

КОРПОРАТИВНАЯ ГАЗЕТА №9 сентябрь 2020 года

ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «РЕФТИНСКАЯ»

РЕФТЯНОЧКА

Актуально

Гордимся, что УрГАУ вошел в тройку лучших отраслевых вузов России





Производительность труда

Подводим промежуточные итоги внедрения системы 5С в цехе переработки

стр. 3



В фокусе

ОТДЕЛ ИНФОРМАЦИОННЫХ **ТЕХНОЛОГИЙ**

Иван Павлович Паюсов рассказывает об особенностях работы программистов на птицефабрике

стр. 4

ОТДЕЛ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

Делимся информацией, как подразделение справляется с задачей по стопроцентному выполнению заказов покупателей

стр. 5



Социальная политика

В профсоюзном комитете птицефабрики сообщают, как поехать в санаторий в нынешних условиях

стр. 6



Новинки от «Мясодара»

Торговая марка «Мясодар» представляет новые изделия для тех, кому нравится домашняя еда

стр. 7



Социальная ответственность

Птицефабрика «Рефтинская» стала спонсором парусной регаты Banzay Local Race 2020

стр. 8



Благотворительность

Рассказываем о помощи в обустройстве территории Храма иконы Божией Матери «Державная»

стр. 8



Агрокомплекс

ЗАВЕРШАЕТСЯ УБОРКА ЗЕРНОВЫХ



Необычно рано, 3 августа началась уборочная кампания на арендованных птицефабрикой «Рефтинская» участках земли в Камышловском, Богдановичском и Талицком районах.

Причиной стали и ранний сев из-за теплой весны — в этом году он начался в конце апреля, и, конечно, жаркое лето. В результате к середине сентября уже закончена уборка зерновых в двух отделениях агрокомплекса, расположенных в сёлах Никольское и Грязновское. В Трехозёрном уборочная также подходит к концу.

По словам главного агронома фабрики Сергея Николаевича Линькова, в целом урожайность зерновых нынче несколько ниже обычной — 18 центнеров с гектара против средних 22 центнеров.

— Сказалось, безусловно, засушливое лето. Конкретно по видам культур получается так: пшеница — 17 центнеров, ячмень — 20 центнеров, а вот овёс — 31 центнер, тут удачно совпали фазы его посева и роста с хорошей погодой, поясняет Сергей Николаевич.

Комбайнеры на 6 комбайнах и водители двух машин на перевозке зерна трудятся буквально от зари до темна, без выходных, чтобы собрать урожай до холодов. Лишь в дождь бывает передышка, а чуть подсушит солнце землю — снова в поле. В ближайшие дни уборка будет полностью завершена.

Светлана Лебедева



Актуально

УРАЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ВОШЁЛ В ТРОЙКУ ЛУЧШИХ ОТРАСЛЕВЫХ ВУЗОВ СТРАНЫ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации представило результаты рейтинга аграрных вузов России 2020 года. Уральский государственный аграрный университет занял третье место. Как сообщает Департамент информационной политики Свердловской области, по сравнению с прошлым годом вуз поднялся на две строчки.

В ежегодном мониторинге эффективности высших учебных заведений, подведомственных Минсельхозу России, приняли участие все 54 сельскохозяйственных вуза. Оценивались такие показатели деятельности, как образовательная, научноисследовательская, международная, финансово-хозяйственная деятельность и т.п.

— Наши сегодняшние успехи — это ежедневный труд профессорско-преподавательского состава университета, его студентов и сотрудников. Сегодня мы видим главной своей целью — обеспечение устойчивого развития сельского хозяйства Свердловской области за счет подготовки конкурентоспособных специалистов аграрного профиля, проведение фундаментальных и прикладных научных исследований в области передовых технологий производства, — подчеркивает ректор УрГАУ, доктор биологических наук, профессор Ольга Геннадьевна Лоретц.

УрГАУ сейчас готовит специалистов для всех отраслей агропромышленного

комплекса. Здесь обучается более 7 тысяч студентов по 96 программам высшего, среднего, специального, профессионального и дополнительного образования. За годы работы университет выпустил более 50 тысяч специалистов.

В ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» в настоящее время трудится 139 выпускников УрГАУ (в целом высшее образование получили 346 сотрудников предприятия), из них — 40 зоотехников.

— Именно в зоотехниках, а также в ветеринарах наибольшая потребность на нашей фабрике. Поэтому Рефтинская птицефабрика реализует программу целевого обучения. Это перспектива карьерного роста не только для сотрудников, но и для их детей, которые хотели бы продолжить свои династии. Главное — желание самих учащихся и хорошие оценки при поступлении, — говорит специалист по учету персонала и социальным вопросам отдела персонала Ирина Игоревна



Николаева. Договор заключается между сотрудником (или выпускником школы), предприятием и институтом. После окончания вуза специалист должен отработать на фабрике не менее трех лет. При заключении договора также предусмотрен бонус для выпускника вуза, окончившего его с красным дипломом: ему выплачивается единовременное пособие в размере 5 тысяч рублей.

На сегодняшний момент целевое обучение проходят 4 человека: двое работают на предприятии и заочно получают образование по специальности «зоотехния», еще двое — выпускники средней школы, учатся очно: один на инженера, второй на зоотехника. Кроме того, самостоятельно получают высшее образование 9 сотрудников Рефтинской птицефабрики.

В этом году договоры на целевое обучение заключили трое сотрудников. В настоящее время они сдают экзамены. По вопросам целевого обучения в УрГАУ можно обратиться в отдел персонала по тел: 37-2-15 (Ирина Игоревна Николаева).



Актуально



Мещерягина Анна Константиновна, выпускница очного отделения факультета ветеринарной медицины УрГАУ, менеджер по качеству отдела контроля качества:

– Я окончила вуз в 2017 году, сразу пришла работать на Рефтинскую птицефабрику. Считаю, что на нашем факультете мы получили очень качественное образование, тем более что там работают очень опытные специалисты-стажисты, с огромным опытом работы — и как эксперты-пра-

ктики, и как преподаватели. Например, Людмила Ивановна Дроздова меня обучила разбираться в болезнях птиц, она из тех преподавателей, к которым можно подойти с любыми, даже нестандартными вопросами. Со многими из них я поддерживаю отношения до сих пор. Мой дипломный руководитель — Ольга Григорьевна Петрова, мы с ней периодически списываемся или созваниваемся. Кроме этого, мы получили хороший практический опыт в Центре реабилитации животных, действующем при вузе: мы учились проводить осмотр животных, ставить инъекции, проводить замеры, функциональные пробы и так далее. Благодаря этому у меня выработалось клиническое мышление, которое очень пригодилось мне на моей должности, так как позволяет аналитически подходить к любому вопросу.



Осинцева Анна Сергеевна, выпускница УрГАУ 2005 года, мастер бройлерного цеха:

– Я не сразу заинтересовалась учебой в нашем вузе, только с курса с третьего, когда стали ездить в центр на ул. Белинского, где нас ждала практическая работа. Педагоги очень хорошие, многие знали всех нас по фамилиям.



Баулин Сергей Иванович, студент 3 курса УрГАУ, мастер бройлерного цеха:

– Когда трудишься на производстве, а я проработал птицеводом на «Рефтинской» девять лет, учиться не слишком трудно. Однако дистанционная сессия далась нам достаточно тяжело, так как не было возможностей уточнять непонятные моменты у преподавателей. При этом моим однокурсникам, кто сейчас работает менеджером, поваром,

было еще тяжелее, ведь они не имеют представления о производстве. Например, у нас на дистанционном обучении были такие курьёзы, когда ребята не могли выполнить задание, так как не понимали, что такое ТСН, как он выглядит, как он крутится, как он ломается (**прим. ред.:** ТСН транспортер скребковый для удаления птичьего помета).



Ирина Александровна Вайцехович, абитуриент УрГАУ, технолог, цех переработки:

— С учётом того, что школу я заканчивала достаточно давно, сдавать дистанционный ЕГЭ оказалось довольно сложно. Экзамен сдается не просто так, а с использованием прокторинга. За процессом тестирования, за каждым твоим движением взгляда, открытием вкладок следит специальная программа через камеру твоего компьютера или ноутбука. Отслеживается, не пользуюсь ли я

другими гаджетами, не захожу ли в интернет, не использую ли другие неразрешенные ресурсы, не подсказывает ли мне кто-то посторонний.



Производительность труда

РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ СЛЕСАРЕЙ



О том, как проходит переход на систему 5С в самом крупнейшем подразделении птицефабрики «Рефтинская», рассказал главный инженер цеха переработки Анцыгин Антон Анатольевич.

— Расскажите, на какой стадии находится реализация проекта по внедрению системы 5С в цехе переработки?

— Переходить на систему 5С мы начали со слесарных помещений во всех наших службах в цехе переработки. Начали с главного конвейера, участка полуфабрикатов, колбасного участка, сейчас преобразование этих трех помещений уже завершена. Слесарные мастерские действуют в новом формате, там соблюдаются все определенные нами требования, еженедельно и ежемесячно мы контролируем этот процесс с помощью чек-листов. Сейчас идет завершающая стадия в слесарных мастерских у сантехников и на участке утилизации. Близки к финалу. Далее на повестке дня — аккумуляторная и электрики.

— Насколько Вы удовлетворены проделанной работой?

— То, что было, и то, что сейчас — это небо и земля. Раньше не были организованы рабочие места, не было четко определено количество рабочих мест, их назначение. Не было ни места под инструменты, не было видно, что нужно убрать, что нужно отремонтировать. Кто где захотел... Сейчас всё четко видно, каждое рабочее место визуализируется.

У нас пищевая промышленность, любое попадание любого иного элемента может нанести ущерб, это риск получить претензию от покупателя или продавца.

Когда планируете завершить проект внедрения системы 5С в слесарных мастерских?

— Примерно в сентябре-октябре месяце. Правда, не думаю, что мы на этом остановимся.



В фокусе — отдел информационных технологий

ДЛЯ ПРОГРАММИСТА ВАЖНА ИНТУИЦИЯ

Любое современное производство пронизано информационными технологиями, и птицефабрика «Рефтинская» — не исключение. Программист — профессия распространенная, не случайно для ее представителей был учрежден свой особенный праздник — День программиста, который отмечают 12 сентября.

Это стало поводом для встречи с начальником отдела информационных технологий Иваном Павловичем Паюсовым и разговора об особенностях работы программистов на птицефабрике. Сам начальник — человек достаточно молодой, выросший буквально с компьютерной мышкой в руках, с детства мечтавший посвятить себя именно программированию. Он получил специальное высшее образование и уже три года работает на нашем предприятии.

— Иван Павлович, первый вопрос к вам такой: какими качествами должен обладать человек, чтобы стать настоящим профессионалом в программировании?

— Он должен иметь хорошие знания по избранной специальности, но не только. Очень важно — обладать интуицией, уметь ее проявлять, и вообще, это должен быть человек творческий. Быть простым, «механическим» исполнителем для программиста нереально, для этого необходимо, чтобы были поставлены четкие задания, но такого практически не бывает. Программисту самому всегда приходится что-то дополнять, уточнять, додумывать.

— Чем, на ваш взгляд, отличается работа программиста именно здесь, на птицефабрике, от работы в других местах?

— Своя специфика здесь, конечно, есть, и связано это, прежде всего, с тем, что птицефабрика — предприятие сельскохозяйственного комплекса. Программисту всегда, чтобы что-то создать, необходимо углубиться в тему, в специализацию. Каждому из работающих здесь программистов приходилось смотреть, изучать какие-то образцы, нормативы применения информационных технологий в сельском хозяйстве. И уже с их учетом разрабатывать свои программные продукты.



Расскажите, пожалуйста, кто работает в вашем отделе и какие у ваших подчиненных направления деятельности.

— В нашем отделе четыре программиста. Никита Андреевич Шишкин специализируется на задачах, которые связаны с заработной платой. Михаил Аркадьевич Николаев является ответственным за выдачу прав к тем или иным блокам, также он занимается созданием отчетов для экономистов и производства. Александр Олегович Безденежных в основном связан с производством, в частности, он налаживал штрих-кодирование продукции. Семен Вячеславович Костров — программист общего плана, ему достаются различные отдельные задачи. Ну, и я, при необходимости, могу заменить любого из них.

— Вы непосредственно принимали участие во внедрении платформы «1С». Интересны подробности этого процесса.

— Когда я пришел на птицефабрику, здесь была совсем другая система управления ресурсами. Мне и обновленному коллективу программистов предстояло участвовать во внедрении программного продукта «1С ERP Агропромышленный комплекс». Эта платформа содержит и зарплатный блок, и производственный, то есть имеет разные направления. Процесс внедрения был достаточно трудоемкий ввиду специфики предприятия. Вообще, ни один программный продукт нельзя вот просто так взять, установить — и он сразу будет работать. Всегда необходимо что-то доделывать, изменять, чтобы он соответствовал логике работы конкретного предприятия.

— Сколько на это ушло времени?

 Основной функционал программного продукта дорабатывался примерно год, потом еще год мы оттачивали главные функции. В январе 2020 года мы запустили систему в промышленную эксплуатацию, и на сегодняшний день у нас и отгрузка продукции, и заработная плата, и все операции производства идут в рамках системы «1С». Однако и до сих пор происходит гдето настройка, где-то — дописка программы, это, можно сказать, беспрерывный процесс. Возникают новые требования, и все время приходится «держать руку на пульсе», чтобы корректировать какие-то моменты.

— Но и без новых задач вы, конечно, не остаётесь?

— Да, в данный момент, в частности, мы продолжаем заниматься штрих-кодированием продуктов, чтобы их путь можно было проследить от производства до отгрузки. Также активно приходится сейчас работать с ветеринарной документацией, потому что наша продукция выходит на экспорт, и необходимо ее сквозное отслеживание. Постоянно создаем отчеты для бухгалтерии, производства и экономистов. В ближайшем будущем начнем заниматься интегрированием системы документооборота в «1С».

— В связи с новыми масштабными задачами и прошедшим профессиональным праздником — чего бы вы пожелали себе и своим коллегам?

— Прежде всего, конечно, чтобы все были здоровы, и пусть не иссякает у нас творческий потенциал. И, я надеюсь, со временем будет всё больше взаимопонимания между работниками отдела информационных технологий и представителями других подразделений, а наша совместная деятельность будет еще продуктивнее.

Беседовала Светлана Лебедева



В фокусе — отдел сервисного обслуживания клиентов

КАК ВЫПОЛНИТЬ ЗАКАЗЫ ПОКУПАТЕЛЕЙ НА 100%

— У нас очень дружный и весёлый коллектив! Мы любим ударно поработать, и отдыхать тоже любим! — так говорят девчата из отдела сервисного обслуживания клиентов. И с удовольствием делятся информацией о работе своего отдела, о своих увлечениях и о новостях. Например, о том, что совсем недавно, их коллега, находящаяся в декретном отпуске, Екатерина Константиновна Татарникова родила двойню: мальчика и девочку.

Без хорошего настроения в этом подразделении нельзя: во время приема заявок и при передаче их на производство требуется доброжелательность, коммуникабельность, стрессоустойчивость и умение находить выход из любой ситуации. Ведь клиенты-покупатели обращаются по телефону с разными запросами и могут высказать свое неудовлетворение по поводу того или иного момента, но каждая из нас помнит о том, что с ними нужно быть предельно вежливыми.

Задача каждого сотрудника отдела — это стопроцентное выполнение заказов покупателей, которые ежедневно поступают с самого утра. Они принимаются по телефону, по электронной почте и через систему электронного документооборота.

— Наибольший поток заявок идёт к нам от торговых сетей. Среди них - «Кировский», «Магнит», «Пятёрочка», от них заказы приходят по системе Контур.EDI. Там всё автоматизировано: поступающие EDIсообщения содержат актуальную информацию о заказе (даты отгрузки, наименование и количество продукции), автоматически отправляются подтверждения о принятии и отгрузке, а также подписывается электронная документация. Такое взаимодействие с клиентом, ускоряет процесс работы и позволяет сократить ошибки и расхождения. Также по телефону мы обрабатываем заявки от региональных менеджеров, которые, в свою очередь, напрямую работают с частными клиентами. В дальнейшем планируем перевести менеджеров на электронную передачу заказов в программу «1С», — рассказала



Елена Анатольевна Худалеева, руководитель отдела сервисного обслуживания клиентов ОАО «Птицефабрика «Рефтинская».

— Все заказы собираются в системе «1С»: в них содержится вся необходимая информация о клиенте, наименовании продукции, ее количество и даты отгрузки. Каждый менеджер знает графики отгрузок наизусть, а также легко разбирается в ассортименте продукции, и может ответить на любой вопрос клиента. Сотрудницы отдела вспоминают, что раньше у них были большие журналы, где все эти данные вносились вручную, а цифры считались на калькуляторе. Сегодня, благодаря работе программистов, внедрён электронный документооборот, который в разы повысил оперативность и качество работы отдела.

— В «1С» мы можем видеть информативные отчеты с показателями работы по всей фабрике. По ним, например, можно проанализировать, какая продукция пользуется у покупателей наибольшим спросом. В настоящее время это охлажденная продукция, также готовые варено—жареные изделия, которые на данный момент производит только наша птицефабрика. Из замороженной продукции спросом у покупателей пользуются пельмени. Сейчас в фирменных магазинах тестируем новые пельмени «По-царски», после чего будем запускать их в торговые сети, — отметила руководитель отдела.

До 2018 года приемом заявок от клиентов и формированием транспортных маршрутов занимался отдел логистики, потом функционал разделили, и появился отдел сервисного обслуживания клиентов. В отделе трудится 7 человек. Елена Анатольевна и Ксения Сергеевна Болтинских работают на фабрике очень давно, остальные присоединились позже.

Девчата в отделе все разные, но дружные, активные и творческие. Например, Елене Анатольевне нравится рисовать картины по номерам. А Ксения Сергеевна увлекается парикмахерским искусством. Анна Андреевна Валова придерживается вегетарианского питания. Светлана Владимировна Николайчук активно занимается фитнесом. Наталья Александровна Степанова умеет поднять настроение в коллективе, поддерживая позитивный рабочий настрой. Наталья Рафаиловна Грибиниченко любит печь пироги и часто ими угощает. Тамара Юрьевна Морозова (работает удаленно с региональными менеджерами) любит проводить время на природе, катясь на велосипеде или лыжах.

— Мне работа очень нравится. Здесь интересно, и с людьми общаешься, и коллектив самый-самый лучший! Менять его точно не хочется, — говорит старший клиентменеджер Ксения Сергеевна Болтинских.



Социальная политика

САНАТОРИИ И КУРОРТЫ ЖДУТ ОТДЫХАЮЩИХ

Санатории и курорты снова открыты и ждут тех, кто хочет отдохнуть и поправить здоровье. Об этом рассказали в профсоюзном комитете птицефабрики.

— Никаких ограничений ни по возрасту, ни по другим критериям нет. Каждый может сам выбрать для себя место для отдыха, но необходимо, чтобы там присутствовал хотя бы минимальный пакет оздоровительных процедур, — рассказал председатель профкома Марат Расимович Камалов. — Отмечу, что многие санатории принимают отдыхающих без справок о тесте на коронавирус, при оформлении санитарной карты терапевт должен лишь указать, что в вашем доме нет заболевших данным инфекционным заболеванием.

Если вдруг оно есть, то просто срок начала путевки сдвигается.

В профкоме рассказали, что в этом году впервые, в связи с карантином и особыми условиями, на заседании профкома, проведенном удаленно с участием 16-ти его членов, было принято решение оказать к 1 сентября материальную помощь семьям, в которых трое и больше детей от рождения и до 18 лет.

— Таких многодетных у нас среди членов профсоюза птицефабрики оказалась 61 семья, — пояснила бухгалтер профсоюзной организации Наталья Викторовна Гуральская. — Мы уточнили в цехах списки, составили ведомости, и в течение нескольких дней, с 27 по 31 августа, все деньги были выплачены. А в тех семьях, где членами профсоюза являются и мама, и папа, матпомощь получили оба.

Профсоюз продолжает выполнять свои обычные функции, работает стабильно. И сегодня здесь готовятся предложения по организации совместного проведения досуга сотрудников и их детей, чтобы почувствовать, что жизнь, действительно, вошла в привычную колею.

Телефоны профсоюзного комитета: 3-72-47, 3-72-23.

Подготовила Светлана Лебедева

Фото с отдыха в санатории в этом году предоставили Виктор Васильевич Напалков, сотрудник контрольнопролускной службы, и его жена, Людмила Александровна, сотрудник кормоцеха





«МЯСОДАР»: НОВАЯ ЛИНЕЙКА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Этим летом в магазинах «Рефтяночка» поступили в продажу новинки от торговой марки «Мясодар». В жаркие дни уральцы могли использовать для приготовления традиционной окрошки колбасу «Летняя», для салата «Оливье» была предложена колбаса «Салатная».

А в середине августа в фирменных магазинах появились сразу четыре новинки. Все они разработаны для тех, кому нравится домашняя еда, но не хочется прилагать слишком много усилий для приготовления блюд. Речь прежде всего идёт о трёх наборах разного типа из куриного мяса, а также о фарше под названием «Славянский».

НАБОР ДЛЯ ТУШЕНИЯ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ» предназначен для тушения мяса в горшочке. Использование горшочков диктует особую сервировку стола и создает неповторимую уютную атмосферу. По желанию в горшочек можно добавить овощи, как указано на этикетке.

НАБОР ДЛЯ ПЛОВА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ с добавлением ароматных приправ непременно будет пользоваться успехом у тех, кто любит это восточное блюдо с поправкой на вкусы уральцев. Если готовить плов в казане, как указано на этикетке, то мясо получится нежным, а вкус плова — незабываемым.

НАБОР ДЛЯ ТУШЕНИЯ «СЕЛЬСКИЕ ТРАДИЦИИ» заметят и приобретут в магазине покупатели, которые любят запекать в «рукаве» мясо и различные овощи. Сделать это не сложно, а вариантов и, соответственно, вкусов — множество, всё зависит от наличия овощей и фантазии хозяйки.

ФАРШ «СЛАВЯНСКИЙ» был разработан специально для тех, кому нравятся фаршированные перцы, но не хочется возиться с приготовлением начинки. Этот фарш уже с рисом и специями, нужно только подготовить перцы, нафаршировать их и поставить тушиться. Простота приготовления этого блюда и его вкус, несомненно, привлекут многих.

Отметим, что новая линейка наборов оформлена с полноцветной этикеткой, а почему — нам пояснила заместитель директора по маркетингу Надежда Александровна Лукина:

– Информацию об особенностях приготовления блюд из этих полуфабрикатов мы постарались сделать в виде картинки-фотографии, люди так лучше ее воспринимают, она получается наглядной. На каждой этикетке есть некоторые рекомендации: как приготовить блюдо, чтобы оно было вкуснее. Кроме того, все названия и дизайн этикетки делают отсылку на экологические чистые, фермерские продукты, на приготовленные по-домашнему блюда. И покупателям, по нашим наблюдениям, нравится такой подход.

Новинки от «Мясодара» продаются во всех фирменных магазинах сети «Рефтяночка».





Социальная ответственность

«РЕФТИНСКАЯ» — ЗДОРОВЫЙ СТИЛЬ ПИТАНИЯ!

5-6 сентября 2020 года птицефабрика «Рефтинская» окунулась в мир парусного спорта вместе с Banzay Local Race 2020 — это ежегодная парусная регата, традиционно проходящая в начале сентября.

Главной задачей спортсменов было максимально быстро и без ошибок пройти маршрут и достичь финиша, вовремя расправив паруса и не потеряв при этом отвоёванную позицию.

В этом году погода была на стороне участников: яркое теплое солнце и сильный попутный ветер, вздымающий брызги волн. Все эти факторы добавили еще больше эмоций и адреналина в азартную борьбу яхтсменов.

Специально для всех участников и гостей прямо на площадке был расположен кейтеринг, где свежая продукция от «Рефтинской» птицефабрики, благодаря рукам профессиональных поваров, превратилась в аппетитный плов и сочный шашлык!

А еще яркая шоу-программа, конкурсы для зрителей и участников регаты, и, конечно же, вкусные эксклюзивные призы от



спонсора мероприятия — птицефабрики «Рефтинская». Участники высоко оценили нашу продукцию, получили заряд белка, энергии и бодрости. ТМ «Рефтинская» — здоровый стиль питания!

Отдел маркетинга





ПОМОЩЬ ХРАМУ



Наша птицефабрика помогает обустраивать территорию Храма иконы Божией Матери «Державная» поселка Рефтинский.

Как рассказал Иеромонах Павел (Пальгунов Михаил Александрович), в прошлом году с помощью птицефабрики «Рефтинская» были приобретены шесть голубых елей, в нынешнем году — шесть кедров.

Кроме того, у храма действует контактный зоопарк, с кормом для которого также помогает фабрика. Мини-зоопарк возник благодаря тому, что вблизи от храма была построена детская площадка. Сначала появились кролики, потом купили курочек. «Шесть курочек у нас и испанец Педро», — отметил Иермонах Павел. По его словам, контактный зоопарк пользуется большим спросом как среди детей, так и среди взрослых, включая бабушек и дедушек.

Подготовила Юлия Войта



«Рефтяночка» №9, сентябрь 2020 г. Газета распространяется бесплатно Тираж: 750 экз. Куратор проекта: А.А. Маренина, заместитель генерального директора по управлению персоналом ОАО «Птицефабрика «Рефтинская». E-mail: reftinskayagazeta@va.ru

Редакционная коллегия: Светлана Лебедева, Татьяна Сильченко, Юлия Войта, Юлия Колташева, Сергей Казанцев, Вера Семченкова. Верстка: Татьяна Измоденова. Фото: Татьяна Сильченко, Сергей Линьков