

MASLODEL

№5, декабрь 2022 г



Новогодний ГОРОСКОП

19 стр

11-13 стр

«...Вся история
развития компании
перед глазами...»

Персона «М» – П.А. Сотсков

Поздравительное
обращение
Генерального директора

3 стр

Что такое спреды?

6-7 стр

Легендарный спред
«Жайлау»

8-9 стр



Счастливого Нового Года!

ожидаем
2023

СОДЕРЖАНИЕ

- 3 стр** Поздравительное обращение
Генерального директора
компании «Масло-Дел»
П.Г. Селиванова
- 4-5 стр** Новогодний корпоратив компании
- 6-7 стр** Что такое спреды?
- 8-9 стр** Легендарный спред «Жайлау»
История спреда «Жайлау»
Хронология спреда «Жайлау»
Способы применения
Ассортимент
Польза продукта
- 11-13 стр** Персона «М» – П.А. Сотсков
«...Вся история развития
компании перед глазами...»
- 14-16 стр** Персона «М» – М.Б. Изикенов
«Цель – только развиваться»
- 17 стр** Новости компании
- 17 стр** Благотворительность
- 18 стр** Готовим вкусно
- 19 стр** Новогодний Гороскоп
- 20 стр** Новогодняя ностальгия



ПОЗДРАВИТЕЛЬНОЕ ОБРАЩЕНИЕ

*Генерального директора
компании «Масло-Дел»,
Павла Геннадьевича
СЕЛИВАНОВА*

Дорогие коллеги!

Завершая прошедший год, пришло время подвести итоги, чтобы ставить себе цели на следующий. Все мы знаем, работа в производственном секторе – это непрерывный процесс, который требует регулярной концентрации внимания.

Страны, которые производят продукты питания обеспечивая более 80% населения, могут обеспечить продовольственную безопасность своей страны. Без надежного снабжения продовольствием ни одна страна не в состоянии избежать зависимости от других государств. Это является одной из центральных проблем в системе национальной безопасности, как в Казахстане, так и глобально.

Обеспечивая продуктами питания, мы должны понимать, что работаем в стратегическом важном секторе для населения страны.

Особенность компании «Масло-Дел» в том, что он охватывает все пути реализации продукта через одного источника, от получения сырья до доставки готовой продукции на полки магазинов, минуя посредников. Мы приобретаем дорогостоящее оборудование чтобы производить продукцию соответствующую мировым стандартам, таким образом производим высококачественный продукт по доступной цене для каждого казахстанца. Это помогает нам выделяться среди конкурентов.

Благодаря нашей плодотворной работе наша компания стала лидером в Казахстане по переработке молочной продукции. Мы продол-

жаем лидировать по объему производимой сгущенной продукции. У нас очень большой ассортимент масел. С каждым годом ассортимент нашей продукции увеличивается.

В этом году мы завершили установку третьей очереди оборудования Tetra Pak, таким образом увеличили производственные мощности молочной продукции. Количество рабочих мест увеличилось свыше ста сотрудников. Мы охватываем более 50 тыс. торговых точек продаж. Около 15 тыс. производственных и обслуживающих секторов в стране сотрудничают с нашей компанией. Наши продукты пользуются спросом у потребителей. Все это благодаря нашей сплоченной работе.

Уважаемые коллеги, поздравляю Вас с наступающим Новым годом! Хочу поблагодарить всех за вклад в наше общее дело, за командную сплоченность и единство. Каждый из Вас является важным сотрудником, независимо от должности.

Желаю Вам не терять энтузиазма и энергии, быть такими же бодрыми, весёлыми и дружными. Желаю крепкого здоровья, пусть исполнятся все ваши желания и надежды. Тёплого, праздничного уюта в новогоднюю ночь, пусть за столом соберутся все самые дорогие и близкие люди, радуя и грея ваши души, а пожелания пусть исполнятся в Новом году.

С праздником,
дорогие коллеги!
С Новым годом!

*С уважением,
генеральный директор,
Павел Геннадьевич Селиванов*

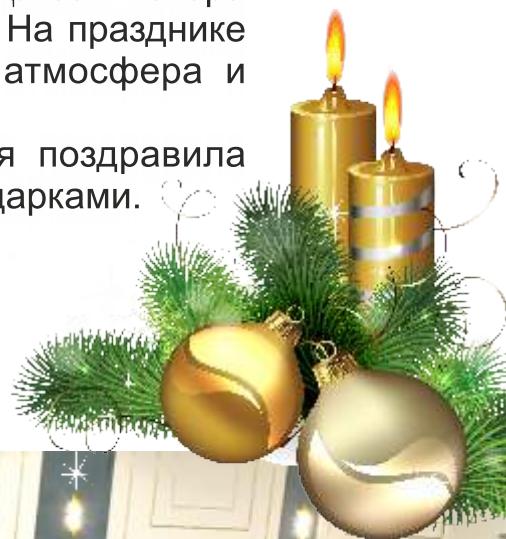




С Новым годом!

Компания «Масло-Дел» по традиции встретила совместно корпоративный вечер в честь Нового года! Еще с самого основания компании у нас принято отмечать Новый год (не учитывая 2 года пандемии). Руководитель компании П.Г. Селиванов подвел итоги года, прозвучали громкие награждения лучших из лучших, а сотрудники заводов и различных отделов усердно представили свои творческие номера. Вечер из коллектива на 170 человек был щедр на подарки, где каждый активный участник мог их получить. Главным призом вечера за активность представили ноутбук «Lenovo». На празднике ощущалась душевная, дружеская, веселая атмосфера и командный дух.

Помимо корпоративного вечера компания поздравила детей всех сотрудников компании сладкими подарками.





Что такое СПРЕДЫ?

Что такое спред, который мы чаще всего покупаем вместо традиционного сливочного масла? Спред – означает комбинированные масла, которые сделаны не только из молочного, но и из высококачественных растительных масел и жиров. Это продукты с пониженным содержанием холестерина, что особенно актуально для здорового питания. Для каждой марки спреда были специально подобраны композиции молочных и растительных жиров по вкусу максимально приближенные к натуральным сливочным маслам.

Наш организм нуждается в животных жирах, так же, как и в растительных. Разумное количество как сливочного, так и растительного продукта необходим и мужчинам, и женщинам, так как оно повышает выносливость, улучшает зрение, состояние кожи и хорошо влияет на гормональный фон.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- использование исключительно высококачественного сырья;
- строгий входной контроль;
- постоянный контроль качества во время производства;
- большой разбег по жирности от 40% до 82,5%;
- большой ассортимент по фасовке;
- использование спредов непосредственно в пищу и для промышленной переработки в кондитерском, хлебобулочном направлении.

Ассортимент спредов компании

В Ассортимент спредов компании Масло-Дел представлен торговыми марками и выпускается в фасованном и монолитном виде:

- «Крестьянское домашнее» 82,5%
- «Крестьянское особое» 72,5%
- «Жайлау» 82,5% ; 72,5%; 60%
- «Петропавловское Особое» 70%
- «Деревенское» 82,5% ; 72,5% ; 62,5%.
- «Доброе» 82,5%; 72,5%; 60%; 50%; 40%.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наименование готового продукта / Наименование сырья	Тесто сдобное дрожжевое: булочки, лепёшки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.	Тесто заварное: эклеры, профитроли 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: бисквит масляный, кексы, печенье и т.д.	Крем: масляный, белково-маслянный, для декора, для прослойки и т.д.	Фритюр: для картофеля ФРИ, для баурсаков, чебуреков и т.д.
Масло «Жайлау», 70% сливочное	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Масло «Жайлау» 80%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Масло «Крестьянское» Особое 72,5%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Масло «Крестьянское» сливочное 72,5%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	
Масло «Коровье» 82,5%	★★★★	★★★★	★★★★			★★★★	★★★★	

СПРЕДЫ ДЕЛЯТСЯ НА ТРИ ПОДВИДА:

При содержании более 50% молочного жира классифицируются как **сливочно-растительные спреды**:



Масло «Крестьянское»
особое, 72,5%, ГОСТ Р,
180 гр, 480 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.



Масло «Жайлау»
сливочное, 72,5% и 82,5%
ГОСТ Р, 180 гр, 450 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.



Масло "Крестьянское"
домашнее, 82,5 %
ГОСТ Р



Масло "Крестьянское"
особое, 72,5 %, ГОСТ Р
180 гр, 480 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.

При содержании молочного жира от 15 % до 50 %
классифицируется как **растительно-сливочные спреды**:



Масло «Жайлау»
облегченное, 60%
ГОСТ Р, 180 гр., 450 гр
5 кг, 12 кг, 20 кг.



Масло «Алма-Атинское»
шоколадное 62%
ГОСТ Р, 180 гр,
5 кг, 12 кг, 20 кг.

При содержании молочного жира менее 15 % и полном отсутствии
классифицируется как **растительно-жировые спреды**:



Спред Деревенское
Особое 82,5 %
180 гр, 480 гр



Спред Деревенское
72,5 %, 180 гр, 480 гр



Спред Деревенское
облегченное 62,5%
180 гр, 480 гр

Масло «Доброе»
сливочный вкус
в монолитном виде
72,5% и 82,5%
ГОСТ Р, 5 кг и 12 кг.



Масло «Доброе»
сливочное, 60% ГОСТ Р
250 гр, 5 кг и 12 кг.

Масло «Доброе»
шоколадное, 50% ГОСТ Р
180 гр, 250 гр, 5 кг и 12 кг.



Легендарный спред

Жайлау



ИСТОРИЯ спреда «Жайлау»

Легендарный спред «Жайлау» на рынке Казахстана долгие годы радует потребителей своим вкусом и ценой.

«Жайлау» – это один из самых первых брендов компании «Масло-Дел». Он существует на рынке уже более 20 лет и ассоциируется с первыми казахстанскими брендами масла постсоветских времен. С первых лет жизни он сразу завоевал сердца потребителей и был весьма популярен на рынке.

С тех времен «Жайлау» прошел несколько незначительных ребрендингов, но все же остается востребованным продуктом среди большого ассортимента современных масло-спредов. У него есть свои преданные любители, и по цене существенно радует своих потребителей по сравнению с конкурентами подобного качества.

Хронология спреда «Жайлау»:

- с 2001 года масло «Жайлау» начали выпускать в фасованном виде по 200 гр;
- В июне 2013 «Жайлау» начали фасовать в объеме 500 гр;
- Сейчас масло выпускается в фасованном объеме 180 гр, 450 гр; а в монолитном виде 5 кг, 12 г, 20 кг.

20 лет на рынке!!!

СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Для прямого потребления - для бутербродов;
- Для сдобного дрожжевого теста - булочки, лепешки, ватрушки, плюшки, пирожки и т.д.;
- Для заварного теста - эклеры, профитроли и т.д.;
- Для песочного теста - печенье, пироги, полоски, кексы, коржики и т.д.;
- Для бисквитного теста - бисквит, кексы, печенье и т.д.;
- Для масляного крема.

АССОРТИМЕНТ

Ассортимент масло-спреда «Жайлау» отличается друг от друга объемом фасовки и жирностью.

Это «Жайлау» Сливочный вкус жирностью 72,5% и «Жайлау» Облегченное, жирностью 60%.

Они выпускаются в фасованном виде 180 гр и 450 гр, также производится в монолитах. Фасованный вид вы встретите в любых продуктовых магазинах нашей страны, а для приобретения в виде монолитов необходимо обращаться в наш филиал продаж по вашему городу.



ПОЛЬЗА ПРОДУКТА

«Жайлау» это сливочно-растительный спред, единственный жирный продукт, разрешенный при первой и второй степени ожирения. Нельзя сказать, что в нем мало калорий, но их количество значительно меньше, чем в том же сливочном масле.

Также масло способно улучшить обмен веществ, выводя из организма лишние кислоты.

Он разрешен даже при строгих диетах. Кроме того, он полезен для профилактики многих сердечных заболеваний, например, ишемии (итогом заболевания может стать ишемический инсульт или инфаркт миокарда).

Главное его преимущество заключается в незначительном содержании холестерина. Сливочно-растительное масло «Жайлау» содержит особые жирные кислоты, которые улучшают деятельность центральной нервной системы. Также в его состав входит целый комплекс таких витаминов, как А, D, Е и К.

Наше масло можно включать в ежедневный рацион, так как он помогает нормализовать работу практически всех внутренних органов человека.

Начните день с полезного!!!





*Сохраняя
традиции...*



ПЕРСОНА «М»

«...Вся история развития компании перед глазами...»

СОТСКОВ

Павел Анатольевич

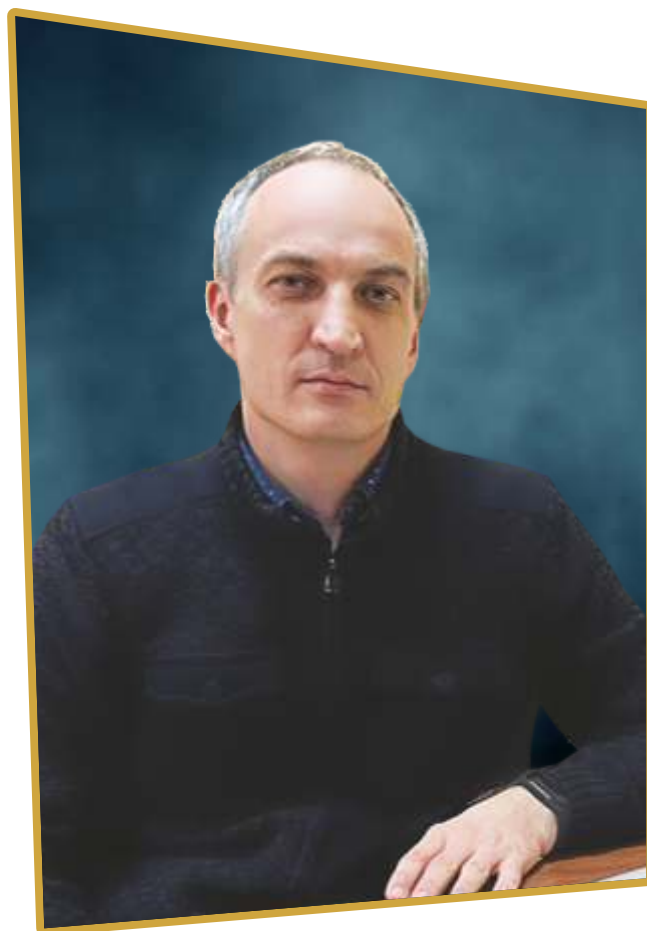
Технический директор
компании «Масло-Дел»

– Павел Анатольевич, здравствуйте. Хотели бы взять у вас интервью в преддверии нового года, как у личности который стоял еще у истоков зарождения компании. Расскажите пожалуйста, о себе, о вашей карьере, про тот долгий путь в компании который вы прошли за 20 лет.

– Я Алма-Атинец, родился в Алма-Ате. Женат, у меня есть дочь, которая учится уже в университете.

Я закончил Машиностроительный техникум, и Политехнический институт в 2000 году по специальности «Инженер-конструктор металлургического машиностроения». Завершив обучение, я устроился работать в АО «Алматинский завод тяжелого машиностроения», который выпускал металлургическое оборудование для «Карагандинского металлургического комбината» в г. Темиртау. Я там проработал около двух лет в инструкторском бюро и в 2001 году устроился работать в компанию «Масло-Дел».

Когда я устроился сюда на работу, на рынке было еще не стабильное время, экономика



страны только-только выравнивалась. На тот момент компания была еще маленькой. У нас был небольшой офис. Находились в другой локации, по ул. Сейфуллина. Сначала я был на подобию секретаря помощником нашего генерального директора Павла Геннадьевича. Для меня это было что-то новое учитывая мою специальность. Потихоньку, компания начала развиваться. В процессе работы начали появляться различные вопросы, которые требовалось решить. Приходилось одновременно рассматривать несколько разных позиций, занимался частично снабжением, заказами, договорами, начались стройки. Таким образом, постепенно, я развивался и рос, и сейчас занимаю должность технического директора, уже такой большой компании как сейчас.



Моя работа всегда достаточно интересная, которая требует много разных наблюдений. Это то, с чем никогда не сталкиваешься. Вот уже больше 20 лет я в Масло-Деле и моя работа мне нравится. Почти вся история развития компании проходила перед моими глазами, и я рад что участвую в таком крупном проекте как «Масло-Дел».

– У каждого работника в своем деле есть сложности. Как вы справляетесь, и каково быть главным техническим директором такой крупной компании как «Масло-Дел»? В плане работы за какие позиции вы отвечаете?

– Так как у меня техническое, инженерное образование, моя полученная специальность изначально предполагала, что я должен буду работать в техническом направлении. Я отвечаю за все технические вопросы во всех объектах компании «Масло-Дел», будь то оборудование, строительство или другое. На местах за это отвечают главные инженеры, которые у меня в подчинении – это главные инженеры Масложирового комбината, завода в Северо-Казахстанской области, на элеваторе, на заводе в с. Новоишимск, инженеры завода FOOD, конструкторский отдел. Они на месте решают основные рабочие моменты, но если выстроятся какие-либо вопросы, то консультируются. Какие-то задачи ставим мы. Но координирование и контроль за всем рабочим процессом лежит на мне.

Различные реконструкции по заводам, проработки разных вопросов по замене оборудования, вопросы по ремонту, аварийному ремонту – это задачи, которые нужно прорабатывать совместно со мной. Также в процессе работы департамент маркетинга либо департамент продаж для эффективной работы могут потребовать рассмотре-



ние другого вида или объема упаковки. Если необходимо увеличить производительность, то мы рассматриваем перенастройку оборудования под те или иные условия. Мы проводим совместные совещания и определяем дальнейшее решение тех или иных вопросов.

Чтобы разобраться в оборудовании необходимо сначала разобраться в технологиях. Здесь нужны достаточно расширенные знания. По началу мы только развивались и учились. К примеру, в 2005-2006 годах строили масложировой комбинат, масло-

прессовый завод и опирались только на рекомендации поставщиков оборудования, самостоятельно изучали технологию, далее по ходу работы больше тестировали и смотрели, то сейчас уже с учетом опыта эксплуатации мы уже понимаем, что действительно для нас подходит. При новой модернизации учитываем все прошлые недочеты.

Благодаря опыту, который есть сейчас, уже знаешь каждый элемент, каждый цех, каждое производство, знаешь технологию, его слабые места, какие-то производственные нюансы. Ты можешь уже понимать, какое оборудование должно быть и как оно правильно должно работать.

– Вы долгое время были в командировке. С чем это было связано? И как часто бывают командировки?

– В связи с тем, что увеличивается потребность в количестве производимой продукции, в молочном заводе Северо-Казахстанской области требовалось увеличить объем приема молока. Предыдущий цех приемки молока не покрывал потребности. Также нужно было модернизировать мойку. Таким образом было принято решение по строительству нового, современного цеха с большей производительностью. И мы его построили, закончив монтаж оборудования нового цеха приемки молока.

Процесс шел долго, необходимо было произвести его запуск, нужно было все это проверить, показать, обучить и разобраться со всеми техническими вопросами. Поэтому мне пришлось на длительное время поехать туда в командировку. Мы проверили весь монтаж, определили недоработки, устранили их и произвели запуск. Сейчас цех приемки молока работает. Он готов к новому сезону.

Частота командировок зависит от потребностей и необходимости. Когда ведется строительство приходилось ездить чаще.

Недавно шли проектные работы и в г. Алматы. Запустили водородную станцию, цеха новой гидрогенизации. Также есть планы по строительству маслоэкстракционного завода в СКО. Сейчас строим здание, поставляется оборудование. Как закончим строительство, начнем установку оборудования. Это достаточно крупная реконструкция.

– Как самый опытный специалист нашей компании со стажем более 20-ти лет, хотелось бы услышать ваше обращение или пожелания к сотрудникам компании. Что бы вы могли посоветовать новичкам?

– Работа в Масло-Деле требует ответственности. Если дается задание, то она должна выполняться своевременно и качественно.

Коллектив нашей компании всегда очень дружелюбный. Если люди чего-либо не знают, то всегда могут спросить у кого-либо другого. Мне, к примеру тоже звонят другие заводы и спрашивают.

Если люди приходят к нам работать, чтобы просто отсидеться, то вряд ли мы сработаемся. А если у человека есть желание и стремление, тогда компания поможет вам развиваться, приобретать бесценный опыт и быть всегда востребованным на рынке. Поэтому хочу пожелать новым сотрудникам побольше стремления к изучению чего-либо нового.

– С вами мы буквально окунулись в историю развития компании, желаем удачи и дальнейшего процветания. Спасибо большое за интересный разговор...

*Оспанова Светлана,
пресс-служба компании «Масло-Дел»*

«ЦЕЛЬ – ТОЛЬКО РАЗВИВАТЬСЯ...»

ПЕРСОНА «М»

*Директор филиала
компании «Масло-Дел» по г. Уральск
Изикенов Мурат Булатович*

– Сегодня у нас в гостях нашего издания директор филиала компании «Масло-Дел» по г. Уральск Изикенов Мурат Булатович. Мурат, здравствуйте! В первую очередь мы хотели бы поближе с вами познакомиться. Пожалуйста, расскажите о себе.

– Я родился в городе Уральск. Учился в Уральском финансово-экономическом колледже с 2003 по 2006, по специальности «Налоговое дело». Далее с 2006 по 2009 продолжил образование и получил диплом бакалавра в Евразийском университете в кафедре «финансы».

Я семейный, у меня двое детей, сыновья Алан и Асан. Старшему девять лет, младшему 5 лет.

– Как развивался ваш карьерный путь?

– Рабочую деятельность начал в 2006 году на элеваторе, в комбинате хлебопродуктов АО «Аккайнар». На элеваторе проработал не более 5 месяцев, и там же перевелся грузчиком-экспедитором на склад макаронного цеха. В итоге через некоторое время перешел на производство и почти 5 лет являлся технологом по производству макаронных изделий. Последние годы в этой компании, т.е. в 2013 году, совмещал деятельность менеджера по оптовым продажам.

С 2013 года работал в ИП «Парасат» региональным менеджером филиалов по городам Актобе и Атырау. В этой местной компании я проработал около двух лет, и отвечал за продажи и логистику в данных регионах. Данная организация реализовывала строительные материалы, а именно межкомнатные двери, итальянские плитки и т.д. Но после обвала рубля пришлось оттуда уйти.



Персона «М»

В 2015 году я устроился в ТОО «Масло-Дел» торговым представителем по выделенному региону. Через два года меня назначили супервайзером. На тот момент коллектив состоял примерно из 15 человек. Из них торговых представителей было всего 6 человек.

Что интересно, региональный директор, который приехал с головного офиса меня назначила супервайзером при всех. Это было так...

Я приехал на базу с выделенного мне района, база тогда находилась в другой локации. У нас происходила смена руководства. Региональный директор выстроила всех торговых и спрашивала про продукцию, про компанию и т.д. Все стояли и молчали. Тут забегаю я и начинаю быстро отвечать на вопросы. Она меня останавливает и спрашивает: «Стоп. Ты вообще кто?» Я отвечаю «торговый пред-

ставитель, такой-то, по такому-то региону». Она поворачивается на нового директора нашего филиала и говорит «вот я вам и нашла нового супервайзера. С сегодняшнего дня вы работаете супервайзером».

За два года у нас сменилось 2 директора, бывало даже, что не могли найти подходящего кандидата. Как один из опытных сотрудников, который хорошо знал структуру работы филиала, я помогал новым директорам внедриться в работу.

Спустя 2 года, в 2019 году руководство компании приняло решение назначить меня директором филиала по г. Уральск.

Приступив к работе, первым же делом я сменил склад, так как на старом месте у нас не было железнодорожного тупика. Я понимал, что для того, чтобы развиваться нам нужно увеличить объем складских и офисных помещений. Предыдущий склад был в общей сложности около 200 кв.м. и офис на 25 кв.м. Я нашел склад на 3,5 раза больше, а это 700 с лишним квадратов. Большим преимуществом данной территории является железнодорожный тупик, который находится буквально в тридцати метрах от склада. Это очень удобно при отгрузке и разгрузке вагонов.

Я изначально поставил цель – только развиваться. На сегодняшний день из филиала в 15 человек мы выросли до 50 сотрудников. Только торговых представителей сейчас насчитывается 15 человек.

С декабря мы запустили новый проект по вводу дополнительных сотрудников: двух торговых на канал ВС, одного оператора, одного грузчика-экспедитора и дополнительный найм. Так как нагрузка на действующих сотрудников была большая.

– Каковы главные обязанности директора филиала?

– Директор филиала должен уметь прогнозировать объем продаж, и ежемесячно делать заказ на производство молочной и масложировой продукции. Он должен формировать вагоны с готовой продукцией, а получив товар отслеживать их сроки годности, гипер стоки, и аут стоки по складам. Ну и конечно же, главный пункт – это обязательное выполнение планов продаж.

Немаловажно, настроить работу всего филиала, чтобы каждый пункт работал четко, как часы – торговые агенты, супервайзеры, операторы, отдел доставки и т.д. В штате у меня работает на данный момент около 50 человек.

Ну и конечно, административно-хозяйственная часть тоже требует внимания.

– Что вы можете сказать о нашей компании и о продукции?

– Компания «Масло-Дел» одна из крупнейших компаний страны по производству продуктов питания. Сейчас, по крайней мере в нашем городе, «Масло-Дел» уже на





слуху. Как говорится, нас знают, ищут и пользуются нашей продукцией. У нас большой ассортимент. Мы реализуем достойную молочную и масложировую продукцию, за которую никогда не стыдно.

Бывают даже случаи, когда производство не справляется с потребностями продаж. Это из-за того, что компания постоянно развивается и на нашу продукцию всегда есть хороший спрос.

– Как вы оцениваете наше рыночное состояние по г. Уральск?

– В городе Уральск два года назад мы себя лидерами не чувствовали, а сейчас

мы замечаем, что торговые точки продаж нас ждут. Мы чувствуем, что наш продукт пользуется спросом на рынке. На полках мы хорошо расположены, нас хорошо видно. Любой вид молока у нас пользуется хорошим спросом. У каждого бренда молока есть свои клиенты. Все это, благодаря ведению грамотной стратегии со стороны руководства компании, которое всегда поддерживает и направляет в нужное русло. Слаженный командный процесс помогает развиваться, укрепляться и становиться еще лучше.

*Оспанова Светлана,
пресс-служба компании «Масло-Дел»*



НОВОСТИ КОМПАНИИ

- Запущена новая линия по производству заменителей молочного жира с мощностью до 1000 тонн в месяц.
- В г. Петропавловск введен в эксплуатацию большой тупик со складом хранения. Таким образом мы расширили свои складские мощности на 7700 кв.м. и теперь можем отгружать на 30 % вагонов больше, чем ранее.
- Мы начали тестирование нового производственного оборудования по Тетра Пак, это 3-я очередь проекта. Производственная линия мощностью в 250 тонн в сутки, будет производить молоко, сливки, сметану, кефир. На данный момент идут тестовые работы, а запуск производства ожидается на начало 2023 года.
- В городе Петропавловск запущена модернизированная линия по производству сливочного масла.
- По данным Министерства сельского хозяйства компания «Масло-Дел» стала самым крупным переработчиком молока по Казахстану.
- На день индустриализации 9 декабря компания Масло-Дел представила себя как компания, которая внедрила индустрию по автоматизации процессов переработки молока. Благодаря совместной базе с Министерством сельского хозяйства, теперь приемка надоя молока оцифровывается. С учетом того, что компания прозрачно показывает электронные счет-фактуры по переработке молока и складам, теперь государство может видеть кто это молоко потребляет.
- Компания «Масло-Дел» приобрела в частную собственность 140 изотермических вагонов для перевозки производимой продукции. Вагоны специально предназначены для скоропортящихся продуктов. Вагоны-термосы максимально долго сохраняют заданную температуру, как положительную, так и отрицательную.
- На 2023 год компания планирует внедрить новые бренды продуктов на молоко, на молокосодержащий продукт и возродить кефир.

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ



Компания «Масло-Дел» в течение 2022 года выделяла благотворительность в виде продуктовых корзин, в виде школьной формы и в других различных видах, охватив более 20-ти общественных фондов. Было выдано около тысячи благотворительных комплектов малоимущим, детям сиротам, взрослым и детям с ограниченными возможностями, с ДЦП (детский церебральный паралич), инвалидам по зрению, с проблемами опорно-двигательного аппарата и с другими видами болезней, ветеранам ВОВ, тыла и Афганистана.



САЛАТ „ЕЛОЧКА“

Предлагаем приготовить новогодний салат "Елочка". Такая красота должна присутствовать на каждом столе, ведь Новый год - это волшебный зимний праздник, и рецепты новогодних салатов тоже немного волшебные. Салат готовится довольно легко.

- Обжарить грибы с луком до золотистого цвета, посолить и поперчить по вкусу;
 - В готовые грибы добавить Варенное куриное филе и Яйца, добавить голландский сыр и кукурузу;
 - Заправить майонезом «Bon appetit» и все перемешать;
 - Выложить в форме елочки и густо насыпать укропом;
 - Украсить майонезом «Bon appetit», кукурузой и гранатом;
 - Звезду создать из сладкого красного перца.
- Приятного аппетита с «Масло-Дел»!

Ингредиенты:

- Куриное филе (вареное) - 1 шт;
- Яйца - 3 шт;
- Лук репчатый - 300 г;
- Шампиньоны - 400 г;
- Майонез «Bon appetit» - 200 мл;
- Кукуруза - 1/2 банки;
- Сыр голландский - 100 г;
- Зелень укропа - 2 пучка;
- Масло растительное для жарки - 3 ст. л.;
- Соль и перец - по вкусу;
- Гранат и сладкий перец - для украшения.



Очень кстати на новый год создать МЕДОВО-ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ своими руками

- Растворяем сахар и добавляем мед;
- Кладем имбирь, соль, пищевую соду и немного охлаждаем;
- Добавляем спред «Крестьянское» 100 гр, и яйца;
- Порциями кладем муку и замешиваем тесто;
- Готовое тесто ставим в холодильник на 30 мин.;
- Тонко раскатываем тесто, вырезаем фигурки и выпекаем 15-20 минут.

Для глазури:

- Взбиваем 1 яичный белок, добавляем соль, лимонный сок и сахарную пудру 100 гр.
- Глазурь готова! Рисуем узоры на печенках и даем глазури высохнуть!

Получится примерно 40-60 средних печенюшек, которые очень долго хранятся до пары месяцев. Рисунки можно сделать обычным пакетом.

Всем приятного аппетита со спредом «Крестьянское» от «Масло-Дел»!

Ингредиенты:

- Сахар - 100 г;
- Мед - 3 ст.л.;
- Корица - 1 ч.л.;
- Имбирь - 1 ч.л.;
- Щепотка соли;
- Сода - 1 ч.л.;
- Яйцо - 2 шт;
- Мука - 480 г;
- Спред «Крестьянское» - 100 г.



Для глазури:

- Белок - 1 шт;
- Щепотка соли;
- Лимонный сок - 1 ч.л.;
- Сахарная пудра - 100 г.

Печеньки очень вкусные!



Новогодний Гороскоп 2023

прогноз



ОВЕН

Гороскоп советует Овну в 2023-м расширять горизонты. Это отличный год, чтобы получить образование, повысить квалификацию, обновить жилплощадь и достроить дом мечты. Астрологи предупредили знак зодиака о возможном прибавлении в семье.



ВЕСЫ

Астрологи предупредили Весов избегать жадности, приводящей к необдуманному риску. В 2023-м знаку зодиака стоит присмотреться к различным конкурсам, участие в которых может обернуться победой. С начала июня гороскоп пророчит Весам удачу.



ТЕЛЕЦ

Тельцу гороскоп — 2023 пророчит стабильную ситуацию в финансах, карьере и семье. У знака зодиака есть шанс встретить новых партнеров и друзей. Астрологи рекомендуют Тельцу не тратить деньги бездумно и держать себя в руках.



СКОРПИОН

Первая половина 2023-го для Скорпиона пройдет под эгидой решения семейно-бытовых проблем и рабочих вопросов. Гороскоп рекомендует знаку зодиака не жалеть деньги на недвижимость, ремонт, отдых, здоровье и подарки близким.



БЛИЗНЕЦЫ

Астрологи советуют Близнецам в 2023-м делать все для осуществления давних желаний. Знаку зодиака нужно выработать новые полезные привычки и найти свой подход к питанию. Близнецам стоит подготовиться к расставаниям, увольнениям и судебным процессам.



СТРЕЛЕЦ

Любые бюрократические проблемы Стрельца в 2023-м легко решатся. Гороскоп советует знаку зодиака отложить второстепенные дела и приступить к реализации давней мечты. Главное, взять ситуацию в свои руки и быстро решить все вопросы.



РАК

У Рака в 2023-м желания будут исполняться по щелчку. Деньги легко пойдут в руки, на горизонте появятся командировки и путешествия. Гороскоп предостерег знак зодиака о появлении странных и неприятных людей в их жизни.



КОЗЕРОГ

В 2023-м Козерог узнает, каково это — жить без спешки, переработок и принятия на себя мужских ролей и обязательств. Знак зодиака могут настигнуть проблемы со здоровьем. До лета есть шанс получить новый постоянный источник дохода. У Козерога деньги будут в том случае, если все обещанное делить надвое и притормаживать своих оппонентов.



ЛЕВ

Львам в 2023-м астрологи рекомендуют прислушаться к своему здоровью. Гороскоп прогнозирует знаку зодиака смену круга общения и сферы деятельности. В семье Льва могут сгуститься тучи: возможны разводы. А одинокие знаки зодиака ждут новые знакомства и предложения.



ВОДОЛЕЙ

Астрологи советуют в 2023 г. посвятить время освоению новых граней своей деятельности. Водолеев ждут путешествия и необычные увлечения. Гороскоп призывает Водолея тщательно контролировать семейно-бытовые вопросы.



ДЕВА

В 2023-м Деве придется платить за осуществление своих желаний и реализацию планов. Астрологи советуют знаку зодиака не брать кредиты и займы. Лучше поумерить аппетиты, научиться себя ограничивать, тогда результаты не заставят долго ждать.



РЫБЫ

Гороскоп — 2023 прогнозирует Рыбам финансовые трудности и проблемы со здоровьем. При этом знак зодиака получит шанс подняться очень высоко, возможность судить и поощрять окружающих и поможет другим обрести свое место в жизни.

Новогодняя ностальгия

