



НАША

газета

НОЯБРЬ 2018 г. № 11 (182). Выходит с октября 2003 года



НОВОСТИ КОМПАНИИ

НА ГУБКИНСКОМ МЯСОКОМБИНАТЕ ОТКРЫЛОСЬ НОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

В сырьевом отделении Губкинского мясокомбината открылся дополнительный участок по выработке замороженных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте.

АО «Губкинский мясокомбинат» известен своей вкусной и качественной мясной продукцией. Однако наш комбинат не ограничивается лишь выпуском колбасных изделий. Специалисты постоянно трудятся над разработками свежих идей по развитию производства. Так, появляется разнообразный новый ассортимент, улучшенные рецепты уже любимыя продукты для всех категорий граждан.

Недавно на полную мощность заработал новый участок по выработке полуфабрикатов, в частности,пельменей, вареников, котлет, биточков. Реконструкция старого помещения, отведённого под цех, заняла четыре месяца. Первая выработка изделий состоялась в августе, в то время ещё проводились наладочные работы, запускалось оборудование, шла организация производственного процесса. Цех оснащён современным оборудованием и полностью отвечает всем санитарным требованиям. В середине сентября практически началось массовое производство. Были выработаны пельмени «Из свинины» и пельмени «Русские». «Цех небольшой, но уютный. У нас всего четыре сотрудника. Это конвейерная работа. Производительность пельменей составляет 200 кг в час. Люди стоят на обслуживании аппаратов, на их запуске. У нас работают составитель фарша, машинист тестомесильных машин, расфасовщики упаковочных линий. Имеется упаковочный комплекс, который сам упаковывает готовую продукцию. Пельмени фасуют в пакеты по 500 г, по 5 кг ящик. Эта продукция уже поставляет-

ся по всем точкам сбыта», – рассказала главный технолог АО «Губкинский мясокомбинат» М. Ю. Никулина.

На территории АО «Губкинский мясокомбинат» есть сырьевая база, поэтому заниматься выработкой полуфабрикатов решили именно здесь. Ведь ещё с 1998 года на нашем мясокомбинате вырабатывались пельмени, котлеты и другие изделия.

Марина Юрьевна трудится на Губкинском мясокомбинате уже 15 лет и знает все технологические моменты рабочего процесса. «Всё зависит от того, насколько мы загружены в плане реализации данного продукта. Сейчас работаем в одну смену и вырабатываем около полторы тонны в ассортименте. Если будет необходимо, то появятся вторая и ночная смены, которые, соответственно, увеличат объёмы продукции. Мы активно работаем с персоналом. Чтобы эффективно работать, мастера и технологи производства занимаются обучением по всем этим направлениям. А эффективность работы заключается в поддержании стабильного качества и в росте производительности



◀ На фото: оператор пельменного автомата Е. В. Афанасьева (слева) и главный технолог АО «Губкинский мясокомбинат» М. Ю. Никулина проверяют качество пельменей.

труда. Достижения этих производственных показателей дадут возможность гибко реагировать на увеличение спроса и заявок со стороны коммерческого подразделения», – сообщила М. Ю. Никулина.

«Пельменный» цех (как прозвали его многие работники) уже работает в привычном ритме и вырабатывает запланированное количество продукции. Ассортимент, от которого пальчики оближешь, радует покупателей. Ведь все пельмени, котлеты, вареники изготовлены по домашнему рецепту. В качестве начинки служит собственное сырьё – свинина и индейка. Рецепты были разработаны технологической службой совместно с М. Ю. Никулиной. «На текущий момент у

Домашние рецепты, традиционные блюда и современные технологии.

На фото: расфасовщик мясных продуктов А. С. Рыжкова изготавливает котлеты. ▶



Губкинский мясокомбинат производит только натуральные продукты высокого качества.

нас пять видов котлет: «Домашние», «Киевские», «Куриные», «Биточек городской» и «Шницель». Что касается пельменей, то это четыре вида: «Из свинины», «Русские», «Любительские», «Из индейки». Кроме того, мы делаем ещё хинкали, настоящие грузинские. Они вырабатываются вручную. И, конечно, вареники с творогом и с картошкой. В планах добавить разные виды всех этих полуфабрикатов, с другими ингредиентами, которые популярны среди хозяек. И ещё мне хочется сделать вареники с мясом, потому что мы всё-таки

мясокомбинат», – поделилась планами Марина Юрьевна. В настоящее время участком по выработке полуфабрикатов руководит Татьяна Ивановна Скороходова, которая работала старшим мастером в Воронежском филиале Губкинского мясокомбината. Новый цех в опытных руках, а значит, впереди нас ждёт богатство вкусов новых продуктов.

**О. ТРИВЕДИ,
фото Е. МОРЯКОВОЙ**

ЭХО ПРАЗДНИКА

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК –

12 октября в актовом зале АО «Губкинский мясокомбинат» состоялось торжественное мероприятие, посвящённое профессиональному празднику – Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. В этот день чествовали лучших сотрудников Агропромышленной группы БВК.



Торжественная встреча руководителей и сотрудников в канун профессионального праздника всегда проходит в тёплой, приветливой атмосфере. И добрые пожелания надолго оставляют хороший отголосок в душе.

Осень этого года уже вошла в историю своими температурными рекордами. А в нашей компании прекрасная погода, которая царит в День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, создала дополнительные праздничные нотки радости. И, конечно, самыми важными стали слова поздравлений председателя совета директоров АО УК «Агропромышленная группа БВК» В. И. Золотухина, который по традиции открыл торжественное собрание: «Уважаемые коллеги! Хочу поздравить вас с нашим профессиональным праздником, пожелать всем нам прежде всего производственных успехов. Мне бы хотелось, чтобы эти производственные успехи нас радовали».

Обычно в преддверии Дня работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности в Москве проходят различные международные выставки, например «Агропродмаш», где побывали руководители Агропромышленной группы БВК. Василий Иванович отметил: «Мы встречались с производителями специй, добавок, оболочек и везде слышали добрые слова о нашем производстве, о качестве тех продуктов, которые мы производим. Да, наше производство всегда на высоком уровне. Хотелось, чтобы это всем коллективом было сохранено. Поэтому, уважаемые коллеги, ещё раз хочу вас поздравить с праздником. В этом году он совпал с праздником Покрова Пресвятой Богородицы. Желаю всем здоровья, благополучия, чтобы в семьях всегда был порядок». После замечательных, искрен-

них поздравлений в честь профессионального праздника было объявлено решение о выплате премии всем работникам.

Каждый сельскохозяйственный год в Агропромышленной группе БВК – это особая страница в истории компании, где только общими усилиями, нескончаемой энергией, безмерным трудолюбием, пытливым разумом и бесценной мудростью достигаются отличные результаты, которыми мы все гордимся. Работа не стоит на месте. Мы движемся вперёд, к новым трудовым подвигам. Развиваясь в своей профессиональной области, мы тем самым не просто совершенствуем собственные навыки, но и позволяем нашему родному краю стать богаче и сильнее, что намного важнее. В связи с этим профессиональный праздник – и подведение итогов, и приятный повод для награждения передовиков производства, церемонии которого открыл руководитель компании В. И. Золотухин.

Благодарности Департамента агропромышленного комплекса Белгородской области с выплатой денежной премии за многолетний добросовестный труд, большой вклад в развитие агропромышленного комплекса Белгородской области и в связи с профессиональным праздником – Днём работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности вручены бойцу скота О. А. Давыдовой и обвальщику мяса Е. М. Ильиной. За высокие производственные показатели в работе, большой вклад в развитие агропромышленного комплекса Губкинского городского округа благодарность главы администрации Губкинского городского округа с выплатой денежной премии



▲ Председатель совета директоров Агропромышленной группы БВК В. И. Золотухин вручил благодарность Департамента агропромышленного комплекса Белгородской области с выплатой денежной премии обвальщику мяса АО «Губкинский мясокомбинат» Е. М. Ильиной.

Ж и л о в щ и к мяса и субпродуктов АО «Губкинский мясокомбинат» Т. Н. Шарпило получила звание «Человек года» в номинации «Экономика» (достижения в области сельского хозяйства). ►



Директор по производству АО «Губкинский мясокомбинат» В. И. Сидоренко вручает почётную грамоту заместителю директора по производству Р. В. Никулину. ▼



▲ На торжественном собрании с поздравительной речью выступила председатель Губкинского районного комитета профсоюза работников АПК Л. В. Горохова.

объявлена резчику мясopодуlктов Л. Т. Иванниковой. Решением постоянной комиссии по нормативной деятельности и вопросам местного самоуправления Совета депутатов Губкинского городского округа за многолетний добросовестный труд, большой личный вклад в освоение производства деликатесной продукции присвоено звание «Человек года» в номинации «Экономика» (достижения в области сельского хозяйства) жиловщику мяса и субпродуктов АО «Губкинский мясокомбинат» Т. Н. Шарпило.

В торжественном собрании приняли участие руководители и сотрудники Агропромышленной группы БВК, а также председатель Губ-

Почётной грамотой Агропромышленной группы БВК с представлением путёвки на санаторно-курортное лечение отмечена вековщица АО «Губкинский мясокомбинат» И. В. Липская. ►



ЭХО ПРАЗДНИКА

ПРИЯТНЫЙ ПОВОД ДЛЯ НАГРАЖДЕНИЯ



▲ Почётную грамоту Агропромышленной группы БВК с предоставлением путёвки на санаторно-курортное лечение из рук директора по продажам АО «Губкинский мясокомбинат» С. В. Шаповалова получила старший менеджер по маркетингу Л. В. Коптева.



▲ Благодарностью Агропромышленной группы БВК с выплатой денежной премии отмечен старший торговый представитель Курского филиала АО «Губкинский мясокомбинат» А. Ю. Брицын.

кинского районного комитета профсоюза работников агропромышленного комплекса Л. В. Горохова. Лариса Всеволодовна сердечно поздравила тружеников полей и всех работников, занятых в переработке и сбыте: «Хочу пожелать вам всего самого доброго. Самое главное – крепкого здоровья, чтобы вас ждали дома, чтобы всё было благополучно, тогда на работу вы будете ходить с хорошим настроением, чтобы всё у вас ладилось, чтобы и дальше вы работали, работали, работали и радовали нас своей продукцией».

К поздравлениям присоединился и директор по производству АО «Губкинский мясокомбинат» В. И. Сидоренко: «Хочу поблагодарить вас за ваше терпение, за ваше оперативное реагирование на внезапно возникающие ситуации, за ваше понимание на те запросы, которые приходят извне. Хочу пожелать вам, вашим семьям в первую очередь здоровья, счастья – семейного, личного, терпения и всего хорошего. Спасибо вам!». Валерий Иванович продолжил церемонию награждения и вручил многим сотрудникам почётные грамоты Агропромышленной группы БВК с предоставлением путёвки на санаторно-курортное лечение и благодарности с выплатой денежной премии.

Ярким и запоминающимся моментом стало поздравление в стихах директора по продажам АО «Губкинский мясокомбинат» С. В. Шаповалова. Из рук Сергея Владимировича почётные грамоты получили старший менеджер по маркетингу Л. В. Коптева и весовщик распределительного центра Л. Г. Шило. Кроме того, за многолетний добросовестный труд, высокие производ-

ственные показатели, большой личный вклад в экономическое развитие Агропромышленной группы БВК и в честь профессионального праздника – Дня работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности лучшим сотрудникам были вручены благодарности.

В этот прекрасный праздничный день награды получили 30 работников. Дополнительным подарком стал концерт преподавателей МБУДО «Детская музыкальная школа № 1». Доброжелательная атмосфера,



прекрасная концертная программа, подготовленная преподавателями МБУДО «Детская музыкальная школа № 1», стала восхитительным подарком, создавшим всем сотрудникам истинное волшебное настроение. Вокальная и инструментальная музыка, классические мотивы, прикосновение к душе оставили приятный след в сердце, особенно после церемонии награждения, когда по достоинству оценены таланты многих коллег.

господствовавшая в актовом зале, многочисленные тёплые слова, наполненные искренними, трогательными пожеланиями и благодарностями от всей души за нелёгкий труд, прозвучавшие от руководителей и почётных гостей мероприятия, зарядили позитивом на весь следующий сельскохозяйственный год.

О. ТРИВЕДИ,
фото Р. КОСАРЕВА

НОВИНКА

ПРОДУКТ НА ВСЕ ВРЕМЕНА

В России колбаса давным-давно стала любимым продуктом. И фактом тому служит появление огромного количества видов колбас. Нашими специалистами создан новый вид продукции – это варёная колбаса «Молочная Премиум» торговой марки «Губкинский мясокомбинат».

Упоминание этого вида мясной продукции можно найти даже в знаменитой книге 16 века «Домострой». Уже в 17 веке в России немецкими поселенцами открываются мастерские по производству колбас. Постепенно процесс изготовления колбасной продукции развивался, и спустя столетие уже русские мастера, изучившие тонкости колбасной выработки, выпустили собственные колбасы высокого качества. В наше время колбаса пользуется огромной популярностью. Определённая заслуга в этом есть и Губкинского мясокомбината, который производит разнообразные виды очень вкусной колбасной продукции. Недавно была разработана варёная колбаса «Молочная Премиум», которая в отличие от классической «Молочной» имеет более нежную консистенцию. Прекрасные оттенки вкуса и, ко-

нечно, аппетитный вид колбасы «Молочная Премиум» не оставит никого равнодушным, поскольку она идеально подходит для приготовления быстрых завтраков и ужинов. Проще говоря, продукт ежедневного спроса. Кстати, «Молочная Премиум» торговой марки «Губкинский мясокомбинат» обладает рядом конкурентных преимуществ, таких как высокое качество, доступная цена.

Колбаса действительно вкусная, поскольку основными ингредиентами «Молочной Премиум» являются свинина и белое мясо индейки. Для любителей колбасных новинок с качеством, проверенным временем, новая продукция Губкинского мясокомбината станет отличным дополнительным блюдом на любом столе. Попробовав лишь небольшой ломтик «Молочной Премиум», наши



потребители получают хороший заряд энергии и позитивный настрой на весь день. Благодаря определённому набору специй (чёрный и душистый перец, мускатный орех), входящему в состав варёной колбасы, достигается оригинальный вкус и удивительный аромат. Батон колбасы весом около 1 кг позволяет купить как небольшой кусочек – на пробу, так и целый батон – на всю семью. Варёная колбаса «Молочная Премиум» торговой марки «Губкинский мясокомби-

нат» – это, безусловно, та категория продукта, которая умеет сочетать классический вкус и эксклюзивные рецепты. Новый вид продукции уже можно приобрести в фирменной сети «Мясной гастрономчик». Отправляйтесь за новым вкусом и радуйте своих близких особенной колбасной продукцией!

О. ТРИВЕДИ,
фото Е. МОРЯКОВОЙ

НА ДОСУГЕ

БЕСЦЕННЫЙ ПОДАРОК, СОЗДАННЫЙ СВОИМИ РУКАМИ

Вышивание является одним из видов прикладного творчества. Оно развивает в человеке творческие способности, умение и желание создавать вещи своими руками. А ручной труд, популярный и в наши дни, очень ценится.

Искусство вышивки бисером зародилось ещё в Древней Руси. Именно тогда мастерицы вышивали золотой и серебряной нитью, используя для дополнительного украшения костюма драгоценные камни и жемчужные бусины. В основном этим ремеслом занимались женщины из знатного рода, преимущественно, дворянского происхождения. В те времена умение вышивать было обязательным для женщины как хорошей хозяйки. Позже, в 18 веке крестьянки тоже стали вышивать, готовить приданое за несколько лет до замужества. Сегодня мода на вышитые изделия по-прежнему существует.

Довольно изысканным и духовным творчеством является вышивка картин бисером. Поверье гласит, что икона, вышитая руками хозяйки для дома, защищает, становится сильным оберегом. В жизни Е. О. Деркачёвой творчество всегда играло особую роль. Рукодельницей она стала давно. Всё началось с вязания крючком игрушек, картин, а спицами – свитеров, кофто-

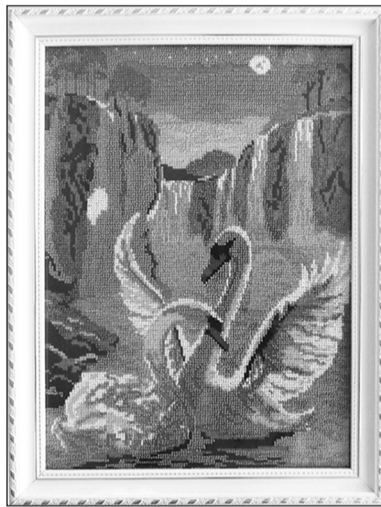
В Агропромышленной группе БВК трудится немало талантливых сотрудников. Речь идёт не только о профессионализме, который необходим при решении рабочих вопросов, но и об особом мастерстве, проявляющемся за пределами кабинета, в свободные минуты отдыха. Практически у каждого человека есть любимое хобби, которое манит, дарит эстетическое удовольствие, приносит радость близким людям. В рубрике «На досуге» будут публиковаться материалы об интересных увлечениях сотрудников нашей компании. И сегодня мы расскажем о вышивании бисером, которым занимается делопроизводитель АО «Губкинский мясокомбинат» Е. О. Деркачёва.

чек, разных видов детской одежды. Теперь же тянет вышивать, и эта работа приносит настоящее удовольствие.

Мастерица занимается вышиванием бисером икон уже четыре года. Первой работой стала икона Святой Софии. Елена Олеговна вышила именную икону своей внучке Соне специально на годик со дня её рождения. Сейчас в коллекции уже более 30 работ. В основном это именные иконы, которые она обычно вышивает сама, чтобы подарить на различные праздники, дни рождения, юбилеи родных и близких. Например, на годовщину свадьбы сына подгото-

Работа над вышивкой предполагает особую сосредоточенность.

На фото: картина «Лебеди» Е. О. Деркачёвой. ►



вила православную икону «Святое Семейство».

Есть среди вышитых работ особая гордость Елены Олеговны – великолепная картина «Лебеди». Поскольку цветной бисер придаёт объ-

ёмность и блеск, то возникает ощущение погружения в волшебную атмосферу, состояние одухотворённости, светлых мыслей и веры в добро.

По словам Елены Олеговны, в зависимости от сложности вышивка бисером занимает около месяца работы. Но если очень постараться, то можно уложиться и за неделю. Завершив работу над иконой, Е. О. Деркачёва всегда освящает её в церкви. Она призналась, что самой любимой иконой является образ Николая Чудотворца, и сделала уже несколько работ с его ликом.

Вышивание икон би-



Вышивая святой лик, Е. О. Деркачёва всегда старается раскрыть внутренний смысл образа.



С ЮБИЛЕЕМ!

В ноябре юбилейные дни рождения отмечают:

Тамара Ивановна СКОРИК,
заведующий хозяйством, Воронежский филиал АО «Губкинский мясокомбинат»
Ольга Ивановна ЛЕСНИЧЕНКО,
лаборант-аппаратчик химводоочистки,
Троицкое АО «Концорма»
Михаил Иванович ОРЕХОВ,
слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Надежда Алексеевна ЛОКТИОНОВА,
уборщик производственных помещений,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Антонина Тихоновна ПОЛЧАНОВА,
грузчик, АО «Губкинский мясокомбинат»
Иван Алексеевич АЧКАСОВ,
водитель автомобиля,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Александр Владимирович ДЕЕВ,
водитель автомобиля,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Михаил Дмитриевич ИВАНОВ,
водитель автомобиля,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Сергей Максимович ЕФРЕМОВ,
электромонтёр по ремонту и обслуживанию электрооборудования,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Дмитрий Владимирович ШАСТИН,
слесарь по КИП и А,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Алексей Владимирович МАЛЫХИН,
зоотехник по кормлению животных,
АО «Троицкое»
Ольга Ивановна НЕФЕДОВА,
главный бухгалтер,
АО «Водоканал-сервис»
Александр Иванович КАПУСТИН,
слесарь-ремонтник, АО «Троицкое»
Вера Митрофановна ЗАХАРОВА,
заведующая магазином № 1,
АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»

От всей души желаем юбилярам – работникам предприятий Агропромышленной группы БВК – крепкого здоровья, счастья, любви и семейного благополучия!



сером – духовное рукоделие, где можно отвлечься от трудовых будней, обрести спокойствие, развить усидчивость и внимательность, а ещё – это бесценный подарок, соз-

данный своими руками. Вечные творческие ценности...

О. ТРИВЕДИ,
фото Е. МОРЯКОВОЙ
и из личного архива
Е. О. ДЕРКАЧЁВОЙ