

МІЖНАРОДНА ПРАКТИКА

Войчишенко Я., Генчу Є., Оніщенко О., Пікінер Н., студентки ЕМ-481
Одеська національна академія харчових технологій

Ми, студентки 4 курсу, проходили практику в Німеччині на підприємстві «Pilzland», яке займається вирощуванням, збиранням, консервуванням та сортуванням грибів. Це підприємство має такий асортимент: свіжі гриби, консервовані гриби та сушені.

Підприємство «Pilzland» – виробляє гриби 365 днів на рік – протягом 34 років, з 1985р. Підприємство дотримується стандартів якості. «Сталість та відповідальність» – це головне гасло компанії.

Під час практики ми прагнули опанувати маркетинговий інструментарій, який застосовує підприємство і в реальних умовах дослідити як підприємство формує власний маркетинговий комплекс і стати учасниками цього процесу. Отримання якісного, корисного і привабливого для споживача продукту (ключового елементу комплексу маркетингу будь-якого підприємства) цілком залежить від технології виробництва.

Виробничий процес вирощування грибів:

1. Виробництво субстрату

Підстава високої якості є основою для успішного виробництва високоякісних грибів. Для сировини використовують соломку, солом'яні кони, курячий гній, гіпс і воду, під постійним контролем досвідчених співробітників, так званий грибний субстрат. Чотири з половиною тижні переходять від першого змішування сировини до готового субстрату. Пізніше смачні гриби ростуть на цьому субстраті в культурних зонах.

2. Зростання грибів

Підкладка, яка вже виросла через грибовий міцелій, наповнена разом з торфоподібним покривним шаром у приміщеннях з кондиціонерами. Кліматична та зрошувальна техніка, що управляється комп'ютером, дозволяє створювати оптимальні умови для зростання грибів. Через приблизно 2 тижні перші гриби очікують, щоб їх було зібрано та приготовано.

3. Ручний урожай

Через два тижні після заповнення культурних областей, які потребують урожай грибів, починається збір 2-го сорту і триває всього від 2 до 3 тижнів. Гриби дуже чутливі до тиску чи удару. Тому урожай повністю ручної роботи. Досвідчені збирачі надають щодня свіжі товари, відсортовані за розміром і переміщуються безпосередньо в комплект поставки. Таким чином, гриб не зачеплений і не переміщається.

4. Упаковка

Заготовані товари охолоджуються негайно для підтримання оптимальної свіжості. Гриби ніколи не зберігаються протягом тривалого часу, вони упаковуються і відправляються дуже швидко. Це дає клієнту надзвичайно свіжий і смачний продукт. Досвідчені співробітники

перевіряють гриби на оптимальну якість та упаковку перед відправленням до замовника.

5. Шлях до замовника

Вже через короткий час після пакування гриби потрапляють до клієнта. Через розподіл виробничих об'єктів по всій Німеччині, холодильні магазини значною мірою розташовані поблизу складських приміщень наших клієнтів. Таким чином, з щоденною доставкою долаються короткі шляхи та висока свіжість товару.

Місця розташування:

- 1. Грибкові культури Wesjohann GbR 49429 Visbek-Rechterfeld
 - 1.1 Сільськогосподарська ферма Hogenbögen

Наша практика проходила на заводі, який мав назву «Hogenbögen». Це маленький завод крупного філіалу Visbek-Rechterfeld.

Зв'язки між елементами системи управління, які визначають відповідний тип організаційної системи управління підприємством, є лінійні – виникають між підрозділами та керівниками різних рівнів управління і передбачають підпорядкованість одного керівника іншому.

Головний офіс нашого заводу має такі напрямки діяльності, як: маркетингова, інноваційна, виробнича, комерційна та економічна діяльності. Але нам не доводилося бути в цих підрозділах підприємства.

Завод «Hogenbögen» має 16 цехів, із яких 1,8,12 і 13 – біо-цеха, тобто вирощують білі та коричневі гриби разом. Кожний цех має 6 поверхів і 20 бетів(піддон, на якому ростуть гриби). Кожні дві години включається вентиляція та охолодження цеху.

Обов'язковими умовами до співробітника на роботі були: не входити в цех без головного убору та халату; працювати в двох парах рукавичок; не можна носити кільця, ланцюжки, сережки; нігті повинні бути акуратними і не довгими, щоб не дряпати гриби. Телефонами користуватися заборонено.

Товарний асортимент «Pilzland» :

- Білі гриби

Шампіньон породи доступний у широкому діапазоні типів і розмірів упаковки. Це один з найпопулярніших їстівних грибів у Німеччині, який є надзвичайно здоровим і універсальним.

- Коричневі гриби

Крем-шампіньон - це особливе задоволення. Оригінальна нова порода білого гриба. Він відрізняється не тільки кольором шапки, але і більш інтенсивним, злегка горіховим смаком. Більш міцна текстура також забезпечує тривалий термін зберігання цього гриба.

Коричневі гриби доступні середніх розмірів практично в кожному роздрібному магазині. Існує також відкритий гігантський гриб, так званий "Белла Гомба".

- Шитаки

Гриб можна розпізнати своїм строкатим світлом до темно-коричневої капелюшки, яка може бути круговою, але нерівною. Розмір шапки коливається від п'яти до дванадцяти сантиметрів.

- Лисички

Лисичка також називається Ейершвамм. Він характеризується його приємним абрикосовим запахом і перченим смаком.

Підприємство «Pilzland» виступає монополістом у даному регіоні. Розповсюджує свою продукцію у великих сітєвих гіпермаркетах. Також займається оптовим продажом заводам та іншим підприємствам.

Під час нашого перебування на практиці ми побували на двох заводах підприємства «Pilzland»: «Visbek-Rechterfeld» та «Hogenbögen». Там ми спостерігали процес праці людей та устаткування. Загалом на підприємстві багато нових технологій та інновацій, що не могло нас не вразити. Велика частина праці відбувається автоматично, а саме: зважування грибів, стрічка для пересування зібраних грибів та самі машини, на яких пересуваються робітники під час збору врожаю. Але роль людини в цьому процесі відіграє ще більшу роль, аніж машин. Тому що, люди вручну збирають, розфасовують за розміром та укладають, приймають на стрічці прийому і розкладають по ящиках фасовані гриби, переміщують палети, на яких розміщено 144 ящика з грибами та виконують багато іншої нелегкої праці. Поспостерігавши за тим, як все це відбувається, ми прийшли до спільного висновку, що це дуже важка і трудомістка праця.

Також вразило те, що на заводах впроваджено багато інновацій, які для нас, до цього часу, залишались невідомими та нажаль по сьогоднішній день залишаються непізнаними нашою країною.

Нам дуже сподобалась перебувати на практиці. Ми побачили, як працюють заводи в іншій країні, мали змогу практикувати німецьку мову, тому що вона так легко давалась під час спілкування, пізнали культуру Німеччини, подорожували і побачили, яка це розвинена країна, котра йде в ногу з часом. Для нас це безцінний досвід, який подарував нам цілу купу вражень і багато нових знайомств з абсолютно різними людьми. Ця подорож назавжди залишиться в наших серцях, про яку ми будемо згадувати з трепетом душі.

Хочеться побажати кожному ризикувати, не боятися щось змінювати в своєму житті і відчувати такі ж приємні емоції, які відчули ми!