



# НАША газета

ИЮЛЬ 2020 г. № 7 (202). Выходит с октября 2003 года

## СОБЫТИЕ

### ВСЕ ПРОФЕССИИ ВАЖНЫ, ВСЕ ПРОФЕССИИ НУЖНЫ!

*Каждый год уходящий июль поздравляет работников торговли. Начиная с 2013 года этот праздник отмечается в четвертую субботу июля. Ранее День работника торговли был утвержден еще в 1966 году в Советском Союзе. Прошло много лет, но традиция праздновать День работника торговли, отдавая дань уважения людям этой профессии осталась непоколебимой. В этом году важный для Агропромышленной группы БВК праздник выпадает на 25 июля.*

Сложно представить современную жизнь с отсутствием магазинов и торговых центров, без посещения которых не обходится ни один день каждого человека. Разнообразие сетей магазинов значительно упрощает нашу жизнь, а работники торговли делают процесс закупок комфортным.

Важную роль в жизни человека и страны торговля играет не только сейчас, она занимала особое место еще в Древней Руси. Общество развивалось, эволюционировали экономика и политика, развивался рынок, и профессия продавца становилась все более распространенной и востребованной. Женщины сменили мужчин за кассой, кассовые аппараты изменились и совершенствовались, разнообразие и объем

товаров увеличивались.

Поменялось многое, но одно, главное, осталось неизменным – уважение и благодарность за труд работникам торговли. Благодаря отдаче, трудолюбию работников торговли достигается решающая важная социальная и экономическая задача – удовлетворить потребности покупателей в товарах и услугах. Этой целью озадачены продавцы, подсобные рабочие магазина, грузчики, менеджеры и заведующие, которые сообща выполняют свою работу, действуют слаженно и дружно, добиваясь хорошего результата. Именно им и выражают свою благодарность в этот летний день.

Накануне праздника за многолетний добросовестный труд, большой вклад в развитие фирмен-



▲ На фото: С. В. Дейнег – грузчик магазина № 3 АО ФМ «Губкинагрохолдинг».

ной торговли и партнерских отношений с Агропромышленной группой БВК работники торговли получили благодарности и корпоративные награды. Благодарностями отмечены менеджер по персоналу ООО УК «ФМ БВК» Богомолова Светлана Михайловна, грузчик магазина № 3 АО ФМ «Губкинагрохолдинг» Дейнег Станислав Викторович, продавец магазина № 13 АО «ФМ БВК трейд» Куприянова Лилия Николаевна, заведующая магазином № 12 АО «ФМ БВК» Селиванова Ирина Александровна, заведующая производством ООО «Минипекарня» Толмачева Ирина Викторовна. Также получили почетные грамоты АО УК «Агропромышленная группа БВК» и путевки

на санаторно-курортное лечение заведующая магазином № 8 АО «ФМ БВК трейд» Калкутина Юлия Михайловна, подсобный рабочий магазина № 9 АО «ФМ Губкинский мясочкомбинат» Козлова Елена Васильевна, продавец магазина № 7 АО «ФМ БВК трейд» Нестеренко Татьяна Ивановна, менеджер по учету товаров ООО УК «ФМ БВК» Хлабынина Елена Владимировна.

Компания не забывает о специалистах, чей труд и опыт важны и не заменимы, чья работа приносит процветание и создает репутацию. Работники торговли отлично знают свое дело, умело находят подход к каждому покупателю, ориентируют их по разнообразию продукции, так как отлично разбираются в ассортименте товара. Сеть фирменных магазинов Аг-

ропромышленной группы БВК успешно развивается благодаря самоотдаче, трудолюбию и опыту профессионалов своего дела – работников торговли.

Изо дня в день с искренней улыбкой на лице продавцы встречают нас, покупателей, поэтому мы хотим поздравить сотрудников торговых сетей компании с Днем работника торговли и пожелать им крепкого здоровья, стабильного эмоционального состояния, наполненных счастьем ярких дней, покупателей, возвращающихся вновь и вновь, стабильной выручки, личных успехов и достижений, достатка!



▲ На фото: Е. В. Гусева – заведующая магазином № 3 АО Фирменный магазин «Губкинский мясочкомбинат».

С. БОГОМОЛОВА, менеджер по персоналу ООО УК «ФМ БВК», фото Е. МОЛЯКОВОЙ



▲ На фото (слева направо): Г. Н. Долматова – директор ООО УК «ФМ БВК», Е. В. Хлабынина – менеджер по учету товаров ООО УК «ФМ БВК», Ю. Н. Кривицкий – председатель профкома АО УК «Агропромышленная группа БВК».

## НОВОСТИ КОМПАНИИ

## БЕЗОПАСНОСТЬ ПОД КОНТРОЛЕМ

Разнообразие колбас и сосисок на прилавках магазина говорит о широком спросе на данный продукт. Многообразие видов и вкусов кружит голову, и иногда бывает сложно остановить выбор на чем-то определенном. Кто-то приверженец одной марки и не рискует пробовать новый вид, а кто-то любит экспериментировать с бутербродами, покупая новинки, но для всех важным остается критерий качества, вкуса и состава колбасы.

С целью заполнить доверие и любовь потенциальных покупателей многие недобросовестные предприятия готовы пойти на хитрость. Приятный аромат, красивый вид, длительный срок хранения колбас, сосисок и сарделек нередко достигаются с помощью добавления химических добавок и компонентов, которые не должны входить в рецептуру согласно ГОСТам. Правильная колбаса должна содержать в составе натуральные добавки, такие как специи, яйца, овощи, молоко, сахар, масла и др. Их адекватное количественное соотношение гарантирует отличное качество и вкус продукта.

Среди высокой конкуренции некоторые предприятия мясной промышленности сознательно нарушают предписания ГОСТа в целях выведения продукции на увеличение выхода. К сожалению, такую фальсификацию не сможет заметить



обычный покупатель даже при условии внимательного чтения этикетки с составом. Обнаружить такие добавки, как крахмал, камеди, соевые белковые продукты можно только путем гистологического анализа.

Иногда проверить мясные изделия на соответствие ГОСТу можно, изучив состав и цвет, например, качественная колбаса «Докторская» должна быть светло-розовой. Однако только цвета недостаточно для глобального анализа состава колбасы. Всеми любимая «Докторская» с особой рецептурой, приготовленная по ГОСТу из

выделены лидеры, среди которых вареная колбаса «Докторская» АО «Губкинский мясокомбинат». Продукция этого производителя отвечает всем требованиям качества. Она не содержит в составе крахмал и запрещенные ферменты, такие как микробная трансглутаминаза, вызывающая увеличение уровня заболеваемости аутоиммунными заболеваниями, также фермент вовлечен в развитие болезни Альцгеймера.

Преднамеренная фальсификация колбасных изделий в последнее время – явление, набирающее

обороты. Связано это с экономией производителей на приготовлении продукта и желанием иметь высокий спрос на рынке товаров. Найти продукт высокого качества в наше время, действительно, сложно, о чем говорит Росконтроль, по данным которого только 27 из 33 наименований фирменных колбас соответствуют ГОСТу. Колбаса «Докторская» АО «Губкинский мясокомбинат» – настоящий источник белка и, соответственно, энергии!

И. БЫЧКОВА



## КОНКУРС

## УЧАСТВУЙТЕ И ПОБЕЖДАЙТЕ

В век компьютеризации и модернизации гужно идти в ногу со временем и быть мобильным, поэтому АО «Губкинский мясокомбинат» продолжает развиваться в социальной сфере. Теперь мы стали еще на шаг ближе к вам, а помогли нам в этом социальные сети, популярность которых набирает обороты.

Если вы также активны и современны, предлагаем присоединиться к нам в «Инстаграм» и «Вконтакте», где вас ждет много полезной информации, касающейся продукции: новинки и акции, скидки; лучшие рецепты с использованием продукции комбината. Те, кто уже присоединился к нашей группе, наверняка, полюбили лаваш из лаваша, приготовленную по нашему рецепту, а также пасту «Карбонара» с грудинкой. Удивляйте своих близких новыми блюдами, вкусными и сочными!

Скуке нет места с группой АО «Губкинский мясокомбинат» в «Инстаграм» и «Вконтакте»! Вас ждут игры и ребу-

сы, розыгрыши с аппетитными призами, принять участие в которых может каждый! Всё, что вам нужно: подписаться на группу «Вконтакте», сделать репост записи с условиями розыгрыша на своей странице «Вконтакте», подписаться на рассылку группы АО «Губкинский мясокомбинат», благодаря которой вы не пропустите важную информацию о продукции, розыгрышах и скидках. 30 кг шашлыка порадуют 15 победителей, участвующих в розыгрыше! Забрать приз можно в Губкине, Курске, Белгороде, Старом Осколе. Участвуйте и побеждайте, а мы желаем Вам удачи и везения!

И. БЫЧКОВА



## НОВОСТИ КОМПАНИИ

## ВРЕМЯ ДВИГАТЬСЯ ВПЕРЕД!

АО «Губкинский мясокомбинат» развивается и совершенствуется, поэтому стал участником Национального проекта «Производительность труда и поддержка занятости», направленного на повышение конкурентоспособности российских товаров и услуг, благодаря чему создается культура высокой производительности и эффективности среди работников организации в каждом регионе России.



Первое обучение сотрудников в рамках программы состоялось 6 июля, местом проведения стал Региональный центр компетенций в г. Белгороде. Целью тренинга «Фабрика процессов» является выявление проблем, которые могут возникнуть в производственном процессе, внедрение мероприятий по их предотвращению и решению. Реализация процессов приведет к повышению производительности, вследствие чего увеличится прибыль предприятия.

Стали участниками тренинга 18 сотрудников АО «Губкинский мясокомбинат», каждый из которых выполнял определенную роль в моделировании рабочего процесса: руководитель производства, рабочий персонал, ответственный за улучшение и ответственный за финансовые показатели. В ограниченное время (20 минут) работники должны были выполнить задачу: изготовить 10 деталей, при этом соблюдая технику безопасности. На информационном стенде фиксировались результаты, каждый мог проанализировать проблемные места, возможные источники повышения производительности труда, конечные финансовые показатели.

Желаемый результат смогли получить только на третью смену – 11 деталей за 20 минут, в первую смену удалось собрать три детали, во вторую – пять. По истечении первой смены была проведена оптимизация рабочих мест с правильной расстановкой оборудования, это сократило время на сборку каждого элемента детали. Также усовершенствовались средства индивидуальной защиты

и рабочие инструменты. В ходе второй смены оптимизировали персонал (с 18 человек до 14) с совмещением рабочих процессов, в результате чего появилась возможность уменьшить брак при сборке и минимизировать время исполнения заказа. Таким образом, анализ ошибок и проблем, которые допускали работники в процессе изготовления, помог добиться предполагаемого результата. Критерии безопасности, качества, исполнения заказа, затрат и персонала стали предметом оценки работы смены.

Результат тренинга – наглядная демонстрация модели оптимизации рабочего процесса, которая включает в себя три этапа: поиск и формулирование проблемы, выработка мероприятий для ее решения, назначение ответственного сотрудника и непосредственное внедрение данных мероприятий в рабочий процесс.

9 июля в рамках Национального проекта «Производительность труда и поддержка занятости» состоялось обучение сотрудников АО «Губкинский мясокомбинат» по темам «Декомпозиция целей» и «Эффективный инфоцентр».

В первую очередь экспертом РЦК были даны методические рекомендации по формированию и применению инструментов декомпозиции целей, направленных на установку ключевых показателей эффективности руководителей через построение «Дерева целей» предприятия.

Декомпозиция целей – это последовательное разделение исходной цели верхнего уровня на компоненты (с другими наименованиями, показателями измерения, целевыми значениями) таким образом, чтобы декомпозированные цели/показатели нижнего уровня обеспечивали достижение верхнеуровневой (исходной) цели. А «Дерево целей» – графическое представление результатов проведения декомпозиции.

Информационный центр (Инфоцентр) – инструмент агрегации и визуализации информации для оперативного управления и мониторинга производственных и



управленческих процессов, который позволяет выявлять на различных уровнях управления проблемы и обеспечивать эффективную коммуникацию между участниками процессов по их оперативному урегулированию.

Все приведенные выше инструменты реализуются для создания основы увеличения производительности труда за счет повышения точности планирования и распределения зон ответственности, а также определения наиболее эффективных

спективных областей для инициирования проектов по повышению производительности труда.

В процессе декомпозиции определяются взаимосвязи между целями на всех уровнях управления предприятия, показателями, измеряющими достижение этих целей, и ответственностью за их достижение от уровня генерального директора до уровня начальника цеха (отдела) и лидера малой группы.

Система управления эффективностью деятельности



сти предприятия представляет собой цикл, состоящий из шести ключевых этапов:

- Этап 1. «Выбор направления развития и определение текущих условий».
- Этап 2. «Определение КПЭ и сфер ответственности».
- Этап 3. «Постановка цели».
- Этап 4. «Фиксация и реализация проектов».
- Этап 5. «Отслеживание результатов».
- Этап 6. «Рассмотрение результатов. Корректирующие меры».

Этот цикл повторяется на всех уровнях – от стратегического до уровня подразделения, цеха и участка.

В конце тренинга были рассмотрены принципы построения «Дерева целей», элементы, из которых оно состоит, разъяснены цели и задачи, которые решает данный инструмент. Так, использование «Дерева целей» в рабочем процессе позволит применить системный подход к декомпозиции показателей предприятия, распределению ответственности за них и станет основой для формирования качественных карт КПЭ на всех уровнях управления.

А. ЛУЖКОВА,  
начальник отдела  
рекламы  
АО «Губкинский  
мясокомбинат»,  
фот. Е. Моряковой

## АССОРТИ

## ОХ, ЛЕТО КРАСНОЕ, ЛЮБИЛ БЫ Я ТЕБЯ, КОГДА Б НЕ ЗНОЙ, ДА ПЫЛЬ, ДА КОМАРЫ, ДА МУХИ...

Многие так же, как Пушкин, не любят лето из-за палящего солнца, зноя и надоедливых насекомых. Но пушкинские времена прошли, и пережить жаркие дни стало намного проще благодаря вентиляторам, кондиционерам, средствам от комаров и мух.

Для того чтобы наслаждаться летними теплыми днями и вечерами без ущерба для здоровья, нужно запомнить несколько правил. В жару у каждого человека возрастает потоотделение, а вместе с ним и увеличивается потеря влаги, поэтому нужно употреблять больше жидкости, чтобы предотвратить обезвоживание. Первые признаки обезвоживания организма: вялость, головные боли, невнимательность, беспричинная раздражительность, чувство тревоги. Эти симптомы легко снять, выпив 1-2 стакана жидкости. Важно следить за тем, какие напитки вы употребляете. Медики не рекомендуют пить газированную воду, так как она усиливает жажду; лучше заменить ее негазированной, которую можно немного подсолить. Это поможет держать баланс солей, которые уходят из организма при потоотделении.

Лучшие помощники в борьбе с жаждой – вода с лимоном, некрепкий чай, натуральный квас, кисломолочные напитки, например, кефир. Также следует обратить внимание на температуру напитка, употре-



блять слишком холодную жидкость не стоит, так как она лишь вызывает жажду. Лучше выбирать напитки комнатной температуры, поможет справиться с жарой и чашка горячего чая, который вызовет потоотделение и снижение температуры тела. А вот враги номер один, усиливающие потерю влаги, – кофе и кола, крепкий черный чай, от которых желательно отказаться в жаркие летние дни. Обильное питье лучше оставить на первую половину дня, создав запас жидкости до вечера. Пить воду рекомендуется небольшими порциями, также можно полоскать рот подсоленной водой. Выбирайте правильные напитки, а наше летнее меню напитков поможет вам в этом!

### Смузи с медовой дыней:

стакан пюре из замороженной дыни смешать с несколькими кусочками замороженного пюре огурца, соком одного лайма и сахаром.

**Холодный имбирный чай с персиком:** в кувшине размять 6 половинок консервированных персиков с 1,5 ст.л. сока из банки, добавить 5 ст.л. сахара и 1 ст.л. тертого имбиря, добавить лед и 6 стаканов холодного черного чая.

### Вишневый кулер:

сделать пюре из вишни без косточки, смешать с сахаром и крепким чаем с гибискусом (каркаде), употреблять со льдом.

### Пуши с киви:

сделать пюре из 7 очищенных киви, нарезанных кубиками, смешать с половиной стакана сахара, соком двух лаймов и стаканом воды, процедить и употребить со льдом.

И. БЫЧКОВА

## КРУГОЗОР

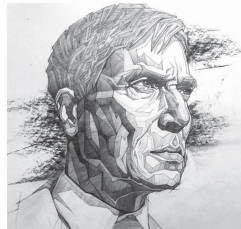
## МАКУШКА ЛЕТА

Каждый месяц в году неповторим и имеет свои отличительные черты. А какой характер у июля, и с чем ассоциируется этот месяц? Июль – это время, когда солнце достигает высшей точки, поэтому дни такие жаркие. Июль – это липа и сенокос, ливни и грозы. Июль – это месяц плодов и грибов.

В Древнем Риме этот месяц был пятым по счету и назывался соответствующе – Quintilis. Но император Гай Юлий Цезарь в 45 г. до н.э. переименовал его, и теперь средний месяц лета носит название июль (июлий). Вот так июль стал первым месяцем, который был назван в честь исторической личности.

В древнерусском календаре месяц назывался липенем, потому что в июле зацветает липа, было и народное название – «макушка лета». Называли июль и страдником из-за большого количества работы на полях под палящим солнцем, и грозником (из-за частых гроз). Красоте этого месяца можно позавидовать: все живое наполнено яркими красками, ягоды излучают спелый аромат. Не удивительно, что июль вдохновлял многих художников, музыкантов, писателей и, конечно, поэтов.

И. БЫЧКОВА



По дому бродит привиденье.  
Нес день шаги над головой.  
На чердаке мелькают тени.  
По дому бродит домовый.  
Везде болтаются нектати,  
Мешается во все дела,  
В халате крадется к кровати,  
Срывает скатерть со стола.  
Ног у порога не обтерши,

Б. Пастернак

Вбегает в вихре сквозняка  
И с занавеской, как с танцоршей,  
Взвизгивает до потолка.  
Кто этот баючник-невежа  
И этот призрак и двойник?  
Да это наш жилищ приезджий,  
Наш летний дачник-отпускник.  
На весь его недолгий роздых  
Мы целый дом ему сдаем.  
Июль с грозой, июльский воздух  
Снял комнаты у нас внаем.  
Июль, таскающий в одежде  
Пух одувачников, лопух,  
Июль, домой сквозоз окна входящий,  
Всё громко говорорящий вслух.  
Стенной нечесаный растрепа,  
Пропавший липой и травой,  
Ботвой и запахом укропа,  
Июльский воздух луговой.

## С ЮБИЛЕЕМ!

В июле юбилейные  
дни рождения отмечают:

- Владимир Сергеевич НОВИКОВ**,  
аппаратчик обработки зерна, отделение № 1  
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
- Любовь Алексеевна ГАМАНОВА**,  
подсобный рабочий, отделение № 1  
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
- Татьяна Ивановна ГОЛОВИНА**,  
весовщик, ОАО «Ястребовское»
- Игорь Васильевич ЗИНОВЬЕВ**,  
оператор животноводческого комплекса,  
отделение № 3 ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
- Сергей Витальевич КОЛОКОЛОВ**,  
слесарь-ремонтник,  
АО «Губкинский мясокомбинат»
- Любовь Ивановна ВЕЙБЕР**,  
составитель фарша,  
АО «Губкинский мясокомбинат»
- Владимир Александрович ЧЕРНЫХ**,  
машинист насосных установок,  
АО «Водоканал-сервис»
- Виктор Алексеевич ЧЕКАРЕВ**,  
оператор свиноводческих комплексов и  
механизированных ферм,  
ООО «БВК-ГЛОБАЛ»
- Геннадий Васильевич ШЕСТАКОВ**,  
слесарь-ремонтник, ООО «БВК-ГЛОБАЛ»
- Искун Жирайовна ДОБАДЖЯН**,  
уборщик производственных и  
служебных помещений,  
ООО «БВК-ГЛОБАЛ»
- Геннадий Михайлович ПЛАХТИЙ**,  
рабочий по благоустройству, АО «Троицкое»

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