

Пресс-релиз

29.04.2019

Студенты Самарского политеха познакомились с системой менеджмента качества на «Балтика-Самара»

На заводе «Балтика-Самара» состоялось занятие студентов 4 курса факультета пищевых производств по теме «Организация теххимического контроля качества пива». Будущие пивовары изучили международные стандарты менеджмента качества, а также практическое внедрение требований систем ISO на пивоварне.

Практические занятия на базе пивоваренного завода для будущих пивоваров организуются в рамках соглашения о партнерстве, подписанного между «Балтикой» и опорным университетом в 2018 году. Сотрудничество вуза и пивоварни началось 16 лет назад с программы подготовки профессиональных кадров для строящегося завода «Балтика-Самара», а последний договор закрепил взаимовыгодное партнерство и дал возможность студентам на практике изучить передовой опыт компании в сфере производства пива.

На «Балтике» внедрена уникальная интегрированная система менеджмента, соответствующая пяти международным стандартам: качества (ISO 9001), безопасности пищевой продукции (ISO 22000), экологического менеджмента (ISO 14001), менеджмента безопасности труда и охраны здоровья (OHSAS 18001), энергоменеджмента (ISO 50001). Системный подход к управлению качеством позволяет компании контролировать качество пива с момента закупки сырья до прилавка торговой точки.

«На «Балтике» установлено высокотехнологичное оборудование и используются самые современные технологии для контроля качества пива, а многоуровневая система менеджмента гарантирует высокое качество готовой продукции, которую мы выпускаем. Мы рады познакомить будущих технологов с работой современного пивоваренного предприятия и предоставить возможность изнутри увидеть процессы, которые позволяют нам выпускать пиво неизменно высокого качества», – говорит Алла Мурашкина, начальник производственной лаборатории филиала «Балтика-Самара».

Студенты обсудили не только теоретические аспекты менеджмента качества на производстве, но и получили практические рекомендации от экспертов компании. Подробно изучили особенности проведения анализа в условиях производственной лаборатории, познакомились с работой информационных систем, которые обеспечивают взаимодействие подразделений и оперативный обмен данными.

«Поражают масштабы производства и при этом гармоничность и четкость организации всех процессов, нацеленных на обеспечение выпуска качественного пива. Здорово, что студенты в рамках практики знакомятся с самыми передовыми технологиями и оборудованием пивоваренного производства», – отметила преподаватель курса по теххимконтролю, доцент кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология» СамГТУ Людмила Кривова.

«Современное оборудование позволяет молниеносно получать результаты исследований и контролировать качество практически онлайн. В отличие от учебной лаборатории, где,

к примеру, анализ экстрактивности сусла или крепости пива требует нескольких часов, оборудование «Балтики» выдает результат за минуту. На таком оборудовании работать одно удовольствие!» – поделилась впечатлением Светлана Кочергина, студентка 4 курса.

При посещении завода студенты не только познакомились с системой менеджмента качества, но и с возможностями программ стажировки и трудоустройства для молодых специалистов – [«Управляй будущим»](#) и [«Звезды Балтики»](#). Став их участниками, выпускники вузов или студенты последних курсов могут пройти конкурсный отбор и начать карьеру на «Балтике».

Филиал ООО «Пивоваренная компания «Балтика» – «Балтика-Самара» – одно из ведущих предприятий пищевой промышленности Поволжья, расположен в 20 км от Самары, осуществляет свою деятельность с 2003 года. Мощность завода составляет 7,2 млн гектолитров пива в год, площадь территории около 13 га. На заводе действуют шесть линий розлива продукции: линия розлива в стеклянную бутылку, линия розлива в алюминиевую банку, две линии розлива в ПЭТ – упаковку, две кеговые линии.

Филиал «Балтика-Самара» выпускает около 50 ассортиментных единиц пива региональных, федеральных и лицензионных торговых марок: «Балтика 3», «Балтика 7», «Балтика 9», «Балтика 0», «Балтика Кулер», Zatecky Gus, «Арсенальное Крепкое», «Ярпиво», «Большая кружка», «Жигулевское», «Горьковское», «Уральский Мастер», «Свердловское», Sarbast, «Легенда», Tuborg, Carlsberg и региональный бренд «Самара».

За дополнительной информацией просьба обращаться:

Пивоваренная компания «Балтика»

Агапова Виктория

+7-846-276-43-30

www.baltika.ru

baltika_company@baltika.com