

# Подготовка молодых специалистов в условиях стремительного развития бизнеса

Презентация «ЧЕРКИЗОВО»

Людмила Хуторецкая Руководитель Центра студенческих программ и молодежных инициатив

















## ЧЕРКИЗОВО СЕГОДНЯ



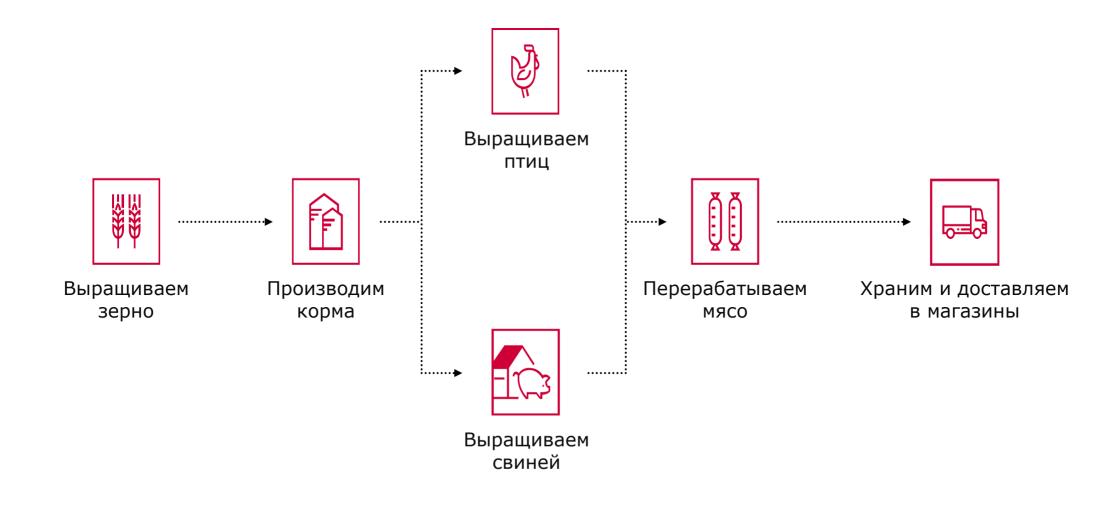








# МЫ ЗАНИМАЕМСЯ ПОЛНЫМ ЦИКЛОМ ПРОИЗВОДСТВА — ОТ ВЫРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ДО ПРОДАЖИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ





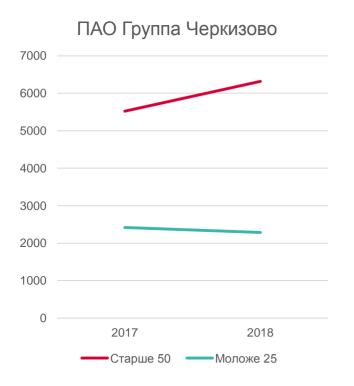


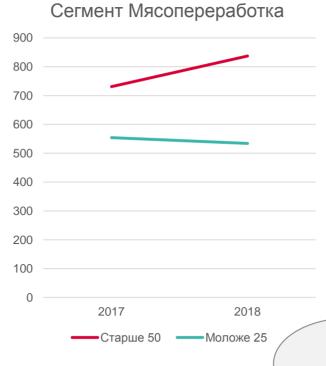






### 1. Старение отрасли







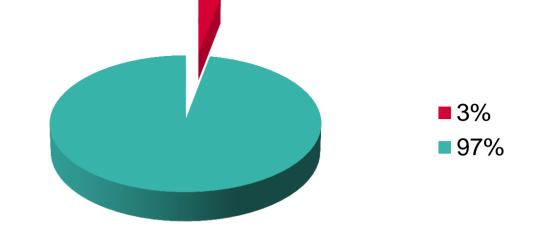
53% сотрудников технической дирекции старше 50 лет



специалистов.

#### 2. Низкая привлекательность отрасли

Только **3%** студентов в 2016 году из 10 аграрных ВУЗов, посетивших Дни компании Черкизово, трудоустраиваются в отрасли. Отсутствует приток молодых



Большая часть студентов предпочитает проходить практику и трудоустраиваться в ветеринарные клиники и супермаркеты, а не на производство



#### 3. Дефицит квалифицированных кадров

В Москве есть только 1 комплекс по системе СПО, который готовит специалистов с профессиональным образованием для мясопереработки. В 2017 на рабочие специальности в ОАО ЧМПЗ было принято **1124 сотрудника**. Выпускная группа по направлению "Технология мяса" **25 человек** 



Некоторые колледжи также имеют направление подготовки: "Технология продукции общественного питания". Готовят, как правило, поваров. В рамках этой специализации изучают изготовление пищевых полуфабрикатов, разделку туш, но для поварского дела, а не производственного процесса



#### 4. Дефицит квалифицированных кадров

Согласно данным службы Черкизово по подбору персонала и независимого рекрутингового агентства **"Время НR"** редкими кадрами:

- Производственный менеджер
- Специалист по качеству
- R&D, технолог
- Мехатроник
- Фаршесоставитель
- Ветеринарный врач

- Менеджер по развитию производственных систем
- Оператор робота
- Специалист по холодильным установкам ожидается ещё больший кадровый дефицит по данной специальности, согласно исследованию журнала Business Excellence (ноябрь 2017)
- Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования

Аналогичный кадровый дефицит наблюдается в компаниях (согласно экспертному мнению HR службы мясокомбинатов):





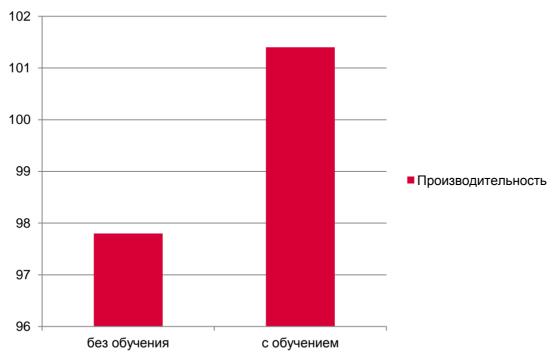






## 5. Долгий период адаптации новых сотрудников

# Средний процент выполнения норм выработки новичками





#### Необходимо решить пять задач

- Повысить престиж отрасли среди молодежи путем профориентации и знакомства с инновациями в производстве
- 2 Разработать единые обучающие программы и технологии, адаптированные к потребностям производства
- Помочь развить необходимые компетенции для работы в отрасли через программы обучения и систему наставничества
- 👍 🔪 Дать навыки рабочей профессии
  - Подготовить управленческий кадровый резерв для отрасли



## Партнерское взаимодействие







## Выпускные комплексные работы

- Разработка программы производственного контроля линии убоя с элементами НАССР
- Разработка программы производственного контроля производства полуфабрикатов из свинины с элементами НАССР
- Выявление зависимости сроков годности полуфабрикатов от вида упаковки
- Картирование потока создания ценности на линии изготовления фарша
- Разработка ассортиментной стратегии по категории СУ-виды



#### ПРОЕКТ Дуальное обучение



#### Цель

- Привлечь в отрасль молодых специалистов
- > Подготовить кадровый резерв
- Воспитать квалифицированных сотрудников

#### Задачи

- Подготовить квалифицированных специалистов
- Адаптировать на предприятии

#### Результат

- Трудоустройство 70% обученных и адаптированных молодых специалистов
- Знание технологических процессов и готовность по выходу на работу давать результат «здесь и сейчас».



















# Период дуального обучения октябрь – июнь 2 дня в неделю в Черкизово!



Мастер классы по запуску и обслуживанию оборудования



Экскурсия в НИЦ Черкизово



Welcome тренинг



Экскурсия на завод Черкизово-Кашира



Тренинг «Инструменты бережливого производства»



Тренинг «Принципы ХАССП и критические точки производства»



Дегустация продукции



Мастер класс «Виды упаковок и оболочек, их свойства»





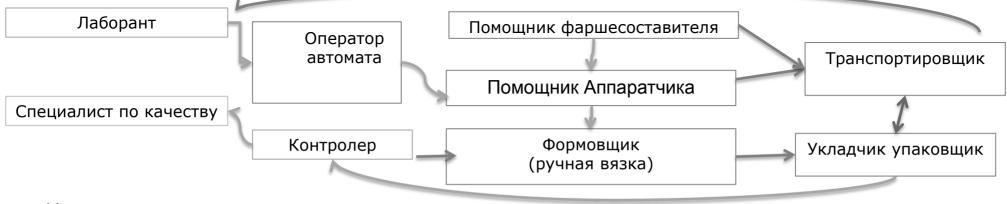
Организация работы цеха «Мастер класс – один день из жизни мастера»



## Должности для студентов Колбасный цех

>	Помощник фаршесоставителя	3
>	Оператор автомата (навеска)	4
>	Формовщик колбасных изделий (ручная вязка)	2
>	Укладчик-упаковщик	5
>	Транспортировщик	3
>	Контролер	2
>	Специалист по качеству	1
>	Лаборант химического анализа (Лаборатория)	1

### Схема перестановки студентов во время обучения в колбасном цехе



Условия смены участка для студентов: 1,5 месяцев Специальность освоена Тестирование 75%





#### А так же мы получим

- > Повышение престижа всей отрасли
- Черкизово на рынке развитие HR бренда среди молодежи путем профориентации
- Выстраивание стабильного потока сотрудников Школа-СПО-ВУЗ-Работодатель
- > Подготовка квалифицированных специалистов для отрасли
- Выполнение норм законодательства (молодые специалисты должны составлять от 2% численности)
- > Снижение затрат на привлечение новых сотрудников

2018-2020

Трудоустроить 250- 300 выпускников ВУЗа и колледжей на рабочие и ИТ специальности

Охватить программами до 250 школьников 9-11 классов ежегодно



# **ЧЕРКИЗОВО**

ЭТО МОЩНЫЙ СТАРТ ДЛЯ БУДУЩЕЙ КАРЬЕРЫ