

**Шегельман Илья Романович**

д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой  
ФГБОУ ВО «Петрозаводский государственный университет»

г. Петрозаводск, Республика Карелия

**Сарварова Вероника Викторовна**

специалист по изучению новых продуктов

ООО «Торговый Дом Ярмарка»

г. Петрозаводск, Республика Карелия

**Тетчиева Виктория Ростиславовна**

технолог

ООО «Торговый Дом Ярмарка»

г. Петрозаводск, Республика Карелия

## **РАЗВИТИЕ КАДРОВОГО ПОТЕНЦИАЛА ИННОВАЦИОННОЙ КОМПАНИИ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ В ОБЛАСТИ РАЗРАБОТКИ НОВЫХ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СУЩЕСТВУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

***Аннотация:** исследователями рассмотрен опыт развития кадрового потенциала инновационной компании «Торговый Дом Ярмарка» для повышения конкурентоспособности в области разработки новых и совершенствования существующих пищевых продуктов.*

***Ключевые слова:** инновационная компания, кадровый потенциал, пищевые продукты, Торговый Дом Ярмарка.*

В инновационной компании «Торговый Дом Ярмарка» получен серьезный опыт формирования кадрового потенциала для создания конкурентоспособных в России и за рубежом инновационных пищевых продуктов. Штат организации укомплектован техническими специалистами, аналитиками, маркетологами, специалистами в области качества, а также в области исследований и разработок (R&D). Средний стаж работы в компании – 5,3 года, средний возраст – 35 лет.

HR стратегия в области развития сотрудников компании фокусируется на повышении управленческого IQ менеджеров; развитии компетенций отделов по

работе с клиентами в области маркетинга и коммерческого анализа; повышении компетенций в области контроля качества выпускаемой продукции.

С целью формирования понимания у сотрудников компании всей цепочки бизнеса от разработки стратегии до конечной реализации продукта была разработана и проведена Бизнес-симуляция «Производство радости». Ее результаты: формирование понимания всего процесса бизнеса: от идеи до реализации и оценки успешности; демонстрация сотрудникам всех процессов в компании; трансляция того, как работают разные структуры, и какой получается итог; формирование понимания всех этапов создания продукта.

С целью повышения управленческого IQ менеджеров в компании внедрена Система развития руководителей и высокопотенциальных сотрудников (HiPo). В рамках этой системы внедрена модель компетенций (отражающая требуемые для реализации стратегии стандарты к сотрудникам) и единая стандартизированная система оценки и развития.

В рамках системы развития руководителей и высокопотенциальных сотрудников (HiPo) разработана внутренняя HR-программа по развитию управленческих компетенций, которая включает в себя разные формы обучения: тренинги; семинары; самостоятельное изучение материалов посредством обучающих вебинаров; выполнение кейсовых заданий в командах сотрудников подразделений/участников процессов; обсуждение результатов в дискуссионном клубе среди коллег. Тематики для программы разработаны на основе анализа выявленных областей для развития: обратная связь; команда; эффективные коммуникации; управление конфликтами; мотивация; целеполагание; проведение эффективных совещаний; эмоциональное лидерство.

Результатом изменений стало закрытие вакантных менеджерских позиций внутренними кандидатами (72%, ранее не более 40%); снижен уровень текучести персонала до 20% (по отрасли среднее 25%), повышена производительность труда.

С целью повышения производительности труда, эффективности производственных процессов, сотрудники производственной дирекции прошли внешнее

обучение «Фабрика процессов», обучение проходило в интерактивной форме и позволило сотрудникам увидеть, как можно повысить эффективность работы, не увеличивая затрат и временных ресурсов.

Одной из стратегических целей компании является выход на зарубежные рынки. Для повышения компетенции в области маркетинга зарубежных рынков было организовано обучение в компании Sarus, которое включало в себя следующие блоки: способы и правила продвижения товара, разработка маркетингового плана – европейский уровень, особенности продвижения товара в Европе и США, SMM продвижение.

Развитие компетенций сотрудников департамента качества происходит на регулярной основе. Его сотрудниками пройдено обучение в ТЮФ Интернациональ РУС по курсу «Специалист системы менеджмента безопасности пищевых продуктов»; в ТПП РК «Создание и внедрение СЭМ и СМК в соответствии с требованиями МС ISO 14001 и ISO 9001 в целях повышения эффективности управления и конкурентноспособности предприятий и организаций при осуществлении внешнеэкономической деятельности»; SGS «Внутренний аудитор ISO 22000:2005»; Global Group Certification «Разработка и внедрение менеджмента пищевой безопасности FSSC 22000».

На регулярной основе проходит сотрудничество с Роспотребнадзором по качеству и безопасности пищевой продукции, с органами по сертификации («ООО «Карелсертификация», ООО «Тест Спб» и др), с компаниями-экспертами в области товаросопроводительной и разрешительной документации (Форум медиа), ежегодно сотрудники принимают участие в тематических круглых столах, организованных при содействии Торгово-Промышленной Палаты Карелии. Проведено обучение для всех сотрудников, работающих в данном процессе.

Собственная лаборатория предприятия аттестована: Государственным центром стандартизации, метрологии и испытаний, Сертификатом ХАССП (НАССР, ИСО 22000–2007), Сертификатом кошерности Кашрут (Kosher).

Укомплектован высококвалифицированный отдел R&D, разрабатывающий новые продукты и НИОКР.

Установлен постоянный обмен опытом и знаниями R&D-отдела с российскими и зарубежными компаниями. В 2016 году компания организовывала семинар с привлечением известного российского специалиста в области R&D по теме «Организация структуры отдела «исследований и разработок» в России. Опыт других компаний». Изучали опыт организации структуры R&D в Финляндии.

Сотрудники отдела участвуют в конференциях и обучающих семинарах: «Open the Future» компании «Smurfit Карра»; «Школа Гофрокартона» компании «Smurfit Карра»; международные конференции «Сельскохозяйственные науки и агропромышленный комплекс на рубеже веков»; «Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья»; «Естественно-научные исследования, народное хозяйство, современные технологии и технический прогресс»; «Научное и образовательное пространство: перспективы развития»; «Педагогический опыт: теория, методика, практика» «Экономика и управление: проблемы, тенденции, перспективы развития» и др.

Сотрудники R&D регулярно посещают российские и международные выставки: Anuga (Кельн), SIAL (Париж и Шанхай), АгроПродМаш, ПродЭкспо, World Food, Food Ingredients, международную конвенцию CICILS/IPTIC (Анталья и Монреаль), ИнтерПак и др. Налажено постоянное сотрудничество с НИИ – ВНИИЗерна, ВИР, ВНИИЗБК, ВНИИРИса, ВНИИТеК, ВНИИМП, ВНИИХП, ПетрГУ, в т. ч. иностранными – Международный институт риса (IRRI).