

ЮБИЛЕЙНЫЙ ГОД ФАБРИКИ

Слада

3 июля этого года кондитерская фабрика «Слада» отметит своё 10-летие. О становлении и развитии предприятия нам рассказали сотрудники фабрики.

Истоков

Осенью 2000 года советом учредителей было принято решение о создании в Попевском кондитерской фабрики «Слада». В 2001 году начались ремонтные работы в помещениях, одновременно закупалось оборудование для сахарной линии, что называется «с миру по нитке»: из Волгограда, Казани, со Ставрополя. А в конце декабря уже выпекли пробную партию печенья – 200 кг. Радости не было предела – наконец-то положено начало.

Весной 2002 года началась апробация технологии выпечки сахарного печенья. Без проблем не обходилось: то с формовой печенья, с его отставанием от ленты, то монтаж линии приходилось налаживать силами специалистов из Казани. Затем удалось пригласить технолога с фабрики «Волжанка» Елену Некрасову, именно под её руководством на фабрике начался выпуск печенья «Шахматное» (размером 10 x 14 см), «Молочное со вкусом топлёного молока», «Русские сказки», «Нектар» и «Облачко».

Первые сотрудники фабрики

На предприятие устраивались работать в основном женщины. Одними из первых стали Ираида Сабурова, Людмила Гайбура (сейчас она работает формовщиком на сахарной линии), Светлана Посысаева, Людмила Федосова. Чуть позже пришли Наталия Щукова (бригадир сахарной линии), Наталия Калинина и Анастасия Глушкова (рецептурщики сахарной линии), Людмила Пономарёва (формовщик сахарной линии), Надежда Овчинникова (бригадир сахарной линии), Александр Погадаев (слесарь-надладчик, электрик). В 2003 году – Галина Воробьёва (бригадир сахарной линии), Марина Городцова и Александра Зимина (укладчики), Раиса Завиялова (глазировщик), Наталия Кондакова (главный бухгалтер).

Ираида Сабурова, начальник смены, вспоминает: «Первое массовое производство печенья началось в

июле 2002-го. Дневная выработка была всего одна тонна. В первую смену мы пекли, на следующий день его собирали, укладывали в гофрокоробы. Коллектив был небольшой: 4 бригады по 15-16 человек. Девчонки были всё молоденькие, никто ничего не умел, организацию производства осваивали на ходу, ремонтировались тоже на ходу. Лучше всех зашивали конвейерную ленту получалось у Наташи Щуковой. 13 февраля у неё день рождения, от души поздравляем её! В ноябре 2002 года мы достигли первого рекорда: выпустили 10 тонн сахарного печенья «Молочное со вкусом топлёного молока», по этому поводу руководство фабрики угостило всех работников шампанским. В Новый год в цехе поставили ёлку – благо, было много свободного пространства. Спустя год приобрели первое оборудование (ещё не линия) для выпуска сдобного печенья. Фактически это было на 100% ручное производство с небольшим ассортиментом: «Хорошее», «Маркиза», «Антошка» и «Пчёлка». Поначалу работала только одна бригада: сами варили повидло для печенья, ставили и вынимали противни из печи, вручную делали обсыпку».

Людмила Гайбура: «Мне особенно запомнился случай, когда мы осваивали рецептуру первого печенья. Тогда у нас ещё технолога не было, и, кроме печки, ничего не было из оборудования. Выходит тесто, смотрим – сухое. Уже 50 кг муки израсходовали, яйца все побили. Льём воду – и всё без толку. Лишь спустя пару часов вспомнили: «А маргарин-то!» Про него мы совсем забыли. Вот так и начиняли...»

Анастасия Глушкова: «Пришла на фабрику в 2002 году 19-летней девчонкой после окончания ПУ-98. Проработав день, подумала: больше сюда не вернусь. Всё неизвестно, ничего не могу, не умею, тяжело. Через два дня вновь пришла в свою смену и потихоньку втянулась. За год освоила профессию не только укладчика, но и весовщика, рецептурщика. Главное – иметь желание и не бояться работы. Я и будущего мужа на фабрику привела. Сначала он работал грузчиком, потом освоил профессию слесаря-надлад-

чика. На свадьбу нам подарили пылесос, который, кстати, всё ещё работает».

Наталия Щукова: «О фабрике узнала от своей знакомой Людмилы Федосовой. По сравнению с первым годом многое поменялось: оборудование, люди, производительность. В 2002 году за счастье было сделать 10 тонн – сейчас выпускаем по 40-45 тонн, на укладке 6 человек».



Надежда Овчинникова: «О том, что на фабрику требуются сотрудники, узнала из объявления. Решила попробовать. Пришла, посмотрела, на следующий день уже приступила к работе. Мне нравилось узнавать всё новое: в свободные минуты бегала на формовку, на тестомес – хотелось знать, как работает линия от начала и до конца. Сейчас работаю бригадиром. Мне нравится здесь всё: запахи, выход печенья из печи, замес теста – в общем, все виды работ. Нравится, что доставляем удовольствие людям, выпуская вкусную продукцию».



Александра Зимина: «В первый день работы мне реально было страшно: я ничего не умела, даже плакала поначалу. Очень нам помогала Ираида Сабурова – её ласково все сотрудники называли «мамка», «Петровна».



Наталия Кондакова: «Мне кажется, что у нас на фабрике сложилось чёткое представление, что значит «наши люди», понятие «корпоративный дух «Слады». У нас дружный коллектив. Каждый готов друг другу прийти на помощь, выручить. Мы стараемся быть терпимыми, доброжелательными, бережём друг друга. А самое главное – для каждого из нас слово «работать» означает «выкладываться на полную катушку». У нас приживаются только трудолюбивые люди, не злословящие, для которых труд – это норма жизни или, говоря высокими словами, базовая жизненная ценность. Мы не говорим этого вслух, но это чувствуется. Мы знаем: люди со щедрым сердцем и золотыми руками – это сладчане!»

К печати подготовила Анжела ТАЛИПОВА