



НАША

газета

АВГУСТ 2020 г. № 8 (203). Выходит с октября 2003 года

НОВОСТИ С ПОЛЕЙ

В ПОЛНОМ РАЗГАРЕ СТРАДА...

15 августа сельскохозяйственные предприятия Агропромышленной группы БВК завершили уборку ранних зерновых культур. Уборочная кампания провела плодотворную работу, собрав большой урожай, превышающий объемы по сравнению с прошлым годом.

Сельскохозяйственная деятельность имеет несколько основных периодов. Процесс сбора урожая – важнейший из них. Уборка зерновых культур – это комплексный процесс, который проходит несколько этапов: срезание колоса, обмолот урожая, выделение зерна из массы обмолота и его вычищение от различных примесей.

Чтобы добиться максимальной эффективности от уборки урожая, необходимо выполнить организационные и физические работы. В комплекс входят ремонт и подготовка подъездных дорог, планирование расположения поворотных полос, определение оптимальных способов движения уборочной техники, разделение поля на «загоны», обкашивание участков и пространства между ними, создание противопожарных распахов между «загонами».

По окончании подготовки выявляют зрелость зерна. Уборочные работы важно начать вовремя, чтобы избежать осыпания зерен. Собирают урожай, когда пшеница и овёс находятся в стадии восковой спелости: всё растение пожелтело, зерно по консистенции становится восковым и прекращает накапливать органические вещества. Солнечная и сухая погода, окраска зёрен золотистого и тёмно-золотистого цвета – подходящее время жатвы ячменя.

Теплое лето породило богатый урожай пшеницы, ячменя и овса. По сравнению с прошлым годом озимые культуры выросли на 2 500 га, яровые зерновые – на 3 000 га. В 2020 году посев пшеницы составил 9 490 га, ячменя – 3 989 га, а овса – 192 га. Сельхозпредприятия Агропромышленной группы БВК получили в свое распоряжение три новых комбайна, благодаря которым процесс уборки стал продуктивнее.

После завершения уборочной страды полевые работы активно продолжаются: идет подготовка почвы под озимые культуры и весеннюю посадку. Агрономы, технологи, селекционеры, механизаторы, комбайнёры, работники токов провели трудную и плодотворную работу по выращиванию и сбору ранних зерновых культур, но впереди не менее важный этап, требующий особого внимания. Уже начинается процесс дискования: рыхление почвы, «перемалывание» сорняков и оставшихся после уборки урожая частей сельскохозяйственных растений.

С. И. ПШЕНИЧНЫХ,

ведущий агроном ОАО СП «Губкинагрохолдинг»

ВНЕДРЕНИЕ ПРОГРАММЫ



Цифровые решения всё активнее проникают во все сегменты сельского хозяйства. А сельское хозяйство – стратегическая для России отрасль, имеющая высокий экспортный потенциал. Перед государством стоит амбициозная задача: за шесть лет увеличить в два раза объем экспорта продукции агропромышленного комплекса. Без цифровизации отрасли и резкого повышения эффективности обеспечить такой рост невозможно.

Для достижения роста производительности труда и, соответственно, доходности агробизнесу крайне важно максимально использовать инновационные технологии. Те же компании, которые в ближайшем будущем смогут достигнуть успеха в процессе внедрения ин-

формационных технологий, создавая единую систему управления на основе цифровых платформ, станут безусловными лидерами рынка.

Очередные шаги на этом поприще делают и наши сельскохозяйственные предприятия. Еще в прошлом сельскохозяйственном сезоне на весовой Троицкого АО «Концорма» было установлено программное обеспечение «Управление весовой» российской компании «Бестсофт». Программа обладает широкими возможностями автоматизации процесса регистрации прибывающих на весовую автомобилей с зерном во время уборки урожая, то есть позволяет автоматически считывать показания с электронных весов, идентифицирует транспортное средство с помощью подключенных камер видеонаблюдения (сама

В КОНТЕКСТЕ СОБЫТИЙ

По оперативным данным, на 12 августа хозяйства семи из 21 муниципального образования области полностью обмолотили ранний зерновой клин.

Всего зерновые убраны с 522,1 тыс. гектаров – 87 % от общей площади посева ранних зерновых. Намолочено 2 млн. 745,6 тыс. тонн зерна в бункерном весе со средней по области урожайностью – 52,6 ц/га, что на 5,5 ц/га выше прошлогоднего показателя. В лидерах по урожайности зерна хозяйства Корочанского района, намолотившие по 61,7 центнера с каждого гектара, а также Яковлевского городского округа и Белгородского района с показателями 59,2 и 59,1 ц/га, соответственно.

Обмолочено 99 % посевов озимой пшеницы – 391,6 тыс. га из 395,7 тыс. га общей площади сева. Средняя урожайность составляет 56,1 ц/га, что на 4,8 ц/га выше, чем на эту же дату прошлогодней жатвы. Лучшие показатели по урожайности озимой пшеницы у хозяйств Белгородского, Корочанского и Прохоровского районов – 65,4; 64,1 и 63,2 ц/га, соответственно. Всего же в хозяйствах восьми муниципальных образований области средняя урожайность озимой пшеницы выше 60 ц/га.

Значительно выше прошлогодней урожайность и других ранних зерновых культур: ячменя, овса, яровой пшеницы. Так, ячмень обмолочен на 100 % посевных площадей. Собрано 341,5 тыс. тонн с урожайностью 43,7 ц/га – на 6 ц/га выше прошлогоднего показателя. Урожайность яровой пшеницы – 42,6 ц/га, что также на 6 ц/га выше прошлогодней. Урожайность овса на 3,5

ц/га превысила прошлогодний показатель.

Информация с официального сайта Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

<https://mcx.gov.ru/>



ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

распознает регистрационный номер). Происходит автоматическая запись всех данных в электронный журнал взвешивания, а необходимые документы выводятся на принтер.

Апробация была признана успешной, и в этом году программный комплекс «Управление весовой» силами сотрудников службы информационных технологий был установлен на весовых всех токов ОАО СП «Губкинагрохолдинг» и ОАО «Ястребовское». Наши весовщики избавились от необходимости выписки документов вручную, а сотрудники бухгалтерии получили мощный инструмент оперативного формирования отчетов о полученном урожае, что позволяет руководству компании своевременно анализировать ход процесса уборочной.

По мнению Чуевой Л.В.,

заместителя директора по финансовой работе АО УК «Агропромышленная группа БВК», главным преимуществом внедрения программы «1С-весовая» является существенное сокращение времени на заполнение первичных документов по движению зерна.

Если раньше весовщики вручную заполняли необходимые реквизиты, то теперь при подъезде к весовой видеокамеры фиксируют номер автомобиля, в систему автоматически попадают данные о водителе, марке и госномере автомобиля. При вводе в программу талона комбайнера система автоматически определяет, от какого комбайнера привезли зерно, заполняется номер комбайна и вес бункера.

Весовщику достаточно ввести номер поля и культуру, а потом распечатать необходимый пакет документов.

Еще одним из эффектов внедрения программы является наличие автоматизированной системы учета движения зерна. Теперь агроному достаточно сформировать в программе отчет за любой промежуток времени и в любой момент можно отследить, сколько зерна поступило на ток, сколько перемещено внутри тока, сколько отправлено на элеватор. Также можно увидеть информацию о намолоте по отдельному кобайнеру и перевозке зерна каждым водителем. Все отчеты формируются автоматически. Раньше в конце рабочего дня весовщики составляли все эти отчеты вручную.

Ю. Н. Кривицкий, руководитель службы информационных технологий АО УК «Агропромышленная группа БВК»

✓ **НОВОСТИ КОМПАНИИ**

ВРЕМЯ - ГЛАВНЫЙ РЕСУРС

Главными принципами любого производства являются критерии качества, стабильности и конкурентоспособности. Каждый из них требует постоянного совершенствования. Рынок производства мясных изделий не исключение. Благодаря государственной поддержке развитие мясной промышленности в настоящее время четко налажено, конкуренция находится на высоком уровне, поэтому повышение производительности труда весьма актуально.



Для АО «Губкинский мясокомбинат» месяц завершился стартовым совещанием, посвященным теме запуска национального проекта «Повышение производительности труда и поддержка занятости».

29 июля 2020 года в дегустационном зале специалисты Белгородского РЦК проинформировали работников предприятия о принципах и роли национального проекта, его структуре. Началось знакомство с проектом с видеоролика, в котором были представлены задачи и цели национального проекта на федеральном уровне.

Важным является понимание значения процесса повышения производительности труда, его ключевых понятий и целей. Производительность труда – это показатель, который возможно измерить количеством продукта, созданного сотрудником за единицу времени (час, смена, месяц, год). Повышение производительности труда должно достигаться без снижения качества работы, при этом процесс не направлен на уменьшение численности персонала.

Благодаря более слаженной работе между имеющимся персоналом планируется увеличение процента выполняемой продукции и уменьшение времени, необходимого для выполнения задач, отчего будет зависеть заработная плата.

Началось совещание с выступления исполнительного директора АО «Губкинский мясокомбинат» С. В. Шаповалова. Сергей Владимирович акцентировал внимание на том, что для продуктивного погружения каждого участника процесса в программу важно понимать, что это не тренировка, а реальный процесс, от которого зависит будущее предприятия. От вовлеченности и отдачи каждого работника, четко выполняющего советы команды специалистов, которые проводят тренинги, зависит результат.

Продолжил совещание генеральный директор АО УК «Агропромышленная группа БВК» В. М. Ибрагимов. Владимир Мансурович обозначил проблему низких показателей производства в соотношении с мировыми и обратил внимание на важность повышения производительности, которая способна сделать продукцию более рентабельной. Россия занимает одно из последних мест среди стран-лидеров по производительности труда. Связано это критическое положение с тем, что труд не перерастает в продукт потребления, и с этой проблемой

Агропромышленная группа БВК готова бороться, чтобы не уступать место на рынке товаров и услуг западным партнерам.

Эксперт Белгородского РЦК А. Н. Кунаков представил презентацию, доступно проинформировал об этапах планомерной работы и временных рамках проекта, путях достижения результата. Национальная программа «Повышение производительности труда и поддержка занятости» успеха достигнет, охватив около ста субъектов погрузки каждого участника процесса в программу важно понимать, что это не тренировка, а реальный процесс, от которого зависит будущее предприятия.

На прошедших тренингах были выявлены проблемы, на которые в первую очередь нужно обратить внимание для максимизации производства. Для их разрешения необходимо: снизить времени производства продукта, сократить запасы, оптимизация работы каждого сотрудника, нахождение потерь на производстве, задействование неиспользуемого человеческого труда. Ближайшие три месяца – время активной фазы оптимизации труда, управления изменениями. По истечении трех месяцев наступит этап внедрения, когда все полученные навыки и знания нужно применить на практике.

Хорошим помощником в освоении информации станут тренинги, которые уже активно проводятся на базе мясокомбината. В общей совокупности их будет восемь, а также онлайн-школа, позволяющая проанализировать свои знания, стать стимулом для дальнейшего саморазвития.

Кроме того, проект нацелен на раскрытие потенциального таланта. Благодаря базе знаний каждый работник может получить информацию по определенной отрасли, а для пользования предоставляются учебный материал, методички, плакаты, инфостенды.

У предприятия появляется возможность повысить квалификацию и переобучить сотрудников. По окончании тренингов и усвоения учебного материала работать станет проще и легче. От производительности труда высококвалифицированных сотрудников напрямую зависит произведенные благ при ограниченных ресурсах. Национальный проект открывает новые горизонты как для будущего предприятия, так и каждого сотрудника.

И. БЫЧКОВА,
фото автора



✓ **СОБЫТИЕ**

ПРОФЕССИЯ НАША - СТРОИТЕЛЬ

День строителя – профессиональный праздник работников строительных отраслей: инженеров и проектировщиков, монтажников и кровельщиков, плотников и столяров, каменщиков и штукатуров. Уже 65 лет отмечают День строителя в нашей стране во второе воскресенье августа. В 2020 году праздник приходится на девятое число.

В этот день поздравляют тех, благодаря кому у нас есть крыша над головой и пол под ногами. Тех, кто строит дома, музеи, торговые центры, дороги, заводы и фабрики. Тех, кто возводит мосты, комплексы и элеваторы. Словом, тех, кто делает нашу жизнь красивее и комфортнее. Быть строителем – значит быть человеком ответственным, трудолюбивым, хорошо знающим свое дело.

Развивать и расширять производство Агропромышленная группа БВК никак не могла бы без высококлассных специалистов. Совсем скоро подойдет к завершению строительство нового элеватора. Сдача в эксплуатацию первой очереди назначена на конец сентября. Работы ведет воронежская организация «Эксперт Инжиниринг» при помощи АО «ПромСтройКомплект», которое выполняет часть работы по инженерным

сетям, благоустройству, строительству вспомогательных зданий и сооружений. Новый элеватор позволит проводить бесперебойную приемку зерна, послеуборочную обработку, формирование партий зерна по качеству в соответствии с целевым назначением, а также отгрузку продукции автомобильным транспортом потребителю.

Кроме того, активно продвигается строительство и на объектах ОАО «Ястребовское»,

где идут работы по возведению зерноочистительного комплекса «ЗАВ-50». В ближайшее время комплекс приступит к полноценной очистке и сортировке зерновых культур. На территории зернового тока проложены дороги, проходные пути и площадки с твердым покрытием из асфальтобетона площадью более 4000 м². Благодаря умелым рабочим рукам работа движется быстро, качественно и

слаженно.

Хочется поздравить всех наших строителей с прошедшим профессиональным праздником! Пусть ваш труд всегда будет востребован, по достоинству оценен. Желаю крепкого здоровья, сил, жизненной энергии, осуществления своей мечты и построения собственного счастья.

А. Т. НОВИКОВ,
директор АО «ПромСтройКомплект»

✓ **ИЗ ЦЕХА - В ГАЗЕТУ**

ИНДЕЙКА - ИСТОЧНИК БЕЛКА И ЭНЕРГИИ

Сложно представить американский фильм, где сцена праздничного ужина обходится без индейки. Популярность этого мяса набирает обороты и в России. Причина выбора продуктов из индейки в корзинку покупателя заключается в исключительной пользе мяса, его низкокалорийности. Важным критерием является не только польза продукта, но и его вкус. Индюшка имеет нежное нежирное мясо, которое подходит для диетического питания. Кроме низкого процента калорий порадуют полезные вещества, содержащиеся в мясе.

Сложно представить американский фильм, где сцена праздничного ужина обходится без индейки. Популярность этого мяса набирает обороты и в России. Причина выбора продуктов из индейки в корзинку покупателя заключается в исключительной пользе мяса, его низкокалорийности. Важным критерием является не только польза продукта, но и его вкус. Индюшка имеет нежное нежирное мясо, которое подходит для диетического питания. Кроме низкого процента калорий порадуют полезные вещества, содержащиеся в мясе.

Считывая возрастные потребности населения и спрос на индейку, специалисты Губкинского мясокомбината разработали большое количество продукции из мяса индейки: колбасы вареные, полукопченые, сырокопченые, ветчины и деликатесы, мясо в маринаде и полуфабрикаты.

Вареную колбасу «Из индейки», которая изготавливается из высококачественного охлажденного мяса индейки собственного производства, можно рекомендовать тем,

белое мясо индейки, известное своими диетическими свойствами, богатым содержанием белка и легкой усвояемостью.

Сырокопченая колбаса «Из филе индейки» изготавливается из высококачественного охлажденного мяса индейки собственного производства. Основу колбасы составляет филе индейки (белое мясо), которое считается наиболее диетической частью индейки. Вкус и сладость колбасы придает незначительное содержание шпика и свинины, а также ароматная смесь специй.

«Ветчина из мяса индейки» хороша на завтрак, придает силу и энергию на весь день. Настоящий диетический продукт, который производится из наименее калорийного, богатого белками белого мяса индейки. Эту ветчину оценят те, кто привык питаться не просто вкусно, но и правильно.

Копчено-вареное «Филе индейки» отличается отменным вкусом и тонким ароматом. Рекомендуется подавать в составе мясной тарелки или использовать для приготовления легких и аппетитных сэндвичей. Новая порционная фасовка по 300 граммов идеально подойдет для разового потребления.

«Карпаччо» – деликатесный продукт, приготовленный из нежного диетического филе индейки путем сырого копчения на буковой щепе, благодаря чему он приобретает особый вкус и изысканный аромат.

«Крыло индейки в маринаде (плечевая часть крыла индейки – чип)»: плечевая часть индейки содержит больше мяса, чем локтевая. Мясо в плечевой части гораздо более нежное и по своим диетическим свойствам зна-

чительно превосходит куриное мясо. Благодаря маринаду, в состав которого входят натуральные овощи и пряности, мясо индейки получается невероятно мягким и вкусным.

«Мясо бедра индейки»: красное мясо бедра индейки без кожи в вакуумной упаковке – сочная и питательная часть птицы, а особый маринад придаст ему больше пикантности.

Филе «Нежное» индейки: малые грудные мышцы

мени из мяса индейки наиболее диетические, легче усваиваются организмом. Они очень вкусные, сочные и нежные.

Копчено-вареная продукция – «Голень индейки», «Палочка индейки», «Чип индейки» – это вкусное и сочное мясо без жира. Содержит не менее 50 % мяса. Полностью готовые продукты дополнят ваш обед или ужин. Использовать можно как в холодном виде, так и под воздействием температуры:



Немаловажное количество разнообразных витаминов и минералов, таких как селен, фосфор, железо, цинк, магний, натрий, калий, незаменимые аминокислоты, витамины группы В, РР и Е. Количество железа и натрия в индюшке превышает их содержание в говядине, при этом в первой меньше холестерина, вредного для организма. Большое количество селена и фосфора могут составить конкуренцию их содержанию в рыбе. Благодаря такому перечню полезных веществ, гипоаллергенное мясо индейки полезно для всех возрастов, также его можно употреблять в пищу детям. Значительное количество витамина РР нормализует пищеварение и помогает выведению токсинов из организма; фосфор благотворно влияет на кости и зубы, что очень важно для детского организма. За счет нейтрального вкуса индейка хорошо сочетается с другими продуктами, к тому же практически все части тушки птицы можно использовать в пищу. Наиболее

следит за фигурой и предпочитает диетические продукты. Благодаря сочетанию мяса индейки и шпика колбаса имеет нежную консистенцию, а яркий вкус достигается за счет использования ароматной специи – кардамона. **Полукопченая колбаса «С индейкой».** Одним из основных преимуществ продукта является то, что в состав входит

индейки – источник белка, необходимого каждому организму. Белое нежное мясо подойдет взрослым и детям.

«Шашлык из индейки в маринаде» (из красного мяса индейки): в отличие от традиционного шашлыка из индейки, шашлык из красного мяса (мяса бедра индейки) более сочный, нежный и без жгучих специй. Можно приготовить и на сковороде с добавлением небольшого количества масла.

Пельмени «Из мяса индейки». В отличие от пельменей из свинины с говядиной, пель-

меней из мяса индейки необходимо каждому организму. Белое нежное мясо подойдет взрослым и детям.

разогреть и порадовать себя сочным мясом с золотистой корочкой и ароматом копчения на натуральной буковой щепе. Ассортимент торговых марок Губкинского мясокомбината дает возможность каждому выбрать продукт из мяса индейки, учитывая главное предпочтение – питаться с пользой. Вкусный завтрак с колбасами и ветчинами из индейки торговой марки «Губкинский мясокомбинат» доступен всем благодаря своей оптимальной цене. Охлажденные и замороженные полуфабрикаты из мяса индейки торговой марки «Мясная Русь» позволяют разнообразить как ежедневный рацион, так и подготовиться к праздничному застолью. Мясо индейки, приготовленное на костре, порадует даже самых привередливых гурманов. Благодаря маринаду мясо становится по-особенному нежным и сочным. Учитывая тот факт, что мясо индейки не теряет полезных свойств при заморозке, отличным выбором для приготовления обедов и ужинов станут охлажденные и замороженные полуфабрикаты. Выбирайте вкус и пользу с торговыми марками Губкинского мясокомбината.



И. БЫЧКОВА



КРУГОЗОР

Пора ягод, заготовок на зиму и теплых вечеров подходит к концу. Август – последняя возможность насладиться витамином D и понежиться под солнцем, так как погода уже становится непостоянной и напоминает о приближающейся осени.

Известно, что до 45 г. до н.э. наши предки могли наслаждаться августом меньше, чем мы сейчас, так как продолжительность его была всего 29 дней. Добавить еще несколько дней лета решил Юлий Цезарь, когда реформировал римский календарь. Теперь последний месяц лета растянулся на 31 день, 31 возможность для воплощения идей. Император Октавиан Август назвал именно этот месяц своим именем неспроста: в августе он одержал не одну крупную победу, среди которых и завоевание Египта.

Август – месяц плодотворный, на него приходились у славян жатва, сбор урожая, подготовка к дождливой осени и холодной зиме. В древнерусском календаре месяц назывался «зарев» по причине холодных зорь, а в народе его называли «серпень», «хлебосол», «жнивень», «венец лета», «густоед». Богат август Спасами: Медовый, Яблочный, Ореховый. Трудлюбивые пчелы успевают сделать запасы меда к Медовому Спасу; к Яблочному Спасу поспевают сочные наливные яблоки; к Ореховому зреют лесные орехи. Но на этом богатства месяца не заканчиваются: лес приносит много грибов, целебных трав, ягод.

Всё лето природа без передышки росла, чтобы теперь одарить богатым урожаем полезных овощей, вкусных фруктов и целыми корзинами спелых яблок. Но уже теплый ветерок срывает несколько листьев у березы, а за ней роняют листья вяз и липа – первые признаки начала осени. В поэзии августа уже нет игривости мая и ожидания летнего вдохновения, поэтический август дышит едва уловимой грустью.

И. БЫЧКОВА

Август

*Как ясен август, нежный и спокойный,
Сознавший мимолетность красоты.
Позолотив древесные листья,
Он чувства заключил в порядок стройный.*

*В нем кажется ошибкой полдень знойный,
С ним больше сродны грустные мечты,
Прохлада, прелесть тихой простоты
И отдыха от жизни беспокойной.*

*В последний раз, пред острием серпа,
Красуются колосья наливные,
Взамен цветов везде плоды земные.
Отраден вид тяжелого снопа,
А в небе журавлей летит толпа
И криком шлет «прости» в места родные.*

К. Бальмонт



АССОРТИ

СЛАДКИЙ ЯНТАРЬ

Лучший подарок, по-моему, мёд! Это каждый знает, ведь о его целебных свойствах известно всем без исключения. Мёд – сладкое лакомство, которое очень полезно для иммунитета, молодости и красоты!

Уникальный состав мёда – источник его целебных свойств. Поражает большое содержание в нём меди и кальция, магния и калия, натрия и цинка, железа и фосфора, хрома, бора, титана, никеля и многих других необходимых веществ, а также витаминов группы В (1,2,3,5,6,7,9), С, Е и РР. Кроме того, в состав мёда входят виноградная, лимонная и яблочная кислоты, фруктоза и глюкоза. Ученые подсчитали общий состав соединений мёда. Их количество составило 455!

Благодаря содержанию витаминов этот сладкий янтарь способен укрепить иммунитет. Ученые утверждают, что употребление по 1 ст.л. мёда каждый день способно снизить возникновение простудных и инфекционных заболеваний на 50 %: он является природным антибиотиком, лечит заболевания желудка. Благодаря высокому содержа-

нию белка и железа очищает кровь, лечит раны и ожоги, помогает избавиться от лишних килограммов. Напиток из теплой воды, мёда и лимона снижает аппетит и улучшает метаболизм. Более того, он поможет наладить сон, если выпить воду с мёдом за 2 часа до сна. Полезно сладкое кушанье и в косметологических целях: из него можно приготовить домашние средства для тела и волос. Для кожи лица мёд оказывает питательное действие – разглаживает морщины. Он укрепляет волосы, препятствует их выпадению, делает блестящими и мягкими.

Не остается сомнений в том, что мёд – незаменимый продукт в доме. Не каждая сладость обладает таким огромным количеством полезных веществ, оказывающих благотворное влияние на организм.

И. БЫЧКОВА



С ЮБИЛЕЕМ!

В августе юбилейные дни рождения отмечают:

Светлана Николаевна МИШИНА,
медицинская сестра, отделение № 1
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»

Лидия Егоровна ГУСЕВА,
заведующая складом, отделение № 1
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
Александр Григорьевич ТАРАНОВ,
аппаратчик обработки зерна,
отделение № 1

ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
Александр Владимирович ЧЕРКАШИН,
водитель автомобиля,

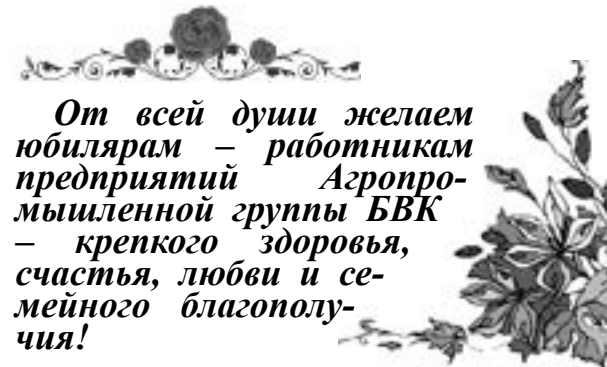
АО «Губкинский мясокомбинат»
Валерий Петрович ЧЕРНЫШЕВ,
начальник вспомогательной службы,

АО «Губкинский мясокомбинат»
Татьяна Александровна ШОКОВА,
весовщик,

АО «Губкинский мясокомбинат»
Елена Борисовна АНДРЕЕВА,
весовщик,

АО «Губкинский мясокомбинат»
Владимир Викторович ГЛУЩЕНКО,
электромонтер по ремонту
электрооборудования,

АО «Водоканал-сервис»
Василий Иванович СОТНИКОВ,
тракторист, АО «Водоканал-сервис»



От всей души желаем юбилярам – работникам предприятий Агропромышленной группы БВК – крепкого здоровья, счастья, любви и семейного благополучия!

