



Кадры/ Без рабочих рук никуда

В «Газпром трансгаз Уфа» в 20-й раз выбрали лучших по профессии

Двадцать лет проведения конкурсов профессионального мастерства — это только современная история корпоративного соревнования, а корни его уходят куда глубже, к истокам становления предприятия. Почему такое внимание газотранспортники продолжают уделять подготовке рабочего персонала, когда, казалось бы, всюду автоматика и «человеческий фактор» все активнее вытесняют компьютеры? Ответ прост: самая умная машина, если не приложить к ней грамотные руки, просто железка, и, значит, стабильная, надежная и уверенная работа всего предприятия в первую очередь зависит от них — тех, кто выстроился сегодня на площадке перед крыльцом Учебно-производственного центра «Газпром трансгаз Уфа».



Профессиональная элита — гордость предприятия. // Фото предоставлено ООО «Газпром трансгаз Уфа».

Труд в почёте

Финальный тур конкурса «Лучший по профессии» собрал 105 человек, представителей самых необходимых на производстве рабочих специальностей. В двухдневной программе конкурса — теоретический и практический этап, участникам предстоит сразиться в десяти номинациях. А победить будет не просто, потому что сюда попадают только лучшие, уже ощутившие вкус победы у себя в филиалах.

По опыту прежних лет могу сказать, как трудно бывает членам конкурсной комиссии выбрать победителя, иногда решение приходится принимать большинством голосов, настолько мала разница между претендентами на звание лучшего. Это, конечно, радует, поскольку говорит о том, что уровень квалификации персонала в целом по обществу стабильно высокий, — отметил в беседе с корреспондентом «РБ» начальник Учебно-производственного центра Андрей Тимохин.

Учебно-производственный центр, открытый в 2005 году, играет важнейшую роль в сложившейся на предприятии системе подготовки кадров. Здесь весь коллектив регулярно проходит переподго-

товку в соответствии с потребностями производства, осваивая новые технологии, здесь же ведется обучение по таким уникальным для региона специальностям, как, например, оператор газоразделительной станции. Организация смотров профессионального мастерства тоже возложена на УПЦ, а после конкурса победители возвращаются домой и в течение года дают мастер-классы для коллег из других подразделений, подтягивая до себя всех остальных. Так действует школа передовых приемов и методов труда, за многие годы доказавшая свою эффективность.

Среди всех соревнующихся, а их у нас очень много, конкурсу профессионального мастерства занимает особое место, — считает заместитель генерального директора по управлению персоналом ООО «Газпром трансгаз Уфа» Дмитрий Пономарев. — Предприятие в первую очередь заинтересовано в обеспечении производства квалифицированными кадрами, своевременном восполнении кадрового резерва. Как бы далеко вперед ни ушли технологии, все равно 60 процентов нашего коллектива — это рабочие, без них нам просто никуда. На таких конкурсах мы, во-первых, видим, какими навыками обладают наши работники, в чем они сильны, а над чем нужно бы еще поработать, а во-вторых, показываем всем, и в первую очередь молодым, что быть рабочим на нашем предприятии престижно, почетно и выгодно.

Даёшь молодёжь!

Конкурсы профмастерства в «Газпром трансгаз Уфа» в целом проводятся по 18 направлениям, чередуются по годам. За два десятка лет только в финальном туре успели поучаствовать свыше 1,5 тысячи человек, многие из них громко заявляют о себе на республиканских и отраслевых смотрах в масштабе всего «Газпрома». Нынешний конкурс имеет серьезное отличие от всех предыдущих: впервые в нем появилась номинация «Лучший молодой рабочий».

Смысл новшества в том, чтобы поощрить и заинтересовать ребят, связавших свой путь с рабочей профессией, дать им дополнительный стимул для развития, — пояснили организаторы. — Участвует в конкурсе рабочая молодежь до 35 лет, а победитель будет выбран только один, он и получит звание «Лучший молодой рабочий».

У всех участников этой номинации разные профессии, поэтому программа для них составлялась отдельно — задания в основном связаны с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

пытать себя, померяться силами с коллегами. — Готовился всерьез, и по выходным, и вечерами после работы, — рассказал он. — Немного волнуясь, конечно, но твердо знаю, что все могу и все умею.

Забегая вперед, скажем, что стерлитамакцы стали безоговорочными лидерами по общему числу завоеванных наград: на их счету восемь призовых мест. А титул лучшего молодого рабочего ООО «Газпром трансгаз Уфа» достался Денису Прокудину, представителю Кармаскалинского филиала.

— Для меня это скорее неожиданность, — признался он. — Опыт у меня пока совсем небольшой, пришел сразу после вуза, работаю чуть меньше года. Но уже понял, что для тех, кто стремится многого добиться, здесь открыты все дороги. Для молодых специалистов проводятся конкурсы, тренинги, есть раз-

ные программы поддержки. Все это помогает быстро адаптироваться в коллективе и начать работу.

— Рабочие специальности — базис, на котором строится основная деятельность общества, — поздравил победителей и призеров главный инженер — заместитель генерального директора Рустем Усманов. — Вы лучшие, на вас равняется весь коллектив. Приятно видеть на пьедестале почта новые лица, приятно, что среди награжденных так много молодежи. Надеюсь, что эта тенденция сохранится и в дальнейшем.

Впервые в этом году были учреждены специальные призы для самых опытных участников конкурса. Ими стали работники Стерлитамакского ЛПУМГ: лаборант химического анализа Алла Сиразетдинова и станочник широкого профиля Валириан Мамлеев.

Татьяна КРУГЛОВА.

Кто победил

Лучший специалист противокоррозионной защиты — Ильдар Садыков, Шаранский филиал.

Лучший трубопроводчик линейный — Ильяс Ахмадеев, Стерлитамакский филиал.

Лучший электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования — Антон Скоросов, Стерлитамакский филиал.

Лучший электрогазосварщик — Рустам Сагитов, Кармаскалинский филиал.

Лучший лаборант химического анализа — Алла Сиразетдинова, Стерлитамакский филиал.

Лучший приборист — Фаварис Тухватуллин, Полянский филиал.

Лучший машинист экскаватора — Геннадий Шамаев, Полянский филиал.

Лучший токарь — Дмитрий Рогожнев, Инженерно-технический центр.

Лучший водитель — Иван Мишин, Стерлитамакский филиал.

Лучший молодой рабочий — Денис Прокудин, Кармаскалинский филиал.

Сельхозкооперация/

Один плюс один будет три

В Кармаскалинском районе рождается новый бренд

Прошло всего полгода, как в деревне Савалеево Кармаскалинского района запустили цех переработки мяса, а его продукция уже прославилась на всю округу. Секрет в том, что здешние пельмени, манты, голубцы, фрикадельки, во-первых, вкусные, а во-вторых, на удивление недорогие.

Татьяна КРУГЛОВА

— Потому что у нас все свое: мясо производим сами, картофель, лук и другие овощи поставляют владельцы личных подсобных хозяйств, члены нашего кооператива, — объясняет технолог-бригадир цеха Флорида Кужеева. — Выпускаем больше ста килограммов мясных полуфабрикатов в день, а этого все равно мало, холодильники стоят пустые.

Сельскохозяйственный потребительский кооператив — СПОК, как их сокращенно именуют, — был образован в районе в апреле в рамках республиканской программы по реализации доходогенерирующих проектов. В нем 13 участников — ООО «Синергия», Кармаскалинское райпо и жители нескольких соседних деревень из числа тех, кто держит скот, занимается огородом. Флорида Кужеева тоже вошла в кооператив на правах владельца ЛПХ. Говорит, сельчанам это выгодно. У одного, к примеру, выросло много лука, другой не знает, что делать с урожаем картошки, отдавать перекупщикам мясо за бесценок тоже никому не хочется. С созданием кооператива у людей появилась возможность неплохо зарабатывать на излишках сельхозпродукции, так что, возможно, овощей на личных подворьях в следующем году посадят больше.

Инициатива организовать кооператив принадлежит директору ООО «Синергия» Камиллю Галиеву. В хозяйстве содержат 400 голов КРС, обрабатывают 1,5 тысячи гектаров земли, сами обеспечивают скот кормами. Цех мясных полуфабрикатов стал логичным продолжением цепочки «от поля до прилавка»: одно дело — продавать мясо тушами, а совсем другое — доводить его до стадии конечной продукции.

— Собственно говоря, к переработке мяса мы приступили даже раньше, еще в декабре, а потом приняли решение поучаствовать в программе развития сельхозкооперативов, — рассказывает Камилль Галиев. — Сами вложили деньги, приобрели оборудование, холодильники. Помещение предоставило в аренду Кармаскалинское райпо, администрация района тоже заинтересована в том, чтобы мы развивались, платили налоги, создавали новые рабочие места.

Как правило, для многих производителей, тем более начинающих, камнем преткновения становится вопрос сбыта — где реализовывать продукцию, как выйти на рынок. ООО «Синергия», объединившись с Кармаскалинским райпо, получило большое преимущество: у райпо



Пельмени, которые лепят в Савалеево, уже прославились на весь район. // Фото автора.

У одного, к примеру, выросло много лука, другой не знает, что делать с урожаем картошки, отдавать перекупщикам мясо за бесценок тоже никому не хочется. С созданием кооператива у людей появилась возможность неплохо зарабатывать на излишках сельхозпродукции, так что, возможно, овощей на личных подворьях в следующем году посадят больше.

около полусотни своих магазинов и налаженное сотрудничество с сетью «Байрам». Поэтому здесь считают, что потенциал роста у предприятия очень серьезный.

— Хотим продвигать свою продукцию единым брендом как кармаскалинские мясные полуфабрикаты, чтобы она была представлена и в сети «Байрам», и в магазинах райпо, и в наших торговых точках, которые тоже планируем открывать, — делится своим видением перспектив руководитель «Синергии». — Пока их у нас две, в Кабаково и

Улукулево, в дальнейшем, надеемся, будет больше. Все свои надежды участники СПОК связывают с participating кооперативом, который всего за несколько месяцев сумели, что называется, раскрутить: выпускаемые в Савалеево мясные полуфабрикаты хвалят весь район. В цехе производят 17 видов продукции, от фарша до замороженных улопочмаков и вак-беляшей; все, что появляется на прилавках, исчезает вмиг. Никаких дополнительных добавок девчата не используют, тесто замешивают

на деревенских яйцах, мясо берут свежайшее, пельмени лепят вручную, как дома. Проблема только в том, что цех не успевает за спросом. Чтобы реализовать все задуманное, нужны, во-первых, еще люди, такие же ответственные и добросовестные, какие есть сейчас, а во-вторых, дополнительное оборудование для увеличения мощности производства, и вот тут члены кооператива очень рассчитывают на субсидию со стороны государства. Камилль Галиев не зря назвал свое предприятие «Синергией». Есть такой эффект объединения усилий, который всем вместе позволяет добиться гораздо большего, чем если бы каждый старался поодиночке.

— Проще говоря, это когда один плюс один в сумме дают три, — уточняет он. — Каждый вкладывает частичку своего труда в общее дело, каждый старается, потому что видит свою выгоду. Значит, и результат будет.

Сделано в Башкортостане/

В поисках цесарки

Уникальный продукт пока невозможно найти в магазинах



Благоварские утки давно стали брендом... // Фото Рината РАЗАПОВА.

«Теперь мы только цесарок и едим», — признался старый знакомый. Я понимающе кивнул с видом знатока. На самом же деле имел весьма смутное представление о предмете разговора, хотя и понимал — речь идет о диетической еде, потому как беседа наша крутилась вокруг этой темы.

Ильдар АХИЯРОВ

На то и существует интернет, чтобы выуживать из него информацию. К удивлению (а вернее, к стыду своему), узнал, что Башкирия на передовых позициях по разведению этой птицы. Во многом благодаря племенному птицеводческому заводу «Благоварский» — в 2005 году здесь приступили к разведению цесарок.

На мой взгляд, цесарки напоминают по виду фазанов, что и неудивительно — они из одного семейства. Их родина — Африка. Там и сейчас в дикой природе встречается несколько их разновидностей. Приручили цесарок еще до нашей эры, правда, в основном для декоративных целей; Древней Греции и вовсе считали священными.

В промышленных масштабах их стали разводить сравнительно недавно — менее века назад, и все потому, что оценили, наконец, на вкус. А потом еще и выяснили, что для человека они полезнее куриного мяса.

Цесарки — один из перспективных видов использования нетрадиционных видов птицы. Он построен еще в 1977 году для производства мяса уток. В 1995 году ему придали статус племенного, а пять лет назад предприятие стало выполнять функции селекционно-генетического центра России по разведению водоплавающей птицы. Сейчас это основное научно-производственное предприятие страны, где создаются новые высокопродуктивные кроссы и породы водоплавающих птиц. Вроде бы и не с руки им цесарками заниматься.

Цесарки — один из перспективных видов использования нетрадиционных видов птицы. Он построен еще в 1977 году для производства мяса уток. В 1995 году ему придали статус племенного, а пять лет назад предприятие стало выполнять функции селекционно-генетического центра России по разведению водоплавающей птицы. Сейчас это основное научно-производственное предприятие страны, где создаются новые высокопродуктивные кроссы и породы водоплавающих птиц. Вроде бы и не с руки им цесарками заниматься.



Забегая вперед скажу: сварил цесарку, и моей семье она очень понравилась. Бульон получился такой, как если бы варили телятину с добавлением курятины. Словом, очень вкусное, а для людей ослабленных и больных даже полезнее. Мясо и яйцо этой птицы обладают высокими диетическими и вкусовыми свойствами.

Забегая вперед скажу: сварил цесарку, и моей семье она очень понравилась. Бульон получился такой, как если бы варили телятину с добавлением курятины. Словом, очень вкусное, а для людей ослабленных и больных даже полезнее. Мясо и яйцо этой птицы обладают высокими диетическими и вкусовыми свойствами.

Продовольственная комиссия ООН отнесла мясо и яйца цесарок к исключительно благоприятным продуктам питания. По составу белков мясо цесарок не уступает дичи, значительно превосходя по этому показателю мясо домашних кур и индеек. А яйцо, хотя и меньше куриного, но в два раза богаче по содержанию витаминов и минеральных веществ.

ресуются, спрашивают, где купить, но это не наша компетенция — производить мясо. У нас племенной завод. На мясо пускаем только петушков, в год не более пяти тонн мяса выходит, а спрос высокий.

Действительно, завод «Благоварский» специализируется на водоплавающей птице. Он построен еще в 1977 году для производства мяса уток. В 1995 году ему придали статус племенного, а пять лет назад предприятие стало выполнять функции селекционно-генетического центра России по разведению водоплавающей птицы. Сейчас это основное научно-производственное предприятие страны, где создаются новые высокопродуктивные кроссы и породы водоплавающих птиц. Вроде бы и не с руки им цесарками заниматься.

— Мы сохраняем генетический фонд различных видов птиц, — не соглашается с нами директор ППЗ «Благоварский» Ринат Кутшев. — Поэтому каждый вид, который мы сохранили, для нас важен. Есть у нас и декоративные птицы, такие как мандаринки. Но в основном, конечно, водоплавающие — более 150 тысяч родительского стада уток и гусей. Ежегодно получаем 7,5 миллиона яиц, более половины реализуем потребителям, а еще продаем почти два миллиона голов молодняка. Причем его сохранность достигает 95 процентов — это очень высокая цифра.

Предприятие неоднократно завоевывало медали крупнейших аграрных выставок, одних золотых только у завода 18, удостоены также Гран-при «Золотой осени». Племптицевод — патентообладатель 18 селекционных достижений в птицеводстве, двух новых способов содержания племенной птицы при селекции. Племенной материал ППЗ «Благоварский» широко распространен по всей России — инкубационные яйца и молодняк поставляются в 34 региона страны, пользуются большим спросом в промышленном производстве и на частных подворьях.

На хорошем уровне научная работа на предприятии, позволяющая получать высокие показатели в производстве. Благоварская утка давно полюбилась потребителям, уже став брендом. И не только в регионе, но и в стране. Возможно, придет время, когда и благоварские цесарки перестанут быть диковиной, основательно войдя в наш рацион.

Телефон приемной 8 (34747) 2-19-97, факс 8 (34747) 2-19-98. Электронная почта: blagovarski@yandex.ru



...теперь им должны стать цесарки.

Компетентно



Найля ИСЛАМОВА, врач-диетолог высшей категории фумиской больницы № 22:

— Цесарку за ее диетическое мясо и полезные свойства называют еще царской птицей. Продукт отличается высокой питательностью, малым количеством жира, невероятно богатым химическим составом (бесценные аминокислоты, витамины, минералы), отсутствием аллергенов. Благодаря уникальным свойствам мясо цесарки оказывает антиоксидантное действие, улучшает состояние волос и кожи, понижает уровень холестерина и укрепляет сосуды, способствует укреплению иммунитета.

Таким образом, польза от употребления мяса домашней цесарки неоспорима. Его рекомендуют беременным и кормящим женщинам, детям, пожилым, ослабленным людям. Также оно привлекает внимание и для тех, кто стремится похудеть.

Исходя из всего сказанного можно смело утверждать: цесариное мясо исключительно полезно для организма. Рекомендуем его тем, кто заботится о себе и здоровье своих близких.