

Магистранты ВШБиПП посетили фабрику «Партия еды»



24 мая 2022 г. магистранты 1 курса и преподаватели Высшей школы биотехнологий и пищевых производств посетили фабрику-кухню «Партия еды», которая производит готовые блюда для популярного сервиса доставки «Яндекс.Лавка». Фабрика занимает трехэтажное здание на территории исторического завода «Арсенал». Осенью 2020 года на предприятии завершилась глобальная модернизация, и сегодня это одно из передовых предприятий индустрии питания в Санкт-Петербурге.

В ходе экскурсии мы получили возможность ознакомиться с технологическими особенностями производства, оснащением, действующими системами качества и безопасности на заводе, перспективами развития предприятия.

О тонкостях в организации процесса приготовления блюд, высоких стандартах чистоты и качества сырья, этапах производства студентам рассказали представители фабрики – ведущий технолог Владимир Гнилицкий (выпускник ВШБиПП) и менеджер по бережливому производству Евгений Лаврентьев. Мы узнали, что производство продукции начинается с планирования. Система анализирует продажи в каждой точке с учетом, например, праздников или сезонного спроса, и агрегирует их в большой заказ, который возвращается на производство. На его основании формируется запрос на ингредиенты. Все сырье от поставщиков проходит через отдел качества и лабораторию. Основными приоритетами компании являются качество, контроль, свежесть, вкус и автоматизация.

«Компания производит суперфреш-продукцию, у которой сроки годности от 4 до 7 суток. Мы заботимся о санитарной безопасности продуктов и поэтому проводим до 77

микробиологических тестов в неделю. Сырье должно соответствовать всем параметрам: подходить и по органолептическим свойствам, и визуально, поскольку люди сначала должны съесть «глазами». Мы придумали правило «4 цветов»: на тарелке всегда должно лежать минимум четыре контрастных цвета, чтобы блюдо выглядело аппетитно в глазах людей: желтая паста, розовый загорелый бекон, красные черри, зелень», - отметила руководитель отдела качества Мария Книга.



Представители завода отметили, что на предприятии используется масштабная цифровизация. Внедряются интеллектуальные системы контроля за поведением сотрудников и доступом к рабочим местам. На заводе используют приложение на базе «1С», интегрированное с мобильными устройствами и телеграм-ботом, который информирует сотрудников, а также автоматически формирует отчеты обо всех этапах производства и предупреждает о возможных сбоях. Информация в систему поступает с датчиков, которые собирают данные почти обо всех процессах: от температуры в помещениях до выполнения производственной задачи сотрудником.

В завершение экскурсии у ребят появилась возможность продегустировать продукцию, выпускаемую заводом, а также задать все интересующие их вопросы специалистам.



Для студентов этот день оказался весьма насыщенным на информацию и знания и заставил задуматься уже сейчас о своем предстоящем профессиональном пути.

Своими впечатлениями об экскурсии поделился студент группы 4741904/10101 Андрей Клименко: «По-настоящему интересно было побывать на таком масштабном производстве и увидеть изнутри, как из набора простых продуктов с помощью инновационных технологий рождаются настоящие произведения кулинарии. Не оставил без впечатлений и дружелюбный коллектив, состоящий из людей, которые являются яркими фанатами своей профессии. Все это очень сильно мотивирует и в который раз подтверждает, что индустрия питания – одна из самых прекрасных отраслей».

Как отметила руководитель образовательных программ магистратуры, доцент Барсукова Наталья Валерьевна: «Было очень приятно среди сотрудников завода встретить большое количество наших выпускников, которые сегодня являются востребованными специалистами RnD департамента и других технологических подразделений компании. Руководители предприятия выразили заинтересованность в организации стажировок для студентов и разработке практико-ориентированных кейсов, которые магистры могли бы решать при выполнении своей научно-исследовательской работы. Мы очень надеемся на дальнейшее плодотворное сотрудничество».

Подготовлено студенткой гр. 4741904/10101 Хабагиновой Галимат