Ремит

ДАЙДЖЕСТ

АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

МАЙ-ИЮЛЬ 2017

С ЛЮБОВЬЮ СОЗДАВАТЬ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕХ, КТО НАМ ДОРОГ

СТРЕМИМСЯ К УСПЕХУ

МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО РЕМИТ®

НОВОСТИ КОМПАНИИ

МПЗ РЕМИТ НАГРАЖДЕН ПОЧЕТНЫМ ЗНАКОМ

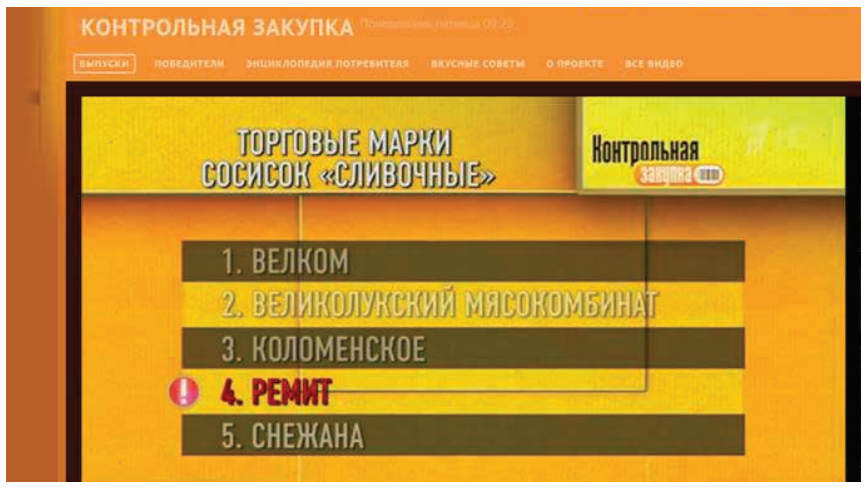
Представители Администрации г. Подольска вручили коллективу ООО "Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ" Почетный Знак "Добро и милосердие" в честь 15-летия компании. РЕМИТ - одно из крупнейших и значимых предприятий региона. Мы уверены, что, если каждый будет делать свою работу с любовью и лично отвечать за результат, то недалек тот день, когда мы сможем безоговорочно говорить о Подольске, как о территории качества.

За высокие производственные показатели и активную работу по развитию предприятия почетными грамотами были награждены сотрудники МПЗ РЕМИТ:

- Зайцев Олег Борисович, заместитель генерального директора по экономике, стаж работы 15 лет;
- Грибкова Татьяна Владимировна, старший бухгалтер, стаж работы 15 лет;
- Белякова Зоя Тимофеевна, заместитель главного бухгалтера, стаж работы 15 лет;
- Наумов Евгений Валентинович, главный технолог, стаж работы 10 лет;
- Ермакова Тамара Семеновна, оператор автомата по производству вареных колбас, стаж работы 11 лет;
- Иванов Павел Львович, составитель фарша, стаж работы 14 лет;
- Носёнков Алексей Алексеевич, слесарь КИПиА, стаж работы 11 лет.

Мы благодарим Главу Городского округа Подольск Н.И. Пестова за то, что наш вклад в развитие региона не остался незамеченным!

СОСИСКИ СЛИВОЧНЫЕ РЕМИТ: ПЕРВОЕ МЕСТО В КОНТРОЛЬНОЙ ЗАКУПКЕ!



Наши сосиски Сливочные авторитетное жюри программы "Контрольная закупка" назвали победителем. Потому что вкусно! Если вы не посмотрели эту передачу, то ищите ее на итернет-площадке Первого канала www.1tv.ru

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ MOSREMIT.RU

РЕМИТ

УСТАНОВИ И ЗАКАЖИ!

Доступно в App Store

ДОСТУПНО В Google Play

Теперь заказывать в интернет-магазине Mosremit.ru нашу вкусную продукцию – колбасы, деликатесы, полуфабрикаты – стало еще удобнее. Скачивайте мобильное приложение и приятных вам покупок!

РЕМИТ ПОЛУЧИЛ РАЗРЕШЕНИЕ НА ЭКСПОРТ

Наша компания появилась в системе «Цербер» (система контроля и учета в области ветеринарного надзора, предназначенная для обеспечения работы Центрального аппарата Россельхознадзора). А это значит, что мы получили разрешение на экспорт наших вкусных колбас и деликатесов на территорию Таможенного союза (Казахстан, Беларусь, Армения, Киргизия, Азербайджан). География любителей продукции РЕМИТ расширяется!

«ЛУЧШИЙ ПРОЕКТ ГОДА. ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»

ПОБЕДИТЕЛЬ КОНКУРСА 1С ПРОЕКТ ГОДА

Организационный комитет конкурса "1С: Проект года" подвел итоги первого конкурса корпоративной автоматизации на платформе "1С: Предприятие 8".

Компания РЕМИТ победила в номинации «Лучший проект года. Пищевая промышленность»! Мы гордимся этой победой и поздравляем всех коллег с таким замечательным событием!

МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО РЕМИТ®

БЫТЬ СИЛЬНЫМИ | ВДОХНОВЛЯТЬ ДРУГИХ

ВЕРИТЬ В СВОИ МЕЧТЫ

ЛЮБИТЬ ТО,ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ

НИКОГДА НЕ СДАВАТЬСЯ

ЗАБОТИТЬСЯ О ТЕХ, КТО НАМ ДОРОГ

СТРЕМИТЬСЯ К УСПЕХУ Ремит

С ЛЮБОВЬЮ СОЗДАВАТЬ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕХ, КТО НАМ ДОРОГ

СТРЕМЯСЬ К УСПЕХУ

АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА МАЙ-ИЮЛЬ 2017

РЕМИТ ЗА АКТИВНЫЕ ВЫХОДНЫЕ!

Активность в выходные – залог отличной работоспособности в будни!
Что и доказали наши коллеги, которые 28 мая принимали участие в Подольском велопараде-2017 и в третьем благотворительном Зеленом марафоне в Москве «Бежим со смыслом». Ребята, мы гордимся вами!

НАШИ ДЕТИ РИСУЮТ РЕМИТ

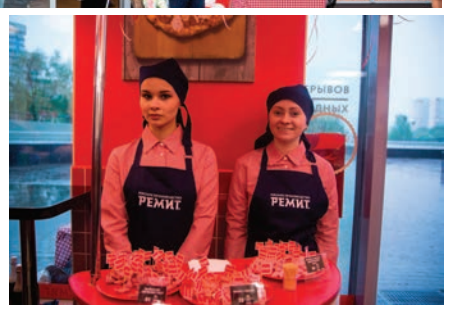
Нам всегда было интересно узнать, что наши дети думают про компанию, в которой работают их мама или папа. Поэтому мы решили их попросить нарисовать к 1 июня – Дню защиты детей – то, как они видят РЕМИТ. Подарки (супер-удобные подушки с котиками) получили все юные художники.
А победителю конкурса – Бычковой Лилии мы подарили еще и билеты в цирк!
Ее жизнерадостные стихи и веселая картинка произвели на конкурсную комиссию неизгладимое впечатление!

ТЕПЕРЬ И В МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРРИ!

В конце мая начались поставки вкусной продукции РЕМИТ в центр мелкооптовой торговли МЕТРО Кэш энд Керри.

НОВОСТИ ПАРТНЕРОВ

ЧЕТВЕРТЫЙ!
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ БУТИК «НАСТОЯЩИЙ МЯСНОЙ» В СЕВЕРНОМ ЧЕРТАНОВО ЖДЁТ ГОСТЕЙ!



Море положительных эмоций получили жители Северного Чертаново на открытии гастрономического бутика “Настоящий мясной”. Музыкальная шоу-программа с участием артистов, детской анимацией, дегустацией популярных позиций ассортимента, а также конкурсами и подарками сопровождала праздничное открытие четвертого по счету магазина такого необычного супермодного формата, объединившего традиционную торговлю колбасами и мясными полуфабрикатами и шоу-кухню, повара которой при посетителях готовят вкуснейшую выпечку. Наш новый вкусный адрес гастрономического бутика “Настоящий мясной”:
Северное Чертаново, 1А, ТРЦ “Авентура” (три других расположены в г. Подольске на ул. Советская, 22\49; в г. Железнодорожном, мкрн Павлино, 15; в Жулебино, ул. Привольная, 65\32).
Вы чувствуете аромат горячей пиццы из печи? Заходите в гости!

ЛЮДИ «РЕМИТ»

Евсейчева Дарья,
Мастер цеха упаковки МПЗ РЕМИТ

Даша, Вы давно на РЕМИТе?
Пришла почти пять лет назад – в ноябре 2012 года. Знакомые, которые уже работали на заводе сказали, что есть открытая вакансия укладчика-упаковщика. До этого никакого опыта в сфере мясопереработки и вообще производства у меня не было. Были опасения, все ли понравится, подойду ли я, компания-то незнакомая была, что РЕМИТ называется, услышала первый раз. Опасения разные были: как встретят, как работа, платят ли и прочее – обычные вопросы для нового места работы. У нас в Тамбове (откуда я родом), перспективы были скромнее – зарплата меньше и работу найти непросто, тем более на большом предприятии. Однако первое впечатление о РЕМИТ у меня сразу сложилось хорошее. Прошло почти 5 лет, а я помню, как меня встретили, рассказали о работе. Попала я сразу в самое "предновогоднее пекло" (работали тогда вахтами – по 15 дней). Поэтому пришлось очень быстро учиться :). А с 1 декабря осталась на 45 дней на подработку – так продолжила обучение.

Чем занимается сегодня мастер упаковки?
Мастером упаковки я работаю несколько месяцев, а до этого поработала старшим приемщиком-сдатчиком. Работа заключалась в приемке продукции из производственного цеха и распределении ее по плану по цеху упаковки.
Когда стала мастером, мой рабочий функционал значительно расширился. Теперь я слежу за качеством выпускаемой из цеха упаковки продукции, соблюдением техники безопасности при производстве, бесперебойной работой оборудования. Что крайне важно, поскольку цех упаковки у нас работает круглосуточно.

Цифры с производства всегда интересны. Сколько тонн продукции цех за смену упаковывает?
Мы работаем по плану и с учетом задач отдела Экспедиции. За смену через руки сотрудников проходят более 25 тонн нашей вкусной продукции.

Когда смотришь на сотрудника из цеха упаковки, создается впечатление, что попал в секретную лабораторию: люди в масках, перчатках. У нас действительно все так стерильно?
Абсолютно. Санитария на нашем производстве всегда на первом месте – у нас же пищевое производство! Даже воздух в нашем цехе упаковки отличается по своим клиническим показателям от других помещений. На стенах цеха расположены 6 специальных ионизаторов, отвечающих за воздух (практически, горный баварский :)).
Мы используем два типа упаковки – вакуум и газомодифицированную среду. Наше современное оборудование позволяет сохранять свежесть продукта, обеспечивает сроки хранения и его безопасность.

Что Вас радует на работе?
Коллектив хороший. В приятном коллективе всегда приятно работать. Радует, что есть возможность проявить себя, есть перспектива профессионального роста для тех, кто заинтересован и хочет расти в своей работе профессионально.

Трудности на работе бывают?
Они неизбежны – мы же на производстве работаем. Оборудование подводит – ломается не вовремя. Но мы готовы к любым нештатным ситуациям. В любое время суток с нами на связи руководители, которые помогут в решении проблемы, и наша техническая служба с круглосуточным графиком работы.

Что мотивирует и заставляет двигаться вперед как профессионала?
Работая на нашем производстве, совсем не хочется оставаться на месте, есть стойкое желание профессионально развиваться, изучать новые профессиональные горизонты.

Что пожелаете своим коллегам?
Любите свою работу, всегда ищите в ней новое и интересное, что можно узнать и изучить. И работайте в команде – это всегда продуктивнее!

ПОПУЛЯРНЫЕ БЛОГЕРЫ О РЕМИТ

А КОМУ ПИЦЦЫ С ПЕППЕРОНИ РЕМИТ?

Читайте вкусный рецепт известного кулинарного блогера

Что бы не говорили любители летних фитнес-программ по похудению, но отказаться от кусочка ароматной пиццы с колбаской пепперони мало кому по силам. Известный кулинарный блогер Виталий Покашеварим, обычный парень, который любит превращать продукты в еду, лучше объяснит и покажет, как сделать так, чтобы еда доставляла удовольствие. Смотрите его пошаговый рецепт вкусной пиццы Пепперони с колбаской РЕМИТ на собственном кулинарном канале Виталия на YouTube "Покашеварим". Так хобби становится частью жизни!

В рецепте Виталия Покашеварим: колбаса пепперони РЕМИТ, бекон РЕМИТ, для теста: 2 стакана муки, стакан воды, дрожжи, оливковое масло. Для соуса: протертые помидоры из банки, 2 зубчика чеснока тушим на сковородке + соль и перец по вкусу и немного сахара.

Не забудьте орегано и базилик добавить в соус. Далее моцарелла и любой другой сыр, например, Голландский. А вот как эти волшебные ингредиенты совместить особым образом и превратить в кулинарный шедевр, смотрите на канале YouTube Покашеварим. Приятного аппетита!

АХ, НОВИНКИ!

ФИЛЕЙ С ПЕРЦЕМ СЫРОКОПЧЕНЫЙ

(и не только)

Нежнейший вкус копченого на натуральной буковой щепе филея дополнен обсыпкой с острым перчиком. Второй кусочек этого необычного деликатеса не заставит себя долго ждать. Ждать и не нужно, нужно брать! Для праздничного стола, для бутербродов, или как пикантный мясной акцент к пасте (предварительно слегка обжарьте филей на оливковом масле и добавьте чесночка). А еще наша новинка не содержит усилителей вкуса.

Любителям филея наше карпаччо (сырокопченое) из нежной куриной грудки в помощь. В этом замечательном деликатесе всего 2 г жира и 90 калорий на 100 г продукта. Прекрасная парочка! :)

АРГЕНТИНА СТЕЙК

Лето – прекрасное время во всех отношениях, в том числе и для барбекю. Причем, с этим продуктом создать настроение веселой вечеринки на природе легко можно и на городской кухне с помощью привычной сковороды.

Итак, сегодня представляем суперновинку – Аргентина стейк!

Аккуратный кусок нежного, охлажденного свиного окорока в умопомрачительном маринаде красивого огненного цвета, в составе которого черный перец, лук, чеснок, апельсин, яблоко и экстракт папайи… ммммм! В стейке почти отсутствуют жировые прожилки, поэтому он отлично подойдет для рациона худеющих и нуждающихся в диетическом питании. Как говорят про него наши дегустаторы: «отличается деликатным вкусом».

Готовить стейк очень просто. Обжарьте мясо на сковороде на сильном огне по 3-4 минуты с каждой стороны. Затем убавьте огонь и готовьте стейк еще около 20 минут под крышкой, переворачивая кусок несколько раз. Также можно приготовить стейки на гриле - для этого выложите мясо на решетку и обжаривайте его на огне, постоянно переворачивая.

Уже сегодня нашу новинку можно купить во всех магазинах Фирменной сети РЕМИТ.

РЕКОМЕНДУЕМ!

Крылышки куриные По-мексикански

Ножки куриные в маринаде

Лето – время шашлыков, спору нет. Для любителей продукции РЕМИТ мы предлагаем несколько видов вкусных шашлыков в натуральных маринадах. Но все-таки хочется на гриль кинуть еще чего-то…особенного. И такой продукт у нас есть!

Куриные крылышки замаринованы в маринаде из мякоти спелых томатов с добавлением острого чеснока, горчицы и лука. Крылышки готовятся на гриле до хрустящей корочки золотисто-медного цвета. Обжигающие нотки вкусу птицы придает красный перчик. Остренько! Но вкусно! Пальчики оближешь!

Восхитительные ножки куриные в маринаде. Вы только посмотрите состав маринада, в котором маринуется свежайшая куриная голень от наших лучших поставщиков: перец черный, лук, чеснок, сок лимонный концентрированный, апельсин, яблоко, концентрат ананасовый, экстракт папайи.

Срок годности при t от 0°С до +2°С не более 3 суток.

Купить эту вкусность можно в интернет-магазинах ***mosremit.ru*** и ***grillberi.ru***, а также во всех оффлайн магазинах «РЕМИТ. Вкусные колбасы» в Москве, Московской области и Твери.

Приходите работать на РЕМИТ

Открытые вакансии РЕМИТ:

- **Инженер по организации и нормированию труда**
- **Заместитель начальника склада готовой продукции**
- **Оператор-комплектовщик**
- **Формовщик колбасных изделий**

Если вас заинтересовала вакансия, и вы хотите стать частью нашего дружного коллектива, высылайте резюме на адрес: tmv@mosremit.ru или позвоните по телефонам: +7 (499) 400-44-40 (доб. 10-98); +7 (926) 001-44-40.