

Напарница



Июль 2018, №7 (128)

 К юбилею столицы: АКНАР в Астане

 Я и моя работа: наставничество



Владимир Делов - РМС



Наталья Лучина -
отдел подготовки кормов

Фоторепортаж: Велосипед – наш выбор!
На работу-с работы и во время работы, быстро-дешево,
здорово-полезно и все возрасты-должности покорны.
Это лишь те, кого мы (пока без велосипеда) догнали -
делитесь своими фото





АКНАР в Астане

Исторически так сложилось, что филиал в Астане находится в черте города, на территории мельничного комплекса. Наш адрес - **ул. Жанажол 3/1** (фото на обложке). И каждый день сюда приезжают люди из области - из ближайших деревень за отрубями для корма своему домашнему скоту. Некоторые из них давно стали постоянными клиентами и у нас. Так вот, именно эти «деревенские» клиенты говорят: ваша курочка пахнет птицей! И действительно, мы, «городские», порой не знаем запах настоящей птицы, а те, у кого есть свое хозяйство - чувствуют разницу! Они запах этот «слышат»... Возможно, технология свободного (напольного, бесклеточного) содержания дает о себе знать?!

В нашем филиале трудятся двадцать с небольшим человек: торговые агенты, водители-экспедиторы, сотрудники офиса и склада. Некоторые из них - уже не один год, старожилы, преданные своему делу, - завкладом **Валентина Владимировна Биденко**, бухгалтер **Рамила Равильевна Хамитова**. Все они как один знают эти комментарии от «не местных» покупателей. Лучшей похвалы качества нашего «акнаровского» цыпленка и не придумаешь!

Именно это высокое качество продукции позволяет продаваться в замороженном виде в городе, где уже давно набрало популярность охлажденное мясо птицы, в городе - где это охлажденное мясо птицы появилось впервые в Казахстане, в городе - где трое из четверых астанчан выбирают «охлажденку» уже, наверное, как товар повседневного спроса: как молоко или хлеб. Именно стабильное высокое качество продукции

позволяет иметь своих постоянных клиентов, которые из года в год выбирают только «Акнар».

Отдельно набирает популярность продукция кулинарного цеха «Акнар», обвалочного цеха с брендом «Фабрика мяса «Акнар», продукции цеха по производству замороженного теста. Мы поставляем продукцию во все крупные торговые сети, активная клиентская база по городу - более 800 магазинов и заведений общественного питания, есть поставки в Кокчетав и в Степногорск, есть фирменная торговая точка на центральном рынке города, и, как уже говорилось ранее, есть клиенты из районов, которые приезжают сами.

Однако все же стоит отметить, что в последние годы потребитель «мигрировал» в сети: там и дешевле, и выбор больше. Мы заняли и эту нишу - представили продукцию в известных республиканских и столичных сетях: **Рамстор, Galmart, Магnum, Кенмарт, Астыкжан, Южный** и разветвленной сети супермаркетов **Small** (выгрузка продукции в один из них - на фото ниже).

Фактически столичный рынок прокладывает дорогу и первым осваивает на практике потребительские тренды: например, сейчас продукция «Акнар» доступна и в интернет-магазине «Астыкжан-express» с возможностью круглосуточного заказа и оперативной доставки на дом. Мы как столичный филиал внимательны к каждому изменению покупательских предпочтений.

Привлечь потребителя можно по-разному, но удержать - только качеством продукции.

Р.В. Аксенов,
директор филиала ТОО «КХК»
в г. Астане

Фото-репортаж:



Василий Карнаухов - гидролизный цех



Любовь Егорычева - комбикормовый цех



Юрий Матюшкин
служба управляющего СПЗ

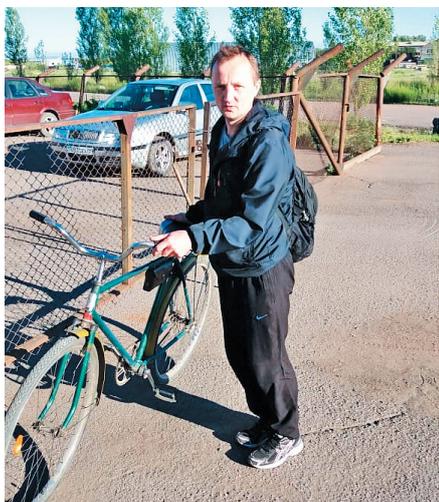


Не смогли опознать.
А вы знаете?

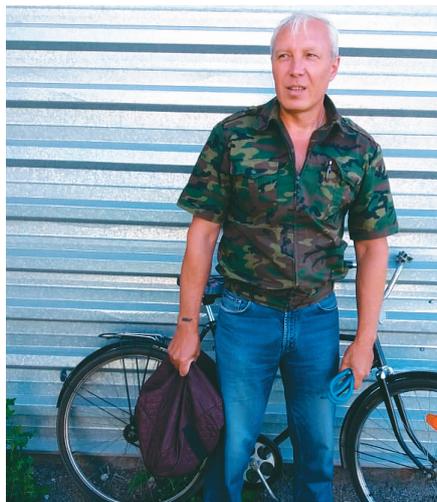




Велосипед – наш выбор!



Дмитрий Адаев - комбикормовый цех



Виталий Головин - служба управляющего СПЗ



Дмитрий Кривошеев - гидролизный цех



Александр Ворожейкин - гидролизный цех



Ирина Лукьянова - служба управляющего СПЗ



Семён Ибрагимов - служба управляющего СПЗ



Александр Саутин - АСУТП



Владимир Казаков - цех убоя



Алексей Пренко - гидролизный цех



Я и моя работа: наставничество

На предприятие приходит новый человек (не так часто), и мы стремимся, чтобы сотрудник, пройдя испытательный срок, стал частью нашего коллектива: понимал наши чаяния и заботы, систему управления, был надежным работником, знающим и умеющим делать свою работу. Конечно, это происходит не сразу... Предприятие у нас уникальное для своего региона, учиться осваивать требуемые навыки нередко приходится непосредственно на своем рабочем месте, и здесь у каждого – своя история, зависящая от профессионального опыта, багажа знаний, личных качеств.

Поэтому по завершению оформления, череды инструктажей самое сложное для «новобранца» начинается на рабочем месте, когда человек осваивает и специальные навыки, и принятую в коллективе культуру взаимодействия. Первое лицо в помощь – наставник! Нередко это - руководитель подразделения, но в производственных цехах не обойтись без наставничества рабочих, и доверяют новичка не всем.

Наставническая деятельность – это передача собственного опыта и знаний молодым коллегам. За работником закрепляется наставник при приеме на работу и при появлении необходимости дополнительного обучения.

Требования к наставнику:

- высокий уровень профессиональной компетентности - **умелые и опытные и сотрудники;**
- способность и готовность делиться своим опытом, умение доходчиво доносить информацию - **отзывчивые и терпеливые;**
- вовлеченность - **преданные своему делу и предприятию.**

Наставническая работа проводится непосредственно на рабочем месте.

Методика наставнической работы тезисно обозначена:

Не получается?! Сделаем вместе!

Сделай сам и расскажи, что делаешь!

Сделаем вместе

Расскажи об ошибках

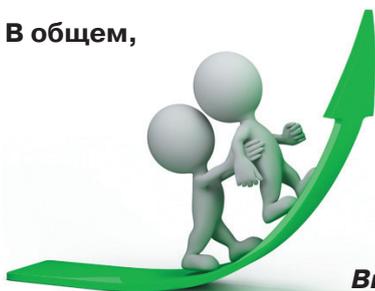
Объясни почему

Выяви ключевые моменты

Разбей на этапы

Покажи

Расскажи



Быть наставником, пожалуй, дано не каждому. Некоторые даже не задумываются о наставнической деятельности, просто им важно оказать поддержку новичку и получить умелого напарника рядом, а по факту - это они, **Наставники** с большой буквы.

Наставническая деятельность – это, в первую очередь, признание коллективом и высшим руководством мастерства работника, высокая оценка качества его работы. **За что мы их и благодарим!**

По окончании испытательного срока наставник дает оценку работе новичка, причем характеризуется не только сформированность профессиональных навыков, но и отношение к работе, коллективу, понимание и принятие

корпоративной культуры - к мнению наставника прислушиваются, оно влияет на судьбу человека.

Список наставников на предприятии ежегодно обновляется. Например, этих работниц цеха убой – **Надежды Васильевны Венецкой и Айгуль Ергалиевны Жанкобаевой** в нем пока нет, но, наблюдая за их работой и общением с коллегами, думается, - заслужили! Ведь наставник – это человек дела, а не просто фамилия на бумаге.

На фото выше рабочие цеха убой на испытательном сроке – **Вера Лаккина и Анна Семикина** – и опытные коллеги рядом **Надежда Венецкая и Айгуль Жанкобаева.**

Отдел качества ТОО «Акнар ПФ»

Газета: "Жар Птица" №6 (128)

Дата выхода: 05.09.2018

Редактор: И.В. Алясова,

Верстальщик: Ю.Б. Лукьянова
Собственник: ТОО "Акнар ПФ".

Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания и (или) информационного агентства № 10659-Г, выданное Комитетом информации и архивов Министерства культуры и информации Республики Казахстан от 30.01.2010 г.

Отпечатано: ТОО «Арко», г. Караганда, ул. Сатпаева, 15. Тел.: +7(7212)41-17-80.
Тираж издания: 300 экз.

Периодичность: один раз в месяц.

Адрес редакции: г. Караганда, Северная Промзона, 100020. Тел. 8(7212)538268
E-mail: ialyasova.pf@aknar.kz