

Напар Итица



Март 2015, № 3 (88)

В НОМЕРЕ:

-  *Когда верстался номер:
объявлен сбор средств в поддержку пострадавших от паводков
работников предприятия*
-  *Фотовзгляд: «Незабываемое!» -
лучшие мгновения праздничного концерта*



-  *Знакомимся с новинками продукции наших партнеров
- «Карагандинской хлебной компании»*
-  *Читаем: книги корпоративной библиотеки -
для ума и души*
-  *Скорбим: не стало нашего коллеги - Жомарта Смагулова*
-  *Повторяем основы ХАССП*



Не останемся в стороне!



Когда верстался номер: апрель 2015 г.

На снимках:

Проезжаем Петровку

Дорога из Ботакары



Чрезвычайная паводковая ситуация в Карагандинском регионе затронула напрямую и наше предприятие, инфраструктуру и производственные отношения: было нарушено транспортное сообщение с нашей производственной площадкой в Ботакаре. Как следствие, мы не смогли своевременно завозить комбикорм и отправлять птицу на убой, но непростые и нестандартные решения были найдены - нам удалось избежать самых тяжелых последствий этой ситуации.

Однако природная стихия нанесла серьезный ущерб домам (а кого и вовсе оставила без крова) наших сотрудников - работников убойного и комбикормового цехов, цеха по производству бройлера. Конечно, местные органы власти наладили оказание помощи пострадавшим. Но и мы не можем остаться в стороне от беды наших коллег.

ОБЪЯВЛЕН СБОР ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ В ПОДДЕРЖКУ ПОСТРАДАВШИХ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ! Коллеги нуждаются и в вещах первой необходимости. Наша помощь будет адресной.

Дегустация новинок

В начале марта на сайт компании «Акнар ПФ» поступило обращение от покупательницы, которая заинтересовалась одной из новинок продукции, попробованной во время дегустации в фирменном магазине. Нас спрашивали название и стоимость «куриных котлет с зеленью» - значит, дегустация прошла успешно!

27 февраля наш торговый партнер и производитель различных полуфабрикатов - ТОО «Карагандинская хлебная компания» организовала дегустацию новых видов продукции – разнообразных мясных полуфабрикатов и колбас. Новинки представляли менеджер по качеству **Владимир Суходолов**, начальник кулинарного цеха **Алла Анатольевна Поклад** (в центре на снимке) и **Елена Андреевна Руппель**, мастер отделения фаршесоставления (справа на снимке). Любопытный мог расспросить у самих специалистов-производителей о продукте, его составе, узнать технологию приготовления.



Как мы уточнили, запрашиваемые котлеты оказались – "Бифштексом куриным", расфасованным по 450 граммов (5 штук на подложке). В фирменных точках реализации его можно приобрести по 460 тг, о чем мы и сообщили потребителю.

Это одна из новинок кулинарного цеха, представленного покупателю. Среди других стоит отметить те, в которых используется и продукция «Акнар ПФ» – мясные рулетики «Трио» (свинина, говядина, мясо птицы), пельмени «Любимые» (мясо птицы с сыром), но все-таки в лидерах предпочтений посетителя магазина в тот день оказался куриный бифштекс (рубленое мясо птицы и зелень петрушки). Была предложена покупателям и вареная колбаса из говядины, пополнившая ассортимент производимой нашими партнерами – ТОО «Премимум-А» – продукции.

На дегустации мы пообщались с одним из обычных посетителей магазина, чтобы узнать его предпочтения и мнение о продукции, дегустации, торговле: Виталий, житель Темиртау, наш постоянный покупатель. В среднем, раз в месяц, а то и чаще, приезжает к нам в магазин, чтобы закупить свежую продукцию. Из мяса птицы предпочитает брать целую тушку и традиционные куриные котлеты. Часто берет вареные колбасы, реже копченые. Хорошо знаком с ассортиментом продукции, устраивает и качество, и цены. Сегодня попробовал новинки – понравились, особенно, тот самый куриный бифштекс.

Подождали на дегустацию и наши коллеги, задержались у накрытого стола с приготовленной и аппетитно нарезанной продукцией и посетители магазина - обычно сдержанные покупатели с удовольствием и активно пробовали и нахваливали новинки.

Также обратили внимание на появившееся в продаже охлажденное мясо птицы – на него тоже стабильно растет спрос и есть свой постоянный покупатель. Тем более в охлажденном виде можно приобрести не только тушку и традиционную разделку, но и полутушку цыпленка. А преимуществ у такой продукции множество: свежесть, лучшие вкусовые качества, польза для здоровья и быстрота приготовления.

Рекомендуем!

Отдел качества ТОО «Акнар ПФ»

bookашка



Ротер М.
Тойота Ката. Лидерство, менеджмент и развитие сотрудников для достижения выдающихся результатов.
СПб, 2014.

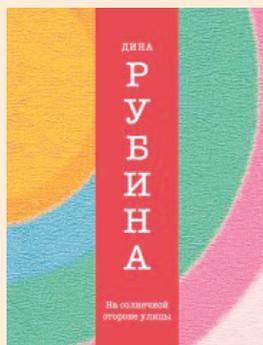
«Нужно быть жесткими к процессу, но мягкими к операторам».

Еще одна новинка нашей корпоративной библиотеки, описывающая систему Toyota, максимально приближена к реальной практике работы и управления на производстве.

«Книга описывает, практически, нас: нашу систему работы, видение роли владельцев процессов на предприятии...»

Владельцам процессов – взять, прочитать, подготовиться к общению».

В.А. Колчев, директор
ТОО «Акнар ПФ»»



«Всегда и во всем меня интересует только человек со всеми его потрохами: любовью, одиночеством, беспокойством, тщеславием, желанием бежать до горизонта высунув язык, ужасом перед смертью, жадной счастья...»

Читаем Дину Рубину. Известная, сейчас израильская, писательница пишет на русском языке. Давно знакома читателю по публикациям в «толстых» журналах, многочисленным сборникам с историями скитаний, историей повседневности, просто историями - всякая судьба достойна рассказа, если к ней обращены острый глаз и чуткий слух писателя.

Наш выбор пал на экранизированные произведения автора - повесть «Любка», а также роман «На солнечной стороне улицы» (литературная премии «Большая книга» 2007 г.), сюжет и жизнь его героев тесно связаны с Ташкентом 40-60-х годов, откуда родом сама писательница.

Для души, всех и каждого.

Скорбим: не стало нашего коллеги Жомарта Смагулова (1959-2015)



10 марта не стало нашего коллеги – Смагулова Жомарта Жайлановича, прораба и организатора строительно-монтажных работ на нашем предприятии.

Жомарт Жайланович скончался скоропостижно - его смерть потрясла всех нас.

Жомарт Жайланович не один год работал в тесном сотрудничестве с «Акнар ПФ», выполняя сложную и ответственную работу по монтажу оборудования: еще в 2007 году руководство предприятия заинтересовало его профессиональным опытом, крепким образованием (пожалуй, самое престижное в нашем регионе в советские годы - Карагандинский политехнический институт), организация слаженной работы его бригады. Ему доверили монтаж оборудования на ключевых производственных площадках - в комбикормовом цехе и в строящемся новом цехе гидролизной переработки сырья, позже и на всех других объектах предприятия.

Жомарт Жайланович давно был «своим» в коллективе, а в 2011 стал штатным производителем работ-прорабом. Руководство предприятия и коллеги высоко ценили его профессиональные навыки, организаторские способности и ответственное отношение к любому участку работы, к каждому порученному делу.

Авторитет в коллективе был заслужен: мы знали, если работу делает Жомарт, его бригада, – работа будет сделана грамотно, на совесть, ведь «Жомарт» - это надежно! При этом он всегда был сдержанным и немногословным, тактичным в общении, с редкой, но такой искренней и светлой улыбкой. Его отличали настоящая скромность и неподкупное человеческое обаяние, за которыми всегда чувствовались преданность своим жизненным убеждениям и Вера.

За плечами бригады Смагулова остался большой труд на благо развития нашего предприятия, мы верим, что работа его команды будет продолжена «на отлично» - Жомарт сформировал крепкий, работающий, профессионально подготовленный коллектив единомышленников.

Мы скорбим вместе с его семьей, родными и близкими. Выражаем наши глубокие соболезнования его супруге – Магрифе Токашевне, с которой они вместе прожили почти тридцать лет и воспитали четверых детей.

Светлая память нашему дорогому другу и коллеге!

Коллектив ТОО «Акнар ПФ»»



На снимке:
Жомарт Смагулов
(первый слева)
и его бригада



Изучаем ХАССП. Занятие №20

Давайте повторим!

ХАССП

Hazard *Опасности*

Analysis *Анализ*

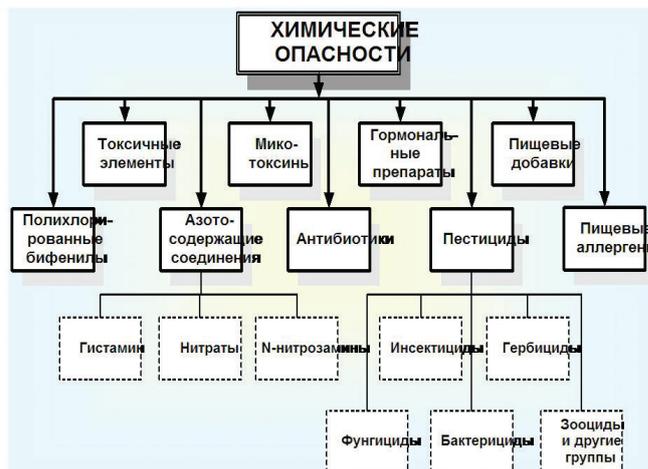
Critical *Критических*

Control *Контрольных*

Points *Точек*

Семь принципов ХАССП

- Принцип 1. Проведение анализа опасных факторов
- Принцип 2. Определение критических точек контроля
- Принцип 3. Установление критических пределов
- Принцип 4. Установление процедур мониторинга
- Принцип 5. Установление корректирующих действий
- Принцип 6. Установление процедур ведения документации
- Принцип 7. Установление процедур проверки



Опасность считается значительной

- Высока вероятность того, что опасный продукт будет употреблен в пищу.
- Возникновение опасности имеет серьезные последствия для здоровья людей (например, фрагмент стекла в банке с джемом).
- Высока вероятность того, что в результате здоровью потребителя будет нанесен ущерб.

Например, при приготовлении салата с курицей наиболее вероятными факторами риска могут быть:

- Использование испорченного майонеза или инфицированной птицы со склада;*
- Использование грязного оборудования;*
- Превышение срока реализации;*
- Несоблюдение температуры хранения салата.*