удивлены уровню автоматизации и роботизации и подчеркнули соответствие предприятий стандартам в области пищевой безопасности ХАССП. А еще — попробовали сырокопченые и сыровяленые колбасы и оценили их вкус и запах. «Вкусно — значит, вкусно!» сказал известный в России шеф-повар Константин Ивлев, попробовав недавно ветчины Уральского мясокомбината.

— Во время экскурсии на мясокомбинат отметила высокий уровень автоматизации предприятия и применения роботизированных технологий. Например, при фасовке и упаковке мясной продукции. Передовые решения индустрии 4.0 здесь активно развиты, — отметила заместитель заведующего кафедрой «Техно-

гии и биотехнологии мяса и мясных продуктов» Росбиотеха Елена ЛИТВИНОВА.



— Многие из того, что сейчас на острие науки, используется на мясокомбинатах «Сибagro». Например, двухстадийное охлаждение, сверхбыстрое замораживание. В компании мы нашли единомышленников, активно внедряющих инновационные достижения



науки в практику. И это здорово! — сказала доцент, кандидат технических наук кафедры технологий и биотехнологий мяса и мясных продуктов Росбиотеха Юлия БУХТЕЕВА.

— Когда разбирали все стадии первичной переработки — активно дискутировали с преподавателями.



Они нам представляли процесс с точки зрения теории, а мы — практики. Поясняя при этом, почему именно так, а не иначе. Выработанные в ходе обсуждения гипотезы интересны для применения на производстве. Для меня большой плюс в том, что я впервые посетил мясокомбинат и увидел процессы переработки мяса глубже. Есть куда совершенствоваться, — отметил замдиректора по производству Тюменского свиноплекс Сергея ТКАЧЕНКО.

Планируя первую мясную конференцию, руководство и специалисты предприятия ставили перед собой цель обобщить научные и прикладные знания.

— Это важно для развития профессиональных компетенций у мастеров участков, технологов, маркетологов, логистов, работников склада и представителей других профессий. Мы работаем на мясоперерабатывающем предприятии, и все сотрудники, независимо от профессии и должности, вносят свой вклад в то, чтобы накормить регион, и не только его, а Уральский округ, и даже шире. А значит, все должны знать ключевые этапы производства мясной продукции, — сказал директор Уральского мясокомбината Роман ХАЙРУЛИН.



— Знания, полученные в ходе обучения, для нас ценны. Ведь мы наблюдаем многие биохимические процессы в мясе на разных стадиях его обработки,

а объяснить их с точки зрения науки не всегда получается. А теперь мы подковались в этом. Плюс, мы лучше поняли процессы, происходящие с мясом при его упаковке под пленку в газовую среду. Теперь мы владеем пониманием, что дает возможность в увеличении срока годности и безопасности упаковки. Ведь свою продукцию мы поставляем далеко

за пределы Урала. Чтобы быть лучшими, нужно обращать внимание на все эти аспекты, — пояснил замдиректора по производству Уральского мясокомбината Евгений РУСАКОВ.

### Специалисты «сверили часы» и взяли на заметку уникальные решения друг друга

Еще один важный итог таких мероприятий — знакомство профильных специалистов предприятий между собой. Личные контакты, конечно, повышают эффективность взаимодействия, и после конференции сотрудники будут решать общие вопросы на качественно другом уровне.

— Мы серьезно готовились к первой мясной конференции и были рады видеть коллег с предприятий нашей компании. Важно, что здесь присутствовали не только руководители блоков и направлений, но и технологи, мастера, менеджеры по качеству, — сказал Евгений РУСАКОВ.

Сотрудники в перерывах между лекциями активно общались, обсуждали различные производственные кейсы и делились уникальными решениями.

— Например, недавно на предприятии мы запустили новое оборудование для фасовки полуфабрикатов на кости. До его ввода в эксплуатацию фасовка осуществлялась вручную. После появления «мультиголовы» у нас увеличилась производительность труда и вырос объем выпуска свиных позвонков для приготовления супа и рагу. Коллеги других предприятий интересовались данным оборудованием и показателями эффективности. Поэтому конференция для нас — это еще и возможность поделиться успешными инновациями и перенять опыт других предприятий для проработки и внедрения, — подытожил директор мясокомбината Роман ХАЙРУЛИН.

Важно и то, что эксперты полностью открыты для диалога в будущем. Ученые Росбиотеха сказали, что сотрудники «Сибagro» могут к ним обращаться за консультациями в любых нестандартных ситуациях. А значит, обмен опытом и научными подходами к производству будет продолжен. Как и практика проведения мясных конференций на площадках предприятий «Сибagro».



## Кудряшовский свиноплекс

### выступил экспертом на новосибирском «Архипелаге 2023»

**В рамках проектно-образовательного интенсива «Архипелаг 2023», прошедшего в Новосибирске, эксперты АПК обсудили сохранение продовольственной и экологической безопасности России. На круглом столе отдельно рассмотрели проблему понижения плодородия почв. Специалисты «Сибagro» поделились своим опытом в решении этого вопроса.**

Истощение гумусного слоя — острая тема для российских аграриев. Минеральные удобрения не могут переломить ситуацию, что повышает необходимость вовлечения в оборот побочных продуктов животноводства (ППЖ). Помочь должна принятая на федеральном уровне дорожная карта по использованию вторичных ресурсов и сырья из отходов в сфере сельского хозяйства. Стоить отметить, что большинство ее пунктов уже реализуются на предприятиях «Сибagro».

— Экономика замкнутого цикла на нашем производстве во многом совпадает с государственным видением этого вопроса. Можно четко проследить зависимость урожайности от доли внесения органических удобрений: на участках, где они применяются, зерна собирается больше на 15–20%. А за счет эффективного планирования севооборота излишнего накопления веществ в почве не происходит, — говорит директор департамента производственного контроля компании «Сибagro» Андрей АНДРИАНОВ.

«Сибagro» много лет успешно применяет технологию переработки ППЖ. Будущие удобрения выдерживаются в специально оборудованных лагунах и на площадках с последующим запахиванием твердой фракции и безвоздушным внесением жидкой в почву на глубину 40 см.

— Технологиям обращения с ППЖ на предприятии уделяется пристальное внимание. Они постоянно совершенствуются, и на это направляются существенные средства — инвестиции в переработку и безопасное экологичное внесение в 2023 году составят 260 млн рублей. В первую очередь это мероприятия по реконструкции и строительству лагун, уве-

«Сибagro» много лет успешно применяет технологию переработки ППЖ. Будущие удобрения выдерживаются в специально оборудованных лагунах и на площадках с последующим запахиванием твердой фракции и безвоздушным внесением жидкой в почву на глубину 40 см.

личению площади внесения до 16 км за счет приобретения новых бустерных станций и шланговых систем, — пояснила директор Кудряшовского свиноплекс Галина ИРТУГАНОВА. Она подчеркнула, что на предприятии ведется строгий учет и контроль за объемом ППЖ на всех этапах — от сепарации и до внесения, для чего используются цифровые датчики и камеры видео-фиксации.

Участники круглого стола отметили, что новый федеральный закон о ППЖ благотворно скажется на использовании органики в сельхозобороте. Меры стимулирования и поддержки производства удобрений из ППЖ крайне важны. Но прежде важно на законодательном уровне пересмотреть устаревшие нормативы по микроэлементам. Эти ограничения сдерживают развитие отрасли и несут большие риски для сельхозпроизводителей. Предложение о внесении изменений включено в свод законодательных инициатив, который организаторы «Архипелага — 2023» направят в Правительство РФ.



▲ Эксперты Российского биотехнологического университета посетили производство Уральского мясокомбината



# Уникальная практика: как на Томском свинокомплексе из студентов подготовили себе специалистов

Текст: Юлия Кривокрасова

*Дуальное обучение — вид обучения, при котором теория дается в образовательном учреждении, а практика проходит на рабочем месте. Для этого на предприятиях создаются учебные рабочие места.*

Два года назад на Томском свинокомплексе стартовал масштабный проект дуального обучения — это принципиально новый подход в подготовке кадров. Сразу два старших курса зоотехников и ветеринаров Томского аграрного колледжа пришли на производство, чтобы получить практические навыки по своим специальностям. А предприятие, обучая, присматривало и выбирало себе специалистов. Как реализовывался проект и какие результаты он принес, рассказывают сотрудники предприятия.

## Потенциал проекта

Запуск дуального обучения состоялся осенью 2021 года. В нем участвовали студенты 3-го курса. Этим летом первые выпускники, прошедшие полную двухгодичную подготовку в соответствии с учебным планом, получили дипломы.

**Лариса Тарасова**, главный зоотехник Томского свинокомплекса:

— Мы с самого начала понимали, что просто не будет, но, учитывая потенциал проекта, все-таки решились на этот эксперимент. Первая трудность, с которой мы встретились, — большое количество

студентов на производстве. В первом потоке на практику зашли сразу два курса. Мы столкнулись с нехваткой спецодежды, кабинок, обуви, необходимо дополнительно оборудовать санпропускники. Также оказалось, что не все студенты обрадовались практике на свинокомплексе, особенно ветеринары, которые рассчитывают после окончания колледжа лечить кошек и собак.





Вторая задача, которую пришлось решать, — учебная программа. Первый вариант, который предложил колледж, не был адаптирован к нашему производству. Впоследствии ее скорректировали с учетом реальных возможностей свинокомплекса.

— Наставники тоже не сразу понимали, что от них требуется. Выручили их знания и опыт обучения новичков. На них легла основная нагрузка, ведь им надо было не только с ребятами общаться, но и свои показатели не уронить, — поясняет Лариса Владимировна.

В первые дни студенты адаптировались под руководством начальников участка, знакомились с производством и проходили инструктаж. После этого уже вставали рядом с операторами и ветврачами и впервые под их руководством пробовали выполнять простые манипуляции. Потом группы, всего их было четыре, меняли участки. Таким образом, у каждой была возможность попробовать себя в разных специальностях. Во время следующих практик уже учитывались пожелания студентов. И наставников — они отмечали «звездочек», с которыми хотели поработать.

— Мы шли навстречу всем просьбам, чтобы обеспечить комфорт всем участникам и в итоге получить хороший результат. На второй год работа шла уже намного проще. Мы решили вопросы с обеспечением студентов спецодеждой и бесплатным питанием. Также мы разделили потоки во времени, теперь группы заходят по очереди, чтобы не создавать чрезмерной нагрузки наставникам. Да и сами ребята уже приходят с другим настроением, они знают, куда идут, и морально готовы к тому, что их ждет. Сегодня мы можем с уверенностью сказать, что у нас все получилось! Но это результат слаженной работы всего коллектива. Участвовали все — от операторов, зоотехников-селекционеров, ветврачей, агрономов, начальников участков и управляющих ферм, которые согласились принять и обучать ребят, до дезинфекторов и технических специалистов, — подчеркивает главный зоотехник.

### Миссия — зажечь «звезды»!

**Познакомить студентов с профессией, научить практическим навыкам, разжечь и поддержать искру интереса, а еще вселить уверенность и десять раз объяснить одно и то же разными словами — такая непростая миссия легла на плечи наставников.**



**Ирина Кузнецова,** ведущий ветеринарный врач:

— Когда проект стартовал, мы представить не могли, что из этого получится, но отнеслись к нему с энтузиазмом. Решили просто попробовать. Мы привыкли обучать новых сотрудников, поэтому студенты

не создали нам каких-то дополнительных проблем. К тому же у нас не было задачи тянуть абсолютно всех, но те, кому было интересно, смогли получить максимум практических знаний. Самая большая группа состояла из четырех человек. Поскольку у нас на участке несколько ветврачей, каждый из ребят получил столько внимания, сколько ему требовалось.

**Анастасия Миронова,** ведущий ветеринарный врач:

— Главная сложность — найти подход к каждому студенту. Что касается обучения, если они хотят учиться, то проблем с этим не возникает, они с интересом повторяют все, что им



покажешь. Дуальное обучение — очень верное решение. Осваивать профессию животновода нужно не только по учебникам, но и на практике. Когда они после этого приходят устраиваться на работу, они уже все знают и понимают, у них хорошие перспективы для дальнейшего развития. К тому же за время на производстве сразу отсеиваются те, кому такая работа не по силам, это экономит время им и нам в будущем. Сейчас, когда я ухожу со своей должности, на наш участок выйдет моя ученица. Я уверена, что она справится со всеми задачами.



**Галина Алгунова,** оператор животноводческих и механизированных ферм: — Трудности в обучении неизбежны, потому что вначале ребята приходят как белый лист. Нужно очень много терпения, чтобы не создавать излишнее напряжение. Чем спокойнее наставник,

тем проще ребятам усваивать знания. Но, пожалуй, самое главное — это передать отношение к делу. Мне, например, очень нравится выхаживать поросят и свиноматок. Это большая радость, видеть их крепкими и здоровыми. Именно это и хотелось показать ребятам, чтобы они поняли, насколько это благодарный труд!

**Кристина Широченко,** оператор свиноводческих и механизированных ферм:

— У меня была всего одна студентка, но мне с ней очень повезло. Она приходила на практику на мой участок дважды и в итоге стала моей правой рукой и во всем мне помогала. Сейчас она уже работает оператором по приему скота. К нам приходят разные стажеры, и далеко не из всех выходит толк. На если попадают «звездочки», то у них есть все шансы научиться профессии и получить хорошую работу.

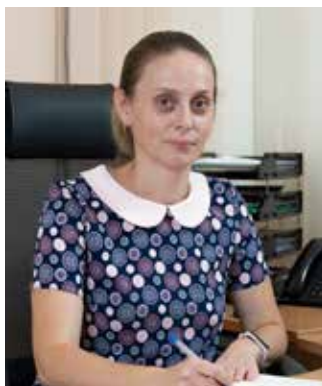


### Первые результаты проекта

**Для студентов выгоды дуального обучения очевидны, они помимо опыта получают возможность трудоустройства, бесплатное питание и оплату за хорошую работу. А какие преимущества это дает предприятию? В первую очередь это надежные крепкие кадры!**

**Людмила Шмырова,** заместитель директора по управлению персоналом Томского свинокомплекса:

— Плоды вложенных усилий мы начинаем пожинать только сейчас, когда первый выпуск окончил колледж. Уже сейчас четыре выпускника колледжа устроились на производство, еще трое вышли на замену на время отпусков. Студенты также устраиваются на вакантные ставки, пока идет поиск новых сотрудников. На Томский свинокомплекс распределилось в целом шесть выпускников. Это хороший результат, потому что таких специалистов не так-то про-



### В проекте задействованы:

- 10 зоотехников-селекционеров
- 17 ветеринарных врачей
- 15 операторов
- 4 начальника участка
- 1 помощник начальника участка
- 1 приемщик скота

### Самые активные наставники

#### ЗООТЕХНИКИ:

- Старкова Татьяна Николаевна
- Шарова Елена Эдуардовна
- Окунева Татьяна Анатольевна
- Васильева Галина Владимировна
- Меньшикова Любовь Сергеевна
- Широченко Кристина Юрьевна
- Зиновьева Эльвира Александровна
- Алгунова Галина Анатольевна
- Ангалин Владимир Валерьевич
- Королева Оксана Александровна

#### ВЕТЕРИНАРНЫЕ ВРАЧИ:

- Кузнецова Ирина Николаевна — ведущий ветеринарный врач
- Миронова Анастасия Эдуардовна — ведущий ветеринарный врач
- Карелина Елена Васильевна — старший ветеринарный врач
- Софронова Ильмира Камильевна — ветеринарный врач
- Кузнецова Анжела Александровна — ветеринарный врач
- Кауц Ольга Васильевна — ветеринарный врач
- Прасолова Анна Николаевна — ветеринарный врач

сто найти. Особенно ценно, что они уже все умеют, их не надо дополнительно адаптировать. Раньше мы сталкивались с тем, что выпускников даже хороших учебных заведений надо обучать с нуля. Здесь совсем другая история. Уверена, что в дальнейшем дуальное обучение позволит нам стабильно и гарантированно закрывать вакансии.

**Ежегодно свинокомплексу требуется четыре-шесть ветеринаров и два-три зоотехника. На Томский свинокомплекс распределилось шесть выпускников.**



▲ Валерия Арустамян, технолог цеха обвалки, знакомит практикантов с работой и оборудованием цеха

# Студенческий отряд попасть в «Сибagro» рад

На Чистогорском свинокомплексе впервые проходит практику целый студенческий отряд из учащихся Санкт-Петербургского государственного университета ветеринарной медицины. В студотряде «Айсберг», который приехал на предприятие, 14 учащихся разных курсов.

## Первый опыт — начало традиции

Чистогорский свинокомплекс взаимодействует со студотрядами впервые, но наверняка это станет доброй традицией. Плюс в том, что на предприятие приходят не отдельные студенты, а группа сплоченных, замотивированных ребят, готовых работать и изучать новое.

— Мы впервые работаем с Санкт-Петербургским государственным университетом ветеринарной медицины, который считается одним из лучших вузов данного профиля, — рассказывает Наталья МИШАКИНА, заместитель директора по управлению персоналом. — Здесь готовят качественных специалистов дефицитной для нас специальности — ветеринаров. Надеемся, что наше сотрудничество перерастет в крепкую дружбу и университет станет кузницей кадров для нашего предприятия.



Наталья Мишакина, заместитель директора по управлению персоналом Чистогорского свинокомплекса

## Будущие ветеринары трудятся по-настоящему

На предприятии студентам организовали проживание в Новокузнецке и доставку ребят на работу служебным транспортом. Сейчас будущие ветеринары трудятся в животноводческих цехах.

— Среди нас есть и учащиеся первых курсов, и те, кто уже оканчивает учебу, — рассказывает Юлия Баркалова. — Тех, кто оканчивает вуз, направили в помощь ветеринарам, остальные трудятся операторами по уходу за животными.

— Это полезная практика, — подхватывает Дарья Ванюшкина. — Ухаживая за животными, мы учимся определять, здоровы ли они, тренируем навык визуального осмотра. Это пригодится в будущей работе.

Чтобы студенты получили представление обо всей технологической цепочке, для них организовали экскурсию по свинокомплексу. Ребята не только увидели, как разводят животных, но и побывали на мясопереработке и комбикормовом заводе.

— Я в восторге от предприятия, — делится Елена Лунина. — Здесь отзывчивые люди, которые горят работой и заряжают своей энергией. Ветеринарные врачи все подробно рассказывают, объясняют, относятся по-доброму. Я рада, что попала сюда на практику!

В будущем работать со студотрядами планируют и на других предприятиях компании.



▲ Сергей Пешков, технолог цеха первичной мясопереработки, проводит экскурсию по производству

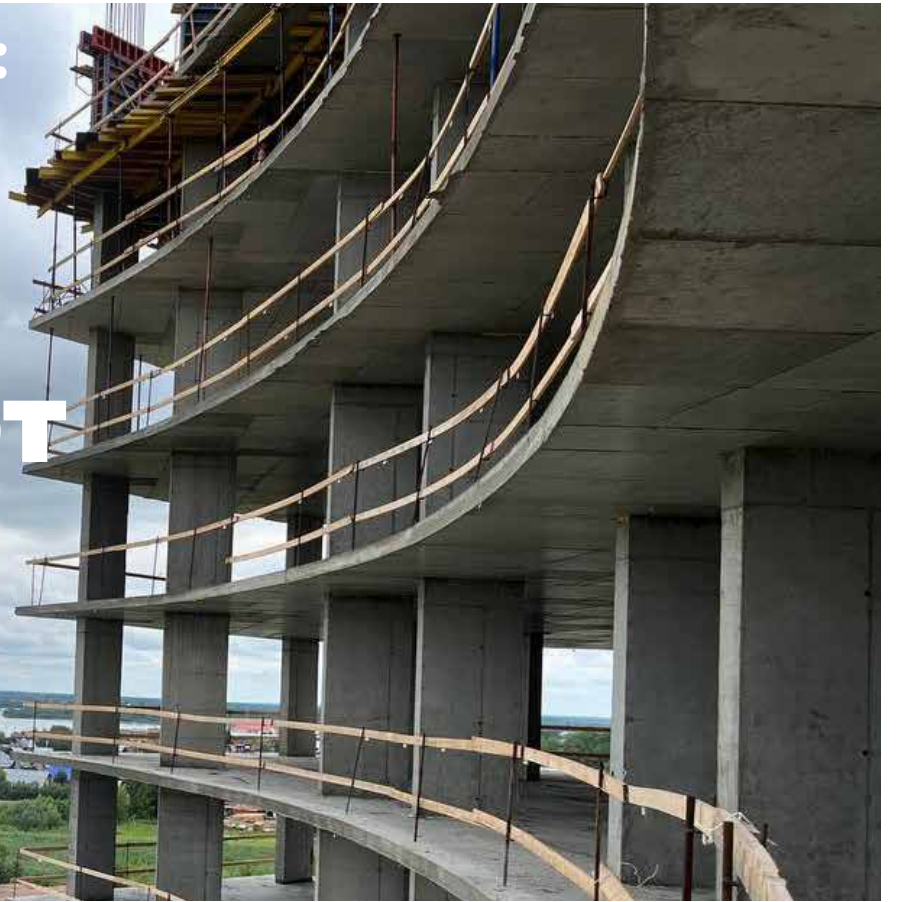
Студотряд — новая форма привлечения работников для «Сибagro».

- Он решает проблемы сезонных работ.
- Привлекает специалистов на работу после прохождения практики и окончания вуза.
- Имеет перспективы долгосрочной стратегии работы со студентами младших и средних курсов.



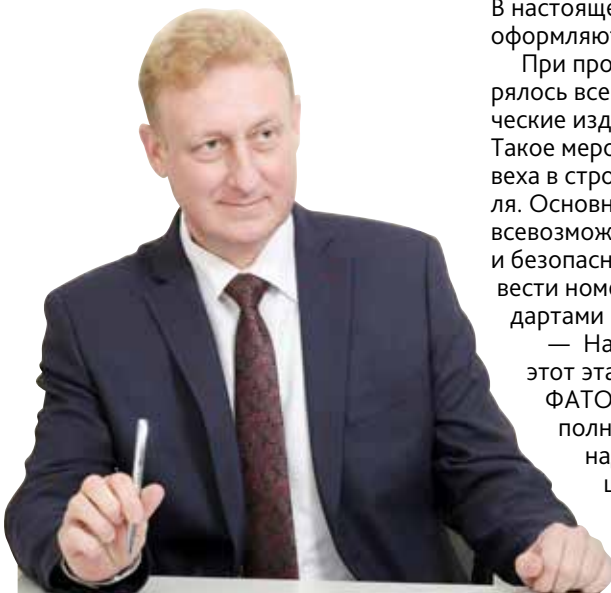
▲ Студотряд «Айсберг» СПбГУВМ

# Репортаж о строительстве: Форум-центр «Сибagro» уже презентует четырёх- звездочные номера



УЖЕ высятся 11-й этаж форум-центра «Сибagro», где будет располагаться новый офис. Вовсю идет строительство здания, залиты перекрытия, установлены лестничные пролеты, лифтовые шахты. Прошел всего год и три месяца с закладки первой сваи, а уже к концу этого года строители планируют возвести все 14 этажей, смонтировать крышу, остеклить здание, установить двери и таким образом закрыть тепловой контур строения. А на следующий год остается монтаж перегородок, отделка и все инженерные коммуникации. Уже в этом году будет запущена собственная газовая котельная, заказанная для этого объекта.

Половину здания будет занимать офис. А вторую половину с 1-го по 9-й этаж — комфортабельная гостиница на 175 номеров. Верхний этаж планируется сделать панорамным. И не зря: обзор оттуда удивительный. С одной стороны — вид на реку и остров Боярский, с другой — как на ладони виден весь город. Строительство идет в соответствии с графиком и сроками. Работа практически не прерывается, на объекте круглосуточно трудятся около 100 человек.



▲ Денис Изофатов, заместитель генерального директора по строительству

Шум стройки, работа высотных кранов, монтаж монолитных конструкций, сварка. И среди этого царства бетона и арматуры вдруг появляются два полностью отделанных, готовых под ключ — с шампунями, тапочками и шелковыми белоснежными подушками — гостиничных номера отеля категории 4+. Оказывается, при возведении отеля такого класса это необходимо, а отель — это первый опыт для «Сибagro» и совершенно другой бизнес. Совсем недавно специалисты отдела строительства совместно с экспертом одной из ведущих мировых отельерских сетей провели мокап — демонстрацию модели номеров вариантов king и twin в полном их оснащении. Для «Сибagro» такое мероприятие прошло впервые.

— Мокап — это предварительная приемка номеров, — пояснил заместитель генерального директора по строительству Денис ИЗОФАТОВ. — В ходе пятичасового обсуждения мы получили от инженера отельной сети Тимура Раджабова высокую оценку дизайнерских решений, но при этом он внес ряд предложений и рекомендаций по интерьерам, деталям мебели, инженерным коммуникациям, которые будут учитываться при дальнейшем оформлении номеров отеля. В настоящее время все рекомендации оформляются в виде акта.

При проведении мокапа проверялось все: текстиль, электротехнические изделия, двери, сантехника. Такое мероприятие — это большая веха в строительстве любого отеля. Основная его цель — исключить всевозможные риски эргономики и безопасности пространства и привести номера в соответствие со стандартами качества отельерской сети.

— На данный момент мы прошли этот этап, — говорит Денис ИЗОФАТОВ, — теперь у нас есть полное понимание, где и что надо исправить. В ближайшее время мы скорректируем проектно-сметную документацию в соответствии с принятыми правками.

В цоколе здания планируется большая пар-



▲ Во время проведения мокапа. Иван Миносьян, архитектор-дизайнер, и Алексей Лукаш — представители фирмы-подрядчика; Денис Изофатов, заместитель генерального директора по строительству АО «Сибagro»; Тимур Раджабов, представитель отельной сети; Иван Врублевский, генеральный директор консалтинговой компании, работающей по проекту



▲ Номер twin

ковка, прачечные. Также внизу будет располагаться кухня ресторанов. Один из них будет на первом этаже, другой — на самом верхнем, с панорамным видом.

Кроме строительства основного корпуса сейчас ведется проектирование по реставрации старого здания карандашной фабрики. Ранее зда-

ние несколько раз перестраивалось, где-то перекладывалась кирпичная кладка. Для того чтобы в нем разместить гостиницу высшего класса — 5 звезд, специалисты просчитывают разные варианты обеспечения необходимых требований по эксплуатации здания с полным сохранением исторического вида.

— Мы полностью везде сохраним старый аутентичный кирпич, — поясняет ИЗОФАТОВ. — Сейчас рассматривается вопрос установки деревянных окон. Пластик для такого памятника неприемлем.

Комплексное строительство полностью преобразит район бывшей «карандашки». Кроме благоустройства территории форум-центра будет построена современная набережная с фонтанами, прогулочными пространствами и освещением. Власти области планируют возвести рядом третий мост через Томь. Уже объявлен конкурс на расчет технико-экономических показателей этого проекта. Третий мост даст развитие дорожной сети района и современной жилой застройке.

Сдача форум-центра «Сибagro» планируется в срок — в начале 2025 года.

# Ветчинный суперрулет от шеф-повара, пельмени и сосиски «Сибagro» на фестивале «Да, шеф!»



Свердловская обл.

Уральский мясокомбинат представлял продукцию «Сибagro» на крупнейшем семейном гастрономическом фестивале, приуроченном к юбилею Екатеринбурга

На фестивале «Да, шеф!» знаменитый шеф-повар и ведущий популярных шоу Константин Ивлев приготовил рулет рекордным весом 41,5 кг. В основе кулинарного шедевра — ветчина Уральского мясокомбината. Во время приготовления рулета Константин Ивлев высоко оценил ветчину «Сибagro».

— Ветчиной считается продукт из свинины, в котором более 60% цельного мяса, а остальное — рулька. На срезах видно, что эта ветчина правильная, потому что в ней преимущественно цельные куски окорочка, — отметил Константин Ивлев.

Рулет стал новым гастрономическим достижением. После фиксации рекорда сочным продуктом угостили зрителей. Хватило всем желающим.

Кроме этого, организаторы фестиваля устроили чемпионат по поеданию мясной продукции. Уральский мясокомбинат предоставил для этого пельмени «Фирменные» и сосиски «Молочные». Их сочный вкус и нежную текстуру распробовали участники.

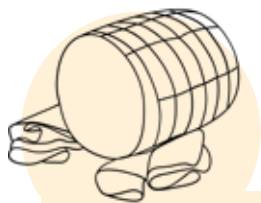


Фестиваль «Да, шеф!» — второе крупное гастрономическое мероприятие в Екатеринбурге в этом году, в котором участвовал Уральский мясокомбинат. Недавно в городе прошел 12-й Фестиваль барбекю, собравший более 50 тысяч гостей и участников со всей России. Для него предприятие предоставило колбасные ассорти и стейки из свежей свинины дюрюк.



▲ Шеф-повар и ведущий популярных шоу Константин Ивлев приготовил на гастрофестивале полутораметровый рулет. На его изготовление ушло почти 30 батонов ветчины, произведенных Уральским мясокомбинатом. Начинка из яйца, сыра и зелени дополнила вкус гастрономического произведения

— Была на фестивале «Да, шеф!» с детьми. Дочь с удовольствием смотрит все передачи с Константином Ивлевым. Специально приехали на фестиваль из Богдановича, чтобы посмотреть на соревнования гурманской кухни, поучаствовать в мастер-классах, посетить лектории по здоровому питанию. Приятно, что именно наша компания выступила одним из партнеров мероприятия. Попробовали все, было очень вкусно. Глядя, как нарахват у людей идет наша продукция, с каким удовольствием ее едят, ощущаешь, как внутри зреет удовольствие: не зря мы работаем, — говорит сотрудница Уральского свиного комплекса Юлия Казанцева.



- Ветчина обеспечивает организм энергией и улучшает настроение.
- Она является источником протеинов.



▲ Новым гастрорекордом России весом стал рулет весом 41,5 кг из ветчины «Сибagro». Его зафиксировал основатель и главный редактор Книги рекордов России Станислав Коненко

— Наш мясокомбинат — один из крупнейших в Свердловской области производителей мясной продукции. Каждый день ее приобретают почти 200 тыс. жителей региона и соседних территорий. Мы ценим это и расширяем партнерские отношения с территориями присутствия. Поэтому поддерживаем гастрономические фестивали в столице Урала. Выделяем подарочные наборы для проведения кулинарных соревнований и награждения участников, — говорит директор Уральского мясокомбината Роман Хайрулин.

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

Семья дает опору —  
династия  
Монастыршиных



**Наталья Седельникова** — старшая сестра Алины, ведущий бухгалтер Восточно-Сибирского свиного комплекса. Стаж работы: 4 года.



**Виктор Монастыршин** — отец Алины, оператор по искусственному осеменению животных Восточно-Сибирского свиного комплекса, станция искусственного осеменения. Стаж работы: 10 лет.



**Елена Монастыршина** — мама Алины, лаборант станции искусственного осеменения Восточно-Сибирского свиного комплекса. Стаж работы: 9 лет.



## Алина Монастыршина —

студентка третьего курса Байкальского многопрофильного колледжа. А пока — оператор свиноводческих комплексов и механизированных ферм и уборщик служебных помещений Восточно-Сибирского свиного комплекса. Стаж работы — 1 месяц и две производственные практики.

### Наша история

— Первым на предприятие из нашей семьи пришел папа, это было более десяти лет назад. Он родился и вырос в селе, поэтому с животными хорошо умеет обращаться с детства. Он устроился оператором на станцию искусственного осеменения. Свою работу он любит. Через два года к нему присоединилась мама. Была продавцом, но решила попробовать себя в сельском хозяйстве. Устроилась лаборантом станции искусственного осеменения. Офисная работа ей не нравится, а вот делать что-то своими руками — это ее.

Восточно-Сибирский свиной комплекс — предприятие молодое, но стабильное. Тут хорошая оплата за труд, есть социальные гарантии, премии, карьерные перспективы. Посмотрев на родителей, в 2019 году сюда пришла и моя старшая сестра Наталья. Она по образованию финансист. Когда она закончила учиться, вакансий по ее профессии не было. Поэтому она сначала устроилась в цех первичной переработки — на время отпусков сотрудников. После этого ей предложили должность кладовщика на участке откорма. Ей понравилось, и она осталась. Была весовщиком в цехе первичной переработки, кладовщиком, а вскоре появилась и вакансия бухгалтера. На этом месте ей нравится больше всего.

### Моя первая практика и работа

Мое знакомство с предприятием состоялось во время производственной практики. Я учусь на технолога мясных продуктов на 3-м курсе Байкальского многопрофильного

99

В «Сибagro» мне нравится. Здесь хороший коллектив, предприятие современное и технологичное, для молодых сотрудников много перспектив. Я бы хотела продолжить развиваться в специальности технолога.

колледжа. Выбрала свинокомплекс, потому что он находится недалеко от дома, ну и родители тут. Первая практика была в декабре 2022 года в цехе первичной переработки, вторая — в июне этого года. За это время нам много чего дали попробовать: мы стояли на упаковке, на отгрузке готовой продукции, на линии. Это было полезно, чтобы понять, как все устроено. Сейчас на лето я устроилась поработать на период отпусков сотрудников. Сначала на должность оператора свиноводческих комплексов и механизированных ферм, где в мои обязанности входило кормить поросят, чистить кормушки для свиноматок, ухаживать за животными, в том числе за малышами. А теперь перешла опять в цех первичной переработки, пока на место уборщика помещений. Пусть не по специальности, но хочу по-настоящему ощутить, что такое производство, рабочий ритм, нагрузка.

### *Я выбрала ту сферу, где работает моя семья*

Когда я выбирала, куда поступать, у меня было два варианта: педагогическое направление или животноводческое. Я все же выбрала второй вариант, ведь он мне знаком и понятен. Разговоры про свинокомплекс, про работу родителей я слышала с детства. Особенно мне нравилось слушать про поросят, как они себя ведут, хотелось это все увидеть своими глазами. Родители мне говорили, что поддержат любое мое решение при выборе профессии, но пример их рабочей жизни в итоге сыграл свою роль. Сейчас я тоже участвую в семейных обсуждениях работы на равных. Рассказываю, как прошел мой день, что было нового и интересного.

### *В «Сибagro» мне нравится! На следующую практику точно приду сюда*

Родители меня поддерживают с первых дней работы. Особенно с непривычки сложно работать с животными. На все мои тревоги мама с папой мне говорят, что всем в первое время тяжело, но я всему научусь и со всем справлюсь. Вообще они у меня позитивные. Мама говорит, тем, кто боится физического труда, сюда приходить не стоит, а раз пришел — значит, все получится. Что касается производства, там у меня есть наставники и начальники, все азы рассказывают они. А моя семья дает мощную опору. С другой стороны, есть и дополнительная ответственность. Папу, маму и сестру все знают и уважают, и очень не хотелось бы их подвести в случае какой-нибудь ошибки.

В «Сибagro» мне нравится. Здесь хороший коллектив, предприятие современное и технологичное, для молодых сотрудников много перспектив. Я бы хотела продолжить развиваться в специальности технолога. Мне предлагали уже устроиться на работу и учиться заочно. Но поскольку у меня впереди еще два года в колледже, я пока решила не торопиться. Но на следующую практику точно приду сюда снова!



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



## Тоджиддин Мухситдинов

**изготовитель мясных полуфабрикатов цеха первичной переработки Томской птицефабрики.**

**Стаж работы — 9 лет**

— Почти 10 лет назад я приехал в Томск из Узбекистана, искал работу. Спрашивал, куда можно пойти. Про птицефабрику говорили хорошо. И зарплата хорошая. Вот и пришел сюда.

Я могу работать и на убой, и на разделке, и на упаковке. За все время работы я, можно сказать, уже стал универсалом. Сейчас я работаю сразу на двух рабочих местах. До обеда делаю фарш, а после — тружусь на участке распила, где идет разделка куриной тушки на части. Мое основное рабочее место — это дебонер. Это оборудование предназначено для механической обвалки бедра, удаляя из него кость. Моя задача — правильно установить бедро на мембрану. Аппарат работает с максимальной скоростью обработки 57—60 штук в минуту, но мне не хватает, я могу быстрее. Прошу слесаря сделать мне еще больше, но тот отказывается, говорит технически невозможно. А я медленно не могу работать. По мне — лучше быстрее сделаю объем, а потом грузчиком пойду помогу.

Коллеги называют меня энерджайзером и палочкой-выручалочкой. Потому что я работаю быстро, как они говорят — на высоких скоростях. Например,

за четыре часа до обеда могу заготовить тонну фарша. Для меня это нормальный темп работы. А в среднем стандартные показатели — около 1,5 тонн фарша за смену. Не могу быть медленным. Мастера говорят, что это из-за национальности, а я не знаю. Просто я такой. Мне кажется, что если я буду делать все быстро, то и остальные будут подтягиваться.

Я вообще люблю скорость. В свободное время очень люблю бегать. В 2019 году на Спартакиаде занял первое место в забеге на 800 метров, а в 2021 году — второе место в забеге на 400 метров.

Что касается работы, я понимаю, как устроена линия производства, понимаю и чувствую работников, могу подойти к мастеру и посоветовать поменять сотрудников местами, прошу поставить меня на самый проблемный участок. Быть мастером не хочу. Могу сказать, как и что будет, какую схему рабочую лучше использовать, на каком участке людей не хватает. А мастером не могу. Ругать рабочих не могу. А вот советовать — по мне.



**ТОДЖИК МУХСИТДИНОВ ДЕЛАЕТ 1000 КГ ФАРША ЗА 4 ЧАСА И КАЖДУЮ СЕКУНДУ ЗАГРУЖАЕТ КУРИНОЕ БЕДРО НА МЕМБРАНУ.**

МЯСОЕДОВ ДЛЯ МЯСОЕДОВ, ИЛИ ВКУСНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПРОДОЛЖАЕТСЯ

# Имя для колбасы, ИЛИ КАК ПОЯВЛЯЮТСЯ НАЗВАНИЯ



«Как корабль назовешь, так он и поплывет». Для мясной продукции

это умозаключение более чем подходит. Правильно и вкусно названная колбаса, конечно, не в прямом смысле «поплывет», а в метафорическом — завоюет сердца людей, станет любимым блюдом в семейном меню. А как понять, что название действительно подходит? Я решил разобраться в этом вопросе.



— Имя для колбасы, сосисок, пельменей и даже шашлыков неразрывно связано с рецептом, по которому они готовятся. Прежде чем создавать продукт, наши эксперты проводят множество исследований, чтобы понять, что люди хотят. Исходя из предпочтений потребителя и создаются те самые, попадающие в сердце вкусы, а вместе с ними и названия. Итак, мы с вами и большинство покупателей любим:

## » ЯСНОСТЬ И ПОНЯТНОСТЬ

— В повседневной еде замысловатости и сложности нам не нужны. Что-то непонятное или революционное рискует остаться непринятым, потому что привычки и предпочтения людей невероятно сильны, это нельзя игнорировать. В названиях нашей продукции часто встречаются такие слова, как «мясная», «куриная», «молочная», «для завтрака», «к празднику». Эти названия очень понятны — про то, что в продукте, или для чего он лучше всего подходит. Очень удобно, особенно когда ты голодный забегаешь в магазин и выходишь из него через пять минут с пачкой пельменей «Мясных», колбасой «Куриной» и булкой вкусно пахнущего хлеба.

## » ПРОСТЫЕ ЧЕЛОВЕЧЕСКИЕ ЦЕННОСТИ

— Семья, край, в котором живешь, что-то близкое и родное — это то, чему ты безусловно доверяешь. Так, можно найти на полках магазинов колбасу «Мясную по-сибирски», сосиски «Молочные по-сибирски», колбасу «Семейную с чесноком». А еще есть четыре продукта с названием «Кудряшовский» — сервелат, колбаски, сосиски и сардельки. В их рецептах используются различные специи. Людям эти колбасы и сосиски понравились, и название решили сохранить. Теперь их любят и покупают в Новосибирске, Екатеринбурге и даже Белгороде.

— Вот, собственно, и весь секрет.



РОЗМАРИН, ШАЛФЕЙ, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, МАИС И ТМИН

— А еще есть особо душевные названия. Например, «**ДЕДУШКИНА ЛЮБИМАЯ**».

Это сыровяленая колбаса из свинины со смесью специй. В нее вошли розмарин, шалфей, мускатный орех, маис и тмин. Пряный, немного островатый вкус очень нравится нам, мужчинам. И не зря! Сразу всплывает в голове картинка из детства: берег реки, шесть утра, небольшой костерок, тишина и удочки. Дедушка нарезает именно такую колбасу большим охотничьим ножом и кладет на черный хлеб.

Вкусно!



— А недавно появилась новинка — буженина «**СИБИРСКАЯ**».

Это запеченный кусок свиного окорока со специями. Новинка-то с богатой историей! Буженина имеет традиционное славянское название «*вуженина*» от слова «*вудить*» — коптить, вялить. И так по способу приготовления бужениной называли когда-то не только копченое мясо, но и рыбу. По другой версии, она стала так называться, потому что по Западному Бугу жили бужане и запекали мясо, от этого могло появиться название запеченного мяса. Буженина во все времена подавалась как праздничное сытное блюдо, особенно ее любила императрица Анна Иоанновна. Мы традиционный рецепт сделали своим, сибирским, сохранив праздничность в упаковке: мясо бережно завернуто в нарядную золотую фольгу и обращает на себя внимание с другого конца торгового зала.

А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО БУЖЕНИНА БЫЛА ОДНИМ ИЗ ЛЮБИМЫХ БЛЮД ВСЕРОССИЙСКОЙ ИМПЕРАТРИЦЫ АННЫ ИОАННОВНЫ?

