

MASLODEL

№6, март 2023

ПОЗДРАВИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

Генерального директора
ТОО «МАСЛО-ДЕЛ»
Селиванова П.Г.

**«Стремление
к самосовершенствованию —
залог успеха»**

Персона «М»:
Канжигалинов С.И.

**Мастером продаж
не рождаются,
а становятся**

Персона «М»: Алиев Д.С.

«Наурыз»

**ПРАЗДНИК ВОССТАНОВЛЕНИЯ
ПРИРОДЫ И ОБНОВЛЕНИЯ ЖИЗНИ"**

**наурыз
марта**

**ВЫДАЮЩИЕ
ЖЕНЩИНЫ МИРА**

СОДЕРЖАНИЕ

Поздравительное слово Генерального директора ТОО «МАСЛО-ДЕЛ» Селиванова П.Г.	3
«Әй, сұлуым...»	6
Выдающие женщины Мира	7
«Мой продукт» – сгущённое молоко	8
«Стремление к самосовершенствованию – залог успеха» Канжигалинов Серик Иргалиевич директор Масло-прессового завода в с. Новоишимск	14
«Мастером продаж не рождаются, а становятся» Алиев Даулет Сейманулы Региональный директор по Южному региону Казахстана	17
«Наурыз» – праздник восстановления природы и обновления жизни"	21
Казахские традиции и обычаи празднования	22
Что такое Наурыз Коже и как его готовить?	23
Увлекательный мир казахских национальных игр	24



ПОЗДРАВИТЕЛЬНОЕ СЛОВО **Генерального директора** **ТОО «МАСЛО-ДЕЛ»** **Селиванова П.Г.**

Дорогие наши Дамы,

От имени всего коллектива я хочу поздравить Вас с Международным женским днём 8 Марта! Этот праздник – особенный день, который отмечает важную роль женщин в нашем обществе, и позволяет нам выразить свою признательность и уважение к женщинам, которые делают наш мир более красивым и лучше.

Хочу воспользоваться этим моментом, чтобы поблагодарить всех женщин в нашей компании за труд, преданность и стремление к совершенству. Как генеральный директор, я горжусь возглавлять компанию, в которой работают такие красивые, умные, целеустремленные и разносторонние личности, которые стремятся преуспеть и в карьере, и в семье, окружая теплом и заботой окружающих. Женщины – это талантливые личности, которые олицетворяют силу, грацию и умение преодолевать любые трудности. Мы мужчины признаем уникальные таланты и перспективы, которые женщины приносят на рабочее место. Вы играете ключевую роль в нашей команде, и я хочу отметить вашу преданность, профессионализм и творческий подход к работе, внося неоценимый вклад в достижение наших целей.

Я желаю вам, чтобы вы продолжали двигаться вперед и достигали высоких результатов в карьере. Пусть ваше настойчивое стремление к успеху вдохновляет других и позволяет вам вносить свой вклад в нашу общую работу. Желаю вам здоровья, счастья и благополучия в личной жизни. Пусть каждый день приносит вам радость, удовлетворение и новые возможности для саморазвития.

*С уважением,
Селиванов Павел Геннадьевич*



НАУРЫЗ
ҚҰТТЫҚТАЙМЫЗ!



МАРТА
ПОЗДРАВЛЯЕМ!





наурыз

Әй, сұлуым... мартта

Әй сұлуым,
Саған айтам сұлуым,
Сірә,
Маған емес деп қысылмағын,
Топ ішінен бұрылып,
Ысылмағын.

Шаршаңқы басқан жүзінді
Жасырдың
Тылсым күлкіңмен,
Жаныңа тыққан жылуың –
Жүзінде тұр бірақ,
Сұлуым!!!

Батыр мен
Ақын кеудесін қыстаған,
Әлемнің кілтін қолына ұстаған,
Сен сұлу емей,
Кім сұлу?

Ата мен
Ененің бабын тапқан,
Жарына
Сәттілік тұмарын таққан,
Ұлы мен қызына
Мол үміт артқан
Шаңырақ бақытын
Көзімен жаққан
Ол сенсің,
Сұлуым!

Сан мың ой шарпып
Албыртқан жаныңды,
Араймен атырып
Отбасы таңыңды,
Шаңырақ бақытын
Береке еткен,
Өшірмей
Балауыз еріген Шамыңды
Ол сенсің,
Сұлуым!

Ақылы асқан,
Боласың Дана,
Сәлден соң бейнең –
Селтең қыз бала,
Бір сәтте жаның –
Ақпенен Қара,
Жалпы мен Дара,
Шипа мен Жара.

Биік те Аласа болуды білесің,
Өткен мен
Болашақ болжамын ілесің,
Терең де жақын
Ойларға сүңгіп,
Өзің бір жылап, артынша күлесің

Әлемнің кілті өзінде жаным,
Кеудеңде үміт өшпесін дәйім,
Өзіңсіз ел жоқ,
Шаңырақ түгіл
Осыны есте ұстағын лайым!!!



Оспанова Светлана

ВЫДАЮЩИЕ ЖЕНЩИНЫ МИРА

В истории человечества было очень много знаменитых женщин, которые добились невероятных успехов в своих соответствующих областях.



ТОМИРИС была царицей массагетов, древнего народа, который населял территорию современного Казахстана и соседних регионов. Она правила в конце VI века до нашей эры. Наиболее известным фактом из жизни

Томирис является ее битва против персидского царя Кира II Великого. После того, как Кир II захватил массагетский город, он предложил Томирис союз и брак, но она отказалась и предложила ему сражение. В битве, которая состоялась на берегах реки Яксарт, массагеты победили персов, а Кир II был убит. Томирис стала символом сильной и независимой женщины в истории. Ее имя стало известно благодаря тому, что она смогла защитить свою страну и победить могущественного врага.

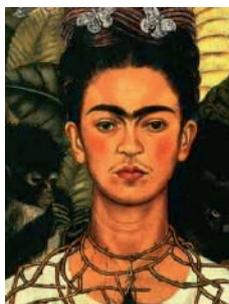


ДЖЕЙН ГУДОЛЛ – приматолог и защитник природы, которая посвятила свою жизнь изучению и защите шимпанзе и других приматов и была ведущим голосом в движении за защиту исчезающих видов и местообитаний.

АМЕЛИЯ ЭРХАРТ – пионер авиации, которая стала первой женщиной, совершившей одиночный перелет через Атлантический океан и установившей множество других авиационных рекордов, прежде чем исчезнуть во время полета над Тихим океаном в 1937 году.

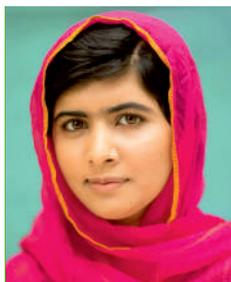


АРИЯ КЮРИ – физик и химик, которая была первой женщиной, получившей Нобелевскую премию по физике, и первым человеком, получившим две Нобелевские премии в разных научных областях.



ФРИДА КАЛО – мексиканская художница, известная своими автопортретами, в которых часто отражалась ее физическая и эмоциональная боль, а также своей ролью в продвижении мексиканской культуры и самобытности посредством своего искусства.

МАЛАЛА ЮСУФЗАЙ – правозащитница и лауреат Нобелевской премии мира, которая выступала за образование девочек в своей родной стране Пакистане и во всем мире.



ЖАННА Д'АРК – французская героиня, которая возглавляла армию во время столетней войны.



АДА ЛАВЛЕЙС – математик и писательница, которая считается первым в мире программистом за ее работу над ранним механическим компьютером Чарльза Бэббиджа.



АНГЕЛА МЕРКЕЛЬ – бывший канцлер Германии, известная своими политическими успехами, в том числе защитой прав и свобод граждан.

Эти женщины и многие другие внесли значительный вклад в свои области и в общество в целом и продолжают вдохновлять людей по всему миру.

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

цельное с сахаром, 8,5%, ГОСТ 31688-12

Применение:

Используется для непосредственного употребления в пищу, при производстве кондитерских и кулинарных изделий. На его основе делают различные кремы, муссы, добавляют в тесто и фруктовые салаты.

Органолептические показатели:

выраженный вкус пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Преимущества

- Натуральный продукт;
- Легко растворяется в чае, кофе;
- Идеален для приготовления кремов, суфле, муссов и тортов.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	Молоко цельное сгущенное с сахаром	8,5	не более 26,5	не менее 43,5	не более 48°C



МОЙ ПРОДУКТ

Хранение:

Срок хранения сгущенного молока при температуре от 0°C до + 10°C:

- в жестяных банках и в Doypack – 12 месяцев;
- Bag in box – 6 месяцев.

Фасовка:

- 360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
- 250 гр. – Doypack, в коробке 35 шт;
- 10 кг. – Bag in Box, в коробке 1 пакет.

Сгущенка «БУРЕНКА», жирность-8,5% продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром

Описание:

Консервированный молоко-содержащий сгущенный продукт с сахаром.

Применение:

Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная. Допускается мучнистость, небольшой осадок лактозы на дне тары.

Преимущества:

- Сладкий сгущенный растительно-молочный продукт с сахаром, 8,5% жирности легко растворяется в чае, кофе и др.;
- Приятный молочный вкус.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- В жестяных банках – 12 месяцев;
- Bag in box – 6 месяцев.

Фасовка:

- 380 гр. – Жестяная банка, в коробке 45 шт;
- 250 гр. – Doypack, в коробке 35 шт;
- 460 гр. – Doypack, в коробке 24 шт;
- 850 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 15 шт;
- 450 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
- 360 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
- 10 кг. – Bag in Box, в коробке.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	Сгущенка «Буренка»	8,5	не более 30	не менее 41,5	55

«Особый» 8,5%, СТ ТОО продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром

Описание:

Консервированный молочносодержащий сгущенный продукт с сахаром

Применение: Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока, легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная. Допускается мучнистость, небольшой осадок лактозы на дне тары.

Преимущества:

- Сладкий сгущенный растительно-молочный продукт с сахаром, 8,5% жирности легко растворяется в чае, кофе и др.
- Приятный молочный вкус.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- Ваg in-box – 6 месяцев.

Фасовка:

по 10 кг и 20 кг – Ваg in Воx, в коробке.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«СТ ТОО»	8,5	не более 30	не менее 41,5	55
2	«Особый»	8,5	не более 30	не менее 41,5	55





«АК-БУЛАК» 12% и 25%

продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром

Описание:

Консервированный молоко-содержащий сгущенный продукт с сахаром.

Преимущества:

Подходит для приготовления десертов, кремов
Традиционная добавка к чаю и кофе.

Применение:

Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- В жестяных банках – 12 месяцев;
- Ваg in box – 6 месяцев.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная по всей массе. Допускается мучнистость.

Фасовка:

- 360 гр./350 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
- 10 кг. – Ваg in box, в коробке.

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«Ак-булак» 12%	12	не более 34	не менее 44	не более 55°C
2	«Ак-булак» 25%	25	не более 32	не менее 33	не более 55°C

«СЛАСТЕНА», «ЛАКОМКА» «КЕРЕМЕТ» продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром



Описание:

Консервированные молочносодержащие сгущенные продукты с сахаром «эконом» сегмента с расфасовкой в жестяные банки и асептические пакеты.

Применение:

Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

Органолептические показатели:

Чистый, сладкий, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция однородная по всей массе. Допускается мучнистость.

Преимущества: сладкие сгущённые молочные продукты с сахаром, легко растворяются в чае, кофе, легко взбиваются со сливочным маслом и спредами при приготовлении кремов.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- В жестяных банках – 6/12 месяцев;
- Bag in box – 6 месяцев;
- Doypack – 12 месяцев;
- Бутылка ПЭТ – 12 месяцев.

Фасовка «Сластена»:

300 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
10 кг. – Bag in Box, в коробке.

Фасовка «Керемет»:

330 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;

Фасовка «Лакомка»:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
460 гр. – Doypack, в коробке 24 шт;
850 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 15 шт;
450 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
360 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«Сластена», «Лакомка», «Керемет».	не менее 8,5	не более 34	не менее 44	не более 55°C
2	«Особый»	8,5	не более 32	не менее 33	не более 55°C

КАКАО со сгущенным молоком и сахаром, 7,5% ГОСТ

Назначение:

- для производства кондитерских и хлебопекарных изделий;
- для кулинарного производства;
- для ресторанов.

Преимущества продукта:

- продукт высокого качества;
- произведён по классической технологии;
- однородная консистенция;
- универсальное решение для кондитерских заправок.

Характеристика готовых изделий с использованием продукта:

- ярко выраженный вкус какао смягченный нежным сливочным вкусом молока.

Фасовка:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
10 кг. – Bag in Box, в коробке.



СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ с сахаром 15%, СТ ТОО

Назначение:

- для производства кондитерских и хлебопекарных изделий;
- для кулинарного производства.

Преимущества продукта:

- только натуральные ингредиенты;
- производятся по уникальной технологии непрерывного сгущения;
- продукт сладкий с хорошо выраженным сливочным вкусом;
- однородная консистенция;
- более мягкий вкус по сравнению со сгущенным молоком;
- продукт высокого качества.

Характеристика готовых изделий с использованием продукта:

- насыщенный сливочный вкус.

Фасовка:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
10 кг. – Bag in Box, в коробке.



«ВАРЕНКА» эконом и термостабильная, 12% продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром



Описание: Варенка представляет из себя начинку на молочной основе с характерным для класса «вареного сгущенного молока» вкусом, цветом и ароматом.

Применение: Для непосредственного употребления в пищу и производства кондитерских и хлебобулочных изделий

Органолептические показатели: Чистый, сладкий, ирисовый, с выраженной пастеризацией, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус сухого молока легкого кормового привкуса. Цвет коричневый, равномерный по всей массе. Консистенция однородная по всей массе. Допускается мучнистость.

Преимущества:

- Подходит для десертов и кремов;
- Отличный наполнитель для кондитерских изделий типа «орешек», «вафли», «трубочки» и пр. Обладает выраженным вкусом вареного сгущенного молока;
- Не вытекает при выпечке;
- Не выделяет влагу в готовые изделия;
- Удобная фасовка.

Хранение:

В складских помещениях при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75%. В жестяных банках составляет 12 месяцев, Bag in box – 6 месяцев.

Фасовка:

360 гр. – жестяная банка, в коробке 45 шт;
340 гр. – Бутылка ПЭТ, в коробке 24 шт;
10 и 20 кг. – Bag in Box, в коробке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта / Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитролы и т.д.	Тесто песочное: печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.	Тесто слоёное пресное: наполеон, самса, бантик, трубочка, и т.д.	Тесто слоёное дрожжевое: круассаны, французская булочка, пироги и т.д.	Тесто бисквитное: масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуречков и т.д.
Варенка Терма 12%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	
Варенка Эконом 12%	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	

№	Наименование продукции	Массовая доля жира, в %	Массовая доля влаги, в %	Массовая доля сахарозы в %	Кислотность
1	«Варенка» эконом 12%	12	не более 34	не менее 36	не более 55°C
2	«Варенка» термостабильная	12	не более 34	не менее 36	не более 55°C



ПЕРСОНА «М»

Стремление к самосовершенствованию — залог успеха

КАНЖИГАЛИНОВ Серик Иргалиевич

директор Масло-прессового
завода в селе Новоишимск

– Здравствуйте, сегодняшний гость рубрики «Персона М» - директор Масло-прессового завода в селе Новоишимск, Канжигалинов Серик Иргалиевич.

Добрый день, Серик Иргалиевич! Начнем с того, чтобы познакомить наших читателей с вами. Расскажите, пожалуйста, о себе, своей семье, образовании и стаже работы в Маслоделе.

– Я родился в Чкаловском районе Кокшетауской области, в селе Чкалово. В 2004 году я закончил школу и поступил в Кокшетауский колледж Экономики и менеджмента. Затем продолжил обучение в Кокшетауской Академии экономики. Я женат, у меня две дочери – Диана и Мадина, старшей 15 лет, младшей – 8.

После окончания академии в 2009 году я устроился на работу в ТОО «Масло-Дел» в селе Новоишимск. С тех пор прошло 14 лет. Я начинал работу оператором пульта управления в производстве, где проработал 1,5 года. Затем меня перевели на должность сменного мастера технолога, следом стал инспектором по качеству. Позже я стал главным технологом завода, а затем – с 2022 года директором Маслопрессового завода.

– Расскажите, пожалуйста, о селе Новоишимск. Насколько оно большое, и какие учреждения здесь функционируют?

– Село Новоишимск – очень молодое и

перспективное местность, которое находится за 365 км от города Петропавловск. Здесь находится несколько элеваторов, китайский завод по изготовлению комбинированных кормов и наш завод по переработке масличных культур. В ближайшее время планируется открытие частного мини-молочного завода. Село не очень большое, но здесь есть три школы – две русскоязычные и одна казахскоязычная. Также есть бассейн, спорткомплекс, стадион, ледовая арена, где можно поплавать, поиграть в футбол, волейбол или хоккей. Это достаточно развитая местность, где созданы все условия для детей и жителей села.

– Как можно описать работу вашего маслопрессового завода? Насколько давно он функционирует, каковы его производственные масштабы и количество сотрудников, и в целом про жизнь завода?

– Наш маслопрессовый завод начинает свою жизнь с закупки сырья после осеннего урожая. Мы принимаем масло семена от поставщиков напрямую с сельхозпредприятий или через наш собственный элеватор с г. Петропавловск. У нас на территории есть собственный тупик, поэтому мы можем принимать сырье как автомашинами, так и через железную дорогу.

На заводе у нас есть своя Автовесовая и собственная Лаборатория. После приема

сырья наша лаборатория проводит несколько видов анализов на его качество, и только после подтверждения качества мы начинаем сбор сырья в склады. У нас есть склады объемом 20 тыс. тонн и большие силоса для хранения.

Основное производство начинается в нашем прессовом цехе, куда сырье поступает со склада. Мы очищаем сырье и приступаем к прессованию, после чего полученное масло фильтруется и хранится в нашем маслобаковом хозяйстве. Первичная обработка масла выпускается в неочищенном, жидком и темном виде.

Мы проводим отбор и делаем анализ на качество продукции, отгружаем ее в цистерны и отправляем на наш масложировой комбинат в г. Алматы для дальнейшей переработки. Численность штата у нас около 150 человек, включая сотрудников автовесовой, лаборатории, сырьевого цеха, прессового цеха, жмыхового склада, котельной, электроцеха и администрации. Мы

гордимся своей командой, которая состоит из высококвалифицированных специалистов.

– Какие изменения произошли на заводе за период, когда вы работаете здесь? Намечаются ли какие-либо дополнительные расширения?

– С момента моего прихода на завод с 2009 года по сегодняшний день, на заводе совершены значительные улучшения. В 2010 году была проведена реконструкция и модернизация оборудования, что привело к увеличению производственных мощностей с 180 тонн семян в день до 400 тонн в день. Это было достигнуто путем установки дополнительных прессов в прессовом цехе и более мощного котла в котельной для обеспечения энергией прессового цеха.

Мы также расширили жмыховый склад для хранения продукции, для более эффективной организации производства. Ранее у нас было три маслобаковых хозяйства емкостью по 400 тонн, на сегодня мы увели-



чили его до 5 тысяч тонн, добавив 5 баков емкостью по тысяче тонн каждый.

В 2021 году мы установили 4 новых силоса для хранения маслосемян, каждый из которых имеет вместимость 5 тысяч тонн. В целом, мы продолжаем работать над совершенствованием нашей технологии и постоянно ищем новые способы увеличения производственных мощностей и улучшения нашей продукции.

– Как сложно работать на заводе?

– Устроившись впервые на работу для меня, как для молодого специалиста, работа на заводе была чем-то новым и интересным. Начав работать на производственных механизмах, я быстро освоился и стал знаком с основными конструкциями и схемами оборудования, а также научился устранять поломки и рассчитывать нагрузки. Позже меня перевели на должность мастера технолога, где я изучил еще детальнее весь цикл производства, от сырья до готовой продукции. В 2017 году меня назначили инспектором по качеству, так как компания начала экспортировать масло. Я проходил обучение у наших более опытных коллег и стремился совершенствоваться.

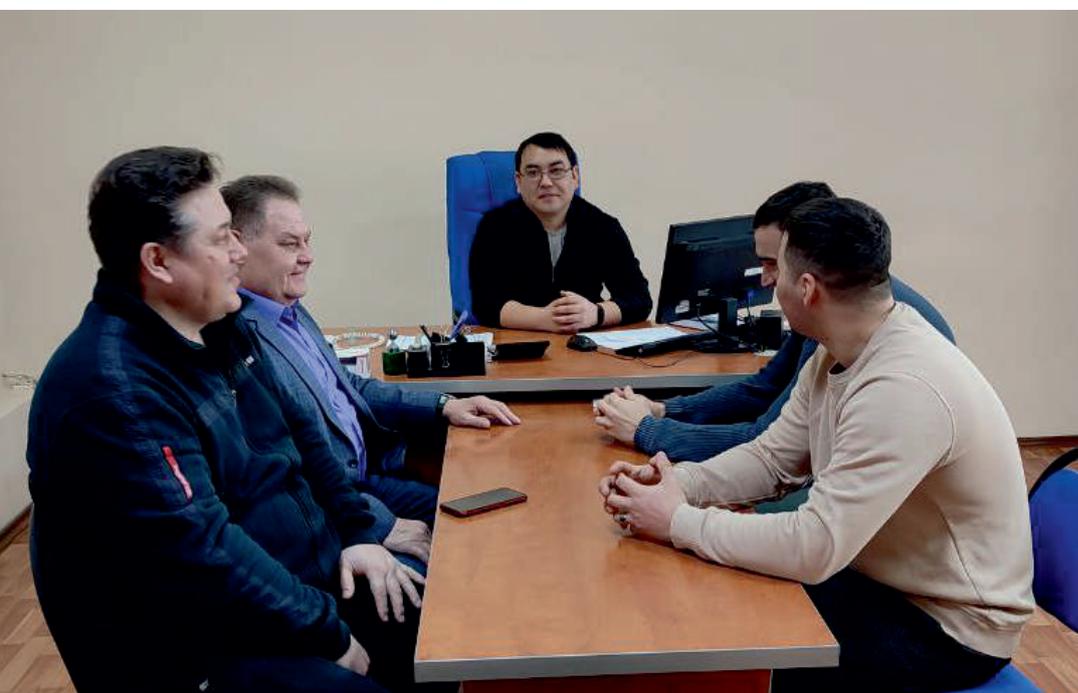
– Несколько слов про нашу компанию и пожелания в адрес компании или сотрудников, ну и приближается 8 Марта, можете пожелать что-то нашим женщинам?

– Я считаю, что у нас достойная компания с хорошими условиями для работы и развития. Главное – не лениться и всегда стремиться к самосовершенствованию. У нас созданы все условия для того, чтобы

сотрудники могли реализовать свой потенциал. Компания всегда готова поддержать и помочь нашим сотрудникам в их профессиональном и личностном росте. Важно помнить, что успех компании зависит от каждого сотрудника, его стремления к лучшему, желания развиваться и быть лучшим в своей сфере.

Хочу пожелать женщинам всегда улыбаться, быть счастливыми и здоровыми, чтобы в семье всегда был достаток. Оставайтесь всегда сильными и уверенными в себе, а также чтобы каждый день был наполнен радостью, любовью и душевным теплом.

– Благодарю вас за интересное интервью и желаю Вам дальнейших успехов в работе.





ПЕРСОНА «М»

"Мастером продаж не рождаются, а становятся"

АЛИЕВ

Даулет Сейманулы
Региональный директор
по Южному региону Казахстана

– Сегодня в гостях у рубрики «Персона «М» – Региональный директор по Южному региону Казахстана, Алиев Даулет Сейманулы. Здравствуйте, Даулет. Мы хотели бы узнать вас поближе. Сколько вам лет, какое у вас семейное положение и образование? Как вы проводите свободное время?

– Здравствуйте. Мне в этом году исполнится 41 год. Я женат, у меня пятеро детей – три дочери и два сына. Старшему 13 лет, младшему – 2 года. У меня высшее образование преподавателя физики и информатики. Я учился на физико-математическом факультете в АГУ, который ныне называется КазНПУ, и затем обучался на экономиста в Немецко-экономическом Университете в Алматы. В свободное время я стараюсь уделять внимание своей семье, особенно детям. У нас в субботу всегда семейный день, который я люблю проводить, часто готовлю им разные блюда. Раньше, когда я был студентом, я работал поваром в ночных клубах и ресторанах, поэтому у меня хорошо получается готовить турецкую кухню. Кроме того, я живу в частном доме, поэтому в воскресенье я ухаживаю за деревьями в саду и занимаюсь хозяйством по дому.

– Расскажите, пожалуйста, о Вашем профессиональном опыте. Каков был

Ваш карьерный путь до того, как Вы начали работать в нашей компании? Где и кем Вы работали ранее, и как долго?

– Я работаю в сфере продаж уже почти 20 лет. Моя карьера началась в 2004 году, когда я работал торговым представителем в компании RusComКоммерц, занимающейся продажей вино-водочной продукции. Затем я стал супервайзером и работал на должности территориального менеджера более трех лет. После этого я перешел в компанию RG Brands, где занимался продажами известных брендов, таких как «Pepsi», «Asu», молоко «Моё», чай «Пиала» и соки «Gracio». Эти бренды достаточно известны в Казахстане, и я работал менеджером по развитию территории г. Алматы и Алма-тинской области более семи лет.

Затем я работал территориальным менеджером в компании «Roshen» в течение трех лет до 2019 года. В сентябре 2019 года я начал работать в компании «Масло-Дел» начальником отдела продаж г. Алматы. Через 1,5 года меня перевели в региональный отдел продаж директором по Южным регионам страны.

– Насколько сложно работать с регионами? Существуют ли какие-либо особенности по сравнению с другими компаниями?

Так как ранее у меня был опыт работы в

сфере руководства по Южному региону, данная позиция для меня и по сфере деятельности и по менталитету очень близка. Поэтому особо таких сложностей в работе не возникало. А те вопросы, которые поднимаются в рабочем процессе, это трудовые будни. Моя деятельность и предназначена для того, чтобы решать различные вопросы и проблемы. К примеру, можно ли считать проблемой или сложностью задержку вагонов из-за погодных условий, или еще что-либо вроде того? Это – рабочий процесс и моя прямая обязанность, а в хорошей компании и с таким коллективом приятно работать вдвойне.

– В чем состоит именно ваша часть работы, если немного?

– Работа регионального департамента продаж – это управление бизнес-процессом во всех филиалах, которые находятся под моим подчинением. Это включает в себя контроль за складскими операциями, управление остатками товаров, контроль гиперстоков и аутостоков, проверку сроков годности продукции, а также контроль за

логистическими процессами, такими как маршрутизация, управление автотранспортом и ежедневный объем вывоза товаров. Я также следим за финансовым состоянием филиалов, оценивая эффективность их бюджетных расходов. Если уровень текучести кадров повышается, мы стараемся выявить причины и предлагаем руководству пути решения этой проблемы.

Естественно, смотрим объемы продаж на филиалах и как они контролируют продажи, вплоть до того, как и с какой частотой они проводят собрания с торговыми представителями, отношения между директором, супервайзером, с торговой командой и в целом с коллективом.

Плюс ко всему, контролируем кредиторскую задолженность, есть ли превышение кредитного лимита, не просрочена ли она. В целом это полный контроль за бизнес-процессами работы филиалов.

Также для дальнейшего развития филиала и роста продаж создаем различные проекты, выводим на обсуждение перед Департаментом маркетинга и Департаментом Финансово-экономического ана-



лиза, защищаем проект и запускаем в работу. К примеру, в марте по Шымкенту мы планируем запустить 3 проекта, там и в г. Сарыагаш планируем запустить разделение портфелей, таким образом, совместно с директорами работаем над улучшением филиала.

– На данный момент вы работаете только по Южному региону Казахстана, также мы знаем, что вы ранее работали и с другими регионами страны.

Если смотреть обзорно, есть ли между филиалами различия или особенности в работе, в доле рынка, в структуре, в логистике, по погодным условиям и т.п.

– Бывали такие моменты, что по разным причинам я курировал работу филиалов по

По погодным условиям, конечно, филиалы немного разнятся, так как это природные особенности нашей страны. Но с этим вопросом как таковых проблем у нас сейчас нет.

– Что бы вы могли сказать о нашей компании? Как вы думаете, насколько у нас интересно работать? Что вы можете сказать про нашу продукцию?

– Работа в компании Масло-Дел всегда интересная, работа на любой должности очень перспективная. Если у человека есть желание работать и развиваться в компании всегда приемлем карьерный рост и повышение. Лично для меня работа очень объемобразующая, этим она и интересна. Если



всему Казахстану. Поэтому я знаком со всеми директорами филиалов и их внутренней структурой работы. Я участвовал в процессе открытия филиала по г. Темиртау, был командирован в Астану, чтобы решить внутренние нюансы филиала.

Если смотреть по выставленности продукции, то на Юге у нас доля бакалеи намного больше чем на Западе. Если на Западе до 80 % продают молоко, то к примеру в г. Сарыагаш больше реализуется бакалея.

В целом структура работы и логистика налажена во всех филиалах одинаково.

я в компанию пришел уже с опытом в сфере продаж, то в данной должности я добавляю к нему еще и масштабный управленческий опыт.

Наша продукция очень доступна для населения, при этом качество лучше многих конкурентов. Если не соблюдать строгие технические условия, то продукты питания по природе имеют свойство портиться, но любые проблемы с качеством в сравнении с объемами, которые мы производим, незначительны. Аналогичные проблемы возникают в любой компании-произво-

дителе продуктов питания. Я лично встречался с подобными вопросами и в других компаниях, производящих молочную продукцию и даже дорогие соки, могут сталкиваться с производственными браками, такими как отваливающиеся крышки или недостаточно склеенные упаковки и др. Мы лучше всех, и стараемся быть еще лучше во всем, создавая условия для личностного развития и роста сотрудников. У нас есть множество преимуществ, включая качество, цену, объемы производства и географию реализации продукции и мы уверены в своих перспективах на рынке.

– Что бы вы могли сказать или пожелать все своим коллегам по компании, женщинам на 8 марта, и в преддверии праздника Наурыз?

– Желаю своим коллегам на этой позитивной ноте, с успехом реализовать все проекты, и на 100% показать результаты. Мастером продаж не рождаются, а становятся. Если есть цели, то стремитесь и достигайте, так как все в ваших руках. Всему коллективу компании «Масло-Дел» желаю быть Драйвером производства, и Драйвером продаж!!!

Также, поздравляю весь женский коллектив ТОО «Масло Дел» с 8 марта! Природа наделила женщин несравненной красотой и неиссякаемой энергией, душевной нежностью и беззаветной преданностью, жизненной мудростью и удивительным терпением. Вы храните семейный очаг, воспитываете детей, добиваетесь успехов в профессиональной и общественной деятельности, оставаясь при этом всегда молодыми и прекрасными.

А также, в преддверии праздника Наурыз желаю Вам удачи. Пусть сегодня, завтра и всегда в будущем Вас окружают добро, любовь родных Вам людей, благоденствие и удача. Пусть будут здоровы и счастливы Ваши дети, родители и родные! Пусть Ваш дом станет полной чашей: пусть в нём всегда царят спокойствие, любовь и забота друг о друге, теплая дружеская атмосфера, гармония и процветание.

– Большое спасибо за интересный разговор, желаю чтобы и у Вас в семье было благополучие и достаток.

*Пресс-служба компании «Масло-Дел»
Оспанова Светлана Алматовна*





«Наурыз»

**ПРАЗДНИК ВОССТАНОВЛЕНИЯ
ПРИРОДЫ И ОБНОВЛЕНИЯ ЖИЗНИ"**

Наурыз – это традиционный праздник, который отмечается в Казахстане и других странах Центральной Азии. Он приходится на первый день весны, который обычно соответствует на 21-22 марта по григорианскому календарю, попадая в день весеннего равноденствия, и считается днем обновления, очищения и начала нового цикла жизни.

Наурыз имеет глубокие корни в истории и культуре кочевых народов Центральной Азии, и его отмечают многие народы региона, включая казахов, узбеков, таджиков, туркменов и другие.

В Казахстане этот праздник имеет особое значение и считается одним из главных национальных праздников. Наурыз отмечается традиционными гуляниями, концертами, национальными играми и соревнованиями, национальными блюдами и напитками, а также другими мероприятиями, которые объединяют людей и позволяют им отметить наступление весны и новый год по восточному календарю.

В течение нескольких дней, люди носят национальные костюмы, украшают свои дома и улицы, и отмечают этот праздник вместе с семьей и друзьями. Особое значение имеет кумыс, традиционный казахский напиток, который готовят из кобыльего молока и считается основным напитком Наурыза.

В 2009 году Организация Объединенных Наций объявила 21 марта Международным днем Наурыз, признав значение праздника как символа мира и культурного разнообразия.

В целом, Наурыз является символом единства, радости и обновления, и он отражает глубокую и богатую культуру казахского народа и других народов Центральной Азии.



Казахские традиции и обычаи празднования



Наурыз – важный праздник в Казахстане, и с ним связано множество обычаев и традиций.

Приготовление традиционных блюд: Наурыз – это время застолья, и многие казахи готовят традиционные блюда, такие как бешбармак, куырдак и наурыз коже (суп, приготовленный из семи ингредиентов, символизирующих семь элементов жизни).

Духовное и физическое обновление: По традиции в этот день люди сажают деревья, очищают дома, заполняют домашнюю посуду водой, прощают все обиды, таким образом духовно и физический обновляются.

Посещение старейшин и родственников: Наурыз – это время для общения с семьей и друзьями, и многие казахи посещают своих старейшин, чтобы попросить их благословения и разделить с ними трапезу.

Прием гостей: во время Наурыза принято принимать гостей в своем доме, и многие семьи готовят специальный стол с разнообразными традиционными блюдами и угощениями.

Игра в казахские национальные игры: у казахов есть несколько традиционных игр, в которые играют во время Наурыза, включая перетягивание каната, скачки на лошадях и игру под названием кокпар, в которой две команды пытаются набрать очки, бросая тушу козла в ворота команды противника.

Посещение фестивалей и концертов: Наурыз – это время культурного празднования, и во многих городах проводятся фестивали, концерты и другие мероприятия с участием традиционной музыки, танцев и других представлений.

Наурыз – это время для празднования прихода весны, возобновления связей с семьей и друзьями и наслаждения богатыми культурными традициями Казахстана.





Что такое Наурыз Коже и как его готовить?

Наурыз коже – это традиционный казахский суп, приготовленный из семи ингредиентов, которые символизируют семь элементов жизни. Ингредиенты могут незначительно отличаться в зависимости от региона и семейного рецепта, но суп обычно включает:

1. Мясо (баранина или говядина);
2. Вода;
3. Соль;
4. Мучное изделие (лапша);
5. Зерновое изделие (несколько видов зерен, как пшеница, ячмень и т.д.);
6. Молочное изделие (молоко или кефир, курт, катык, айран);
7. Мясной жир;

Рецепт приготовления Наурыз коже:

Ингредиенты:

- 1,5 кг баранины или говядины, а еще лучше Казы;
- 0,3 кг мясного жира;
- 8 чашек воды;
- 1 чайная ложка соли;
- 1 чашка лапши;
- 1 чашка разных зерен (пшеница, рис, ячмень и т.д.);
- 1 стакан молока либо кефира (добавить катык или курт если коже с кефиром).

Инструкции:

- В большую кастрюлю с холодной водой положить мясо с жиром;
- Добавьте соль, доведите воду до кипения;
- Снимите пену, которая поднимется на поверхность супа;
- Тушите на медленном огне 2 часа или до готовности мяса;
- Как приготовится мясо, необходимо вынуть из супа;
- Добавьте в кастрюлю пророщенные зерна и продолжайте тушить еще 30 минут (можно зерна отварить в отдельной кастрюле, затем вложить в кастрюлю за 7-5 мин до готовности);
- Добавьте лапшу и хорошо перемешайте;
- Дайте супу покипеть до готовности теста, периодически помешивая;
- Разрубите мясо с жиром на кусочки и положите обратно в блюдо;
- Нужно дать супу остыть, чтобы влить туда молоко или кефир, по желанию;
- Если в блюдо нальете кефир, то можно еще добавить катык и курт;

Наурыз коже – это сытный и питательный суп, который традиционно подают во время Наурыза, но им можно наслаждаться в любое время года.

Увлекательный мир казахских национальных игр

Казахстан имеет богатую историю национальных игр, которые игрались в течение многих веков и передавались из поколения в поколение. Некоторые из наиболее известных казахских национальных игр включают:

Кокпар – это национальная игра Казахстана, в которой две команды состоят из пяти или более наездников. Игра проводится на открытой поляне, на которой с двух сторон устанавливаются две большие круги «казаны». В центр поля забрасывается туша козла. Цель игры перенести тушу в сторону противника и бросить в его казан.

Байге – это национальная игра, которая основана на боевых искусствах борьбы. Байге играется между двумя игроками, которые должны захватить друг друга и заставить оппонента коснуться земли локтем или коленом.

Тенге алу – это национальная игра, в которой игроки должны проехать на лошадях определенный маршрут и собрать монеты или предметы, расположенные на земле.

Тогуз кумалак – это игра, которая играется на доске и использует специальные камни или бобы. Цель игры – первее собрать чем оппонент все камни, сделав круг по доске.

Кыз куу – это игра на лошадях, которая играется между юношей и девушкой. Переводится как догнать девушку. Цель игры – юноша должен на коне догнать и поцеловать девушку, в случае если юноша не сможет догнать и поцеловать, то девушка как в наказание может побить его плеткой.

Аударыспак – это состязание всадников, которая в большей степени относится к конному спорту, нежели к спортивной борьбе. В ходе игры участвуют 2 всадника они стремятся стащить друг друга с коня, схватившись за руки. Самое главное в этой игре – устойчивость в седле и навыки управлению лошадей. Побеждает тот, кто свалит противника. Проводится на народных празднествах, гуляньях, а также как спортивное состязание. Аударыспак способствует развитию смелости, ловкости, умению управлять лошадей. Игра возникла у кочевников для поддержания физической формы воинов.

Перетягивание каната – это спортивная игра, которая проводится между двумя командами, состоящими из нескольких человек. Цель игры заключается в том, чтобы перетащить канат через линию на свою сторону, заставив другую команду отступить.

Эти игры представляют собой важную часть культуры Казахстана и являются популярными среди местного населения и туристов, которые хотят познакомиться с культурой и историей нашей страны.





time with Lisa