

**МБУК «Климовская межпоселенческая центральная
библиотека»**



По страницам истории Климовского консервного завода



Климово 2022 г.

ББК 91.9:76.02

Г 13

Составители:

Новикова Н. М., Полетаева Т. М.

Компьютерная верстка:

Новикова Н. М.

По страницам истории консервного завода: дайджест. –
Климово: МБУК «Климовская МЦБ», 2022. - 36 с.

Материалы подготовлены сотрудниками Климовской
центральной библиотеки по страницам газеты «Колхозный
путь», «Авангард» за 1956 – 2020 гг.

Уважаемые читатели!

Климовская центральная библиотека представляет вам дайджест «По страницам истории Климовского консервного завода».

Строительство консервного завода в п. Климово началось еще до войны. В то время он назывался «Фруктопром». В годы ВОВ завод был частично разрушен. В 1949 году закончилось восстановление завода.



В 1950 году завод выпустил первую продукцию, а в 1953 г. вышел на полную мощность. Предприятие оснастили новейшим оборудованием. Климовский консервный завод обеспечивал потребности многих регионов страны в различных видах консервированных овощей и фруктов. Продукция завода поступала как в центральные регионы, так и на север нашей страны. Популярность выпускаемой продукции сохранялась благодаря высокому качеству и разнообразному ассортименту. Особым спросом пользовалась икра кабачковая.

В разные годы завод возглавляли директора – Макеев П. И., Артюшенко М. Т., Тютюнник А. , Касбанова Е. И., Горохов А. М. Консервный завод стал градообразующим предприятием. Рабочих, которые трудились на предприятии стали называть «консервщики». В советское время Климовский консервный завод занимал передовые позиции в пищевой промышленности Советского Союза, а продукция славилась за вкус и качество.

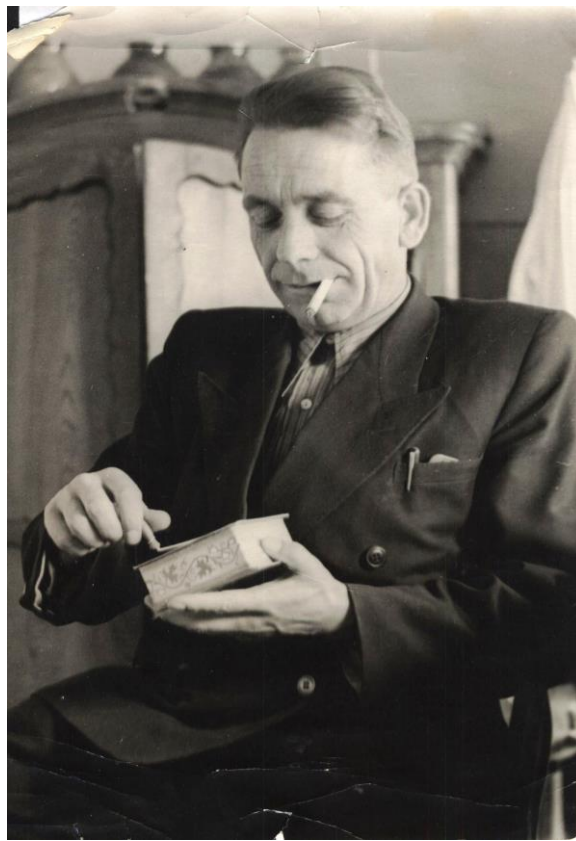
К сожалению, в лихие 90-е предприятие резко снизило свои обороты. Развал великой страны пагубно отразился на его экономике и жизни консервщиков. Завод продолжал выпускать различные виды продукции, но значительно меньше, чем в советские годы. К началу 2000-х завод и вовсе перестал существовать. Мы тебя помним, родной наш консервный завод!



**Консервный завод, контора
на ул. Калинина, 1950 год**



Консервный завод, 1955 год



Макеев П. И. -директор консервного завода,

1955год



Макеев П. И. с сотрудниками консервного завода,

50 – е годы



1956 год



Консервный завод лаборатория

С удвоенной энергией

Рабочие, служащие, инженерно-технические работники консервного завода напряжённо трудятся над выполнением обязательств, взятых в честь XX съезда партии. Вот цех овощных консервов. Слышен ровный приглушённый шум вентиляторов, фаршемешалки и закаточной машины. Здесь делают консервы из квашеной капусты. Одетые в белоснежные халаты, девушки дозируют состав блюд, расфасовывают готовую продукцию.

Перерыв. Несколько стихает шум машин. Сюда приходят люди из цеха фруктово-ягодных консервов. В это время к собравшимся пришёл с газетой в руках директор завода г. Макеев. Он сделал краткое сообщение о проекте Директив XX съезда КПСС по шестому пятилетнему плану.

— Опубликованные в печати Директивы родной партии, — заявил он, — с большой активностью обсуждают трудящиеся

всей нашей необъятной Родины. В них видна новая забота партии и правительства о дальнейшем развитии промышленности, сельского хозяйства, науки, культуры, материального благосостояния трудящихся.

Слово берёт инженер-технолог завода г. Лаптевко. Она говорит, что главные задачи шестого пятилетнего плана состоят в том, чтобы на базе преимущественного роста тяжёлой промышленности развивались все отрасли народного хозяйства. Люди нашего завода от всей души одобряют Директивы XX съезда партии и обещают с честью выполнить предсъездовские обязательства.

— Мы знаем, — сказала работница Тамара Карелина, — что новый план направлен на мирное развитие советской страны, на улучшение жизни трудящихся. Выражая чувства всего коллектива, работница заявила, что мы будем работать с удвоенной энергией

«Колхозный путь», 1956, 19 января



КОЛХОЗНЫЙ ПУТЬ

В СТЕННЫХ ГАЗЕТАХ

О чистоте на производстве

Организация рабочего места, культура на производстве играют большую роль в повышении производительности труда на предприятии.

Стенная газета «Консерщик» консервного завода уделяет значительное внимание соблюдению правил санитарии. Она показывает хорошие примеры, критикует недостатки.

В последнем номере газета отмечает, что сменные хлипки, которые обязаны следить за чистотой в цехах, «работают так, чтобы не испортить приятельских отношений с мастерами и начальниками цехов». Обнаруженные недостатки не записываются в производственный журнал, а передаются устно мастерам, которые их быстро забывают. При передаче смеи мастера консервного цеха часто не присутствуют: они или отсылаются в комнату учётика, или уходит из цеха раньше, чем рабочие окончат уборку. В цехах часто не бывает мыла и полотенец.

Газета обращает внимание также на то, что котельная завода настолько бывает завалена шлаком, что к двери можно пробраться только по узенькой тропинке, а вокруг парового котла огромные лужи. Механик г. Маслеников и начальник механического цеха г. Недрогайлов вместе с охраной труда и техникой безопасности не создают нормальных условий для работы подвозчиков и рабочих котельной.

Газета поступает правильно, делая вывод, что с грязью, захламленностью цехов и заводской территории дальше мириться нельзя.

«Колхозный путь» 1956г, 2 февраля

✓ НА КОНСЕРВНОМ ЗАВОДЕ

На митинге, посвящённом окончанию работы XX съезда КПСС, присутствовало большое количество рабочих, инженерно-технических работников и служащих консервного завода.

Пищевики от всего сердца одобряют исторические решения съезда, наметившие грандиозную программу дальнейшего подъёма всех отраслей народного хозяйства страны, укрепления оборонной мощи Советского Союза, повышения материального благосостояния и культурного уровня трудящихся.

В своих выступлениях директор завода т. Макеев, расфасовщица т. Волкова, машинист Ахмаметьев, мастера т.т. Понаревская и Доценко, начальник цеха т. Пальчиков заявили, что, включившись в

социалистическое соревнование в честь XX съезда КПСС завод досрочно завершил февральскую программу на 102,5 процента.

Идя в ногу со всем советским народом, говорили выступаящие, мы берём на себя обязательство трудиться так, чтобы систематически перевыполнять задания, экономно расходовать сырьё, материалы и топливо, выпускать продукцию высших и первых сортов, завершить производственный план текущего года к 5 декабря—Дню Советской Конституции, а задание по шестому пятилетию выполнить в четыре года.

На заводе с новой силой разгорается социалистическое соревнование за достижение ещё больших успехов в труде.

«Колхозный путь»

1956г, 29 февраля



«Колхозный путь»

1956г, 16 декабря

Душского района

Варщица Екатерина Гапонова



На консервном заводе хорошо знают варщицу Екатерину Гапонову. Это одна из скромных и трудолюбивых женщин предприятия. На консервном заводе она трудится уже восьмой год, честно выполняя свои обязанности.

Екатерина Гапонова имеет богатый опыт, который она передаёт молодым рабочим. Шура Иванова недавно пришла в цех. Её обучает Екатерина Гапонова. И вот уже обязанности варщицы Шура выполняет успешно. Этому её научила опытная труженица консервного цеха Екатерина Гапонова. А сколько таких, которые переняли опыт у этой труженицы!

Главное в работе Екатерины Гапоновой то, что она не словом, а делом показывает пример для других. Всегда старается привить новичкам любовь к труду, своей профессии. Высоки и показатели труда у Екатерины Гапоновой. Сменное задание она всегда выполняет на 125—150 процентов. И не случайно портрет скромной труженицы не сходит с заводской Доски почёта.

Подходит к концу первый год шестой пятилетки. Приближается 1957 год. Вместе с другими рабочими и работницами предприятия Екатерина Гапонова думает о будущем, обещает работать ещё лучше, добывать трудовую славу цеху, всему предприятию.

ОДИН ДЕНЬ

16 февраля—один из показательных дней на консервном заводе. До начала смены и в перерывах рабочие слушали по радио доклад товарища Н. С. Хрущёва на XX съезде КПСС. Это воодушевило людей на достижение высокой производительности труда, повышение качества выпускаемой продукции.

Суточное задание варенье-варочный цех выполнил на 120 процентов, а смена мастера Поповой выполнила свою норму в полтора раза с лишним. Хорошими показателями

отличились варщица Евдокия Рыбакова и закатчица Мария Чистякова.

Консервный цех 16 февраля также работал намного лучше. Он своё задание выполнил на 105,8 процента. Перекрыли взятые на себя обязательства расфасовщица Татьяна Кишло и стерилизатор Василий Кушнерёв.

—Материалы XX съезда партии,—заявляют пищевико,—придают нам новые силы и энергию в борьбе за осуществление задач новой пятилетки.

Е. ВИСОЦКИЙ.



«Колхозный путь» 1956г, 19 февраля

Дадим стране больше продуктов

Во всех цехах нашего завода рабочие и служащие изучают материалы XX съезда партии. Они единодушно одобряют мудрую политику Коммунистической партии по дальнейшему мощному подъёму народного хозяйства страны и повышению материального и культурного уровня советского народа. В эти съездовские дни они, как и все трудящиеся нашей Родины, резко увеличивают производительность труда.

В прошлом году я окончил 10 классов. Учиться дальше не пошёл, потянуло на завод. Хотелось поработать самостоятельно, проверить свои силы, закрепить полученные знания практическим делом. С тех пор прошло 8 месяцев. Сейчас я уже полноценный рабочий.

и полюбил с первых дней. В моей работе нет ничего сложного, но ответственность возложена большая. Наша продукция направляется и самые дальние уголки Севера, Сибири, Дальнего Востока, поэтому относиться к делу необходимо с большой ответственностью.

Ознакомившись с докладом Н. С. Хрущёва на XX съезде КПСС, я прилагаю все силы, чтобы дать родной стране больше консервированных продуктов для населения.

Работая на заводе, я приобретаю хорошую производственную практику, которая поможет мне поступить в заочный институт пищевой промышленности.

Е. БОНДАРЕВ,

«Колхозный путь» 1956г, 24 февраля

БУДУ РАБОТАТЬ ЕЩЁ ЛУЧШЕ

Чувство большой радости охватило меня, когда я слушала по радио Указ Президиума Верховного Совета СССР «Об установлении шестичасового рабочего дня для подростков от 16 до 18 лет». Это—яркое свидетельство огромной заботы Коммунистической партии и Советского правительства о молодом поколении нашей страны.

Мне 16 лет. В прошлом году я окончила 7 классов и решила пойти на завод. Хотелось практически закрепить полученные в школе знания и своим добросовестным трудом принимать активное участие в дальнейшем укреплении любимой Родины.

И вот я на заводе. Сейчас я работаю вместе со

взрослыми, выполняю сменные нормы выработки на 200—250 процентов. Сокращение рабочего дня с сохранением полной заработной платы даст возможность мне, как и всем юношам и девушкам, больше уделять времени на совершенствование своей производственной квалификации, на повышение своего общеобразовательного уровня. У нас будет больше свободного времени для культурного отдыха, участия в кружках художественной самодеятельности.

В ответ на великую заботу партии и правительства я буду работать ещё лучше.

Е. ТОРЯННА,
рабочая консервного завода.

«Колхозный путь»

1956г, 10 июня



НА КОНСЕРВНОМ ЗАВОДЕ

ПО БЕСПЛАТНЫМ ПУТЁВКАМ

Многие рабочие и служащие райцентра проведут свой летний отпуск на курортах и в домах отдыха страны. По бесплатным путёвкам в санаториях Алушты и южного побережья Крыма уже отдыхало и лечилось восемь рабочих консервного завода и столько же в домах отдыха нашей об-

ласти. В начале июля две работницы завода получают путёвки в дом отдыха и одна—санаторную путёвку.

Свой летний отпуск многие рабочие проведут по туристическим путёвкам, отдохнут в санаториях Подмосквья, в домах отдыха Брянщины.

КЛУБНИКА НОВОГО УРОЖАЯ

На консервный завод из колхозов района начала поступать клубника. Только колхоз «Красная нива» в течение двух дней хорошим сор-

том сдал около двух тысяч килограммов. Первые ягоды привезли также колхозы «Красный строитель», «Рубежное» и другие.

«Колхозный путь», 1956г, 27 июня

В вареньеварочном цехе

Трудно найти человека, который не любил бы варенья, а клубничного — тем более. Но вот спросите у любителей варенья, как оно приготавливается, и не каждый на это вам ответит. Давайте пройдем на консервный завод и посмотрим, как его варят.

Сначала мы попадем на пункт приёмки. Тысячи килограммов хороших ягод привозят на завод из колхозов района. Отсюда их направляют на предварительную обработку.

Интересно смотреть, как идёт переборка клубники. Мелькают женские руки. Крупные, хорошо очищенные ягоды одна за другой ложатся в тазы, а затем поступают на мойку. На переборке имеются мастера своего дела. Евгения Антипенко при норме 30 килограммов перебирает за смену 54 килограмма, Любовь Гапоненко при той же норме — 52, Клавдия Охрименко — 45 килограммов.

После предварительной обработки клубнику засахаривают и отправляют на варку. Высокую выработку на варке имеет лучшая производственная цеха Евдокия Марионцева.

Из котлов варенье расфасовывается в стеклянную тару и поступает на закатку. Здесь хорошо работает Вера Репич. Она ежедневно выполняет про-

изводственные задания 140—160 процентов.

Казалось бы и всё. Варенье находится в плотно закрытых банках. Но нет, после закатки оно отправляется на пастеризацию. Делается это для того, чтобы уничтожить оставшиеся в варенье микробы, которые могли бы вызвать порчу продукции.

Пастеризация происходит так. Банки устанавливаются в автоклавы. Затем банки в течение 20 минут подогреваются до 100 градусов, потом в этой же температуре держатся в автоклаве 15 минут и, в конце, охлаждаются 20 минут.

Всё это время поддерживается давление 1,2 атмосферы. Теперь можно смело сказать: «Варенье готово».

Банки варенья с маркой Климовского консервного завода попадут в самые отдалённые уголки нашей необъятной страны.

С начала нового сезона завод изготовил 55200 условных банок клубничного варенья, 17200 условных банок клубничного джема, 2000 банок вишневого компота и 1000 условных банок вишневого сиропа.

Среди рабочих завода широко развернулось социальное соревнование за срочное выполнение плана первого года шестой пятилетки.

И. БУЛАТОВ

«Колхозный путь» 1956г, 11 июля



ОНА БЫЛА ДЕСЯТИКЛАССНИЦЕЙ

1955 год... Сдан последний экзамен. Рая Мосягина, получив аттестат зрелости, долго думала о дальнейшем. Одни пророчили ей быть химиком, другие—физиком. Только сама Рая не знала, куда идти.

—Знаете, девочки,—говорила она своим подругам,—я решу через год—два, куда пойти учиться. А сейчас думаю поближе узнать жизнь, всё взвесить. Я хочу работать на производстве.

И Рая Мосягина поступила на консервный завод закатчицей готовой продукции. Всем интересовалась молодая работница. Ей всегда помогали мастер И. Воронцова, переловая работница Е. Торлина. Шаг за шагом Рая Мосягина с помощью дружного коллектива завода овладела профессией закатчицы.

Но достигнутое не удовлетворяло пытлившую девушку. Её заинтересовала профессия расфасовщицы. Она советовалась со старшими товарищами, изучала их методы труда. Часто можно было видеть любознательную десятиклассницу на занятиях кружка по техническому минимуму.

И старания Рая не пропали даром. Мечта девушки осуществилась. Она освоила профессию расфасовщицы готовой продукции. В первые дни, конечно, не обходилось без трудностей, Рая еле-еле выполняла сменную норму выработки. Но вскоре всё пошло хорошо. Через два месяца бывшая десятиклассница стала работать заметно лучше, не только выполнять, но и перевыполнять сменные задания. Она довела свою выработку до 150—180 процентов.

Мастерство своё Рая Мосягина совершенствует дальше. Она всей душой полюбила эту профессию, сдружилась с коллективом. И сейчас, когда смотришь на её работу, кажется, что она занята на произ-



На снимке: Раиса Мосягина.
Фото Елены Бондаревой.

водстве уже долгие-долгие годы. До чего точно, чётко, рассчитано каждое движение умелых рук!

—Мои достижения меня не удовлетворяют,—говорит Рая Мосягина.— Я хочу учиться дальше. Думаю заочно повышать образование в техникуме пищевой промышленности. И это нисколько не мешает моей работе, наоборот, будет содействовать дальнейшему росту производительности труда.

За честный, добросовестный труд на производстве Рая заслужила любовь и уважение среди всего коллектива предприятия. Она не только лучшая производственница, но и активная участница в общественной жизни завода. Рая Мосягина, вместе с подругами, посещает кружки художественной самодеятельности, много читает литературы. И коллектив завода законно гордится новым пополнением из числа бывших выпускников средней школы.

Л. ВЕЛИЧИО.

«Колхозный путь» 1956г, 25 июля





**Рабочие бондарного цеха консервного завода,
1968 год**



Мастер своего дела

В Севске и Стародубе, Сухиничах и Рославле хорошо знают опытного работника консервного завода Василия Кушнерёва. Много рабочих, обученных им, трудится на промышленных предприятиях области и за её пределами.

С 1951-года Василий Кушнерёв работает на консервном заводе. Срок не очень большой, но за это время он, пройдя трёхмесячные курсы, в совершенстве овладел профессией стерилизатора не только консервного, но маринадного и варенье-варочного цехов. Сейчас он старший стерилизатор консервного цеха, обучает ученика Ю. Борецкого. Ежедневно, успевая обслуживать четыре автоклава, он стерилизует по двенадцать автоклавов за смену. Готовая продукция, выпущенная В. Кушнерёвым, идёт на Север, Урал, и за пять лет работы ещё ни разу не случилось так, чтобы консервы, простерилизованные им, вернулись на завод со штампом «брак».



При стерилизации необходимо до минимума точно поддерживать температуру и давление, следить за тем, чтобы малейшее отклонение от нормативов не испортило всей продукции, и Василий Кушнерёв воспитывает не только в себе точность, внимание, но и стремится привить чувство ответственности своим ученикам.

Честное, бескорыстное отношение к труду, любовь к своей профессии заслужили старшему стерилизатору уважение всего коллектива завода.

Мастер своего дела, Василий Кушнерёв не удовлетворяется достигнутыми успехами. Совершенствуя свою квалификацию, он настойчиво учится, обещает улучшить показатели—давать больше продукции высокого качества.

Л. ИВАНОВА.

«Колхозный путь»

1956г, 17 августа





На снимке: передовая смена Климовского консервного завода маринадного цеха мастера Зинаиды Петровны Фоевцевой. Слева направо -- А. П. [имя], Е. Е. Шелудкина, М. М. Моисеенко, Е. Д. Медведева, М. А. Бордынина, Т. П. Ближевская, В. В. Борок, П. И. Ковалева, П. А. Кузнецова.

Работницы маринадного цеха 1970 год



РАСТЁТ ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ, ПОВЫШАЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Климовский район весной выступил инициатором соревнования овощеводов области за сбор высоких урожаев, а коллектив нашего консервного завода обязывался принять и переработать все овощи, выращенные в колхозах и совхозах.

Овощеводы свое слово сдержали. Они вырастили хороший урожай огурцов, помидоров, капусты, моркови, свеклы. Колхозы и совхозы уже продали государству 6,5 тысячи тонн овощей.

Свое обязательство — доставить на заготовительные пункты 9 тысяч тонн овощей они выполняют. Таким образом, пятилетний план колхозы и совхозы района в ближайшие дни закроют.

Не подвели и мы, консервщики. Еще до начала сезона завод организовал в колхозах и совхозах 24 пункта по приемке ягод, овощей и фруктов. Наши специалисты обучили овощеводов и садоводов требованиям стандартов.

Как только созрели овощи, мы организованно начали приемку их, доставку на завод и переработку.

За сезон приняли 925 тонн огурцов, 473 тонны помидоров, 504 тонны кабачков, 768 тонн свеклы, 738 тонн капусты и много другого сырья. Всего завод заготовил 6.543 тонны ягод, овощей и фруктов, или на 1.750 тонн больше плана. До конца сезона предполагается еще принять от колхозов и совхозов около 1.000 тонн овощей.

Таким образом, свои обязательства — принять все овощи и фрукты, выращенные на полях района, мы выполним. В этом году не было задержки в приеме по вине консервщиков.

Консервный завод успешно выполняет также и обязательства по переработке сырья и выпуску продукции. Все цехи работают ритмично, без перебоев.

Почти все рабочие выполняют и перевыполняют нормы выработки. Это позволяет значительно опережать задания по выработке продукции.

Производственный план девяти месяцев завод выполнил на 114,4 процента. Вместо 12 миллионов 130 тысяч условных банок коллектив завода выпустил 13 миллионов 880 тысяч банок.

Радуют и экономические показатели. Продукция выпущена на 445 тыс. руб. больше задания, превышен план и по реализации. Приrost к уровню прошлого года за девять месяцев составил 3 миллиона 86 тысяч условных банок. Характерно, что производительность труда на заводе возросла на 12,8 процента к плану и на 19 процентов к уровню прошлого года.

Выполняются задания и по снижению себестоимости. Только от повышения сортности и улучшения качества выпущенной продукции завод получил 20,4 тысячи рублей сверхплановой прибыли.

Весть о созыве очередного XXIV съезда КПСС вызвала новый прилив политической активности и трудового энтузиазма у всего коллектива завода. Развернулось соревнование за достойную встречу съезда нашей Коммунистической партии. Все

цехи, каждый рабочий и инженерно-технический работник приняли обязательства. Консервщики дали слово пятилетний план по производству продукции выполнить к 18 октября, выработать сверх плана 900 тысяч условных банок консервов, а реализовать продукции на 35 тысяч рублей больше задания.

И с этими обязательствами мы успешно справляемся. Пятилетний план выполнен к 10 сентября, уже выработано сверх плана 2.700 тысяч банок продукции.

Успешному выполнению плановых заданий и принятых обязательств способствует большая работа партийной, профсоюзной и комсомольской организаций, которую проводят они среди коллектива. На заводе все рабочие, служащие и инженерно-технические работники имеют личные обязательства. За право называться ударником коммунистического труда борются 150 человек, шестидесяти трем рабочим уже присвоено это почетное звание.

Трудовая вахта в честь съезда продолжается. Консервщики работают с повышенной энергией и, бесспорно, добьются намеченных рубежей в честь этого знаменательного события.

М. АРТЮШЕНКО,
директор консервного завода.



«Авангард»

1970 г., 17 октября



**Директор завода М.
Т. Артюшенко и
сотрудники завода
70-е годы**

**1989 год
Директор завода
Артюшенко М. Т.
с консервщиками -
ветеранами**



Вперед — ветераны труда



С первых дней нового года развернулось социалистическое соревнование среди смен фруктового цеха Климовского консервного завода. Недавно подведены итоги работы за первый месяц. Первое место заняла смена мастера Надежды Николаевны Поляковой. На втором месте смена Риммы Валентиновны Улеушенко, на третьем — Александры Григорьевны Шараповой.

Впереди соревнующихся идут старейшая работница завода консервщица Е. Е. Арсеньева, варщица Е. А. Компанец, награжденная орденом Трудового Красного Знамени, закатчица В. П. Галич, мойщицы В. Ф. Никитина, Н. З. Мешкова.

На снимке: Евдокия Елисеевна Арсеньева.

Фото О. ДЕЙМАНА.



«Авангард»
1972 г, 2 февраля

«ДОКАЖИ ДЕЛОМ!»

Дедушкиной в кабинете старшего мастера не оказалось. Артюшенко нашел ее в цехе. Она вместе с рабочими была занята на технологической линии.

— Не разучилась? — спросил Михаил Тимофеевич.

За Валентину Григорьевну наперебой директору отвечали женщины:

— Мы еле поспеваем за ней.

— Сегодня вот трюх в бригаде не хватает, а уже норму дали. Вот и выходит: наш старший мастер трюх стоит...

А чему удивляться! Дедушкина девчонкой здесь начинала, с упаковщицы. Больше тридцати лет трудится, и все в фруктовом цехе. Варшницей была, сменным химиком, мастером. Заочно техникум окончила. Тут и в партию вступала. Послушаем же Валентину Григорьевну...

— Недавно ездила к сыну в Сургут. Он там живет и работает. Собралось полно дом гостей. Знакомимся. Сказала, что приехала из Климова, с Брянщины, а они чуть ли не в один голос:

— Хотя и не были в ваших местах, а знаем, что есть такой поселок. Знаем по продукции, которую от вас получаем. Спасибо за нее. Для нас, сибиряков, она — деликатес.

Признаюсь, лестно было слушать отзывы этих мужественных, сильных людей. А ведь не в один Сургут отправляем свою продукцию. В Магадане, Владивостоке, Якутии ее только дай. То и дело приходят письма с просьбой увеличить поставки.

Наш фруктовый цех дает двадцать видов продукции — соки, компоты, повидло, варенье... В межсезонье без дела не остаемся, переключаемся на солянки, гарниры, кабачковую икру, укроп. А недавно освоили выпуск голуб' в. И наш в общем-то небольшой коллектив — чуть больше шестидесяти человек в нем — за месяц сдает около миллиона банок, намного перекрывая задания.

Как удается? Цех переехал в новый корпус — просторный, светлый. Здесь больше механизации, лучше условия труда, до этого мы находились в старом, приспособленном помещении. Было нелегко, а никто не уходил, если не считать проводы на заслуженный отдых. Как-то прикинула, что у доброй половины рабочих...

десяти лет. Стабильность коллектива — большое дело!

А ведь поначалу цех не был рассчитан на такой широкий ассортимент. Настраивались перерабатывать в год около шести тысяч тонн яблок на сок и пюре. Но, как говорится, голова на то и дана, чтобы думать. Что-то усовершенствовали, установили дополнительное оборудование... Вроде ничего особенного. Но свели на нет простои, заметно окрепла экономика, а значит, есть удовлетворение от своего труда. Это важно.

Помню, в самый сезон, когда яблоками, что называется, завалили, мы даже о выходных забыли. И вот «замаячил» вперед свободный денек. А тут как раз завезли новую партию фруктов. Отменить выходной? «Пусть люди сами решают, как поступить». В перерыве сварщица Валентина Апанасенко, депутат поссовета, человек авторитетный, сказала:

— Ну как, деачата? Выйдем завтра? Не пропадать же добру.

Если честно, далеко не все поддержали. Кто-то предложил за мной послать. А Тамара Мамонова сказала:

— Что, мы не сможем сами без старшего мастера разобратся?..

Многое зависит от мастеров Александры Емельяновой и Риммы Слепушенко. Их правило: взаимоотношения строить на доверии. Всякое случается. Бывает, поспорят. Но пересуды по заводу не устраивают. А между сменами тре-

поводу того, кто лучше. Тут принцип один: докажи на деле. Наш, рабочий принцип.

Появилась как-то мысль о создании третьей смены. А где взять кадры? Руководство завода пошло навстречу, часть людей нам передали из маринадного цеха. Но в основном, как их у нас называют, штрафников: прогульщиков, лодырей, любителей спиртного... Но у нас быстро освоились, плохого за ними не водится. Дело в том, что в маринадном они работали по принципу куда пошлют. А здесь мы каждому дали постоянную и ответственную операцию. Они в это поначалу даже не поверили. Видно, привыкли быть на подхвате. А когда поняли, что все на полном серьезе, почувствовали себя полноправными членами коллектива.

Чем сейчас живет цех? Установили себе «потолок» высокий. К 70-летию Октября дали слово завершить задание двух лет и выпустить дополнительно не менее полутора миллионов банок консервированной продукции. На чем выиграть — прикидывали все.

Не одним планом жив человек. Недавно вот обсуждали проект Закона о государственном предприятии. Особо пришлось по душе шестая статья, где говорится о выборности руководителей. В таких делах без совета с рабочими нельзя. Помню, избирали новый состав товарищеского суда. Кандидатуры почти не обсуждались, оставили прежних. Номер не прошел! Представители нашего цеха добились, чтобы инертных вывели, настояли на избрании упаковщицы Веры Желтовой. У нее богатый жизненный опыт, имеет Вера свое мнение, правда.

Очень требовательно подходят люди к отбору претендентов в различные общественные комиссии, профком.

В. ДЕДУШКИНА,

старший мастер фруктового цеха, председатель профкома консервного завода.

«Брянский рабочий»



ПЕРВЫЙ РЕЙС НА ЗАВОД

Ровно в 17 часов в ворота Климовского консервного завода въехала автомашина, груженная ящиками с кабачками. За рулем автомобиля — молодой шофер колхоза «Путь к коммунизму» Александр Сытый. Вместе с ним прибыли овощевод Людмила Романовна Луткова, председатель колхоза «Путь к коммунизму» Василий Иванович Носов, реализатор продукции Николай Афанасьевич Молчанов.

Так повелось на консервном, что сдача первой продукции каким-нибудь из хозяйств района — это своеобразный небольшой праздник. И отмечается это событие торжественно.

Директор консервного завода Михаил Тимофеевич Артюшенко, старший мастер Валентина Григорьевна Дедушкина, приемщица Александра Борисовна Красовская тепло поздравили представителей колхоза с доставкой первой партии овощей.

После небольшой формальности приемки первой партии кабачков директор завода вручил председателю колхоза квитанцию и хлеб-соль. Принимая их, Василий Иванович Носов, агроном-овощевод Людмила Романовна Луткова обещали сдавать заводу продукцию только качественную.

Мы взяли у овощевода и директора завода небольшие интервью.

— Людмила Романовна, как вам удалось вырастить кабачки раньше других овощеводов?

— В нынешнем году примерно на площади 0,3



гектара мы высадили кабачки в горшочках. Это значительно сокращает сроки приживания растений в открытом грунте. Ведь они не болеют, их корневая система при пересадке не повреждается. И вот результат. А всего у нас кабачков 3,5 гектара. Теперь наша главная задача — не дать им перерастать, а вовремя доставлять на переработку.

Огородом мы довольны. Звено огородное работало много и добросовестно, поэтому и результаты хорошие. Цветут огурцы, которых

у нас восемь гектаров. На днях будем сдавать раннюю капусту, которой имеем два гектара. Уже на трехгектарном участке завязываются помидоры. Выращиваем на продажу столовую свеклу и морковь.

Директор завода М. Т. Артюшенко:

— Посадка овощей в горшочках — дело перспективное. В дальнейшем для районного огорода нужно производить не менее двух миллионов горшочков. Этим должно заняться торфопредприятие.

Кстати, о кабачках.

Мет пятнадцать назад мы принимали на переработку 50—75 тонн этой продукции. В прошлом, закропом годах — 1 500—1 700 тонн. В нынешнем году намерены переработать до 2 000 тонн.

Но нам было бы намного легче, если бы эту продукцию колхозы начинали сдавать как можно раньше. Тогда бы нам больше времени оставалось для ее переработки. Правда, уже в этом году часть колхозов выращивает кабачки в парниках. Но это только начало большого дела, которое обязательно нужно претворить в жизнь.

Ю. СТЕПАНОВ.

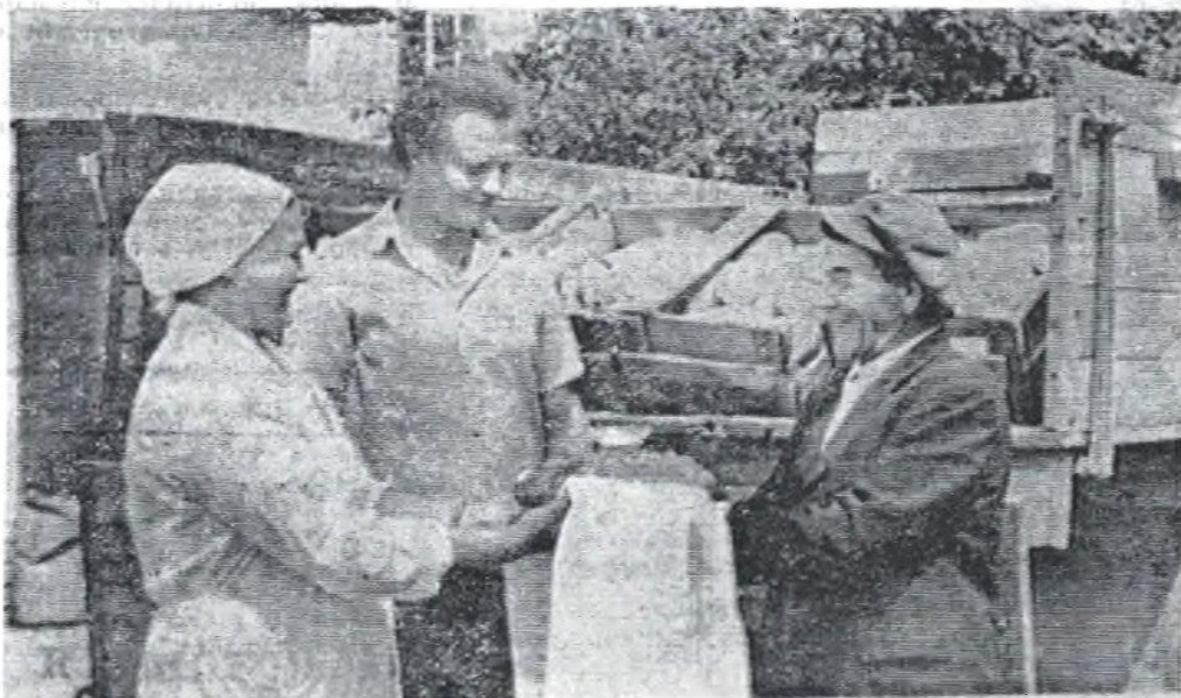
На снимках: внизу — старший мастер цеха В. Г. Дедушкина, приемщица А. Б. Красовская, овощевод колхоза Л. Р. Луткова; вверху — председатель колхоза В. И. Носов принимает хлеб-соль от директора завода М. Т. Артюшенко, справа — реализатор колхоза П. А. Молчанов.

Фото И. ТУРЧЕНКО.

«Авангард»



ОВОЩНОЙ СЕЗОН НАЧАЛСЯ



В понедельник 20 июня на Климовский консервный завод поступили первые центнеры кабачков нового урожая. Их доставили из колхоза «Заветы Ильича».

На верхнем снимке: старший мастер фруктового цеха Климовского консервного завода Валентина Григорьевна Дедушкина (слева) и агроном завода Анатолий Васильевич Ковалев вручили хлеб-соль и денежную премию партнерам по агропромышленному объединению из колхоза «Заветы Ильича» бригадирю огородной бригады Василию Константиновичу Гуртовому.

На нижнем снимке: первым привез на завод кабачки нового урожая шофер Анатолий Васильевич Сухецкий.

«Авангард»



В ЧЁМ СИЛА КОЛЛЕКТИВА

8 Марта — первый весенний праздник. Он принадлежит женщинам. Первые весенние цветы, улыбки, весеннее солнце — вам, женщины.

Наш коллектив Климовского консервного завода — в основном женский. В производственных цехах трудятся многие замечательные женщины и постоянно перевыполняют доведенные задания.

Маринадный цех, который на протяжении тридцати лет руководит Инна Григорьевна Осадчая, производственные задания выполняет на 120 процентов.

Таких успехов цех добивается благодаря самоотверженному труду сменных мастеров Раисы Владимировны Дикой, Лидии Петровны Кувшиновой, Надежды Никитичны Воскобойниковой, Екатерины Ивановны Вороной.

В этом цехе замечательно трудятся варщицы Вера Андреевна Сидорова, Анна Ивановна Суплыко, Валентина Васильевна Долбенько. Не отстают от них расфасовщицы Екатерина Прокофьевна Яськова, Мария Никитична Петрова, дозировщица Татьяна Евгеньевна Иванченко, мойщица банок Ирина Исидоровна Долгая, закатищица Евгения Яковлевна Страхова. Они всегда в авангарде социалистического соревнования.

С полной отдачей сил трудятся работницы Валентина Ульяновна Гусева, Полина Николаевна Титоренко, упаковщицы Мария Михайловна Хозяенко, Нина Матвеевна Зайтова.

В мясосушильном це-

хе также в основном женский коллектив. Руководит им Дина Павловна Мацюкина. Там тоже женщины работают с полной отдачей. Это Татьяна Михайловна Иванчишина, сестры Мария Максимовна Моисеенко и Анна Максимовна Гвоздикова.

Фруктовым цехом вот уже на протяжении тридцати лет руководит Валентина Григорьевна Дедушкина. И в этом цехе работают женщины, которые не жалея своих сил стремятся дать как можно больше продуктов питания. Там трудятся ветераны завода — сменные мастера Римма Валентиновна Слепушенко, Татьяна Михайловна Борода, Александра Ивановна Емельянова, Тамара Борисовна Чекед.

С положительной стороны можно отметить работниц цеха Татьяну Тимофеевну Моисеенко, Тамару Васильевну Андрееву, Тамару Васильевну Мамонову и многих других.

Все они связали судьбу с заводом, где работают много лет. У большинства из них в трудовых книжках только одна запись — о приеме на работу на Климовский консервный завод.

В этот весенний праздничный день хочу поздравить всех женщин нашего коллектива с праздником 8 Марта, пожелать им крепкого здоровья, большого личного счастья, семейного благополучия и успешного труда. С праздником вас, дорогие женщины!

Л. КОЖЕМЯКО,
слушатель школы
рабселькоров.



«Авангард»



**7 ноября 1987 год
Консервщики на ноябрьской демонстрации**



**1 мая 1988 год
Рабочие завода
на Первомайской
демонстрации**

резервы —
в действии

СТРОИТСЯ НОВЫЙ ЦЕХ

Год 1982-й хорошо запомнился климовчанам обильным урожаем садов. Сады в буквальном смысле домились от яблок, груш, слив. Район выполнил несколько годовых планов по заготовке фруктов. Мог обеспечить ими едва ли не половину населения области, но этого не случилось, ибо, несмотря на максимум усилий, заготовительные организации и перерабатывающие предприятия не смогли справиться с таким потоком даров сада. Многие сотни тонн плодов пошли на корм скоту.

С таким положением дел, конечно же, мириться нельзя ни в коем случае. Выход единственный — значительно расширить мощности перерабатывающих предприятий. Первым взялся за это дело коллектив консервного завода. Администрация предприятия заключила договор с Брянским МУ «Нечерноземпитейромонтаж» на строительство нового цеха по переработке яблок. Мощность его — 5000 тонн яблок. Это в два с половиной раза больше, чем располагает завод сейчас. Цех будет выпускать сок яблочный, яблоки, пропертые с сахаром, яблочное повидло, пюре яблочное сульфитированное. Южная стоимость объекта — 519 тысяч рублей. За строительные работы приходится 272 тысячи рублей.

Ведет работы Климовский участок Брянского МУ под руководством молодого прораба Михаила Михайловича Терещенко. Объект пусковой, строительных работ осталось на 72 тысячи рублей. Затем начнется монтаж оборудования.

На днях мы побывали на строительстве цеха, ознакомились с рабочими, узнали, как идет возведение такого важного для народного хозяйства района объекта.

— Коллектив нашего участка невелик, — рассказывает М. М. Терещенко, — всего лишь тридцать строителей и механизаторов. Но не всегда в численности дело. Главное, что мы — одна дружная семья. Все рабочие имеют достаточно высокую квалификацию, роникнуты сознанием важности порученного им дела. А это позволяет нам добиваться неплохих успехов.

С 1978 года уже существует наш участок. Большинство строителей работает здесь со дня его основания. За эти годы мы острожили три общежития и 150 мест для консервного и крахмало-паточного



завода, свиарник для подсобного хозяйства этого же предприятия, выполнили на консервном заводе большой объем ремонтных работ. В качестве шефской помощи возвели четыре жилых многоквартирных дома со всеми удобствами в колхозе «Заветы Ильича».

В среднем в год участок осваивает строительно-монтажных работ на 300 тысяч рублей. Это довольно много, если учесть, что мы не имеем своей производственной базы, все материалы, обо-

ветствующей очистки не используются повторно. А это очень важно, ибо расход воды будет довольно велик.

К услугам рабочих в цехе предусмотрены красный уголок, комната приема пищи, комната отдыха, раздевалка и душевая.

Рабочий день строителей начинается рано. Первыми в прорабской появляются бригадиры и звеньевые. После короткого совещания, получив задания на день, они расставляют людей по рабочим местам. Вечером, перед уходом домой, собирается весь коллектив. Подводятся итоги дня, решаются возникшие в ходе работы проблемы.

Опора прораба такие люди, как бригадир плотников Николай Филиппович Кузьмин, каменщики Владимир Александрович Шаповалов, Федор Михайлович Кравцов, бригадир каменщиков Николай Григорьевич Козин, тракторист Юрий Николаевич Жуков. Все они обладают несколькими смежными профессиями, являются наставниками молодежи.

Наставничеству на участке всегда уделяется большое внимание. Да иначе и нельзя, ведь от квалификации строителя, от его умения переключаться с одного вида работ на другой зависит общий успех коллектива. Вот и старается прораб, чтобы не только разнорабочие получали профессию, но и люди, уже имеющие какую-то одну, осваивали вторую, третью. Так, за последнее время Яков Тимофеевич Чаусов подготовил двух каменщиков, Николай

социалистического соревнования в коллективе. Климовский участок на протяжении нескольких лет соревнуется с родственным Новозыковским. По итогам прошлого года первенство присуждено климовчанам.

Из года в год подтверждают высокое звание ударников коммунистического труда Н. Ф. Кузьмин, В. А. Шаповалов, Н. Г. Козин и другие. Портреты Кузьмина, Шаповалова помещены на доске Почета СМ «Нечерноземпитейромонтаж» в Брянске.

Успешно выполнили программу третьего года пятилетки, строители участка полны решимости не только не снизить взятых темпов, а и преизойти их в четвертом году. Подтверждают они это делом. Включившись в социалистическое соревнование в честь предстоящих выборов в Верховный Совет СССР, он уже сейчас близки к завершению плана двух месяцев, значительно первы выполнить намерены задание первого квартала.

Цех по переработке яблок в нынешнем году должен войти в строй на дел у строителей и убавится. Консервный завод продолжит развитие производства. На очереди строительно-квасильно-засоляющего цеха и административного бытового корпуса.

А. РОЩИН.

На снимках: сверху — начальник участка М. М. Терещенко (третий справа) подводит итоги трудового дня; внизу — передовые рабочие авторковники Александр Ни-

«Авангард»

1984г, 16 февраля

● *Сегодня — День изобретателя и рационализатора*

ВНЕДРЯЮТ ЗАВОДСКИЕ УМЕЛЬЦЫ

Постоянно совершенствуется технология производства на Климовском консервном заводе. Но какай бы ни была совершенная техника, всегда найдется место для приложения сил рационализаторам. Этому немало примеров на нашем предприятии.

Взять, например, вакуум-насосное отделение. Оно по проекту находилось недалеко от автолавок. К ним плохо было подступиться, они перегревались и теряли производительность. Рабочие механического цеха Александр Васильевич Рублев, Иван Федорович Котов, Николай Михайлович Любичев и Николай Федорович Тешченко предложили вакуум-насосы перенести в другое помещение. Руководство предприятия дало согласие, и они выполнили все необходимые работы. Работа вакуум-насосного отделения значительно улучшилась. Общий экономический эффект — 5 400 рублей.

Другой пример. Политровые и литровые стеклянные банки из монтажного отделения в цех сдавались по штыревому транспортеру. У мо-



ющей машины стояла работница и вручную одевала банки на штыри. В цехе находилась другая работница и также вручную снимала банки. Наладчики Анатолий Георгиевич Листопадов, Виктор Николаевич Лемешко и Виктор Афанасьевич Зайцев вместо штыревого транспортера поставили цепной пластинчатый, и банки по нему из моечной машины по-

ступают в цех без прикосновения рук человека. В результате высвобождено два человека, сократился бой стеклянных банок, увеличилось количество подачи банок в цех. Экономический эффект от этого рационализаторского предложения 5 тысяч рублей в год.

В прошлом году в рационализаторской работе на заводе участвовало 18 человек. Ими внедрено

в производство 14 рационализаторских предложений с общим экономическим эффектом в 40 тысяч рублей.

Л. КОЖЕМЯКО,
рабкор.

На снимке: рационализаторы консервного завода (слева направо) наладчики В. Н. Лемешко, А. Г. Листопадов, слесарь Ю. С. Володин. Фото В. КОРШУНОВА.



«Авангард»

1988г, 25 июня

● Курсом Продовольственной программы

ЧТО ЗАБОТИТ КОНСЕРВЩИКОВ

На столе в кабинете директора консервного завода А. А. Тютюнника — графики выработки продукции за нынешний и прошлый годы.

— Хорошо коллектив начал работать в первой декаде июля, — утверждает Анатолий Алексеевич. — Было выработано 824 тысячи условных банок консервов. В прошлом году за такой же срок выпустили 696 туб. Казалось бы, надо быть довольными, а у нас растет беспокойство. Все дело в том, что если в прошлом году с пятого июля завод приступил к массовой приемке кабачков и, как следствие, резко возросло производство икры, то нынче сырья нет, производительность падает.

Ситуация непростая. В прошлом году консервщики сумели переработать почти 3,5 тысячи тонн кабачков, на тысячу больше, чем планировали. А нынче холода сдерживают рост овощей. А. А. Тютюнник нобывал в различных хозяйствах района, убедился — в «Большевик», «Дружке» и других виды на урожай есть, но когда еще кабачок созреет?

Из колхоза «Дружба» поступило на завод 2,8 тонны кабачков. Они будут замаринованы. Еще 11 тонн кабачков поступило с Украины, но для производства это ведь капля в море. Овощи перерабатывают лишь бы, как говорится, цех не простаивал.

— Всеми силами ищем сырье, — говорит директор завода. — Но договора на поставки были ведь заключены в начале года. Кто знал, что овощей на полях наших хозяйств в июле не будет? Правда, обещают нам поставить 800 тонн помидоров и 200 тонн сладкого пер-

ца из Молдавии. Но опять-таки придет овощи не завтра. А мы так рассчитывали создать хороший задел...

В условиях подготовки к переходу к планируемой рыночной экономике предприятие обязано брать на учет малейшую возможность, которая позволит снизить себестоимость продукции, поднять производительность труда. А тут придется идти на дополнительные затраты для доставки сырья.

И это тем обиднее, что на заводе готовились к сезону тщательно.

Нынче вошел в строй новый склад готовой продукции для фруктового цеха. Там еще предстоит монтировать отопление, освещение, но главное сделано.

Чтобы улучшить условия труда людей, на заводе устанавливается банкомосная машина. Вошли в строй бытовки с душевыми. Реконструируется площадка сырья своего цеха. Да и в самом цехе перемены: установлено новое вентиляционное оборудование, монтируется освещение (консервщики очень просили коллектив «Агропромэнерго» скорее завершить монтаж).

Длительное время в бездействии находился высокопроизводительный агрегат — наполнитель. Заводским специалистам пришлось побывать на различных родственниках предприятий республики. С помощью своих же слесарей наполнитель недавно все же вошел в строй. Довелось увидеть, как работает агрегат: в результате производство каш переведено на механизацию. Нет необходимости теперь ставить на конвейер женщин с толкушками, чтобы те вручную за-

правляли банки. А раз уходит дотопная технология труда — растет его эффективность.

К сезону на заводе готовились. Но утверждать, что решены многие проблемы, преждевременно.

Конечно же, то обстоятельство, что у нас в стране перерабатывающим отраслям не уделяли должного внимания, не может не иметь своих печальных последствий.

В маринадном цехе рабочие с горечью показывали «волчки», фаршесмесители, другие механизмы, которые служат производству десятки лет. А выйдут они из строя — заменить нечем, их просто не выпускают.

Да что там сложное оборудование, когда алюминиевые бачки, без которых пока на конвейере обойтись нельзя, вконец износились.

В разряд дефицита нежданно перешли тарная дощечка, стружка: Злынковский лесхоз закрыли, а замену поставщику не нашли. И этот список можно продолжать — проблемы с трубами, запорной арматурой, лимонной кислотой...

Сейчас на территории завода есть лишь полтора миллиона поллитровых банок — на две недели работы, что недостаточно.

Эти проблемы ждут своего решения, они связаны с общими нашими неурядицами.

Но есть неурядицы другого рода. Вот, к примеру, заготовку клубники у населения вели заготовительные приемные пункты и консервного завода, и заготовконторы. А в итоге заготовконтора передавала большую часть ягод тому же заводу.

— На тонне ягод завод при этом терял две-

сти рублей, — говорит А. А. Тютюнник.

Зачем консервщикам иметь тут конкурента, который, по существу, получает доход, не прилагая усилий?

Если в прошлые годы на завод приезжал работать в разгар сезона студенческий стройотряд, чем здорово выручал на подсобных работах, то нынче помощи не предвидится.

В нынешнем году консервщики ввели в строй цех по производству безалкогольных напитков. За полгода чистая прибыль от производства составила 9,3 тысячи рублей. Немного, но ведь не только рублем мерить выгоду. К сожалению, других новинок в своем ассортименте консервщики нынче не обещают.

Даже в разгар сезона переработки консервщики не должны упускать из виду вопрос, связанный с выводом стоков в коллектор: в былые годы их порой попросту сбрасывали в речку. Такое не должно повториться.

— Сейчас наша проблема — сырье, — настойчиво повторяет директор завода А. А. Тютюнник. — Ведь мы заранее заказали на кабачковую икру железнодорожные вагоны. В настоящее время рассылаем телеграммы — настоятельно просим потребителей заменить поставку им кабачковой икры салатами, другой продукцией.

Наверстывать упущенное всегда сложно. На консервном заводе это понимают и ищут способы, чтобы не потерять ритмичность.

На консервном заводе сложился работоспособный коллектив. Ему по плечу большие задачи.

Рейдовая бригада газеты «Авангард».



«Авангард» 1990г, 17 июля

— НОВОСТИ РАЙОНА —

Продукция—на выбор...

Сегодня почти вся продукция, выработанная с июня этого года в цехах акционерного общества «Консервный завод «Климовский», находится на складах. Это огурцы и помидоры маринованные, салаты, компоты, кабачки маринованные...

И такой продукции накопилось на 800 миллионов рублей. 88 железнодорожных вагонов потребуется для ее отгрузки. Но, к сожалению, потребители шлют телеграммы с просьбой отправить продукцию, но предоплаты не делают.

Исключение составляет то, что 9 вагонов моркови гарнирной отправлено трудящимся Севера России.

Возникшие сложности не остановили завод. На технологических линиях продолжается выпуск салатов овощных, морковных гарниров, борщей, закуски новой, салатов-тервисов, салатов закусочных, капусты тушеной. Ежедневно до 40 тысяч условных банок разнообразных консервов выпускается сегодня в цехах предприятия.

«Авангард»

1993г, 20 ноября



Два предыдущих года, 1999-й и 2000-й, для коллектива ОАО "Консервный завод "Климовский" были отмечены резким увеличением объема производства продукции, по сути, — возрождением.

Судите сами: за 1999 год продукции произвели к предыдущему в объеме 250 процентов. И хотя за 2000 год объем составил около 2,5 тысячи туб, то есть 91 процент к уровню предыдущего года, климовские консервщики имели уверенность в том, что полное возрождение производственных мощностей неизбежно. Во многом, что удалось сделать, помогли инвесторы, которых нашел гендиректор.

Но истекал пятилетний срок полномочий генерального директора А. М. Горохова, и к началу собрания акционеров, которое не раз переносилось, поползли упорные слухи, что Горохов второй раз на должность руководителя выдвигать не будет. А финансовое положение завода, несмотря на рост объемов производства, далеко от идеального.

Собрание акционеров, как и намечалось, проводили в районном Дворце культуры. Помимо акционеров, среди которых были представители сельхозпредприятий района, рабочие завода, были также представители районных органов власти.

После объявления полномочий собрания, слово для отчетного доклада было предоставлено гендиректору А. М. Горохову. И хотя по традиции в таких случаях отчитываются за весь срок пребывания в должности, в данном случае пять лет, Александр Матвеевич предпочел говорить о последних двух годах, даже, точнее будет сказать, отчитался за 2000 год.

Интересно, что свое выступление он начал со слов, по его мнению, точно характеризующих сегодняшнее положение дел на заводе.

— В каком состоянии находится сегодня экономика России и всей перерабатывающей отрасли, в таком примерно состоянии и экономика нашего консервного завода...

Эту оценку оставим на совести самого Горохова. Но интересен сам факт, что на собрании он от дальнейшего руководства коллективом отказался, а с декабря прошлого года ответственные лица в районе уже говорили, что ему сделали предложение возглавить другое предприятие аналогичного профиля, правда, далеко за пределами района. Нас же с вами, всей Россией, пока никто ни-

куда не приглашал...

Итак, о цифрах. По докладу гендиректора, на сегодня долг завода составляет 16,5 миллиона рублей. Львиная доля — в бюджет. Только пенсионному фонду — 6 миллионов рублей. Собственно даже заработанное за 2000 год — на 5,5 миллиона рублей — не пе-

твенность. Но все же сегодня в переработке выживать с большими мощностями сложно.

По словам А. М. Горохова, им удалось сохранить самые крупные перерабатывающие мощности в Брянской области. Однако складывающиеся издержки при про-

В трудовых коллективах

Будущее завода начинает вырисовываться?

рекрывает долг пенсионному фонду. Но оказывается, что выпущенные 2,5 тысячи туб консервов оцениваются в сумму около 15 миллионов рублей. Но, как объяснил А. М. Горохов, завод работает на дальневосточном сырье, и доля его — треть.

За 2000 год в бюджеты различных уровней предприятия должно было перечислить 1 163 тысячи рублей — выплатили около 300 тысяч, то есть 24 процента.

Несмотря на то, что были предприняты попытки сохранить коллектив и рассчитаться по зарплате, сделать удалось не все. И если коллектив уменьшился незначительно и насчитывает 240 человек, то долги по зарплате на январь составили порядка 800 тысяч рублей. Здесь стоит отметить, что велась работа по сокращению доли натуроплаты в зарплате. И в 2000 году доля наличных при расчетах с рабочими наконец чуть-чуть перевалила за половину.

Значительная доля расчетов своей продукцией и с колхозами, сельхозпредприятиями района. Однако и им завод должен сегодня около 800 тысяч рублей. И это при том, что гендиректор утверждает, что проблем во взаимоотношениях не было и нет...

В 2000 году консервный завод принял от них 1,5 тысячи тонн овощей, в основном, — кабачков. А предположить, что они сами бы реализовали их при переработке, весьма проблематично, вот и ждут своих долгов от переработчиков.

Причин сложного сегодняшнего положения завода, по мнению гендиректора, несколько. Прежде всего тяжким бременем сковывают старые долги, по которым еще набегают и проценты. Затем учтем сложность инфраструктуры: тут и старая громоздкая производственная база, и жилые дома, два общежития, КНС с системой, котельная. Правда, кое-что удалось недавно передать в муниципальную соб-

изводстве, а, соответственно, и себестоимость не позволяют, по заключению гендиректора, конкурировать на рынке.

— Отрасль наша очень сложная, — заметил в заключении докладчик, — но коллективу в 240 человек жить как-то нужно, а значит требуется искать пути выхода из положения...

Затем акт ревизионной комиссии о хозяйственно-финансовой деятельности ОАО зачитал ее председатель А. В. Ковалев. В массе приведенных им цифр, при отсутствии выводов, хотелось бы выделить следующее: стоимость основных фондов составила 24,7 миллиона рублей, производственных — 19,46 миллиона рублей. Долги завода составили 16,5 миллиона рублей. Если верить словам бывшего главного налогового страны А. Пучинка, у завода еще не все потеряно до тех пор, пока долги не превышают стоимость основных фондов.

На собрании выступил глава района Е. Е. Соловьев. Он рассказал о том, что планирует сделать районная администрация в плане помощи заводу, а также о беседе с инвестором, пообещавшем субсидии, и предложил поддержать на должность гендиректора Е. И. Касбанову.

Затем акционеры избрали гендиректора, совет директоров ОАО. На эту должность к моменту голосования была одна кандидатура — главный экономист Елена Ивановна Касбанова.

В свою очередь она высказала свое мнение о нынешнем состоянии завода, о том, какие проблемы необходимо решать в первую очередь и как видит она перспективы развития. По итогам тайного голосования **Е. И. Касбанова избрана генеральным директором ОАО "Консервный завод "Климовский"**.



«Авангард» 2001г,3 марта

ФОТО С ИСТОРИЕЙ

В последние 80-х годов прошлого столетия в СССР полным ходом шла реализация продовольственной программы, направленной на удовлетворение потребностей населения в продуктах питания. В рамках этих мероприятий проводилась масштабная реконструкция и техническое перевооружение перерабатывающих предприятий, которые зачастую находились в старых, обветшалых, кое-как восстановленных цехах дощатой постройки. Оборудование было примитивным и сильно изношенным, а на большинстве преобладал ручной труд.

В то время на Климовском консервно-фруктовом заводе развернулось строительство новой очереди производств по переработке фруктов, мощностью 1 миллион условных банок в год. Вновь создаваемые мощные предприятия по выпуску фруктовых консервов, равнялась по объему 400 грамм готовой продукции. Вновь создаваемые мощные предприятия выпускали ежегодно тысячи тонн готовой фруктовой продукции. Сроки строительства предельно сжаты, и работа, что называется, кипела. Тем не менее ощущалась острая нехватка рабочих

и в то время руководил предприятием Михаил Тимофеевич Тимошенко, имевший большой опыт и трудовой опыт. Строительством стояло на контроле Минпромстройнадзора и аккуратно в разгар его руководил командой перед УК. В направлении сюда студентов строительного отряда.

Специальные строительные отряды Всесоюзной программы КСМ для студентов высших и специальных учебных заведений формировавшей временные

трудовые коллективы для добровольной работы в свободное от учебы время, как правило летних каникул, на различных объектах народного хозяйства. В начале лета 1984 года такой студенческий стройотряд в составе тридцати человек прибыл к нам. Сформирован он был в городе Киеве на базе института мясо-молочной промышленности.

Бросив беглый взгляд на прибывших, невольно пришел в смещение — сплошь молодые, еще очень юные девчонки, а работа предстояла не из легких — бетонирование и подготовка под полы.

«Неужели нет ни одного мужчины?» — спросил командира отряда. «Как нет? Есть!» — с нескрываемой улыбкой ответила девушка и показала в сторону автобуса.

Такое уж точно ожидать я не мог! Состояние смещения сменилось мгновенным оцепенением — чуть в стороне стояли два человека с темным цветом кожи.

«Это наши студенты из Африки, будут вместе с нами работать, и мы справимся!» — весело прозвенел голос командира.

Оба они были из маленького островного государства Сан-Томе и

Штрих с африканским уклоном

Принсипи, расположенного в Гвинейском заливе у берегов Африки. Не так давно это государство обрело независимость, избавилось от многолетнего колониального владычества Португалии и наша страна стала помогать его становлению, в том числе и в части подготовки студентов.

Небольшого роста, несколько щупловатого парня звали Антонио. Он был метис, потомок первых португальских колонистов. Второго, высокого и плотного телосложения, Изидоро выделял черный цвет лица, на котором едва проглядывались карие бегущие глаза. Оба оказались весьма коммуникабельными и неплохо образованными юношами, ко всему прочему увлеченными шахматистами. Вместе с тем, чего скрывать, на стройплощадку зачастили ротозои, которые с нескрываемым удивлением наблюдали за необычными рабочими. Иногда приходилось подобных назойливых зрителей в прямом смысле удалять.

Антонио был ловким, подвижным и очень работоспособным. Честно и добросовестно делал тяжелую физическую работу, что нельзя сказать об Изидоро, который всякий раз, напротив, старался от неё увильнуть, ввиду чего у него с девчатами зачастую возникали довольно специфические конфликты. Он считал себя сыном обеспеченных родителей



Изидоро, Антонио и девушки-студентки на стройплощадке.

и с некоторым пренебрежением относился к физическому труду.

Однако африканцы в Климово жили обычной жизнью, питались наравне со всеми в рабочей заводской столовой, жили в обычном гостиничном номере, гуляли по городу и даже посещали танцевальную площадку в парке. Вскоре климовчане привыкли к экзотическим гостям и на улице приветствовали их при встрече, на что последние радостно откликнулись. Целых два

месяца они трудились на большой стройке Климовского консервно-фруктового завода, а уезжая, даже сожалели о расставании, говорили, что им понравился поселок, окружающая природа и живущие здесь люди.

Вот такой небольшой штрих с африканским уклоном был в большой истории нашего города.

М. ТЕРЕЩЕНКО,
член Союза журналистов России,
почетный строитель России

«Авангард»

2020г, 29 мая



Библиография

С удвоенной энергией // Колхозный путь. – 1956. – 19 января.

О чистоте на производстве // Колхозный путь. – 1956. – 2 февраля.

Высоцкий, Е. Один день: [суточное задание вареньеварочного цеха] /Е. Высоцкий// Колхозный путь. – 1956. – 19 февраля.

Бондарев, Е. Дадим стране больше продуктов: [изучая материалы XX съезда партии] /Е. Бондарев // Колхозный путь. – 1956. – 24 февраля.

На консервном заводе // Колхозный путь. – 1956. – 29 февраля.

Торлина, Е. Буду работать еще лучше: [об установлении шестичасового рабочего дня для подростков] /Е. Торлина // Колхозный путь. – 1956. – 10 июня.

Клубника нового урожая: [на консервном заводе] // Колхозный путь. – 1956. – 27 июня.

Булатов, И. В вареньеварочном цехе: [о варке клубничного варенья] /И. Булатов// Колхозный путь. – 1956. – 11июля.

Величко, Л. Она была десятиклассницей: [передовые люди нашего района] /Л. Величко// Колхозный путь. – 1956. – 25 июля.

Иванова, Л. Мастер своего дела: [передовые люди нашего района] /Л. Иванова// Колхозный путь. – 1956. – 17 августа.

Варщица Екатерина Гапонова // Колхозный путь. – 1956. - 16 декабря.

Впереди ветераны труда //Авангард. – 1972. – 2 февраля.

Степанов, Ю. Первый рейс на завод: [фото-репортаж] /Ю. Степанов// Авангард.

Дедушкина, В. Докажи делом: [трудовой коллектив: ступени роста]/ В. Дедушкина// Брянский рабочий. – июнь.

Овощной сезон начался // Авангард.

Кожемяко, Л. В чем сила коллектива: [успех маринадного цеха]/Л. Кожемяко// Авангард.

Артюшенко, М. Растет выпуск продукции, повышается производительность: [успешное выполнение плановых заданий]/М. Артюшенко// Авангард. – 1970. – 17 октября.

Рощин, А. Строится новый цех: [резервы в действии]/А. Рощин// Авангард. – 1984. – 16 февраля.

Кожемяко, Л. Внедряют заводские умельцы: [сегодня-день изобретателя и рационализатора]/Л. Кожемяко// Авангард. – 1988. – 25 июня.

Что заботит консервщиков: [курсом продовольственной программы]// Авангард. – 1990. – 17 июля.

Продукция – на выбор: [новости района]//Авангард. – 1993. – 20 ноября.

Будущее завода начинает вырисовываться: [в трудовых коллективах]// Авангард. – 2001. – 3 марта.

Терещенко, М. Штрих с африканским уклоном: [фото с историей]// Авангард. – 2020. – 29 мая.



Наш адрес:

243040, Брянская область,

р. п. Климово,

пл. Ленина, 2

Тел. 8(48347)3-14-07

biblioteka.klimovo@yandex.ru

<https://bibliotekaklimovo.ru/>

Мы ждем вас:

понедельник-четверг с 9-00 до 18-00

пятница с 9-00 до 17-00

воскресенье с 10-00 до 17-00

Выходной день:

суббота