

■ **Холдинг построит завод глубокой переработки зерна в Красноярском крае**

» **2**

■ **Гуру нормативов и правил творец:**

37-летний трудовой рубеж Сергея Гераськина

» **6-7**

■ **Какие поздравления получили наши мужчины: фоторепортаж**

» **11**



Как решить производственные задачи:

**в Сибagro создали Школу обвальщиков**

» **4-5**

## «Сибagro» планирует построить завод глубокой переработки зерна в Красноярском крае

Председатель правления компании «Сибagro» Андрей Тютюшев и губернатор Красноярского края Александр Усс встретились для подписания соглашения о строительстве завода по глубокой переработке зерна в регионе. Высокотехнологичное производство планируется запустить в Шарыповском районе в 2023 году. Размер инвестиций — 30 млрд рублей.

— Конечный продукт, который мы будем производить — это биоразлагаемый пластик, — подчеркнул Председатель правления АО «Сибagro» Андрей Тютюшев. — Варианты его использования очень большие, начиная с пластиковой посуды, заканчивая производством одежды. Мы считаем данное направление перспективным с учетом намечившегося ограничения в потреблении обычного пластика в мире.

В настоящее время для строительства зерноперерабатывающего завода выбрана площадка, подготовлена предпроектная документация, определен производитель технологического оборудования. Начало строительных работ запланировано на 2022 год. Ожидается, что проект обеспечит рабочими местами порядка 500 человек.



## Свинокомплекс на Урале начал экспорт продукции во Вьетнам

Первую поставку во Вьетнам свинокомплекс на Урале произведет в начале марта.

— В конце 2019 года мы переоформляли разрешение на поставки в страны Таможенного союза. Параллельно подготовили документы для экспорта в другие страны, — рассказал заместитель директора по первичной переработке Николай Калашников. — В сентябре

2020 департамент ветеринарии выдал нам разрешение на реализацию субпродуктов в ассортименте и мяса на кости в страны Монголии и Гонконг. А в октябре — во Вьетнам.

К отгрузке подготовлено 54 тонны субпродуктов и кишечного сырья. В дальнейшем в данном направлении поставки станут ежемесячными.



## Асиновский комбикормовый завод заработает вновь

Асиновский комбикормовый завод планирует возобновить работу в течение 2021 года в составе компании «Сибagro». Данное решение было принято в связи с необходимостью для компании начать производство стратегически важного продукта.

— Компания постоянно увеличивает поголовье, в связи с чем растут объемы потребляемых комбикормов, необходимых для правильного развития и роста животных. Нам понадобилась подмога: необходимо было выделить мощности на производство самого сложного вида комбикорма — для маленьких поросят. В нем много компонентов, из-за чего процесс производства требует больше времени, а также влияет на износостойкость оборудования. Создавать этот комбикорм — кропотливая, но очень важная работа, — говорит Андрей Куриленок, директор предприятия.

Произведенную продукцию планируют поставлять на все предприятия холдинга.

Сейчас завод, прекративший выработку кормов в 2020 году, находится на консервации. Планируется, что до конца весны будет поставлено необходимое оборудование, после чего начнутся пуско-наладочные работы и набор сотрудников. Открытие производства позволит создать 30 рабочих мест на первом этапе.

## Свинокомплекс «Сибagro» в Кемеровской области возобновил выпуск продукции

Свинокомплекс «Сибagro» в Кемеровской области начал выпуск продукции впервые после начала реконструкции. Летом 2019 года производство приостановили, начав масштабные ремонтные работы.

— Мы провели пробный запуск оборудования, переработав 12 тонн мяса. Это помогло оценить работу техники, подгото-

вить ее, правильно распределить сотрудников. Наладка прошла успешно, — говорит начальник цеха первичной переработки Янина Пестрякова. — Теперь предприятие готово поставлять свежее охлажденное мясо на перерабатывающие предприятия своего региона и соседних.

Предприятие планирует перерабатывать 83 тонны свинины в смену. Для хранения таких объ-

емов были увеличены мощности холодильных камер: сейчас склады одновременно вмещают в себя более 210 тонн продукции. Чуть позже свинокомплекс планирует открыть новый цех первичной переработки, мощности которого будут выше в 2 раза.

## Мясокомбинат в Екатеринбурге выпустил новую продукцию

Мясокомбинат в Екатеринбурге выпустил в декабре к Новому году первую партию новинок — сырокопченые колбасы «Чоризо» и «Сальчичон».

— Обе колбасы имеют натуральную оболочку и сделаны из нашей свинины по уникальным, специально разработанным рецептам, — рассказала главный технолог Светлана Пинчук.

Изюминка колбасы «Сальчичон» в смеси перцев (зеленый, черный, белый, розовый) крупного помола. В колбасе «Чоризо» важна остринка — пикантный вкус получился благодаря перцу чили и паприке, сам продукт ярко-оранжевого цвета на срезе.

Пока новинки можно купить только в фирменных магазинах компании в регионе, но скоро они появятся в сетях.



## Сотрудники свинокомплекса в Тюменской области — призеры районной спартакиады!

В Нижнетавдинском районе стартовала XV Спартакиада трудовых коллективов, в которой наши коллеги уже завоевали призовые места.

— Наше предприятие уже в третий раз принимает участие в данных сорев-

нованиях, каждый раз мы выбиваемся в лидеры, и этот год — не исключение, — говорит Виктория Карманова, специалист по работе с персоналом.

Награды по сдаче ГТО нашли своих героев. Наши коллеги показали себя лучшими в отжиманиях, прессе,

подтягиваниях, тягании гири и стрельбе из пневматической винтовки.

Андрей Созонов, оператор станции искусственного осеменения — 1 место в возрастной группе 50—59 лет среди мужчин.

Анфиса Кашеутова, ведущий зоотехник-се-

лекционер — 2 место в возрастной группе 30—39 лет среди женщин.

Наталья Сухоногова, оператор по искусственному осеменению животных и птиц — 3 место в возрастной группе 30—39 лет среди женщин.



### Назначения



**Мироненко Виталий Сергеевич**  
главный ветеринарный врач Свинокомплекса Красноярский



**Тропин Олег Викторович**  
главный инженер Кудряшовского мясокомбината



**Морозова Анастасия Владимировна**  
главный ветеринарный врач Свинокомплекса Тюменский

## Министерская награда для директора!

Директора свинокомплекса в Тюменской области Анатолия Баталова наградили медалью «За вклад в развитие агропромышленного комплекса России» от Министерства сельского хозяйства. Вручение прошло в конце февраля на расширенном заседании Думы Нижнетавдинского района.

Стаж работы Анатолия Владимировича в АПК — 40 лет. В компании «Сибagro» он руководил двумя предприятиями — свинокомплексами в Томской и Тюменской областях. За три года руководства в Тюмени ему удалось полностью выстроить производственный цикл с нуля. По итогам прошедшего года Свинокомплекс Тюменский получил знамя холдинга как лучшее предприятие.



В личном архиве Анатолия Владимировича более 20 наград разного уровня. Теперь к ним присоединилась еще одна.



Текст:  
Софья Смирнова

# Школа обвальщиков — первая в компании, первая в регионе

В феврале на мясокомбинате «Сибagro» в Екатеринбурге прошел торжественный выпуск: 9 обвальщиков получили дипломы о профессиональном образовании. Их обучали специальности с нуля в течение трех месяцев — в созданной на предприятии школе обвальщиков. Кстати, единственной в регионе. Почему и для чего руководство мясокомбината решило реализовать этот непростой проект — в нашем материале.

## Без обвальщиков, как без рук

Действительно, без этих людей мясокомбинат не сможет функционировать. Имен-

но обвальщики быстрыми отточенными движениями разделяют полутуши на идеальные аккуратные куски, из которых далее на

предприятии делают все — от пельменей до мини-сосисок для детей. Несмотря на незаменимость для отрасли, настоящих мастеров этого дела

найти практически нереально.

— Дефицит профессионалов в сфере обвалки ощущается не только в Свердловской области, но и во всем федеральном округе. У нас немного мясокомбинатов, а в колледжах и техникумах этой профессии учат редко. В итоге специалистам просто неоткуда взяться, — рассказывает директор предприятия Роман Хайрулин.

Однако озаботиться решением этой проблемы стало необходимо — увеличились объемы производства. В апреле 2020 года на мясокомби-

нате в день обрабатывалось 40 тонн мяса — это был максимальный объем для работающих 25 специалистов. В январе 2021 года уже было установлено новое оборудование и объем выработки вырос до 120 тонн в день.

## За двумя зайцами погнались... и всех поймали

— Нам поставили задачу укомплектовать штат обвальщиков с 25 до 64 человек. Нужно было найти еще порядка сорока. Учитывая ситу-



Роман Хайрулин, директор АО Комбинат пищевой «Хороший вкус»

— У нас получилось решить проблему «кадрового голода» благодаря комплексному подходу и тому, что все процессы шли параллельно. Это позволило не терять в производительности. Для нас, как предприятия, планирующего стать первым в сфере мясopереработки региона, это первоначально.

— Представители более 15 агентств, ознакомившись со спецификой нашей работы, отказались от сотрудничества. Они понимали, что профессиональных обвальщиков, которых очень много именно в центральной части страны, перевозить в Екатеринбург на проектную работу невыгодно. Соотношение спроса/



Наталья Хитрош, заместитель директора по персоналу

предложения и соответствующего уровня зарплат на данных территориях несопоставимо. Однако мне посчастливилось познакомиться с аутстаффинговым агентством из Центральной России, которое никогда не сталкивалось с направлением мясopереработки, но не испугалось попробовать.



*Борис Смирнов, наставник-обвальщик:*

Моя задача — погасить этот страх, объяснить, показать,

— Большой опыт работы с людьми помогает мне по движениям человека, характеру, заинтересованности в глазах понять, сможет ли он работать обвальщиком. Самое главное препятствие в обучении этой профессии — страх. Люди боятся оборудования, порезаться, не выдержать темпа.

поддержать. Когда главное сделано и страх преодолен, начинается вытачивание профессионала — работа над движениями, точностью, скоростью. Уже через дня три, по появляющемуся стилю, тому, как держит нож, становится ясно — выйдет из человека в профессии толк или нет.

ацию с нехваткой людей этой профессии, мы разработали двухэтапную стратегию, позволившую решить непростую задачу, — рассказала заместитель директора по персоналу Наталья Хитрош.

На первом этапе предприятие освоило совершенно новый для «Сибagro» опыт — сотрудничество с аутстаффинговым агентством. В таком случае трудовые договоры работники заключают

не с непосредственным работодателем, а с фирмой-посредником, которая ищет необходимые кадры по всей стране. На плечи аутстаффера ложатся оплаты отпусков, больничных и съема жилья. Юристы компании провели большую подготовительную работу, чтобы оформить данную форму взаимодействия по закону.

Но вот договор с одним из агентств был заключен, и ра-

бота закипела. Таким образом предприятие временно решило проблему нехватки кадров. И приступило ко второму этапу — подготовке базы для обучения собственных специалистов.

Было найдено единственное в регионе образовательное учреждение (уральский колледж технологии и предпринимательства), имеющее лицензию на преподавание дисциплины «обвалка мяса». Правда, преподаватель по этому предмету уже ушел на пенсию. Специалисты колледжа разработали индивидуальную программу для сотрудников мясокомбината — упор в теоретическом курсе сделали именно на разделку свинины. Осталось всего лишь найти наставника. И он нашелся сам.

Борис Смирнов откликнулся на вакансию обвальщика. Узнав о его огромном опыте работы, руководство предложило ему попробовать себя в роли наставника. Борис Борисович согласился.

### Все готовы? Начали

План утвержден, наставник найден, набор открыт. Отклик огромный, отбор — жесткий. При том, что опыт работы не

### Наш опыт: как обучить 40+ профессионалов за год?

- Составить учебную программу с помощью образовательного заведения, обучающего специалистов нужного профиля
- Найти профессионала-практика
- Организовать трехмесячные курсы на базе предприятия
- Объявить набор на обучение специальности с нуля

- Отобрать подходящих кандидатов. Оптимальный состав группы — 10–15 человек
- Провести экзамен
- Принять на работу готовых молодых специалистов

**Результат:** за 3 полугодовых набора к концу 2021 года у мясокомбината появится 40–45 молодых специалистов по профилю «обвалка».



*Роман Тараканов, обвальщик:*

— Я пришел в Сибagro из «Пятерочки», где работал товароведом. Должность обвальщика заинтересовала тем, что работа сложная, требует выносливости, уникальная. Решил попробовать, чтобы стать уникальным специалистом и быть востребованным на рынке труда. С первого дня мне все

понравилось. Спасибо, что поверили в меня и дали возможность получить образование в данной сфере. За три месяца обучения я получил знания по анатомии мяса, как правильно разделять полутушу, какие бывают куски мяса и как их правильно срезать, чтобы делать готовый продукт без брака. Узнал, как точить нож, как его правильно держать, чтобы не повредить суставы рук и при этом максимально эффективно изготовить продукт. На экзамене волновался, так как была комиссия, понимал, что это профессиональный уровень подготовки, а не просто корочки.

требуется, важны физическая форма, выносливость. И интерес.

С каждым успешным кандидатом проводится собеседование не только со специалистом по персоналу, но и с наставником-обвальщиком. Именно он определяет, сможет ли человек справиться с непростой работой обвальщика.

— Перед тем как пригласить человека на обучение и дальнейшую работу, мы проводим экскурсию на производстве, — уточняет Наталья Хитрош.

Это важный момент, так как выстоять смену при температуре +9, высокой влажности и сделать нужный объем смогут не все. Если все прошло хорошо и человека все устраивает, с ним подписывают ученический договор (по нему сотрудник обязуется отработать на предприятии 2 года). И начинается учеба. Преподаватель читает лекции, наставник ведет практику в цеху.

— Эту профессию нужно любить, — говорит Борис Смирнов. — Она не только про мясо, но и про взаимо-



*Руслан Бадыркаев, обвальщик*

— Я очень благодарен предприятию, людям, которые на нем работают, и возможности приобрести новую конкурентную на рынке труда специальность — без опыта, с нуля. Сейчас на мне большая ответственность — необходимо работать, как солдат, разбирающий и собирающий автомат Калашникова с закрытыми глазами. Буду оттачивать свое мастерство.

отношения с людьми. Работа в коллективе меняет тебя — делает лучше, шлифует.

*Борис Смирнов, 65 лет, наставник-обвальщик. Более 45 лет работает в пищевой промышленности, опыт обвалки — более 20 лет. Поступил в училище на повара (дело было в Украине), затем пошел служить на флот — на подводную лодку. В 19 лет стал поваром на ней, получив в подчинение 36 человек. По возвращении на «большую землю» Борис Борисович начал карьеру на пищевых производствах — мясокомбинатах, колбасных цехах и супермаркетах — где и освоил профессию обвальщика.*



### Факты



В школе обвальщика учат обрабатывать 3–4 тонны мяса в день. Это тот уровень, который необходимо выдерживать, чтобы производство стабильно работало.



Комбинат первым в холдинге освоил опыт аутстаффинга. Благодаря аутстаффингу на мясокомбинате в Екатеринбурге поработали специалисты из Брянска, Тобольска, Ижевска, Республики Башкортостан.



На предприятиях компании «Сибagro» на данный момент работает 214 обвальщиков. В ближайшее время планируется набрать еще 100 человек.



Похожий опыт обучения первым в компании приобрел свинокомплекс на Урале. С помощью преподавателей уральского колледжа на базе предприятия много лет подряд обучают работников цеха убоя.

# 37-летний трудоустрой Сергея Гераськина

В нашем холдинге есть костяк настоящих профессионалов, наставников, людей с большим опытом и знаниями, работающих с основания компании, да и зачастую с открытия первых предприятий. Один из них — Сергей Николаевич Гераськин, начальник департамента аудита животноводства и первичной переработки. О профессиональной карьере и жизни Сергея Гераськина в нашем материале и отзывах тех, кто работал и сейчас трудится рядом и кому он дал «путевку в профессию».

## У истоков Свинокомплекса Томский

Сергей Николаевич Гераськин работал в Сибagro не просто с самого основания холдинга. Он пришел на Свинокомплекс Томский после окончания Новосибирского сельскохозяйственного института в начале 80-х годов. Он любит вспоминать атмосферу предприятия советских лет, которая сохранилась и проявляется по сей день в праздниках, коллективных субботниках, выездах на природу.

Профессиональная карьера Сергея Николаевича довольно быстро пошла в гору: начальник участка, старший зоотехник-селекционер,

главный зоотехник, заместитель директора по производству, начальник цеха. Он хорошо помнит, как в начале 2000-х годов на предприятие пришла новая команда, как впервые увидел «директора», как он до сих пор называет Андрея Тютюшева.

Для новой команды руководителей Сергей Николаевич стал наставником и консультантом: знакомил с производством, помогал разобраться в особенностях животноводства, давал советы. Многие правила и нормы, которые теперь воспринимаются как само собой разумеющиеся, были внедрены именно Гераськиным.



**Анатолий БАТАЛОВ,** директор Свинокомплекса Тюменский: — Сергей Гераськин — человек честный, порядочный, принципиальный. Многие процессы на предприятиях были доработаны, налажены и доведены до автоматизма благодаря его принципиальности. Контроль с его стороны дисциплинировал людей, и они более качественно выполняли свою работу. Если раньше человек, заходя на территорию, мог не помыться, то теперь эти моменты отлажены, и тем самым мы устранили пути заноса инфекции. Благодаря его работе на Свинокомплексе Томский начали строить дезбарьеры, обрабатывать транспорт, а на новых свинокомплексах введенные Гераськиным правила стали нормой с самого начала.



**Руслан ГУРЬЕВ,** директор по работе в регионах Западной Сибири: — С Гераськиным я познакомился в 1999 году, он был у Андрея Петровича Тютюшева первым замом. Он всегда лично общался с работниками. Сергей Николаевич — это мой самый первый учитель по свиноводству... Все время, которое мы отработали вместе, это было эффективно. Его большая заслуга в том, что он на старте нам оказал поддержку, когда мы были еще детьми. Когда мы отчитывались в областной администрации, Гераськина слушали больше, чем нас.



**Владимир БЕККЕР,** заместитель директора по производству Свинокомплекса Красноярский: — С Сергеем Николаевичем познакомился в 2004 г. На тот момент проходила реконструкция на 15 участке откорма 3-ей фермы Свинокомплекса Томский. Я занимал должность по-

мощника начальника участка откорма, а Сергей Николаевич был моим руководителем и наставником, на все мои вопросы всегда давал четкий и исчерпывающий ответ, всегда помогал, подсказывал. Спустя несколько лет, занимая должность заместителя директора по производству, я также с легкостью могу обратиться к Сергею Николаевичу, зная, что получу от него необходимую информацию.

Хочется поблагодарить Сергея Николаевича за оказанную поддержку, переданные знания, а также советы, которыми до сих пор пользуюсь и применяю в своей работе.

## На Томском мясокомбинате: от реконструкции до реконструкции

В 2004 году закончилась реконструкция Мясокомбината №5, необходимо было запустить линию убоя, Сергей

Николаевич перешел на Томский мясокомбинат на должность начальника убойного цеха.



**Владимир БОРОВКОВ,** директор Свинокомплекса Томский:

— С Сергеем Николаевичем я познакомился по студенчеству, когда приехал на практику. Это был мясокомбинат, ЦППС. Меня устроили приемщиком скота. Всё было супер, пока наставник не ушел в отпуск буквально через 3—4 дня.

И тут в бой пошла «тяжелая, опытная» артиллерия в лице Сергея Николаевича. В тот момент казалось, что ко мне было много придинок и строгости... но, вернувшись после окончания института обратно, я кардинально поменял взгляды. Я понял, что, имея в подчинении целый цех, мягким быть нельзя. Проработав 2 года под руководством Сергея Николаевича, я многое усвоил и руководствуюсь этими навыками по сей день:

- Не меряй способности подчиненного по себе;
- Не забывай — записывай. Сделал, вычеркивай;

- Управлять людьми нужно, и не только кнутом;
- Не повышайте голос на собеседника, и вы сможете довести до него то, что хотели.

Мои продвижения по карьере — это неотъемлемый вклад Сергея Николаевича!



**Сергей ТРИЗНО,** начальник цеха убоя ТМК: — Приход Сергея Николаевича на Мясопереработку пришелся на момент запуска нового цеха убоя, на начальном этапе убой 200-300 голов длился до 22:00, со всех сторон от персонала цеха убоя и смежных служб слышались страшные прогнозы, что «все плохо», «все пропало», «это нереально». На что

Сергей Николаевич спокойным уверенным голосом отвечал: «все будет хорошо и даже лучше». В итоге так оно и произошло. До момента следующей реконструкции убоя на линии составлял 700 голов в смену.

В процессе работы Гераськин выявлял скрытые способности у сотрудников, по мере возможности их развивал. Так, двух сотрудников (аппаратчика и обвальщика) перевели на должность мастера под взятое с них «честное» слово об их успешном прохождении заочного обучения в высшем профильном учебном заведении, что они и выполнили (один закончил КЕМТИПП, второй НГАУ) (в настоящий момент один из сотрудников работает технологом).

С.Н. Гераськин мог простить и понять многие из огрехов персонала, кроме вранья. Уличенный во лжи терял уважение в его глазах.

После перехода Сергея Николаевича на новую должность в Головное под-

разделение он не переставал интересоваться жизнью родного ему подразделения.



**Раиса ТЮТЮШЕВА,** советник председателя Правления по мясопереработке: — Работая начальником убойного цеха на Мясопереработке, Сергей Николаевич проявил себя как ответственный руководитель, самостоятельно решал все вопросы и проблемы (если таковые были). Пользовался авторитетом среди рабочих и подчиненных. Всегда был инициативен. Цех всегда выполнял производственные планы.

## Аудитор — профессионал высокой квалификации

С 2010 года Сергей Николаевич работал в Управляющей компании ЗАО «Сибирская Аграрная Группа» начальником департамента аудита животноводства и первичной переработки. В этой должности он контролировал

процессы на четырех свинокомплексах, птицефабрике и мясокомбинате — от выращивания животных до первичной переработки. Со своей командой приезжал на предприятия и проверял все документально: от документов до

состояния автотранспорта. Если необходимо — выдавал предписания на устранение недостатков. И всегда это в конечном итоге шло на пользу производству.



**Андрей МАКАРОВ,** первый заместитель председателя правления по аудиту: — Считается, что у человека в жизни все хорошо, если у него есть ученики. В этом плане о Сергее Николаевиче можно сказать, что у него точно все хорошо, и многих работающих сейчас в Холдинге, в т.ч. на ключевых должностях, специалистов, он в свое время обучил, подсказал, поддержал, многим передал часть своего опыта и знаний.

мально, по рабочим вопросам не пересекались. Я занимаюсь разработкой и внедрением программного обеспечения. Дело не простое, так как часто приходится работать со специализированными программами, а для этого требуются знания в тех областях, где они применяются. И вот появился у меня проект работы с программой для зоотехников-селекционеров, а с селекцией свиноводства я тогда знаком не был. Я сразу понял, к кому нужно идти за знаниями. Обратился к Сергею Николаевичу, он не отказал. За несколько бесед обучил меня теоретическим основам селекции свиноводства, понятно, доступно. Было ощущение, что прошел специализированные курсы. Вот так мне Сергей Николаевич помог в проекте внедрения программного обеспечения. Потом часто обращался к нему за консультациями и по другим вопросам, связанным с основной деятельностью нашего Холдинга, по зоотехнии, производству кормов и т.д. Он помогал, не отказывал, всегда делился знаниями. За что большое спасибо.



ми лет назад, а с 2014 работаем в одном кабинете, об этом человеке можно много и бесконечно рассказывать, это и отличный собеседник, и наставник, и помощник, и гуру в профессии. Сергей Николаевич — это как увлекательная книга, в которой можно найти ответы на любые вопросы: как на рабочие, так и жизненные, посмотреть на вопрос с необычной, иногда даже с неожиданной стороны. Общение с Сергеем Николаевичем дало неоценимые знания в сфере животноводства и связанных с ним процессах. В доступной, иногда шуточной форме он передавал знания о тонкостях производства. Сергей Николаевич всегда создает вокруг себя теплую и дружескую атмосферу, отличное настроение и оптимистичный настрой. Есть коллеги ближе, чем друзья, на которых можно положиться, Сергей Николаевич как раз такой, я горжусь работой с ним.

**Дмитрий МАЛЫШКИН,** начальник департамента аудита строительно-монтажных работ:

— С Сергеем Николаевичем познакомился более вось-

## Награды Сергея Гераськина:

- Золотая медаль «За значительный вклад в развитие отрасли»,
- Почетная грамота Администрации Томской области,
- награды «СибАгро».

**Екатерина КАПЧЕГАСHEVA,** начальник департамента качества и технологии переработки:



— Я с Сергеем Николаевичем «познакомилась» задолго до личного знакомства, мне кажется, его знают практически все в холдинге — заочно уж точно! Сотрудники предприятий всегда переживали и волновались, когда к ним с проверкой выезжал Сергей Николаевич — знают, что контроль и спрос будет строгий и ничего не скрывать от его зоркого взгляда. Сергей Николаевич, кроме всего прочего, очень интересный собеседник — это человек, с которым всегда интересно пообщаться и по рабочим, и по нерабочим вопросам. Он всегда готов поделиться своим богатым всесторонним опытом. Думаю, многие знают некую неординарность его стиля общения и порой завораживающие в тупик вопросы, которые заставляют глубоко задуматься и мыслить нетривиально.

## Крепкая семья — настоящий тыл

Дома Сергея Николаевича всегда ждала крепкая семья, настоящий тыл. С женой Ириной Юрьевной он знаком уже 38 лет и до сих пор помнит дату знакомства. Пожилились они год спустя, сразу после армейских сборов. Еще через год родился сын, а затем, через 6 лет, дочь. Сейчас дети уже взрослые. Сын получил три высших образования, работает начальником ОБЭПа в Ростове. Дочь тоже закончила университет, сейчас развивает свое дело.



**Ирина ГЕРАСЬКИНА,** заместитель главного бухгалтера свинокомплекса «Томский»: — Сергей у нас очень хороший семьянин, хороший папа. Воспитание детей, то, чего они достигли в жизни — во многом его заслуга. Трудолюбивые они тоже в папу.

У нас две внучки, Кирочке 10 лет, Алисе 3 годика, бабушка их очень сильно любит, и они его любят, звонят часто. Видимся, к сожалению, нечасто, но когда приезжаем туда, ему интереснее не погулять по городу, а провести время с внучками, рисовать, лепить, и они вокруг него крутятся, чем-то заняты. Мы его очень любим, всякое было, но время показало, что семья у нас крепкая.

Сергей построил дом, посадил дерево, вырастил сына и не останавливается на достигнутом.



**Станислав ПАВЛЕНКО,** руководитель проектов: — С Сергеем Николаевичем познакомился почти 10 лет назад, когда пришел работать в нашу компанию. У нас рабочие места были в одном кабинете. Общались нефор-

# Информировать. Вовлекать. Вдохновлять на новые задачи

Как это делала корпоративная газета в 2020 году?

Традиционно редакция газеты подводит итоги прошедшего года. О том, как мы вместе жили и сотрудничали в течение года — наши короткие выводы и наблюдения.



**М**ерилом нашего сотрудничества является анкетирование по газете. В этом году **1730 сотрудников** поделились с нами своим мнением о газете, что составило

17% от общей численности работников холдинга. По результатам опроса удовлетворенность газетой выросла на 3% по сравнению с прошлым годом. В условиях удаленки и отсутствия общения с коллега-

ми в офисах компании, а также усиления мер безопасности на производствах «СИБАГРОтерритория» стала еще больше объединять сотрудников, рассказывая о самом главном, донося важную информацию.

**92%** опрошенных сотрудников удовлетворены качеством и материалами корпоративной газеты.

**90%** считают, что газета информирует сотрудников о событиях, происходящих в холдинге.

**87%** узнают актуальную информацию о планах и итогах работы холдинга из «СИБАГРОтерритории».

## Всегда на связи!

Вы всегда можете предложить свои идеи для материалов или сообщить об интересном событии, произошедшем на предприятии, напрямую. Все обращения будут рассмотрены, проанализированы и получают обратную связь от редакции.

Мы также доступны для отзывов: если вам понравился какой-то материал, вы нашли неточность в описании производственных процессов или хотите задать вопросы по прочитанному, пишите нам на почту главного редактора Ларисы Кобец [KobetsLA@sagro.ru](mailto:KobetsLA@sagro.ru) или звоните. Вместе мы сделаем газету еще лучше!

+7 (3822) 900-051

## Итак, что же мы отметили:

### 1 Выросла вовлеченность в газету

В прошедшем году вы были не просто героями и соавторами ключевых материалов, вы стали инициаторами и активными участниками обсуж-

дения волнующих вас вопросов. Обратная связь с газетой выросла в разы, каждый мог высказаться предельно честно, поделиться своим мнением и

опытом на ее страницах. И это очень важно, ведь многие темы стали актуальными для всех неожиданно для ритма работы и жизни.

**33**  
человека поделились своим опытом по поводу удаленки

**117**  
работников рассказали газете о том, что они приобрели и что потеряли в 2020 году

**35**  
работников выразили свое мнение и написали предложения по улучшению газеты

### 3 Нам важны наши дети

**32**  
сотрудника прислали фотографии своих детей, получивших подарки Сибagro

**7**  
сотрудников предоставили фотографии детей, участвовавших в конкурсах Сибagro

**11**  
сотрудников прислали отзывы своих детей по проведенным конкурсам и полученным от компании подаркам

**2**  
сотрудника поделились историями помощи их детям Детским фондом компании



### 2 Ребрендинг коснулся всех

**8**  
сотрудников фотографировали носители бренда и делали фоторепортажи со своих предприятий

Сотрудники **2-х**  
предприятий проявили инициативу и творческий подход к ребрендингу и поделились этим

### 4 Сотрудники компании сами создают контент газеты

**Наша газета — это отражение наших ценностей, привычек, убеждений.**

**69**  
работников разных предприятий стали спикерами наших материалов или прокомментировали события

**42**  
работника прислали фотографии, сделанные ими в офисах, на производстве и на мероприятиях, которые проиллюстрировали наши материалы

Андрей ТЮТЮШЕВ, председатель Правления Сибagro, открыл свою рубрику и стал делиться с сотрудниками тем, что ему близко и важно.

Особую благодарность редакция выражает Эйзиной Анастасии Игоревне, внутреннему аудитору Свинокомплекса Кудряшовский, за серию фотографий для «СИБАГРОтерритории».

Большое спасибо всем участникам и читателям за совместную работу в прошедшем году. Надеемся на вашу дальнейшую активность и желание делиться друг с другом тем, что вам важно, через газету.

# Как поздравили защитников Отечества на предприятиях

Особенно отрадно поздравить с мужским праздником своих коллег сильного пола, с которыми ты в одной команде каждый день выполняешь производственные планы, доводишь до результата поставленные задачи. Сделать приятное тем, кого уважаешь и на кого всегда можешь положиться. Как это сделали сотрудницы наших предприятий — в фоторепортаже СИБАГРОтерритории.



## Свинокомплекс Красноярский

Девушки дали почувствовать мужчинам себя звездами в этот день.

Сильный пол ждали торжественное поздравление, про-

ход по красной дорожке, номинации, оформление, подарки и фуршет. Ну чем не кино?



## Кудряшовский мясокомбинат

Оригинально и творчески поздравили мужской состав сотрудницы комбината.

Женский коллектив подготовил сатирический фильм для мужчин, сыграв их роли. Сме-

ялись все, хорошее настроение было обеспечено. Кроме этого, для мужчин были накрыты столы. Фуршет с юмористическим выступлением ведущей стал изюминкой программы.



## Свинокомплекс Уральский

Прекрасная половина коллектива организовала выездное участие своих защитников в командной игре «Прятки».

Игра проходила в специально подготовленной локации — лабиринте площадью 150 кв. м. Мужчины смогли ощутить себя кла-

доискателями и охотниками, проявив все заложенные природой качества. Причем все туры игры проходили в кромешной тьме, ориентироваться можно было только наощупь. Такая экшн-игра вызвала море позитива, смеха и самых лучших эмоций!



## Томский мясокомбинат

Женщины создали атмосферу настоящего азарта.

Все мужчины предприятия участвовали в розыгрыше

праздничной лотереи. Он был проведен 25 февраля во время большого обеденного перерыва — сотрудницы счастливой рукой вытаскива-

ли номера билетов. 15 участников, чьи билеты выиграли, получили призы!



## Свинокомплекс Тюменский

Женский коллектив предложил мужчинам побывать на импровизированных военных сборах. Был подготовлен приказ о призыве! Шутки-шутками, а сдавать

нормативы мужчинам пришлось! Строевая, огневая, физическая и военно-медицинская их подготовка была проверена сполна. По окончании испытаний «призыв-

ников» ждала солдатская каша с черным хлебом, чаем и, конечно, подарками. Атмосфера была самая радостная.

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

## Из Кемеровской области мы переезжаем в Новосибирск.

# Свинокомплекс Кудряш

### Наш город глазами работников предприятия

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

— Зоопарк, Новосибирский театр оперы и балета, Академгородок, Обское море.

— Что вас больше всего вдохновляет в своем городе?

— Жители Новосибирска. Их общим качеством можно назвать сибирскую основательность, хорошее образование и надежность. А еще креативность (только в нашем городе могли придумать, а потом заразить всех Тотальным диктантом), открытость и отличное чувство юмора.

— Расскажите про традиционное ремесло вашего города? Что стоит привезти в качестве сувенира?

— Новосибирск — очень молодой город, большой, современный и динамичный. Поэтому лучшим сувениром из Новосибирска будет он сам — запечатленный в открытках, магнитах, буклетах о нем.

— С каким образом у вас ассоциируется город?

— С Транссибом, с силуэтом Новосибирского театра оперы и балета, с набережной и мостами через Обь.

— Назовите гастрономическую особенность вашего региона — главное блюдо, которое надо обязательно попробовать гостям?

— В Новосибирске очень качественные кондитерские изделия. Невозможно представить наш город без вкуснейших пирогов с разными начинками — с брусничкой, грибами и, конечно же, с мясом!

— Выберите период или эпоху, которые больше всего отражают дух вашего города.

— Конец 19 века — это начало истории нашего города, который неразрывно связан со строительством моста через Обь. Именно место его строительства стало отправной точкой и обусловило всю будущую историю — крупнейшего научного, транспортного и промышленного центра Сибири.

— В чем для вас источник оптимизма?

— В детях и любимой работе.

— Назовите ваше увлечение, ваше хобби?

— Фотография, активный отдых, рыбалка. Обязательно с традиционным шашлыком из свиной шейки в фирменных маринадах.



### Самый крупный в холдинге

— Кудряшовский свинокомплекс для жителей Новосибирска давно стал синонимом свежей и качественной продукции. Она представлена во всех торговых сетях города и неизменно пользуется спросом. С гордостью могу сказать, что наше предприятие уже без малого 50 лет остается одним из главных производителей свинины, полностью закрывая своими мощностями потребность города-миллионника и всего региона в этой продукции.

Я не случайно вспомнил про дату. В этом году мы готовимся отмечать пусть и неформальный, но знаковый для всех сотрудников юбилей — официально предпри-



Сергей Горбачев, директор АО «Кудряшовское»

ятие было запущено в 1976 году, но именно в 1971 году было принято окончательное решение о строительстве

под Новосибирском одного из самых крупных за Уралом аграрно-животноводческих комплексов.

Сегодня предприятие уверенно набирает обороты. Вхождение в холдинг СибАгро дало импульс новому этапу развития — активно строятся новые очереди, обновляются поголовья, расширяются площади наших сельхозугодий и улучшается агротехника. В ближайшее время мы завершаем инвестпроект стоимостью более 3 млрд рублей — строительство третьей очереди, которая позволит увеличить реализацию на 160 тысяч голов. Мы уверенно смотрим в будущее.

### Профессионалы — главное богатство предприятия

— На нашем свинокомплексе сегодня трудится около 700 работников — жителей Новосибирска и области. Он ведет свою деятельность в семи районах области: Кочковском, Доволенском, Колыванском, Чулымском, Коченевском, Каргатском и Новосибирском сельском районе. Выращивается 347 000 голов, а к концу года будет более 450 000 животных! Меньше тысячи человек

управляются с таким огромным хозяйством, и АО «Кудряшовское» можно назвать предприятием с высокой производительностью труда. Тут выросло уже не одно поколение высококлассных специалистов, и двери всегда открыты для молодых и перспективных сотрудников, желающих стать профессионалами. Со своей стороны отмечу, что люди — это главное богатство предприятия,



Ирина Комаркевич, заместитель директора по персоналу

его гордость и основной ресурс.

# ЕШЕСТВИЕ ПО ХОЛДИНГУ

Текст: Оксана Чайковская



Синокомплекс Тюменский



## Об отдыхе думать даже не хочется

**Заместитель директора по растениеводству Анатолий Кетта — один из старейших работников предприятия, может о Кудряшовском свинокомплексе рассказать немало интересного.**

— Я пришел работать на свинокомплекс более сорока лет назад, в июне 1980 года, — рассказывает Анатолий Петрович. — Трактористом устроился на наше производство и все эти годы вместе с предприятием развивался и повышал свой профессиональный уровень. Тогда еще только начинали строить первую очередь комплекса, я это помню. Её по итальянскому проекту создавали, а вот вторую — уже по нашим проектам. Люди ехали на новое предприятие работать охотно, было престижно на него устроиться. Давали хорошее жильё,

были достойные зарплаты. Комплекс и тогда был первым из таких масштабных, крупнейшим за Уралом, и теперь не затерялся среди успешных и перспективных предприятий.

Что важно, на мой взгляд — наше предприятие сейчас динамично развивается, идёт вперёд семимильными шагами, осваиваем новые инвестпроекты, меняем технологии. Вот сейчас осваиваем новый способ хранения зерна — закладываем его в полиэтиленовые «рукава», что позволяет оптимизировать складские площади и перевести хранение из помещений на открытые площадки. Так что на отдых даже не хочется уходить! Костяк старых специалистов, которые работают тут почти с основания предприятия, сохранился, сейчас мы передаём опыт молодым.



## Криводановка — зеленый посад сибирской столицы

**Анастасия Эйзина, работающая внутренним аудитором, с рождения живет в Криводановке и всей душой любит эти места.**

— Село Криводановка — одно из старейших в Новосибирской области, — рассказывает Анастасия, — основано в 1700 году. Когда построили свинокомплекс, жизнь села стала совсем другой — для жителей появились перспективы, людям дали хорошую работу, стало приезжать много новых работников. В их числе мой дедушка Эйзин Николай Эдманович, который переехал в Криводановку для строительства Кудряшовского свинокомплекса. Сейчас это хороший поселок, в котором людям нравится жить, создана вся необходимая инфраструктура. У нас строится современный спорткомплекс с бассейном. Есть две школы, три детсада, клуб. В нем много кружков, наш танцевальный коллектив постоянно становится призером разных конкурсов. В ДК проводятся отлич-



ные праздники: Иван Купала, Новый год, 9 мая, особенно все любят День села. Каждый раз центральная площадь заполняется народом, ко-

торый приходит провести время со своими друзьями, родственниками и односельчанами.

Хорошо и то, что поселок недалеко от города, можно сказать, что это уже пригород — очень удачное расположение, позволяет жителям одновременно жить на природе и не чувствовать себя оторванными от цивилизации. Молодежь без проблем может учиться в вузах, не трудно ездить на занятия, я сама так училась... У нас просто замечательно — просторы, чистый воздух, природа, можно и гулять, и на лыжах кататься, и на велосипедах летом... Тут строится хорошее современное жильё, многоэтажные дома, и частный сектор тоже развит. Я рада, что живу и работаю в таком замечательном месте!



## Новосибирск — третий город в России

**Новосибирцы любят шутить, что их город — это географический центр России, третий город страны по числу жителей (после Москвы и Санкт-Петербурга).**



— Новосибирск — город особенный, здесь динамика и ритм магистралей сочетаются со степенностью центра, а искрометность студгородков с серьезностью Академа. Многие люди, приехав в него, не могут уже с ним расстаться и уехать. Его энергия завораживает, — рассказывает главный эколог предприятия Наталья Тюменцева. — Тут много интересных достопримечательностей и есть что посмотреть. Из соседних регионов люди приезжают, чтобы посетить Оперный театр, погулять в одном из лучших в стране зоопарков, пройтись по бывшей Базарной площади (ныне площадь Ленина) или отдохнуть в реликтовом бору на берегу Обского водохранилища. Тем, у кого есть дети, понравится в аквапарке. Наш город — настоящий центр Сибири — как административный, так и культурный. Я уже довольно давно переехала сюда, раньше жила в Ташкенте. В каждом крупном мегаполисе свои особенности, и в Новосибирске они тоже есть. А главное богатство региона — люди. Они тут умные и образованные.



Алена Галай, ведущий бухгалтер:

**Пишу стихи своим друзьям. Не могла не написать о том, чем горжусь — нашим холдингом! Рада, что работаю на предприятии такой крупной компании.**

*Территория Сибagro — территория большая, Растянулась от Урала и прошла восточным краем, В территории Сибagro предприятий очень много, Этот холдинг очень мощный, правильной идёт дорогой! Мы учимся многому новому, нам не страшны перемены, Мы стали весьма узнаваемы, Сибagro — наша эмблема, Зеленый — признак развития, роста и процветания, Надёжная, сильная, смелая наша большая компания. Звезда путеводная красная нам освещает путь, А путь лишь вперед и к лучшему, и нам с него не свернуть. Мы качество ставим на первое место, мы не затеряемся в массе, Мы знаем, как надо, мы знаем, как лучше, и знаем, что всё дело в мясе!*

# Цифровой этикет

2020 год внес свои коррективы не только в наш привычный образ жизни, но и в форму делового общения. Мы сами и не заметили, как онлайн-общение стало для нас нормой. Теперь необязательно собираться всем в одном помещении, чтобы обсудить рабочие вопросы, достаточно создать встречу в календаре аутлука и настроить подключение к видеоконференции. Ну, а чтобы такой формат общения был комфортным для всех участников, следует соблюдать ряд определенных несложных правил, давайте поговорим о них подробнее.

## Как назначить онлайн-встречу и подготовиться к ней?

Итак, представим, что вам необходимо обсудить важный рабочий вопрос с коллегами и вы понимаете, что личное обсуждение вопроса будет более результативным и быстрым для его решения. Что нужно сделать:

1

**Заранее назначьте в календаре outlook встречу для обсуждения.** Установите время и дату, добавьте всех коллег-участников, напишите тему собрания, если нужны вводные, то укажите их в «теле» письма созданной встречи, там же прикрепите ссылку на собрание (скайп, zoom, link).

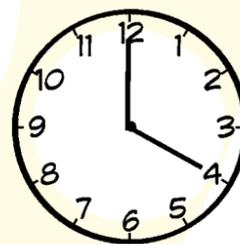


2

**Предупредите коллег, что это будет видеосвязь,** чтобы они смогли заранее позаботиться о настройках камеры и микрофона.

5

**Если вы работаете из дома, то следует заранее предусмотреть место для видеосвязи** — фон должен быть нейтральным и не отвлекать внимания собеседников. Договоритесь с членами семьи не отвлекать вас на период видеоконференции. Маленькие дети и животные — исключение, с ними договориться сложно.

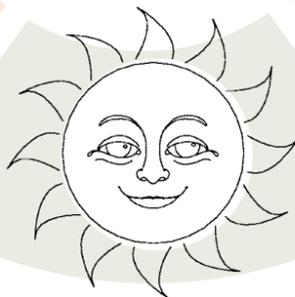


3

**Если вы организуете важный звонок на трех и более человек,** то лучше всего спросить за 15 минут у всех участников звонка, «все ли окей» и смогут ли они быть на связи.

4

**Позаботьтесь о том, чтобы ваша камера была установлена не против солнца,** иначе вместо вашего лица собеседник будет видеть только вашу тень. Проверьте, чтобы камера смотрела прямо и на экране было видно ваше лицо полностью, а не только его часть.



А вы знаете, что?..

## Вкусно и доступно: на мясокомбинате в Екатеринбурге организовали новую зону для питания

На мясокомбинате в Екатеринбурге появилось дополнительное место для питания. Небольшую зону с кофе-машиной и киоском, где хранятся бутерброды, горячее и сладости, организовали на базе столовой — доступ к ней для сотрудников круглосуточный.

— У нас с 11.00 до 16.00 открыта столовая, и это удобно для тех, кто работает в офисе. Для тех, кто занят на производстве по 12 часов, появление еще одной точки, где можно подкрепиться в любое время — отличное решение, — говорит Наталья Хитрош, заместитель директора по персоналу.

Компания, обустроившая новую зону, обновляет ассортимент раз в 2–3 дня. Цены обедов хоть и выше тех, что в столовой, но все равно спрос большой. Покупатели обслуживают себя самостоятельно — берут нужные продукты, сканируют штрих-коды и оплачивают покупки по безналичному расчету — есть все необходимое для этого оборудование. Важный момент: за автоматами никто специально не следит, но сотрудники предприятия принцип доверия не нарушают — оплачивают купленное честно. И наслаждаются вкусной едой и натуральным кофе в любое время!



# В феврале в Сивагро празднуют круглые даты **76 юбиляров**

Поздравляем с днем рождения февральских юбиляров! Пусть ваш ум и изобретательность помогают успешно решать поставленные перед вами задачи. Желаем, чтобы в душе всегда было светло и радостно, а сердце всегда было согрето теплом любимых людей!



## ★ Чистогорский свинокотплекс

<b>Никитинский</b> Сергей Александрович 4 февраля	<b>Волгина</b> Ольга Анатольевна 11 февраля	<b>Чернышов</b> Михаил Юрьевич 14 февраля
<b>Терновой</b> Алексей Валерьевич 9 февраля	<b>Сазонов</b> Евгений Александрович 12 февраля	<b>Бобылев</b> Иван Валентинович 15 февраля
<b>Кокышев</b> Алексей Николаевич 10 февраля	<b>Лукашов</b> Сергей Александрович 13 февраля	<b>Берш</b> Андрей Кириллович 21 февраля

## ★ Томский свинокотплекс

<b>Поздняк</b> Светлана Анатольевна 8 февраля	<b>Шелудков</b> Михаил Владимирович 15 февраля
<b>Журавлев</b> Богдан Николаевич 9 февраля	<b>Трубченко</b> Владимир Алексеевич 18 февраля
<b>Самусенок</b> Светлана Александровна 15 февраля	<b>Германов</b> Владимир Георгиевич 20 февраля

## ★ Томская птицефабрика

<b>Ильницкий</b> Николай Владимирович 2 февраля	<b>Барановская</b> Ксения Александровна 12 февраля	<b>Федосеева</b> Елена Леонидовна 20 февраля
<b>Трифанов</b> Андрей Иванович 3 февраля	<b>Никифорова</b> Алина Алексеевна 13 февраля	<b>Сергеев</b> Сергей Васильевич 22 февраля
<b>Рябинин</b> Владимир Викторович 4 февраля	<b>Клокова</b> Ольга Николаевна 13 февраля	<b>Дорофеева</b> Ирина Леонидовна 24 февраля



## ★ Томский мясокотбинат

<b>Тюкалов</b> Дмитрий Сергеевич 7 февраля	<b>Белобрусова</b> Наталья Николаевна 14 февраля	<b>Мавколенко</b> Ольга Владимировна 24 февраля
<b>Тома</b> Анатолий Иванович 9 февраля	<b>Пауль</b> Лилия Джалильевна 15 февраля	<b>Киселева</b> Татьяна Лаврентьевна 25 февраля
<b>Рыжак</b> Владимир Александрович 10 февраля	<b>Новикова</b> Анастасия Валерьевна 18 февраля	<b>Дроздова</b> Марина Васильевна 26 февраля

## ★ Восточно-Сибирский свинокотплекс

<b>Ветошников</b> Виктор Алексеевич 3 февраля	<b>Крылов</b> Евгений Витальевич 17 февраля
<b>Баженова</b> Евгения Ивановна 15 февраля	



## ★ Котбинат пищевой «Хороший вкус»

<b>Лушникова</b> Людмила Викторовна 14 февраля	<b>Филянина</b> Елена Николаевна 27 февраля	<b>Остапенко</b> Ольга Владимировна 14 февраля	<b>Рунькова</b> Любовь Александровна 23 февраля
---	--	---	--



## ★ Кудряшовский мясокотбинат

<b>Шипилова</b> Татьяна Николаевна 2 февраля	<b>Бургов</b> Виктор Викторович 12 февраля
<b>Сетевинец</b> Наталья Константиновна 4 февраля	<b>Духинский</b> Сергей Александрович 14 февраля
<b>Русакова</b> Светлана Сергеевна 7 февраля	<b>Акт</b> Зоя Владимировна 25 февраля



## ★ Уральский свинокотплекс

<b>Мельникова</b> Светлана Владимировна 3 февраля	<b>Сажин</b> Ярослав Анатольевич 22 февраля
<b>Черепков</b> Игорь Александрович 15 февраля	<b>Старков</b> Юрий Николаевич 24 февраля
<b>Мельникова</b> Оксана Юрьевна 15 февраля	<b>Шарков</b> Сергей Владимирович 27 февраля
<b>Гончаров</b> Виктор Иванович 20 февраля	<b>Шориков</b> Илья Викторович 28 февраля



## ★ Красноярский свинокотплекс

<b>Петров</b> Алексей Павлович 2 февраля	<b>Шепелева</b> Мария Владимировна 14 февраля	<b>Кучева</b> Татьяна Александровна 26 февраля
<b>Кооль</b> Александр Васильевич 3 февраля	<b>Губкина</b> Ольга Ивановна 15 февраля	<b>Малый</b> Маргарита Сергеевна 27 февраля
<b>Муранов</b> Александр Владимирович 7 февраля	<b>Антонова</b> Марина Александровна 17 февраля	
<b>Егорова</b> Вероника Валентиновна 8 февраля	<b>Куренная</b> Ирина Алексеевна 23 февраля	



## ★ Тюменский свинокотплекс

<b>Мамутов</b> Нурлан Азраткулович 1 февраля
---



# Свежее может быть только рядом!

Текст:  
Арина Молчанова

Почти каждый человек рано или поздно задается вопросом: «Как и где выбрать свежее вкусное мясо»? Исчерпывающий ответ всем мясоедам большой страны в ходе новой рекламной кампании дал холдинг Сибagro. Впрочем, сначала разберемся, что же такое свежее мясо в магазине?

Главная гарантия его свежести — такое мясо производится рядом с домом и доставляется до магазина в течение нескольких часов, то есть не успевает заветриться, раскиснуть или еще хуже — испортиться! Оно остается свежим!

— Мы хотели наглядно показать, что мясо нашего производства действительно свежее! Причем свежее сразу для жителей нескольких сибирских регионов: и для тех, кто отмечает «Праздник Топора» в Томске; и для тех, кто болеет за команду «Сибирь» в Новосибирске; и для тех, кто любит гулять по Пла-



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

тинке в Екатеринбурге; и тех, кто смотрит салюты на Студенческом мосту в Кемерово. В общем, для всех и для каждого. И нет никакого секрета, что

**В феврале рекламные ролики Сибagro можно увидеть на основных ТВ-каналах.**

**Преимущества Сибagro:**  
 ■ Максимальная близость производств к потребителю.  
 ■ Индустриальность производства.

холдинг у нас один, но предприятий в нем много и каждое производит свою продукцию, которая потом и доставляется на полки местных магазинов, — рассказывает начальник отдела трейд-маркетинга Ирина Медведева.



## Индустриальность = Технологичность + контроль

Под вкусным мы понимаем продукт, дающий наслаждение, насыщенное и являющийся безопасным. Главный плюс производства свиномысок — это предсказуемый результат продукта. В отличие от фермерских хозяйств, он не меняется от партии к партии.

## Индустриальность производства:

- это всегда контролируемое производство;
- собственные корма (причем строго отлаженная рецептура);
- профилактика заболеваний животных;
- это безопасность: генетика, контроль на всех этапах первичной пере-

работки. Контроль готовой продукции по 17 показателям;  
 ■ в обязательном порядке проверка всей продукции государственными ветеринарными врачами на химию, вирусы, ГМО, антибиотики, а также полный контроль «Россельхознадзора»;  
 ■ технологичность готовой продукции, которая проверяется по более чем 20 показателям.

## Ищем на полках

В настоящее время вы можете приобрести следующую продукцию Сибagro: фасованное мясо (шея, вырезка, окорок, фарш, гуляш); куриную продукцию (тушки и распил), а также грудку, крылышки, голень, бедро, окорочка.

## Сверяемся по карте (и — да! минуты здесь имеют значение!)

А теперь немного математики. Чтобы оценить скорость доставки продукции, нужно решить школьную задачу: замерить расстояние от предприятия до центра города, а потом перевести все в часы и минуты. И получится, что время в пути свежего мяса...



## Продукцию Сибagro можно купить:

- Окей
- Метро
- Лента
- Пятерочка
- Магнит
- Светофор
- Мария-Ра
- Лама
- Бегемот