

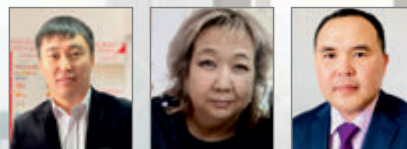
MASLODEL

№1, ноябрь 2021

МОЙ ПРОДУКТ



на стр. 4-5



**НАШИ
ФАВОРИТЫ**

на стр. 15

**СТРЕМЛЕНИЕ
И РАЗВИТИЕ –
ПУТЬ К УСПЕХУ!**

Эксклюзивное интервью
с заместителем Генерального Директора
по технологии и производству
компании «Масло-Дел» Н.Н. Солохиной

читайте на стр. 8-10



**НОВОСТИ
КОМПАНИИ**

6-7 стр.

ПЕТРОПАВЛОВСКОЕ



Начните день
с полезного!



ПРЕДИСЛОВИЕ

На ряду с последними событиями, в связи с пандемией изменилась экономическая ситуация по всему миру. За последние годы мир заметил важность роли продовольственного сектора. Продовольственная безопасность – ключевой элемент безопасности государства в целом. Эту безопасность в стране обеспечивает постоянное развитие производственных компаний, работающих в сфере производства продуктов питания. Сейчас особенно важно сохранить и приумножить производство, учитывая мировой дефицит, который заметен за пределами нашей страны.

Уже более 20-ти лет Компания “Масло-Дел” работает в этой сложной, но в то же время очень важной сфере для каждого гражданина Казахстана. Ведь молочная и масло-жировая отрасль входит в число основных пунктов продовольственной необходимости.

Уважаемые сотрудники компании Масло-Дел,
Дорогие коллеги, работая в компании каждый из вас служит на благо страны и вносит свою лепту в обеспечение продовольственной безопасности Казахстана. Каждый из вас производя и реализуя нашу продукцию обеспечивает граждан страны продуктами питания. Для компании «Масло-Дел» важен каждый сотрудник, ведь работая единым механизмом можно достигать достойных результатов высокого уровня. Желаем вам достижений и улучшения показателей в вашей трудовой деятельности.

С уважением, Селиванов П.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

04	МОЙ ПРОДУКТ – ТОМАТНАЯ ПАСТА «ТОМАТНЫЙ РАЙ»	14	НОВОСТИ КОМПАНИИ
06	КРАСОТА и ПОМИДОРЫ	14	«МОЕ МНЕНИЕ» – отзывы о продукции компании «Масло-Дел»
08	ПЕРСОНА «М» – СОЛОХИНА Н.Н. «Стремление и развитие – путь к успеху»	15	НАШИ ФАВОРИТЫ
11	ПЕРСОНА «М» – ОРИНБЕКОВ Т.А. «Человек должен постоянно развиваться»	15	БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ
		16	УГОЛОК ДОСТИЖЕНИЙ
		17	ИМЕНИННИКИ НОЯБРЯ



ТОМАТНАЯ ПАСТА



Томатная паста

Томатная паста – это концентрированная масса, получаемая в результате термической обработки свежих помидоров. При изготовлении пасты спелые томаты очищаются от кожицы, семян, протираются и увариваются.

Во время варки, в результате испарения влаги содержащейся в томатах, происходит постепенное увеличение концентрации сухих веществ. А в процессе термической обработки помидоры сохраняют большую часть полезных свойств.

Эталон томатной пасты

- Томатная паста должна быть насыщенного темно-красного цвета, который даже немножко уходит в коричневый.

- По консистенции томатная паста должна быть очень густая. Это говорит о том, что в ней содержится большое количество сухих веществ.

- Качественная томатная паста должна иметь насыщенный аромат без ноток пригара.

Польза Томатов

Больше всего томаты ценны тем, что это основной источник мощного антиоксиданта ликоптина, который снижает риск сердечных заболеваний и рака. Чем краснее помидор, тем больше в нем ликоптина. Помидоры также богаты витамином С, калием, фолатами и витамином К. К примеру, один томат среднего размера может обеспечить около 28% суточной нормы потребления витамина С.

Применение в кулинарии

Томатная паста широко применяется в кулинарии. Ее используют как приправу для различных блюд, либо как ингредиент для получения соуса. Продукция отлично сочетается с рисом, с мясом, с любого рода пастой (макароны, спагетти и тд.) и овощами.

Томатная паста «Томатный рай»

Томатная паста "Томатный рай" – это натуральный продукт местного производства от компании «Масло-Дел», имеет блаженный запах, и неповторимый вкус.

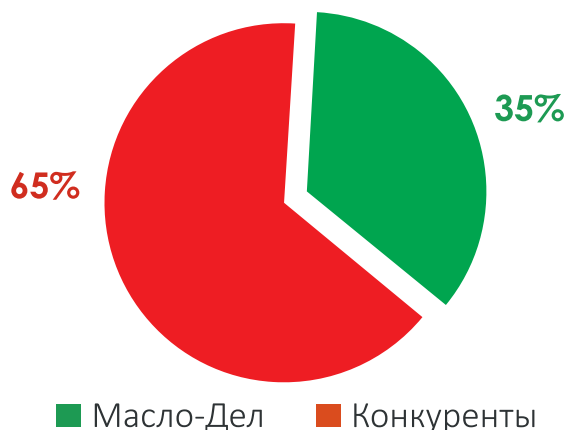
Это единственная паста на рынке, открывая которую вы сразу почувствуете натуральный аромат. Паста за долгие годы выпуска завоевала авторитет у хозяек с самым лучшим вкусом!!!

"ТОМАТНЫЙ РАЙ" - достоин быть у вас на кухне!!! Выбирайте лучшее!!!

Томатная паста «Томатный рай» компании Масло-Дел соответствует всем эталонам качества и отличается тем, что не содержит в своем составе: красители, консерванты и ГМО



Доля Рынка томатной пасты «Томатный рай»



Начните день с полезного!



Только самые лучшие томаты!



СТЕКЛЯННАЯ ТАРА

- Экологичность;
- Видимость продукта;
- Эстетический вид;
- Простота открывания.

- Масса 250 г., 500 г., 720 г., 1000 г.
- Срок годности: 12 мес.



ЖЕЛЕЗНАЯ ТАРА

- Повышенная прочность;
- Надежность;
- Длительная сохранность продукции;
- Экономичность.

- Масса 175 г., 320 г., 950 г.
- Срок годности: 12 мес.

ОТЗЫВЫ



@alina_3325: Покупаем уже третий год, действительно натуральная томатная паста. Вкус не перебивает другие продукты.

@semi_svetik: Томатная паста правда очень вкусная! Борщ получается отменный.

@gulzhanabdrasilova: Очень вкусно и полезно

@beisen_1976: Отличная паста. Выпиваю за неделю – развел и свежий томатный сок готов!

@Nazarbek: Очень хорошая томатная паста. Всем советую

@zhuldiz_89: Я постоянно покупаю!

КРАСОТА И ПОМИДОРЫ

Полезьа томатов

1. Здорвая кожа.

Помидоры – делают кожу более светлой и сияющей. Все женщины хотят иметь здоровую и сияющую кожу. Оказывается, здоровую и светящуюся кожу можно иметь просто, если регулярно кушать помидоры. Богатые полезные свойства и питательные вещества в помидорах полезны для здоровья кожи и тела.

Витамины и питательные вещества в помидорах содержат антиоксидантные вещества, которые могут увеличивать коллаген в коже и препятствовать дряблости кожи. Подтянутая и чистая кожа выглядит сияющей.

2. Лечение прыщей.

Угри на лице могут влиять на нашу уверенность. Существует простой и

безопасный способ решения проблемы. Возьмите один помидор, нарезанный на несколько кусочков. Приложите ломтики помидора к лицу, немного надавив, чтобы жидкость вышла и впиталась в кожу. Оставьте до высыхания. Затем очистите и промойте лицо чистой водой. Повторяйте процедуру два раза в день на регулярной основе, пока прыщи не исчезнут.



3. Уменьшение количества черных точек на лице.

Сделайте маску из помидора и нанесите на лицо. Регулярное использование маски поможет избавиться от черных точек, которые ведут к появлению прыщей.

4. Уменьшение пор на лице.

Увеличенные поры лица могут привести к образованию прыщей. Регулярно делая маску из помидоров и употребляя томатный сок, вы можете уменьшить поры на лице.

5. Успокоит кожу.

Кожу, подвергнутую воздействию солнечного света, можно охладить и успокоить путем прижатия томатных кусочков к лицу. Прикрепите томатные ломтики на лицо, оставьте на 10 минут. После этого промойте холодной водой.

6. Защищает кожу от свободных радикалов.

Содержание антиоксидантов в помидорах помогает защитить кожу от воздействия свободных радикалов, которые повреждают клетки кожи и способствуют ее быстрому старению.

7. Защищает кожу от ультрафиолетовых лучей.

УФ (ультрафиолетовые) лучи могут повредить коллаген кожи. Повреждение коллагена может вызвать появление морщин на коже лица. В дополнение к внешней профилактике с помощью солнцезащитного крема, который наносится на лицо, употребление помидоров может защитить нашу кожу. Полезные свойства помидоров для красоты кожи быстро помогают организму заменить поврежденные клетки новыми. Таким образом, кожа остается подтянутой и защищена от морщин.

8. Убрать мешки под глазами.

Многие вещи вызывают мешки под глазами. Опухоль глаз возникает из-за давления на глаз, которое оставляет нижнюю часть глаза слегка опухшей и мешковатой. Наличие мешков под глазами заставляет нас выглядеть как человек, который только что проснулся, который кажется вялым и усталым. Натуральное лечение помидорами поможет удалить глазные мешки. Прикрепите ломтики помидора к усталым и опухшим глазам. Также

употребляйте свежие помидоры.

9. Преодоление проблем жирной кожи.

Жирная кожа лица делает кожу тусклой. Регулярное использование маски из помидоров контролирует выработку жира на лице.

10. Предотвратит повреждение кожи, вызванное экземой и сухостью.

Помидоры очень полезны при проблемах кожи. Сухость кожи ведет к появлению пятен на лице, которые можно убрать с помощью полезных свойств помидора, таких как железо и витамины.

11. Питание кожи головы.

Помидоры полезны не только для нашей кожи лица. Кожа головы также улучшается, когда мы употребляем помидоры. Здоровая кожа головы способствует росту волос и их сиянию.

12. Убрать перхоть.

Перхоть может быть вызвана из-за выработки кожного сала или пота на коже головы. Нанесите томатную пасту с лимонным соком на кожу головы. Оставьте на 30 минут, затем смойте водой.



ТОМАТНАЯ ПАСТА

ТОМАТНЫЙ РАИ

"ТОМАТНЫЙ РАИ" - достоин быть у Вас на кухне!!! Выбирайте лучшее!!!

Солохина Н.Н.

СТРЕМЛЕНИЕ И РАЗВИТИЕ – ПУТЬ К УСПЕХУ!

Эксклюзивное интервью
с заместителем Генерального Директора
по технологии и производству
компании «Масло-Дел» Н.Н. Солохиной

– Сегодня мы в гостях у заместителя
Генерального Директора по технологии
и производству компании «Масло-Дел»
Солохиной Натальи Николаевны.

Наталья Николаевна, хотелось бы
узнать о Вас подробнее.

Расскажите, пожалуйста, о себе...

– Я родилась в маленьком городе Ленгер, на юге Казахстана. Детство, школа и юные годы у меня ассоциируются с этим милым городком, из которого я уехала в большую жизнь в 17 лет.

Далее получала образование, опыт работы в других компаниях. Но уже 18-й год моя жизнь ассоциируется только с компанией «Масло-Дел». С 19 марта 2004 г. и по сей день я работаю здесь.

Я за это время прошла долгий путь от заведующего лабораторией до заместителя Генерального директора, побыв при этом в должности как технолога, заведующей лабораторией, директоров заводов.

С каждым годом компания развивалась, приобреталось новое оборудование, выпускались новые продукты, разрабатывались новые проекты, и совместно с компанией я тоже росла, училась и год за годом повышалась моя компетенция. Проработав в разных должностях набиралась

опыта, знаний и в масложировой, и в молочной отрасли. Компания помогала мне изучать технологию, производство, регулярно содействуя моему росту.

Я побывала на Украине, чтобы обменяться опытом по выпуску маргарина для слоеного теста. Участвовала на выставке в Москве, где познакомилась с директором предприятия в Запорожье, куда позже я съездила на обмен опытом по контрольной выработке слоеного теста.

Перед тем как запускать производство сметаны и кефира генеральный директор компании направил меня с коллегами на обмен опытом в Германию, в г. Любек, куда позже съездили и другие специалисты.

Я была в Италии в рамках семинара, где также наглядно увидела как производится и выпускается оливковое масло.

Участвую на семинаре в Москве, чтобы принести что-то новое в компанию. Это может быть новая рецептура, либо какие-то новые идеи.

То есть, я развиваюсь не сама по себе, а компания мне в этом помогает.

Таким образом каждый сотрудник, который хочет расти может в компании «Масло-Дел» добиться больших успехов.



Компания помогает своим сотрудникам развиваться, двигаться вперед и вырастить дальше.

Если у сотрудника есть желание и стремление, то он может не только чему-то научиться, но и может расширить свой опыт, компетенцию, может познакомиться с серьезными деловыми людьми и даже посмотреть мир.

Таким образом я в компании получила огромный опыт. Работать в компании очень интересно, так как все время узнаешь что-то новое.

– Можете ли Вы раскрыть свою текущую должность – «Заместитель генерального директора по технологии и производству», чтобы люди понимали суть вашей работы.

– Моя основная обязанность – это контроль за качеством продукции, от разработки технологии до производства и выпуска готового продукта.

То есть, ты уже отвечаешь не только за технологию одного завода, а за выпуск продукции на всех заводах. Это очень большая ответственность не просто за выпуск продукции, но и за качество.

На каждом заводе есть свой технолог, который выполняет эту работу. Но если у кого-то что-то не получается, то нужно подключаться. И уже с этим технологом мы делаем планы по улучшению, развитию и отработке какой-либо продукции. На каждом заводе есть свои нюансы, которые просто облачаются в единый клуб работы. В течение месяца мы планируем

Специальный проект ГК «Союзснаб» для руководителей предприятий промышленности. Презентация самых актуальных решений, интересные новинки, идеи готовых продуктов в молочной отрасли. г. Москва



эту работу. Обязательство за технологию продуктов всех заводов – это очень большая ответственность.

– Хотелось бы узнать о сложностях создания новых брендов и новых продуктов.

– При создании нового продукта Департаментом маркетинга проводится анализ, и ставится конкретная задача на создание определенного продукта.

Создавать новый продукт всегда очень интересно, так как это что-то новое и нужен творческий подход.

Когда мы выпускаем одно и то же каждый раз, работа переходит в рутину, в котором основной контроль переключается на технологов заводов и на начальников цехов. А при разработке нового продукта уже подключается полностью все. Все отделы работают в купе – и маркетинг, и снабжение, и технологи, и лаборатория, подключая творчество.

Для того чтобы можно было выпустить сам продукт совместно с технологом завода, работая в паре мы проводим отработки, чтобы прийти к какому-то пониманию.

Проводятся лабораторные выработки, совместные большие дегустации, мы выбираем тот вкус, который нам нужен и тот который понравится всем. Если вкус не всем нравится, мы опять дорабатываем. Иногда, чтобы создать новый продукт, необходимо отработать 17-18 раз, делая одно и то же.

И вот когда это понравится мы выносим на большую утреннюю рабочую дегустацию. Дегустируем приглашая торговых, отдел

маркетинга и др. А когда продукт будет всех устраивать, то конечно, ты получаешь очень хорошее чувство удовлетворения, видя результат своего труда. Плюс к этому, когда продукт показывает лучшие показатели продаж, это удовольствие дорогого стоит! Очень приятно, когда ты видишь конечный результат своей работы.

Также должно быть и у других специалистов производства. К примеру, производство выпустило маргарин. Но они не знают какой продукт получится при его использовании.

А когда технологи этого маргарина создают булочки, печенья, или красиво оформляют торт, люди видят результат своего труда, понимая, что это сделано из наших продуктов, из продукта в который человек прикладывал душу. И тогда возникает гордость за свое дело. Так и должно быть.

– Что вы можете сказать о карьере в компании для сотрудников, которые работают в производственной части?

– Компания Масло-Дел очень лояльно относится к сотрудникам, которые приходят на работу. Самое главное, чтобы у человека было желание и целеустремленность.

Многие ребята, которые устраивались на работу в начале карьеры сначала операторами, позже поднимались до мастеров и начальников цехов. У нас много примеров, когда

сотрудник поднимается до уровня технологов, а кто-то до заведующей лабораторией.

То есть, здесь все зависит от личных качеств. Если человек заинтересован делать качественно свою работу, то в коллективе это сразу заметно. Производство – это большая семья, все друг друга видят. И если человек старается, понимает, хочет двигаться, если он учится и самообразуется, то естественно, его ждет хорошее будущее.

Таких людей, которые инициативны, умеют работать и занимаются еще и дополнительным самообразованием, никто не оставляет без внимания. То есть, этих людей постоянно двигают, потому что в основном настоящие специалисты вырастают именно изнутри компании. Они уже понимают и знают алгоритм работы в целом, видят то, что хотят получить в итоге. Многие приходят и сами говорят: «Я хочу попробовать». Таким образом, компания дает шанс показать свои возможности и силы.



Очень приветствуются рационализаторские предложения, в целях улучшения в лучшую сторону. То есть, если человек видит что это можно изменить в лучшую сторону, если это принесет какое то облегчение труда, если это принесет прибыль, и поможет улучшить качество – это всегда приветствуется и поощряется.

Производство – это люди. Чем выше квалификация людей, тем лучше работает производство. Люди – это самое главное. Поэтому не останавливайтесь на достигнутом, не бойтесь экспериментировать. Потому что любая неудача учит нас чему-то новому, учит быть сильнее.

– Большое спасибо за содержательное интервью...

Оспанова Светлана
пресс-служба компании «Масло-Дел»



ЧЕЛОВЕК ДОЛЖЕН ПОСТОЯННО РАЗВИВАТЬСЯ

ОРИНБЕКОВ Турар Акишович

директор филиала ТОО «Масло-Дел» по г. Туркестан

Рады приветствовать в рубрике Персона «М» директора филиала по г. Туркестан Оринбекова Турара Акишовича.

– Здравствуйте, просим рассказать немного о себе – откуда вы родом, где проходило ваше детство, какое у вас образование, ваше семейное положение и тд. Хотелось бы узнать о Вас немного поглубже?

– Здравствуйте, я родился в городе Туркестан, здесь закончил школу и поступил в Международный казахско-турецкий университет имени Ходжи Ахмеда Ясави. Моя специальность «Эколог».

К завершению студенческой жизни работал в Алматы. В начале карьеры пробовал себя и в роли охранника, и в роли строителя и в других сферах. Позже приехал обратно в Туркестан и устроился в Компанию «Масло-Дел».

В этом году мне исполнилось 32 года. Если говорить о семейном положении, то я женат. У меня растет дочь и ей сейчас 7 лет.

По характеру себя считаю целеустремленным человеком. Если себе ставлю цель, то должен добиться этой цели любой ценой, насколько бы мне трудно ни было. Даже если на пути встречаются проблемы, то должен бороться и решить их. Возможно, поэтому я работаю в компании более девяти лет достигая карьерных результатов.

В 2013 году впервые я пришел в компанию вне штатным наемным водителем. На тот момент административным центром г. Туркестан был филиал г. Шымкент и мы фигурировали как оперативный склад.

В 2015 году я устроился на должность заведующего склада. Немного позже, показав активность и высокую успеваемость стал совмещать еще и должность торгового представителя.

Через некоторое время, как передового торгового представителя проявляющего стабильные положительные результаты продаж, меня выдвинули на должность супервайзера. С того периода штат торговых представителей в г. Туркестан увеличился.

4 месяца назад в г. Туркестан открылся свой собственный филиал, отделившись от филиала г. Шымкент.

За хорошие результаты продаж по г. Туркестан и за положительный опыт в компании мне доверили должность директора данного нового филиала. Итого в общем счете я в компании «Масло-Дел» работаю уже более 9 лет.

– Как вы отметили, филиал по г. Туркестан – это новый филиал, который открылся недавно. Не смотря на короткий срок работы ваш филиал показывает высокие показатели продаж и часто оказывается в числе лидеров. Что вы можете рассказать об этом?

– У филиала г. Туркестан очень хороший потенциал, есть куда расти. Будем и дальше работать на



увеличение доли рынка в нашем регионе. На данный момент мы ежемесячно показываем хорошие показатели, значительно поднимаются продажи, выполняем поставленные задачи и планы, и растем в процентном соотношении.

Во первых, это в основном заслуга торговой команды, которая правильно воспринимает и реагирует на поставленные задачи руководства.

Во-вторых, значимую роль занимает прямое общение с центральным департаментом продаж, который находится в г. Алматы. Если раньше все вопросы решались через филиал г. Шымкент, сейчас же все решается почти в два раза оперативнее.

Региональные директора помогают и подсказывают, разясняя что делать в каких ситуациях. Для нас это значимая поддержка.

В третьих, если раньше поставка продукции осуществлялась через распределение филиала г. Шымкент и мы могли получать товар грузовым автотранспортом до 10 тонн, то сейчас мы можем сами заказать необходимый объем товара который мы в силах реализовать. Это очень удобно. Таким образом сейчас к нам приезжают вагоны напрямую через Алматы и поставка продукции через ЖД перевозки увеличилась до 50-ти тонн.

– Что вы можете сказать в целом о компании, о нашей продукции и в общем о работе в ТОО «Масло-Дел»?

– В начале своей карьеры в компании «Масло-Дел» я был мало знаком с ассортиментом продукции нашей компании. Я даже не знал, что есть на рынке сгущенка под брендом «Буренка».

Сейчас мне компания стала как родная. Это как большая дружная семья! Все работают слаженно и в тандеме.

Я считаю, что ТОО «Масло-Дел» – это компания №1 в Казахстане. Ведь у нас есть и свои заводы, которые выпускают большой объем продукции, и своя собственная дистрибьюторская сеть из 23-х филиалов, которая реализует продукты по всей стране и даже за его пределами. Мы предлагаем продукцию высокого качества по лучшей стоимости.

Многие компании, которые реализуют готовую продукцию являются дистрибьюторами иностранных производителей. Поэтому чаще у них сборный ассортимент.

Есть и точечные производители-конкуренты в разных регионах страны, но они могут обеспечить только небольшой объем продукции и малый охват потребления.

Поэтому я горжусь что работаю в компании «Масло-Дел» и продвигаю продукты в своем родном городе.

– Как известно «торговая команда» – это большой механизм, который является ключевым фактором продаж. Как вы думаете, каждый ли человек может стать торговым представителем? Какие навыки требуются для этой профессии?

– Торговым представителем может работать каждый, кто хочет зарабатывать больше. Если у человека нет желания зарабатывать больше, и он довольствуется стабильным окладом, если человек не хочет дальше развиваться, то из него не получится хороший торговый представитель.

К примеру, при отборе на работу, уже на этапе собеседования, при совместном общении, заметно насколько человек целеустремленный. Если он ставит себе большие цели, хочет достичь карьерного роста, если в нем есть огромный потенциал и большое желание работать, то такой сотрудник покажет себя как хороший торговый представитель.

Потому что, торговый представитель – это не человек который сидит на одном месте. Он должен постоянно развиваться, самообучаться, должен уметь

работать в режиме многозадачности, быть организованным и коммуникативным. Он должен уметь анализировать и находить подход к человеку, таким образом постоянно работая над собой.



Ведь от торгового представителя зависят не только продажи нашей компании, но и торговая отрасль в целом. Продажи должны постоянно расти, растут планы, объемы, увеличивается ассортимент продукции, конкуренты хотят проявить себя в лучшем ракурсе. Поэтому необходимо постоянно развиваться и работать над собой. Но если человек не ставит перед собой цели и нет желания работать, то никакая мотивация не поможет достигать хороших результатов.

– Что вы можете пожелать своим коллегам?

– Желаю своим коллегам регулярно достигать планов, хороших показателей и больших продаж. Желаю компании «Масло-Дел» процветания и благополучия.

– Я считаю, что у нас получился очень интересный и содержательный разговор. Большое вам спасибо.

Оспанова Светлана
пресс-служба компании «Масло-Дел»

НОВОСТИ КОМПАНИИ



Филиал ТОО «Масло-Дел» по г. Алматы:

* В целях расширения территории филиала по г. Алматы 10 сентября 2021 года была приобретена База, которая предназначена для складского хозяйства.

На данной базе содержится 2,5 тыс. кв.м. теплых складов, которые позволяют хранить большой объем готовой продукции компании «Масло-Дел».

На новой базе присутствует собственный тупик, вместимостью на 12 вагонов и функционируют 2 козловых крана для работы с металлом.

Также есть офисные помещения на 1,5 тыс. кв.м. Общая площадь новой приобретенной базы составляет 3 ГА.

Петропавловский молочный завод в Северо- Казахстанской области:

* Подводится к завершению строительство складского помещения общей площадью 7 700 кв.м. Введение нового объекта в эксплуатацию планируется на конец ноября 2021 года.

* Теперь автомобили на территории молочного завода «Масло-Дел» будут содержаться в сухом и теплом помещении. В октябре внедрен в эксплуатацию новый гараж общей площадью 3000 кв.м.

Департамент маркетинга:

* Планируется выпуск сметаны «Петропавловская» в твердой упаковке ТВА в объеме 500 гр. Сметана будет производиться жирностью 15% и 20%.

Маслопрессовый завод в с. Новоишимское:

* В текущем году был заключен договор с ООО «ПК БЗК», Россия г. Бийск 02.07.2021 года на подрядные работы по демонтажу, монтажу и на гидравлические испытания котла ДЕ-10-14-225ГМО. Общая стоимость работ составила 1 050 000 (один миллион пятьдесят тысяч) рублей.

Данный котел необходим заводу для стабильной работы по переработке сырья. На данный момент новый Российский котел успешно прошел гидравлические испытания и Актом рабочей комиссии принят в работу.

В настоящее время работы подходят к завершению, подключается паровая и мазутная линия и готовится к пробному запуску котла.

МОЕ МНЕНИЕ

отзывы о продукции компании Масло-Дел

«Доброго дня, я постоянно уже на протяжении многих лет покупаю масло «Жайлау» от компании «Масло-Дел». Этот вкус ассоциируется у меня с детством. Продукт внушает доверие и цена самая лучшая на рынке в сравнении с подобными рода маслами».

«Уважаемая, компания Маслодел! Я благодарный покупатель, который с удовольствием часто пользуется вашей продукцией. Особенно приятно, что у вас натуральное сырье которое вы берете в наших родных краях. Мы очень любим ваше молоко, сливки, маргарин и сгущенку. Выражаю огромную благодарность за вкусную и полезную продукцию».

«Люблю и постоянно покупаю молоко «Петропавловское». Это молоко отличного качества, с удовольствием употребляю для чая, делаю каши, использую в выпечке и тд. Большое спасибо производителю за хороший продукт и за интересные цены на рынке».

«Всегда потребляем молоко «Петропавловское», отличное молоко высокого качества! Для меня есть только «Петропавловское» молоко и больше никакого».

Отзывы собраны по горячей линии, а также оставлены на форумах

НАШИ ФАВОРИТЫ

В октябре 2021 г. была объявлена мотивационная программа «Молочной группы» по каналам PS, PSR и VS за прирост от общего плана продаж (по выручке) в тенге.

Лучшим трем филиалам ТОО «Масло-Дел», оказавшим высокий процент перевыполнения плана продаж за октябрь 2021 г. по отношению к сентябрю 2021 г. был назначен бонус. Призовой фонд программы составляет: от 40% и выше – 300 000 тг, от 20% до 40% – 200 000 тг, от 10% до 20% – 100 000 тг.

PS: Если каналы HoReCa, OSDO, Кат А показывают отрицательную динамику продаж, бонус не должен засчитываться.

По результатам данной мотивационной программы победителями стали:



1 место –
директор филиала
г. Туркестан,
Оринбеков Турар Акишович,
показав результат на 151,5%.



2 место –
директор филиала
по г. Актобе,
Сариева
Гульмира Нуриденовна,
с результатом 143,4%.



3 место –
директор филиала
г. Шымкент,
Кулбергенов
Аманжол Жоланович,
выполнив план на 118,3%.

Поздравляем победителей!

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ



В октябре текущего года компания «Масло-Дел» совместно с Филиалом Совета ветеранов Алатауского района г. Алматы, приняла участие в благотворительной акции «Месяц пожилых людей». Таким образом компания оказала благотворительную помощь в виде продуктовых корзин на 300 человек, поддерживая малообеспеченных пожилых граждан, одиноких пенсионеров и инвалидов пожилого возраста.

* * *

Компанией Масло-Дел совместно с Обществом Инвалидов Жетысуского района была оказана благотворительная поддержка инвалидов приуроченная ко Дню Инвалидов и в честь «30-летия Независимости Казахстана».



УГОЛОК ДОСТИЖЕНИЙ



Коллектив Государственного академического русского театра для детей и юношества Казахстана им. Н.Сац выражает благодарность ТОО «Масло-Дел» за оказанную помощь и поддержку.

Компания «Э-КОМ Прайм» выражает благодарность ТОО «Масло-Дел» за долгосрочное и плодотворное сотрудничество.



ИМЕНИННИКИ НОЯБРЯ

Счастья

Улыбок

Чуткости

Доброты Уюта

Отличного настроения

Сияющего солнца

Исполнения желаний

ЯРКИХ ОЩУЩЕНИЙ

Вечной молодости

Внимания

Здоровья

Нежности

Заботы

Понимания

Тепла

Позитива

ПОДАРКОВ

Успехов

Уверенности в себе

Оптимизма

Везения

ПРИЗНАНИЯ

СЛАВЫ

Друзей

Комфорта

ЖЕЛТОНОЖКИНА

Ирина Викторовна

директор филиала в г. Семей
10 ноября

АНИСИМОВА

Наталья Михайловна

директор филиала СКО
10 ноября

ЗАЕЦ

Сергей Александрович

директор филиала в г. Талдыкорган
10 ноября

ТУКЕБАЕВА

Тулайым Абдимуталиповна

директор филиала в г. Тараз
26 ноября

АДИЛОВА

Сахинур Максимовна

сменный Бухгалтер-ревизор КРО ДВА
10 ноября

СЕЙТЖАНОВА

Тулмира Талгатовна

финансовый аналитик ДЭФА
23 ноября

НЕУПОКОВА

Лариса Владимировна

и.о. директора по качеству
26 ноября

Поздравляем!

Дорогие именинники!

Примите наши самые теплые поздравления с Днем Рождения!!! Пусть накопленный жизненный опыт и мудрость поможет достичь Вам новых высот!!! Пусть сбудутся Ваши сокровенные желания и устремления, сохранится все хорошее, что есть в Вашей жизни и приумножатся мгновения радости, любви и оптимизма. Желаем, чтобы Удача, Успех и Вдохновение были верными спутниками во всех Ваших начинаниях, а здоровье и благополучие – в ежедневной жизни. Настойчивости и терпения в решении каждодневных задач!!!

Здоровья, успеха, улыбок, везения,
Отличного только всегда настроения.
Искать и найти, обрести и поверить.
Стучаться — и пусть открываются двери.

Хорошим словам и друзьям доверять,
Проблем не бояться, тревоги не знать.
И в день рождения пусть повторится
Все лучшее то, что должно скоро сбыться.

С наилучшими пожеланиями,
коллектив компании Масло-Дел!



АНЕКДОТЫ

- Отвесьте мне, пожалуйста, 49 грамм вареной колбасы!
- Да давайте уж 50!
- А, давайте! Гулять, так гулять!!!

Тётя Сима зашла в гастроном, подошла к мясному отделу и остановилась в задумчивости и нерешительности. К ней подошёл продавец и спрашивает:

- Женщина, что-то будете брать?
 - Да, 7 килограммов мяса.
 - Вам вырезки взвесить или с косточкой?
 - Нет, нет, вырезки.
- Продавец начал выкладывать мясо на весы.
- Ну вот, смотрите.

Тётя Сима отошла от прилавка и внимательно смотрит на эту грудку мяса. Продавец спрашивает:

- Так что, гражданочка, брать будете?
- Да нет, я так. Я просто тут поправилась на 7 килограммов и хотела посмотреть, сколько это.

- Существуют ли таблетки от голода?
- Да! Котлеты!

- А это моё фирменное блюдо!
- Это же просто кусок хлеба, по которому размазан кетчуп.
- Я предпочитаю называть это "моим фирменным блюдом".

К одной старой женщине, торговавшей редиской у дороги по 150 тенге за пучок, каждый день подходит один и тот же молодой человек, оставляет ей 150 тенге, но редиску не берет. И вот однажды, когда он в очередной раз отстегнул бабке деньги, та хватает его за руку. Молодой человек говорит:

- Я так понял, Вам интересно, почему я оставляю Вам деньги, но ничего не беру?
- Нет, это меня как раз не интересует. Просто с сегодняшнего дня редиска стоит 200 тенге.



MASLODEL