

А. В. Ляшук

ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА (1965–1998)

В статье подобраны и проанализированы публикации в камчатских газетах, посвящённые Петропавловской кондитерской фабрике. Рассматриваются основные вехи истории фабрики, процесс реконструкции цехов, показан ассортимент продукции, раскрыты взаимоотношения коллектива работников и руководства предприятия.

Ключевые слова: Петропавловская кондитерская фабрика, кондитерские изделия, фабрика кондитерская, землетрясения, Государственный знак качества, землетрясение 25 ноября 1971 г., Киселев В. С., Кузьмина Г. И., Малыгина Н. И.

A. V. Lyashuk

PETROPAVLOVSK CONFECTIONERY FACTORY (1965–1998)

The article selected and analyzed publications in Kamchatka newspapers dedicated to the Petropavlovsk confectionery factory. The main milestones in the history of the factory, the process of reconstruction of workshops are examined, the range of products is shown, and the relationship between the team of workers and the management of the enterprise is revealed.

Keywords: Petropavlovsk confectionery factory, confectionery products, confectionery factory, earthquakes, State Quality Mark, earthquake on November 25, 1971, Kiselev V. S., Kuzmina G. I., Malygina N. I.

В январе 1965 г. для наших горожан началась «сладкая жизнь» – в районе остановки «Хлебозавод» (ул. Тундровая, 3) открылась Петропавловская кондитерская фабрика. На предприятии было налажено производство «Барбариса», «Золотого ключика», ореха в шоколаде. 26 января в магазины города поступили первые полторы тонны вкусной продукции [1].

Главные газеты Камчатской области – «Камчатская правда» и «Камчатский комсомолец» не могли пропустить это событие и послали на производство своих корреспондентов. *«Проектная мощность предприятия – 2,5 тысячи т продукции в год. По ассортименту это будет примерно 900 т печенья сахарных сортов, около 400 т леденцовой карамели, зефира, пастилы, мармелада формового и трехслойного, шоколадных конфет типа “Кара-кум” и “Белочка”»,* – рассказал первым гостям – журналистам главный инженер фабрики Олег Заруднев [2]. (Судя по текстам репортажей, рассказал именно так, «потеряв» при этом где-то тысячу тонн продукции.)

Руководство молодого предприятия уже строило планы на будущее: *«Первая на Камчатке кондитерская фабрика будет полностью механизирована и автоматизирована. Только к концу этого года из Германской Демократической Республики придет новое оборудование: глазировочная и отливочная машины, три дражировочных котла... целые линии и участки при помощи автоматов с программным устройством будут обслуживаться единицами»* [3].

Мечты и планы... Увы, как показала дальнейшая история фабрики, несмотря на «умные машины», кропотливый ручной труд сохранялся в течение всей её деятельности.

Штат кондитерской фабрики составил 220 человек. Страницы газет сохранили для нас некоторые имена первых работников: Татьяна Мычелкина, Галина Похолкова, Анатолий Заикин, Евгений Харин. В числе сорока других юношей и девушек они ездили во Владивосток для учебы на кондитерской фабрике. *«И сейчас полностью справляются со своими обязанностями: ребята – наладчиков, а девушки – варщиц»,* – рассказала технолог Тамара Ивановна Солдатовна [4].

Областные газеты не переставали уделять внимание фабрике и после открытия. А журналисты, словно в погоне за детской мечтой, с удовольствием посещали её. Конфеты любят все, ну, по крайней мере, большинство. «А вы знаете, как делаются конфеты?» – спрашивала корреспондент «Камчатской правды» у своих читателей.

«Давайте зайдём на кондитерскую фабрику нашего города. Директор фабрики Владимир Семёнович Киселев встретил гостей приветливо и, обрядив в белоснежные халаты и косынки, повёл в... цех. Просторная, высокая, светлая комната. Машины, длинные столы, обитые жёстью, чаны, котлы. Вращающиеся барабаны с огромными отверстиями-ртами. Что это? Бригадир Виктория Ивановна Маслова объясняет: “В этих барабанах делают одни из са-

мых вкусных конфет – орех и изюм в шоколаде”. Рассказывая, Виктория Ивановна продолжает работу: высыпала в одно отверстие-рот ящик изюму, в другое – орехи. Орехи приходят на фабрику в жестяных банках, уже очищенные от кожуры, их обжаривают в печи до румяной корочки. Вот уже содержимое смочено, посыпано сахарной пудрой с порошком какао. Залит шоколад. Барабан без устали вращается, отшлифовывает орехи и изюм. Теперь лакомство надо просушить, иначе не удержится» [5].

На первой кондитерской фабрике Камчатки было организовано два цеха: бисквитный и сахаристый. Бисквитный цех поначалу выпускал только печенье, а затем начали выпекать пряники и вафли – ягодные, кофейные, медовые, лимонные, ореховые. И получались эти вафли такими вкусными, что ждали их не только на Камчатке, но и на Сахалине. Одно печалило сотрудников фабрики – не получалось посылать эти вафли в северные районы полуострова потому, что не было специальных парафинированных ящиков. Решение было найдено: ящики начали изготавливать здесь же, на фабрике, и вскоре вкусовые добрались до самых отдалённых уголков Камчатки [6].

Не всё, конечно, шло гладко. Печенье поначалу выпекали в кирпичной печи, топившейся углём. Необходимый температурный режим в ней поддерживать не удавалось. Вот и получалось печенье бледное, неаппетитного вида, и не пользовалось популярностью у горожан. Наконец в 1969 г. её сломали, и на этом месте установили новенькую электропечь. Определённую температуру в ней постоянно поддерживали «умные» приборы. Сконструировали печь рационализаторы фабрики сами. Руководил конструкторской группой главный инженер Валерий Ионович Никонов. Печенье стало получаться красивым, румяным [7].

На пятом году существования фабрики её директор – Гертруда Иннокентьевна Кузьмина – уже обещала камчатцам расширение ассортимента: «А скоро камчатцев ожидают новые сюрпризы: конфеты “Мишка косолапый”, “Белочка”, ликёрные сорта конфет» [8].

В начале семидесятых на прилавках камчатских магазинов появились аккуратные стопочки красочных коробок с шоколадными конфетами. И так приятно было сознавать, что привезены они не с «материка», а вышли с конвейера нашей Петропавловской кондитерской фабрики! Ведь все понимали, насколько приятнее и удобнее приобрести конфеты в коробке,

а не получить их в неприглядном бумажном кульке. Однако выпуск продукции в расфасованном и упакованном виде на тот момент времени был настоящей головной болью для руководства предприятия: «Красноярская типография поставляет нашей фабрике этикетки, но очень часто она задерживает поставки и этим тормозит работу...» Не всегда находился общий язык и с руководством типографии, где изготавливали коробки для конфет. А был ещё и Ярославский крахмало-паточный комбинат, срывающий поставки сырья, и многое другое. В общем, покой камчатским кондитерам только снился [9].

Но по воспоминаниям директора фабрики Гертруды Иннокентьевны Кузьминой, был в её профессиональной жизни только один момент, когда хотелось бросить всё и уехать. «Это случилось в ноябре 1971 г. Только что закончилась реконструкция, в которую было вложено столько сил. Новые линии, сияющие свежестью цехи, новая продукция, которую признал покупатель, с подъёмом работающие люди – это был итог почти пятилетнего труда, которому радовался на фабрике каждый. И вдруг – землетрясение. Поломано оборудование, покалечены производственные помещения. Фабрика стала. Большую часть работников пришлось временно уволить, из других были созданы ремонтные бригады. Тут у кого хочешь – опустятся руки. Но и тогда никто не увидел уныния на лице Кузьминой. Она вместе со всеми расчищала завалы, вывозила мусор. А в сердце поселилось отчаяние: вернутся ли люди после восстановления на фабрику, удастся ли возродить коллектив? Люди вернулись и радовались вместе с ней, как радуется странник[,] после долгой разлуки опять увидевшей стены родного дома» [10].

После трагического происшествия Петропавловская кондитерская фабрика вновь вступила в строй и даже начала успешно расширяться и реконструироваться. На производстве вводились новое оборудование, новые линии. В сахаристом цехе была смонтирована глазировочная машина. Это позволило наладить выпуск глазированных конфет. (Правда, своего сырья для глазирования на фабрике не изготавливали – его поставляли кондитерские фабрики Владивостока и Курска.) Но уже в 1972 г. жители Камчатки должны были получить более 100 т глазированных конфет [11].

В этом же году было намечено произвести реконструкцию бисквитного цеха. «Здесь будут монтировать новую поточную линию для изго-

товления сахарных сортов печенья. На фабрике задумали провести эту операцию, не прекращая производства печенья и пряников. Сделать это, конечно, будет непросто, но решение принято, и его здесь выполнят», – бодро рапортует «Камчатская правда» [12].

С окончанием монтажа новой помадочной станции намного увеличился выпуск помадных конфет. Покупателям также обещали увеличение производства батончиков. «До 800 килограммов этих конфет сможет давать батончиковая линия в одну смену. Рационализаторы модернизировали и ее – теперь здесь можно изготавливать и глазированные конфеты» [13].

Особый повод для гордости возникал у сотрудников кондитерской фабрики, если удавалось полностью автоматизировать и механизировать какие-либо производственные процессы. Например, на фабрике механизировали процесс заворачивки многих сортов конфет. Освоили заворачивку батончиков «в перекрутку», а помадных сортов – «в носок». Сейчас это может выглядеть для нас пустячком, но, представьте, только за один январь 1972 г. на фабрике расфасовывали в общей сложности 20 т продукции, а трюфели, к слову, по-прежнему приходилось заворачивать вручную. Так что каждый такой шаг был достижением коллектива [14].

В 1976 г. Петропавловская кондитерская фабрика выпускала 85 наименований различных сладостей. Большим спросом у камчатцев пользовались шоколадные конфеты: «Колос», «Кара-кум», «Ну-ка, отними», «Красный мак», «Белочка», «Петушок – золотой гребешок», «Балтика», «Птичье молоко», «Грильяж в шоколаде». Правда, о «Птичьем молоке» и «Грильяже в шоколаде» разговор был особый. «...Не так легко будет купить эти конфеты. Дело в том, что выпускаются они в очень небольшом количестве. Технология их изготовления очень сложна и не позволяет механизировать производственные процессы. Эти конфеты наполовину делают вручную. Если полуфабриката для “Кара-кума” один рабочий выпускает за смену 400 килограммов, то “Птичьего молока” лишь 50. И так всюду, не только на петропавловской фабрике, даже на лучшей в стране, наиболее современной куйбышевской фабрике “Россия” процесс производства “Птичьего молока” и “Грильяжа” не механизирован», – вводил читателей в курс дела корреспондент «Камчатской правды» [15].

Ну, а нашим читателям небезынтересно будет узнать, как же готовили конфеты «Птичье молоко» на Петропавловской кондитерской фа-

брике. Итак, для приготовления основы «Птичьего молока» требовалось 12 компонентов: сахар, патока, агар, шоколадная глазурь, сливочное масло, яичный белок, сгущенное молоко, лимонная кислота, спирт, ванильная, ромовая и миндальная эссенции. Да, теперь я понимаю, почему память сохранила воспоминания о прекрасных вкусовых качествах советской «Птички», дело явно не только в ностальгии. Конфетам «Птичье молоко» Петропавловской кондитерской фабрики был присвоен Государственный знак качества [16].

«Успех добывается силой и разумом многих людей, каждый из которых должен из рук в руки передать свой вклад в общее дело. Иными словами, набор высоты обеспечивает коллектив», – говорила Г. И. Кузьмина [17]. – «Что же припаивает людей к коллективу? Средняя заработная плата на фабрике по камчатским критериям невелика: 260–270 рублей. Обеспеченность жильем плохая. Весь рабочий день хоть и в чистоте, тепле, но на ногах. Кузьмина всегда с пониманием относится к житейским невзгодам своих работников, в тяжелых случаях даёт внеочередной отпуск или материальное пособие. Её чуткость передается коллективу. Вот эта атмосфера сердечности, вероятно, крепче всех материальных соображений и держит людей. Им хорошо, “душевно”, как сказала одна работница» [18].

Необходимо отметить, что вся деятельность кондитерской фабрики в тот момент была «общим делом». Работники в соответствии с советским законодательством имели возможность участвовать в управлении делами фабрики. На предприятии существовала группа народного контроля. «В группе народного контроля <...> одиннадцать человек. Возглавляет её Валентина Павловна Бакиаева <...>. Подвижная, говорунья, общительная, в каждом слове – уверенность. Работает она в бисквитном цехе. Ремесло её трудное, многое приходится делать вручную. Порой очень устаёт. И как только её хватает на общественную работу?.. Народные контролеры на фабрике – авторитетные люди, в цехах их знают наперечёт. И случись что, говорят: Слушай, а сходи-ка к Бакиаевой» [19].

Заботой народных контролёров была и экономия электроэнергии, и сохранность имущества, и санитарное состояние цехов, и производственная дисциплина, и многие другие направления повседневной жизни фабрики.

«Однажды механик выказал недовольство тем, что оборудование после смен остаётся

грязным. Народные контролеры тут же записали это замечание. Раз-другой проверили. Действительно, механик прав, часто ломаются ножи лишь потому, что некоторые работники пользуются оборудованием не по-хозяйски, небрежно. Поспешат после смены домой, а почистить машины забудут. Прилипнет патока, застынет на ноже – не оторвёшь. По предложению народных контролеров в каждом цехе были установлены посты по проверке оборудования. Дежурный слесарь стал принимать станки после смены, был заведён журнал, где ежедневно фиксировалось состояние машин...» [20].

Или другой пример. Народные контролёры решили провести проверку отгрузки готовой продукции. На складе изучили фактуры, подсчитали, сколько какой продукции будет вывезено и заняли пост у ворот. «Останавливают контролёры машину и – в кузов. Все ящики пересчитали, всё ли так, как в фактуре значится? Одну машину проверили, другую, третью. А в четвёртой не хватает десяти ящиков козинаки. Где же они? Оказалось, в машине шофёра-экспедитора Е. Н. Хардикова. “Как же так?” – спрашивают контролёры у М. И. Терещенко, заведующей складом. А та в слезы: “Простите, виновата...”. Пришлось передать дело в ОБХСС. По предложению контролеров заведующая складом Терещенко была снята с материально-ответственной должности и переведена в цех рабочей» [21].

Мнения народных контролёров, их предложения всегда находили поддержку у администрации и партийной организации фабрики.

Впрочем, бессменный (с 1966 г.) директор Петропавловской кондитерской фабрики Г. И. Кузьмина всегда «держала руку на пульсе». К Международному женскому дню 8 марта 1977 г. редакция газеты «Камчатская правда» приурочила большой репортаж о Гертруде Иннокентьевне. Он назывался кратко и емко – «Директор», и был посвящён содержанию и особенностям работы руководителя фабрики.

Как же выглядел рабочий день руководителя Петропавловской кондитерской фабрики? Корреспондент «Камчатской правды» вводит нас в курс дела. «Я подсчитала (приблизительно, конечно), что за час к Кузьминой заходят четыре-пять человек по самым неотложным делам или для подписи документов, раздаётся семь-восемь звонков. Подавляющее большинство текущих дел связано со снабжением и реализацией продукции. Первые два утренних часа отданы обходу производства и анализу текуще-

го и вчерашнего дней со специалистами. Рабочий день у Кузьминой заканчивается в 17.00, но уйти сразу домой не удаётся. Нужно быть в центре общественной жизни фабрики, участвовать в заседаниях партбюро и фабкома, в работе школ экономических знаний и в политехни. Если таких мероприятий нет, постоянно существует необходимость и потребность подумать в тишине над производственными делами. На это уходит, минимум, два часа в день. В тех случаях, когда проводятся какие-либо мероприятия районного, городского, областного масштабов, где необходимо её присутствие, – возвращение домой откладывается до восьми-девяти часов вечера» [22].

«И если говорить о целевой конечной направленности усилий администрации, партийного бюро, то следует назвать такой момент: 20 наименований изделий сейчас готовят для присвоения им заводского знака качества. В перспективах этого года – освоение 12-ти новых видов изделий, монтаж нового оборудования, снижение плановых убытков на 16 тысяч рублей», – подытоживает интервью Г. И. Кузьмина [23].

Усилия администрации и коллектива не прошли даром. В 1985 г. по итогам республиканского социалистического соревнования коллективов производственных объединений и организаций системы Министерства пищевой промышленности РСФСР Петропавловской кондитерской фабрике присуждено второе место с вручением денежной премии. Наша кондитерская фабрика заняла второе место в России! [24].

Не за горами была эпоха больших перемен, и они коснулись, конечно, и нашего предприятия. В 1992 г. Петропавловская кондитерская фабрика прошла процесс приватизации. Она была преобразована в акционерное общество открытого типа, и вместе с формой собственности сменила и название, став АО «Изюминка» [25].

Контрольный пакет акций принадлежал трудовому коллективу. Раз в полгода проходили собрания акционеров. По итогам года директор отчитывался за работу. В 1993 г. акционерам были выплачены дивиденды. Руководство фабрики надеялось на дивиденды и в следующем году [26].

У руля кондитерской фабрики стояла Нина Ильинична Малыгина. Она «выросла» на фабрике, пройдя все ступени карьерного роста до кресла генерального директора. На фабрике с 1966 г. Начинала обыкновенным сменным технологом, была мастером, главным инженером, начальником лаборатории. Последние годы ра-

ботала заместителем директора. А когда образовалось акционерное общество, её на собрании трудового коллектива избрали директором [27].

Нина Ильинична мужественно боролась с проблемами, свойственными времени, и с надеждой смотрела в будущее предприятия. Серьёзной проблемой, с которой столкнулась фабрика, была поставка сырья. *«Прямые поставки остались на ограниченные наименования сырья, – рассказывала Н. И. Малыгина. – Практически мы получаем только сахар, и то через управление пищевой промышленности. Сырьё мы перекупаем у коммерсантов. Очевидно, прямым производителям невыгодно работать с нами, ведь коммерсанты платят наличкой. У нас таких возможностей нет, и сырьё покупаем по двойной цене <...>. Сложно работать в условиях инфляции по предоплате <...>. Собираем деньги по крупницам, переводим. И крутятся наши деньги в обороте другого предприятия, а сырьё нам не отгружают. Отдел снабжения вертится. И все на толкачах, на командировках»* [28].

В таких условиях фабрика выпускала пряники, мармелад, зефир, пралиновые и помадные корпуса, драже. Наибольшим спросом у покупателей пользовались конфеты «Сластена», «Метеорит», «Птичье молоко», «Голубое озеро».

Нину Ильиничну Малыгину задело сравнение корреспондента газеты продукции кондитерской фабрики с заграничным «Сникерсом», и она подробно описала технологию ее изготовления. *«“Сластена”... это наша разработка, наша рецептура. Варится молочная карамель, добавляется обжаренный орех, эта масса раскалывается, режется, глазируется шоколадом. Все компоненты сертифицированы, проверены на безопасность. Хороший у нас и “Метеорит”. В его состав входит орех кешию, который не сравнить с арахисом, натуральный мед и шоколадная глазурь»* [29].

В условиях рынка у кондитерской фабрики были собственные торговые точки – два магазина: «Лакомка» на территории предприятия и «Изюминка» на улице Ключевской. При разрешённой прибыли от торговли до 8 %, фабрика ввела наценку от 3 до 5 % – «чтобы заинтересовать покупателя».

Но продукция предприятия отныне реализовывалась только в городе. *«Рыбкоопы на побережье распадаются, они неплатёжеспособны». Сложности с поставками продукции в отдалённые районы Камчатки стали для предприятия непреодолимы* [30].

Несмотря на все трудности, кондитерская фабрика отметила в 1995 г. своё тридцатилетие. В гарнизонном Доме офицеров сотрудники АО «Изюминка» принимали поздравления. На сцене выступил ансамбль «Рассветы Камчатки». В зрительном зале чествовали ветеранов, а в банкетном – были представлены образцы новейшей продукции, выпускаемой кондитерами [31].

К сожалению, это был последний праздник в истории кондитерской фабрики. Вскоре предприятие столкнулось с такими проблемами, которые не смогло преодолеть: проигрываемая конкуренция с привозной продукцией, стремительный рост платы за электроэнергию, износ оборудования, и все это на фоне низкой покупательной способности населения.

«У нас остались одни пряники, – вздыхает Нина Ильинична. – Ведь наша продукция по себестоимости сравнялась с привозной, которой наводнен рынок. После очередного удорожания электроэнергии мы вынуждены остановить выпуск ириса, карамели, шоколадных конфет. Мы и на пряники-то подняли цену в октябре всего на две тысячи, и то ощутили “неприятель” покупателей. Кроме того[,] из-за таких маленьких объемов, которые мы в состоянии продать, совершенно невыгодно запускать цех на полную мощность. По-хорошему, вручную можно “заглазировать” те крохи, которые мы произвели в сентябре, – на 260 млн рублей. Мы не можем себе позволить выпускать больше 700 килограммов “Птичьего молока” – горожане... думают только о хлебе насущном» [32].

Предприятие отчаянно пыталось удержаться на плаву – пробовали продать магазин и громадные новенькие склады – тщетно. Оставшиеся 63 работника каким-то чудом делили между собой 70 млн рублей из фонда заработной платы. Но чудес не бывает. Глубоко убыточное предприятие пыталось обращаться за помощью к администрации области. Но в ответ слышали, что различными кондитерскими изделиями наводнён рынок, никто не «заметит потери бойца» [33].

В 1998 г. «Изюминка» фактически прекратила своё существование. В 2004 г. фабрика была упразднена по решению суда. Помещения бывшей кондитерской фабрики пустовали недолго. Так, в административном корпусе располагалась радиостанция «Радио СВ». А вот цеха в разные годы использовались под строительные и другие магазины. Одно время здесь даже был магазин люстр и светильников «Весь свет» [34].

1. *Шаповал В.* «Золотой ключик» // Камчатский комсомолец. 1965. 27 янв.
2. Там же.
3. Там же.
4. Там же.
5. *Тюленева Л.* Фабрика конфет // Камчатская правда. 1965. 24 сент.
6. *Горбикова И.* В царстве чудес // Там же. 1969. 23 окт.
7. Там же.
8. Там же.
9. *Михайлова Н.* На вкус покупателей // Камчатская правда. 1972. 4 февр.
10. *Вальчук Л.* Директор // Там же. 1977. 8 марта.
11. *Михайлова Н.* На вкус покупателей...
12. Там же.
13. Там же.
14. Там же.
15. *Клячко А.* В царстве пряников // Камчатская правда. 1976. 5 нояб.
16. Там же.
17. *Вальчук Л.* Директор...
18. Там же.
19. Работа не простая. Из опыта камчатских кондитеров // Камчатская правда. 1968. 20 нояб.
20. Там же.
21. Там же.
22. *Вальчук Л.* Директор...
23. Там же.
24. *Григорьева Н.* Второе место в России // Камчатская правда. 1985. 31 мая.
25. *Чернов Д.* Это сладкое слово [–] приватизация // Камчатский комсомолец. 1992. 20 июня.
26. *Малыгина Н. И.* О, сладкая жизнь // Пограничник Северо-Востока. Петропавловск-Камчатский, 1994. 9 апр.
27. Там же.
28. Там же.
29. Там же.
30. Там же.
31. 30 лет сладкой жизни // Вести. 1995. 29 нояб.
32. *Митина М.* «А ну-ка, отними» // Камчатская правда. 1996. 18 окт.
33. Там же.
34. *Сесицкая А.* Волна с морской капустой. Из истории Петропавловской кондитерской фабрики // Камчатский край – Единая Камчатка. 2020. 15 янв.