

**8 июля кондитерской фабрике «Слада» исполняется 9 лет.**  
На сегодняшний день это ведущий российский производитель кондитерских изделий – печенья и зефира. За последние два года фабрика значительно увеличила объёмы производства, сделав качественный скачок в своём развитии.

### «Слада»: будем знакомы!

Накануне празднования дня рождения фабрики редакция нашей газеты побеседовала с менеджером по персоналу Ериной Сутягиной:

— «Слада» – молодое, мощно развивающееся предприятие, на 70% оснащённое высокотехнологичным итальянским оборудованием, на котором работают 200 человек.

В 2002 году на фабрике была запущена в эксплуатацию всего одна линия (мощность 2-4 тонны в сутки) по производству скромного ассортимента, 5-10 наименований, сахарных пирожных.

Сегодня ассортимент составляет более 80 наименований продукции, выпускаемой по 60-100 тонн в сутки. Работают 2 сахарные, сдобная и зефирная линии. В июле 2011 года запускается еще одна сдобная линия, а в августе 2011 года – третья сахарная линия, также приобретена новая зефирная линия, монтаж которой завершится к началу осени 2011.

Модernизация оборудования связана с освоением новых рынков, ростом объёма продаж продукции, которую мы поставляем в Уральский Федеральный округ, Санкт-Петербург, Подмосковье, Поволжье, Сибирь, Дальний Восток, Крайний Север, а с марта 2011 года и в Казахстан.

Благодаря созданному Центру разработки новых видов продукции ежегодно обновляется и расширяется ассортимент. И, конечно же, вся продукция имеет сертификаты соответствия.

Я бы сказала, «Слада» не скрывает, что является первым стартапом в тематике, каждый год, каждый месяц ставит перед собой головокружительные цели и задачи. Например, за два предыдущих года мы добились роста производительности труда на 240%, только за 5 месяцев текущего года – на 30%. Кое-кто мог бы сказать, что это просто невозможно, а для нас, как в песне, ничего невозможного нет.

### «Слада»: массис выполнима

Миссия нашей фабрики: выдерживать наилучшую качестве продукции. И мы эту миссию успешно выполняем. Доказательство тому служат победы на «Ежегодном фестивале качества хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий и торты», прошедшем в этом году в Ека-

теринбурге. В двух номинациях «Галеты, печенье, кексы» и «Кондитерские изделия отсадные (зефир)» в 7 представленах нами видах продукции признаны лучшими. В мае этого года успеш-но прошли первый этап конкурса «Ека-

# С Днём рождения, «Сладчане»!



**Ирина БАЗУРЬЕВА:** – На фабрике работаю 6 лет, сейчас бригадир. Люблю свою бригаду, своих девочек. Работа для меня – второй дом. В бригаде 12 человек, моя задача организовать их работу: чем больше мы делаем, тем выше будет наша зарплата. Мне очень нравится здесь работать, чувствую свою ответственность. На предприятии созданы хорошие условия труда, удобный график работы, стабильная и хорошая зарплата, особенно для женщин.

### Мнение

#### Татьяна КАРМАЛИНСКАЯ, главный технолог:

– Работаю на фабрике 4 года. Могу сказать, что предприятие очень динамично развивается, энергичное. Люди, работающие здесь, трудятся с душой, энтузиазмом, и здесь не просто пришёл, отработал и ушёл, а каждый из нас вкладывает душу в свою работу.

Лучших товаров года Уральского Федерального округа.

Мы работаем для наших клиентов, тех, кто давно оценил и полюбил качество и вкус нашей продукции. Согласитесь, нет ничего лучше, чем собраться задушевным вечером семьей за чашечкой чая с любимым печеньем или просто позваловать себя сладеньким. Продукция «Слады» – это самый доступный способ поднять настроение себе и окружающим. Ведь мы работаем для того, чтобы люди любили жить сладко!

#### «Слада» и её люди

Особо ценно то, что миссия выполнима благодаря работникам «Слады», которые в большинстве своём являются выпускниками профессиональных.

В первую очередь хотелось бы отметить тех, кто работает на фабрике практически с самого основания, с 2002 года: **Наталья Калинина, Анастасия Глушкова** – рецепторщицы, **Людмила Гайбара** – формовщики, **Наталья Борисова** – весовщики, **Наталья Щукова** – бригадир, **Надежда Овчинникова** – машинист тестомесильной машины, **Александр Погадев** – электрик, а также мастер на все руки, или попросту «Достояние Слады».

**Людмила Пономарёва** – весовщица, **Ольга Нестерова** – упаковщица. Это наш «Золотой фонд», во многом благодаря этим людям сегодня фабрика может гордиться своими достиженями. Хотелось бы отметить **Елену Пермякову, Татьяну Гекк**. К сожалению, в одной статье не возможно расказать обо всех наших ценных и эффективных сотрудниках.

За последние два-три года на фабрике наблюдается устойчивая тенденция, можно сказать, традиция, работы целыми семьями и даже семейными династиями. И это просто здорово, ведь семья – это единственный элементарно правдивая информация могут

дать только близкие люди. Уж они-то плохо не посоветуют.

Наши статистики таковы: средний возраст сотрудников 30-40 лет, то есть самый рабочеспособный возраст. Третья часть из них 20-25 лет. 29% сотрудников работают на фабрике более 5 лет; 15,6% – от 3 до 5 лет; 54,5% – от года до 3 лет. Средний процент текущих кадров составляет 6,7%. Для сравнения: средний процент текущих предприятий нашего профиля 8-10%. Существует реальная возможность быстрого профессионального и карьерного роста, например, все бригады и начальники смен «выросли» из простых упаковщиков. Средняя заработная плата упаковщиков в мае выросла с 12000-14000 до 14000-16000 рублей.

Мы убеждены, что на «Сладе» работают только те, кто не может быть равнодушным, кто умеет работать. У нас многое получается только потому, что наши сотрудники любят свою работу, в полной мере осознают свою ответственность и понимают, что каждый последующий работник являемся внутренним клиентом, которому нужно передать качественную работу, оказать качественную услугу начиняя от рецептурщицы и заканчивая упаковщиком.

**Лидия СУЛТАНШИНА**, работает на фабрике 8 месяцев, на участке резки бумаги. За это непродолжительное время зарекомендовала себя с наилучшей стороны, и, несмотря на зрелый возраст (ей сейчас 60), работает наравне с молодыми.

Действительно, на «Сладе» существует высокая интенсивность производства, высокие стандарты качества, организация производства, контроля, логистики, производственной дисциплины, которые мы с каждым годом повышаем. Да, у нас не задерживаются те, кто привык не зарабатывать деньги, а их просто получать, кто работает по принципу «как бог на душу положит», кто не умеет быть мобильным, гибким, не может перестраиваться под требования современного производства согласно утверждённым приоритетам для каждой профессии, кто мыслит в первую очередь категорией «мне все должны», кто элементарно не соприкасается трудовой дисциплиной.

### Работники о фабрике

#### Сергей КУЗНЕЦОВ, электромеханик:

– Вот уже 8 месяцев здесь тружусь. Я отвечаю за все механизмы, слежу за ними. Интересно работать на производстве. Сначала работал грузчиком, затем стал электромехаником.



#### Татьяна БОРОВИКОВА, кладовщик склада готовой продукции:

– Семь лет назад здесь выпускали всего 9 тонн в сутки. Сейчас фабрика расширяется, распаковывает объемы производства. Сам процесс работы очень интересный и ответственный. Свою силу и энергию я отдаю фабрике. Горжусь, что наша продукция расходится практически по всей России.



#### Елизавета МАНСУРОВА, старший вахтёр:

– Работаю на фабрике два года. Удивительный график работы, хорошее руководство. Евдогия может войти в положение работника, помочь решить тот или иной вопрос.



#### Вера ШИСТЕРОВА, бригадир:

– На фабрике пятый год, сейчас варя карамель для глазирований печенья. Именно в карамельном цехе мне очень нравится работать, здесь интересно, приходят технологи, экспериментируют, внедряют новинки. Работа неоднозначная, именно этим она мне и нравится.



### «Слада» и Кайдзэн

С 2009 года на фабрике внедряется менеджмент Кайдзэн, реализующий концепцию бережливого производства или непрерывных улучшений: реально работают и дают ощущимый результат такие инструменты, как «Тоинво вовремя», выявление и ликвидация потерь, подразделенный контроль, визуализация зон индивидуальной ответственности, подана предложение и так далее. Например, в 2010 году нашими сотрудниками было подано 240 предложений по улучшению (в том числе и организации рабочего места – Темба), из них реализовано 105. В этом году подано уже 34 предложения, из них реализовано 32. Естественно, что за каждое поданное предложение сотрудник преумножается вне зависимости от того, внедрено предложение или нет.

Благодаря этим инструментам мы добиваемся роста производительности труда и поэтому почти каждый месяц у нас – новый трудовой рекорд.

От всей души и с огромным благодарностью поздравляем каждого сотрудника с днём рождения фабрики! Желаем всем здоровья, семейного благополучия, каждый день большой и малой радости, позитивных событий в жизни, добра и человеческого тепла! И, конечно, приглашаем на фабрику тех, кто готов разделить наши ценности, кто не боится высоких задач, кто желает доиться заработать.

Линия сдобная № 1.

Суточная мощность – 11-12 тонн печенья.

теринбурге. В двух номинациях «Галеты, печенье, кексы» и «Кондитерские изделия отсадные (зефир)» в 7 представленах нами видах продукции признаны лучшими. В мае этого года успеш-но прошли первый этап конкурса «Ека-