НАИВЫСШЕГО ЧЕЛОВЕК ДОСТИГАЕТ ТОГДА, КОГДА ПОДАЕТ ХОРОШИЙ ПРИМЕР.

КВАСНОЙ ПРИБОЙ

Корпоративная газета ООО "Прибой", №4(10) , четверг, 19.8.10 г.


С.Н. Бондарь


В.А. Гагай, В.А. Фомин, А.А. Ланко


В.А. Бардак

Первый цех по праву имеет первостепенное значение. Он занимает по сравнению с другими цехами самую большую площадь на территории завода.

Хотя охватить его владения можно только с высоты птичьего полета, сразу и не поймешь, где начинается, а где заканчивается первый цех. По словам Мачуха О.П., первый цех - это весь «Прибой». И действительно, весь наш завод опутан километрами трубопроводов и обставлен огромными емкостями. На мой взгляд, первый цех - сердце предприятия.

На плечах специалистов лежит вся ответственность за качество выпускаемой продукции и ее бесперебойное производство в требуемых отделом продаж объемах. И несмотря на появление в его рядах новых сотрудников, эти задачи были выполнены этим летом.

Весь сезон наши покупатели не просто пили настоящий русский квас, а наслаждались бодрящим, ароматным и очень вкусным напитком. И действительно, собираясь на дегустациях, мы ни разу не забраковали квас.

Конечно, здесь непросто работать, ведь квас требует постоянного внимания и бережного к себе отношения. Поэтому на первом цехе остаются работники, имеющее не только соответствующее образование и опыт, но и выносливость, огромное терпение, любовь к профессии. И такие люди у нас есть.

С.В. Косяников



ПЕРВЫЙ ЦЕХ С ВЫСОТЫ ПТИЧЬЕГО ПОЛЕТА


В.Ф. Прус


О.М. Бондарь


О.П. Мачуха

НОУ-ХАУ, ИЛИ КАК МЫ ПОПАЛИ В “ДЕСЯТКУ”



В этом году у нас новый продукт - квас и напиток «Грушевый аромат», разлитый в ПЭТ-кеги объемом 10 л.

В его производстве участвует не одно подразделение, и даже не два. Производственный, инженерный и торговый отделы, а также первый, третий и четвертый цеха, выдувочный цех и цех ФХУ весь сезон прилагали большие усилия, чтобы обеспечить клиентов нашим ноу-хау.

Эта новинка, несмотря на предубеждения и сомнения, пришлась по вкусу многим. На ПЭТ-кегу возник такой неожиданный спрос, что третьему цеху приходилось разливать его беспрерывно, т.к. производительность разливочного блока крайне мала.

Ну а о напитке в «десятке» даже говорить не приходится. При резко возникшем спросе на «Грушу» в кегах первому цеху пришлось готовить его в дополнительной емкости, а мастерам четвертого цеха Ланко П.А. и Кириленко А.А. просто выкраивать время для розлива напитка в ПЭТ.

Но несмотря на все сложности, продукция получилась замечательная. Мы благодарим всех, кто задействован в производстве продукции в ПЭТ-кеге, за воплощение идеи в жизни, и надеемся, что в следующем году у нас будет новый цех по розливу в «десятку».

ВЗГЛЯД ИЗНУТРИ

Летний квасной сезон-2010 уже заканчивается, но по продажам и по выпуску продукции этого не скажешь. И очень долго не хочется говорить о его закрытии.

Я хочу рассказать о нашем цехе, о нашей продукции. Ведь многие не знают, что продукт натуральный: натуральнее не придумаешь.

Сусло квасное – основной компонент кваса. Оно готовится из зерна высшего сорта путем уваривания при достижении массовой доли сухих веществ 57 – 60 %. Это очень длительный процесс.

Сахар, мука, дрожжи - вот что еще входит в состав кваса, но это надо умело внести, проследить, начиная от мойки и заканчивая температурой, точным количеством внесения компонентов.

На цехе № 1 я работаю пятый сезон. Основной костяк - еще дольше. Это Бондарь С.Н., Слынько С.В., Мироненко А.Н., Прус В.Ф. Они со всей строгостью принимают смены, не взирая делают замечания, обучают молодежь. И это у них получается.

Будучи старшим мастером, я поработала со всеми сменами, знаю всех своих коллег и очень довольна нашим коллективом.

Дрожжевой цех под руководством старшего дрожжевода Воронцовой Н.И. этот сезон отработал очень качественно: всегда вовремя выдавались дрожжи по заявкам мастера.

Очень много нашему цеху помогал главный технолог Бондарь О.М., мы не знали проблем с мукой (именно мука нужна для подкормки дрожжей). А это в первую очередь отражается на качестве кваса. Не было проблем и с водой, в чем заслуга Штомпель Е.А. и Лоцману Г.А., и с лабораторными исследованиями, которые проводились в любое время дня и ночи. Коллектив ФХУ, состоящий из трех грамотных специалистов, находили выход из любой ситуации, чтобы охладить и сберечь приготовленный продукт.

Конечно, были споры и обиды, но я считаю, что это все надо для того, чтобы, как выражается механик ФХУ Руденко А.С. «бежал квас», который нравится потребителю.

Поэтому я выражаю всем огромную благодарность за терпение, за работу в этот сложный, тяжелый и в то же время очень жаркий сезон и желаю отработать зимний период с таким же настроением, как и летний.

О.П. Мачуха

ПЕРВЫЙ ЦЕХ В ЛИЦАХ

Мы очень мало знаем о работниках первого цеха. Тихо и незаметно выполняют они свою работу, регулярно сменяя друг друга. И те сотрудники, которые не связаны с производством, иногда даже не замечают, кто же сегодня варил квас.

Чтобы немного узнать о наших квасоварах, мы побеседовали с Ольгой Петровной Мачуха, старшим мастером цеха №1.

- ***Ольга Петровна, какой цех на нашем предприятии самый сложный, на Ваш взгляд?***

- Конечно, первый. Я считаю, что специалист, проработавший на нашем цехе, может освоить работу практически любого из наших цехов. Мне очень приятно, что главный технолог Бондарь О.М. - выходец из нашего цеха. И я думаю, что из него получился очень грамотный технолог, который бесспорно нужен предприятию.

- Я знаю, что в этом году Вы работаете с молодыми мастерами. Как Вы оцениваете их работу?

- Да, в этом сезоне со мной работают 2 перспективных мастера, которым небезразлична работа. Это Фомин Василий Александрович и Прус Вячеслав Федорович. Для Василия Александровича это был первый сезон, но он уже зарекомендовал себя как ответственный сотрудник, на которого можно положиться. Вячеслав Федорович работает уже не первый год, поэтому учит и воспитывает молодежь. Мы отлично сработались, притерлись, как говорится.

- Ольга Петровна, что Вы можете рассказать об отделениях первого цеха?

- В сироповарочном цехе, где работают в 2 смены Гагай В.Н., Константинов В.В., Булатецкий Н.Н., Данильченко Д.В., - очень сложный участок. Тем не менее, ребята с легкостью переключаются на другую работу. Ведь у нас и разгрузка сахара, и ККС, и мука. Все это, к сожалению, пока вручную.

- С каким трудностями Вы сталкиваетесь в своей работе?

- Конечно, у нас есть и свои сложности. От ответственности и расторопности работников зависит, можно сказать, вкус кваса. Так, если оператор, вовремя не обнаружит поломку, мастер нарушит рецептуру или вовремя не даст квас на охлаждение, все это отразится на напитке. И этих «или» у нас огромное множество, поэтому людей подбираем выдержанных, думающих, болеющих душой за предприятие.

- Ольга Петровна, а что любите в своей работе Вы? Откуда берете силы и вдохновение, ведь Вы - прежде всего женщина со своими домашними заботами, и наверняка, очень устаете?

- Моя сила в моей работе и в моей семье. Говорят же, что счастлив тот человек, который с удовольствием идет на работу и с тем же удовольствием возвращается домой. Вот это как раз мой случай. А в своей работе я люблю работать, не выношу безделья.

- Что Вы пожелаете первому цеху, предприятию?

- Прежде всего, хочу выразить огромную благодарность всем перечисленным работникам первого цеха, а также Мироненко А.Н., Слынько С.В., Тремиле А.В., Ланко А.А., Бондарю С.Н., Бордокину А.Н., Бардаку В.А., Лахтину С.В., Сударю В.В., Воронцовой В.И, Ткачевой Т.М., Затона В.Г. От всей души желаю всему коллективу предприятия семейного и материального благополучия, стабильности, здоровья и хорошего настроения.

Беседу вела Е.В. Гордышева

“РАЗДЕЛЯЙ И ВЛАСТВУЙ” - МУДРОЕ ПРАВИЛО, НО “ОБЪЕДИНЯЙ И НАПРАВЛЯЙ” - ЕЩЕ ЛУЧШЕ.