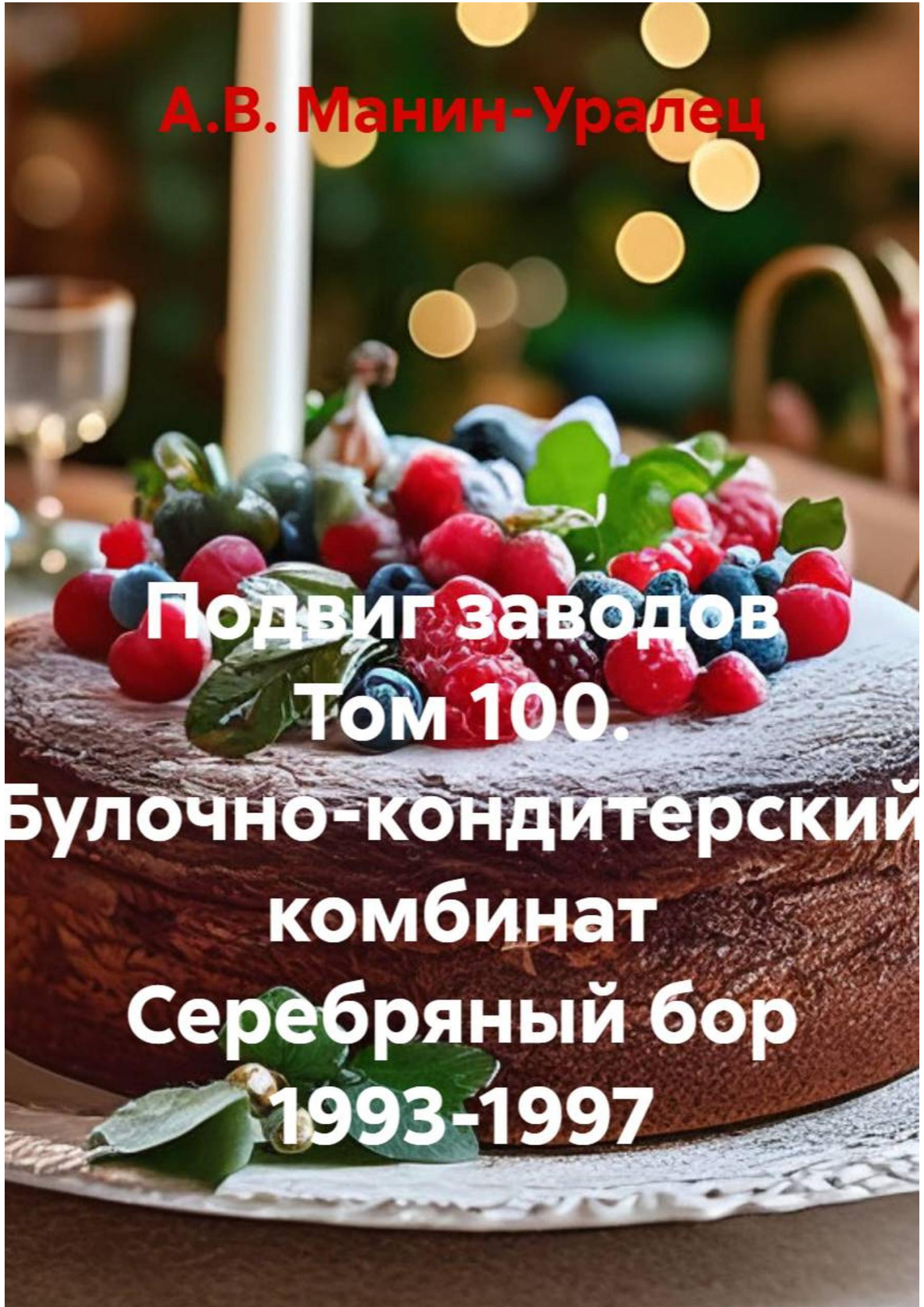




А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов
Том 100.**

**Булочно-кондитерский
комбинат
Серебряный бор
1993-1997**

А.В. Манин-Уралец

**Подвиг заводов Том 100.
Булочно-кондитерский комбинат
Серебряный бор 1993-1997**

«Автор»

2026

Манин-Уралец А.

Подвиг заводов Том 100. Булочно-кондитерский комбинат
Серебряный бор 1993-1997 / А. Манин-Уралец — «Автор», 2026

История Московского хлебобулочного комбината «Серебряный бор», построенного последним в Москве на госсредства в период Перестройки, после строительства вступила в решающую фазу своего становления 23 апреля 1992 года. В тот день перед ним открылась дорога к его росту и совершенствованию. С тех пор коллектив с преодолением тоже достаточно трудных, хотя и не столь драматичных, как в прошлом, препятствий оснащал цеха лучшим оборудованием, а затем, осваивая производство разнообразных высококачественных хлебобулочных изделий, добился выпуска их богатого ассортимента. Книга создавалась в честь 70-летия становления высокомеханизированных хлебопекарных предприятий России (1927-1997 гг.), 10-летия начала строительства и 5-летия промышленной эксплуатации Булочно-кондитерского комбината «Серебряный бор» (1987-1997 гг.)

© Манин-Уралец А., 2026

© Автор, 2026

А.В. Манин-Уралец

Подвиг заводов Том 100.

Булочно-кондитерский комбинат

Серебряный бор 1993-1997

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

ГЛАВА 4

В КОНДИТЕРСКОМ ЦЕХЕ

Выпуск кондитерских изделий начался лишь почти год спустя после пуска цеха по производству хлеба в 1992 году, то есть в 1993-м!

...Мысль о создании кондитерского цеха не оставляла дирекцию хлебозавода с первых дней строительства. Всегда манило взяться за эту работу, и только страстное желание официально пустить завод, его обкатать, а тем самым доказать, что он оправдывает и надежды строителей, штат его сотрудников и горожан, потребителей продукции, заставляло повременить с этим «сладким» цехом.

И вот теперь, когда после частичной реконструкции завод уверенно набрал обороты, стало возможным направить ударные силы во второй — кондитерский — цех.

Линия по производству пряников, в принципе, была похожа на те, что имелись в Москве на других предприятиях, подобная была и на втором хлебозаводе, где раньше работала главный технолог Г. В. Ицыгина. Производство пряников было налажено с меньшими усилиями, чем производство хлеба, хотя тоже не просто, а порой с курьезами, но тоже не без энтузиазма и самоотверженности многих специалистов.

...Людмила Викторовна Масыгина оказалась в хлебобулочной промышленности по воле рыночной экономики, на завод пришла по объявлению в газете. Но вот после пяти лет работы на комбинате «Серебряный бор» нисколько не жалеет, что трудится не в авиационной отрасли, а ведь когда-то окончила МАИ и двадцать лет отдала оборонке. Она пришла на комбинат в июле 1992 года на должность диспетчера хлебной экспедиции, где она проработала девять месяцев, до открытия кондитерской экспедиции.

Вначале коллектив экспедиции состоял из четырех работников—двух грузчиков и двух приемосдатчиков, а ассортимент «кондитерки» сначала на самом деле ограничивался лишь одним видом пряников.

Л. В. Масыгина не имела никакого опыта реализации продукции. Да и продукции, собственно говоря, еще никакой не было. Нужен был ассортимент, и каким ему быть—следовало решить. Вместе с заводскими технологами Л. В. Масыгина познакомилась с работой БКК «Выхино», хлебозаводов № 10 и 27. На этих заводах специалисты хлебозавода № 17 проходили стажировку, изучали их богатый опыт работы.

Результатом изучения опыта этих хлебозаводов должен стать анализ, какие изделия пользуются большим спросом, какие магазины берут продукцию и в каком количестве, в какой упаковке или же без нее. Отчет был подготовлен, и на заседании директорского корпуса было принято решение: готовить свою документацию, разрабатывать свои рецептуры и техусловия. Однако вопрос, что лучше всего выпускать и в каком объеме, в первое время оставался открытым. Надо было тщательней изучить рынок.

В результате этого анализа в поисках лучших вариантов работники экспедиции начали ездить по торговым точкам, ближним и дальним булочно-кондитерским магазинам и всюду задавали одинаковые вопросы: «Какая кондитерская продукция пользуется повышенным спро-

сом?», «В каком объеме магазин гарантирует брать товар, в упаковке или для продажи на развес?» Сотни магазинов объездили посланники завода, со многими из них заключили предварительные договоры. Правда, поначалу директора магазинов отвечали так: «Привезите, посмотрим, если пойдет, будем и дальше иметь с вами дело».

С этого вот и начинали. При этом выяснилось, что повышенным спросом пользуются пряники «Северные», затем пряники «Шоколадные» и «Фруктовые», а также овсяное печенье.

Для опробования технологических линий были выбраны пряники «Северные» как наиболее простые в изготовлении, с хорошо отработанной технологией. И эти две причины — достаточно известная технология и хороший спрос — определили выбор их изготовления и на заводе № 17.

Начальником будущего кондитерского цеха была назначена Тамара Владимировна Лущик. Когда в феврале 1993 года Тамара Владимировна пришла на завод, стаж ее работы в хлебопекарной промышленности уже исчислялся десятилетиями. И опыт этих лет характеризовал специалиста в условиях, когда поднимался завод, как нельзя более лучше. Ведь с активным участием Т. В. Лущик были построены две хлебопекарни, реконструировался мощный комбинат «Звездный», на котором она работала начальником хлебного производства.

По специальности инженер-электронщик, после окончания Новосибирского электротехнического института с 1975 года в течение восьми лет она работала в различных институтах Москвы, в том числе на двух закрытых предприятиях, а в 1983 году решила круто изменить свою трудовую биографию. В начале восьмидесятых годов в Москве стали открываться небольшие хлебопекарни. Достаточно много импортного оборудования для них закупил и известный всем хлебокомбинат «Звездный», а поскольку импортное оборудование было насыщено современной электроникой, заводу потребовался специалист со знанием этого тонкого дела. Т. В. Лущик пришла работать на «Звездный», и ее назначили исполняющей обязанности начальника хлебного цеха, здесь она приняла самое непосредственное участие в строительстве двух первых хлебопекарен, — на Олимпийском проспекте и в Марьиной роще. От монтажа оборудования до пуска этих объектов она оставалась главным действующим лицом, в это время хорошо изучив технологию хлебопроизводства. Знаяшему оборудованию специалисту не составило большого труда вникнуть во все тонкости хлебопекарного дела, и Тамара Владимировна осталась на комбинате в должности начальника хлебобулочного производства.

Тамара Владимировна принимала участие в грандиозной реконструкции комбината. Там же работал заместителем главного инженера Андрей Алексеевич Бочарников. Около четырех лет они работали бок о бок. А. А. Бочарников знал, на что способна Т. В. Лущик, и когда стал директором хлебозавода № 17, пригласил ее применить свои знания и опыт на строящемся новом предприятии.

Видимо, начинать с чего-то нового стало ее судьбой, Тамара Владимировна согласилась. Наладив на «Звездном» хлебное производство, 16 февраля 1993 года она пришла на семнадцатый хлебозавод на должность начальника кондитерского цеха.

Конечно, ей по плечу была бы и более ответственная работа, но и в этой должности, как показывали события, хлопот оказалось достаточно. Это начальник цеха поняла сразу.

Во время подготовки кондитерского цеха к эксплуатации смен создано еще не было, не было даже должностей начальников смен. Мастерами назначили Наталью Викторовну Иванову и Татьяну Васильевну Ермакову, варщиком сиропов Галину Андреевну Челенкову, тестоводом Наталью Васильевну Веденеву, формовщиком Зинаиду Васильевну Бабкину и глазировщиком Нину Алексеевну Вьюгину. Все они, составив основной костяк цеха, являются лучшими на предприятии и по сей день; правда, стала заведующей столовой З. И. Бабкина, кондитером Н. В. Веденева, ушла на пенсию Н. А. Вьюгина...

Каждая из этих работниц первую продукцию довела от начала и до конца: и сироп в кастрюле варила и глазурь, и формовала пряники руками, как дома, и выпекала, на под печи

вручную складывала, да и потом после выпечки также вручную придавала пряникам надлежащий вид—покрывала глазурью, а затем и передник продавца на себя надела.

Когда начиналось в цехе производство пряников, в работе была только тестомесильная машина. И все же сразу начали выпекать пряники, чтобы проверить вкус продукции.

Для приготовления теста важнейшей операцией является варка сиропа для добавки в него. Уже работала кухня заводской столовой, и первые порции сиропа варили на кухонной печи в пятидесятилитровых кастрюлях. Оттуда их осторожно несли к лифту и поднимали с первого этажа на третий, в кондитерский цех, где сироп заливали в тестомесильную машину ведрами, а не подавали по трубам, как положено по технологии.

Первой варщицей сиропа стала Галина Андреевна Челенкова, в этой должности она работала три года, пока не стала оператором темперирующей машины, осуществляя подготовку глазури и поливку ею тортов. О сложности этой работы в самый начальный период Галина Андреевна рассказывала:

— «В замес пряничного теста добавляют 47 л сиропа, кроме того, при изготовлении пряников расходуется 20 кг глазури. Глазурь, как и сироп, готовили на плите в столовой. И если тесто все же удавалось делать кондиционным и, в принципе, оно уже с самого начала соответствовало рецептуре пряников «Северных», то покрытие пряников глазурью выливалось в целую проблему.

Глазурь имеет очень капризную консистенцию, и наносить ее на пряник нужно строго определенной температуры, но пока глазурь из кухни доставляли в кондитерский цех, она делалась гуще; уже сгущенную ее наносили кисточками вручную на поверхность пряников. А после сушки выяснилось, что пряники и на пряники не похожи: глазурь наносили слишком толстым слоем, от этого она осыпалась. Чтобы сохранять необходимую температуру глазури, ее держали «на водяной бане», попросту говоря, ставили кастрюлю с сиропом в другую кастрюлю с горячей водой и тем самым спасали глазурь от быстрого охлаждения, поддерживая температуру на нужной отметке, градусов в девяносто. Бывало, и перегревали ее, и тогда глазури на поверхности пряника оказывалось мало. А бывало, что шло уваривание глазури, она опять же становилась густой, и тогда пряники покрывались крупинками, а это —тоже брак.

Пробных партий мы сделали всего две, но и на них многому научились! Потом, вспоминая это время, шутили: «Пряники прямо руками лепили, всю Москву накормить хотели!»

В самом деле, замесив тесто, руками его формовали в тестовые заготовки по тридцать пять граммов и относили в хлебный цех.

Да, первые пряники на заводе изготавливали в тех же печах, в которых пекли ржанопшеничный хлеб. Заготовки укладывали на под печи вручную, приходилось делать это очень быстро из-за высокой температуры.

Заводским технологам и специалистам по печам приходилось снижать температуру, уменьшив мощность горелок, и увеличить скорость движения пода печи, поскольку из-за маленького размера пряник мог попросту подгореть.

Первые пряники получались, как говорится, «комом». Так как в хлебный цех тестовые заготовки доставляли лифтом, а до лифта еще надо было дойти, тесто «затягивалось», и пряники выходили более плотные, опять же—некондиционные.

Иные партии удавалось сделать довольно приличными по внешнему виду и очень приятными на вкус. И тогда работницы обращались к механику цеха:

— «Возьмите на пробу, Борис Васильевич, вот такие пряники должны выпускать ваши машины, вы уж постарайтесь!»

Борис Васильевич Комиссаров старался изо всех сил, ему очень хотелось хорошо выполнить свою чрезвычайно трудную и ответственную работу. Б. В. Комиссаров окончил автотранспортный техникум, имел специальность техника-механика, на хлебозаводе № 6 он поработал слесарем и сварщиком, и когда ему в числе первых предложили ехать на новый хлебозавод, он

согласился без всяких колебаний. На старом заводе для него уже почти не оставалось секретов, а здесь впереди ждало новое и неизведанное, наверное, очень трудное и потому почетное. Ему предложили должность механика кондитерского цеха — чего же лучше! Директор А. А. Бочарников предупреждал, что все надо будет переустроить. Тем лучше!.. Так и вошел он в число самых первых, открывавших для себя новый завод и осваивавших его.

Теперь настал его звездный час, он, перепачканный машинным маслом, иногда с ссадинами на руках, не отходил от своих еще не собранных линий, которых так ждали работницы цеха. И когда видел, как, выпекая пряники, они быстро собирали их в лотки и, пока не остыли, бежали с ними через весь цех, клали лоток на стол и сами же быстро щеткой наносили глазировку, желание, как можно быстрее наладить технологическую линию, поднималось в нем с новой силой. Впрочем, нередко вместе со всеми он осваивал технологию изготовления сладкой продукции.

В цехе работало всего около десяти человек, не было еще никакой специализации: сообщая от первой до последней операции «колдовали» над пряниками. Принимали в этом участие и директор А. А. Бочарников, и технологи, и начальники смен, и начальники цехов. В воздухе витал сладкий аромат первых кондитерских изделий, а оттого, что налаживать механизированное производство было трудно, этот аромат казался слаще всего. Директор и его помощники верили: скоро пряники будут! А чтобы вера скорей обратилась в явь — и трудились не покладая рук механики, слесари и электрики — все те, кто в это время доводил оборудование до нормального состояния.

По генеральному плану-графику ввода и освоения мощностей кондитерского цеха хлебозавода потребовалось изготовить или закупить много самого разного оборудования. Необходимо было приобрести 50 т металлопроката, изготовить шкаф охлаждения пряников, сетчатый транспортер глазированных пряников, проверить и наладить смонтированное оборудование, установить и наладить дополнительное оборудование. Надо было изготовить и смонтировать дозатор жидких компонентов, модернизировать и смонтировать отсадочную машину для пряников с начинкой, изготовить и смонтировать четыре транспортера подачи готовой продукции, закончить электромонтажные работы. Кроме того, следовало разработать технологическую инструкцию, инструкцию по технике безопасности и производственной санитарии, подготовить нормативно-техническую документацию.

Одновременно шло укомплектование цеха техническим персоналом, людей постепенно обеспечивали спецодеждой и необходимыми средствами защиты. Многие из этой программы пришлось осуществлять под руководством именно механика цеха.

Когда он пришел в цех, стояли только две печи А2 ШБГ Щебекинского завода, а директор дал указание на срочный ввод линии.

— «Никогда в жизни ты не сделаешь ничего более серьезного, чем быстрая наладка оборудования кондитерского цеха, — говорил по-дружески А. А. Бочарников. С этим Борис Васильевич соглашался: он должен добиться того, чтобы здесь все закрутилось. Ведь ради этого он и взял на себя такую ответственность. Другого такого шанса бывшему слесарю-сварщику жизнь не даст, тут и говорить нечего».

Борис Васильевич этого не скрывает. Он счастлив, что стал одним из главных действующих лиц реконструкции и пуска кондитерского цеха. И что затем в качестве главного механика завода осуществлял и все другие важнейшие мероприятия, чтобы хлебозавод, ставший комбинатом, был лучшим булочно-кондитерским комбинатом в России.

Он вспоминает, как начали изготавливать кулер — охладитель для пряников, необходимый для выстойки готовой продукции перед фасовкой. По его проекту этот кулер изготавливали силами своей ремонтно-механической мастерской; затем оснащали варочное отделение, для охлаждения сиропа...

Всю технологическую цепочку — оборудование для приготовления сиропа, дозировочную, отсадочную машину для пряников также пришлось изготавливать самим. Линий для изготовления пряников было две, но ни одна из них не заработала. Вернее, была одна, затем купили другую, а в результате из двух пришлось сделать третью, во многом принципиально новую. Директор жестко потребовал пуска линии, и в конце концов ничего не оставалось, как взамен обеих пряничных линий сконструировать свою.

Решая эту задачу в течение долгих дней, Б. В. Комиссаров доказывал свою профпригодность на высокой должности механика. И рядом всегда в трудную минуту оказывались очень полезные люди. Одним из таких стал

Владимир Николаевич Кокорев, которого без натяжки можно назвать «отцом новой отсадочной машины». В. Н. Кокорев был принят слесарем четвертого разряда и вместе с тремя другими работниками поступил в распоряжение механика. Но только он один прошел все испытания от начала и до самого окончания работ. У этого человека был большой опыт, он работал... начальником конструкторского бюро. Бывший начальник КБ разрабатывал чертежи, а Комиссарову оставалось либо одобрить их, либо отвергнуть. И то, что вскоре получилась вполне надежная, довольно оригинальная отсадочная машина, было результатом творческого содружества.

Механику и слесарю удалось принципиально изменить схему этой машины, в нее были заложены оригинальные принципы формовки, оригинальные принципы заготовок, оригинальные принципы нагнетания и среза теста и регулировки веса заготовок.

Это лишь один пример той огромной творческой работы, которая и преображала цех. Только благодаря высокой квалификации многих специалистов — от рабочего до инженера — удалось выполнить задачу по подготовке кондитерского производства.

Наконец, все пряничное оборудование запустили и проверили его на холостом ходу. Это произошло 26 февраля 1993 года. А 15 марта завод перешел к комплексному испытанию линий по производству пряников и дальнейшим пусконаладочным работам.

ГЛАВА 5

БКК «СЕРЕБРЯНЫЙ БОР»

Предприятие шло к своему благополучию через опыт преодоления, казалось, нескончаемых проблем. Бывало, цена на продукцию становилась высокой и хлеб не пользовался покупательским спросом.

— «Просто так сбыт не падает! Где просчитались?» — невольно обращался директор к службе сбыта.

Собираясь с силами, работники службы пускались в отчаянные поиски новых точек реализации хлеба.

Но становилось ясно, что эту проблему одними приказами не решить. Не добиться благополучия заводу, выпускающему продукцию, которая залеживается на прилавках. Нужен был новый уровень качества, нужен был новый ассортимент, нужны были и новые эксперименты — без этого нет прогресса.

И волей-неволей напрашивался вопрос: а возможно ли стать самостоятельными? Что если отделиться от комбината «Российский»? В конце концов все к тому и шло: не тот характер у А. А. Бочарникова, чтобы он мог ограничиться выпуском одного черного хлеба. Ему и пряников, явно, станет мало, и вафельных тортов...

В общем, новые условия, диктуемые рынком, настойчиво требовали от предприятий максимальной разворотливости. В этих условиях булочно-кондитерскому комбинату «Российский» во главе с А. К. Филатенковой хлебозавод № 17 становился даже обузой.

В начале объединения, правда, директор хлебозавода № 6 А. К. Филатенкова не скрывала своих надежд, что когда семнадцатый завод будет построен, то сможет взять курс на генеральную реконструкцию и ее, уже довольно старый, хлебозавод. На это время со старого предприятия на новое перейдут люди, а потом вернутся обратно. И оба завода будут специализироваться в основном на выпечке черного хлеба. Эту идею Филатенкова энергично воплощала в жизнь, уже был даже согласован вопрос о поставке необходимого оборудования для хлебозавода № 6 из Германии.

Но слишком быстро и очень непредсказуемо менялось время. Только предсказуемым был директор хлебозавода № 17 А. А. Бочарников. И Алевтина Кузьминична

не очень-то удивилась, когда он раскрыл ей свои карты. 6 апреля 1993 года состоялось общезаводское собрание, на котором был поставлен вопрос об отделении завода № 17 от предприятия Булочно-кондитерский комбинат «Российский» — бывшего хлебозавода № 6.

На собрании все работники, за небольшим исключением, высказывали желание работать самостоятельно.

Вскоре А. А. Бочарников сообщил об этом в концерн «Мосхлеб», и М. А. Коваленко назначил специальное совещание. В конференц-зале хлебозавода №17 собрались, кроме генерального директора концерна и директора хлебозавода, руководитель БКК «Российский» А. К. Филатенкова, главный инженер концерна Э. А. Зайцев и некоторые другие специалисты обоих предприятий.

Стремление коллектива хлебозавода № 17 отделиться понравилось не всем. Завод-де еще слаб, в состоянии ли он решать государственные задачи без поддержки крупных сил со стороны?

— «Вы можете не справиться с планами и в итоге иметь плачевный результат!» — предупреждали директора А. А. Бочарникова.

Свои опасения высказывала и главный технолог завода Галина Владимировна Ицыгина. БКК «Российский» до сих пор во всем помогал заводу, так, может, продолжать получать эту помощь и развиваться совместно? Кто-то резонно заметил, что под крылом комбината завод стабильно выплачивает работникам зарплату. И все эти аргументы были справедливыми.

Но только дружное становление коллектива, который сам изменил свое предприятие почти до неузнаваемости, определяло атмосферу на заводе №17. Здесь родился и готов был идти в бой за своим директором большой коллектив единомышленников, сильных опытных специалистов, которые, между прочим, хотели достичь большего, хотели инициативы, быстрых новых достижений и побед. И они чувствовали, что так и будет. Никто из них не сомневался в этом: был бы простор для творчества.

Говоря обо всем этом, в своем выступлении Тамара Владимировна Лущик подчеркивала:

— «Люди, которых собрал и сплотил завод, все настолько опытные, знающие и инициативные, что мы уверены: у нас обязательно все получится!»

Наверное, не легко было поверить в скорые громкие обещания молодого коллектива многоопытному хозяйственнику, специалисту хлебного дела М. А. Коваленко. Но он все же одобрил право на выбор А. А. Бочарникова.

Директор БКК «Российский» А. К. Филатенкова тоже согласилась. Спокойный и выдержанный человек, уверенный в себе директор, она не боялась принимать даже рискованных решений. Как правило, интуиция не подводила ее. Но здесь еще было отличное знание дел и поступков директора хлебозавода. Его оставалось только поздравить: предприятие выстояло, оно развивалось, и, несмотря на свою молодость, еще более омолаживалось за счет все более современного, прогрессивного оборудования, успешного внедрения новых технологий. О дальнейших планах семнадцатого Алевтина Кузьминична была прекрасно осведомлена. Поэтому, чтобы не помешать им, не пыталась извлечь из выходящего из структуры комбината

молодого завода какую-то выгоду для своего предприятия, наоборот, она до конца помогла ему выстоять.

Осознавая свою огромную роль в становлении нового завода, она мечтала видеть его еще более современным и преуспевающим. Пожимая руку А. А. Бочарникову, Алевтина Кузьминична сказала:

— «Желаю вам всяческих благ. Уверена, что еще не одна удача будет сопутствовать вашему коллективу на его пути к благополучию!»

И Андрей Алексеевич оставался глубоко признателен этому замечательному, мудрому и доброжелательному человеку, авторитетному директору, которого знали и уважали все директора предприятий хлебопекарной отрасли Москвы.

Вскоре после разделения комбинат «Российский» приватизировался как акционерное общество и вновь взял прежнее название «№ 6», а хлебозавод №17 остался предприятием государственным.

А. А. Бочарников вспоминал слова генерального директора концерна, сказанные ему напоследок:

— «Теперь вы самостоятельный директор, но если прежде над вами прямым начальством был комбинат, то теперь — концерн. И вы должны перед нами отчитываться, как перед государством!»

После согласования технических вопросов и составления необходимых документов в концерне «Мосхлеб» появилось самостоятельное предприятие «Хлебозавод № 17». С 1 июля 1993 года во всех документах хлебопекарное предприятие возле района Серебряного бора значилось под этим наименованием.

Андрея Алексеевича Бочарникова поздравляли многие, кто хорошо знал, каких усилий стоило ему подняться до таких высот, на столь трудном поприще обрести в себе уверенность. А он был очень благодарен всем, с кем судьба счастливо сводила его в самые тяжелые времена. В их числе были М.А. Чаплин, М. А. Коваленко, Э. А. Зайцев; В. Д. Аршинов, В. А. Сасин, Ю.А. Фадеев, Н. Т. Чубенко, А. П. Косован, В. И. Саенко, А. А. Кукушкин, В.И. Маклюков, В. Я. Черных и другие, кто помогал комбинату в проектировании и в проведении экологических экспертиз, кто участвовал в механико-технологическом оснащении предприятия, кто помогал приобретать оборудование и налаживать его, кто поддерживал деньгами или же морально, понимая как непросто строить завод, а потом остаться им руководить.

Первыми шагами хлебозавода, получившего самостоятельность, стали решительные меры по обеспечению полной программы выпуска кондитерских изделий. С тех пор как 15 марта запустили оборудование для производства пряников, оно нередко останавливалось. И в этих случаях пряники вновь носили выпекать в хлебный цех. Так продолжалось до конца июня, пока оборудование не было доведено до оптимальных режимов.

В течение ближайших месяцев согласно прогнозу экономических показателей выработка готовой продукции на хлебозаводе должна была составить 45 т в сутки, а пряников — 5 т в сутки, с дальнейшей перспективой роста по хлебобулочным изделиям до 60, а по пряникам до 10 т в сутки.

Все предпосылки для выполнения этой государственной задачи у коллектива имелись. В это время для пополнения кондитерского цеха специалистами началось формирование второй бригады. Ее создавали очень быстро, потому что беседы с желающими поступить на работу на хлебозавод № 17 проводились заранее. Отобранные кандидаты только ждали звонка. Многие из них тут же рассчитались на своих предприятиях и пришли с желанием делать кондитерские изделия.

Отбор, правда, был очень строгим, поскольку высокими были и требования. Рабочим сразу же рассказали об особенностях труда в кондитерском цехе, и кто был согласен с ними, тех зачисляли в штат.

Непривычно было людям то, что после окончания смены необходимо вымыть свое рабочее место и что отныне так будет всегда. А кроме того, еще идет реконструкция цеха, и, если потребуется, придется много мыть и чистить, может быть, даже перетаскивать тяжести, словом, жить делами и заботами большого налаживающегося производства.

С июля, как только вторая бригада была полностью сформирована, в цехе начали работать две смены.

Бригаду возглавила начальник смены Людмила Петровна Фалалеева. Мастером назначили Ольгу Алексеевну Пучкову, варщиками сиропов стали Татьяна Александровна Бургуринова и Лидия Семеновна Мурашова, упаковщиками Ольга Александровна Крайкова и Анна Васильевна Кузнецова. Бургуринова и Крайкова только что окончили училище и с дипломами «пищевиков» в кондитерском цехе начали свою трудовую жизнь.

Усилиями двух бригад в сутки сразу же стали выпускать 4 т пряников «Северных».

В это время приказом директора хлебозавода организуется производственно-технологическая служба, заместителем директора по производству становится начальник кондитерского цеха Т. В. Лущик. Происходят и другие кадровые перестановки: в частности, начальником кондитерского цеха назначается Н. Н. Надейкина, а начальником хлебного цеха Л. Н. Тямкина.

В это время на хлебозавод № 6 уходит начальник лаборатории Г. В. Ицыгина. Позади остались бессонные ночи и много свершенных полезных дел, коллектив, к которому испытывала чувство признательности, ведь здесь был накоплен ею огромный производственный опыт. На ее место назначается М.В. Спахова.

Перешел на другую работу также главный инженер Д. А. Смагин, ответственный пост через некоторое время занял главный инженер Николай Алексеевич Игнатов.

В течение полутора месяцев после отделения хлебозавод занимался открытием своего счета в банке. В этот период помогла заводу организация «Хлебсбыт», через которую до этого частично шел сбыт заводской

продукции, теперь «Хлебсбыту» шли деньги за эти продукты, а он оплачивал заводские счета за сырье.

Завод зарабатывал свои деньги и уже подсчитывал будущую прибыль, когда сможет иметь широкий ассортимент продукции — и хлеб, и батоны, и пряники, и торты, и мелкоштучную выпечку, и теперь строились новые, все более смелые планы.

Но главное, что уже сегодня завод доказывал—в нем есть достаточно сил, технических решений довооружения производства, чтобы считать эти планы выполнимыми уже в самом ближайшем будущем.

Не случайно 3 августа 1993 года общезаводское собрание внесло в повестку дня вопрос о переименовании завода № 17 в Булочно-кондитерский комбинат «Серебряный бор». В постановлении собрания говорилось: «Ходатайствовать перед префектурой Северо-Западного округа о переименовании завода № 17 в БКК «Серебряный бор». На этом же собрании коллектив утвердил директором комбината Андрея Алексеевича Бочарникова.

Собрание было памятным по многим причинам. Оно проходило в атмосфере приподнятого настроения, потому что к этому времени коллектив чувствовал себя окрепшим и вполне уверенным.

Все без исключения отдавали должное высоким заслугам своего первого руководителя, его заместителя А. К. Иващенко, главного инженера К. В. Каблова, главного энергетика В. В. Буторова и других. Директор не скрывал своих чувств. Можно представить, что переживал он и его ближайшие помощники, построившие свой завод, возглавившие производство черного хлеба и кондитерских изделий и уже имеющие новые смелые проекты дальнейшего развития предприятия.

Некоторыми из планов А. А. Бочарников поделился в своем выступлении: главное, что комбинат будет по-прежнему модернизироваться, цехи оснащаться новым оборудованием,

ассортимент расширяться. Дирекция и впредь будет заботиться о людях, повышать зарплату, стараться облегчить условия труда на остающихся тяжелыми участках работы, пока они не будут механизированы полностью. А об остальном разговор состоится позже.

Директору не надо было много говорить, его видели каждый день на разных участках, и где бы он ни появлялся, всегда подбадривая людей, объяснял, каким скоро будет их участок, дай только срок! И коллектив готов был дать ему полномочий столько, сколько он попросит. Доверие к Андрею Алексеевичу у всех было полным. Не даром при рассмотрении вопроса о новом названии предприятия среди различных вариантов было предложено название «Комбинат имени Бочарникова». Конечно, директор не мог воспринять это серьезно, хотя это предложение иные готовы были поддержать. Поблагодарив коллектив, он сказал:

— «У нас рядом есть предприятие имени Бочвара, а теперь хотите и имени Бочарникова? Не надо говорить, что это очень весело. На совещании мы подумали и решили вынести на ваше рассмотрение название «Серебряный бор», это достаточно благозвучно, по-русски, да и часть старой славы места отдыха, того же Серебряного бора, перейдет к нашему предприятию. Это сегодня важно».

— «Согласны!»

— «Красивое название!»

А кто-то добавил веселым тоном:

— «И хлебу теперь можно дать название «серебряно-борский».

— «И «золотоборский» — подхватил кто-то.

— «Вот видите! Если нет возражений, будем голосовать...»

Собравшиеся с радостью проголосовали. «За» были все. Директор был известным генератором идей. И на этот раз последнее слово осталось за ним.

Когда предприятие объявило о себе как о хлебокомбинате, пряников стало поступать потребителям ежедневно уже семь с половиной тонн. Сменам пришлось работать по тринадцать с половиной часов через день. Помимо приготовления пряников, требовалось и ручную фасовать их, примерно по пятьсот килограммов за смену.

Обещание директора вскоре всем повысить зарплату было выполнено: завод работал все более производительнее. Проводились и различные социальные мероприятия.

На том же памятном собрании коллектива был поставлен вопрос о создании своей профсоюзной организации.

До того времени профсоюзная группа на заводе № 17 являлась цеховым комитетом БКК «Российский», ставшего акционерным обществом, и вскоре профком АО «Хлебозавод № 6» вынес положительное решение: БКК «Серебряный бор» может иметь свою профорганизацию. Таким образом, интересы 310 человек, работавших на комбинате, должен был отныне по всем правилам и с полным правом отстаивать собственный профсоюзный актив.

Был избран первый состав профактива, в него вошли четыре человека — наиболее авторитетные работники из цехов и отделов, хорошо знающие коллектив: Ирина Владимировна Карташова — начальник отдела сбыта, Александр Дмитриевич Фомкин — инженер-электрик, Алла Юрьевна Багаева — инженер-экономист и Зоя Алексеевна Саввина — инженер по снабжению.

Несмотря на молодость коллектива, на молодость завода, который только начал укреплять свои учрежденные структуры, в нем стала проводиться вся необходимая

профсоюзная работа. В это время молодой завод сразу же взял под свой контроль Московский городской совет профсоюзов работников агропромышленного комплекса, объединяющий профсоюзные организации институтов пищевой отрасли и предприятий агрокомплекса; с его помощью работники «Серебряного бора» приобретали необходимые экономические и правовые знания.

Профком еще больше спланивал коллектив, и в нем складывались свои традиции. Одной из традиций стала взаимовыручка, и если надо, то и взаимозаменяемость на рабочих местах.

Об этом, в частности, красноречиво свидетельствовали памятные первые дни запуска кондитерского цеха. Все здесь делалось сообща и дружно, никто не делил работу на «свою» и «чужую», если надо было — и грузчиками коробок становились, а когда потребовалось, то пошли ив... продавцы.

Галина Андреевна Челенкова, из самых первых кондитеров, рассказывала:

— «Первые пряники мы пошли продавать в лотках, как коробейники, прямо возле завода на остановках. Люди подходили, интересовались: чьи пряники? Хлебозавода № 17, отвечаем, только что выпеченные. Берите, не пожалеете! Некоторые брали, но другие относились к ним с недоверием. Завод-то хлебный, причем тут пряники?! А вот и при том, отвечали им, скоро еще и не то будет, не пожалеете! Ну и хорошо, коль так, — улыбались люди, и нам хотелось, чтобы скорее у нас все было действительно самым вкусным, чтобы продукция наша пользовалась широким спросом!»

Ведь тут была гордость за свой завод, и немного брала досада, когда кто-то проходил мимо с пренебрежением, ведать не ведая, как нам все это далось. Ведь, случалось, и плакали!

Сидели на лестнице вместе с мастером и плакали неутешно, когда переварили нечаянно целую кастрюлю сиропа. Хотя произошло это не по их вине, но это служило слабым утешением. Сантехники решили поменять паровой вентиль на одном из бачков, но перепутали и вместо емкости с глазурью поменяли на баке с сиропом, подали пар, и он переварил сироп в карамельную массу.

Потом, наревевшись, ломиком из бака застывшую карамель выдалбливали — ни много, ни мало двести с лишним килограммов!

И другие курьезы были, да тоже не все веселые. Но это позади. Пошли и пряники, и печенье, и много другого пошло, на радость людям.

Однажды пришлось изнутри очищать от ржавчины новые емкости для хранения патоки. Их было пять штук, каждая по двадцать кубов.

Довольно скоро молва о вкусных пряниках хлебозавода № 17, ставшего булочно-кондитерским комбинатом, разнеслась по округе, поэтому появились свои постоянные потребители и надежные торговые точки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.