Пресс-релиз 27 октября

## Татпроф пригласила в гости блогеров

Крупнейшие блогеры города познакомились с производством и увидели условия работы сотрудников: прошли с экскурсией по цехам, поучаствовали в производственной гимнастике, пообедали в заводской столовой и послушали лекцию о здоровом образе жизни.

27 октября на Татпроф состоялся блог-тур: популярным блогерам продемонстрировали условия, в которых работают сотрудники предприятия. Гости смогли принять участие в производственной зарядке, которую каждый день проводят с сотрудниками, познакомились с уникальной программой здорового питания, организованной в заводской столовой, увидели производственные цеха и условия работы в них.

Целью блог-тура было познакомиться с системой социально ориентированной работы с сотрудниками, организованной на Татпроф.

В соответствии с современными подходами организации производства, в компании огромное внимание уделяют сохранению и укреплению здоровья сотрудников, созданию максимально бережных и комфортных условий труда.

### Движение — жизнь, а знание — свет

Для того, чтобы рабочий день у сотрудников, занятых в офисном звене предприятия, проходил максимально продуктивно, каждый день с ними проводят производственную гимнастику.

Мария Долганова, специалист по предрейсовому осмотру, профессиональный медик:

— Производственная гимнастика — комплекс специальных упражнений, направленных на то, чтобы повысить профессиональную работоспособность, улучшить настроение сотрудникам, привести их организм в тонус и зарядить энергией. Многие подмечают, что это помогает снять стресс и раздраженность. Офисные сотрудники предприятия целый день сидят на одном месте, примерно в одной и той же позе. А с помощью гимнастики они имеют возможность размять затекшие группы мышц и немного взбодриться. Я даю несложные упражнения, которые можно выполнить, даже еслисотрудники не одеты соответственно, к примеру, сотрудница в юбке. Периодически меняем программу, чтобы было не скучно. Такие упражнения, пусть даже и на протяжении только 10 минут в день, помимо общего повышения работоспособности, улучшают кровоток и повышают иммунитет. Очень многие каждый день ждут гимнастики, с удовольствием в ней участвуют.

Гимнастика проводится один раз в день, длится она десять минут. Специалист проводит ее в шести группах. В ближайшее время к физическим упражнениям добавится еще и музыкальное сопровождение: Мария Долганова надеется, что это дополнительно поможет каждый день улучшать настроение работникам. Приняли участие в такой зарядке и блогеры.

### Клиника «Танар» в рамках проекта «Марафон здоровья» дважды в месяц проводит лекции для сотрудников. Доктора разных специальностей рассказывают о принципах сохранения здоровья, описывают, как работают те или иные системы органов в организме человека, как заниматься профилактикой заболеваний и поддерживать организм в максимальном тонусе. Блогеры во время экскурсии имели возможность послушать одну из таких лекций.

###

### «Зеленое» и «красное»

Во время визита блогеры смогли пообедать в заводской столовой. Здесь по инициативе руководителя предприятия, Сергея Рачкова, с 2017 года действует система разделения питания: «зеленое меню» составлено по принципам здорового питания, в блюда из «красного» входят продукты, не подходящие под эти требования. Оба меню составлены в соответствии с рекомендациями профессионального диетолога.

Резеда Валиева, заведующая заводской столовой:

— С первого дня работы столовой, которая открылась в 2017 году, мы применяем эту систему. Диетолог периодически дает нам рекомендации, в соответствии с которыми мы дополняем «зеленое меню» и совершенствуем наши подходы. В «зеленом меню» — продукты, которые несут максимальную пользу здоровью: разнообразные овощные и крупяные гарниры, отварные, паровые и запеченные блюда. Супы варятся на говяжьем бульоне. Белок в этом меню представлен фермерской халяльной говядиной (мы закупаем ее у проверенного поставщика в Тукаевском районе), дважды в неделю подается морская рыба с высоким содержанием омега-полиненасыщенных жирных кислот (скумбрия, горбуша), активно используем печень. Широко представлены кисломолочные продукты (сметана, творог, натуральный йогурт без сахара). Отвары из ягод и плодов (ежевика, малина, клубника), компот из сухофруктов без сахара — еще один важный элемент «зеленого меню». А еще сотрудникам предлагаются салаты из овощей и свежие фрукты.

В «красном меню» — макароны, курица, все блюда, содержащие консерванты, кетчуп, салаты с майонезом, напитки с сахаром, мучные блюда (например, манты) и выпечка, супы с колбасными изделиями (солянка), концентрированные соки.

Одним из важнейших элементов системы питания и популяризации здоровых продуктов на предприятии является дотация на блюда из «зеленого меню». В день каждому сотруднику выделяется 100 рублей, которые он может потратить на здоровые продукты. Если учесть, что полный обед (суп, салат, второе, выпечка и напиток) в заводской столовой обходится в среднем в 152 рубля, то выбрав максимум блюд из здорового меню, сотрудник экономит приличные средства. Разумеется, выбрать себе обед он может из обоих меню: просто на какие-то продукты будет действовать дотация, а на какие-то — нет.

И еще одна важная ремарка: в заводской столовой работают сотрудники ресторана Бордо Спа отеля РАССТАЛ, который является частью холдинга Татпроф. Поставки продуктов в ресторан и в заводскую столовую — единые. Так что сотрудники предприятия питаются теми же высококачественными продуктами, что и гости ресторана. Во время визита в заводскую столовую блогеры попробовали блюда с раздачи и смогли оценить, как кормят здесь сотрудников.

### Цеха и склад: как рождается профиль

Гости Татпроф посетили и производственные помещения. Увидели они склад готовой продукции объемом в 2 тысячи тонн. Стеллажи с системой адресного хранения заполняются при помощи голландских погрузчиков, на складе организована система безопасности. Здесь работают 37 сотрудников.

Потом блогеры посмотрели, как работает пресс 1331 — благодаря максимальной автоматизации работы, его могут обслуживать всего 3 человека. При этом сотрудники не должны выполнять тяжелой физической работы: их задача — следить за корректной работой оборудования, на котором из алюминиевого бруска рождается профиль. Этот процесс увидели гости предприятия.

Заинтересовала блогеров и вертикальная линия покраски профиля - производства Италии, запущенная буквально несколько месяцев назад.

Все производственные помещения, в которых побывали гости, регулярно проветриваются, в них поддерживается чистота, а работа сотрудников организована так, чтобы обеспечить им максимальный комфорт на рабочем месте. Высокая степень автоматизации производства избавляет от напряженного физического труда. Средняя зарплата на предприятии составляет 52 тысячи рублей, а минимальный ее размер — 30 тысяч рублей.

Справка о компании:

 АО «Татпроф» — крупнейшая российская компания в области переработки алюминия методом экструзии. По итогам 2021 года объемы производства составят 56,2 тыс. тонн, на сегодняшний день компания занимает 20% российского рынка алюминиевых профилей, произведенных методом экструзии. Производит продукцию для строительства, автомобилестроения, легкой промышленности, сельского хозяйства.

Год основания компании — 1990. Производство базируется в Набережных Челнах (Россия, Татарстан). Выручка за 2020 год составила 8,4 млрд рублей. Выпускаемое количество алюминиевого профиля — 10 000 видов номенклатуры. Продукция предприятия используется на крупнейших строительных проектах, реализуемых в России. Архитектурную систему «Татпроф» используют более 1 500 предприятий. Профиль экспортируется как в страны СНГ, так и в дальнее зарубежье по всей Евразии (всего 17 стран экспорта).

В 2017 году АО “ Татпроф ” запустило новое направление готовых продуктов из алюминия «GreenAl». Впервые в России было произведено и поставлено профессиональное оборудование для выращивания и сбора грибов, отечественного производства. На сегодняшний день почти 80% грибных комплексов в России используют оборудование производства ТАТПРОФ.

Генеральный директор — Сергей Геннадьевич Рачков.