

С вниманием
к каждому
цыпленку

2



«СИТНО»
берет курс
на экспортный
потенциал

3



Вкусные
искушения от
специалистов
МХК

4



фотофакт

ПОЧТИ КАК ТРАНСФОРМЕРЫ

Коротко о главном

В первых числах августа на машворе хозяйства "Знаменское" предприятия Агро-СИТНО приняли очередную партию новой сельхозтехники, которая приехала с завода изготовителя. Новые зерноуборочные комбайны, которые теперь будут работать на полях компании СИТНО, больше похожи на автобусы из известной телесаги об иноземных трансформерах. ACROS 595 выглядят так мощно и современно, что, кажется, многотонные машины способны летать и разговаривать.

В "Агро-СИТНО" продолжается техническое перевооружение. Новые зерноуборочные комбайны Акрос 595 плюс поступили на предприятие прямо с завода в городе Ростов-на-Дону. Сразу после адаптации они приступят к уборке зерновых.

По программе Росагролизинга, по льготной цене (10 миллионов за один комбайн), предприятие закупило пять современных комбайнов модели ACROS 595 Plus отечественного



производства. На уборке зерновых в этом году эти пять новых комбайнов по своей производительности полностью заменят девять комбайнов Енисей 950, которые были за действованы в уборочной кампании в прошлом году.

Уборочная площадь в ООО "Агро-СИТНО" в этом году составляет более 24 тысячи гектаров. Первыми начнут убирать посевы ячменя. В этих работах примут участие новые машины и выйдут на поля. Мощная новая техника имеет хорошую производительность и отличается высоким качеством сборки. Стоит отметить, что эти зерноуборочные машины оснащаются комфортными кабинами. Рабочее место оператора ACROS 595 Plus - это цельнометаллическая кабина с全景ным остеклением. Здесь установлен 10-дюймовый сенсорный дисплей (цветной), который отображает техническое состояние основных узлов комбайна. Потолочное пространство дополнено встроенной холодильной камерой и ящиками для вещей. Комфортное водительское кресло имеет пять режимов изменения конфигурации спинки, а также напольное покрытие, обеспечивающее надежную защиту от шума и пыли. Как пять машин могут заменить девять? Прежде всего, это девяностометровая жатка новых машин Акрос. Если говорить о производительности, то можно сравнить - если Енисей за одну смену проходил 20 гектаров уборочной площади, то "Акрос" 595 плюс проходит 30 гектаров. Объем зернового бункера - 9 000 литров. Полное опустошение производится за 2 минуты. Данная версия комбайна оснащена навигацией, автоматической регулировкой и настройкой всех необходимых процессов работы из кабины комбайнера. Комбайнёр может настраивать жатку, высоту среза, чистоту выхода зерна, не выходя из зерноуборочной кабины машины.

- На сегодняшний день для работы на этих комбайнах мы подобрали пять механизаторов, - рассказывает Василий Ломакин, директор ООО "Агро-СИТНО".

- Все они прошли специальную подготовку по управлению сельхозтехникой после-

днего поколения в городе Челябинске. На базе одного из университетов, на кафедре сельхозтехники, действует демо-версия кабины, специальные тренажёры, и такой же комбайн Акрос для тренировки комбайнёров. Обучение от предприятия прошли семь человек: пять комбайнёров, инженер и исполнительный директор.

Надо отметить, что зерноуборочная техника занимает основной сегмент парка сельхозтехники предприятия. Теперь хозяйство обновило устаревшую морально и физически технику на мощные современные машины. Прежде комбайны отечественного производства не уступали западным аналогам в плане производительности, зато проигрывали по качеству сборки («грелили» протечками гидравлики) и уровню комфорта кабины. Машины «Акрос», выпущенные предприятием "Ростсельмаш", не уступают западным комбайнам по производительности, качеству сборки и уровню комфорта. При этом цена техники в разы меньше импортных аналогов.

"Великолепная техника!" - именно так охарактеризовал новые комбайны "Акрос" 595 плюс механизатор предприятия Алексей Савельев. Алексею есть с чем сравнить новые комбайны. Ведь раньше он работал и на Кировце, и на комбайне "Вектор" 410.

- Небо и земля... Что тут сравнивать, - говорит Алексей Александрович. - На "Акрос" 595 плюс всё компьютеризировано. Если раньше надо было постоянно вылезать из

комбайна, руками регулировать, подгонять, то теперь на этих машинах всё это можно делать, не выходя из кабины. Шnek можно выгружать в любом положении, а жатка сама копирует местность. Забил программу и всё, не надо "собирать" все овраги. Двигатели импортные. "Акрос" немного шире нашего Вектора, чуть потяжелее, производительность мощнее.

Для того, чтобы работать на новой машине Алексей Савельев вместе с другими механизаторами "Агро-СИТНО" прошёл обучение на управление современным зерноуборочным комплексом. Уже 27 августа новые комбайны выйдут на уборку зерновых...





С ВНИМАНИЕМ К КАЖДОМУ ЦЫПЛЕНКУ

Коротко о главном

Серьезный экзамен на профессионализм сдали работники компании СИТНО. На бройлерной площадке пос. Переселенческий успешно закончились монтажные работы над 12-ым птичником. Впервые все этапы работы "от и до": от строительства стен до монтажа сложного специального оборудования были осуществлены собственными силами специалистов компании "СИТНО", без привлечения сторонних подрядных организаций.



В чем была сложность? Своими руками в птичнике сделали все: от металлических дверей до защитных решеток на выгрузочных ямах для помета или самодельных металлических колод для меньшего износа под шнеками, которые почему-то не предусмотрены были германским производителем оборудования для пометоудаления. Конечно, объемный фронт работ и жесткие сроки потребовали буквально по крупицам собираять специалистов по всем предприятиям. В "сборную" команду по строительству цеха вошли специалисты МКХП (кураторы: зам.главного инженера по строительству Горшков Андрей Николаевич и начальник монтажного участка Зимин Сергей Николаевич), рембригады с МПК-1 и МПК-2 (рук-ль: Куц Юрий Васильевич), работники НПК. Всего - 36 человек.

За две недели был возведен каркас и стены 90-метрового птицепомещения. Современные материалы - сайдинг, профнастил, панели - сэндвич, модульные конструкции позво-

лили возвести птичник по технологии быстрого строительства, сэкономив не только время, но и финансы. При этом постройка получилась не только эстетически привлекательной, но прочной, отвечающей требованиям пожарной, экологической, бактериологической безопасности. К сборке клеток приступили 1 июня, а 21 июня в птичнике уже приняли первых цыплят. Но стены, еще не все. Такие работы на птице комплексе работники СИТНО проводили своими силами впервые. Была сложность подобрать специалистов знакомых именно со строительством птичников и с тонкостями содержания птицы. Ведь необходимо было учесть размеры и формы оборудования для птиц, предусмотреть системы вентиляции, отопления и освещения, системы обслуживания птичника. Главный механик НПК Канат Бурнтаев:

"Чтобы выдержать сроки и запустить цех в работу специалисты "сборной" работали 24 часа в сутки. В дневное время -

механики, в ночное время трудились электрики и специалисты КИП и А (под руководством гл.энергетика Белазорова Николая Николаевича). Сработалась настоящая команда единомышленников и профессионалов".

Представитель компании "Hartmann", который контролировал шеф-монтаж специального оборудования в птичнике, искренне не верил и уверял, что в такие сроки и с таким количеством людей запустить объект в работу не получится. Получилось! Птичник работает!

На фото: нач. бройлерной площадки Вячеслав Минеев

Первая партия птицы уже сдана на мясо. Сохранность птицы 95,4%, при плановой норме 96%, и думается, что это только начало.

Корпус площадью 1728 квадратных метров, который позволяет вместить более 90 тысяч бройлеров, ввели в эксплуатацию в кратчайшие сроки. В настоящее время осуществлены все монтажно-строительные работы и установлено новое высокотехнологичное оборудование, а также прошло заселение первой партии птицы. По словам начальника площадки Вячеслава Минеева, в новом птичнике улучшены технологии содержания птицы. Во-первых, кардинально изменился воздухообмен в птицепомещении. Так были установлены 10 мощных вытяжных вентиляций на крыше, вместо 16 в обычных птичниках. Внедрена новая система туннельной приточной вентиляции, теперь приток свежего воздуха обеспечивают 9 настенных подпружиненных воздухозаборных клапа-



На фото: Новоселья - бройлеры высокоскороспелого кросса Росс 308

нов вместо 24 створок. Главное отличие этой системы - в её полном автоматическом режиме работы. Открывание-закрывание контролируется компьютерной программой. Система сплит-контроля для птицеводства позволяет работать без шахт на крыши, только с торцевыми вентиляторами, как в летний так и в зимний периоды. Это достигается за счет использования электронных датчиков температуры, влажности с автоматической работой приточных клапанов и жалюзи.

Для правильного развития птицы важно подобрать хорошую систему освещения. Производители современного оборудования говорят, что светодиодное освещение позволяет значительно экономить по оплате за электроэнергию. Поэтому выбор в пользу энергосберегающего светового оборудования на основе светодиодов при строительстве птичника №12 был очевиден. В птичнике длиной 90 метров, установлены 6 клеточных батарей по 4 яруса. Всего около 2160 метров светодиодного оборудования. Нововведением стала установка источников света точно над каждой кормушкой и поилкой. Таким образом, достигли эффекта точечного освещения корма и воды для каждого цыпленка. Раньше лампы размещались в проходах. Кроме оборудования для содержания птицы: системы вентиляции и климат-контроля установлены модернизированные системы кормления специально для откорма бройлеров, которые и обеспечивают надежную и малострессовую подачу корма. Надо отметить, что установленная современная система жизнеобеспечения птичника позволяет управлять птичьим хозяйством фактически без участия человека. В новом птичнике технологиями управляет компьютер. Человеческий труд сводится к организации контроля за работой автоматики птицевода и слесаря-оператора.

"Производство птицы это - процесс, занимающий много труда и ответственности. - Говорит Вячеслав Минеев. - Строительство птичника, который был бы еще долгое время конкурентоспособным и прибыльным - это главная задача, которая ставилась руководством компании СИТНО, и её необходимо было выполнить при применении самых новых технологий и в кратчайшие сроки"

"За счет применения современных энергоэффективных технологий уход за птицей рассчитываем на снижение себестоимости продукции и увеличение производительности труда. - Говорит начальник бройлерной площадки Вячеслав Владимирович Минеев. - Работники, которые приняли участие в этих масштабных работах значительно выросли профессионально, и стали более ответственно и бережливо относиться к сделанному своими руками цеху. Если можно так выразиться, налицо и воспитательный момент. Все это вместе взятое должно позитивно сказаться на высоком качестве бройлеров, которых мы растим. Руководство компании СИТНО отмечает оперативность и высокую организованность специалистов предприятия, которые приняли участие в запуске птичника в работу, а также их готовность быстро реагировать на обстоятельства, не допуская срывов сроков. Генеральный директор ООО "СИТНО" П. П. Журавский: - Выражаем всем искреннюю благодарность за выполнение работ на птичнике №12.

Все работы были осуществлены в полном объеме и на высоком профессиональном уровне.

Хочется отметить не только высокое качество работ, но и, что особенно ценно, - творческий подход специалистов к решению задач, разработке проектов, оперативность в решении текущих вопросов. Все это служит гарантией высокого конечного результата.



На фото: Птичник № 12

ПРАЗДНИК С «ФИРМЕННЫМ» НАСТРОЕНИЕМ

Свой 10-летний юбилей со дня образования отметил коллектив Торгового дома "СИТНО" в Москве. 4 августа для сотрудников было организовано праздничное мероприятие.

10 лет назад представительство компании СИТНО в Москве начиналось с 3-х сотрудников, сегодня здесь трудится около 20 специалистов. 10 лет сотрудники торгового дома поддерживают конкурентный уро-



вень сервиса и честные цены на продукцию предприятий "СИТНО". А ведь успех любого бизнеса - это результат работы конкретных людей. Почти со дня основания в торговом доме работают заведующий складом Александр Михайлович Волков, главный бухгалтер Елена Алексеевна Люшакова, продавец Ольга Александровна Маркина. «Главными трудностями, с которыми пришлось столкнуться в начале работы - удаленность от производства и сложная "столичная" логистика. Первонаучальной задачей - рассказывает коммерческий директор торгового дома в Москве Павел Александрович Медведев, - было "зацепиться" за этот рынок с большой конкуренцией».

Продвижение продуктов торговой марки "СИТНО" началось с мяса птицы. Сегодня в столичном регионе компания предлагает широкий ассортимент своей продукции. Покупатели знают и любят продукцию компании "СИТНО", качество которой не вызывает сомнения. В лидерах продаж - за-

мороженные полуфабрикаты из мяса птицы и продукты глубокой переработки: котлеты, пельмени, а также - яйца, кондитерские изделия, масложировая продукция. Большим спросом у москвичей пользуется мука и макаронная продукция СИТНО.

За 10 лет было сделано много: произошло становление организации, сложился дружный коллектив, наработан немалый опыт работы в непростых условиях насыщенного продукцией разных производителей рынка, выстроена логистика.

В 2014 году Торговый дом СИТНО в Москве преодолел порог в 1 млрд рублей в товарообороте и сегодня наблюдается положительная динамика роста. В наступающее время перед коллективом ставятся задачи роста товарооборота предприятия за счет увеличения, как объемов, так и средней цены, расширения ассортимента, повышения качества обслуживания и сервиса. В планах - дальнейший рост, развитие. В московском представительстве торго-

СИТНО-НОВОСТИ

вого дома компании СИТНО работают специалисты, которые хорошо знают специфику продукции агрохолдинга.

«Мы стараемся завоевывать покупателя именно приемлемой ценой и хорошим качеством. Те, кто уже попробовал продукцию "СИТНО" приходит за второй и третью покупкой. Главные ценности в основе ежедневной работы торгового дома - говорит Павел Александрович, - ориентироваться на мнение клиента, ставить его интересы в центр каждого решения, развиваться, меняться и постоянно улучшаться. За годы работы завоевано доверие и уважение клиентов в Москве, многие из которых стали настоящими друзьями "СИТНО". Увеличение объема продаж выражается в конкретных цифрах, это наш план. У нас для его реализации есть все: отличная продукция, опыт работы, огромное желание и азарт спортсмена, предвкушающего нелегкую победу».



Итоги

Обзор продаж

«СИТНО» берет курс на экспортный потенциал

В КНР растет популярность продуктов питания российского производства. Какие перспективы это открывает для компании СИТНО?



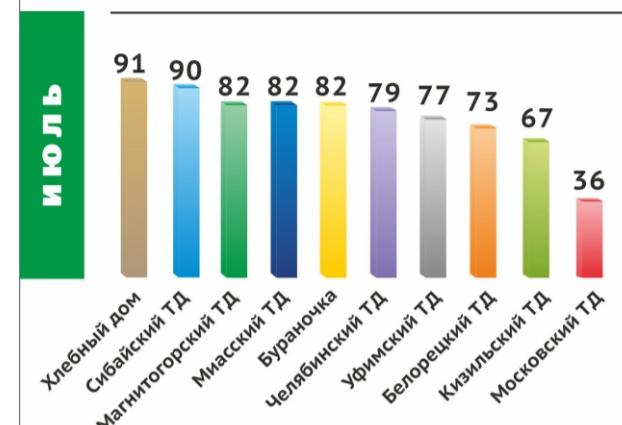
производства и удобством транспортной логистики представляет для китайских бизнесменов особый интерес.

В ходе посещения предприятий гости высоко оценили техническую оснащенность и качество выпускаемой продукцией СИТНО.

Надо отметить, что Китай охотно закупает экологически чистые продукты питания или продукты питания, изготовленные по российским ГОСТам и "советским" рецептам. Поэтому заинтересованность китайского бизнеса в сотрудничестве с компанией "СИТНО" еще раз доказывает высокое качество и отличную репутацию производимой на наших предприятиях продукции.



Выполнение плана продаж Торговыми домами по предприятиям компании (в % по принципалам)



новинка!

Полезное лакомство

Летом специалисты Магнитогорского хлебокомбината запустили в производство сухари-гренки ржано-пшеничные "Зерновые" по 0,2 кг в упаковке. Греки изготавливаются на основе хлеба "Богатырский" с семенами подсолнечника, овсяных хлопьев и семян тыквы.

Интересно, что греки на основе ржаного хлеба могут считаться диетическим лакомством, ведь они легко перевариваются организмом. В этом случае не происходит отложение жира и нарушения обмена веществ, более того - правильные греки могут стать источником необходимых человеческому организму углеводов. В таком продукте содержится много клетчатки, полезных микроэлементов, а также витаминов группы В - вот где настоящая польза для организма. Таким образом, употребление сухарей-греков "Зерновых" от магнитогорских хлебопеков можно использовать во время похудения и при всевозможных диетах. Их смело можно добавлять в различные супы, салаты и другие блюда.

ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ «СИТНО»

Варите, тушите, жарьте и запекайте курочку себе на Здоровье!

Один из лучших способов утолить голод в летнюю жару - это приготовить легкое и сытное, а хорошо бы еще и полезное блюдо на сковороду руками. И такой вариант есть! Магнитогорский птицеперерабатывающий комплекс компании СИТНО предлагает вниманию любителей здорового образа жизни качественное и полезное мясо курицы.

Мясо птиц - важная составляющая в питании человека. В нем много ценных белков, витаминов, минералов и аминокислот.

Самое ценное в курином мясе - белок. В мясе кур и индеек он составляет около 20%, в гусе и утке - чуть меньше. Кроме того, в нем в большей степени, чем в других видах мяса, представлены полиненасыщенные жирные кислоты, благодаря чему оно не только хорошо усваивается организмом, но и способствует профилактике ишемии, инфаркта миокарда, инсульта, гипертонии, а также поддерживают нормальный уровень обмена веществ и повышают иммунитет.



Мясо птицы содержит больше белков, чем любой другой вид мяса, при этом содержание в нем жиров не превышает 10%. Для сравнения: мясо курицы содержит 22,5% белка, в то время, как мясо индеек - 21,2%, уток - 17%, гусей - 15%. Еще меньше белка в так называемом "красном" мясе: говядине - 18,4%, свинине - 13,8%, баранине - 14,5%. Но особенно следует выделить то, что белок куриного мяса содержит 92% необходимых для человека аминокислот (в белке свинины, баранины, говядины - соответственно 88,73% и 72%). По минимальному содержанию холестерина мясо куриных грудок, так называемое "белое мясо", уступает только рыбе.

В мясе птиц водоплавающих (гуси - 28-30%, утки - 24-27%), как правило, жира больше, в то время, как у молоденьких цыплят всего 10-15%.

В птичьем мясе в большом количестве содержится витамин B2, B6, B9, B12, из минеральных веществ - фосфор, сера, селен, кальция, магний и медь.

Мясо курицы практически универсально: оно поможет при заболеваниях желудка с высокой кислотностью и в том случае, если она понижена. Мягкие, нежные волокна мяса играют роль буфера, притягивающего на себя излишнюю кислоту при гастритах, синдроме раздраженного желудка, язвенной болезни двенадцатиперстной кишки. Особые свойства куриного мяса незаменимы в виде бульона, содержащего экстрактивные вещества, - при пониженной секреции они заставляют



"ленивый" желудок работать. Куриное мясо - одно из самых лёгких для переваривания. Оно легче усваивается: в мясе курицы меньше соединительной ткани - коллагена, чем, например, в говяжьем.

Именно мясо курицы является важным компонентом диетического питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сахарном диабете, ожирении, а также для профилактики и лечения сердечно-сосудистых недугов. Кроме того, куриное мясо, несмотря на наивысшее содержание белка, самое низкокалорийное. Мясо курицы варят, тушат, жарят, запекают, делают котлеты и множество других вкусных и полезных блюд.

Огромный выбор продукции из охлажденного и замороженного мяса птицы можно найти во всех фирменных магазинах "СИТНО".

ВКУСНЫЕ ИСКУШЕНИЯ ОТ СПЕЦИАЛИСТОВ ХЛЕБОКОМБИНАТА

Итоги

Настоящее битва пекарей и кондитеров развернулась во время 1 тура профессионального мастерства "СИТНО молодое" среди специалистов кондитерского и мучного производства Магнитогорского хлебокомбината.



В этом году уже в 14 раз соревнования прошли на площадке экспериментального цеха МХК. Проверить свои силы и продемонстрировать мастерство пекарского и кондитерского искусства старались 10 участников.

"Для успешного выступления в этом конкурсе, важны мастерство, творческий подход и умение работать в ограниченных по времени условиях" - напутствовали участников члены жюри. В состав строгого жюри конкурса вошли ведущие специалисты МХК: директор по производству Максим Аксенов, начальник ПТЛ Елена Белых, начальник экспериментального цеха Мария Васильева. Конкурс проходил в три этапа. Во время 1 тура участники отвечали на теоретические вопросы по технике безопасности и соблюдению технологий по изготовлению мучных изделий, а затем перешли к выполнению практической части. Во втором туре пекарям предстояло на скот-



рость изготавливать 10 булочек из 1 кг теста с различными посыпками, а кондитеры соревновались в сборке торта "Полянка" на время. В третьем туре участники творчески презентовали домашнее задание. Сдобные и ржаные булочки с кунжутом и изюмом представила тестовод хлебозавода №2 Гульсина Абуталипова.

Алена Удалова - ржаные и пшеничные хлеба, хлеба- "косички" с пряностями. Юлия Ефанова тестовод КЦМ приготовила на суд жюри трюфельное печенье "Поцелуй чертика".

Анна Дупленкова приготовила блины и решила удивить жюри оригинальной подачей - в виде "Куклы-масленицы". Наталья Зарипова машинист тесторазделочных машин хлебозавода №3 предложила отведать пшеничный хлеб "Здоровье" 3 видов: с семенем льна и заварной хлебушек с черносливом и изюмом.

Как всегда особо зреющим стало состязание мастеров «сладкого» производства-кондитеров. Кондитер Мария Бирюкова представила нежный торт с бисквитом без муки "Сакура".

Татьяна Сафонова с тортом в морском стиле "3 желания" удивила судейскую команду своим оформительским мастерством.

Кондитер, Ирина Рочева создала сложный торт в про-



фессиональной тематике, в модной антигравитационной технике, с парящими элементами.

Кондитер Оксана Ефремова создала воздушный во всех смыслах торт "Самолет".

Кристина Топычканова поразила всех своим тортом "Малиновая роза" с основой из малинового и ежевичного желе.

Жюри оценивало домашнее задание по нескольким критериям: внешнему виду и вкусовым качествам. И надо признать задача им досталась не из легких. Потому что все представленные работы оказались очень и очень высокого уровня: не только удивительно красивые, но и вкусные. Хочется отметить, что в ходе нелегкого конкурсного дня все участники продемонстрировали профессионализм и творческий подход. Замечательно, что несмотря на дух состязания все участницы искренне поддерживали друг друга, советовались и даже делились своими секретами.

В полуфинал конкурса "СИТНО молодое" от хлебного производства вышли: Мария Бирюкова, Ирина Рочева, Кристина Топычканова, Гульсина Абуталипова, Наталья Зарипова, Юлия Ефанова.

Победители 1 отборочного конкурса получили ценные подарки и доброе напутствие членов жюри на победу в финале.



1 августа

Славнову Наталию Николаевну, продавца ТД Велес;

4 августа

Алибекову Ларису Валерьевну, главного экономиста НПК;

5 августа

Бакирову Гузалию Насыховну, торгового представителя по опту МХК;

6 августа

Сабагатдинову Сажиду Тальгатовну, аппаратчика ККЗ МКХП-СИТНО;

Горячо и сердечно поздравляем юбиляров компании с Днем рождения! Примите искренние пожелания здоровья и успеха в делах, долгой и счастливой жизни, мира, добра и благополучия!

С юбилеем!

8 августа

Евдокимову Валентину Валентиновну, кладовщика МПК-3;

9 августа

Шестакову Татьяну Викторовну, кладовщика колбасного производства МПК-№3;

11 августа

Сычева Александра Ивановича, подсобного рабочего АгроСИТНО;

12 августа

Нукаеву Гульбике Султанбековну, продавца Кизильского ТД-СИТНО;

14 августа

Сагирову Елену Георгиевну, зоотехника цеха яичного производства МПК-1;

Паклинову Эльмиру Раисовну, зав.предприятием розничной торговли Хлебного дома;

15 августа

Башкирского Анатолия Алексеевича, водителя АгроСИТНО;

Сысоева Виктора Федоровича, инженера по АСУ МХК;

Гавриленко Альфину Раисовну, тестомеса МПК-3;

16 августа

Щербакову Марину Михайловну, бухгалтера МХК;

20 августа

Истамбаева Анатолия Ризановна, токаря МКХП;

Штыряева Анатолия Владимировича, слесаря-инструментальщика БХК;

Крюкова Юрия Вячеславовича, электромонтера МПК-2;

24 августа

Талалаева Сергея Степановича, тракториста-машиниста МПК-1;

26 августа

Коваль Наталью Викторовну, бухгалтера МХК;

27 августа

Мурзалина Умурзака Какимжановича, грузчика - комплектовщика МПК-2;

Белякова Сергея Валентиновича, ст. диспетчера МПК-1;

28 августа

Хисаметдинову Риму Азатовну, пекаря МХК.