



НАША газета

ИЮЛЬ 2021 г. № 7 (214). Выходит с октября 2003 года



НОВОСТИ С ПОЛЕЙ

СЕНО В СТОГУ — СЫТАЯ ЗИМОВКА СКОТУ

8 июля сельскохозяйственные предприятия Агропромышленной группы БВК завершили уборку сенажа. Было убрано 400 тонн сена и 11 тонн сенажа.

Сенаж – это консервированный корм, приготовленный из провяленной до влажности 50...55% зеленой травы и законсервированный в герметичных емкостях. Сенаж, приготовленный с соблюдением всех технологий, является наиболее питательным кормом для животных. По технологической структуре он наиболее близок к обычной зелёной траве.

Так как одно из главных условий для получения сенажа высокого качества — соблюдение сроков скашивания, нужно с максимальной точностью рассчитать фазы начала кошения. Вторым важным фактором, обуславливающим успех заготовки сенажа, является степень провяливания растений. Например, не рекомендуется косить траву, влажность которой составляет менее 65 %.

Следующая ответственная операция – хранение сенажа. Обеспечить правильные условия хранения законсервированного корма — одна из наиболее сложных и ответственных задач в животноводческой сфере. Только при соблюдении всех норм можно получить качественный продукт.

Сенаж однолетних трав проводится не только с соблюдением всех технологий укоса и консервирования, но и при тщательно спланированных подготовительных мероприятиях. Так, например, следует скрупулёзно проверить целостность всех основных составляющих траншеи: бетонных стенок, дна и т.д. Кроме того, ёмкость должна быть аккуратно очищена от следов предыдущих травяных масс. Также всегда следует помнить, что траншею необходимо полностью заполнить скошенными травами не менее чем за 3-4 дня. В противном случае не удастся добиться получения кормовых смесей высокого качества.

С. И. ПШЕНИЧНЫХ,
ведущий агроном ОАО СП «Губкинагрохолдинг»



НОВОСТИ КРАЯ

АГРАРИИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ ПРИСТУПИЛИ К УБОРКЕ ЗЕРНОВЫХ

9 июля первые комбайны вышли в поля хозяйств Ровенского района, ознаменовав начало уборочной кампании-2021 в Белгородской области.

Уже на следующей неделе на поля других районов области, традиционно начиная с восточных, выйдет уборочная техника, и сбор урожая будет набирать темпы.

В нынешнем году зерновые и зернобобовые, с уборки которых, как обычно, начинается сбор урожая в полях области, разместились на более чем 670 тыс. га, что составляет почти 48 % посевных площадей. Из них более 23 %, или 330 тыс. га, занимают озимые культуры и около 350 тыс. га, или 24 %, – яровые.

Среди озимых почти 324 тыс. га заняты пшеницей. Общая площадь сева тритикале, ржи и ячменя в нынешнем году составляет чуть более 6 тыс. га.

Среди посевов яровых культур наибольшая доля – почти 10 %, или около 136 тыс. га, – у кукурузы на зерно. У яровых пшеницы и ячменя практически одинаковые площади сева – около 100 тыс. га на каждую культуру. Площадь уборки овса, проса, гречихи, зернобобовых составляет менее 15 тыс. гектаров.

Каким будет нынешний урожай, станет понятно лишь в разгар уборки. Однако уже сегодня можно сказать, что результат будет в пределах среднесрочных показателей за последние 10 лет, и в планах региона собрать более 3 млн. тонн зерна.

АГРАРИИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ ЗАГОТАВЛИВАЮТ КОРМА ДЛЯ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА

В нынешнем году плановая потребность сена белгородских хозяйств составляет около 78 тыс. тонн, сенажа – более 420 тыс. тонн.

Всего в регионе под однолетние и многолетние травы в этом году отдано более 70 тысяч гектаров. При этом основную часть площадей – без малого 54 тысячи гектаров – занимают многолетние травы.

По состоянию на 7 июля, сельхозпредприятия области заготовили около 36 тысяч тонн сена, или 48 % от намеченного объема, и практически 80 % сенажа – более 330 тысяч тонн.

«Заготовка кормов идет в плановом режиме. Сложившиеся погодные условия с обильными осадками в период активной уборки кормов неблагоприятны для заготовки сена, поэтому убранные травы идут преимущественно на сенаж», – отметил Александр Поддубный, заместитель начальника управления развития отраслей АПК – начальник отдела биологизации земледелия департамента АПК и воспроизводства окружающей среды области.

Первыми план по заготовке сена полностью выполнили аграрии Борисовского района, и закладка сенажа здесь также близка к завершению – выполнено более 90 % планового задания. Хорошая динамика кормозаготовки – в хозяйствах Шебекинского и Алексеевского городских округов.

Инф. с сайта: <https://mcx.gov.ru/>

ЭХО ПРАЗДНИКА

МОЛОДЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ

27 июня в России отметили День молодежи. Свою историю праздник ведёт со времён СССР. До 1993 года он назывался Днём советской молодёжи и с 1958 года отмечался в последнее воскресенье июня. После распада СССР первый президент России перенёс празднование Дня молодёжи на 27 июня.

В России очень многое делается для того, чтобы подрастающее поколение имело хорошие перспективы. Забота о молодых людях является важной частью социальной политики нашего государства.

В Агропромышленной группе БВК постоянно думают над тем, какой должна быть структура, способствующая самореализации молодых работников в коллективе и насколько она органично вписывается в общую кадровую работу. Несколько молодых работников Агропромышленной группы БВК рассказали о том, как проходит их адаптация на рабочем месте, а также поделились впечатлениями о своем первом рабочем дне и дали советы молодым специалистам.

Плюха Анна Геннадьевна (21 год), мастер отделения выработки колбасных изделий.

В 2020 году окончила Россошанский колледж мясной и молочной промышленности по специальности «технолог мяса и мясных продуктов», но обучение продолжаю на технологическом факультете в Воронежском государственном техническом университете.

Трудовой стаж пока небольшой, но мне нравится моя специальность. Благодаря знаниям, полученным в учебном заведении, начинать свою трудовую деятельность было совершенно не страшно.

АО «Губкинский мясокомбинат» – первое место работы. Конечно, учеба в колледже и реальная трудовая деятельность на производстве значительно отличаются, поэтому в свой первый рабочий день испытывала разные чувства и эмоции. Хорошо, что опытные коллеги мясокомбината помогли справиться с волнением и первое время помогли советом, морально поддерживали. Со временем стала чувствовать себя увереннее.

Мой рабочий день расписан поминутно, так как от рационально организованной работы зависят выполнение плана и качество производимой продукции. Мечтаю добиться большей продуктивности, но для этого надо стремиться сделать технологические процессы максимально механизированными.

Оглядываясь назад, вспоминая недочеты и ошибки в начале трудового пути, хочется пожелать начинающим специалистам чаще прислушиваться к своим наставникам и опытным работникам.



Цаценко Артем Сергеевич (21 год), мастер отделения выработки колбасных изделий.

На мясокомбинат пришел после окончания Россошанского колледжа мясной и молочной промышленности в 2020 году. Мне нравится то, чем занимаюсь, чувствую, что это и есть мое призвание. Считаю, что главное в жизни – профессиональное развитие, поэтому для меня важно не стоять на месте, а двигаться вперед, совершенствоваться, узнавать

новое, обучаться и достигать поставленных целей. Именно поэтому и выбрал работу, где нет места скуке и однообразию, где можно видеть динамику и подниматься вверх по карьерной лестнице.

Первый рабочий день на мясокомбинате я помню очень хорошо, как будто это было вчера. Психологически этот день выдался очень тяжелым. Конечно, я имел представление о своей должности, об обязанностях, но, столкнувшись с реальностью в трудовом процессе, немного запутался. Первое время все производственные операции мне давались с большим трудом, но старался всё запомнить и постепенно всему научиться.

Период адаптации на рабочем месте у меня занял около трех месяцев, теперь чувствую себя увереннее, все поставленные задачи воспринимаются правильно и решаются вовремя. Главное для меня – завоевать доверие и уважение коллег.

Вчерашним студентам, которые только-только начинают свой трудовой путь, хочу пожелать учиться слышать и слушать, запоминать и систематизировать информацию, а для этого завести блокнот потопице и не лениться делать записи в нем побольше.

Дармина Марина Владимировна (21 год), мастер отделения выработки колбасных изделий.

После окончания Россошанского колледжа мясной и молочной промышленности в 2020 году пришла работать на Губкинский мясокомбинат с огромным желанием стать хорошим специалистом.

Свой первый рабочий день помню со всеми подробностями. Правда, уже знала нескольких своих будущих коллег, но некоторое стеснение все-таки присутствовало. Хорошо помню, как зашла в цех, где все работники старше, опытнее и мудрее. Волновалась, что ко мне не будут серьезно относиться. К счастью, это оказались лишь мои предположения и страхи. Коллектив меня радушно принял, и адаптация в дружеской обстановке проходила динамично. Первые рабочие дни вспоминаю только с улыбкой. Начинающим специалистам хочу пожелать терпения и быстрее вовлечения в производственный процесс.



Молодые профессионалы – самая деятельная и мобильная часть Агропромышленной группы БВК. Они активны и энергичны, их жизнь наполнена яркими и позитивными событиями, их неумолимо влечёт к новым открытиям и свершениям. Пожелаем нашим молодым специалистам неиссякаемой энергии, успехов на жизненном пути, исполнения производственных замыслов.

✓ НОВОСТИ КОМПАНИИ

ТЕЛЕДОКТОРА ВЫЗЫВАЛИ?

«Наша газета» недавно писала о том, что работникам предприятий Агропромышленной группы БВК стала доступна услуга «Телемедицина от Сбербанка» – программа «СберЗдоровье». Сотрудники со стажем работы в компании свыше десяти лет, являющиеся членами профсоюза, имеют возможность принять бесплатное участие в этой программе, получив доступ к тарифу «Семейный», который включает в себя онлайн-консультации терапевтов, педиатров и узких специалистов для себя, законного супруга (супруги) и двоих детей. В ближайшее время доступ к программе получат сотрудники компании со стажем работы 5-10 лет.

Онлайн-консультация родилась не вчера. Впервые «удаленно» медики начали работать в первой половине XX века. Тогда они консультировали живущих на отдаленных территориях пациентов с помощью телефона. Позже телефонию заменил Интернет, что упростило «удаленные» осмотры больных. В то же время к телемедицине оставалось недоверие, ведь просто разговор с врачом не заменит осмотр вживую.

Ситуация изменилась с приходом пандемии коронавируса. Массовые мероприятия отменялись, больницы перепрофилировались,

некоторых больных с COVID-19 стали переводить на телемедицину. Конечно, большое ухо, к примеру, нельзя посмотреть онлайн – здесь нужен визуальный осмотр, пальпация. Но первичный осмотр терапевта, уролога, так же и повторный, можно проходить онлайн.

Мы заинтересовались, есть ли обращения сотрудников компании к дистанционному первичному осмотру врача. Оказалось, есть. Так, работница мясокомбината В. Л. И. рассказала о собственном опыте обращения к телемедицине. По её словам, шесть лет назад ей диагностировали начинающийся гастрит.

Пациентке прописали необходимое лечение, после чего в медучреждение она не ходила. В какой-то момент у больной начались рези, и она обратилась к телемедику. Конечно, понимала, что для корректного диагноза потребуются анализы, но решила попробовать. Благо, ходить для этого никуда не надо, консультация для неё была бесплатной. В. Л. И. заранее прописала историю болезни, считая, что она поможет в постановке диагноза. Так и получилось. Беседа больной и телемедики прошла плодотворно, были даны необходимые рекомендации.

Никто не спорит, что



здоровые сотрудники – это выгодно и их здоровье давно перестало быть исключительно их личным делом. И если первоначальная роль телемедицины сводилась к устранению кадрового голода в отдаленных участках страны, то теперь данная технология является инструментом оптимизации всей системы здравоохранения. Благодаря усилиям и ста-

раниям руководства Агропромышленной группы БВК и программы «СберЗдоровье» наши сотрудники получили возможность участвовать в современных медицинских технологиях.

Д. В. МИЩЕНКО,
директор по финансовой работе АО УК «Агропромышленная группа БВК»

✓ ТОЛЬКО РАЗВИТИЕ И ДВИЖЕНИЕ ВПЕРЕД

РАЗВИТИЕ НАЦИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА

«ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА И ПОДДЕРЖКА ЗАНЯТОСТИ»

Летом 2020 года АО «Губкинский мясокомбинат» стало участником Национального проекта «Производительность труда и поддержка занятости», который направлен на повышение конкурентоспособности российских товаров и услуг.

Специалисты Федерального центра компетенций (ФЦК) провели плодотворную работу с сотрудниками предприятий Агропромышленной группы БВК. Такая совместная работа проходила в несколько этапов, включающих в себя обучение участников групп «Декомпозиция целей», «Оптимизация производственных потоков» и «Управление изменениями» по ключевым инструментам и методикам бережливого производства.

С начала лета уже осуществляется сопровождение предприятия ФЦК, и сотрудникам предстоит ещё пройти завершающий, третий этап. А открылся он с важного пункта – подготовки внутренних тренеров.

Внутренний тренер предприятия – это со-

трудник, прошедший отбор, подготовку и сертификацию по программам ФЦК.

Внутренний тренер решает следующие задачи:

- обучает рабочие группы проектов инструментам и методикам ФЦК;
- обучает сотрудников предприятий специальным инструментам бережливого производства;
- вовлекает сотрудников предприятия в постоянные улучшения на своих рабочих местах.

Так, среди работников АО «Губкинский мясокомбинат» были выбраны три человека, прошедших подготовку тренеров. Ими стали инженер-технолог Н.П. Шевлякова, руководитель убойного производства Р.В. Никулин и руководитель колбасного производства А.С. Поливанов.

Длительность подго-

товки тренеров составила пять недель. В неё вошли следующие этапы:

- отбор;
- очная подготовка;
- самостоятельные тренировки в проведении обучения;
- сертификация.

Обучение проходило в онлайн-режиме и с помощью видеосвязи с ФЦК.

После прохождения обучения и получения соответствующего сертификата тренер получает знания о ключевых инструментах бережливого производства, а также знания и навыки проведения обучения в формате тренингов и практических семинаров.

Академия производительности (структура ФЦК) проводит практическое обучение инструментам и методикам бережливого производства, направленное на формирование культуры непре-

рывных улучшений на предприятии.

Программа подготовки собственных тренеров включает в себя обучение тренерским навыкам, методическую подготовку проведения тренингов по бережливому производству. Каждый тренер получает полный комплект методических материалов для самостоятельного проведения обучения на предприятии, доступ к академии производительности, поддержку наставника для старта обучения, возможность участия в ежегодной «Школе тренеров ФЦК».

После обучения внутренних тренеров ожидаются следующие результаты: предприятие получит собственный ресурс и внутреннюю экспертизу по применению и тиражированию инструментов бережливого производства для после-

дующего внедрения.

Наличие на предприятии внутреннего тренера по бережливому производству позволит организовать обучение и тиражировать знания и практический опыт применения инструментов бережливого производства, а также мотивировать персонал на повышение эффективности.

Безусловно, такое обучение – важный момент для сотрудников, которые максимально вовлечены в процесс изменений, и для них обучение – бесценный опыт, возможность саморазвития и повышения своей результативности.

Ю. Ю. КАТУНИНА,
руководитель службы ИСМ АО «Губкинский мясокомбинат»

НАШ РЕПОРТАЖ

ОТКРЫТИЕ НОВОГО ФИРМЕННОГО МАГАЗИНА
«ГУБКИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Губкинский мясокомбинат расширяет горизонты! Купить продукцию Губкинского мясокомбината в Старом Осколе теперь можно в четырех фирменных магазинах!

16 июля состоялось открытие нового магазина «Губкинский мясокомбинат» на ул. Жукова, 39. По случаю открытия покупатели ждали акции и скидки на продукцию мясо-



комбината.

Аниматор в костюме с логотипом ТМ «Губкинский мясокомбинат» встречал посетителей с яркими шарами, создающими настроение праздника, а продавцы с нетерпением ждали первых покупателей.

М. Г. КУДРИНА,
фото автора

РЕЦЕПТЫ

Треугольнички с сыром!

Что делать, когда хочется чего-то вкусенького, но нет желания долго стоять у плиты?

Вас выручит вкусное и сытное блюдо - жареный лаваш с колбасой и сыром.

В большую емкость нарежьте небольшими кубиками колбасу, натрите сыр, мелко нарежьте зеленый лук и петрушку.

Добавьте сметану, горчицу, немного соли и молотого черного перца. Хорошо все перемешайте.

В отдельную емкость разбейте 2 яйца. Добавьте 1 ст.л. воды, щепотку соли и молотого черного перца, а затем слегка взбейте смесь до однородности.

Нарежьте лаваш на полоски шириной 7-8 сантиметров.

На каждую полоску лаваша выложите 1 столовую ложку подготовленной начинки.

Слегка прижмите начинку, распределив ее в основании полоски в форме треугольника. Затем сверните лаваш, повторяя очертания начинки.

Повторите процедуру с оставшимися полосками лаваша и начинкой.

Получившиеся треугольнички из лаваша обмакните в яичную смесь с двух сторон и поместите на разогретую, смазанную маслом сковороду.

Обжаривайте лаваш на среднем огне с двух сторон до золотистого цвета.



С ЮБИЛЕЕМ!

в июле юбилейные
дни рождения отмечают:

Александр Алексеевич ЧЕКРЫГИН,
электросварщик ручной сварки,
ОАО «Ястребовское»
Юрий Николаевич КАРПАЧЕВ,
тракторист-машинист
сельхозпроизводства, отделение № 1
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
Владимир Иванович БЕРЕЖНОЙ,
тракторист-машинист
сельхозпроизводства, отделение № 1
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
Ирина Владимировна АНТИПЕНКО,
специалист по внутреннему аудиту,
АО УК «Агропромышленная группа БВК»
Сергей Михайлович МИЛАКИН,
водитель автомобиля,
АО «Водоканал-сервис»
Жанна Павловна КАЛУГИНА,
продавец, АО ФМ «Губкинагрохолдинг»
Татьяна Борисовна КУНГУРОВА,
весовщик, АО «Губкинский мясокомбинат»

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

Треугольнички
с колбасой и сыром

Жареный лаваш с колбасой и сыром готов.

Приятного аппетита!