

# Еда как продукт

## высоких технологий и грамотного менеджмента

Людмила Бородина

**С**лушая лишь лекции в аудиториях, эффективным управленцем не станешь. Такой точки зрения придерживается руководство Сибирско-американского факультета менеджмента Байкальской международной бизнес-школы ИГУ, организовав для студентов ознакомительные поездки на крупные предприятия Иркутской области.

— Такая форма обучения действует на САФе уже достаточно давно, — отметил директор БМБШ Владимир Саунин. — Наши студенты уже побывали на Иркутском алюминиевом заводе, и на Иркутском заводе по розливу минеральных вод, и на «Иркутскабеле», и в «Деметре»... Это становится возможным благодаря выпускникам САФА и слушателям других программ, работающим на этих предприятиях — ведь не каждый руководитель готов открыть свою «кухню». Только наши люди понимают, насколько важен подобный опыт. У студентов появляется возможность взглянуть на производственный процесс изнутри, а у принимающей стороны — получить квалифицированных управленцев, «заточенных» под решение конкретных задач предприятия.

27 марта студенты 4 курса побывали на сельхозпредприятии «Белореченское», с которым БМБШ связывают давние партнерские отношения. В роли «экскурсоводов» выступили слушатели программы MBA — начальник цеха Владимир Дубинин и заместитель коммерческого директора Виталий Клепцов. Они с гордостью показывали ребятам просторные



светлые цеха и современное оборудование, рассказывали о передовых технологиях, взятых на вооружение.

— Сельское хозяйство — одна из самых перспективных отраслей экономики, — подчеркивали они. — Спрос на продукты, особенно качественные и свежие, будет всегда.

Однако студентов интересовала специфика бизнеса.

— Это тоже производство, — объяснил Владимир Дубинин. — Конвейер, поставленный на поток процесс. И корова здесь — это не Зорька или Буренка, а кусок мяса, из которого вытекает молоко стоимостью 18 рублей за литр. Так что в сторону эмоции...

Согласившись с экспертом, студенты стали спрашивать о более конкретных вещах. Сколько стоит станок для набивания оболочки колбасным фаршем? Какое количествопельменей в сутки изготавливают лепщицы? Есть ли смысл автоматизировать это производство? Сколько зерна способны вместить хранилища? Планируется ли расширять линейку йогуртов? Для чего «просвечивают» каждое яйцо?...

«Экскурсоводы» отвечали со знанием дела, подключая к разговору начальников цехов и технологов. Чтобы удовлетворить любопытство студентов, потребовалось больше двух часов. И почти столько же отвечал на их вопросы генеральный директор СХ «Белореченское» Гавриил Франтенко. Их интересовало все. Кто является основным акционером? Не планирует ли «Белореченское» войти в состав более крупной компании? Как предполагается увеличить продажи? Существует ли резерв на случай неурожая, помогает ли государство, какова конкурентная позиция на рынке, как осуществляется контроль качества продукции, полностью ли освоены мощности, велики ли транспортные расходы... Столь бурный натиск не смутил Гавриила Франтенко. Ответив на все «как?» и «почему?», он не преминул еще раз ска-



зять о том, насколько важно и социально значимо сельскохозяйственное производство.

— На всех нас — руководителей и сотрудников предприятия — лежит огромная ответственность. Мы осознаем ее. Используя опыт мирового птицеводства и животноводства, производим качественные и вкусные продукты. Конечно, мы могли бы вложить деньги в другой бизнес и снять с себя этот груз, но кто-то же должен кормить людей. И пусть господотации для сельского хозяйства в этом году практически отсутствуют, мы будем продолжать свое дело. Для этого у нас есть все: база, земля, люди, знания и практический опыт. Вам повезло — в процессе обучения вы можете приобщиться к мировому опыту ведения бизнеса. Но знайте, что в чистом виде теория менеджмента не всегда применима в сельском хозяйстве. Решив работать в нашей отрасли, вы должны быть готовы к огромному количеству трудностей. Однако скажу вам честно — я никогда не пожалел о сделанном мною выборе.

После того, как встреча завершилась, Гавриил Франтенко признался: ему понравилось общаться с молодежью.

— Хорошо, что они задают столько вопросов, — порадовался он. — Может, кто-то из них придет работать на наше предприятие. Будем рады. Квалифицированные кадры нам нужны.

Довольны остались и студенты.

— Здорово, что мы смогли побывать здесь, увидеть своими глазами такое специфическое производство. Мне было очень интересно пройти по цехам, но еще больше я был рад возможности задать генеральному директору вопросы о дальнейшем развитии предприятия, его собственной торговой сети, и получить на них подробные ответы, — рассказал четверокурсник Анатолий Антонов.



А вот Александру Борисову одной поездки для знакомства с предприятием показалось мало.

— К сожалению, за одно посещение сложно получить полное представление о работе такого огромного механизма, — отметил он. — Нам показали производство, цеха. Но ведь наша специальность — менеджмент, финансы, маркетинг. Может, после первой ознакомительной поездки стоит организовать вторую, в ходе которой мы могли бы вникнуть и в эти вопросы.

\*\*\*

Посещения других предприятий вызвали у сафовцев ничуть не меньший интерес. Вот лишь некоторые из их отзывов:

— Я принимал участие во всех экскурсиях, которые были для нас организованы, и очень рад этому, — говорит студент 4 курса Сергей Сережин. — Интересно было посмотреть, как предприятия работают, в каком направлении развиваются. Еще интереснее пообщаться с руководителями, спросить их о том, как повлиял на их деятельность экономический кризис, какие сегодня перед ними стоят проблемы. Я оценивал производственный процесс и как потребитель, и как будущий менеджер. Порадовался, что на «Белореченском» при производстве молочных продуктов используют лишь натуральные ингредиенты. Ведь я сам пью молоко и йогурты. И вместе с тем, я старался разобраться, во что предприятия инвестирует средства, был впечатлен тем, что под крылом «Белореченского» объединяются колхозы всего района, возрождается сельское хозяйство. Не менее увлекательной была и экскурсия на завод по розливу минеральной воды. Я узнал, какая вода используется для производства лимонада, и какая — для минералки. Интересно ведь знать, что пьешь

каждый день. Но взглядом менеджера я заметил, насколько автоматизировано это производство. Понял, что используется самое современное оборудование, и на его приобретение не пожалели средств. Эти экскурсии дают нам возможность понять, в какой сфере мы могли бы попробовать себя, применить свои знания. Я, например, стал подумывать о сельском хозяйстве.

— На Иркутском заводе по розливу минеральной воды мы увидели такие объемы продукции, что нам тут же стало ясно: без знания логистики эффективное управление всем этим было бы просто невозможным, — призналась третьекурсница Екатерина Серикова. — На этой экскурсии побывал почти весь наш курс. После восторженных отзывов группы, посетившей завод первой, ни один из нас не смог удержаться от поездки. Уверена, теперь любителей «Иркутской» минералки и дисциплины «Логистика» среди нас стало значительно больше!

Довольны и преподаватели. Анна Теленкевич, читающая студентам САФа «Логистику», уверена: учебный курс обязательно должен включать практическую часть.

— Одно дело — изучать оптимизацию товарных потоков по книжкам, и совсем другое — увидеть своими глазами, как организован склад, как идет отгрузка, как доставляется продукция потребителю. И я рада, что у студентов САФа была возможность побывать на заводе по розливу минеральных вод, где внедряются самые современные логистические технологии. С удовольствием наблюдала за процессом узнавания. «Вот оно, складирование методом ABC!» — радовались одни. «А вот система управления транспортом!» — отвечали им другие. В общем, ребята убедились, насколько важна логистика на производстве. Это именно тот результат, к которому я стремилась. **M**