



НАША

газета

АВГУСТ 2023 г. № 8 (238). Выходит с октября 2003 года

✓ НОВОСТИ С ПОЛЕЙ

УБОРОЧНАЯ КАМПАНИЯ 2023

Уборочная кампания 2023 года в самом разгаре. Какой урожай подарила земля в этом году с летом, богатым на частые дожди?

Аграрии Агропромышленной группы БВК добиваются высоких результатов в растениеводстве благодаря совершенствованию структуры посевов и севооборота, широкому внедрению новых высокоурожайных сортов и гибридов сельскохозяйственных культур, освоению интенсивных ресурсосберегающих технологий обработки почвы, применению высокопроизводительной техники при внесении удобрений, севе, обработке посевов и уборке урожая, также внедряется биологическая система земледелия, целями которой являются сохранение и приумножение плодородия почв.

С 20 июля в хозяйствах Агропромышленной группы БВК активно началась уборка ранних зерновых культур. В 2023 предстоит убрать – 15 295 га. Из них озимая пшеница – 6 103 га; яровая пшеница – 3 769 га; ячмень – 4 680 га; овес – 743 га.

На 17 августа убрано 51 % площадей или 7 808 га, из них озимой пшеницы – 4 009 га или 66 % (с урожайностью 47,7 ц/га); ячменя – 3 799 га или 81 % (с урожайностью 37,3 ц/га).

На данный момент полевые работы активно продолжаются: работает 32 зерноуборочных комбайна, из них 10 привлеченных. Также параллельно ведутся работы по подготовке площадей под посев озимых культур урожая 2024 г. Агрономы, технологи, селекционеры, механизаторы, комбайнеры, работники токов проводят трудную работу по выращиванию и сбору, хранению культур.

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



УБОРОЧНАЯ СТРАДА

*ИЮЛЬ! Жарища - духота.
В уборочной страде машины.
Работа-труд, не суета,
Все плотно заняты мужчины.*

*Косынка иногда мелькнёт -
Глянь! За рулём сидит дивчина.
Комбайн уверенно ведёт,
Рукой нам машет из кабины.*

*Так день и ночь идут дела,
Лишь дождик не был бы помехой.
Зерно потоком. Всё свезут
На ток Аврал там, тоже не до
смеха.*

*И этот в радость тяжкий труд,
И без восхода, и заката:
Уж точно - золото везут
Мужчины, парни и девчата.*

ЮРИЙ ВАНИН



✓ НОВОСТИ КРАЯ

В БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ НАЧАЛАСЬ УБОРОЧНАЯ СТРАДА

К обмолоту на сегодняшний день приступили в большинстве муниципалитетов: Алексеевском, Белгородском, Борисовском, Валуйском, Вейделевском, Ивнянском, Корочанском, Красненском, Красногвардейском, Краснояружском, Ракитянском, Ровеньском, Шебекинском и Яковлевском.

В нынешнем году белгородским аграриям предстоит убрать почти 640 тысяч гектаров зерновых и зернобобовых и 550 тысяч гектаров технических культур.

По оперативным данным на 19 июля, убрано 5,2 тысячи гектаров, что составляет около 1 % от общей площади посевов зерновых и зернобобовых культур. Средняя урожайность – 54,7 ц/а.

Намолочено на сегодняшний день 28,5 тыс. тонн зерна.

Информация от 19 Июля 2023 года с сайта <http://www.belapk.ru/press-centr3/novosti/v-belgorodskoj-oblasti-nachalas-uborochnaya-strada/>



✓ ДЕНЬ ТОРГОВЛИ

В МАГАЗИНЕ ВОЗЛЕ КАСС ПРОДАВЕЦ ВСТРЕЧАЕТ НАС

В 2023 году профессиональный праздник тех, кто трудится в сфере торговли, выпал на 22-е число. В этот день сотрудники Агропромышленной группы БВК получили поздравления и подарки.

В средние века торговлей занимались в основном мужчины, однако все меняется, и в современном мире большинство работников этой сферы – женщины. И связано это с тем, что главными качествами хорошего продавца является вовсе не коммерческая жилка, а чуткость и понимание. Умение расположить покупателя, вызвать желание возвращаться снова и снова дано не каждому.

Торговля имеет стратегическое значение для обеспечения социально-экономической

стабильности в стране, удовлетворения потребительского спроса, особенно это касается продуктов питания.

Для Агропромышленной группы БВК День работника торговли является одним из главных праздников в году, так как торговля – связующее звено между производителем и потребителем. АО ФМ «Губкинский мясокомбинат» с каждым годом расширяется, ассортимент также растет, прежним остается лишь качество продукции и слаженная работа коллектива, точно знающего свое дело. И это подтверждается наградами в различных конкурсах, что доказывает профессионализм специалистов, работающих на предприятиях Агропромышленной группы БВК.

Накануне Дня работника торговли сотрудники фирменной сети были представлены к

корпоративным наградам. Лучших работниц поздравила директор АО ФМ «Губкинский мясокомбинат» Г. Н. Долматова. За многолетний добросовестный труд, профессиональные навыки, за доброжелательное и вежливое отношение к покупателям, а также в связи с профессиональным праздником – Днём работника торговли – Почётной грамотой АО УК «Агропромышленная группа БВК» наградили следующих сотрудников: Л. Н. Куприянову, продавца, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»; И. А. Селиванову, заведующую магазином, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат».

Благодарность за многолетний добросовестный труд, профессиональные навыки, за доброжелательное и внимательное отношение, за терпение и любовь к своей работе

получили следующие сотрудники: Л. Г. Искакова, заведующая магазином, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»; Л. И. Каторгина, продавец, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»; О. В. Набережных, старший продавец, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»; Л. И. Птахина, пекарь, ООО «Троицкий хлеб»; Л. Н. Симонова, продавец, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»; И. М. Ситникова, менеджер, АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»; Е. А. Чурсина, старший продавец, АО ФМ «Губкин-

ский мясокомбинат».

Поздравляем с заслуженными наградами отличившихся сотрудников, а также с профессиональным праздником всех причастных. Желаем быть всегда настроенными на отличный результат, получать желаемую прибыль, легко находить клиентов и всегда стремиться к лучшему! Крепкого вам здоровья, успехов в профессиональной деятельности, спокойствия и уверенности в завтрашнем дне, благополучия в семьях!

И. ПУГАЧЕВА



✓ ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ

ОТ ПЕДАГОГИКИ – К СФЕРЕ ТОРГОВЛИ

Людьми трудолюбивыми и преданными богата наша компания. И с одним из них мы сейчас познакомимся – И. А. Селиванова, заведующая магазином АО ФМ «Губкинский

мясокомбинат». Ирина Александровна пришла в компанию в 2015 году, имея богатый трудовой опыт (более двадцати лет в торговле), быстро нашла общий язык с коллективом. И. А. Селиванова пришла в торговлю, пройдя тернистый путь педагога дошкольного образования. Сфера деятельности сменилась, но желание приносить пользу обществу осталось, работа в торговле для Ирины Александровны – это возможность помогать людям с выбором, за-

рывать их настроением.

До знакомства с Агропромышленной группой БВК Ирина Александровна уже занимала начальствующие должности и знает все о «погоде» в коллективе, поэтому умеет грамотно и комфортно организовать работу своих сотрудников. «Коллектив, можно сказать, родная семья, большую часть времени мы проводим на работе, поэтому важно поддерживать дружеские отношения», - говорит Ирина Александровна.

И. А. Селиванова отмечает, что благодарна судьбе за то, что оказа-

лась в стенах фирменного магазина, это место стало вторым домом, здесь чувствует себя стабильно, спокойно, а 24 августа уже будет праздновать восьмилетие на должности заведующей магазином. Работа в нашей компании для нее – это возможность развития, динамики, регулярные обучения, совершенствования трудового процесса. «Интересно узнавать о новых способах и приемах общения с покупателями, предложения товаров, эти знания стараемся внедрить в жизнь», - говорит Селиванова.

Сохранить интерес покупателей, вызвать у них желание приходить снова и снова можно лишь сплоченной работой коллектива. Секрет успеха в этом деле, по версии Ирины Александровны, заключается в добродушии, внимательности, отзывчивости, честности и, конечно, трудолюбии. Именно благодаря этим качествам И. А. Селиванова удостоивается благодарности и заслуженных наград.

И. ПУГАЧЕВА



✓ ДЕНЬ СТРОИТЕЛЯ

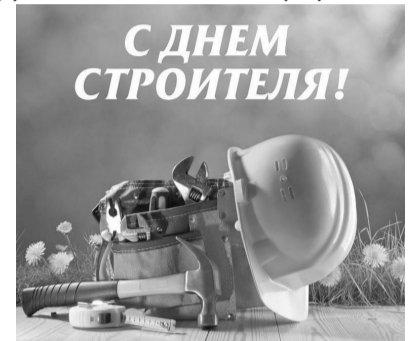
День строителя отмечается в нашей стране уже более 60 лет. Он выпадает на второе воскресенье августа, и в 2023 году празднуется 13 числа. Впервые День строителя отметили 12 августа 1956 года. «Отмечаемый сегодня, отныне он войдет в календарь как всенародный праздник» - так говорили о нем тогда, и были правы, действительно, этот праздник стал всенародным. Именно в тот первый год к новому празднику приурочили знаковое для Москвы событие – открытие стадиона «Лужники». Открытие московского стадиона положило начало хорошей традиции – отмечать День строителя не только народными гуляньями, но и введением в строй каких-то значимых городских объектов.

ДЕНЬ СТРОИТЕЛЯ

Для Агропромышленной группы БВК этот праздник также не проходит бесследно, и в этом году связан со строительством новых объектов.

Хотелось бы поздравить сотрудников АО «ПромСтройКомплект» с профессиональным праздником. День строителя – праздник настоящих мужчин, истинных тружеников, которые заслуживают только самого лучшего, ведь они действительно строят все вокруг нас. В их руках – комфорт, удобство и безопасность других людей. Пускай сооруженные здания будут надёжными и крепкими, а ваша жизнь наполнится добром, радостью, счастьем. Пускай этот день принесёт вам много веселья и радости, желаем совершенствовать своё мастерство и всегда получать истинное удовольствие от своей работы. Здоровья и благополучия вам и вашим семьям!

И. ПУГАЧЕВА



✓ НЕ СТОИМ НА МЕСТЕ

СТРОИТЕЛЬСТВО НОВЫХ ОБЪЕКТОВ

Качественной продукции – качественное хранение. Для Агропромышленной группы БВК важны детали, удобство и надежность во всем, поэтому компания не стоит на месте и развивается, расширяя свою деятельность. Важным звеном в цепи «от поля до прилавка» стало строительство собственного склада гофротары.

Упаковка из карто-



на и гофротара помогают сохранить товар при его продолжительном хранении на складе и транспортировках на дальние расстояния. Однако, гофротара сможет выполнять эти функции в том случае, если она изготовлена профессионально и грамотно хранится. Команда опытных строителей АО «ПромСтройКомплект» приступила к возведению склада гофротары на территории Губкинского мясокомбината. Реализация объекта позволит оптимизировать производственный процесс, автоматизировать складские операции.

Перед строителями стоит задача возвести объект согласно всем

рекомендациям, строительным нормам и правилам, ведь гофротара требует особых условий хранения.

Нарушение условий хранения влияет на качественные характеристики гофротары. Каркас здания выполнен из металла, ограждающие конструкции и кровля из сэндвич-панелей. Современные строительные материалы позволяют обеспечить нужные параметры для хранения гофротары и изготовления картонных ящиков. Ящики из данного склада будут поступать по конвейеру непосредственно в цех упаковки мясных изделий.

Кроме вышеупомянутого склада сотруд-

ники АО «ПромСтройКомплект» трудятся над строительством еще одного объекта - помещения для двух контейнеров под биоотходы ОУИ, располагающегося также на территории Губкинского мясокомбината. Агропромышленная группа БВК тщательно контролирует хранение, переработку и транспортировку биоотходов как производитель пищевых продуктов и предприятие по переработке продукции животноводства.

Биологические отходы будут поступать из отдела убоя индейки. Возводимый объект будет включать в себя два контейнера, оба для биоотходов, подлежащих переработке: один

– для пера, второй – для субпродуктов. В помещении предусмотрено охлаждающая система, которая позволяет поддерживать температуру плюс 4 градуса. Стены, кровля, пол в помещении для хранения биологических отходов выполнены из материалов, устойчивых к воздействию агрессивной среды и дезинфицирующих средств. Перед строителями стоит ответственная задача, с которой они, благодаря опыту и трудолюбию, конечно же, справятся.

И. ПУГАЧЕВА,
А. Т. НОВИКОВ,
директор АО «ПромСтройКомплект»

✓ ПИСЬМА СОЛДАТАМ

Часть мужского населения России, отстаивающая интересы страны, нуждаются в нашей моральной поддержке. И здесь главное — не оставаться в стороне. Масштабные группы волонтеров каждый день трудятся на благо родины, оказывают материальную и моральную помощь участникам СВО. Предлагаем и вам стать частью общего дела и поддержать наших! Как проявить активную гражданскую позицию, выраженную в оказании благотворительной помощи участникам специальной военной операции на Украине? Выразите свои чувства и искренние пожелания, надежды на светлое будущее в письме, которое отправится вместе с гуманитарной

ПОДДЕРЖИМ НАШИХ!

помощью от Агропромышленной группы БВК, регулярно поставляемой военнослужащим. Принять участия в этой акции добра могут и ваши дети, внуки: к письму можно приложить рисунки, стихотворения, поделки, которые будут радовать наших солдат и поднимать их патриотический дух. Ведь им так важно знать, что дома их ждут, поддерживают и гордятся ими! Надеемся, что наше маленькое дело поддержит бойцов, и каждая строчка из письма заставит их улыбнуться.

По всем вопросам, связанным с помощью участникам СВО, 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»

 СПАСЫ АВГУСТА

СЛАДКИЙ АВГУСТ

Календарь православных праздников в августе 2023 года включает три связанных между собой важных церковных торжества, а именно три Спаса — Медовый, Яблочный и Ореховый. Название Спаса связано со словом «спасаться» и со сбором урожая, то есть сохранением запасов на зиму. Первый из Спасов — Медовый — отмечается 14 августа, название праздник получил в честь пасечников, которые в это время обычно приступали к своей работе. В этот день было принято прославлять их труд.

19 августа православные будут праздновать Яблочный Спас. В этот день принято приносить в храм собранный урожай для освящения.

Третий Спас приходится на 29 августа. Название Спаса — Ореховый — связано с традиционным временем сбора урожая. Наши предки считали, что именно в этот день орехи полностью созревали. Праздник также называют Хлебным Спасом. В это время с полей собирали рожь и пшеницу, а на праздник пекли свежий хлеб. На стол подавали ореховую настойку и пироги.

После окончания Спасов принято готовить всевозможные блюда из яблок, орехов и меда. Если вы запаслись этими продуктами, предлагаем вместе приготовить несколько вкусных и полезных блюд.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА В МЕДОВО-СОЕВОМ СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ

Карбонад свиной ТМ «Мясная Русь» - 400 г

Лук репчатый - 1/2 шт.

Чеснок - 3 крупных зубчика

Соевый соус - 50 мл

Мёд - 2 ст. ложки

Уксус яблочный - 2 ст. ложки

Масло растительное - 3 ст. ложки

Соль - 1/2 ч. ложки (по вкусу)

Чеснок сушёный молотый - 1/2 ч. ложки

Перец чёрный молотый - 1/3 ч. ложки

Перец красный острый молотый - 1/2 ч. ложки

Кунжут белый - 2 ст. ложки

Лук и чеснок мелко нарезаем. Свинину нарезаем небольшими кусочками и добавляем сушёный чеснок, молотый перец и соль, перемешиваем. Оставляем на 15 минут для маринования. Обжариваем мясо до готовности, перекладываем на тарелку. В сковороде обжариваем лук в течение 5 минут, добавляем чеснок, жарим всё 1 минуту, помешивая. Добавляем мёд, соевый, соус, уксус и 100 мл воды. Прогреваем всё до растворения мёда, постоянно помешивая. Возвращаем в сковороду свинину. Готовим на среднем огне, перемешивая, пока соус не загустеет и мясо не начнёт покрываться глазурью, 10-12 минут. Свинина в медово-соевом соусе с чесноком готова. Посыпаем готовое блюдо кунжутом и подаём к столу.



ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, С ЯБЛОКАМИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

Гуляш из говядины ТМ «Мясная Русь» - 300 г

Лук репчатый (крупный) - 1 шт.

Яблоко сладкое (крупное) - 2 шт.

Перец болгарский - 1 шт.

Петрушка свежая - 4-5 веточек

Смесь перцев молотая по вкусу

Чеснок сушёный по вкусу

Соль по вкусу

Болгарский перец нарезать полосками. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Яблоко нарезать дольками, удалив сердцевину. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить мясо со всех сторон в течение трех минут, до легкой корочки. Переложить мясо для жаркого со сковороды в тарелку. В сковороду выложить нарезанный лук, посолить и обжарить до легкого золотистого цвета. Добавить к луку болгарский перец. Приправить специями. Перемешать и готовить две минуты. Добавить в сковороду яблоки. Готовить яблоки с перцем и луком еще 2 минуты. Выложить в сковороду мясо. Аккуратно перемешать, добавить рубленую петрушку, накрыть крышкой и готовить жаркое на медленном огне 45 - 50 минут. Жаркое готово. Приятного аппетита.



С ЮБИЛЕЕМ!

в августе юбилейные дни рождения отмечают:

ПОДДУБНАЯ Наталья Михайловна, бухгалтер АО СП «Губкинагрохолдинг»

ГУДЕНКО Александр Тимофеевич, дезинфектор, отделение №3 АО СП «Губкинагрохолдинг»

ЗАРУБИНА Ирина Вячеславовна, составитель фарша АО «Губкинский мясокомбинат»

ФИЛИМОНОВ Виталий Федорович, слесарь-ремонтник АО «Губкинский мясокомбинат»

ЧЕРНЫШОВ Владимир Юрьевич, контролер контрольно-пропускного пункта АО «Губкинский мясокомбинат»

КОЛЧЕВА Татьяна Станиславовна, контролер БОП АО «Губкинский мясокомбинат»

СИТНИКОВА Ольга Васильевна, лаборант Троицкое АО «Концорма»

ПРОКОФЬЕВ Олег Юрьевич, менеджер Троицкое АО «Концорма»

РУБЕНКОВА Татьяна Николаевна, оператор свиноводческих комплексов и механизированных ферм ООО «БВК-ГЛОБАЛ»

РУКАВИЦЫНА Эмма Викторовна, оператор свиноводческих комплексов и механизированных ферм АО «Троицкое»

КУРКИНА Марина Викторовна, оператор свиноводческих комплексов и механизированных ферм АО «Троицкое»

ГУЩИНА Людмила Витальевна, уборщик производственных и служебных помещений ООО «БВК-ГЛОБАЛ»

НЕСТЕРЕНКО Татьяна Ивановна, продавец магазин №7 АО ФМ «Губкинский мясокомбинат»

БОЙЧЕНКО Лариса Александровна, пекарь ООО «Троицкий хлеб»

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



САЛАТ «ТБИЛИСИ» С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ

Чеснок - 2 зубчика

Хмели-сунели - 1 чайная ложка

Говядина обеденная ТМ «Мясная Русь» - 200 г

Красная консервированная фасоль - 1 банка

Красный лук - 1 головка

Красный сладкий перец - 1 штука

Грецкие орехи - 50 г

Кинза - 1 пучок

Молотый черный перец по вкусу

Оливковое масло - 5 столовых ложек

Винный уксус - 1 столовая ложка



Лук режем тонкими полукольцами. Из болгарского перца удаляем семена и режем соломкой. Мясо режем кубиками и обжариваем в масле до готовности. Чеснок рубим. Из банки фасоли сливаем воду и кладем в миску. Добавляем лук, говядину, перцы, чеснок, нарезанную кинзу, мелко порубленные и обжаренные грецкие орехи. Солим, добавляем черный перец и хмели-сунели. Заправку делаем из оливкового масла и винного уксуса. Заправляем. Перемешиваем. Приятного аппетита!