



РЕФТИНСКАЯ

СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

КОРПОРАТИВНАЯ ГАЗЕТА

№6

июнь  
2020 года

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «РЕФТИНСКАЯ»

# РЕФТЯНОЧКА



## Актуально

Завершаем в срок  
посевную кампанию

стр. 2



## Производительность труда

Смотрим, как в службе КИПиА  
и связи реализован проект  
по организации рабочих  
мест по методике 5С

стр. 3



## Фирменная торговля

Уточняем, когда и где  
появятся новые магазины  
птицефабрики «Рефтинская»

стр. 1, 4–5



## В фокусе — зоолаборатория

Одна из важных задач  
этого подразделения —  
отслеживание развития  
органов птицы, их соответствие  
возрасту, определение  
уровня усвоения питательных  
веществ. Узнаем подробности

стр. 6



## Лучшие работники

Изучаем биографию  
одного из лучших специалистов  
зоолаборатории

стр. 7



## Увлечения

Знакомимся с мастером  
портретной вышивки

стр. 8



## Фирменная торговля



## ЛОЯЛЬНОСТЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ — ЗАЛОГ УСПЕХА

Необычное в ситуации длительного карантина событие произошло в последнюю пятницу мая в поселке Рефтинском. Здесь открыли фирменный магазин птицефабрики «Рефтинская» по адресу: ул. Молодежная, 14. Конечно, с соблюдением всех предписанных Роспотребнадзором правил санитарной безопасности, и всё же — именно открыли, а не закрыли, как это нередко случается в наши дни.

Продолжение на стр. 4–5

Видеоролик  
с комментарием  
заместителя  
коммерческого  
директора по фирменной  
торговле А.Ф. Габдуллина





Актуально

# ПОЛЕВЫЕ РАБОТЫ ЗАВЕРШЕНЫ В СРОК

**Птицефабрика «Рефтинская» провела посевную кампанию в штатном режиме с опережением среднего многолетнего графика. Об этом сообщил главный агроном предприятия Сергей Николаевич Линьков.**

— Посевная кампания в этом году началась на две недели раньше, нежели обычно. Яровой сев проведен на площади 10 тысяч 459 гектаров. В том числе зерновые культуры (пшеница, ячмень и овес) посеяны на площади 9 тысяч 308 гектаров, однолетние травы заняли 700 гектаров, кукуруза — 450 гектаров. На территории Асбестовского подсобного животноводческого комплекса вблизи поселка Красноармейского Асбестовского района мы посеяли кормовые культуры, на участках земли около села Грязновское Богдановичского района, села Никольское Камышловского района и деревни Трехозерное Талицкого района — зерновые, — рассказал он.

Главный агроном также отметил, что в Грязновском работа осуществлялась по договору подряда, в Красноармейском было задействовано около девяти человек, в Трехозерном отделении — 8 человек,



« Яровой сев проведен на площади 10 тысяч 459 гектаров. В том числе зерновые культуры (пшеница, ячмень и овес) посеяны на площади 9 тысяч 308 гектаров, однолетние травы заняли 700 гектаров, кукуруза — 450 гектаров»

а в Камышловском — 11 человек, которые работали непосредственно в поле. Последним отделением руководят механик Сергей Владимирович Черемных и агроном Виктор Николаевич Патрушев, вся нагрузка по посеву и обработке площадей находится на них. Все отделения изолированы, из-за карантина были сокращены какие-либо контакты, трактористы работали, соблюдая правила дезинфекции.

По словам Сергея Николаевича Линькова, в подготовке посевной кампании приняла участие практически вся фабрика.

— Осенью, сразу после уборки, первое, что мы сделали, — это разработали план наших работ, второе — начали сортировать семена (на Богдановичском комплексе под руководством кормоцеха), практически всю зиму мы сортировали семена, эту деятельность как раз контролировал наш новый агроном Камышловского отделения. Далее зимой были проведены тендеры, приобретены удобрения, средства защиты растений, запчастей. Этими

задачами занимался отдел снабжения под руководством Елены Владимировны Абзаловой. Весной проводились ремонтные работы, основная нагрузка в этом вопросе лежала на начальнике транспортного цеха Максиме Михайловиче Микушине, который постоянно и даже в выходные выезжал в отделения и контролировал подготовку техники. Большое спасибо всем, кто внес лепту в наше общее дело, помог качественно подготовиться к посевной кампании и завершить полевые работы в сжатые сроки, — сказал главный агроном птицефабрики.

Юлия Войта



Видео о том,  
как велся посев







# ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА ПО НОВЫМ СТАНДАРТАМ



В лаборатории



Склад



В слесарной мастерской

В ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» создан новый участок бережливого производства. По требованиям методики 5С работу у себя на складе, в слесарной мастерской и лаборатории организовала служба КИПиА и связи. О том, как «киповцы» освободили отхламленные рабочие места, создали комфорт и превратили свое помещение в лабораторию, рассказал руководитель проекта, начальник службы Александр Евгеньевич Ксенофонтов.

## СКЛАД

Последний раз ревизию на складе проводили два года назад. За это время здесь накопилось около трёх сотен приборов, деталей и комплектующих. По предложению инженера КИПиА Сергея Владимировича Лавелина, отбракованные предметы выбросили, а нужные рассортировали в коробки из-под продукции птицефабрики. Коробки распределили в заранее определенные для них места на стеллажах. Также сделали специальный стенд, указав: на какой полке и что лежит. Теперь, используя эти стандарты, любой работник — и опытный,

и начинающий — быстро и легко найдёт необходимые для работы детали.

## СЛЕСАРНАЯ МАСТЕРСКАЯ

Зона слесарной мастерской находится в том же помещении, что и склад. После преобразований они стали визуально разделены. Кроме того, коллеги из РСЦ покрасили «киповцам» верстаки и сделали шкаф для слесарного инвентаря. Сюда наладчики поместили инструмент в ложементы, предварительно подписав. По требованиям системы 5С над каждым верстаком появился стандарт содержания рабочего места. Также был разработан график уборок. В слесарной мастерской — в конце рабочей смены, на складе — еженедельно.

## ЛАБОРАТОРИЯ

В помещении лаборатории модернизировали столы наладчиков: заменили столешницы и ящики, на каждом рабочем месте разместили панели для инструментов. Теперь инвентарь хорошо виден, его легко можно взять в любой момент, — исключены лишние перемещения сотрудников. В свободном доступе в органайзерах находятся радиодетали, различная «мелочь» для работы с электронной аппаратурой, метизы.

Помимо этого, создана информационная зона с двумя стендами. На первом

размещена текущая информация (в том числе о профилактике COVID-19), на втором можно увидеть, каким было рабочее пространство до масштабных преобразований.

— Приятно, что сам генеральный директор курирует наш проект, помогая с покупкой оборудования. На каждое рабочее место наладчика КИПиА были приобретены лабораторный блок питания, паяльная станция. Служба обзавелась органайзерами, электронным микроскопом! Также мы благодарим за помощь и советы в реализации проекта Татьяну Викторовну Новгородову и Николая Анатольевича Санникова из отдела развития производственной системы, — отметил руководитель службы Александр Евгеньевич Ксенофонтов.

Из рассказов сотрудников службы КИПиА ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» очевидно: внедрение системы 5С позволяет найти новые практические решения для оптимального расположения оборудования, инструмента, запасных деталей, стандартизовав рабочие места.

Юлия Войта

Ознакомьтесь с интервью А. Е. Ксенофонтова в формате видеозаписи по обновленному подразделению





# ЛОЯЛЬНОСТЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ — ЗАЛОГ УСПЕХА

## «МЫ ОЧЕНЬ ДОВОЛЬНЫ!»

Воздушные шары, напутственные слова сотрудникам, аплодисменты, разрезание ленточки — всё было торжественно, чему и погода в тот день явно способствовала ярким, почти летним солнцем.

Начальник отдела фирменной торговли Татьяна Владимировна Кочнева, присутствовавшая на открытии, поделилась с нами своими эмоциями и — необычной историей этого объекта:

— Для меня сегодня праздник, меня всегда радует открытие нового магазина. Это значит, что у нас идет развитие фирменной торговли. Магазин предыдущего арендатора этого помещения назывался «Рефтяночка». Лично меня это затрагивало: он не имел отношения к нашему бренду. И как будто напрашивался, чтобы на этом месте организовали фирменную торговлю. Наконец, мы его взяли в свои руки — закупили новое оборудование, провели ремонт, теперь это магазин самообслуживания, название осталось прежнее. Продавцы прошли стажировку, чтобы работать именно в таком формате, ведь самое главное — это работа с покупателем. Нужно знать всю продукцию, ее составы, сроки хранения, уметь об этом рассказать и вести себя при этом уверенно.

Директор магазина Владимир Николаевич Веселицкий перед открытием и в первые минуты его работы был очень занят, но нашел время, чтобы сказать об особенностях данной торговой точки:



— В этом фирменном магазине ассортимент более высокого уровня, чем во многих других. Сейчас востребованы небольшие магазины самообслуживания с широким ассортиментом, который мы еще будем расширять. Для этого микрорайона наш магазин очень важен — ближайшие находятся достаточно далеко, думаю, здесь будет солидная выручка, много покупателей.

И действительно, первые покупатели не заставили себя долго ждать, только разрешили им войти — они уже начали изучать представленную продукцию.

Одной из первых на кассу подошла покупательница Татьяна с колбасой от «Мясодара» в руке.

— Живу тут рядом, увидела, что открывают магазин, и сразу решила зайти. Очень довольна обстановкой и ассортиментом, главное — не надо теперь за продуктами далеко ходить.

Вслед за ней подошла к кассе Александра Николаевна, тоже жительница одного из близлежащих домов. Она не скрывала своего радостного удивления от увиденного внутри магазина.

— Какая тут красота теперь, всё не так, как раньше было! И куриные продукты есть — конечно, мы очень довольны! А продавцы такие хорошие, предлагают новую продукцию, всё свежее!

Музыка на улице возле магазина играла до вечера, словно приглашая рефтинцев в торговый зал и сопровождая их хорошему настроению после его посещения. Потому что фирменный магазин «Рефтяночка» станет теперь для многих местом почти ежедневных встреч — друг с другом и с качественной продукцией.

## БУДУЩЕЕ — ЗА МАГАЗИНАМИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Алексей Федорович Габдуллин, заместитель коммерческого директора по фирменной рознице, принимал активное участие в открытии магазина, приветствовал его сотрудников и первых покупателей. А чуть погодя ответил на наши вопросы, касающиеся фирменной торговли птицефабрики «Рефтинская» в целом.

— Алексей Федорович, новый магазин будет работать по системе самообслуживания. Почему обратились именно к такому типу торговой точки?

— Я работаю на птицефабрике не так давно, и начал свою деятельность с того, что объехал все объекты фирменной торговли, посмотрел их сильные и слабые стороны. Отмечу, что сегодня мы открыли 27-й по счету фирменный магазин. Я обратил







## Фирменная торговля

внимание, что где-то неэффективно используются площади, и почти нет магазинов самообслуживания. В основном все торговые точки — так называемого «прилавочного типа». Покупателю приходится спрашивать, что это за товар за спиной продавца, ценники далеко, видно их иногда плохо. При самообслуживании есть возможность самому взять всё в руки, посмотреть срок годности, температурный режим, состав и так далее. Конечно, будущее именно за такими торговыми объектами. Поэтому был разработан проект магазина именно в таком формате в густонаселенном микрорайоне поселка Рефтинский. Его одобрил Совет директоров предприятия, и мы приступили к реализации.

### — Перестраивать пришлось много?

— Нужно сказать, что очень быстро, практически в течение месяца был проведен большой объем работы. Необходимо было увеличить торговый зал и перестроить его, то есть снести некоторые капитальные стены, установить новые перегородки, стойки. Подчеркну, что всё это сделали без привлечения подрядных организаций, только силами сотрудников стройцеха птицефабрики. Сейчас мы совместно с отделом маркетинга приступаем к созданию новых элементов фирменного стиля на базовой основе «Стандарт качества» — вы видели новый баннер и картины в торговом зале, навигацию, «Уголок покупателя» и так далее. В итоге мы должны выйти на создание брендбука для открытия фирменных магазинов, это будет способствовать бизнес-процессам.

### — В ближайшее время планируется еще открывать фирменные магазины?

— Да, есть планы открыть их еще минимум пять. Уже есть положительное заключение по двум магазинам в Сухом Логу,

скоро перейдем к стадии их строительства. По плану первый должен быть открыт в середине июня, другой в середине июля. Также в июне открываем фирменную торговую точку в Асбесте и еще одну планируем в поселке Рефтинский. По поводу пятого магазина могу лишь сказать, что ведутся переговоры с администрацией одного из городов области.

### — Получается, в ближайшее время развивать фирменную торговлю планируете на территории Среднего Урала?

— Да, пока мы расширяемся внутри области, и тому есть две основные причины. Первая — это вопросы, связанные с логистикой. Всё же транспортная составляющая очень серьезно влияет на себестоимость товара, а ее не хочется повышать. Вторая — лояльность покупателей. Здесь нашу продукцию знают, ценят ее качество и хотят приобретать. Область у нас большая, различных зон для работы в ней еще достаточно.

### — А что вы скажете про Екатеринбург?

— В областном центре у нас есть два магазина — по адресу ул. Восточная, 11, и на Шарташском рынке. Оба прилавочного типа. Отмечу, что небольшой по площади магазинчик на рынке расположен за стеклянными дверями. И обычно они были закрыты. Мы решили, что двери в часы работы должны быть открыты постоянно. И только эта простая мера позволила, по нашим подсчетам, на 20 процентов увеличить товарооборот. Нужно учитывать психологию людей: мясными продуктами на рынке торгуют во многих точках, и заходить туда, где дверь закрыта, лишний раз человеку не хочется. Что касается развития фирменной сети именно в Екатеринбурге, то пока таких планов нет. Причина — стоимость аренды площадей тут в три-четыре



Алексей Федорович Габдуллин

раза выше, чем в городах области. А покупатель приносит примерно те же самые деньги по объему, так как ценовая политика во всех фирменных магазинах одинаковая. Ситуация с коронавирусом и карантинном в данном случае нам оказалась на руку — малый бизнес пострадал, немало помещений освобождается, нужно использовать момент и расширять свою сеть.

### — В крупных сетевых магазинах продукцию птицефабрики «Рефтинская» можно найти?

— Конечно, но далеко не весь ассортимент, а он у нас около 400 позиций. В крупных сетях очень большая конкуренция, а место на полках ограничено. Фирменная розница как раз и предназначена для того, чтобы представить продукцию предприятия в полном ассортименте.

### — Сейчас лето, и, наверное, особым спросом пользуется охлажденная продукция?

— Это и понятно — люди едут на дачи, в сады, им некогда готовить, хочется купить вкусные, полезные продукты, которые требуют только разогрева. Например, прирост по крылышкам пикантным составил 70 процентов. Помимо этого, отмечу, что июнь и июль у нас традиционно являются пиковыми месяцами по продажам шашлычной группы. В этом году продажи шашлыка уже выросли на 100 процентов. Во многом благодаря грамотным действиям работников отдела маркетинга, наши специалисты разработали особую рецептуру. Мы предлагаем покупателю шашлык куриный в йогурте, с аджикой и простой — есть, из чего выбрать. В общем, в будущее мы смотрим с оптимизмом, планы по расширению сети фирменной торговли у нас большие и вполне реалистичные.





В фокусе — зоолаборатория

# КОРМА ПОД НАДЕЖНЫМ КОНТРОЛЕМ



Ирина Александровна  
Шумкова

**Раскрыть свой генетический потенциал, лучшие качества данной породы птица может при условии качественного и сбалансированного кормления. Не случайно зоолаборатория, основная задача которой — контроль входящих кормовых добавок, сырья и готовых комбикормов и кормов из кормоцеха, — была создана практически одновременно с самой птицефабрикой.**

— Мы исследуем кормовые добавки прежде всего по органолептическим

показателям: цвет, структура, запах, вкус. Еще мы рассматриваем их физико-химические свойства, такие как, например, влажность, крупность, кислотное число жира, содержание протеина, клетчатки, кальция, фосфора, соли и другие. Определяем их общую токсичность, кислотность, наличие примесей. На основании лабораторных исследований зоолаборатории рассчитываются рецепты рационов птицы для удовлетворения потребности в питательных веществах в соответствии с возрастом, — объясняет руководитель лаборатории Ирина Александровна Шумкова. — Также одной из важных задач нашей лаборатории является отслеживание развития

органов птицы, их соответствие возрасту, определение уровня усвоения питательных веществ, для чего мы исследуем печень и кости птиц.

Ирина Александровна руководит зоолабораторией с 2011 года, а до того после окончания сельхозакадемии она 10 лет трудилась в цехе инкубации; полученные там знания и опыт сейчас, конечно, помогают. Коллектив лаборатории небольшой, всего семь человек, и каждый умеет делать все необходимые операции, любую работу, которая здесь требуется. Все специалисты с зоотехническим или химическим образованием, причем так случилось, что пятеро из них носят имя Ольга! Это инженер-лаборант Ольга Анатольевна Гречишникова, техник-лаборант высшей категории Ольга Валентиновна Иванова, техник-лаборант первой категории Ольга Владимировна Лепихина, техники-лаборанты второй категории Наталья Евгеньевна Ягупова и Ольга Николаевна Астафьева, лаборант Ольга Ушенина. Все — грамотные специалисты.

— Главное, что требуется для работы у нас, — это не просто сделать определенный анализ, а понять, что из его результатов следует, что обозначает каждая цифра, какие могут быть последствия, если корм имеет те или иные качества, какие мы должны выдать заключения. Таким образом, логика и умение анализировать здесь очень востребованы, — говорит Ирина Александровна.

Сотрудники лаборатории занимаются и тем, что замеряют в птицеводческих







Лучшие работники



Наталья Евгеньевна Ягупова



Ольга Владимировна Лепихина

## ГРАМОТНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ЧУТКИЙ НАСТАВНИК



**Ольга Анатольевна Гречишниковна — представитель семейной династии на птицефабрике «Рефтинская». Ее мама, Фаина Деонисовна Мещерягина, трудилась зоотехником по кормлению, а отец, Анатолий Михайлович Мещерягин, был главным экономистом. И конечно, она оказалась в зоолаборатории много лет назад после окончания сельхозинститута тоже не случайно.**

— Грамотный специалист и очень ответственный человек, — так характеризует Ольгу Анатольевну руководитель лаборатории Ирина Александровна Шумкова. — Она в большой степени обладает так необходимыми для нас качествами: умением анализировать результаты исследований, делать правильные соответствующие выводы. Сейчас она является наставником для молодых лаборантов, всегда подскажет, поделится своим богатым опытом. Нынче она — юбиляр, мы от всей души ее поздравляем и хотим, чтобы она еще долго трудилась в зоолаборатории.

Если честно, то слово «юбиляр» с этой стройной, моложавой, улыбчивой женщиной как-то не очень ассоциируется. Спокойная и внимательная, Ольга Анатольевна не склонна рассказывать о себе, и удаётся лишь узнать, что основным своим увлечением она считает дачу, а работу свою любит вот за эту аналитичность, значимость исследований для всего процесса кормления птицы.

И что тут еще добавить? Любить то, что делаешь, и делать то, что любишь, — формула для человека, который на своем месте. Который реализовался сам и помогает реализовать свои способности представителям более молодого поколения. На которого можно равняться.

Светлана Лебедева

помещениях основные параметры микроклимата: температуру, влажность, загазованность и скорость движения воздуха, освещенность, то есть всё, что так или иначе может повлиять на развитие птицы. Еще в зоотехнической лаборатории делают навески компонентов сред, которые используются в процессе искусственного осеменения птицы.

Отдельный большой блок работы — деятельность сотрудников лаборатории во время уборочной кампании. Ежегодно все техники-лаборанты выезжают на территорию Богдановического комплекса по приемке, сушке и хранению сырья для контроля за качеством заготавливаемого там зерна. С каждой машины, которая поступает на территорию комплекса, они отбирают пробы зерна для определения его сортности, влажности. На основании этих данных подбираются режимы сортировки и сушки зерна. Лаборанты следят за качеством зерна на всех этапах технологических процессов. Вот что рассказывает об этом Ирина Александровна:

— С коллегами, которые трудятся на подготовке зерновых, у наших

работников полное взаимопонимание. Каждый знает, насколько это ответственный процесс — заготовить для птицы зерно, которым будем ее кормить целый год.

В Свердловской области выращивается совсем немного культур, которые идут в рацион птицы, — пшеница, ячмень, овес. Но птице еще нужны высокопротеиновые добавки, например, шрот соевый, кукурузный глютен. Поэтому приходится использовать привозное сырье, которое также входит в состав готовых комбикормов. Все они непременно проходят исследовательский контроль в зоолаборатории. Когда птицу выращивают ради яиц, вопросы ее кормления решаются намного проще. А наша задача — получить полноценное инкубационное яйцо.

На птицефабрике «Рефтинская» каждое подразделение решает задачи высокого уровня сложности, чтобы продукцию сделать по максимуму качественной, вкусной, полезной. И зоолаборатория тут — не исключение, а подтверждение этого правила.

Светлана Лебедева





Наши увлечения

# ВЫШИВКА: НОВЫЙ ФОРМАТ



Наталья Викторовна  
Гуральская



**Вышивка картинок, основой для которых являются цветные фотографии, — это, можно сказать, старинный вид рукоделия на новый лад.**

Причем возможность для него появилась только в наше время, когда были разработаны компьютерные программы, способные обработать любое фото: подобрать по вашему желанию его будущий размер, цвета, составить схему вышивки крестиком. Именно такой вышивкой занимается Наталья Викторовна Гуральская, бухгалтер профсоюзного комитета птицефабрики.

— Я имела некоторый опыт вышивания, — рассказала Наталья Викторовна, — когда старший сын был еще совсем маленьким, 17 лет назад вышла ему подушечку в коляску и потом понемногу иногда вышивала. А вышивкой по фотографии сначала занялась моя старшая сестра, а потом, несколько лет назад и меня приобщила к такому увлечению.

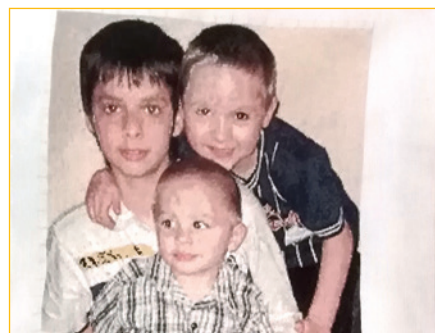
Фотографии для этого подходят любые. Наталья Викторовна вышивала животных, природу, цветы. Есть у нее и опыт вышивания портретов — племянника, сына и даже свой собственный автопортрет сделала. Вышивала и портреты на заказ. Вышитое



полотно вставляют потом в красивую рамку — получается замечательный подарок.

Ее близкие уже привыкли к такому тихому и спокойному увлечению. Вышивка, кстати, была в России издавна распространена, причем — редкий случай! — практически во всех слоях населения: и крестьянские девушки этим занимались, и среди ремесленников мастерицы-вышивальщицы были, и барышню-дворянку можно было нередко с пальцами у окна застать.

— Меня это занятие успокаивает, я получаю разрядку и удовлетворение, когда вышивкой занимаюсь. На столике у меня всё для этого всегда приготовлено, и когда сажусь посмотреть какой-то фильм, — вышиваю. Недавно закончила последнюю



работу, а к новой еще не подготовилась. Теперь сгораю от нетерпения, хочется скорее начать новую вышивку, — объясняет Наталья Викторовна.

Получать удовольствие, создавая красоту, — чем не достойное занятие? И понятно, почему навыки эти, хоть сейчас и «переформатированы», что называется, а всё же живы в наших женщинах, и никуда они не денутся. И эта красота может если уж не мир спасти, то, как минимум, — любую рукодельницу, которая оказалась запертой в четырех стенах в условиях нынешнего карантина. Потому что есть в ней такая спасительная сила.

Светлана Лебедева