

К 66/Д 82



120000867788

БОЗАВОД «ИВАН ДЕЧЕВ»



ДОСТОЙНИ ЗА ИМЕТО НА ПАТРОНА

РУСЕ — 1986 г.

K 435. 1

K 66
DBL

ДОСТОЙНИ ЗА ИМЕТО НА ПАТРОНА

25 ГОДИНИ ХЛЕБОЗАВОД „ИВАН ДЕЧЕВ“

Регионална библиотека
"Любен Каравелов"



120000867788

РУСЕ, 1986 Г.

444322

K 1986
70

438.1

ВЪВЕДЕНИЕ

В хилядолетната история на развитието на човечеството периоди от 25, 50 или 100 години представляват един незначителен епизод.

Тази историческа истина обаче не може да се приложи в пълната и мяра за социализма като обществен строй. С това той не опровергава историята, а напротив — доказва логиката на прогресивното развитие, жизнеспособността на социалистическата обществено-икономическа формация.

От трибуната на V конгрес на БКП през 1948 год. вождът и учителят на българския народ Георги Димитров заяви, че за 10-15 години България трябва да постигне онова, което други страни и народи при други условия са постигнали за столетия. Изминалите четири десетилетия потвърдиха правдивостта на тези слова. Потвърждава ги днешна, политическа зряла, икономически силна и социално стабилна Народна република България, която под ръководството на своята славна българска комунистическа партия изгражда щастливия живот.

Всяка година, сравнена с предходната, представлява нов качествен скок, а отделните петилетки — прогресивно усъвършенстване на обществото. Неспирен трудов поход на всички към единствената обща цел — системно нарастване благосъстоянието на трудещите се чрез усъвършенстване и модернизация на материално-техническата база.

И като че ли забързани към изпълнението на поставената цел, ние рядко се обръщаме да погледнем назад или, ако пък го сторим, то е текущо, за да установим допуснатите грешки, да ги отстраним и отново и отново да щурмуваме.

Забързани с устремите си крачки с постигнатия ускорителен прогрес, без да искаме просто по криваме с пепел едно минало, като го предоставяме безвъзвратно на забвение. Минало, за което като млади по принцип не съжаляваме. Минало, което за възрастните възкресява героични трудови моменти от техния труд. Но все пак — разказани спомени и толкоз. Често махаме с ръка, равнозначно на: било, каквото било, и пак продължаваме по своя динамичен път.

Забързани, съзнателно устремени, ние атакуваме задачите, решаваме проблемите, преизпълняваме плаковете. Просто не ни остава време да помислим за това, какво ще оставим на бъдните поколения. И то не като материално-техническа база, защото тя ежегодно се усъвършенствува, а като изпитание, трудност, ентузиазъм, любов, всички те обединени в нас, на нашето поколение трудов завет към потомците на XXI и следващия векове. Да им оставим летопис на създаването за показано мъжество в мирната борба за победа на новото. Да им създадем база за сравнение и възможност да си възпроизведат последователния процес на усъвършенстване. Но дали не ни остава време или просто подценяваме този въпрос! Вероятно — второто.

Исторически факт е, че подвизите на дедите са били винаги извор на вдъхновение за поколенията. Ето защо за достойните дела трябва да бъде оставена богата информация, равнозначна на достойно изпълнен дълг. Това не е носталгия, а чувство за отговорност пред миналото, настоящето и бъдещето.

До такива размисли стигат всички съвременници, които са свързани с честването на

четвъртвековния юбилей на русенското производствено предприятие

Чествуване, което съпада с големи политически събития.

1986 год. ще остане паметна за световната история с XXVII конгрес на КПСС, който начерта пътя на по-нататъшните завоевания на социализма в Съветския съюз. Неговите решения са от изключителна важност за укрепването на социалистическата общност, на световното комунистическо и работническо движение, за тържеството на комунистическите идеали. Той доказа на света хуманността на социалистическия обществен строй и неговата твърда решимост да отстоява докрай делото на мира и прогреса.

XIII конгрес на Българската комунистическа партия определи като

основна стратегическа задача на IX петилетка внедряването на техническия прогрес, нарастването на икономическия потенциал на страната и по-нататъшното повишаване жизненото равнище на народа.

През юбилейната за хлебопроизводственото предприятие година се навършват три десетилетия от Априлския пленум на ЦК на БКП, възстановил ленинските принципи и норми на партиен живот, открил пътя към интензивното развитие на Родината ни по пътя на социализма.

През тази година се навършват и 90 години от създаването на Русенската партийна организация, която мобилизира силите на пролетариата за победата на социализма.

Началото: 1. IV. 1961 година. Създава се ГСП «Хлебна промишленост»

То се създава на основание Постановление № 34 от 27. II 1961 година на Министерския съвет В протокол под № 5 от 22. III. 1961 год. на Изпълнителния комитет на Градския народен съвет — Русе, е записано: „Образува ГСП „Хлебна промишленост“ — Русе, на непосредствено подчинение на Градския народен

съвет с предметна дейност производство на хляб и хлебни изделия“.

Преди да проследим темповете, с които се е развивало новообразуваното предприятие — настоящ четвъртвековен юбилей, е редно да хвърлим един бегъл поглед на кратки

црихи от миналото

От незапомнени времена хората приготвяли хляб. И все пак ни кой не може да потвърди кога точно се е появил първият хляб. За негова родина се смята Египет. Извърян е дълъг, многовековен път от кашата и питките до хляба. В Рим консумацията на хляб е била въпрос на престиж. Той, разбира се, е бил монопол на патрициите, а за плебите оставала кашата.

Хлябът е плод на цивилизацията и развитието на градовете. Във всички времена и във всички народи без изключение е действувал неписан закон, който повелявал почит към него. Религията не закъсняла да облече в своите канони пренебрежението към хляба, като го идентифицирала за „грех“. Хлебари, които не си вършили съвестно работата, са били наказвани жестоко.

Един любопитен факт говори, че изискванията към качеството датира от отдавна. През 16-17 век в Германия онези хлебари, които произвеждали лошокачествен или малограмажен хляб, били задължавани да облекат най-новите си дрехи за връзвали ги за позорен стълб и ги заливали с катран. Без да ги запалват ги оставяли в това положение цяло денонощие. На гражданите било предоставено правото да ги замерват с произведения от тях хляб.

Науката доказва, че хлябът е една незаменима храна. Въпреки тенденцията за намаляване на консумацията му, той си остава основен доставчик на въглехидрати за организма. Днес го има в изобилие. Навсякъде. Но това съвсем не пречи ежегодно да измират милиони хора от глад и хроническо недояждане. Да, така е. Така повеляват за коните на капитала на печалбата.

Не е било по-различно положението и у нас преди 9-ти септември 1944 г. Повече от 90 на сто от селяните едва дочаквали „гладния харман“, т. е. след падането на първия сноп веднага да откарат зърното и да смелят брашно, за да има поне парче хляб. Мизерията и гладът са били постоянен спътник и на градския пролетариат.

Хлябът винаги е бил най-важният продукт за всички народи. Не слу-

чайно една стара руска песен гласи: „Има ли хляб, ще има и песен“. От първите дни на революцията у нас народната власт се зае и с успех реши този въпрос.

Човечеството и неговата научна мисъл в областта на техническия прогрес постигна непознати висоти. То покоря реки, морета и океани. Опозна в детайли земните недра и използва пълноценно техните блага, овладя енергията на атома, покори нови космически светове, получава директни снимки от Венера, не страда от мистиката, че Халеевата комета ще предизвика нов потоп. Науката се развива и върши чудеса. Но хлябът си остава и винаги ще остава хляб. В основата на нашия строй лежи: да има хляб и мир за всички на планетата.

До народната победа на 9-ти септември 1944 г. хлебопроизводството на град Русе е осъществявано в 105 фурни подпалвани с твърдо гориво в таки наречените изжови пещи. Непосилен е бил трудът на хлебарските работници. В 101 от тези фурни замесването е извършвано на ръка, а само 4 са притежавали тестомесачни машини.

През 1945 г. се образува ТПК „Освобождение“, която обединява 65 фурни. Изцяло хлебопроизводството се кооперира през 1948 г. Средногодишното производство е било: хляб около 30-35 тона и закуски — 600-800 кг.

С амбиция за интензивно развитие

Още от деня на създаването си предприятието се заема да решава проблемите по осигуряване на неопходните количества хляб и закуски за града. За пръв директор на ГСП „Хлебна промишленост“ е назначен Любен Маринов, за главен инженер — Рафаил Рафаилов, и за главен счетоводител — Пею Димитров. За съвсем кратък период се попълва щатът на цялото административно-техническо ръководство.

Още на 30. III 1961 г. със съвместна заповед на ръководителите на ГСП „Хлебна промишленост“ и ТПК „Освобождение“, носеща № 3/25, изготвена на основание точка 19 и 20 от инструкцията за начина на прехвърляне на дейността за производството на хляб и хлебни изделия от ТПК на предприятията на народните съвети, се изграждат инвенторизационни комисии, които да осъществяват прехвърлянето на дейността.

От първия ден на второто триме сечие на 1961 г. ГСП „Хлебна промишленост“ започва пълноценното си функциониране. Предварително са уведомени всички доставчици и клиенти за бъдещите взаимоотношения.

Преминаването на дейността става без каквито и да било сътресения, не са допуснати смущения в снабдяването на населението, столовете и заведенията с хляб и закуски.

Новото предприятие започва дейността си с една крайно бедна и износена материална база, която се състои от 65 фурни, от които 36 са за производство на хляб, 11 — за закуски и 7 — за печива на граждани. Освен това предприятието осъществява и търговската дейност в 48 магазина.

Всички налични пещи са жарови, с изключение на тези в клон № 21 (Модерната фурна), които са канални, и на клон № 3 на ул. „Дякно Стефанов“ и „Хр. Г. Данов“, която е перкенсонова. Квадратурата на една пещ се е движела от 8,05 кв. м до 11,02 кв. м. Преобладавали са пещите с около 10 кв. м площ.

Производствената програма е включвала: хляб — типов, бял и ръжен; закуски — гевреци, милинки, бабини, хлебчета, мекици, сладки питки, общо около 20 асортимента.

В условията на голяма разпръснатост и при липсата на елементарна техника новото ръководство, което има средна възраст 32 години, с младежко дръзновение се захваща при условията на съществуващата екстензивност да осигури интензивно развитие. При тогавашните условия то е могло да се осъществи само по пътя на създаване на възможно най-добра организация на труда, осигуряване на ритмично материално-техническо снабдяване, постоянен стремеж към облекчаване на труда, преминаване от занаятчийския начин на производство към създаване на писани технологии, системен контрол на качеството чрез изградена лаборатория и своевременно

на експедиция на готовата продукция.

Основните производствени фондове, ако могат фурните да се нарекат такива, са били в плачевно състояние. Подовите на пещите са били от трамбована пръст, вследствие на дългогодишната експлоатация същите са разкъртвани, което е пречело на нормалната работа. Износите са били нощвите, работните маси и т. н. Обилна светлина върху общото състояние на материалната база хвърля планът за извънлимитните капиталовложения за 1961 год., в който дословно е записано: да се доставят казани за тестомесачни машини — 7 бр., нощви за замесване на тесто — 4 бр., работни железни маси — 11 бр., преустройство на подове на фурни — 30 бр., преустройство на клон 27 от хляб на закуски (същият се намирал на ул. „П. Хитов“).

През следващите две-три години последователно „мощностите“ се привеждат в годен за експлоатация вид, като подовите на пещите се застилат с тухли.

За да може да се оцени каквоя е било самочувствието, а същевременно и амбицията и упоритостта на ръководството, нека направим един паралел и то пак за същия период. Държавен захарен завод „Д. Благоев“ — Русе, е бил оборудван с най-високоэффективна техника на принципа на механизацията и автоматизацията на производствените процеси, а в Държавен машиностроителен завод „Г. Димитров“ — Русе са били пуснати в експлоатация по точни механични линии. Съдете сами — жарови пещи, изключително ръчен труд, от една страна, и механизация и автоматизация на процесите — от друга!

Но задачите по прехраната не гърпят олагане нито ден, нито час. Колективът на ГСП „Хлебна промишленост“ с чувство за отговорност решава успешно поставените пред него проблеми.

През 1962 год. е завършено преустройството на клон 27, който

поема основната част от производството на закуски. Ръководството е планирало и преустройството на двете пещи в клон 40, а също така и преминаване на нафтово опалване в клон 21 — сегашната Модерна фурна на бул. „9-ти септември“ и ул. „Раковски“.

Производството на хляб и хлебни изделия се е осъществявало по занаятчийския способ, предаван като щафета от дедите. Технологи в предприятието са старите хлебари Георги Трълчев и Стоил Матов. Те ръководят изключително на базата на придобития опит.

Партийното и стопанското ръководство ясно съзнават, че е крайно време да се внедрят научни постижения в практиката, че е нужно окрупняване на производството, изграждането на модерен хлебопроизвод. Но все още е рано, не са наред обективните условия за ново строителство.

Наред с главния инженер Рафаилов в предприятието последователно постъпват и други инженери-технолози по хранително-вкусовата промишленост: Маргарита Василева, Венелин Николов, Александър Харалампиев, Снежана Цокова, Йордан Пелов. Решаването на проблема по осигуряването на хляб и закуски при съществуващите условия просто налага да се създаде оптимална организация на труда. И ръководството прави необходимото. Със заповед № 26/6. II. 1962 г. на директора на предприятието се обособяват 7 цеха, от които 5 за производство на хляб и 2 — на закуски, с ръководители Венелин Николов, Александър Керемидчиев, Ангел Цапанов, Александър Харалампиев, Михаил Цанев и Маргарита Василева. Въвежда се и стопанска сметка в цеховете, като на последните се определят отговорни счетоводители, които да я водят. Архивите по казват, че стопанската сметка не е водена формално, а ефективно по ради което са били постигнати и добри резултати.

През 1962 год. предприятието достига кифло-овалачна машина.

През 1963 год. влиза в експлоатация така наречената гарнизонна фурна с 4 жарови пещи, която се намира на ул. „Майор Узунов“ в двора на бившия 5-ти полк. Пак там е разкрито помещение и за производство на точени кори за ба нице.

Първата крачка към внедряването на научните постижения на хлебопроизводството в гр. Русе е направена през 1962 год. В разработките организационно-технически мероприятия за изпълнение на обемните и качествените показатели е поставена задачата да се разработят и сани технологии за всички асортименти хлебни изделия. Задачата е изпълнена, поради което се анася разко подобряване на качеството. Съществен е приносът на инж. Маргарита Василева като началник на заводската лаборатория, а по-късно — като началник на цех „Хлебни изделия“.

Хлебопроизводството в държавните предприятия се е ръководило пряко от управлението „Хлебопроизводство“ на Министерството на вътрешната търговия. Същото с всяка изминала година е поставяло все нови и нови задачи, свързани с понататъшното подобряване на качеството на произвежданите хляб и закуски. За целта през м. юли 1963 г. то спуска специално окръжно, което задължава предприятията да извършват проби от всяка партида брашно. Но в условията на разпокъсано производство русенското предприятие с представител на съвета съставя протокол на 25.8.1963 г. чрез който прави достояние на министерството невъзможността да се извършва исканият анализ. Постига се компромисно разрешение чрез извършване на анализ и сама та мелница.

Продължава работата по обогатяване на асортимента. Със заповед № 82/5. 7. 1963 г. се въвеждат новите асортименти: хляб „Славянка“ и „Витоша“. Междувременно русен

ските бели хлебчета от 250 г са се неложили трайно на русенския пазар и се усвояват от цялата страна. Заплащането на труда е осъществявано на база разценки. Трудовите норми са разработвани обосновано след съобразяване със съществуващия комплекс от условия. Нормативно-изследователското бюро към Комитета по труда и работната зплата при МС през 1964 год. възлага на отдел „ТРЗ“ при ГСП „Хлебна промишленост“ — Русе, с началник Иван Калов и нормировчик Иван Гесргиев да разработят научно-обосновани норми за хлебни изделия. Нормите се разработват, експериментират, одобряват и внедряват в цялата страна.

При сключените договори за съревнование и взаимопомощ със

сродните предприятия от Видин и Шумен групи от изтъкнати хлебопроизводители от Русе се запознават с условията на работа при тях. Но тук производството е в златни водски условия. Предимствата стават достояние на всички.

В края на 1963 год. за директор на предприятието е назначен Крум Гергинов.

През 1963-1964 год. напълно е приключило проектирането на новия завод в идейна и работна фаза. Открито е финасирането, отчужден е теренът, върху който са се намирали хамбарите на ЗФП „Начо Иванов“, ДСП „Фуражна промишленост“, ДСП „Сортови семена“ и производствените помещения на ТПК „Мир“.

Реална перспектива

През м. януари 1965 год. е направена първата копка на новия хлебозавод. Този студен зимен с обилни снеговалежи ден ще остане исторически за русенските хлебопроизводители. Мечтите и чертаните перспективи в тържествени и отчетни доклади допреди 4—5 години вече стават реалност. Целият колектив заживява с трепета на очакваното по скорошно построяване. Но сред работниците има и скептици, които не могат да си представят работата в новите заводски условия. Чувство за малоценност или пък липса на реализъм е била тази реакция? Не. По-скоро — на неориентираност и занаятчийски консерватизъм, на който остават верни и напускат предприятия.

Истината е била една, че хлебарският труд е бил тежък и непривлекателен. Че месачът е трябвало сутрин да отиде в 2 часа, за да хване маята и след това да започне производството и то всичко на ръка. Верно, че са били въведени тесто-масачки, но те по-скоро са облекчавали само труда, без да повишават

неговата производителност, тъй като оборотите на пешите са били технически-нормативно определени (от 3.25 до 3.75 оборота на смяна), а бройките на хляба — точно установени: по 19 на кв. м.

В клон 20 на ул. „Тетово“ и кл. 24 в кв. „Сарая“ на бул. „Хр. Смирненски“ се е работило изцяло на ръка.

При тези изключителни условия за труд жените отново доказали, че са еманципирани членове на социалистическото общество — не само в обществения и политически живот, но и в труда.

В летописите на Русенското хлебопроизводство завинаги ще останат имената на жените, поели изцяло производството на хляб в клон 25, който се е намирал на бул. „Ленин“ и ул. „П. Д. Петков“ (на мястото на сегашния блок „Сердика“). За отговорник на клона е назначена Иванка Станева — пекар, носител на „Народен орден на труда“ — златен, единствената дотогава жена пекар в Русе, а Иванка Стаматова и Мария Куруианова

— за пекари. Месачи са Славка Йорданова, Любка Пинтева и Иванка Колева Христова. Те доказват, че когато обичаш труда и изпълняваш с любов високохуманната си професия, чувалите с брашно помалко тежат, температурата и в най-горещите дни е нормална, сеченето и формирането на хляба съвсем естествен процес, а удовлетворение то от бухналия изпечен хляб — не имоверно голямо.

Целият колектив вижда бързия напредък на строителните работи и осезаемо чувствава, че Хлебозаводът е една съвсем реална, близка перспектива. Това го стимулира за по-съдържателен високоэффективен труд.

През 1964 год. в цялата страна приключва подготовката за преминаване на работа по новата система за планиране и ръководство на народното стопанство.

Окръжно № XVI—4—9993 от 1. X. 1964 г. Министерството на вътрешната търговия разпорежда на ГСП „Хлебна промишленост“ да разработи свой правилник, наредба и други документи и от 1. I. 1965 год. да премине на работа по новата система.

Изготвени са правилник, наредба за организация на работната заплата и всички останали документи. В съответствие с правилника формите и системата за заплащане на труда се определят от Стопанския съвет при съблюдаване на нормативните документи, които регламентират щатната дисциплина.

В системата на Министерството на вътрешната търговия тогава заплащането на труда се е извършвало чрез формиране на бази за участие, в които щатната заплата е 70 на сто постоянна и 30 на сто — променлива величина.

Колективът от икономисти и инженерно-технически работници в русенското предприятие проявява творчество и разработва своя собствена система на заплащане на база крайния резултат от дейността на всяко звено, т. е печалбата. Едно безкрай

но смело, но в същото време най-справедливо решение. Това новаторство съвсем не е продиктувано от някаква икономически авантюризм. Напротив, то има своята здрава основа — реалното планиране и отчитане стопанската сметка по обекти, която се базира на оптимална достоверност. След разчитането с колектива в края на първото тримесечие се изясняват безспорните предимства на възприетия вариант. Работната заплата на всички категории работен персонал бележи видим ръст. Спазено е основното изискване — осигуряване на единство между интересите на държавата и предприятието, между предприятието и неговите засна. Действено е осъществен основният принцип: на всекиго според количеството и качеството на вложения труд. Здравата икономическа логика, върху която е изградена системата, елиминира влияние то на конюнктурни фактори. С достойнствата си и с оригиналното решение на възлюзия проблем — за плащането, тя привлича вниманието на специалистите от Министерството на вътрешната търговия. Ръководството на предприятието получава похвала от министерството. То от своя страна пък на нейните създатели — на първо място на главния счетоводител Пею Димитров, на н-к отдел „ТРЗ“ Иван Калов и н-к отдел „Планов“ Цветан Димитров.

През 1965 г. открива свой сладкарски клон. Хлебарският клон № 11 по ул. „М. Горки“ се реконструира в сладкарски. За ръководител на клона е определен енергичният Върбан Енчев. Тук работят още и Арам Терзиян, Гинка Енчева, Георги Билев и Калинка Добрева. Започват да се произвеждат ореховки, целулки, захаринки, козунаци, кифли, охлюзи. Всички процеси се извършват на ръка.

Когато обръщаме поглед към изминалите години и извършения труден път, задължително трябва да отдадем заслужено внимание на русенските хлебари от 60-те

години. Те с труда си бяха извоювали правото да бъдат наричани най-добрите майстори на най-хубавия хляб в страната. Това призвание задължаваше всички. Въпросите за качеството никога не са снемани от дневния ред. За всяка следваща година са залагани нови, по съвършени мероприятия — път към още по-високи успехи.

В организационно-техническите мероприятия за 1985 г., в раздел IV мероприятията са посветени на качеството. Конкретно те се свеждат до системно повишаване на квалификацията на новите работници, до строг контрол върху качеството на брашната и прилагане на най-удачна технология, която да осигури високо качество на произвежданата продукция.

Старите майстори-хлебари, голяма част от които са били потомствени занаятчии, са вършили работата си с любов към професията. Те са установявали температурните режими със своя най-верен термометър — ръката, киселинността и солеността — чрез опитване на тестото, а бухалостта — на око. Няма анализи. Няма лаборатории.

За да може съвсем точно да се установят най-правилните режими, да се ликвидират неудачните моменти в производството и да се актуализира поне отчасти производственият процес, като се използват съобразно съществуващите условия научните постижения, е създадена лаборатория. Нейната възраст е почти равна с тази на предприятието. Доста трудности са се срещнали при определяне на наименованието. Само „лаборатория“ някак си не върви — има много лаборатории: фото, клинична, рентгенова, аналитична и т. н. Затова най-подходящо се оказва да се нарече общоизвестна лаборатория. Тя се е помещавала в една от стаичките на магазина за хляб и хлебни изделия по бул. „Ленин“ срещу градския стадион. Консервативно настроените майстори

гледат на нея с насмешка, като на чуждо, присадено, никому ненужно тяло. Някои дори си разрешават реплики от рода на: „Проблеми няма — работата ще се оправи“, „Най-важното“: общоизвестната лаборатория е създадена, сега остава набързо да се направи един завод и всичко ще бъде наред“. И така две-три години н-к лабораторията инж. Маргарита Василева, а по-късно — инж. Снежана Цокова и лаборантите Виолета Радославова и Димитра Стоилова, преглъщат обидите. Ръководството ги насърчава да бъдат упорити, но хорските уста не могат да се затворят. Ще му дойде времето. Затова огорченият трябва само да се преглъщат, без да се дъвчат, защото иначе много ще горчат.

И това време идва скоро, не закъснява. През 1963 и 1965 г. реколтата от пшеница в страната е компрометирана, заразена е от житна дървеница, поради което глутеновото съдържание е ниско — 15% вместо 20%. Правителството осигурява внос на пшеница. Брашната от тях са с богато глутеново съдържание. И в двата случая констатациите са направени на база извършените анализи от лабораторията. Пак чрез анализите се установяват и най-правилните пропорции на смесване на двата вида брашно, което осигурява производството на хляб, отговарящ напълно на изискванията на БДС.

Общоизвестната лаборатория достойно защитава своя престиж. Неверниците са принудени да сведат глави. Когато науката говори аргументирано и точно, няма място за бабуване. Направен е качествен скок в мисленето за преминаване на производството на нова основа — да се решават проблемите вече от позициите на утвърдените в практиката научни постижения.

Това въпреки го изисква и доказаната истина, че в производството на хляба се преплитат много сложни биологични, биохимични,



1968 година. Момент от тържественото откриване на Хлебозавода.

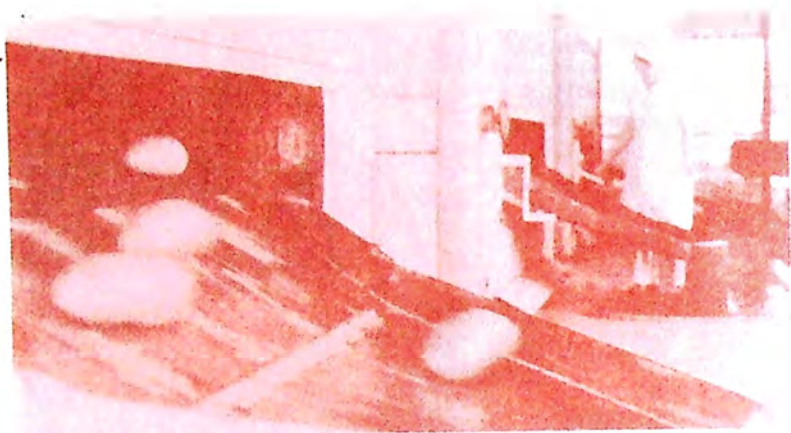
физикохимични и физически процеси. Истина, която изисква основно познаване на технологичните процеси — предпоставка за оптимално, конкретно управленческо решение на научна основа.

В годините на разпокъсано производство 1961—1967 не са били редки случаите на дефекти и болести по хляба като разпукване на кората на хляба, отделяне на кората от средата, ронливост, влажност, заболяване от картофена и тебеширена болест, плесеняване на хляба и др. Ръководството, опирайки се на заключенията на лабораторията, е вземало своевременни мерки. На съвещания с ръководителите на клонове основно са разглеждани причините: силна или слаба мая, претасало и невтасало тесто, ниски температури на процеса на втас-

ване, некачествени брашна, нарушение на ферментация и т. н. Веднага са последвали указания за успешното им предотвратяване, които са се изразявали преди всичко в поддържането на висока хигиена, дезинфекции с разтвори от оцетна киселина, прибавяне на кисело тесто и т. н.

Мерките, както се вижда, са били сравнително примитивни, но те не са могли и да бъдат други, след като условията за производство са били още по-примитивни. Но в интерес на истината веднага следва да се добави, че са се оказали ефективни, което е добър атестат за стремежа към високо качество.

Снабдяването на производствените клонове с основните суровини и материали и реализацията на готовата продукция е осъществява-



След малко дъхавият хляб ще замине при хората.

на от отделите „Материално-техническо снабдяване“ и „Пласмент“. Те са се справяли много добре с поставяните задачи. Транспортиране то е извършвано със собствен транспорт. Предприятието е разполагало с 3 открити бордови коли „Стар“, 3 товарни коли фургон „Газ-51П“ и една лека кола „Варшава“. С този ограничен парк са решавани проблемите. Ежедневно по фурните са доставяни по 50—60 т брашно. Разстоянията са далечни, брашното е пренасяно по тесни и стръмни стълби без каквато и да е било механизация. Това са факти, от които съвсем не е трудно да се заключи колко непосилен е бил трудът на работниците от товарната група Трудности, които са преодолявани с мъжество и то ежедневно, ритмично, благодарение на което не са допускани случаи на прекъсване на производството или пък на неекспедирана готова продукция. Своя принос в работата дават и отделите „Планов“, „ТРЗ“, „Финансово-счетоводен“. Цялостната дейност е подчинена на основната задача: да се подсигурят навреме висококачествен хляб и хлебни изделия за многохи-

лдия град. Търговията с хляб и хлебни изделия, както отбелязахме, е осъществявана от самото предприятие. През средата на 60-те години магазините преминават към ГТП „Хранителни стоки“, след няколко години се поемат отново от производственото предприятие, за да минат пак за постоянно към СДТ „Хранителни стоки“.

Тук са работили дългогодишните търговски работници Вярка Токаджиева, Величка Петрова, Радка Цанева, Надка Гергова и мн. др.

Периодът от 1965 до 1967 г. е време на интензивна дейност на два фронта. Новият хлебозавод се изгражда ускорено. Проблемите на строителството отнемат голяма част от времето на ръководството, но успоредно с това то има задължението и отговорността да не допуска нарушение на ритъма на снабдяването с хляб и хлебни изделия.

Привежда се в изпълнение решението на Изпълнителния комитет на Окръжния народен съвет — Русе, взето с протокол № 8 от 31. V 1965 г., с което цялото производство на хляб и хлебни изделия на територията на град Русе трябва да

се осъществява от ГСП „Хлебна промишленост“. По силата на това решение към предприятието преминат от ГТП „Здрава храна“ фурните по улици „М. Горки“, „Рила“ и „Оборище“.

През 1967 г. строителните работи на Хлебозавода са завършени. Започва усиленият монтаж на техниката. С всеки изминат ден очакванията се приближават до реалността. Новите условия обаче ще изискват нови технологии. Основно познаване и компетентно експлоатирание на техниката. Идва най-важният момент — да започне предварителната подготовка на кадрите. Подготовка, която ще даде готовност да се елиминира какъвто и да е провал, дори и инцидентен.

През ноември 1967 г. ръководството на предприятието изпраща в Хлебозавод № 2 — София, и-к отдел „Технологичен“ инж. В. Николов, технолога на хлебните изделия Стоян Енчев и и-к на „Пласмент“ Никола Нунев да проучат условията и самия процес на работа.

След завръщането си длъжностните лица внасят обстоятелни доклади. В същите конкретно са отразени технологиите, които се прилагат за отделните асортименти хляб и хлебни изделия, грешките в снабдяването и технологията, характерните аварии в техниката, профилактиката на машините и съоръженията, мястото на лабораторията при отстраняване на факторите, понижаващи качеството, редът и начинът на експедиция на готовата продукция и много други въпроси от производствен и организационен характер.

На основание на проучения опит, на съществуващата теория за хлебпроизводството при заводски режим и конкретните условия в новия хлебозавод се разработва детайлна програма, която по своята същност е писаната технология за преминаване към един съвсем нов модерен начин на производство. В нея са оказани разстановката на техниката и самите работници по работни места. Разработен е щат

по производствени зена: дозаторна станция, месално отделение, формирувачно отделение, пруферно отделение, пекарно отделение, склад за готова продукция. Даден е планът за техно-химичния и производствен контрол при заводски условия, който обхваща: цялостна характеристика и анализ на брашната, маята, солта, водата, контрола на концентрацията на маяния разтвор, на късовите теста, готовата продукция и сухите вещества. Конкретно е оказано оборудването на цеха за производство на хляб, на цеха за закуски и на общозаводската лаборатория. Създадена е структура за управление на производството с характеристика на длъжностните наименования. Изработва се сборник от документи за задълженията на основните работници в хлебозавода по длъжности.

Месец януари 1968 г. Пускането в експлоатация на завода е въпрос на дни. Неговото оборудване е интернационално: пещите и пруферите са анесени от Австрия, тестодилителните машини — от Унгария, автоматичните кантари и повдигачи — от Съветския съюз, а агрегатите и тестомесачните машини са български.

Настъпило е времето теоретичните постановки да се подплатят с практически действия. Незабавно за София заминава група от производственици, която да усвои и да пренесе цялостния производствен процес. Групата е в състав: Ангел Цветанов, Илия Пунчев, Иван Петров, Тодор Минков, Никола Славов, Пенка Иванова и Славка Йорданова. Всеки един от тях в Хлебозавод № 2 застава на съответно работно място така, че да бъде обхванат целият работен цикъл от дозаторната станция до пекарното отделение и готовата продукция. Там те научават от своите колеги, че софийският Хлебозавод е бил в пусков период от 4 до 6 месеца.

Групата се завръща в Русе с убеждението, че е опознала в детайли производството при новите



Дългогодишният бивш директор на Хлебозавода Крум Гергинов.

условия. А когато на 12. IV. 1968 г. същите тези работници започват експеримента проличава, че тяхното самочувствие не е голо, а подплатено със знания и възможности.

Датата на експеримента просто по съвпадение е една и съща с най-епохалното събитие на XX век: излитането за пръв път на човек в Космоса, на гражданина на СССР Юрий Гагарин.

Тези пионери днес с гордост си спомнят, че от 12. IV. 1968 г. започна техният „космически хлебопроизводствен експеримент“, който успешно завършва на 30. IV. същата година.

Всяка производствена линия е поставена на 72-часови технологични проби. Последните са толкова сполучливи, че експериментът прераства в масово производство. Постигнат е много голям успех. Пусковият период, който традиционно трае от 120 до 180 дни, е сведен на 18—30 дни.

На 28. IV. същата година градските фурни дават само 40 на сто от необходимия хляб. До края на м. май производството изцяло преминава в Хлебозавода. От този ден русенският хлебозавод започна да функционира пълноценно.

С риск да бъде нарушена хронологията, нека отбележим следния важен факт: трудовите дела и качествата на извършилите експеримента работници и специалисти са оценени от ръководството по достойнство. Ангел Цветанов е издигнат за н-к цех „Хлебопроизводство“, Илия Пуйчев — за н-к цех „Закуски“, Иван Петров и Тодор Минков — за началник-смени, Никола Славов застава на мястото си на пекар. Дългогодишните добри работници Димитър Костадинов, Илия Просеников и Стефан Петров са утвърдени за началник-смени.

И днес в деня на юбилея, те са си на същите длъжности. Работят със същото трудолюбие и усърдие, с още по-голяма любов към професията, защото тя отдавна се е превърнала в смисъл и съдържание на стремежите и за обществен ползност, в тяхна настояща и бъдеща съдба.

Отминава в историята един труден, с векове извървян път, пътят на занаятчийското хлебопроизводство, в който техниката се заключавала в един казан за топла вода, подклаждан с дърва и въглища, ношви, маса за месене, дъски и платна за нареждане на хляба, тесла за цепене на дърва и разчупване на лигнитните въглища. Отминава в историята един изморителен, изпълнен с риск и несгоди човешки труд, при който нищо не е могло да стане, докато ръката не пипне, докато плещите не се огънат от тежестта, докато потта изобилно не заструи по челото.

Новият Хлебозавод става синоним на техническата революция.

Сега вече постъпилото брашно в складовете на завода се откарва с електрокари до отсевната инста-

лация. Единствено само подаването е ръчно. По механизиран път брашното преминава към оперативните бункери, които го подават на агрегатите с непрекъснато замесване на маяно и главно тесто. На всеки агрегат са поставени по 4 силоза (два за маята и два за главно тесто като резерв при евентуални аварии) и отделни 3 силоза с автоматични кантари за казанната линия за замесване на маяни и главни геста. Последната е наречена асортиментна, тъй като е предназначена за повече асортименти в по-малки количества, при което без загуба на време се преминава от един вид към друг. Технологичните процеси в агрегатни линии се осъществяват в условията на пълна механизация на процесите, като е запазена класическата технология на жаровите пещи, чрез което се постига високо качество. Насочването на тестото в тестоделителните машини, а от там в окръглителните, формирувачните такива и влизането в пружерите за окончателно втосване е също на механизиран принцип. Готовият за изпичане суроз хляб преди да влезе в пещите преминава в нарязващо устройство и пароросител за гланц. В зависимост от грамажа на хляба е програмирано времето за изпичане. Трите линии за 8 часа осигуряват производството на 28 тона хляб и се обслужват от 30 души. В сравнение с ръчното производство производителността на труда е нараснала над 4,5—5 пъти.

Производството на хлебни изделия при заводски условия започва от 1. VIII 1968 г. Цехът е съоръжен с делително-окръглителни машини. За съвсем кратък период са монтирани и две механизирани линии за точени кори, две линии за механизирано производство на баници, 5 кифлонавивачни машини, машина за хлебни сладкарски изделия. Продукцията се изпича в 7 многоетажни високопроизводителни пещи. Обемът на хлебните изделия нара-



Георги Минков —
директор на Хлебозавода.

ства 5—6 пъти. Асортиментната структура постоянно се разширява и обновява. 13 вида баници, 3 вида бюреци, гевреци — 6 вида, 3 вида козунаци, 9 вида кифли, 7 вида питки. Асортиментната структура в отделни моменти нараства до 45—50 вида, а в сладкарските изделия — до 30—35 вида.

Истина е, че тук няма степента на механизация на процесите както в хлебопроизводството, но, ако се сравни с предишния начин на производство, ще се установи, че трудът е неколкосткратно облекчен, а неговата производителност рязко увеличена.

През 1970 г. предприятието експериментално внедрява Саратовската система за научно управление на качеството. В подготовителния период същата обстойно се изучава, изяснява и адаптира към съществуващите условия. Тази система обединява в себе си предпоставките за високо качество, реда и начина за предаване на готовата про-

дукция, материалното стимулиране, качеството на вложения труд, качеството на произведената продукция от отделния работник, моралните стимули. Определя се ден на качеството като ден на обстоен анализ и равностметка на две нива: цехово и заводско.

На преден план излиза поставката за осъществяването на контрола и самоконтрола. Високият ефект от приложението на системата дава основание на Министерството на вътрешната търговия и услугите да организира в Русе национално съвещание за обмяна на опит. Тук русенци получават заслужено признание. Поставено е успешно началото на активно използване на науката като производителна сила, създадена е обективна предпоставка за разработка на още по-пълна, всеобхватна и детайлна система за управление на качеството на продукцията.

Периодът от 1968 г. до 1985 г. може да се характеризира като време на системно подобряване и усъвършенстване на производствения цикъл като цяло.

Възникналите нужди подсказват, че следва да се внесе усъвършенстване в отделните моменти на производствения процес, да се създаде оптимална микропроизводствена сфера, да се подобрят производствено-битовите условия. Чувствително е олекотен амбалажът а 60 на сто отговарящата продукция се експедира чрез ролпалети. Ежегодно функционират курсове за повишаване на квалификацията и разширяване на знанията по технология и производство на всички работници.

Това са години, в които се трупа опит, осъществява се ефективна профилактика, срочно се отстраняват аварията, прогресивно се усъвършенствуват технологиите, с други думи — повишават се качествените параметри на произвежданата продукция.

При заводски условия лабораторията застава на определеното и място

в борбата за високо качество. Началник-ОТК Кина Симеонова, която е и н-к на лабораторията, и дългогодишните лаборантки Румяна Вълчева и Снежана Стоянова осъществяват действен входящ контрол на суровините и материалите, контролът по време технологичния процес, активно участвуват при експериментирането на новите технологии. Чрез богата информация от лабораторни анализи те улесняват ръководството при вземането на оптимално управленческо решение по производствения процес.

Каменните въглища и дървените разпалки — основният енергетичен източник в условията на жеровете пещи, отстъпват място на течното гориво и ел. енергията. Създаденият още в началото отдел „Енергетичен“ успешно осигурява електроснабдяването, необходимата пара и топла вода от собственото котелно отделение. Допълнително е изградена собствена подстанция с високо напрежение. Със собствени сили е доставен и монтиран дизелов агрегат, който да осигурява електрическа енергия при аварийни случаи.

През периода 1970—1972 година трите броя парни котли са подменени с нови. Подмяната е извършена от работещите в отдела на главния енергетик Кънчо Сапунов, работници — специалисти, сред които са най-изявени ветераните от самото начало Пенчо Славчев и Михаил Керемидчиев. Будната техническа мисъл на изявения рационализатор Сапунов и неговия колектив постоянно търси нови решения. Търси и намира. Основната задача, която си поставят те, е да заменят вносните части с наши, местни — един път за икономия на валута, и второ, което е най-важно, — да се предотвратяват престои поради липсата им. Една след друга следват рационализациите, при които успешно са заменени вносни части с наши: мазутни горелки, фотосъпротивления, аварийни електронни зареждащи за тесто. За икономично изразход-

ване на течните горива е внедрена инсталация за използване на отпадъчната температура, на изходящите газове на котелното отделение и т. н.

Старата техническа работилница, в състава на която са влизали двама зидари, двама дърводелци, един ел. техник и един монтьор, в условията на разпокъсаното производство е изиграла скромната си, но полезна роля. В Хлебозавода вече е създаден нов отдел — „Механичен“, който се грижи за поддръжката на всички съоръжения. А те съвсем не са малко.

Първ началник на отдела е Петър Христов. Неговото име е свързано с разработката и внедряването на машина за изплитане на звена за хлебопекарните ленти. Дотогава те са се доставяли по линията на вноса. С активната помощ на Недялко Чулев двамата успешно я внедряват. Резултатът от тази новост е спиране на вноса, производство на хлебопекарни ленти в масова серия в количества, които задоволяват нуждите на цялата страна.

От 1. IV. 1971 година за началник отдел „Механичен“ е издигнат Косю Косев, дотогава началник на ремонтната работилница. Целият списъчен състав на отдела постоянно се стреми към намаляване разходите по доставката и монтажа на новите машини, постоянно се анга-

жира с проблемите за максимално намаляване на производствените разходи, като ги съчетава с увеличаване на производителността на труда и гарантирането на неговата безопасност. Под ръководството и с непосредственото участие на Косю Косев със собствени сили в завода се изработват нови машини: универсална машина за стъргане на плодове и млене на захар, две машини за точени кори. От последните една се обслужва само от 3-ма души и дава производство от 800 кг за 8 часа. В условията на ръчния труд това количество на човек е било 30—40 кг, т. е. увеличена е производителността на труда 6—7 пъти, като е постигнат висок качествен ръст на продукцията. Тестото в съответните машини се поръсвало с брашно чрез поръсвачи. Чрез направената аспирация за подсушаването на късовете тесто с топъл въздух се намалявал разходът на брашно, избягвало се замърсяването, значително нараствал рендеманът. На същия принцип е рационализирано и подсушаването на платните в прuferите. Дело на този колектив са и нарязващите устройства за различните видове хляб.

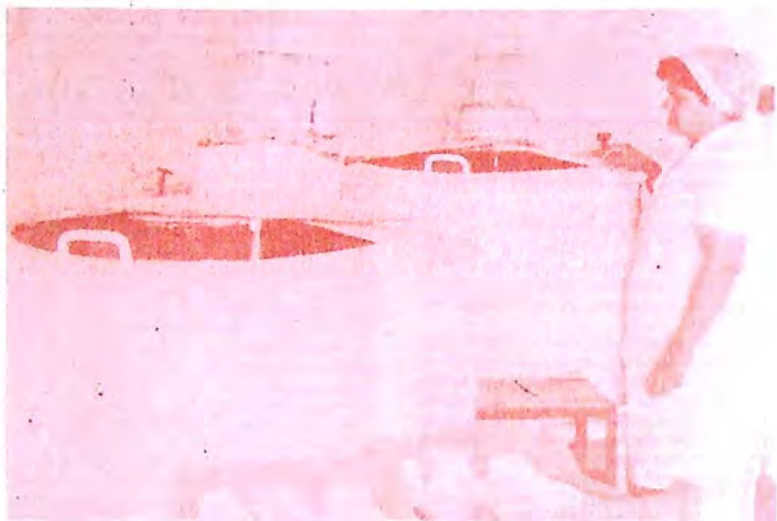
Девизът на механиците е: „За по-висока производителност на труда, за максималното му облекчаване, за пълна гарантираност на неговата безопасност“. Девиз, който години наред те с успех изпълняват.

Разширение, равнозначно на още един хлебозавод

Идеята за разширение на Хлебозавода идва само няколко години след построяването му.

Тя е продиктувана от перспективното решение на проблемите по осигуряването на необходимите количества от хляб и хлебни изделия. Проектирането е извършено своевременно, открито е финансирането и през месец август на 1981 година

е направена първата копка на ново строителство. Същото предвижда пускане на 3 нови поточни линии за производство на хляб линия за производство на широкоасортиментен хляб „Люлин“, „Тракия“ и „Киевски“ и др., монтиране на линия за производство на хлебчета тип „Земели“, разширение на цеха за закуски с 2 нови конвейерни пе-



В отделението за „хващане“ на май.

щи, всяка от които е по 24-кв. м. Нерешените проблеми през първия етап сега вече намират своя правилен отговор.

Изграждането на самостоятелно силосно стопанство ще премахне изцяло ръчния труд. Приемането, съхранението и подаването на суровините ще бъде напълно механизмирано. Това впрочем е и първата крачка към автоматизация на процесите.

Ще бъде обновена напълно и общоаваровата лаборатория. Внесеното от ГДР комплексно лабораторно обслужване ще осигури високо ефективен анализ и насочващ контрол върху цикъла на производствения процес, ще създаде условия за бърз оперативен контрол на качеството.

Новото оборудване в сравнение със съществуващото ще осигури по-висока производителност на труда.

С новопостроената администра-

тивна сграда ще се осигури необходимата ефективност на управленческия труд.

Само за по-малко от две десетилетия в хлебопроизводството е извършена цяла техническа революция. Производственият процес е модерно съоръжен. Набавена е и необходимата административно-стопанска изчислителна техника. Съвременниците си спомнят, че само преди 25 години цялата администрация е разполагала цифром и словом с две сметачни машини: „Олимпия“ и „Нумерия“, за използването на които е бил съставен график по дни и часове.

Може би не е правилно за новото разширение и оборудване да говорим в бъдеще време, защото строителните работи са завършени, по-голямата част от машините и съоръженията са доставени и са в процес на монтаж.

Но тъй като все още не е полу-



Главният енергетик Кънчо Салунов (вляво) и началникът на механичния отдел Косю Косев — дългогодишни, дейни рационализатори.

цена готова продукция, ние говорим в бъдеще време, под което обаче разбираме обективна, близка реалност, и то след съвсем кратко време.

В юбилейната година потомците на своя патрон Иван Дечев ще получат достоен юбилеен дар. Както винаги, те ще отговорят с всеотдаен общественополезен труд.

Първичната партийна организация — организатор на успехите

От първия ден на създаването на предприятието — 1 IV. 1961 година, ППО е основната движеща сила на цялостното развитие на предприятието. Първият партийен секретар е Никола Нукев, а след него последователно — Мария Шекерова, Цветана Ценкова и Йорданка Рошкева, която е секретар и в момента.

Богатата история на предприятието и пътят от екстензивното производство с жаровни пещи до модерния хлебозавод е история на упорит труд, в основата на която стои голямата политическа и организаторска работа на партийната организация. В своите решения тя винаги се е ръководела от етапа на развитието на предприятието. В първите години повелята да се осигури ритмично снабдяване на населението с хляб и закуски е най-важната и отговорна задача. Това налага създаването на здрава мобилизация сред членовете на колектива. Комunistите са начело и със своя пример увеличат всички останали.

Борбата за икономии и високо качество на продукцията от първия ден е била сърцевина на партийната работа.

Създадени са необходимите предпоставки за внедряване на новите почини и методи на работата. Производствената програма и нейното асортиментно разнообразие при висока рентабилност от дейността с конкретни указания за пътищата, по които ще бъдат реализирани, са били винаги в основата на дейността на ППО. Наред с преките производствени проблеми тя обръща голямо внимание за социалното развитие на колектива, за осигуряване на активен и пълноценен отход на работниците, специалистите и служителите.

След всеки партийен форум тя поставя новите мащабни задачи,



Йорданка Рошкева

свързани с цялостния обществен и производствен живот на предприятието. С всяка измината година колективът на предприятието все повече и повече утвърждава свой авторитет.

В годините на изграждане на новия завод партийната организация отблизо следи графика на строителството.

В условията на механизизиране на процесите на труда тя насочва вниманието към повишаване квалификацията на кадрите, разширение и усъвършенстване на техните знания, решително издигане интелектуалния уroveň и техническата грамотност на производствените колективи.

Достоен е рапортът на колектива за изпълнение на задачите в навечерието на XIII конгрес на БКП.

ППО винаги е посочвала, че успехите не идват даром, а с високо съзнателен и упорит труд — труд, в който професията се превръща в творчество, а днешните високи успехи — в изходна база за бъдещи още по-големи такива.

Високата степен на механизация и частична автоматизация на производствения процес, изградените положителни традиции в производството създават обективни условия да се разработи, експериментира и от 1984 година окончателно да се внедри комплексна система за управление качеството на продукцията.

В качеството си на организатор и вдъхновител на високите постижения, на подчертания стремеж към възход партийната организация уме-

ло синхронизира работата на стопанското ръководство с организациите на БПС и ДКМС за предсрочно изпълнение на всички задачи, поставени от партията и правителството.

Понастоящем комунистите и целевият колектив изграждат организация, чрез която ще се осигури кадрово обезпечение по всички направления на производството. Да имат готовност при пускането в експлоатация на разширението.

Развитието на русенският Хлебозавод отразява динамиката на развитието на Априлска България развитие, в основата на което стои социалистическият гражданин и грижата за пълното и всеобхватно задоволяване на неговите постоянно растящи нужди.

Профсъюзите — масова школа за комунизъм

Под ръководството на ППО профсъюзната организация на предприятието се заема още от самото начало да претвори в дела това определение на Ленин.

На териториален принцип се изграждат профгрупи, в които влизат по няколко производствени клона. За пръв председател на профкомитета е избрана Костадинка Игнатова. След нея профпредседатели са били Стоян Енчев и Никола Нунев. В настоящия момент профорганизацията се ръководи от Мариана Павлова.

Чрез ежегодно сключваните колективни трудови договори между профкомитета и стопанското ръководство са определяни взаимните задължения на страните в дейността им по стопанското и социалното развитие на предприятието.

През 1962 година профкомитетът разгръща голяма организаторска дейност за внедряване на новите почини на работа. По същите започват да работят 430 участници.

По почина на Ворошин за висо-



Мариана Павлова

ка култура на работното място се включват 372 работника. При раз-

покъсаното производство и липсата на условия работата по този начин е израз на висока съзнателност и доблест.

По почина на Гаганов — издигане на най-изоставащите бригади до нивото на средните и челните, се включват 8 души които застават начело на изоставащите производствени клонове. Сред тях са изтъкнатите майстори и първенци Николай Спасов, Георги Арнаудов, Стоян Енчев, Ганчо Игнатов, Тодор Василев. Всички до един без изключение изпълняват с чест поетото обещанство. Резултатът е, че изоставащите се нареждат сред първите.

Мобилизацията на силите на колектива за изпълнение на поставените задачи е била основното задължение на колектива.

За четвъртото тримесечие на 1963 година на предприятието е

присъдено преходното Червено знаме на Окръжния народен съвет и Окръжния съвет на Професионалните съюзи.

През първото тримесечие на 1965 година то става носител на преходното Червено знаме на Министерството на вътрешната търговия и Централния комитет на Профсъюза на работниците от търговията.

Успоредно с решаването на производствените задачи профкомитеят работи и по увеличаване социалните придобивки на колектива. В организирания стол се предлага храна за всички работници и служители. На 1. VII. 1962 година е сключен договор с потребителна кооперация „Обнова“ с. Черни Осъм — Ловешко, с който се ангажират квартири за почивка на работниците и служителите. Такива квартири се наемат



Старите многоетажни пещи отминават в историята.

също и в Поморие, Момин преход и Вършец.

С протокол № 5/14. VI. 1963 година е взето решение и се изработят 8 броя бараки със съответното обзавеждане за почивка на море. Първоначално те се монтират в Каварна, а впоследствие се изместват на устието на река Камчия, където функционират и сега.

По линия на Българските професионални съюзи целогодишно се осигуряват карти за почивка и курортно лечение.

Профкомитетът разгръща мащабна работа и по развитието на физическата култура. Към предприятието е изграден физкултурен колектив, футболният отбор е бил член на градската футболна група. Провеждани са множество физкултурни състезания и прояви.

Периодично се организират вечери на професията. Особено вълну-

ваща се оказва портретната вечер на ветерана Пано Стаматов — потомствен хлебопроизводителник, при изпращането му в пенсия.

Чрез правилното водене и отчитане на социалистическото съревнование между отделните бригади, популяризирането на челиния опит, развитието на наставническото движение и начинанието „Героят е винаги в строя“ профсъюзната работа добива нови качествени измерения. Сега на прицел с по-голяма перспектива е повсеместната интензификация на производството и труда и неговото системно интелектуализиране.

Ползотворната дейност на профорганизацията е резултат от здравата връзка и съгласуваност на действията със стопанското ръководство от поставената обща цел: да се постигнат високи успехи в изпълнението на социалната и производствената програма на предприятието.

ДКМС – боеви резерв на партията

За първи секретар на дружеството на ДКМС е избран Илия Пуйчев. В новия Хлебозавод секретар е Тодор Александров а понастоящем — Димитричка Илиева

Комсомолците винаги са се радвали на топлата грижа и внимание от страна на партийното, стопанското и профсъюзното ръководство. В тях те винаги са виждали надеждна утreshна смяна. Надежда, която ежегодно те оправдават. В първите години при разпокъсаното производство, а и сега при заводските условия няма бригада, в която да не участвуват комсомолци. В някои от тях те дори са болшинство и с присъщия за младостта жар се включват във всички мероприятия и инициативи.

Достоен е техният отклик за работа по новите почини. Особено активно се включват в почина на своя печатен орган в. „Народна младеж“ — „Българско — значи висококачествено“ От редовете на Димитровския комсомол израснаха



Димитричка Илиева

утвърдените днес специалисти и ръководители Илия Пуйчев, Тодор Минков, Иван Петров, Стефан Петров, Илия Просеников и др. Понастоящем комсомолците активно участват в изпълнението на задачите, поставени от партийната организация за интелектуализация на производството, за повишаване образователното равнище на работниците, за внедряване на техническия прогрес.

С безсмъртните идеи на РМС,

вдъхновявани от подвизите на героите ремсисти Йорданка Николова, Лиляна Димитрова, Адалберт Антонов—Малчика, Свилен Русев и плеада още борци, и под топлите грижи на Българската комунистическа партия те ще израстват и ще се утвърждават като истински строители на новия живот, които със законна гордост и право ще могат да кажат: „Този свят е и мой“.

Ветераните разказват

Никола Спасов – пекар

в клон 21 (Модерна фурна)

През тази година навършвам шестдесетте. Започнал съм работа през 1940 година, а през 1945 година като пекар в ТПК „Освобождение“ След създаването на ГСП „Хлебна промишленост“ през 1961 година преминах в новото предприятие, в което съм и до днес. Имам една трудова книжка в едно единствено предприятие, с отбелязана една и съща професия — хлебарски работник. Мисля, че са малко хората, които през целия си живот не са изменили на професията. И пред мене е имало много трудни моменти. Даже случаи, когато ми е идвало да захвърля всичко и да си отида. Но за радост тези моменти много бързо отминаваха. Отново забравях неприятностите и пак се хващах в лопата (нали съм пекар). Като пекар работя над 40 години. Преминал съм през всички фази на производството. Сега работят на клон 21 (Модерната фурна). Вярно е, че при нас няма заводската техника. Трудът ни е значително облекчен, но в основата, си е ръчен. И въпреки всичко на мен и останалите колеги не ни тежи. При нас работи и брат ми Милан Спасов. И неговият стаж е почти колкото моя. Никога не съм свикнал да се оплаквам. Казват, че когато човек



обича, умее и да прощава. Ние обичаме професията си. И тази именно обич ни кара да понасяме всички несгоди. Произвеждаме бял ръчен хляб и закуски. Клиентите са доволни, а ние още повече от тяхната оценка.

Нека да не звучи смешно, но ми е мъчно, че навършвам шестдесетте. Не мога да си представя, че вече няма да работя, че няма да ми замирише на тесто. Имам чувството, че апетитният аромат на излизания от фурната хляб ще ме

преследва дълго и няма да ми дава мира.

Доволен съм, че съм се посветил на една професия, която е предназначена да задоволява насъщните нужди на човека.

Ангел Цветанов — началник цех «Хлебопроизводство»

Професията „работник в хлебопроизводството“ превърнах в смисъл и съдържание на своя трудов живот, в своя съдба. Такава е истината. Днес, човек като мен, който е на 58 години, ако мисли по друг начин, преди всичко не би говорило добре за самия него. С професията сме на „ти“ от 1943 г., и все заедно до днес. Завинаги ще оста на благодарен на своя пръв майстор — от Никопол, Атанас Христов Якимов, който, макар и собственик, бе привърженик на кооперираното производство, бе с прогресивни идеи. Той ми вдъхна обичта към професията. Препминах през всичките фази на технологията — от чирак до началник цех. През средата на 60-те години завърших задочно Техникума по хлебопроизводство. Едва тогава разбрах колко сложно е да произведеш един хляб, който всички ние приемаме като нещо естествено, може би защото е на ше постоянна необходимост.

Препминахме от релсите на занаятчийския опит към научнообоснованите технологии.

Винаги ме е привличала високата хуманност на нашето производство. Старал съм се и се старая да предвам на по-младите си колеги всичко, което зная и мога. За мен е истинска радост, че ръководството винаги е оценявало моя труд.

Едва когато започнахме работа при заводски условия, разбрахме че и трудът на работника от хлебопроизводството може да бъде привлекателен. Отначало всички се чудехме как ще стане хляб, и то

Всички сме щастливи с честауването на настоящия юбилей. Но аз съм двойно щастлив — за мен той е двоен празник — през тази година навършвам шестдесетте



хубав, без да се меси, дели и оформя на ръка франзелата. Учудване, което се превърна в радост. Радост, която ни накара да овладеем по-бързо техниката и технологията. Никога няма да забравя времето, когато започнахме работа в Хлебозавода, как наши работници, зеще в напреднала възраст, като прилежни ученици усвояваха азбуката на промишленото производство. Как старателно питаха, интересуваха се, овладяваха процеса и накрая по бедиха.

Ние, хлебарите, сме упорити хора, никога не се предаваме. Замесени сме със силна мая, наречена

трудолюбие, оформили сме се в здраво тесто, означаващо твърд характер. Издържаме на висока температура и затова не се стъписваме от динамиката на развитието.

За нас животът е труд а трудът — извор на вяра в утрешния ден. Ние, ветераните, най-добре чувстваме тази вяра, защото тя отразява

прогреса: от теслата, въглищата и нощите — до механизацията на процеса.

В деня на своя четвъртвековен юбилей оглеждаме изминатия път, добиваме нови импулси. Отново ни овладява по-раншният младежки жар за още по-достойни дела.

Пею Димитров — зам-директор по икономическите въпроси

В ГСП „Хлебна промишленост“ започнах работа още от основаване то му през 1961 г. като главен счетоводител. Служебното ми положение определяше и задължението ми да осигурявам средства за подобряване на наличната база, а тя бе в окаяно състояние. На грохналите фурни подовите се бяха изкъртили. Направихме нововъведение — застлахме ги с тухли, с което един път удължихме живота им, и второ — избегнахме загубата на температура. Сега, като разровя архивите и погледна какви са били плановете ни за извънлимитните капиталовложения: ремонт на подове на фурни, доставка на казани за топла вода, на дъски и платна за втасване на хляба, лопати за маята и т. н., с умиление си спомням за онова време. На пръв поглед — смешно, нали? Но за нас то бе нещо много важно, то отразява трудовия подвиг на онова поколение. Всичко правехме сами със собствени сили. В условията на занаятчийското производство се постаряхме да внесем нови, по-съвършени моменти: построихме клон 27, в който съсредоточихме производството на закуски, преминахме на опалване с течно гориво в Модерната фурна. Изградихме цехове, макар и на териториален принцип,



въведохме вътрешностопанската сметка, създадохме наредба за движението на документите и документо-оборота.

Колективът ни от икономисти бе младежки. Работехме с ентузиазъм. Всяка нова постановка се старяхме да адаптираме към нашите условия. След започването на строителството на Хлебозавода започнахме работа на два фронта. Вярно, че бе трудно, но успяхме. Трудностите бързо се забравят, а ако някой път си спомним за тях, то е дотолкова,

доколкото отново да ни мобилизира.

Развитието на русенското хлебопроизводство, погледнато отделно, като че ли най-добре създава условия за един обобщен извод по отношение на прогресивните изменения, които настъпваха с дни в националната ни икономика.

От 1968 г. изпълнявам длъжността зам.-директор по икономически въпроси.

Ние, икономистите, в обясненията си рядко използваме дар словото. Обикновено си служим с красно-

речието на цифрите. За да остана верен на професионалния си дълг, искам да подчертая, че основните ни фондове в сравнение с първите години нараснаха неколкостранно. Само този факт е достатъчен, за да заключим, че коментарите са из лишни, но все пак ще добавя — голяма е отговорността ни по отношение ефективната експлоатация на тези респектиращи основни фондове.

Убеден съм, че колективът на Хлебозавода отново ще покаже своята висока професионална зрялост.

Илия Пуйчев — началник цех «Хлебни изделия»

Роден съм през 1939 г. Завърших училище по хлебопроизводство през 1957 г. Веднага постъпих на работа в хлебопроизводството в Русе, където работя и сега. Виждате, че доста трудови години са зад гърба ми и още много стоят пред мен. Живот и здраве — и те ще преминат тук. Не е лесно след 29 години трудов стаж в хлебопроизводството наново да търсиш преквалификация. Но не смятайте, че това е чувство за малоценност или примиренчество. Напротив. То говори за амбиция. Тази амбиция има много здрава подплата — неприятния спомен за тежкия ръчен труд по фурните, годините на професионалното израстване и опознаване на работата в детайли. При заводски условия качествено се промени нашето мислене. От занаятчийски станехме съвременни производственици, които работят по писана технология, познават технологически режими и проявяват творчество в конкретната си работа.

Мисля, че еднакво добре познавам както хлебопроизводството, така и производството на закуски. Стажът ми в двете дейности е почти равен. Закуските постигнах голям ръст — от 1 тон среднодневно при



старите условия днес тази цифра е 8 тона, а за в бъдеще още ще расте.

С разширението и новата техника, която ще ни предложи то, капацитетните възможности ще нараснат още повече. Нашето производство не е като това на другите отрасли: произвеждай и трупай на склад.

Продукцията ни е ден за ден. А по-правилно би било да кажем — за всеки 3—4 часа. Ето защо сега вниманието е насочено да мислим как да организираме експедицията и зареждането на магазините, щото стоката, произведена от нас, да достига в съвсем пряно състояние 3—4 часа след излизането ѝ от пещта. Задължени сме да намерим правилния отговор. Вярно е, че задачите са ни трудни, но са изпълними. Много е по-голямо удоволствие творението, когато човек види богатите плодове на своя труд. Тогава лесно се забравят изхабените нерви и изобилно пролятата пот. Това впрочем е присъщо за всички упорити хора, към които се причи-

сляваме и ние. Както се казва, хора с характер. Уверено гледаме напред. Не се страхуваме, защото нямаме неизвестни, защото научихме много неща и, най-важното, че се научихме сами на постоянство и любов към професията.

Аз съм от средното поколение. С други думи — моста между стари и млади. На спортен език казано — средния пост на щафетата. Засега вървим вкупом. След време ще я вземем в себе си, години наред достойно ще я носим с темпа на времето и накрая с чувство за достойно изпълнен дълг ще я предадем на следващите ни.

Това живот и здраве ще стане в 2000-та година

Нов век Нов късмет.

Три поколения, обединени от любовта към професията

Много са нещата, които могат да бъдат казани за богатия житейски опит, за зрелостта и за ентузиазма, присъщ на младежите.

Много са добрите дела, извършени от обединените усилия на тези три поколения.

Много са проблемите, които ги вълнуват. Проблеми, които в послед

на сметка се свеждат до възрастовата група.

Обаче колкото и да са различни, те толкова много си приличат, и то по един решаващ, обединяващ показател: любовта към професията на хлебопроизводственика.

Ето впрочем каквас мислят техни представители:

Георги Арнаугов—63-годишен, работещ пенсионер

От три години съм пенсионер. Но това не ми пречи да работя в производството. Чувствавам, че все още имам сили и че съм полезен. Ще си отида тогава, когато разбера, че започвам да тежа на колегите си. Не е нужно те да ми го казват. Аз сам ще го почувствавам.

Целият ми трудов живот преминава в тази професия. Да, пенсионирах се. Но е много трудно да отрежеш: от утре — край. Минал съм, както казва една поговорка, през сито и решето. Като си помисля какво беше преди, колко те-



жък и неблагодарен бе нашият труд, съвсем не ми става мъчно, напротив, радвам се, защото пред мене е заводът, което значи благодат. Всички ме уважат — млади и по-възрастни. И аз обичам всички. Помагам с каквото мога. Работа, така да се каже, с мои синове и внуци. Изпитвам истинска радост, като ги виждам как растат в професията. Радва ме, че имаме достойни, много по-добри и по-образова

ни заместници от нас.

Аз не работя само за пари. По-скоро работя, за да живея пълноценно. Вместо в градинката или в кафенето предпочитам да бъда тук, в пекарното, покрай младите и аз ставам млад.

Ще завърша с това, че ако започна своя трудов живот отначало, повярвайте, отново щях да избира пак тази професия: да произвеждам хляб за хората

Тодор Александров — 41-годишен, началник смяна в цех «Сладкарски»

След като завърших училището по хлебопроизводство, веднага започнах работа в ГСП „Хлебна промишленост“. Това стана през 1963 г. От тогава до днес неотлъчно съм все тук. От нашия випуск много млади хора избягаха, преквалифицираха се. Не съжалявам, че не ги последвах. Напротив. Винаги съм се ръководил от думите на баща си: камъкът си тежи на мястото. Голяма житейска истина лежи в тях. Макари за сравнително кратко време и аз преминах пътя от жаровите пещи до модерния хлебозавод. Цели 23 години са това. От всичко е ясно, че обичам професията си. Сам за себе си друго обяснение не мога да дам. Трудностите не само ни калиха, те ни дадоха много неща като поука. Не случайно постоянно на младите работници от моята смяна изтъквам преимуществата на работата днес при тези условия. Никога не съм се мъчил да сравнявам какво е било преди, какво е сега, защото разликата е равна на планина.

Ръководството ми гласува доверие и от 1973 г. съм началник смяна в Сладкарския цех. Сега произвеждаме около 45—50 асортимента.

Аз преминах вече четиридесетте. Вярно е, че не са много, но все пак след четиридесет години не се



учи нов занаят. С това искам просто да подчертая, че щом на млади години не съм се поддал на изкушение и съм устоял, сега и думата за друго не може да става.

Миналото, настоящето и бъдещето — всичко това е свързано с професията, всичко това ме кара никога да не й изневеря.

Не съм влюбен в себе си и не смятам, че всичко зная. Продължавам да се уча от тези, които знаят и разбират повече. Същевременно с готовност предавам своя опит на по-младите. Истина е, че животът е най-голямото училище. С натрупания опит, със старание нека всички в това житейско училище да бъдем пълни отличници, с което ще заслужим признанието на обществото.

Рени Иванова — 20-годишна, работник в цех «Хлебопроизводство»

През 1984 г. завърших първия випуск на ЕСПУ — УПК Техникум по зърносъхранение и зърнопреработване. Единствена от целия клас аз постъпих на работа в Хлебозавода, дори преди изпитите и без да съм имала предварително сключен договор. Работя като пружерист, професията ми е много интересна и ме увлича. Голяма заслуга за това мое професионално ориентиране има бившата ми класна ръководителка др. Савова, която 12 години е работила в Хлебозавода, преди да стане учителка. Моите по-големи колеги ме приеха много радушно. От наставничката си леля Минка научих много неща за професията. Вярно е, че работим на три смени, но това съвсем не ми тежи. Дори когато излизам от нощна смяна, си отивам удовлетворена, че и аз съм станала съпричастна в осигуряването на хляб за всички. Без нашето производство не може. То е основата на жизнената дейност. На живота изобщо. Едва ли има друго производство, което ежедневно, и то по няколко пъти, да се среща, макар и задочно, със всички хора — от най-малките до най-възрастните. Старите ми колеги ме научиха тази среща да бъде винаги добра, да няма упреци към производството ни. Затова работя с двойно старание.

Средното си образование завърших с отличен успех, мечтата ми е да уча, да завърша Института по

хранително-вкусова промишленост, а след това отново да се върна тук като специалист. Този колектив, който ме прие така радушно, който ми вдъхна любов към висококвалифицираната професия на работника от хлебопроизводството, не само заслужава, а просто ме задължава. Това смятам, че ще бъде най-добрата ми отплата за всичко, което те направиха за мен



Бъдещето на Хлебозавод «Иван Дечев» през погледа на наговото ръководство

Обобщено казано, то е оптимистично. Оптимизъм, който се подхранва не само от ентузиазма и доброто желание, но и от солидна-

та материално-техническа база, натрупания опит, творческото търсене и строителното дръзновение.

Йорданка Рошкева — партиен секретар

С предстоящото влизане в експлоатация на разширението основните ни фондове ще се разширят чувствително. Последното определя и главните задачи на партийната организация, които се свеждат до:

- техническо, технологично и кадрово осигуряване на производството;

- чрез партийни поръчения и самоотчети всеки комунист активно да се включи в техническия прогрес;

- успешно да се изпълнява дългосрочната програма на колектива за повишаване качеството на продукцията;

- да се осигури партийното ръководство на комплексната система за управление качеството на продукцията;

- по пътя на системно обновява

не на асортиментната програма бригадите от нов тип да се превърнат в гаранتي за високо качество;

- да се води системна борба за икономия на материали и енергийни ресурси;

- да се свърже идеологическата работа с конкретните социално-икономически задачи на колектива;

- да се подобри вътрешноорганизационният живот на партийната организация като ръководно политическо ядро на колектива;

- да създадем трайни навици сред членовете на нашата колектив — любов към труда, дисциплина, чувство за отговорност, дружелюбие и взаимопомощ. С други думи — комунистическите добродетели да станат важна съставна част на тяхното мислене и действие;

- с цялостната своя дейност да изпълним със съдържание думите на С. М. Киров: „Искате ли да видите къс социализъм — идете в Хлебозавода“

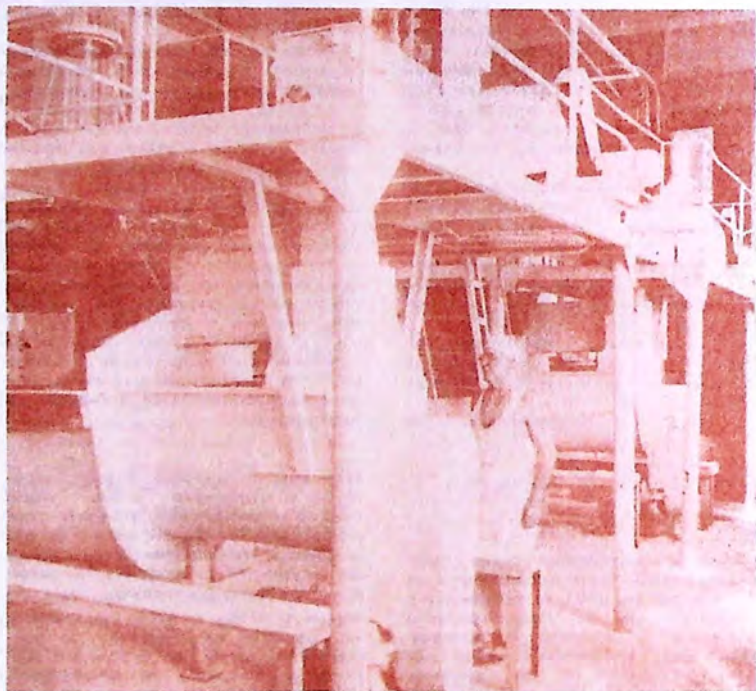
Инж. Георги Минков — директор

При нас съществуват всички предпоставки да изпълним решенията на XIII конгрес на БКП за повсеместна интензификация на производството на базата на техническия прогрес. Тази наша готовност обаче удвоява отговорността ни. Големият проблем, който винаги е ангажирал вниманието ни, е да създадем най-съвършен синхрон между технология и производство, който да осигури високо качество. В едно изречение е обединено онова, което следва — ежедневно, упорито, целенасочено — години наред да решаваме, и то така, че да се превърне в утвърдена традиция. Епохата, в която живеем, повелява тази огромна техника, с която разполагаме, да бъде използвана по най-ефективен начин, да допринесе максимална полезност на обществото. Ние си даваме сметка какво ни предстои и на какъв широк фронт следва да разгърнем своята работа.

Преди всичко си поставяме зада-

чата да приведем нашето производство в съответствие с изискванията на научното хранене. Ние оценяваме, че това може да бъде постигнато само на база действено изучаване на потребителското търсене. Епизодично провежданите изложби досега по заводи и производствени предприятия за в бъдеще ще станат наш постоянен стил за работа. Успоредно с тях ще въведем и дегустацията, ще извършваме анкети, ще организираме обсъждане на достойнствата на нашата продукция. Ис

каме да се срещаме в делова обстановка с масовия консуматор, защото той най-добре ще ни насочи. Наред с изучаването ние ще полагаме усилия правилно да насочваме новоформиращото се потребителско търсене. Социологическите проучвания показват, че тенденцията за увеличаването на наднорменото тегло е повсеместна. Един от начините за преустановяването е на намаляване на консумацията на хляб. Тук не става въпрос рязко да го ограничим, а просто научно обосно



Спазване на технологичната дисциплина, чистота — това е първото задължение на хлебарите от „Месалното отделение“.

вано да променим състава. Технологичната мисъл в нашата сфера, основавайки се на научните и медицински доказателства, успешно решава този въпрос.

Друг съществен момент е да използваме пълния капацитет на техниката. Ние имаме машини, които са в състояние да произвеждат големи количества от дадена група. Наше задължение е да дадем обществена гласност на съществуващите възможности и договорно да об-

вържем производствената програма. Разбираме, че ще бъде трудно, но ще осигурим ефективната му реализация.

Ние сме убедени, че разковничето на успеха се заключава във високото качество в превръщането в наше производствено ежедневие гениалната мисъл на Тимирязев: „Парче хубаво приготвен хляб представлява едно от най-големите достижения на човешкия ум“.

Марияна Павлова — председател на профкомитета

Големи са задачите, които постави пред нас XIII партнен конгрес. Българските профсъюзи като най-масова организация на работническата класа трябва да създадат такава организация, която да стимулира творчеството, да утвърждава положителните традиции в производството, да гарантира високо качест-

во. Работническата дума и целенасоченият труд да бъдат гарант за оптимални резултати.

Основна наша задача е да претворим в практиката партийната постановка, че държавата е собственик, а трудовите колективи — стопани на поверената им собственост. Сега в условията на системно усъвършенстване и разширяване на социалистическата демокрация всички труженици трябва активно да се включат в управлението на икономиката на завода.

Под ръководството на партийна-



В помощ — механизация за приготвяне на закуски.

та организация и в тясна връзка със стопанското ръководство проф-организацията и нейните членове ще участвуват в реализацията на всички планови задачи за пълно задоволяване на потребителското търсене. Ще продължим да разширяваме производствените битови и социални придобивки на колектива. Въпросът с осмисления отход на нашия колектив е бил и ще бъде най-сериозната и неотложна задача.

Цялостната ни организационна и политическа работа ще бъде насо-

чена към утвърждаване на новото социалистическо отношение към труда, повишаване технологическия потенциал на работниците на всички нива и системното разширяване и усъвършенстване на знанията.

Имаме амбицията да умножим завоюваните традиции на завода и неговия колектив на професионално зрял, икономически и социално силен, подчинил дейността си в интерес на обществото на хилядите потребители.

Димитричка Илиева – секретар на ДКМС

Нашата, най-основна задача е да се окажем достойни за доверието, което ни гласува партийната организация и да се отплатим за нейните топли грижи.

Съюзно задължение на всеки комсомолец е да повишава своите тех-

нически, технологични и производствени знания. Да бъдат знаещи и можещи работници. Ще осигурим повишаване образователното равнище на работниците комсомолци със незавършено средно образование.

Комсомолците като строители на зрелия социализъм с действията и делата си трябва да служат за пример на всички останали.



Приготвяне на листи за баница.

С младежкия ни жар и с младежко дръзновение няма да пожелам сили да достигнем нови висоти в изпълнение на производствените задачи, в култивирането на но-

вите комунистически добродетели във всички наши членове. Девизът ни ще бъде „Да се учим, да живеем, да работим и да творим по комунистически“

Достойни за името на патрона

Да сведем глави и с едноминутно мълчание да почетем паметта на напуснали-те нашите регове

На човека е присъщо да мечтае. Но още по-голямо негово качество е да се бори. Дори и в мирно време да мисли революционно. Постоянно да търси все нови и нови решения, които да носят отпечатака на грижата за колектива, на бъдещото прогресивно развитие.

Днес е ден на тържествена равностметка, всички сме радостни и щастливи със своя 25-годишен юбилей.

Но от нашите редици отсъстват бившите директори: активният борец против фашизма и капитализма Любен Маринов Илиев и дългогодишният ръководител Крум Лазаров Гергинов. Няма ги всеотдайният, ентузиазирани и жизнелюбни Стоян Енчев Върбанов и уважаваният от всички н-к отдел „Материално-техническо снабдяване“ Христо Таушанов.

Неумолимата смърт ги лиши заинаги от възможността и щастие то да бъдат отново сред нас.

Нека да сведем глави и с едноминутно мълчание да почетем тяхната светла памет.

Минута, в която да отдадем своята почит към самоотвержения им труд, да обещаем пред себе си, че ще бъдем всеотдайни в труда — такива, каквито бяха те.

Още с пускането в експлоатация на Хлебозавода целият колектив е единодушен заводът да носи името на Иван Дечев (Хлебарчето), известен революционен деец на Русенската партийна организация през годините на фашисткото мракобесие, изгорен жив в пещите на Русенската обществена безопасност.

Майсторите от по-старото поколение си спомнят веселия нрав, голямата любов към пролетариата на този неустрашим революционер. Сред своите колеги — хлебари, и русенския пролетариат той неуморно сее семената на комунистическата правда и с оръжие в ръка воюва за тържеството на комунистическите идеали. Изгоря в абсолютния и относителен смисъл на думата в разцвета на своята младост, в борбата за всенародно щастие.

Русенските хлебопроизводители достойно носят и ще носят името на своя патрон. Най-добрият паметник, който те му издигат заинаги, е техният всеотдаен труд за претворяване в живота на неговите светли идеали.

Развитие то на Хлебозавода като истинско модерно социалистическо предприятие ги задължава да бъдат в челните редици. Десетки години те успешно изпълняват това свое задължение, този свой обет пред патрона.

Без Иван Дечев, въоръжени с идеите на безстрашния комунист, те няма да пожелат сили системно да умножават успехите и да бъдат съпричастни в процъфтяването на социалистическата ни Родина

Трудовата гордост на Хлебозавог «Иван Дечев»

Всяка епоха си е имала, има и ще има своите достойни чедра. В бран или мир те са показвали чудеса от храброст. Народът им е изплел неувяхващия венец на признанието.

Русенският Хлебозавод също има с какво да се гордее. В неговите лептописи на създанието и утвърждаването завинаги ще останат имената на работниците, които са оставили ярка творческа следа — пример за подражание.

С благодарност по-младите си спомнят за големите майстори на хляба и закуските — Александър Шопов, Благой Максимов, Васил Николов, Илия Драшков, Пано Стаматов, които са вече пенсионери.

Те ще се гордеят и с настоящите си ветерани: Ангел Цветанов, Деню Илиев, Никола Славов, Марко Иванов, Ангел Димитров, Георги Димитров, Радослав Колев, Георги Великов, Илия Ламбев, Милан Спасов, Николай Спасов, Ангел Русев, Иван Георгиев, Кирил Николов, Георги Николов, Иван Тодоров, Петър Тодоров, Сашо Борисов, Илия Пуйчев, Димитър Костадинов, Илия Просеников, Пею Димитров, Харисава Куртева, Къна Томазова, Александър Станчев, Ангел Стаматов и Тодор Илиев.

Скъпи ветерани, бъдете все така настойчиви и упорити във всеотдайния си труд!

ЗЛАТНИЯТ ФОНД НА РАБОТНИЧЕСКАТА КЛАСА

Те са най-обичаните и най-уважаваните, но това уважение не е декретирано със заповед. То е извънредно с многогодишен упорит и съзнателен труд. Всеотдайност, която е възнаградена. И те, както всички останали, са обикновени трудови хо-

ра, но се отличават с това, че са носители на много голям необикновен заряд от ентузиазъм и трудолюбие.

С всяка година се множат редиците на първенците в Хлебозавода. Увеличава се броят на нагадените с високи трудови отличия.

Първенците са златният фонд на Хлебозавода и истински пример за подражание.

ОРДЕНОНОСЦИ

Кънчо Сапунов — „Орден на труда“ — златен и сребърен, Ангел Цветанов — златен, Пенчо Славчев — сребърен, Никола Спасов и Радослав Колев — бронзов, Радка Райкова и Димитър Костадинов — носители на медал за трудово отличие, Пею Димитров — медал за трудова доблест.

„ОТЛИЧНИЦИ НА МИНИСТЕРСТВОТО НА ТЪРГОВИЯТА“

Илия Просеников, Стефан Петров, Гинка Чапкънова, Пенчо Славчев, Радка Райкова, Иван Петров, Ангел Бодуров, Георги Николов, Ерна Християнова, Гинка Ангелова, Румяна Костадинова, Александър Илиев, Гертана Николова, Димитър Ангелов, Стоянка Владимирова, Пею Димитров, Илия Ламбев, Иванка Илиева, Билчо Кунчев, Иван Иванов, Тодор Александров, Гинка Атанасова, Здравка Ботинова, Георги Билев.

„НАЙ-ДОБРИ В ПРОФЕСИЯТА“

Панчо Методиев, Стоил Димитров, Стоянка Иванова, Тодор Цанев, Георги Билев, Сашо Борисов, Пано Илиев, Александър Илиев, Борис Иванов, Дончо Панчев, Деню Трифонов, Михаил Петров, Неделчо Русанов, Пенчо Славчев.

Ръководство на предприятието

При създаването — 1961 година

Директор — Любен Маринов, главен инженер — Рафаил Рафаилов, главен счетоводител — Пею Димитров, партийен секретар — Никола Нунев, профпредседател — Стоян Енчев, комсомолски секретар — Илия Пуйчев.

В Хлебозавода — 1968 година

Директор — Крум Гергинов, зам.-директор ПТВ — Рафаил Рафаилов, главен счетоводител — Пею Димитров, партийен секретар — Мария Шекерова, профпредседател — Никола Нунев, комсомолски секретар — Мария Войкова.

В деня на юбилей — 1986 година

Директор — Георги Минков, зам.-директор ИВ — Пею Димитров, зам.-директор ПТВ — Павел Глушков, партийен секретар — Иорданка Рошкова, главен счетоводител — Пенка Маркова, профпредседател — Марияна Павлова, комсомолски секретар — Димитричка Илиева.



Заседава стопанският съвет.

ВМЕСТО ЕПИЛОГ

Нашият завет към Вас, потомци!
Оставяме ви написана нашата
скромна история на създанието
От нея ще научите за нашия под-
виг в онези години, за интензивно-
то развитие на Родината ни по пъ-
тя на социализма

Искаме да ви оставим достойни
дела, дела-завет, които винаги да
ви вдъхновяват в борбата за въз-
тържествуването на комунизма
светлото бъдеще на човечеството.

АВТОР:
Иван КАЛОВ

1

