

КОЛЛЕКТИВ КАК КОМАНДА

ТЕКСТ: ЕВГЕНИЯ ГРЕБЕЛКИНА.

Управляющий директор ОАО «Славянский хлеб» Инна ШИРОПАЕВА рассказала, каким образом на предприятии готовят квалифицированные кадры и поддерживают молодых специалистов.



Предприятие «Славянский хлеб» располагается в промышленной зоне Вологды на площади порядка 11 га — по сути, это небольшой городок со своей инфраструктурой; кроме непосредственно хлебопекарного производства здесь есть свой автопарк, котельная, столовая и даже медпункт. Соответственно и специалисты на предприятии трудятся самые разные: от пекарей до медработников. В коллективе — 300 человек, и лишь треть из них работают на самом производстве.

Стоит отметить, что готовить эти кадры «Славянскому хлебу» приходится самостоятельно, так как в нашем регионе нет учебных заведений, которые выпускают специалистов для хлебопекарной промышленности. «К сожалению, у нас нет учебных заведений, которые готовили бы пекарей и технологов для нашего производства. Все специалисты, связанные с технологией выпечки хлеба — это наши доморощенные кадры. Исключение — те, кто приехал из других регионов. Кое-где, особенно на юге страны, есть средние профессиональные учебные заведения, в которых ведётся подготовка по соответствующим направлениям. К примеру, у нас несколько специалистов приехали по окончании Калужского технологического техникума с дипломами по специальности «технолог хлебопекарного, мукомольного и кондитерского производства», — рассказывает Инна Широпаева.

Система подготовки квалифицированных кадров на предприятии хорошо отточена. Пожалуй, один из самых важных её моментов — наставничество. Когда на завод приходят новые работники, опытные специалисты берут над ними шефство: делятся своими наработками, помогают освоить это сложное и столь особенное ремесло.

И здесь всё зависит от индивидуальных особенностей каждого прибывшего. После стажировки новички либо продолжают трудиться на предприятии, либо покидают его. «Мало быть просто квалифицированным, требуется определённое отношение к данной профессии. Тот род деятельности, которым занимаются хлебопёки, благодатный, здесь нужно работать с душой, вкладывать положительные эмоции. И хлебопекам, и грузчикам, и медикам необходимо приходить на работу с хорошим настроением, — считает Инна Широпаева. — Так создаётся общая атмосфера в коллективе. Ведь наш однодневный цикл производства включает в себя всё: от приёма заказов, до выкладки продукции на полки магазинов, с новым днем начинается новый оборот производственной жизни, вчерашние ошибки уже не исправишь».

«Славянский хлеб» работает в круглосуточном режиме — свежий хлеб на полках вологодских магазинов должен быть каждый день. Соответственно, трудиться сотрудникам завода приходится и в ночные смены. Это заметно сужает круг желающих трудоустроиться на предприятие. «Требования жёсткие, у нас есть коллективный договор, в котором прописаны все правила жизнедеятельности и работы: от входа на эту территорию до профессиональных обязанностей и выхода с завода. Далеко не все выдерживают такой режим работы и специфичный график. И средний уровень заработных плат в силу низкой рентабельности хлебопекарной промышленности, конечно, несколько ниже по сравнению с передовыми отраслями», — объясняет руководитель.

К своему коллективу она относится очень бережно. Здесь

существует система премиальных поощрений работников. В сложных жизненных ситуациях сотрудники «Славянского хлеба» всегда могут рассчитывать на помощь родного завода. Для повышения квалификации специалисты регулярно ездят на курсы в Москву и Санкт-Петербург. Кроме того, они с завидным постоянством принимают участие в конкурсах профессионального мастерства, что, безусловно, способствует дополнительному развитию и появлению творческих идей. Для работников и их семей на заводе регулярно проходят самые разные мероприятия: спортивные соревнования, творческие вечера, концерты, праздники: «Например, в прошлом году на 1 июня мы организовали праздник для всех детей наших работников. Прямо на предприятии у нас был прекрасный концерт, подарки, чай, музыка, танцы. Своих деток мы тоже бережем, сплавиваем и воспитываем отношение к труду. Когда они видят, как и где работают их родители, как производится хлеб, воспитывается определённое отношение к этому благому делу и этому святому продукту».

Сегодня коллектив «Славянского хлеба» — это большая, дружная команда профессионалов высокого уровня. Недавно к руководству предприятия обратились представители Вологодского колледжа сервиса. На своей базе они планируют организовать обучение профессии пекаря, что, безусловно, должно привлечь молодёжь, а, значит, квалифицированных кадров на заводе станет ещё больше.



г. Вологда,
2-ой Турундаевский пер., 16
тел.: (8172) 591-059, 591-060
slavhleb.com