



# НАША газета

МАРТ 2022 г. № 3 (222). Выходит с октября 2003 года



ЭХО ПРАЗДНИКА

## НАШ ДРУЖНЫЙ КОЛЛЕКТИВ

Такие разные, но важные: праздник мужества и женственности отметили в Агропромышленной группе БВК. Без скопления большого количества людей, уютно и даже «по-семейному» - так прошли поздравления с 23 февраля и 8 марта в компании.

Формирование дружного коллектива – важная деталь социальной политики Агропромышленной группы БВК. Мероприятия и поздравления сотрудников помогают в этом деле. И даже в условиях ограничительных мер, направленных на сохранение здоровья сотрудников, находится возможность уделить внимание работникам и скрасить рабочие будни благодаря теплым поздравлениям, приятным подаркам

Сотрудницы  
группы БВК»

Агропромышленной

и искренним пожеланиям.

Во всем нужен баланс! И в поздравлениях тоже. Поэтому ежегодно сотрудницы Агропромышленной группы БВК не забывают о таком важном празднике, как День защитника Отечества, и поздравляют мужскую часть коллектива. А сотрудники компании запасаются комплектами, сладостями и цветами, чтобы поздравить женскую часть коллектива с Международным женским днем.

И. БЫЧКОВА

Букеты к 8 марта для сотрудниц  
Агропромышленной группы БВК

Поздравление с 8 марта женщин-руководителей АО «Губкинский мясокомбинат»



## ✓ СОЦИАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### НА СТАРТ, ВНИМАНИЕ...РИНГ!

«Спорт здоровье даёт», - об этом точно знают воспитанники спортивного военно-патриотического клуба «Олимп». Агропромышленная группа БВК также не сомневается в важности спорта в жизни и уже много лет шефствует над клубом.

Юные боксеры не перестают радовать своими достижениями и победами. Продуктивные тренировки, строгий режим и стремление к победе приносят свои плоды.

Талантливые спортсмены военно-патриотического клуба «Олимп» начали 2022 год активно и уже успели обзавестись свежими грамотами и медалями.

Дмитрий Рябцев стал победителем первенства Белгородской области 2022 г. (г. Шебекино), а также победителем первенства «Вооруженных сил Российской Федерации» (г. Кострома). Кроме того, Дмитрий был номинирован по итогам прошедшего года на звание «Лучший спортсмен года».

Большие достижения и у Харитонов Богдана, финалиста Всероссийского турнира «Памяти ЗТ СССР Б.Н. Грекова» (г. Москва). Богдан стал победителем первенства Белгородской области 2022 г. (г. Шебекино), по итогам 2021 года был награжден в номинации «Олимпийские надежды», занял 1 место в Межрегио-



Харитонов Богдан, Рябцев Дмитрий и Н. К. Иглинский



Воспитанники «Олимпа» с тренером клуба М. А. Богдановым и Денисом Лебедевым, чемпионом мира по боксу среди профессионалов смело идут вперед, не боятся трудностей, самосовершенствуются и тренируются.

Хочется выразить благодарность Агропромышленной группе БВК за помощь в развитии технологической инфраструктуры, а также материальную поддержку. Мальчишки имеют возможность проводить свое свободное время в стенах клуба, поддерживать физическую форму и тренировать силу духа.

**Н. К. Иглинский**, тренер клуба «Олимп»

нальном турнире (г. Воронеж).

Призовые места клубу также принес Голощуков Захар, призер первенства Белгородской области 2022 г. (г. Шебекино). Захар занял 2 место в Межрегиональном турнире (г. Воронеж).

Впереди у ребят множество соревнований и турниров, они



Голощуков Захар, Харитонов Богдан, Гасанов Рустам с тренером М. А. Богдановым на Межрегиональном турнире в г. Воронеж

## ✓ КОНКУРС

### МЫ В ОТВЕТЕ ЗА ТЕХ, КОГО ПРИРУЧИЛИ

Агропромышленная группа БВК спешит сообщить о старте конкурса детского рисунка «Мы в ответе за тех, кого приручили». Детские творческие работы сотрудников компании будут приниматься в отделах кадров наших предприятий до 25 мая 2022 года. Результаты конкурса опубликуются на страницах июньского номера «Нашей газеты».

Начало лета знаменуется солнечным праздником – День защиты детей, который уже много лет для Агропромышленной группы БВК имеет особое значение. В этот день от лица компании наиболее отличившиеся дети сотрудников получают заслуженные призы.

Участникам конкурса необходимо показать свой талант в живописи, проявить фантазию, а также познакомить всех со своим домашним питомцем. Кошки, собачки, попугаи, аквариумные рыбки и хомяки требуют не только любви от своих хозяев, но и заботы. Нужно помнить о том, что вместе с домашним питомцем появляются ответственность, исполнительность и внимание. Прогулки с любимцем, его питание, сон и отдых ложатся на плечи хозяев. В своих рисунках участники конкурса могут изобразить домашнего питомца, его любимое занятие, себя вместе с любимцем и т.д.

Для участия в конкурсе принимаются выполненные в любой технике (карандаш, краски, мелки и т.п.) рисунки детей сотрудников Агропромышленной группы БВК в возрасте до 14 лет. К рисунку по желанию могут прилагаться название, ком-

продолжение на 3 стр.



начало на 2 стр.

ментарии, короткий рассказ или стихотворение.

Победителей в двух возрастных группах – до 10 лет и от 10 лет до 14 лет – определит конкурсная комиссия. Лучшие работы будут отмечены подарками. О результатах конкурса мы расскажем на страницах июньского номера «Нашей газеты».

По всем вопросам, связанным с конкурсом детского рисунка, можно обращаться в службу управления персоналом УК по телефону 6-54-16.

**М. Р. МЕЧЕНКО**, руководитель службы управления персоналом и корпоративного права АО УК «Агропромышленная группа БВК»



## НОВИНКИ

### НОВИНКИ ГУБКИНСКОГО МЯСОКОМБИНАТА

Время – главный ресурс. Каждый хочет проводить максимум времени с любимыми, а не тратить его на приготовление пищи, уборку. Губкинский мясокомбинат научит вас экономить драгоценное время благодаря двум супер новинкам

Первая новинка ТМ «Губкинский мясокомбинат» - Мясо в соусе «Болоньезе»! Приготовить вкусный ужин, как в ресторане, теперь может каждый. Минимум усилий и времени, выгодная цена и неповторимый вкус мясного фарша, подчеркнутого гармоничным сочетанием натуральных пряностей с нотами томата, чеснока, сельдерея, петрушки и черного перца, – это все о Мясе в соусе «Болоньезе» Готовьте запеканку, пасту, лазанью, пиццу, любые блюда из мяса и овощей в два раза быстрее и вкуснее с новинками. Мясо в соусе «Болоньезе» — это готовый продукт, который требуется только разогреть в СВЧ-печи в течение 2-3 мин или на разогретой сковороде до необходимой вам температуры. Фантазируйте и экспериментируйте, сочетайте новинку с любимыми гарнирами, радуйте родных вкусными шедеврами!

Мясо в соусе «По-неаполитански» - вторая новинка ТМ «Губкинский мясокомбинат». Готовый мясной фарш в сочетании с классическим томатным соусом напомнит вам об итальянской кухне. С новинкой каждый может почувствовать себя Гордоном Рамзи. Стать шеф-поваром легко: просто в готовую пасту или спагетти добавьте разогретое в СВЧ-печи или на сковороде мясо в соусе «По-неаполитански». Этот кулинарный шедевр станет любимым блюдом вашей семьи! А можно, используя готовый соус, удивить родных, приготовив итальянские каннеллони (начиненные мясной начинкой крупные макароны-трубочки). Мясо в соусе «По-неаполитански» — это лучший способ быстро и вкусно накормить семью или неожиданных гостей.

**А. В. САНОК**, начальник отдела рекламы АО «Губкинский мясокомбинат»,  
фото **Е.МОРЯКОВОЙ**



#### Лазанья с соусом «Болоньезе»

##### Ингредиенты:

Листы для лазаньи - 250 г  
Мясо в соусе «Болоньезе» ТМ «Губкинский мясокомбинат» 1 шт.  
Масло сливочное - 60 + 30 г  
Мука - 60 г  
Молоко - 800 мл  
Сыр пармезан - 120 г  
Мускатный орех - 1 ч. л.  
Соль - 2 ч. л.  
Перец молотый - 1 ч. л.



##### Приготовление:

1. Готовим соус «Бешамель». В глубокой сковороде растопить сливочное масло (60 г), добавить муку и, интенсивно помешивая, влить частями горячее молоко. Приправить солью и мускатным орехом, довести до кипения, постоянно помешивая, снять с огня.
2. На дно формы выкладываем часть соуса «Бешамель». Укладываем на него лист лазаньи. Затем выкладываем часть Мяса в соусе «Болоньезе». Поверх заливаем частью соуса «Бешамель» и посыпаем тертым пармезаном.
3. Повторяем слои лазаньи до тех пор, пока все ингредиенты не будут использованы.
4. Верхний слой листа лазаньи поливаем соусом «Бешамель» и посыпаем пармезаном.
5. Запекаем лазанью в духовке около 40 минут при 180-190 градусах до образования золотистой корочки.
6. Готовую лазанью вынимаем из духовки, даем постоять минут 10, а затем нарезаем на порции. Украшаем и наслаждаемся!

#### Запеканка «Сытная» с соусом «По-неаполитански»

##### Ингредиенты:

Картофель среднего размера - 3 шт.  
Лук репчатый - 1 шт.  
Сыр твердых сортов - 150 г  
Мясо в соусе «По-неаполитански» ТМ «Губкинский мясокомбинат» 1 шт.  
Майонез или сметана - 100 г  
Соль - по вкусу  
Специи - по вкусу  
Масло растительное - для смазывания формы



##### Приготовление:

1. Сырой картофель очищаем и нарезаем тонкими кружочками.
- На дно смазанной растительным маслом формы укладываем нарезанный картофель, солим.
2. Чтобы картофель быстрее приготовился, а запеканка была сочной, поливаем сверху соусом - для соуса перемешиваем 4 ст. ложки майонеза или сметаны, 3 ст. ложки кипяченой воды, специи и соль. Лук нарезаем полукольцами и выкладываем сверху на картофель в соусе.
3. Отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, до готовности картошки.
4. В форму с готовым картофелем выкладываем Мясо в соусе «По-неаполитански», сверху посыпаем тертым сыром и отправляем в духовку еще на 5 минут.
5. Приятного аппетита!



## ✓ НОВИНКИ

### ТЕПЕРЬ С САХАРОМ!

Специалисты Губкинского мясокомбината постоянно ведут работу по совершенствованию качества и вкуса продукции на основе изучения потребительских пожеланий. Вот и в этот раз, по многочисленным просьбам наших покупателей, была доработана рецептура вареников «Люби-



мые с творогом» - теперь они выпускаются с добавлением сахара и ванилина. Вареники сладкие с творогом можно подать со сметаной, вареньем или сладкими соусами - они дополнят нежный вкус натурального творога. Вареники с творогом прекрасно подойдут для быстрого завтрака или легкого полдника. И непременно станут любимым блюдом ваших детей. Сладкой жизни с ТМ «Сытодолье»!

**А. В. САНОК**, начальник отдела рекламы АО «Губкинский мясокомбинат»,

## ✓ БУДЕМ НА СВЯЗИ

### ГУБКИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

Порядка 80 % россиян имеют доступ в интернет. Кто-то просматривает новости, кто-то обучается или ищет рецепты. И практически всех «накрыла волна» социальных сетей. Губкинский мясокомбинат тоже не отстает, и заводит странички в социальных сетях.



#### Губкинский мясокомбинат в «Телеграм»

Губкинский мясокомбинат часто балует своих подписчиков разными розыгрышами. Чтобы получить корзину, полную колбасных изделий Губкинского мясокомбината, нужно просто подписаться на аккаунт и выполнить условия конкурса: @gubkinmk – в «Инстаграм», сообщество «Губкинский мясокомбинат» - во «ВКонтакте», канал «Губкинский мясокомбинат» - в «Телеграм». Можно просто отсканировать QR-код (фото справа и вверху), и Вы стали участником нашей дружной команды.

Присоединяйтесь к нам во всех социальных сетях, участвуйте в конкурсах и увеличивайте шансы на победу! Желаем удачи!

**А. В. САНОК**, начальник отдела рекламы АО «Губкинский мясокомбинат»

Например, не первый год мясокомбинат ведет странички в социальных сетях «ВКонтакте» и «Инстаграм», а недавно появился аккаунт и в «Телеграмм». Подписчики социальных сетей первыми узнают об актуальных новинках, акциях, скидках, а также участвуют в интересных вкусных розыгрышах. Также на страницах Губкинского мясокомбината любители кулинарии найдут для себя много полезных и вкусных рецептов, а самых любознательных ждут познавательные посты.

QR-код сообщества



Отсканируйте этот код камерой ВКонтакте

Поделиться

Сохранить

Губкинский мясокомбинат во «ВКонтакте»



## С ЮБИЛЕЕМ!

в марте юбилейные дни рождения отмечают:

**СУББОТИНА Ольга Станиславовна**, мастер, Троицкое АО «Концкорма»

**ЧАСОВСКИХ Надежда Павловна**, мастер отделения убоя, АО «Губкинский мясокомбинат»

**БОРОДИНА Людмила Ивановна**, мастер сырьевого отделения, АО «Губкинский мясокомбинат»

**ФУРСОВ Александр Анатольевич**, инженер-механик, АО «Губкинский мясокомбинат»

**ТРУФАНОВ Владимир Семенович**, специалист КИПиА, АО «Водоканал-сервис»

**ЧЕБУНИНА Светлана Сергеевна**, продавец магазина №15, АО ФМ «Губкина-грохолдинг»

**РАССОХИН Андрей Николаевич**, слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике, АО «Губкинский мясокомбинат»

**УШАКОВА Светлана Алексеевна**, специалист по внутреннему аудиту, АО УК «Агропромышленная группа БВК»

**ФОМЕНКО Елена Викторовна**, старший продавец магазина №3, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»

**ОСАДЧИЙ Геннадий Федорович**, слесарь-электрик, ООО «БВК-ГЛОБАЛ»

**ИВАННИКОВ Геннадий Владимирович**, слесарь-ремонтник, АО «Водоканал-сервис»

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



gubkinmk ...

Отправить со...

✓

▼

Губкинский мясокомбинат

Официальный аккаунт  
Рассказываем про жизнь ГМК  
О новинках, акциях, рецептах!  
Ссылки на наши ресурсы  
taplink.cc/gubkinmk

Подписаны elinaells9, vladimirovna\_irina\_79, roman\_kalnoy и ещё 12



Мы в «Инстаграм»