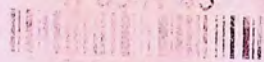


11-63/H 45



Conf. 1997, 248

100 години  
месопрмишленост  
в Русе  
1886 - 1986

K  $\frac{1987}{47}$

K 438.5

K 63/H 45

Регионална библиотека  
"Любен Каравелов"



120000867948

1/47288



100 ГОДИНИ

МЕСОПРОМИШЛЕННОСТ В РУСЕ

1886 - 1986



## ТРАДИЦИИ НА МЕСОДОБИВА И МЕСОПРЕРАБОТКАТА В РУСЕНСКИЯ КРАЙ

Месото и месните продукти представляват най-важната част от храната на човека. В историята на човешкото общество, месната храна е изиграла съществена роля в развитието на човешкия прогрес. Във връзка с това Енгелс пише в "Диалектика на природата": "Месната храна съдържала в почти готов вид най-съществените вещества, от които организъмът се нуждае за своята обмяна на веществата, тя съкратила храносмилателния процес, а заедно с него и продължителността на останалите вегетативни /съответстващи на живота растения/ процеси в организма и спечелила с това повече време, повече вещество и повече желание за проявата на истински животински живот. И колкото повече формиращия се човек се отдалечавал от растението, толкова повече той се издигал и над животното. Както привикването на дивите котки и кучета към растителната храна наред с месната ги направило служители на човека, така и привикването към месната храна наред с растителната допринесло съществено за увеличаване на физическата сила и самостоятелността на формиращия се човек. По най-съществено било въздействието на месната храна върху мозъка, към който необходимите за неговото изхранване и развитие вещества сега прииждат много по-обилно, отколкото по-рано и който поради това е могъл по-бързо и по-всестранно да се усъвършенствува от поколение на поколение "Фр. Енгелс" - Диалектика на природата" стр. 182, Издателство на БКП, София, 1971г.

Отглеждането на домашни животни за храна на хората и обработването на месото датира от най-древни времена. Египтяните са извършвали клането на добитъка на нарочно определени за целта обществени места, наречени кланици. Римляните първи юридически са регламентирани организирането на обществени кланици и продажбата на месото, което се извършвало под контрола на специални лица - "едили".

С растежа на градовете през Възраждането силно се развива месодобивът. Издават се редица разпореждания за контрол върху тази дейност, но едва през 1790 година във Франция се въвежда задължителен ветеринарен преглед на животните за клане. През 1810 година с декрет Наполеон нарежда във всички по-големи градове да се построят обществени кланици. Първият закон за задължително клане на добитъка в обществени кланици датира от 1868 година и е издаден в Прусия.

Отглеждането на животни за месо и обработката му в нашите земи има също стародвани традиции. По време на османското робство силно се развива скотовъдството, във връзка с порасналите потребности от месо на Турция и нейната армия. Отглеждат се овце, кози, свине, волове, крави и биволи. Огромното количество от вълна и животински кожи дало силен тласък на такива занаяти като кожарството, кожухарството, гайтанджийството и др. Клането и обработката на месото се извършвало под открито небе, но с течение на времето за целта започнали да се строят специални навеси и бараки /салхани/, а хората извършващи тази дейност били наричани касапи и меса-ри. Салханите са работили много активно. Това подчертава и Рьоселер, австрийски консул в Русе през 1848-1867 г., който

пише, че "Същинският основен доход на страната образува скотовъдството. Това се вижда от онова грандиозно и масово клане на добитък, което ежегодно става в салханите".

Основните произвеждани месни продукти са пастърма, суджук, а също така и червиш /костна мас за консумация/. При клането и месопреработката не се спазвали никакви хигиенни правила. Липсвали течаща вода и канализация. Едва след 1867 година по нареждане на Митхад паша, управител на Дунавския вилает със седалище Русе, се полагат основите на организирания месодобив чрез изграждането на общински кланици в Шумен, Русе, София, Варна, Бургас, Гърново, Горна Оряховица, Карнобат и др.

Първата обществена салхана в Русе датира от 1867 година. На практика нищо не се е променило. Тя представлявала дървена барака, месото се обработвало на дървени маси и "ченгел", а създърматата се варяла в открити казани на пряк огън. Месото се продавало още топло. Хигиена, качество, санитарен контрол - всичко е било оставено на доверие в ръцете на касапите.

През 1870 година излиза наредба на турските власти за задължително въвеждане на тескерета /интизапски билети/ за животните, които се продават или предават за клане. Наредбата предвижда и контролен надзор върху закланите животни. Но тези мерки не са били спазвани. Нещо повече, те не са достигнали до основната част от скотовъдците, търговците, касапите и месарите.

## СТАРАТА КЛАНИЦА

След Освобождението на много места в страната общинските власти, с помощта на руски ветеринарни лекари, провеждат първите по-сериозни опити за подобряване организацията и санитарно-хигиенното ниво на месодобива. В това отношение в Русе е действувало доста енергично, за което говорят редица документи. В "Журнално постановление на Русенското градско общинско управление, съставено на 14 януарий, день 1885 година" четем: Постанови: "Касапските бараки да се отдават подъ наемъ по съгласие и да се сключва контрактъ за една година подъ гаранция ... кметъ Винаровъ".

А в протоколната книга на Русенското градско общинско управление на 12 ноември 1886 година под номер 160 е записано: IX. От кланите добичета само в салханата и месопродавниците 6200 лева, тоже съ контрактъ до 1 януарий 1889 г. ще се събира на основание на чл. 109, алинея 5 от законътъ. Кметъ Винаровъ".

Работата на общинската кланица в Русе е тясно свързана с първоначалното развитие на ветеринарното дело в България. През 1885 г. полякът на българска служба Л. Тимофеевич изработва "Правилник за преглеждане на добитъка за клане, добиването на месо и уреждането на скотобойните и месопродавниците".

Русенските власти проучват внимателно документа и в духа на разработките му започват преустройство на старата турска салхана, която се намира на брега на Дунава, североизточно от града. Не се извършва никакво крупно строителство,

просто се позакърпва старата порутена постройка. Взема се и решение стопанисването на кланицата да се отдава на търг на частни лица с активното участие на общината.

Обявата в "Държавен вестник" показва началото на организирания характер на месопромишлеността в крайдунавския град, която през 1986 година отбелязва своя стогодишен юбилей. Ето нейният пълен текст:

София, събота, 15 ноември 1886 година, брой 112  
стр. II.

РУСЕНСКО ГРАДСКО ОБЩНСКО УПРАВЛЕНИЕ  
Обявление № 2717

Русенско градско общинско управление, съгласно чл. 88, алинея 9 от законът за градските общини и чл. 1, 2 и 3 от законът за публичните търгове има честа да обяви за всеобщо знание, че на 10 идущий декември в три часът после пладне ще се произведе въ общинското управление публичен търг за отдаване под наемъ за три години следующите общински доходи:

1. ...

2. ...

3. Градската салхана

... Предприемачите трябва предварително да внесат следующий зепозит:

За първий налогъ ...

За вторий налогъ ...

За третий налогъ 1500 лева.

Руссе, 6 ноември, 1886 година. Кметъ: П. Н. Винаровъ.

Секретар: Ф. Цановъ.

Търгът е законно проведен. Кланицата заработва като започват да се спазват и известни санитарни и ветеринарни правила. До този момент /1886г./ само на няколко места в страната се процедираше по този начин. Така Шумен и Русе значително изпреварват последователите по-късно държавни решения и постановления, между които и правилникът на Л.Тимофеевич, утвърден с държавен Указ № 585 едва през 1894 година. Указът урежда въпроса за държавното строителство на кланиците и условията, на които трябва да отговарят тези заведения. Определя се кой може да разкрива и закрива месопродавници, кои лица могат да бъдат касапи и продавачи, как да се транспортира месото и как да се организира ветеринарно-санитарен контрол на месото извън кланицата. Забранява се преглеждането на добитъка по домовете. За съжаление, въпреки своята пълнота, правилникът допуска съществуването на частни кланици, което е неговият най-съществен недостатък.

Но нека се върнем към кланицата. Изборът на мястото е сполучлив и днес респектира със своята перспективност. Основното и преимущество е отдалечеността не само от центъра на града, но и от покрайнините. Кланицата е разположена на висок и стръмен бряг на Дунава, естествено устойчив поради скалния си характер, недалеч от трасето на първата ж.п. линия в България.

По това време три пътя водят от шосето за Силистра към Дунава. Единният слиза до двете кожухарски фабрики /под сегашната фабрика за мая/. Другият слиза до кланицата от края на 19 век. Между двата пъти има дълбок оврак. И трети, отделен и независим път води до кланицата на самата река,

мястото, където сега е оградата със завод "Леон Таджер".

В спомените си един от очевидците сочи, че кланицата е била оградена с висок, много дебел зид и приличала на истинско укрепление.

От писмени източници и устни предания, районът на старата кланица има следните очертания: една от стените на дървената постройка граничи със самия ръб на брега, на 15 метра северно от сегашния склад за кожи, източната стена е на около 10 метра от сегашната изолационна кланица, откъм юг е било гола поляна, граничеща с ж.п. коловоза до сегашните обори, на запад старата кланица се е простирала до залата за свинско месо на новата кланица. Самата кланица представлява дълга дъсчена барака с циментов под, покрита с турски керемиди. Размерите на бараката са: около 30 метра дълга, 8 метра широка и 3 метра висока, а куполът е с височина около 5 метра. Бараката нямала таван. След Първата световна война на източния край на бараката е построена напречно, под прав ъгъл, друга паянтова постройка, дълга 15 метра и широка 6 метра, с покрив без таван. В новопостроената барака се съсредоточава добивът на свинско месо и почистването на свинските стомаси и черва.

Оборудването на кланицата се състои от десетина дървени макари с конопено въже за вдигане труповете на закланите животни. Чрез ръчно теглене пет-шест души вдигат едно едро животно.

В старата кланица животните се колят направо на циментовия под. Разсичат се на ченгел. Дребните животни се надуват за отделяне на кожата устно, а по-късно с ръчна помпа. Пра-

ви железни пръчки, набити на двете дървени стени, служат за окачване на месото. Нечистотийте се изхвърлят по дървен улей направо във водите на Дунава. Във втората барака /за добив на свинско месо/ има желязна макара, казан за гореща вода и едно дървено корито, голямо колкото каруца, което служи за щавене на свинете.

В района на кланицата има още две схлупени бараки с открити навеси, където се произвеждат трайни колбаси - пастърма и суджуци.

През 1910 година до двете бараки се построява малка административна сграда с канцелария за управителя-лекар, трихоноскопна стая и помещение за останалия административен персонал. Сградата се е помещавала на мястото, където сега са оборите, в североизточния им ъгъл. Обори и навеси за подслоняване на добитъка нямало.

Колячите в старата кланица извършват всички операции по обработката на месото. Работата им е тежка и изнурителна. Все още няма обезкоствачи и други помощни работници. Колячите получават заплата за бройка заклан добитък. Понякога получават като допълнително възнаграждение червата от заклания добитък. Но в повечето случаи това става срещу заплащане.

Клането на животните се извършва сутрин рано, а през зимата след обяд, тъй като има възможност месото да се съхранява по-дълго време. Хладилниците още не са познати в кланицата.

Поради липса на пазар шкембетата се изваряват за лой. От овчите глави се изваждат челюстите с езика, а останалата част се изхвърля. Кожите се обработват от специално наети за целта работници, а често пъти се продават на търговците-кожухари в сурово състояние. Рогата и копитата се продават на дреб-

ните амбулантни търговци за гребени и други сувенирни и битови предмети. Оползотворяването на костите ставало чрез преработката им в костна мас – червиш, която намирала добър прием сред населението. Червата от закланите животни се продавали на собствениците на черварските работилници, които се намират на брега на Дунава, под самата кланица. В тия работилници безчовечната и жестока експлоатация на буржоазията сякаш е най-ярко изразена. Тук работели главно жени и деца. Мизерното заплащане на труда на тези жени не може да подсигури дори средства за закупуване на сапун за измиване и премахване на упоритата и неприятна миризма, която се просмуква в кожата на работниците.

В условията на старата кланица едрият и дребният рогат добитък са довеждани пешком, а свинете и птиците са превозвани с каруци. Закупените по панаири и сборове животни се придвижват на чарда /група/ към кланицата с дни. Тук особено важна е ролята на търговеца-прекупвач /джамбазина/, тъй като стоката се купува не на живо тегло, а на око, по личната му преценка. Той съобразява колко тегло ще изгуби животното по пътя, предвижда собствената си изгода и най-малко мисли за труда на производителя. С развитието на шосейната мрежа и железопътния транспорт се променя и начинът на транспортиране на животните. Започват да се използват автомобили и влакове.

Транспортът на добитото месо в кланицата до месарските магазини се извършва в сандъци, превозвани с конски каруци. Постъпва се по следния начин – месото от дребния добитък се полагало в сандъците, а върху тях неодраните едри животни. По същия начин се превозват и агнетата, почистени от вътрешностите, но с неодрана докрай кожа, за да бъде месото им винаги

свежо. Кожата се смъква в момента на продажбата. Телетата се превозват до месарските магазини по същия начин. Окончателното им дране също става в магазините. Извозването на месото не било трудно, защото месарските магазини на Русе /около двадесет/ са разположени на едно място - в две редици по десет, в района на днешния супермаркет "Хали". Строени са непосредствено след Освобождението. Магазините са типови, изцяло направени от дърво. Месарски магазини имало и на още няколко места в града.

Русе няма старата слава на селище, където се произвеждали пикантни и широко търсени в цялата страна мести произведения. Причината трябва да се търси главно в голямата консумация на прясно месо и в не съвсем подходящите климатични условия, които затруднявали развитието на тази дейност. Но в крайдунавския град са произвеждани редица трайни висококачествени месни изделия като пастърми и суджуци и ако не са получили национална слава, то е защото са били предназначени главно за задоволяване на местния пазар.

Пастърмите и суджуците се добиват по изключително примитивен начин. През лятото се сушат на открито, а през есента под навеси. Навесът на пастърмаджиите е разположен непосредствено до самата кланица. Откъм шосето е обшит с дебели дъски, а откритата му част гледа към Дунава. Обикновено най-големи количества пастърма и суджуци се правят през есента, от средата на август, когато в Русе пристигат специални майстори, които водят със себе си жени и момичета за помощници. Тежката работа извършват предимно жените, които обезкостяват месото и въртят ръчката на тежката месомелачка № 32. Част от месото се кълца ръчно от добре подготвени майстори, наречени "токаджий".

Работата им е толкова изкуствна, че съперници на машинната обработка. Дори се смятало, че така месото запазва по-добре вкусовите си качества, "Смарена поръчка" - това означава първокачествен суджук, приготвен от вещите ръце на "токаджиите".

Самата технология за приготвяне на колбасите, както споменахме, е примитивна. Биволите се колят на площадките пред навеса и се одират на самото място. За пастърма се отделят парчета месо от строго определени места. Останалата част от месото отива за суджуци, а костите за претопяване. В два големи дървени съда /постови/ се насолява избраното месо от десетина-двадесет бивола и така престопява три-четири дни. След това се изкиква във вода четири-пет часа и се оставя да съхне. След това се обработва на "скенджата" - дебела, дъска със солидна тежест, която пресова пастърмата. Този процес се повтаря няколко пъти. Пастърмите и суджуците стоят на слънце до 9 часа сутринта, след което се отнасят под навеса.

В Русе се изработват и редица други видове колбаси. Инициативата принадлежи на няколко чехи, заселили се в града след Освобождението. На първо време били открити четири колбасарски работилници, снабдени със специално оборудване и разрешение от ветеринарните власти на русенската община. Месото за колбасите се преработва в самите работилници, което създава възможност за контрабандно клане на животни и преработката им в колбаси. Нарушават се санитарно-хигиенните разпоредби и често пъти се създава заплаха за живота на консуматорите.

Първата колбасарска работилница в Русе е на Йоца Павлов и се намира на улица "Ангел Кънчев". След това разкриват работилници братя Паренсови, Трифон Марков, Михаил Вацов, който наред с работилницата си "Омуртаг" отглеждал и животни за

месо в обори, които се намирали на мястото, където сега е завод "Найден Киров". Около 1925 година под кланицата отваря работилница за колбаси и Денчо Марков.

Всяка работилница обикновено коли на ден по едно теле и една-две свине. Обработката на прясното месо се извършва бързо, защото месото лесно се разваля. Приготвят се предимно малотрайни варено-пушени колбаси, но и редица трайни, които не се варят, а се пекат в "пушници", за да им се повиши качеството. Най-често дневното производство на една колбасарска работилница достига 30-40 килограма. Предлагани са следните асортименти: шпеков салам /траен и пресен/, краковски и загребски салаб, полшпеков, шунков, хамбургски, кренвирши, дебърцини, мортадела, пача, пушени и варени свински гърди.

Русенските месари и колбасари нямали хладилници. За да разполагат постоянно с прясно месо и да намалят риска от разваляне през летните дни, месарите се сдружават. Един ден коли даден месар и половината от месото за продаване преотстъпва на друг. На следващия ден си разменят задължението. Но на някои им хрумва идеята да събират през зимата лед от Дунава. Изкопават дълбоки ями, зареждат ги с ледените късове и ги покриват със слама. През лятото ледарите /така се наричали месарите и колбасарите, които се занимавали с тази дейност /продавали този лед на колегите си. По-късно един месар си построява тухлено помещение, изолирано от околната среда чрез двойни врати и покрито със слама. Зарежда това помещение с лед и вечер поставя над него месо за съхранение. Резултатът е много добър и неговият пример последват и останалите.

Нужно е да се отбележи, че русенските общински власти полагат, според възможностите си, усилия да следят отблизо ра-

ботата на кланицата, месарските и колбасарските магазини. За кланицата редовно са публикувани в "Държавен вестник", отчети за дейността и както и за провеждането на публични търгове.

През 1889 година пръв началник на Общинската ветеринарно-медицинска служба в Русе става д-р Йордан Марков, който добросъвестно изпълнява професионалните си задължения на този пост до 1935 година. С функционирането на тази служба може да се говори, че в Русе е въведен ефективен ветеринарен лекарски контрол върху месодобива и месопереработката.

Под контрола на този орган, месодобивът и месопереработката в Русе получават по-организиран характер. За това спомагат и Законът за санитарно-ветеринарната служба и полицията от 1890 година и допълнителният закон от 1906 година.

Нарушителите се наказват строго. Известие на Русенското окръжие от 1898 година споменава за взети наказателни мерки спрямо касапите Никола и Лазар Маджарови и соватчиите /пастърнаджии и луканджии/ Иван Константинов и Йордан Самарджиев.

От "Годишен отчет за 1910 г." на Русенската община научаваме, че в общинската скотобойна са изклани 40 760 животни с общо кланично тегло с 1,125 килограма. С годините тези цифри нарастват, но въпреки мерките на контролните органи, хигиенните условия не се подобряват чувствително. Властите отправят остра забележка към предприемача на градската кланица и задължават колбасарите Йоца Павлов и Мильо Вацов през 1910 година "да си направят специални хигиенни помещения".

През 1924 година влиза в сила нов закон, в който се уточнява съдържанието на думата кланица, размерите и обсега на дейност. С този закон се забраняват частните кланици. Важен е и член 238, който гласи: "Всяка община, която няма кла-

ница, по изискванията на член 236 от настоящия закон е длъжна да образува фонд за постройка на клиника от следните постъпления:

- а/ половината от общинския налог "кръвнина"
- б/ таксите на глава от закланите в клиниката животни
- в/ от ежегодно гласуваните суми в общинския бюджет
- г/ от глобите, наложени за нарушение на закона
- д/ от сключените заеми, гарантирани с приходите на фонда.

След постройката на клиниките, сумите от фонда се разходват за техническото им подобрене.

Добрите намерения на автора на закона, д-р Георги Павлов, съвсем не се покриват с действителното състояние на нещата. В статията си "Нашите клиники" от 1926 година д-р Павлов изразително описва клиничното дело у нас по това време: "Иде - те в Пловдив, Стара Загора, Сливен, Русе, погледнете и София". Навсякъде турското понятие салхана блести с потресающа картинност ..."

И в крайдунавския град, с всеки изминат ден, нуждата от нова хигиенична и модерно оборудвана клиника става все по-остра, но набирането на необходимите средства върви трудно и строителството все се отлага. Заслепена от стремежа си за лесни печалби бързо забогатяващата българска капиталистическа върхушка не се интересува от социалното благополучие на народа, неразделна част от което е и развитието на месопрепарателната промишленост. Едва през 30-те години на нашия век нещата се променят. В страната започва масово строителство на клиники, хали и хладилници. Този нов повей, породен от факта, че примитивните порядки в бившите салхани спъват натрупването на

капитали не отминава и Русе,

### НОВАТА КЛАНИЦА

С разрастването и стопанското развитие на Русе рязко се увеличава и нуждата от месо и месни произведения. През 1938 година със средства набрани по фонд "Построяване на кланици" Русенската община построява градски хали, като поделение на Общинската ветеринарна служба.

По същото време започва и изграждането на нов кланичен комплекс. Строителните работи продължават до 1941 година, когато в експлоатация влиза и хладилната му уредба. Проектант на кланичния комплекс е известния архитект Петър Марковски, спечелил преди години заедно с архитект Борис Бобчев международния конкурс за идеен проект на кланицата в София. Строителното петно имало следните граници: на север - дунавският бряг, на изток - оградата на завод "Леон Таджер", на юг - сегашната каменна ограда и на запад - линията, условно формираща се от входа на административната сграда, комина на паровата станция и брега на р. Дунав. Очертаният район се разделя на две части - източна и западна. Условната линия, която ги разделя започва от сегашния втори вход на комбината, минава по източната стена на изолационната кланица до брега на Дунава. В западната част е разположен кланичният комплекс, а в източната е предвидено, според тогавашната практика на кланичното строителство, да се изгради тържище за добитъка. Този строеж не се осъществява, дълги години тържището на добитъка за месо е разположено на предгаровия площад при централна ж.п. гара,

Какво представлява кланичният комплекс при откриването му ?

На първо място изпъква основната сграда с три кланични зали за клане на свине, дребен и едър рогат добитък, Има и помещение за клане на птици, както и две зали за почистване и обработка на карантията. Комплексът включва още четири колбасарски работилници, разположени в две отделни сгради. Изгражда се и специален склад за манипулиране, сушене и складиране на кожите от дребния рогат добитък. Кожите на едрия рогат добитък се обработват чрез осоляване и се съхраняват в склад със сенчеста сушилня. Складът е разположен на два етажа, и някои от помещенията се дават под наем на частни търговци на кожи.

Изградено е и парово стопанство с два парни котли.

Тези сгради представляват първия етап от строителството на Русенската общинска кланица. Идейният проект предвиждал и изграждането на обори, административна сграда, черварска работилница, торище, тържище за добитък, вътрешни пътища, ограда. Настъпилите военни години осуетяват задълго изпълнението на втория етап.

Строителните работи са извършени от Българско акционерно дружество за архитектурно строителство "Циклоп", а оборудването е доставено от специализираната чешка фирма "Колбек-Данек". Поради окупацията на Чехословакия от хитлеристите фирмата не успява да достави всички договорирани машини и съоръжения, като вътрешни транспортни връзки, съдове, релсови кантари и др. Всичко това затруднява задълго нормалната производствена дейност на кланицата.

Условията за работа в новата кланица са значително по-добри. В кланичните зали е осигурено достатъчно осветление - горно и странично, съответно пригодно според специфичните

нужди на отделните зали. Диференцираният добив на месо и обработка спомагат за подобряване на санитарно-хигиенните условия. Избегнато е задръстването с трупове на заклани животни и суб-продукти коридорите и помещенията. Много по-пълно се използват възможностите на наличната техника и механизация.

Съществен момент в изграждането на кланичния комплекс е изграждането на големите хладилни зали, които имат еднакво оборудване с кланичните помещения. Това е високият двурелсов път, по който се движат различен вид куки за окачване на месата. С това значително се облекчава транспортирането им и се намалява ръчният труд.

По-добра е механизацията в кланичната зала за дребен рогат добитък. Наред с другите съоръжения тук има верижен елеватор, нисък тръбен път с монтирани по него малки ролки, носещи подвижни единични и пакетни куки.

Оборудването на помещенията за обработка на вътрешностите на животните представляват дълбоки мивки със студена и топла вода, а помещенията за клане на птици са снабдени само с дълга, отлята на място, мозаечна маса.

За разлика от старата кланица, където върхът на прогреса било монтирането на няколко висящи на тавана електрически крушки, захранвани директно от градската мрежа, електрифицирането на новия кланичен комплекс е решено със съвременни технически съоръжения.

Значително постижение е и пускането в действие на парокотелна станция с два хоризонтални пламънотръбни котли, всеки с по 42 кв.м. нагревна площ. Котлите се захранват автоматично с черни въглища и достигат налягане четири атмосфери, което е напълно достатъчно за нуждите на кланицата и колбасарските

работилници.

Специфичната дейност на една кланица и колбасарска работилница е немислима без наличието на обилни водоизточници и значителни водни запаси. Изборът на терен за строителството на кланицата подсказва, че се разчита главно на дунавската вода. Необходимостта от чиста питейна вода се задоволява от градската водопроводна мрежа. Голяма крачка напред в подобряване на санитарно-хигиенните условия е и построяването на канализационна мрежа, отговаряща напълно на производствената технология, но с този недостатък, че е без всякакви пречиствателни съоръжения. Заустановеното при Дунава е директно с открит улей. Отначало централният канал минава под склада за кожи, но след редица аварии е изведен по трасе извън сградата.

За хигиеничен добив, добро съхранение и транспорт на месото и месните произведения задължително условие е наличието на добре организирано хладилно стопанство. Тези условия са спазени при строителството на русенската кланица, като западната половина на хладилния блок е оборудвана със съоръжения за трайно съхранение на месото. Транспортната организация в кланицата също е важен въпрос от който до голяма степен зависи нормалната производствена дейност. Три са основните и разновидности - транспорт на животни към кланицата вътрешен транспорт, транспорт на месото и месните произведения към консуматорите.

От особена важност е транспортирането на готовата продукция от кланицата до търговската мрежа. В началото, както споменахме, за тази цел са използвани каруци. След влизането в експлоатация на Халите и концентрацията на по-голяма част от месарските и колбасарските магазини и тях, Русенската община

доставя автомобил "Шевролет" със закрито ремарке, специално пригодно за превоз на месо. Кметът на общината издал заповед транспортирането на месото да се извършва само със специализираната кола, срещу заплащане на определена такса,

И след влизане в експлоатация на новия кланичен комплекс, общинските власти продължават да следят отблизо дейността му. Следи се за спазване на санитарните изисквания и финансови наредби. Всички собственици на животни /месари и колбасари/ заплащат такса, гласувана в общинския бюджет под понятието "кръвнина" - за заколване, за хладилна обработка, съхранение и транспортиране на месото. Таксите се отнасят към бюджета на фонд "Кланици и хладилници" и изразходването им става с разрешение на Министерството на земеделието. Несъвършенната организация често пъти позволява да се допускат злоупотреби и нарушения както с месото, така и с финансовата отчетност.

Бурното развитие на кланичното дело и месопереработката в Русе създава предпоставки работещите в този отрасъл да пристъпят към изграждане на своя организация.

През 1939 година се образува месарската кооперация "Архангел Михаил", която си поставя за цел да обедини месо-производителите и да защитава интересите им. Кооперацията узаконява съществуването си чрез Русенската търговска камара. Твърде скоро в нея навлизат едрите търговци на месо, които от позицията на своите солидни капитали започват да диктуват положението и отношенията в кооперацията. Става така, че кооперацията добива облика на акционерно дружество, в което всеки получава според вложения дялов капитал. Управителният съвет е съставен предимно от едрите търговци. Водещи фигури в нея са братя Михови, като председател на кооперацията е бил Рачо Михов.

И ако все пак дребните търговци-месари получават някакъв пай, съвсем безправно е било положението на работниците - коляци, обезкоствачи, колбасари, помощни работници. Те са наемани от търговците срещу нищожна надница. За това мизерно съществуване разказват в спомените си колячите Видин Динев, Петър Мирчев, Стойчо Стойков, Стилиян Данаилов, черварите Коста Димитров и Ангел Томов.

Опит за отпор е изграждането през 1940 година на работническа касапска задруга, която започва организирано да приема за обработка животни от кооперацията "Арахангел Михаил" с определена тарифа на заплащане. Начело на задругата стои Сава Нецов, прогресивен и свободолюбив човек.

В спомените си Витан Саджаклиев пише: "В края на 1943 година ме изпратиха надзирател в общинската краница край града, която беше токущо построена. Управител беше доктор Куцаров. Тогава колахме добитък чрез кооперацията "Арахангел Михаил" и частни търговци. Колячите бяха организирани в задруга с отговорник Сава Нецов, който си личеше още тогава, че беше прогресивен човек..."

Но военните години налагат своя тежък отпечатък върху месодобива и месопреработката. Месото недостига, започва да намалява количеството на изработваните колбаси. Кланичното дело в Русе замира. Много месарски работници са принудени да търсят на други места прехраната си. Доктор Куцаров, управител на кланицата, разпорежда да се работи само четири дни в седмицата, по няколко часа на ден. Държавата налага монопол върху кожите, които се използват основно за военни нужди.

## НАЧАЛО НА СОЦИАЛИСТИЧЕСКОТО СЪЗИДАНИЕ

Деветосептемврийската победа заварва кланичното дело в Русе в окаяно положение. Работата едва крета, животните недостигат, а производството на колбаси е съвсем замряло. След идването на съветските освободителни военни части нещата бързо се променят. За комендант на общинската кланица е определен майор от Съветската армия. Той назначава за доставчик на месо търговеца Петко Петков. През есента на 1944 година започва масово клане на овце за нуждите на фронта. Работниците се трудят съвестно и всеки иска да даде своя дял във всенародния призив "Всичко за фронта, всичко за победата". Работи се извънредно, с подчертана загриженост за качеството. Постигат се и небивали трудови рекорди – в един ден са заклани и обработени около 3000 овце...

В този напрегнат трудов период на социалистическо съграждане изключително важна е ролята на комунистите, които са в челните работнически редици. Партийната организация в кланицата се създава още през есента на 1944 година. Тя сплотява колектива, вдъхва сили и увереност в бъдните дни. Начело на партийната организация е Тодор Сребрев, а в партийното ядро влизат доктор Борис Куцаров, Георги Нанков, Витан Саджаклиев, Ангел Томов, Драган Стоянов, Недялка Нанкова, Коста Райнов, Александър Гайдаров.

На 30 октомври 1944 година Тодор Сребрев записва в една тетрадка първия протокол от събранието на комунистите от кланицата. Започва организационният живот. С естествените за всяко начало трудности, вълнения, но с голям ентузиазъм и въодушевление, Тодор Сребрев редовно посещава събранията на областната партийна организация. Разглежданите въпроси той веднага разяснява на своите другари и колеги.

Нещата в кланицата постепенно се нормализират. Работниците се трудят ведро и спокойно с вяра в утрешния ден. А само преди година най-смелата цел на работническата касапска задруга е да осигури на своите членове препитание от ден за ден. В съзнанието на работниците са припламвали надежди за по-сигурен и богат живот, но веднага са угасвали под тежестта на капиталистическата действителност. И ето, че е дошло време всеки да погледне в бъдещето, не с боязън, а със самочувствието на стопанин и строител на социалистическия делник на родината си. Променя се и съзнанието на работниците. Тодор Сребрев си спомни:

"... Веднъж имаше голяма чума по свинете. Всичкото заклано месо от спасените животни изварявахме и поставяхме в хладилниците. Те се напълниха с месо. В мазето, по коридора, по пода настлахме хартии и там напълнихме с месо. Ние, партийните членове, се считахме пазачи на това богатство и се чувствавахме задължени да го съхраним".

Въпреки решителните мерки на народната власт за стабилизиране на народното стопанство през цялата 1944 година месото не достига. Управителят на кланицата д-р Куцаров продължава нареждането да се работи само четири дни в седмицата.

За да се уплътни работното време на работниците и служителите от кланицата и да се увеличават социалните им придобивки се стига до идеята празното място /около 40 дка/ между кланицата и нефтозавода да се обработи и превърне в зеленчукова градина. Всички горещо подкрепят инициативата и под ръководството на работниците, които са били градинари, зеленчуковата градина е направена. Не след дълго време всички започват да получават безплатни зеленчуци. Окуражено от този успех, ръководството на кланицата създава и един от първите в града работнически столове. Полагат

се грижи и за организирания отход на работниците. Още се помнят популярните и традиционни събирания в неделя следобед в салона на близкото училище, а не рядко и в кланичния коридор. Музика, бюфет, литературни програми, песни и танци. Тези нови форми за общуване и отход на трудещите се предизвикват силен интерес не само сред работещите в кланицата, но и сред живущите в квартала.

В края на задъханата от събития 1944 година в кланицата се изгражда и профорганизация с пръв отговорник Витан Саджаклиев. В нейните редици са привлечени всички членове на колектива, като колячите сформират отделна профорганизация, на базата на съществувалата дотогава работническа задруга. Ръководството на профорганизацията полага грижи за подобряване на трудовата дисциплина, за повишаване производителността на труда, за справедливото разпределение на купоните за някои по-редки стоки, като печки, идеала и др.

### ОРГАНИЗАЦИОННИ ГОДИНИ

В началото на 1945 година към Районния кооперативен съюз в Русе се разкрива отдел "Търговия с животни и месо", но той не изиграва ролята на обединяващ център и единно ръководство. Чести реорганизации засягат месодобива и месопреработката. Сменят се и ведомствата към които е кланицата. Тези промени оказват лоша услуга на кланичната дейност и търговията с месо. Положителната страна е, че се слага началото на одържавяване на месопроизводството.

Съществени промени в темповете на развитие на месодобива и колбасарското производство в кланицата не са настъпили. Причините се крият в недостатъчната и несъвършенната материално-техническа база, неритмичното снабдяване с месо и продължителното

търсене на най-удачна форма за организация и дейност на кланичното дело.

В първите години след 9.IX.1944 година частните търговци-месари продължават да работят самостоятелно, а след това едновременно с дейността на РКС. Съществува и кооперацията "Арахангел Михаил" и частните търговци-месари дълго време упорито се стремят да и предадат водеща роля в областта на месодобива и месопереработката.

Опит за подобряване организацията на месодобива и съсредоточаване на кадровия потенциал на едно място в Русе е създавало със съдействието на Областния комитет на БКП, през 1947 година на ОСП "Месоцентър" с директор д-р Стоян Йорданов. В него са привлечени на работа дребните и онеправдани членове на кооперацията "Арахангел Михаил" и голяма част от задругата на колячите. Постепенно преодолявайки трудностите предприятието стабилизира стопанската си дейност.

Провежда се и първото отчетно-изборно събрание на сформиранията от 27 члена партийна организация. С гордост партийният секретар Тодор Сребрев докладва, че за по-малко от десет дни през април сърцатият колектив на предприятието е преработил 1200 килограма свинско месо за съветската армия. Красноречив факт за политическата атмосфера в предприятието и трудовата и патриотична нагласа на работниците. Партийната организация, подпомага на активно от профорганизацията, полага много грижи за разгаряне на социалистическото съревнование. Висок трудов и политически ентусиазъм са характерни за първите челници. - Лайош Ваш, Трайко Климентов, Никола Димитров, Драган Стоянов, Добри Йорданов. За отлична работа колективът удостоява Петко Савов и Стефан Стойков с честта да вземат участие в младежката национална бригада.

В резултат на непрестанните грижи на партийната организация революционната боеспособност на колектива нараства. Широка популярност получава девизът "Ударничество и съревнование". Множат се и трудовите успехи на колектива. Ръководството на предприятието обгръща с внимание трудовия устрем на работниците и полага усилия да увеличи социалните им придобивки. За първи път работниците получават безплатно работно облекло – по два работни костюма в кланицата и ботуши и престилки в черварницата.

Подобряват се, доколкото е възможно, и условията на труд. Търсят се и се намират нови форми за разнообразяване на културно-просветната дейност сред работниците. Крупна културна придобивка е създаването на библиотека с 250 тома художествена и специализирана литература. Хората искрено ѝ се радват. Книгите бързо намират път до работническите сърца, Библиотеката се превръща в оживено средище, в място което спомага за естетическото възпитание и професионално усъвършенстване на работниците и специалистите.

Все още в месодобива не са настъпили мащабни и крупни промени. В първите години след Деветосептемврийската победа обновяването на материално-техническата база и усъвършенстването на начините за производство се извършва изключително бавно.

През периода 1947 – 1949 година продължават да се търсят, в национален мащаб, най-ефективните форми за структурна организация за изкупуването на животните, месодобива, месопреработката и пласмента на готовата продукция. На 1 септември 1948 година в София се създава ДПП "Месоцентрала" с няколко клонове. Единият от тях е в Русе.

Междувременно, през същата година, една от сградите на Русенската кланица е заета от новообразуваното предприятие

"Млекоцентрала". Налага се за нуждите на колбасарското производство да се пригоди тогавашното помещение за клане на птици, като към източната му страна се пристрои зала без таван за пушниците и казаните за варене на колбасите.

### ПЪРВА ПЕТИЛЕТКА

Основна задача на първия петгодишен държавен народостопански план бе "построяването на основите на социализма в България по пътя на индустриализацията и електрификацията на страната кооперирането и машинизирането на селското стопанство".

Пътят за постигане на тази цел посочи Георги Димитров в Политическия отчет пред Петия конгрес на БКП: "В своето стопанско изграждане по пътя на социализма нашият народ ще разчита преди всичко на своите сили и на ресурсите на своята страна - на своя труд, спестовност и на икономичното и целесъобразно използване на своите средства и възможности. Режимът на максимална икономия трябва да бъде постоянна и ежедневна грижа на всеки стопанин и държавен ръководител, на всеки работник и селянин в нашата Народна република..." И още, че е необходимо "... чрез индустриализация и електрификация на страната и машинизиране на земеделието да се постигне за 15-20 години онова, което други страни при други условия са постигнали за цяло столетие".

Русенската работническа класа горещо подкрепи партийната повеля и обеща да изпълни плана за първата година на Първата петилетка за девет месеца и удържа на думата си.

През 1949 година, по подобие на практиката в другите окръжни градове, русенското предприятие "Ветеринарно дело" е натоварено да организира месодобива, месопреработката и пласмента

на месото на дребно.

С Постановление № 9 на Министерския съвет от месец декември към предприятието са включени и кланиците в Русе, Силистра, Бяла, Кубрат, Тутракан, Дулово и Исперих, които се намират в границите на големия по това време Русенски окръг.

Една година по-късно тази дейност е поверена на новосъздаденото предприятие "Месо, мляко и риба", с което завинаги се ликвидират частните колбасарски работилници и магазини.

През 1949 година за директор на ДПП "Месоцентралата" в Русе е назначен Иван Пеновски, а за партиен секретар е избран дългогодишният кланичен работник Коста Райнов. В сравнение с 1946 година численият състав на партийната организация се е удвоил, като е достигнал 46 души, при общ състав на предприятието 75-80 души.

В началото на 50-те години работата в Месоцентралата има сезонен характер. През есенно-зимния период се колят масово едър рогат добитък, овце и свине, а през пролетта - агнета. В предприятието няма изградена цехова структура. Най-голям е броят /15-20/ на работниците заети в месопреработката, като през есента, за определено време, се привличат и допълнителни сезонни работници за производството на пастърми и суджуци. Липсата на високопроизводителни съоръжения и технологии задържа дневния добив на месо в рамките на 8-12 тона и 2 тона колбаси.

По това време едно събитие раздвижва духовете. За задоволяване на порасналите нужди от електроенергия /двигателната сила на всички предприятия става електрическа/ на скръжната промишленост, в района на месоцентралата се разполага подвижна топлоелектрическа централа - т.н. енерговлак, който е монтиран

върху вагонни шасита и се предвижда по ж.п. коловози. Въпросът е там, че заема мястото на зеленчуковата градина на кланичните работници. Пораждат се спорове, но накрая надделява разумното мнение, че в този момент електроенергията е по-важна от зеленчуците. Близко 15 години енерговлакът "воюва" с енергийната криза, но наред с предимствата си създава и редица проблеми с дима и саждите, които засипват ежедневно целия район. Допълнителна трудност създава и огромното количество сгурия, която се извозва с вагонетки и с водна струя се наслагва по брега на Дунава.

Ръководството на месоцентралата се стреми да увеличава производителността на труда с въвеждане на нови съоръжения. За топилнята за свинска мас е доставена машина за смилане на сланината, с която се премахва една трудоемка операция.

Продължителното засушаване през 1950 година е причина да се потърси собствен водоизточник, тъй като питейната вода от градската водопроводна мрежа е ограничена. Решение на проблема се намира като старият кладенец на салханата отпреди Освобождането е удълбочен, електрифициран и снабден с две мощни помпи за черпене на вода.

Мисли се и за промяна на начина за транспортиране на добитото месо и колбаси. Все повече нараства делът на замразеното месо, а това изисква големи и надеждни хладилници. Временно за тази цел се използва хладилникът на русенското пристанище.

Липсата на собствен ж.п. коловоз е причина месото за износ да се превозва през нощта до Плевен, където се претоварва в хладилни вагони.

Краят на 1950 година донася нови радостни вълнения за колектива на месоцентралата. Годишният план за месодобива е изпълнен 101 на сто и е проведено учредително събрание на ДСНМ,

на което за пръв председател е избран Антон Маринов. Младите хора имат своя организация, в която укрепват идейно и израстват като боеви резерв на партията.

В началото на 1951 година отново е извършена реорганизация на месодобива. Към "Месоцентралата"-Русе отново са прехвърлени общинските кланици в Бяла, Тутракан и Кубрат. Обособява се и самостоятелно предприятие "Месоцентралата" в Силистра, като кожарските му складове се предават на русенското предприятие.

Реорганизацията не попречва на колектива успешно да изпълнява девиза "На борба за снижаване на себестойността". Преустройва се пушилнята, правят се успешни опити за пълното оползотворяване на животинските отпадъци при месодобива. Внедряват се нови видове малотрайни и трайни колбаси. Взема се решение за изграждане на нови хигиенични обори. За оказване на ефективен ветеринарен и санитарен контрол над постъпващите суровини и готовите месни изделия в месоцентралата се сформира звено "Производствено метеринарно-санитарен контрол" с ръководител - Тончо Тонев.

През този период се наблюдава голямо предлагане на животни, както по системата на държавните доставки, така и по договорното изкупуване, но за съжаление в лошо телестно състояние, което ги прави нерентабилни за месодобива. За да се задоволи с по-качествена суровина развиващата се месна промишленост с препоръждане на Министерския съвет се препоръчва околните предприятия да развият собствена угоителна дейност. Ръководството на русенската месоцентралата с усърдие се залавя да изпълни задачата и за кратко време са изградени редица угоителни стопанства.

## ВТОРА ПЕТИЛЕТКА АПРИЛСКИ ХОРИЗОНТИ

В първите години на втората петилетка в Русе съществуват две месопромишлени предприятия - "Месокомбинат" и "Месоцентра" - за изкупуване и угодяване на животни. И двете предприятия са на подчинение на ДПП "Месоцентра" - София. През 1954 година угоителната дейност на русенския окръжен клон на Централното управление "Месоцентра" преминава на директно подчинение на София. Закрива се "Месокомбинат" - Силистра и се придава към Русе като кланичен пункт.

През 1954 година русенският месокомбинат е с ново ръководство: Гено Ненов - директор, Райко Дамянов - партийен секретар, Борислав Йонков - профпредседател.

Усилията на колектива са насочени към механизиране на основните производствени процеси в топилната и месопереработката, към укрепване на работническия състав и стимулиране на творческите изяви. Трайно се утвърждават в трудовото ежедневие на работниците от колбасарското производство и черварската работилница почините на Левченко, Муханов и Бирюков. Широко приложение намира и починът на Ворошин за лична и производствена хигиена. Заражда се наставничеството. С много грижи и топлина опитните работници Ангел Томов, Стефан Зарчев, Йордан Ачев, Петър Мирчев и Васил Витанов предават своя професионален опит на новопостъпилите. Полага се началото на обмяна на опит със сродни предприятия. След посещение във Варна русенци усвояват от своите колеги по-ефективна технология за обработка на червата.

Повишава се трудовата и технологична дисциплина и работническият самоконтрол. В спомените си Стоил Колев описва как ра-

ботниците от колбасарското производство с високо самосъзнание и чувство за самоконтрол се стремят да не допускат бракуване или повторна обработка на колбасите. Посочва, че за пример са били Петко Бончевски, Коста Колев, Денчо Марков, Стефан Чернев /Мукито/, Братя Григорови и др.

През втората половина на 1955 година производствените мощности на комбината се обогатяват с редица нови съоръжения като барабан за щавене на свински стомаси и крака, транспортен път за скарите от пушниците до производственото отделение, по-съвършен парен казан за саздърма и др.

Историческият Априлски пленум на ЦК на БКП извърши коренен поврат в развитието на нашата страна. Пред българския народ се разкриха светли хоризонти за широко разгръщане на творческите му сили във всички области на живота.

Животворният полъх на Априлския пленум се оказа изключително благотворен фактор за развитието на русенския месокомбинат. За неговият колектив настъпи време за нови смели и дръзновени дела.

От 17 април 1956 година ръководител на комбината е Марин Мичев, който отдава близо двадесет години от живота си за неговото развитие и превръщането му във водещо месопредаблещо предприятие. Непосредствено след провеждане на Априлския пленум партийната организация провежда открито партийно събрание, на което честно, откровено и прямо по комунистически се разискват въпросите за производителността на труда, социалното развитие, ленинските норми и принципи на партийно ръководство и партиен живот. След взетите решения в комбината е разработена програма за перспективното му развитие до 1960 г.

Наистина, възродителна е годината след Априлския пленум !

Седеммесечният план е изпълнен 112,19 на сто, като вместо 8 000 лв. на народното стопанство са спестени 25 000 лева. Главният технолог д-р Марин Ангелов, Стоил Колев, Коста Райнов, Неделчо Чернев, Иван Сяров, Михаил Станков, Велико Кубратов и Александър Йорданов се изиявяват като новатори и предлагат находчиви идеи за по-пълноценно използване на наличната техника, за нейното усъвършенствуване, за по-ефективен транспорт и др.

Свой принос при решаване на техническите проблеми оказва и токущо изграденото комбинатско научно-техническо дружество с председател Стоил Колев. Една от първите решени задачи от съюзните членове е усъвършенствуване съоръженията на хладилника и колбасарския цех.

Сред производствениците много популярен става почи- нът на Спас Маринов за минимално оставена сланина при дрането на кожата - 400 грама, при норма 800 грама.

Стопанското и партийното ръководство полага значителни грижи за повишаване на социално-битовите придобивки на колектива. Изграждат се стаи за отдих към работните помещения, значително се поевтинява храната в стола, въвежда се безплатна закуска. Със собствени сили и средства започва изграждането на вила в местността "Липник".

В комбината застоят не е познат. Стремехът е към усъвършенствуване и обновяване. Прецизният анализ на производствено-икономическата структура показва, че липсата на самостоятелно обособени цехове не спомага за повишаване произ-

водителността на труда, подобряване на качеството, икономията на суровини и енергия и въвеждането на нови технологии.

Затова се полагат основите на прогресивната цехова организация, като се изграждат първите два основни цеха - "Месодобив" с началник Коста Райнов и "Месопереработка" с ръководител Драган Стоянов.

През този период се замисля в национален мащаб окрупняване на месодобива и месопереработката. С постановление на Министерския съвет от 5 януари 1957 година се образува единно предприятие за изкупуване, уговяване и промишлена дейност, под названието ДСП "Месопрмишленост". Реорганизацията донася нови проблеми за разрешаване, особено при уговяването на свините и телетата, но русенският комбинат постига значителни успехи и по този показател е винаги на едно от челните места в страната.

Продължава обновяването на производствените мощности в месокомбината. За две години /1956 - 1958 г./ е пуснат в експлоатация нов пететажен хладилен корпус с площ от 5000 кв.м. Оборудването е доставено от ГДР и е едно от най-съвременните у нас. С ускорени темпове се изгражда и ж.п. клон стигащ до хладилника на комбината, с което значително се облекчава транспортирането на месните изделия. Реконструира се и колбасарската работилница, въвеждат се в действие нови съвременни машини и съоръжения с които се усъвършенствуват производствените и технологични процеси. Докато през 1950 година дневната производителност е била 2 тона, то през 1958 година производителността само на една работна смяна е 5 тона колбаси. Много грижи се полагат и за стабилизиране на паровото стопанство. Съгласно проекта на специалистите от "Хранпроект" - София пародо-

бивът и паропотреблението на месокомбината трябва да бъде кооперирано със съседната фабрика за мая. Закрива се паровата станция на месокомбината и започва изграждането на нова в района на фабриката за мая. Предвижда се да се монтират четири парни котли, но се доставят само два. Паропроизводството им е неритмично и месокомбинатът изпитва сериозни затруднения при изпълнение на производствената си програма поради липса на пара. За преодоляване на кризата, като временно решение, се монтира стар парен корабен котел, работещ с течно гориво. С подобна находчивост се задоволяват и порасналите производствени нужди от вода. В съседство със стария кладенец се изкопава нов, с дълбочина достигаща 5-6 метра под равнището на р. Дунав. Кладенецът е снабден с три мощни помпи. Количеството на добиваната вода е напълно достатъчно за производствените нужди. От градския водопровод черпят вода само стола и изолационната кланица.

Годишите на втората петилетка са решаващи за развитието на месокомбината в Русе. Материалната база е чувствително обновена, трудът на работниците е станал по-лек, по-спорен и по-производителен. Много са челниците вложили жар, сърце и умение в работата си, но трябва да споменем имената на Йордан Григоров, Стефан Зарчев, Коста Колев, Коста Димитров, Драган Стоянов, Герган Даскалов, Тодор Чаталбашев, Деля Тихова, Ирина Атанасова, Величка Витанова и др.

### ТРЕТА ПЕТИЛЕТКА С УСТРЕМА НА НОВАТОРСТВОТО

Колективът на Месокомбинат-Русе навлиза в годините на третата петилетка устремено, с непоколебима решимост да претвори в живота партийната повеля "Петилетката - в съкратени срокове", като поема задължението изпълнението на плана за 1959 година спрямо 1958 година да нарастне със 150 процента. Друга важна цел е дневното производство на месо да достигне 60 тона. Това е изключително трудна и отговорна задача. Предпоставките за нейното изпълнение се крият в мащабното обновление на материалната база и производствените мощности, която продължава да се извършва в комбината и усъвършенствуване на трудовата организация, като се внедрява прогресивната групова организация на труд с групов норма. По същество тази организация е предшественик на съвременната бригадна организация на труда.

През 1959 година с активното съдействие на окръжните партийни и стопански органи, специалистите от генералната дирекция и целият трудов колектив за кратко време е изграден и пуснат в експлоатация нов цех за колбаси.

Съоръжен е със съвременни машини като кутери, бъркачки, сланинорезачки, пълначки и др. които се задвижват от електромотори. Отпадат шумните и не съвсем безопасни трансмисии. Ръководството на цеха е поверено на дългогодишния специалист Стоил Колев. Още от първите месеци се разбира, че проектните капацитетни възможности от 5 тона колбаси на смяна са недостатъчни. Налага се да се доставят нови, още по-

производителни съоръжения - лентови маси за обезкостяване и сортиране на месото, атмоси и др., с които голяма част от ръчните процеси се механизират. В резултат на това производителността нараства на 7 тона колбаси. Разнообразява се и асортимента - на пазара се предлагат 44 вида колбаси, от които 70 процента трайни.

Юлският пленум на ЦК на БКП от 1959 година и произлезлите от него задачи мобилизират и активизират колектива за още по-високи трудови успехи. Поето е сериозно обещание - петилетният план за месодобива да бъде изпълнен за 3 години, а за месопреработката за 3,5 години. Това означава ежедневиият месодобив от 17 тона да нарастне на 45 тона.

Сред работническите колективи се разгаря благородно социалистическо съревнование. Всеки ден е нова крачка към изпълнение на високите цели. Повишава се професионалният опит на колектива. Продукцията на русенския месокомбинат излиза на международния пазар и достига Полша, ГДР, Югославия, Англия, Австрия, Белгия, Швеция.

Започва осъществяването и на друго крупно и мащабно начинание. За първи път у нас, в русенския месокомбинат, се поставят основите на производството на месни консерви. В резултат на продължителните творчески търсения на група новатори с ръководител Стоил Колев, е разработена ефективна технология за дълбочинно преработване на свинските глави в пастет, затварян и стерилизиран в металически кутии. За провеждане на експеримента във втора колбасарска работилница са монтирани автоклав, волф и кутер. Резултатите са обнадеждаващи и това позволява след година и половина да прерастне в малък консер-

вен цех с два автоклава, помещение за пълнештата маса и зала за манипулация и опаковка на гононите консерви. Започва и редовното производство на консерви от едновидово месо свинско, телешко и говеждо в собствен сос.

Консервите "Месо в собствен сос" са и първите български консерви изнесени в чужбина. Редица чуждестранни фирми изпращат в русенския комбинат свои представители - специалисти, които помагат вкусовите качества на консервите да бъдат нагодени към специфичните изисквания на страните-вносителки.

Твърде скоро производството на консерви значително нараства. Разнообразява се и асортиментът. Малък се оказва набързо оборудваният цех. Вземат се бързи мерки за неговото разполагане в други по-подходящи помещения - партерният етаж на колбасарския цех и сутеренните помещения на хладилния блок.

Дълбочинната преработка на отпадните суровини продължава да бъде в центъра на вниманието на специалистите. Разработва се технология за оползотворяване на кланичната кръв като суровина за лепило в дървообработващата промишленост и под формата на кръвна каша за храна на свинете.

До 1960 година костите се предават на СП "Вторични суровини" за износ и местна преработка. Оценявайки тяхната висока стойност специалистите от комбината разработват дълбочинна технология за тяхното пълно оползотворяване.

Отпадащите от основното производство конфискати се стерилизират и разваряват в два вертикални автоклава. Годишно от тях се получават 40 тона технически животински мазнини. След обработка се изпращат в съществуващата тогава фабрика за

сапун в Русе.

Тъй като утаеното съдържание при топенето на тръбните кости е добра храна за свинете, поради богатото си белтъчно съдържание, колективът на месокомбината, със собствени сили и средства, изгражда своя ферма за свине в района на село Червена вода.

През 1960 година в окръга се извършва концентрация на животните в отделните ТКЗС, като свиневъдството се съсредоточава само в някои от тях. Специализираните свинеферми бързо укрепват и с това значително се подобрява снабдяването на месокомбината със животни за обработка. Създават се предпоставки в комбината да се разгърне целенасочена и упорита борба за повишаване производителността на труда намаляване на материалните разходи, внедряване на съвременните технически постижения и увеличаване на социалните придобивки на колектива. Партийната организация, съвместно със стопанското ръководство, приемат перспективен план за внедряване на техническия прогрес в комбината до 1965 година.

В чест на Седмия конгрес на БКП в комбината започва изграждането на бригади "За образцов социалистически труд". С ново съдържание и форми за водене се обогатява и благородното социалистическо съревнование с колектива на месокомбината във Варна.

Вземат се енергични мерки и за изпълнение на производствената програма. Створческа дързост и завидна решителност, за първи път у нас, започва прилагането на нова технология, при която клането на животните се извършва във вертикално положение, като отпада клането на земята. С активното съдействие на начал-

ник цех "Месодобив" Коста Райнов и механика Марко Тютюнджиев се внедряват машина за механизирано смъкване кожите на говедата, конвейер при клането на свинете и овцете и придвижването на месото от месодобива до месопреработката и хладилните помещения.

В чест на Седмия конгрес на БКП в комбината започва изграждането на бригади "За образцов социалистически труд". С ново съдържание и форми за водене се обогатява и благородното социалистическо съревнование с колектива на месокомбината във Варна. Успешно се изпълнява и производствената програма. За 1961 година изпълнението на плана е 103,43 на сто, за производителността на труда 103,14 на сто и за средната работна заплата 102,27 на сто.

Внушителни са и ответните грижи на партийното и стопанското ръководство на комбината към трудовите успехи на колектива. Подобрява се организацията на почивното дело, проектира се общежитие за 50 души, жилищен блок с 90 апартамента и детска градина,

## ЧЕТВЪРТА ПЕТИЛЕТКА ОРГАНИЗАЦИОННО УКРЕПВАНЕ

През 1962 година страната ни живее под знака на обновителния априлски курс на партията. Осмият конгрес на БКП, състоял се през м. ноември 1962 година, отчете, че в резултат на тази линия страната успешно върви по пътя на ускореното икономическо развитие. Основната икономическа задача на четвъртата петилетка /1961-1965 г./ е "по-нататъшно развитие на материално-техническата база, на социалистическите производствени отношения".

Партийната повеля е посрещната с одобрение и разбиране от колектива на русенския месокомбинат. Членовете на партийната организация стават инициатори на движението "На ново-то - широк път", което за кратко време е подкрепено с 18 колективни и 40 лични обещания. Сред първите, включили се в почина са Йордан Григоров, Стефан Зарчев, Стилиян Даилов, Йордан Илиев, Петър Петров.

В изпълнение на решенията на Осмия партиен конгрес е актуализирана програмата за ускорено внедряване на техническия прогрес в комбината. В обсъждането и дейно участие взема целият трудов колектив. Интересни предложения постъпват от Коста Райнов, д-р Иван Байчев и д-р Митко Стойчев. Общият замисъл на всички новаторски идеи е рязко да се увеличи делът на механизацията в производствените участъци, да се изградят конвейери по тръбния път в свинската кланична зала и хладилника, опалочна пещ за пърлене, центрофуга за кръвна плазма и др.

Много грижи полага стопанското и партийното ръководство на комбината и за изпълнение на задачата на XVI отчетно-

изборна конференция на русенската окръжна партийна организация, която изисква всяко производствено звено да си изработва тримесечен план за повишаване производителността на труда без капиталовложения. За целта в комбината са създадени всички необходими предпоставки за най-рационално използване възможностите на хората и техниката. Между изградените 9 бригади за комунистически труд, в които са обхванати 81 производственици и служители, се разгаря благородно социалистическо съревнование. Открояват се върховете постижения на Илия Райков, Йордан Маринов, Марко Ангелов, Видин Динев, Стоян Атанасов, Йордан Григоров, Стефан Зарчев, Йордан Анев, Гинка Добрева, Весела Личева, Петрана Радулова и др.

Пример за еднопосочност в търсенията за най-тясно взаимодействие между науката и производството е създаването през 1963 година в комбината на филиал на Института по месопробишленост - София. За основа на филиала служи добре оборудваната заводска лаборатория, която има две основни насоки в дейността си - микробиологични изследвания и физико-химични в областта на месото и месното производство. Още през 1963 година ръководителят на лабораторията д-р Митко Стойчев, наред с ежедневните си производствени изследвания, извършва и научни изследвания върху салмонела - бактериите в месото, на производството на стерилизирани консерви и използването на конфискатите за фураж. Някои от разработките, като "Начин за приготвяне и използване на тъканни препарати за стимулиране растежа на млади животни" на младите научни работници от филиала получават широко признание. Близо три години за база на филиала на Института по месопробишленост служи заводската

лаборатория, която не прекъсва своята самостоятелна дейност. През 1966 година двете звена се сливат и научната подкрепа на производството на комбината става по-осезаема и полезна.

През 1964 година ПВСК е преименуван в ДВСК - Държавен ветеринарно санитарен контрол, с цел да се повишат контролните му функции. През различни периоди негови ръководители са д-р Стоян Йорданов, д-р Иван Русев, д-р Вълчо Вълчев, д-р Тодор Денчев, д-р Йордан Калев, д-р Йордан Стефанов. За по-ефективен контрол в комбината се създава отделна лаборатория на ДВСК.

По това време на дневен ред излиза въпросът за интегриране на свинефермите с месоцентралите, като се смята, че това е пътят за качествено ново развитие на животновъдството /свиневъдството/ и за по-пълно задоволяване на пазара с месни произведения.

Първа в структурата на русенския месокомбинат се включва през м. октомври 1964 година свинефермата в село Ценово, а в последствие и останалите специализирани свинеферми в Бабово, Червена вода, Вятово, Сливо поле и Борисово.

През 1964 година се изгражда предприятието "Родопа" с основна задача да организира изкупуването на извънплановите количества животни срещу фураж, който държавата предоставя на желаещите да отглеждат животни. С постановление на Министерския съвет от 1 януари 1965 година месната, млечната, фуражната промишленост и търговията с разплодни животни се обединяват в Държавно стопанско обединение "Родопа". В окръжните центрове реорганизацията се изразява в сливане на окръжното представителство на "Родопа" с месокомбината, което на практика означа-

ва, че добивът и обработката на месо се извършва от едно крупно предприятие. А това е предпоставка за бърз растеж, за ускорено задоволяване порасналите потребности на населението от месо и месни произведения, но всяка промяна е свързана с неизбежните проблеми и затруднения особено при намирането най-правилните структурни и организационни форми.

Русенското предприятие бързо налучква верния път и става първенец в системата на ДСО "Родоп" по производството на разфасовани меса за вътрешния пазар. Продължава и успешното представяне на международния пазар с нови асортименти месни произведения.

Много добри са и крайните резултати за 1965 година - общият производствен план е изпълнен 105,23 на сто, а за месодобива - 195,92 на сто.

Производствената дейност в предприятието се характеризира със стабилност, решени са редица важни въпроси от техническо естество, укрепнала е трудовата и технологичната дисциплина.

Ефективният и ентузиазизиран труд на челниците Коста Райнов, Драган Стоянов, Стефан Христов, Белко Йорданов, Петър Мирчев, Стоил Колев, Петър Бончовски, Стефан Чернев и десетки други увелича със заразяващия си пример целия трудов колектив.

За дългогодишни трудови успехи с високото звание "Отличник на МЗХП" са удостоени Коста Колев, Велко Йорданов, Стойко Стойков, Борис Гордевски, Иван Григоров, Драган Григоров и Милан Григоров.

През 1965 година колективът на предприятието получава още една крупна социална придобивка - безплатна закуска и обед.

Това окуражава колектива, който с още по-голяма увереност и устрем за по-високи трудови постижения прекрачва в идващата пета петилетка.

## ПЕТА ПЕТИЛЕТКА КУРС КЪМ ИНТЕНЗИФИКАЦИЯ

Главните направления, които определи Деветият конгрес на партията за развитието на страната през петата петилетка бяха - интензификация и модернизация на всички отрасли на народното стопанство, решително подобряване качеството на продукцията и повишаване равнището и подобряване качеството на управленческата дейност.

Новата стратегическа линия на БКП завладя ума и сърцата на целия трудов народ. Множат се успехите на производствените колективи от окръга. В Русенски окръг се извършват мащабни преобразувания във всички области на стопанския живот.

От жизненото значение за развитието на ДП "Родоп" е проведената в национален и окръжен мащаб концентрация и специализация в животновъдството.

Съответни реорганизации настъпват и в системата на ДСО "Родоп" - угоителната дейност се отделя и предава на новосъздаденото Държавно кооперативно земеделско стопанство "Родоп", специализирано в угодването на свине.

В центъра на партийната и стопанската дейност на колектива на ДП "Родоп" е борбата за решителна интензификация на всички производствени процеси, чрез широко внедряване съвременните постижения на науката и техниката. Сред трудовите колективи в комбината широко приложение намира Саратовската система за бездефектна продукция. За усъвършенствуване на управленческата дейност в предприятието е изграден отдел "НОТ" с ръководител София Йончева.

Извършват се частични ремонти и модернизация на ре-

дица производствени звена. Ремонтира се и хладилният блок.

В редовно производство се внедряват редица нови колбаси - "Амбарица", "Шумен", "Разград", "Айтос", "Бургас" и др., които получават широка популярност сред потребителите. Много старание и умение за тяхното изработване влага опитният майстор Петър Бончевски като редовно преизпълнява дневната си норма 280-300 процента.

Но основното внимание е насочено към консервния цех, чиито колектив е набрал завиден професионален опит и знания и се е утвърдил като водещ в страната. Производството на консерви е организирано в два основни потока - пастьоризирани и стерилизирани месни консерви.

Усвоява се и производството на шунка по класическия метод - чрез шприкуване и зреене за 14-15 дни. Русенската шунка има много високи качествени показатели и среща добър прием сред потребителите у нас и в чужбина като достига пазарите на Швеция, ФРГ и Англия.

За задоволяване потребностите от метални кутии, за кратко време, в комбината е изграден и оборудван цех за метален амбалаж с ръководител Благой Ванчев. Производствениците и специалистите преодоляват редица сериозни трудности при усвояване на новата и непозната технология. Но когато има сърце и желание за работа всичко се постига - така мислят Янка Стефанова, Йовка Цачева, Цветана Йорданова, Неколина Коцева и други.

През м. август на 1970 година ДКЗС "Родоп" отново преминава в системата на ДСО "Родоп", която поема и уговяването на животните.

Постепенно дейности като млекопреработката и фуражното производство отпадат от обсега на обединението, което съсредоточава своята дейност главно в изкупуване и уговяване на животни за месодобив и месопреработка.

Независимо от настъпилите промени и реорганизации изминалите години са наситени с похвални дела за колектива на русенския месокомбинат. Открояват се имената на първенците в труда Стефан Зарчев, Борислав Йорданов, Стефан Златарев, Анета Младенова. Редят се и високи държавни отличия - Петър Бончевски е удостоен с "Народен орден на труда" - златен, а сребърни ордени на труда получават Стоил Колев и Коста Райнов.

## ШЕСТА ПЕТИЛЕТКА ГОДИНИ НА ВЪРХОВИ ПОСТИЖЕНИЯ

Годините на шестата петилетка са изпълнени с всеобщ трудов подем на колектива. За по-пълното задоволяване на пазара с месни произведения и колбаси ускорено се внедряват нови технологии, изделия и съоръжения. Разкриват се резерви и през 1971 година дневното производство на колбаси достига 15 тона.

В комбината все по-осезателно ръчният труд остъпва. Творческата мисъл на новаторите е мощен генератор за внедряването на нови съоръжения и машини. Монтират се студени пушници, в които при температура 8-21 градуса се обработват трайни колбаси с високо качество. Започва инсталирането и на три пароварилни камери тип - "Атмос", с които се повишава производителността на труда и хигиенно-санитарните изисквания. Новост са и електрическият се кръгъл нож "Бетчер", трион "Дикротор" и миячно дезинфекционната машина тип "Боби". С цел да се оползотворят всички отпадни суровини - кръв, кости, рога, копита, конфискати от СССР е внесена линия за добиване на месокостно брашно, с което на свинеугояването се предлагат допълнителни количества белтъчни фуражи.

За съвсем кратко време са преодолените настъпилите затруднения в собствената свинеугоителна база, разположено в 18 ферми, които започват да се уедряват и реконструират. Планът за свинеугояването през 1971 година е преизпълнен с 500 т. кланично тегло, като в сравнение с 1970 година увеличението възлиза на 1800 тона.

През м. януари 1972 година колективът на месокомбина-

та обстойно се запознава с речта на др. Тодор Живков в Перник и призова на орденоносците и първенците от Пернишки окръг. Главната задача е комбинатът да стане еталон в месната промишленост. В сравнение с 1971 година през втората година на шестата петилетка производствената програма е увеличена с 12 на сто. Производствениците и специалистите са мобилизирани и с готовност и себеотрицание изпълняват трудовите си задължения. Стопанското и партийното ръководство полага грижи за успешно изпълнение на задачата. За подsigуряване на ритмични постъпления от суровини са сключени договори с доставчиците-ДПК в окръга. Разчита се и на собственото свинеугоително стопанство, което трябва да произведе 5 500 тона свинско месо. Осигурен е и достатъчен преходен запас от прасета за угодяване. Взети са мерки за подобряване храненето на животните, като само от оползотворяването на отпадащите от комбината ще им се подsigури допълнително над 800 т. месокостно брашно.

Сред свинефермите на комбината широко се разпространява опитът на свинефермата в село Стърмен с ръководител Георги Пенчев. При план 5708 на угодяването са предадени 6831 приплода със средно живо тегло от 16 до 18 kg. Вместо по 15 са отчетени средно по 16,34 прасета на разплодна свиня. За правилното и интензивно използване на разплодните свине спомага внедреният метод за ранно отбиване на прасенцата, на 30-35 ден от раждането. Същевременно са постигнати средно по две опрасвания в годината, срещу 1,5 - 1,7 при класическия метод на отбиване на 60 дневна възраст. За добрите резултати спомага и семейният акорд, като едно семейство се грижи за 60 майки. Първенци са Гина и Йордан Георгиеви, получили над плана си

160 приплода, Мария и Игнат Кръстеви, Елена и Димитър Колеви.

Съгласно директивите на Десетия конгрес на БКП в комбината е разработена цялостна концепция за моделиране на организацията, технологическото и технико-икономическото развитие на производството, труда и управлението. Предвижда се да се внедрят поточни линии и агрегати, да се механизира между-операционният и вътрешнозаводски транспорт и да се въведе ЕИЦ за планиране, организиране и координиране на производствените процеси.

Много от задачите веднага се изпълняват.

Внесена е линия за опаковка на разфасовано месо, при която технологичният процес е на световно ниво, а производителността на труда е повишена с 50 на сто. Доставена е и линия "Лингард" за пастьоризирани месни консерви, с която се подобряват дозировката и хигиената, ускорява се процесът на зрее-не на шунката, а рандеманът нараства с 2-3 на сто. Внедряват се две автоматизирани кабинни за горещо опушване и сваряване на колбасите. Доставят се хладилни изпарители за климатизиране на две зали за разфасовано месо.

Особено напрегната е производствената програма на комбината през 1973 година. Насрещният план предвижда да бъде произведена надпланова продукция за 167 000 лв., надплановата печалба да достигне 311 000 лева, като производителността на труда нарасне на 106 на сто. Докато през 1972 година е произведена продукция с оценка "1" за 600 00 лева, то през 1973 г. се предвижда за 3,500 000 лв. За първи път е заложено да бъде произведена стокова продукция със знак за качество "К" за 127 000 лева.

Създадената стегната организация и пълната мобилизация на колектива са гаранция за изпълнението на задачите, стопанското и партийното ръководство отделя повишено внимание на фонд "Допълнително материално стимулиране", който в сравнение с 1972 година е увеличен с 45 000 лева. Ново, качествено развитие и обогатяване получава благородното социалистическо съревнование. Всеки работник и специалист активно участва в разкриването на резерви за пестене на суровини и материали. Между трите основни цеха "Месодобив", "Месопреработка" и "Консерви" са сключени договори за взаимопомощ и надпревара. Всички звена работят по почина на Летър Брайков, а четирите младежки бригади по почина на кремиковските младежи.

Успешно се изпълнява и Декемврийската програма на партията. В края на 1972 година е завършен жилищен блок "Родоп", в който са настанени 64 новодомици. Започва изграждането на нов блок "Кристал" със 34 апартамента. Предвижда се да изгради блок "Бисер" с 85 апартамента и детска градина за 100 деца, а също и нова почивна станция за 120 души в Ново село, Ловешки окръг.

Последните две години на шестата петилетка са изпълнени с нови постижения за колектива на русенския комбинат. Усилено се търсят пътища за овладяване на съвременните научно-технически постижения. Създава се поточно производство на колбаси без предварително осоляване и зреене на месото, усъвършенствува се съществуващата технология за производство на шунка с полифосфат без желиране, внедрява се интензивна технология за производство на шунка с желатина от цели бутове и

плешки, механизира се пърленето на опарените трупове, преустройват се конвейерните пътища за придвижване на месото в цех "Месодобив".

Доставени са нови съвършени машини - вакуум-пълначки, клипс машина, автомати за фрикадели и др. Особено широко новостите са навлезли в цех "Консерви", където вместо за 15-20 000 лв. ежедневно се произвежда продукция за 50 000 лв.

Общата производителност на труда в комбината се е увеличила над два пъти, толкова са нараснали и капацитетните възможности за преработка на месо.

В началото на 1975 година колективът на комбината обещава в чест на XI партийен конгрес да произведе надпланова продукция за 4 млн. лева.

В края на месец август обещанието е изпълнено.

Наистина - прекрасен работнически дар за високия партийен форум.

През 1975 година ръководството на завода е поверено на инж. Здравко Ангелов, дългогодишен работник и специалист в предприятието, преминал през всичките му основни цехове и звена. За секретар на заводската партийна организация е избран Тодор Костов, а за председател на профкомитета Райна Цанова.

Постиженията на русенския комбинат получават нова висока оценка - ПЖК "Родоп" е обявен за еталонно предприятие в системата на ДСО "Родоп".

А за постигнатите високи трудови успехи в изпълнението на плана за шестата петилетка с Указ № 517 от 27 април 1976 година на Държавния съвет на НРБ месокомбинат "Родоп" - Русе е награден с орден "ЧЕРВЕНО ЗНАМЕ НА ТРУДА".

## СЕДМА ПЕТИЛЕТКА

### ЕФЕКТИВНОСТ И КАЧЕСТВО

Основният девиз на седмата петилетка бе "Ефективност и качество, качество и ефективност". Във връзка с това др. Тодор Живков заяви: "Висока ефективност и високо качество - това трябва да бъде не кух лозунг, не гола фраза, а основна цел, за постигането на която е необходимо да се мобилизират силите, знанията и творчеството на работниците, селяните и народната интелигенция, на всички партийни, обществени, държавни и стопански ръководства и организация".

Колективът на комбинат "Родоп" прие с дълбоко удовлетворение тази стратегическа задача на партията. С принципна непримиримост към слабостите и с висока решимост за върхови трудови постижения работниците и специалистите започнаха нейното изпълнение.

За целта е разработен и приет мащабен план за действие. Едно от най-важните му направления е рязкото подобряване на организацията и дейността на свинеугояването. След формирането на НПО "Хибридно свиневъдство" най-добрите ферми излизат от обсега на русенския комбинат. Във връзка с това започва разширение и реконструкция на останалите свинеферми. С помощта на румънски специалисти се прилагат нови технологични решения, които създават предпоставки за затваряне цикъла "производство на малки прасета - угодяване на свине". Въвежда се т.н. "клетъчно отглеждане на малки прасета" - новост с голям икономически ефект. Полагат се грижи и за ликвидиране недостигът на собствени малки прасета и не след дълго време се спира закупуването им от външни предприятия.

Регулира се оборотът на малките прасета във фермите като производството им от 60 - 65 000 достига на 100 000 броя и се прекратява придвижването им от една в друга форма. Построяват се нови боксове за свинете - майки. В редица свинеферми много от ръчните процеси се механизират чрез технически новости като въжено-тапови транспортъори за разнасяне на фуражите и др. Докато преди 4000 свине се отглеждат от 16 работника, нововъведенията позволяват техният брой да се намали 2 пъти, а производителността на труда да се увеличи 3 пъти.

Новият икономически механизъм поставя сериозни изисквания към организация на труда, управленческата дейност и усъвършенствването на структурата на производство и асортимента. Все по-близко става сътрудничеството с филиала на Научно-изследователския институт по месопробишленост, който успешно изпълнява важната задача да бъде свързващо звено между науката и практиката за по-бързо внедряване на научните разработки. Десетки са разработените теми и технологии, нови асортименти и методики. През периода 1966 - 1980 година решените и внедрените в производството разработки на филиала спомогат на русенския месокомбинат да реализира икономически ефект над 2 млн. лева. Значими са постиженията на научните работници Пенчо Габровски, Йордан Калев, Иван Байчев, Йордан Стефанов и др.

В годините на седмата петилетка настъпилата интензификация на производството чувствително ускорява цялостното развитие на комбината. Модернизира се базата за свинете-майки, мокрото хранене във свинефермите в Николово и Мартен. Увеличават се хладилните площи, въвежда се в действие линия "Веаг" за автоматизирано дозиране и пълнене, линия за автоматизирано

масажиране на месото, пароварилни камери и др. Усъвършенствуват се технологиите за производство на шунка и колбаси. Много произведения получават високи оценки - двойно филе "Арбанаси" става носител на златен медал от XXXIV Международен мострен панаир в Пловдив, знак "К" получават саламите "Самоков", "Телешки", "Сервилат", роле "Трапезица", а други 22 вида са с оценка "1".

Започва използването на микробиални култури, български полифосфат и др. Подобряват се производствената организация и технологичните процеси при хладилната обработка на месото, усвояват се и нови високопроизводителни методи за разпарчване на месото. Въвежда се комплексна механизация за товаро-разтоварните работи в складовата обработка. Усъвършенства се и бригадната организация на труда, която през 1979 г. се обогатява с нови методи и форми за по-прецизно определяне личния принос на всеки член от трудовия колектив, както и моралното и материално стимулиране. Ефектът от нововъведенията проличава още през същата година. В резултат на получените икономии от суровини и материали на работниците са раздадени допълнителни материални възнаграждения в размер на 90 000 лева. Тази прогресивна организация добива популярност и се внедрява и в останалите поделения на ДСО "Родопа" в страната.

По това време се поставя и въпросът за установяване на математически методи за най-ефективно оползотворяване на месото. ДСО "Родопа" и ДСО "Оргпроект" сключват договор за съвместна дейност, като русенският месокомбинат е определен за базово предприятие за провеждане на експеримента. Значителен принос за внедряването на новата и непозната електронна техника оказва и русенският териториален изчислителен център.

Широк размах получава и изобретателското и рационализаторското движение. През годините на седмата петилетка новаторите от комбината са реализирали икономически ефект около 1 млн. лева. Сред по-интересните внедрени разработки са "Високоэффективна технология за разпадане на свинско месо за производство на консерви и разфасовани меса с цел по-пълно използване на суровините" дело на Панайот Топалов, инж. Клара Апостолова и инж. Димитър Костов, "Комплексна механизация за съхранение, транспортиране на фуражите и хранене на свинете от всички групи" на инж. Здравко Ангелов, инж. Васил Тодоров, Георги Радославов и Витлеем Касабов, "Замяна на вносно месо-костнобращно и шротове с технологични отпадъци" на Георги Радославов, д-р Георги Калов и д-р Веселин Караиванов.

За постигнати високи резултати и масовизация на изобретателската и рационализаторската дейност русенският комбинат е определен за първенец в системата на ДСО "Родоп" и отличен с грамота.

Достоен принос за това има и комбинатското НТД, което е национален първенец за 1978 година, а в крайното класиране за седмата петилетка е на второ място в страната.

През годините на седмата петилетка колективът на комбината постига и изключителни резултати при решаване на социално-битовата програма. На мястото на бившия енерговлак започва, със собствени сили и средства, изграждането по проект на арх. Павел Дочев, Дом на културата и нов съвременен работнически стол.

С активното участие на целия трудов колектив тези важни обекти са построени само за година и половина, като същевременно е преустроена и административната сграда.

Просторният и богато обзаведен Дом на културата създава изключително добри възможности за повишаване естетическото възпитание, професионалното майсторство и подобряване на творческия отдих на производствениците и специалистите. Домът на културата се превръща в оживено средище в място където всеки може да изяви таланта си, до почете хубава книга, да послуша музика. Повече от сто души участвуват активно във формите на художествената самодейност. Лауреати на Шестия фестивал на художествената самодейност стават ВИС "Интеграл", тамбурашкият състав, камерният дамски състав и танцовият състав.

За развитието на дома допринася и всеотдайната и творческа работа на неговия директор Виолета Обретенова, ръководителката на комбинатската радиоуредба Мария Мичева и библиотекарката Добринка Станева.

Комбинатският дом за култура осъществява трайни и ползотворни връзки и инициативи с Окръжна библиотека "Любен Каравелов", Окръжна дирекция "Културно-историческо наследство", Дома за българо-съветска дружба.

Обогатява се и комбинатската библиотека. Библиотечният фонд надхвърля 16 000 тона художествена и специализирана литература, като над 50 процента от работещите в комбината са редовни читатели.

Усъвършенствува се и почивното дело.

Изгражда се почивната станция в Ахтопол и бунгалата в Черни Осъм. Голям успех е построяването за изключително кратки срокове на детска градина с 50 места.

Трудовият колектив отвърща на тези големи грижи и внимание с удвоено желание за постигане на още по-големи трудови успехи. Крайните измерения на петилетния план по най-категори-

чен начин потвърждават високата трудова и политическа закалка на производствениците и служителите. Произведена е надпланова продукция за над 2 млн. лв., обществената производителност на труда е нараснала с 2,62 процента и са реализирани икономии на суровини и материали за 1,5 млн. лв. С нови специфични форми са обогатени починът на Басов за изпълнение на плана без злополуки и трудовият кодекс за образцова социалистическа дисциплина. Укрепнало е и наставническото движение - двадесет и един наставници предават безкористно и всеотдайно своя опит и знания на по-младите си колеги.

Множат се и имената на челниците и първенците в труда - Българин Блажев, Елена Драшкова, Тотка Желева, Кирил Евтимов, Георги Радославов, Васил Ташков, Веселин Караиванов, Йорданка Василева, Данка Йорданова, Здравко Ангелов, Петър Петров и др.

## ОСМА ПЕТИЛЕТКА

## С КРИТЕРИИТЕ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЯ ПРОГРЕС

Годишите след 1980 година са преломни за колектива на комбинат "Родопи". Всеки работник, специалисти и ръководител се труди творчески, инициативно и дръзновено. Така както повеляват отговорните задачи на осмата петилетка - петилетка на научно-техническия прогрес. В комбината основната стратегическа задача е стопанската и производствената дейност да се постави на стабилна икономическа основа, която да се превърне в надеждна база за ускорена и повсеместна интензификация.

Особено внимание се обръща върху прилагането на новия икономически подход и неговия механизъм. Непрекъснато се усъвършенствува бригадната организация на труда. Прилагат се нови форми и методи, които позволяват по-добре да се използват икономическите средства при ръководене и управление на производствените процеси. В резултат на проведената мащабна партийно-политическа работа сред колектива се утвърждава трайно разбирането, че икономическите проблеми могат да се решат само върху основата на обективно действащите икономически закони, на творческото развитие на ленинския принцип на демократически централизъм и единство между обществените и лични интереси. Разбира се, има трудности, които се преодоляват със загриженост и внимание от стопанското и партийното ръководство на комбината. Постепенно бригадните съвети се изявяват като действителен орган за колективно ръководство на стопанската дейност. Всичко това позволява да се подобрят технологичната и трудова дисциплина, да се увеличи производителността на тру-

да, да се намалят материалните разходи, да нарастне ролята на другарската взаимопомощ и взаимният контрол. Полезна практика става всяко тримесечие на открити партийни събрания да се анализира изпълнението на всяка бригада и да се набелязват съответни мерки. При разработване на насрещните планове на бригадите, активно участие вземат всички работници, като се провежда и обществена защита. Тези начинания повишават отговорността на бригадните колективи и създават предпоставки за разкриване на нови резерви.

В края на 1980 година колективът на цех "Консерви" с ръководител Кирил Евтимов, след внимателен и прецизен анализ на своята дейност решават, че през прилагането на по-ефективни технологични решения и усъвършенствуване на бригадната организация на труда, техният състав може да се намали, като същевременно производителността на труда се увеличи.

Опитът на русенските месопереработватели става популярен сред техните колеги от страната. Предприятието е обявено за еталон по прилагането на бригадната организация на труда в системата на ДСО "Родопа".

И тъй като застоят и рутината са непознати за колектива на комбината, бригадната организация на труда непрекъснато се усъвършенствува. Към 1983 година вече са изградени седем комплексни и три специализирани бригади, в които са обхванати 68 на сто от всички работници.

Под ръководството на заводския партийен комитет със секретар Господин Стоянов и със съдействието на Института по ме-сопромишленост се извършва анализ и оценка на съществуващата организация на производството, труда и управлението, на вътрешната бригадна стопанска сметка. След направените изводи са раз-

работени нови инженерни проекти, с които значително се усъвършенствува бригадната организация на труда в цеховете "Месодобив" и "Месопереработка".

Възходящото развитие на комбината е очевидно. Планът за 1981, 1981 и 1983 година е изпълнен 101,3 на сто, като е произведена в повече продукция за 4,5 млн. лв., като добивът на меса е с 906 тона в повече от предвиденото, а за разфасованите меса и полуфабрикати с 1081 тона. Планът за изкупуването е преизпълнен с 2066 тона, а стоковите фондове за населението с 19,5 млн. лева. Значително е преизпълнена и износната програма.

В основата на тези успехи стои упоритият труд на стотиците производственици и специалисти. Сред челниците в труда са колективите на цех "Месопереработка" с ръководител инж. Стохор Полихронов, на цех "Месодобив" с ръководител Красимира Йолова, на цех "Кожи" с ръководител Емил Цанев, на цех "Метален амбалаж" с ръководител инж. Пенчо Тодоранов. Многобройни са и редиците на индивидуалните първенци Елена Драшкова, Ангел Митев, Борис Гордевски, Пламен Кирилов, Тотка Желева, Аника Блажева, Георги Еремиев, Тодор Александров, Симеон Минев, Тодор Дълбоков, Михаил Узунов, Лилка Гордеева, Кирил Ефтимов, Стефан Кънчев, Здравко Евтимов, Румен Христов, Иван Попов, Българин Блажев, Петрана Тодорова, Траянка Стоянова, Никола Димитров, Станчо Йорданов, Тончо Ничев, Венелин Митев.

Много характерно е, че през този период ръководството на комбината полага големи грижи за задоволяване потребностите на пазара с разнообразни и висококачествени месни произведения. Създадена е стройна организация за проучване и задоволяване на потребителското търсене. Само в чест на 39-годишнината на Де-

вети септември асортиментната листа е обогатена с 18 нови асортимента, между които чубриков и чеснов салам, саламите "Ибър", "Струма", "Бистрица", "Жеравна" и луканката "Габрово".

Успехите постигнати от русенския комбинат са причина в Русе през 1983 година да се проведе среща за обмяна на опит в производството и реализацията на месо и месни произведения. В нейната работа вземат участие членът на Политбюро на ЦК на БКП и председател на Министерския съвет Гриша Филипов, заместник-председател на Министерския съвет и министър на вътрешната търговия и услугите Георги Караманев, председателят на Корпорацията по хранително-вкусова промишленост Румен Бояджиев, председателят на ИК на ЦС на НАПС Александър Петков, първият секретар на ОК на БКП Петър Петров, председателят на ИК на ОНС Кирил Дочев, директорите на месокомбинатите и главните директори на СД "Търговия" от страната.

Обширно изложение по проблемите на производството и търговията с месни изделия изнася директорът на русенския комбинат Здравко Ангелов.

Опитът на русенци се посреща с одобрение от участниците в срещата и се възприема като еталонен пример за производството и реализацията на месо и месни произведения в национален мащаб.

Краят на 1983 година донася още един голям успех за колектива на комбината. В русенския филиал на Института по месопрмишленост, под ръководството на д-р Иван Байчев са създадени първите български препарати за интензификация на производството и подобряване вкусовите качества на месните произведения "Цветостабил-А" и "Цветостабил-Б".

Проблемът за повишаване качеството на продукцията винаги е стоял на вниманието на партийното и стопанското ръководство и целия колектив на комбината. В духа на задачите на Националната партийна конференция по въпросите на качеството в комбината е разработена целева програма за подобряване качествениите показатели на месните изделия, която непрекъснато се актуализира и усъвършенствува. Главната цел на програмата е да се създадат условия гарантиращи производството на изделия с високи потребителски стойности, отговарящи на съвременните изисквания на вътрешния и международен пазар. Стремежът е с подобряване на добива и сортировката на месата да се увеличи не само икономическата ефективност на изделията, но и тяхната хранителна стойност. Същевременно намаляването на остатъчните количества сол до 2,2 на сто и на нитритите до 4,5 мг в структуроопределящите малотрайни колбаси подобрява хранителните им и биологични стойности.

Пътищата за реализирането на програмата са - повишаване техническото равнище на оборудването, спазването на хигиенните изисквания по време на технологичния процес, повишаване квалификацията на изпълнителския и ръководен персонал, задълбочаване на превантивния и входящ контрол осигуряващ производството на готов продукт с висока вкусова, хранителна и биологична стойност.

Комплексната програма на комбината тласка всеки производствен и специалист към творческа и активна работа за постигане на реален прелом в качеството. Посочено е, че нейното осъществяване зависи от работника до директора на предприятие-то. Програмата е мащабна и обхваща цялостната дейност и всички производи на комбината и цели относителният дял на атестирана-

та продукция през 1984 година да нарасне на 12 процента, а през 1985 година на 18 процента, като 4,5 на сто с висша категория.

Радостно е, че колективът на комбината разбира нейната стратегическа същност и всеки член намира в нея своето конкретно място и участие. Налице са и първите оптимистични резултати. Рязко се подобрява сортировката на месата за производство на колбаси и кайми, както и оформянето и опушването на деликатесите от свински нераздробени меса - филета, врат и кости и паприкован врат.

Усвояват се технологиите и започва масовото производство на редица нови асортименти трайни колбаси "Девина", "Лонгоза", "Бургас", "Манастирска", "Троянски деликатес", малотрайни колбаси - врат без кости паприкован, "Жеравна" и "Етър". Произведени са и първите пробни количества суджук "Шопски", суджук "Самоковски", пъстърма овча пушена и колбасите "Мизия" - без обвивка, "Девня" и "Веселец". Голям успех е, че два асортимента получават оценка "К" - филе свинско сурово-сушено "Елена" и филе свенско варено-пушено.

От производствената номенклатура на комбината се снемат като неефективни 10 асортимента колбаси. Усъвършенствува се входящият контрол на постъпващите спомагателни материали като подправки, етикети, амбалаж. В изпълнение на комплексната програма за повишаване на качеството в комбината е въведен ден на качеството по цехове, ежедневна дегустация на малотрайните колбаси и предварителен анализ на трайните колбаси.

Изграден е кабинет по качеството на обществени начала. Ежегодно се провежда десетдневка на качеството, която

обхваща работническа трибуна, среща с първенците, разговори по проблемите на качеството, състезания по професии. Колективът на цех "Консерви" поема шефството над производството на шунка, а в цех "Метален амбалаж" широко се разгръща инициативата планът да се изпълнява без нарушения на трудовата дисциплина и обществения ред. Стопанското и партийното ръководство на комбината непрекъснато създава условия борбата за по-високо качество да стане дело на всички.

Вземат се и решителни мерки за подобряване отдиha и почивното дело на колектива. За производствениците, специалистите и техните семейства са подsigурени квартири в Хисаря, Банкя, Кюстендил, Вършец, Велинград. Постоянно се разширява и собствената почивна база на море и планина. В Ахтопол на смяна могат да почиват по 13 семейства, или годишно 150 души. Модернизират се бунгалата в с. Черни Осъм. Изграждат се нови почивни станции в с. Късовци с 40 места на смяна и в с. Краево с 52 места на смяна.

Задачите по интензификацията на производството и внедряването на техническия прогрес заемат важно място в цялостната дейност на комбината през 1984 година. Особено внимание се отделя на разработването и усвояването на нови технологии и производства, внедряването на нови машини и съоръжения и решаване на задачите, свързани с въпросите на комплексната механизация и автоматизация на производствените процеси за намаляване на ръчния труд. В това отношение много рационално е използван опитът на месокомбината в град Потсдам - ГДР.

Монтирани и пуснати в действие са повдигателни съоръжения в отделението за кърваво-желирани колбаси, линия за костно брашно, нови преси за сурово-сушени колбаси, усъвър-

шенствувани линии за обработка на свински глави и крака, дозир машина за пастет, пълначна машина с дозиращо устройство за шунка. В цех "Консерви" заработи машина за измиване, подсушаване и парафиране на консерви. В пробна експлоатация влиза автоматизирана система за работа на пароварилна кабина тип "Атмос". Преустроена е студената пушница, което позволи годишното производство на колбаси да се увеличи с 300 тона. За облекчаване на товарно-разтоварната дейност се внедряват ролпалети. Голям успех е пускането в действие на нова линия за обезкостяване на месо, с която се отменя труда на 6 работника, оползотворява се месото от т.наречения "Набор" и технологичният процес се извършва при най-високо качество.

През годината значително се усъвършенствува благородното социалистическо съревнование, което се обогатява с нови форми и методи на водене. Един от постоянните челници в общокомбинатското социалистическо съревнование е цех "Месопреработка" с ръководител инж. Стохор Полихронов. Отлично работи и младежката бригада "Ана Вентура" с ръководител Елена Драшкова, която редовно изпълнява трудовите си норми над 120 на сто.

Значително се развива и наставническото движение. Към клуба на челника са картотекирани 30 наставници, които ежедневно предават своя богат професионален опит на по-младите си колеги. За по-бързото приобщаване на младите хора и новопостъпилите работници спомагат вечерите-портрети на изтъкнати челници, ритуалното приемане на младите работници в редовете на работническата класа, както и разговорите "Моите права, моите задължения" - една нова форма за повишаване активността и чувството за отговорност у всеки работник.

Ускореното интензивно развитие на комбината личи и от крайните резултати за 1984 година. Годишният план за изкупуването е изпълнен 105,47 на сто, като са изкупени в повече 1151 тона. Произведена е стокова продукция над плана за повече от 880 000 лева. Планът за чистата продукция е изпълнен 118,05 на сто. Материалните разходи са снижени с 217 000 лева, а планът за печалбата е изпълнен 106,29 на сто. В обявените "40 дни на пестеливост", по случай 40-годишнината от победата на социалистическата революция у нас, комбинатът става първенец в отрасъла "Селско стопанство" и хранителна промишленост" на Русенски окръг, а за 1984 година и първенец в системата на ДСО "Родопи".

Последните месеци на 1984 година донасят нови успехи за колектива на комбината. По случай Деня на работниците от хранително-вкусовата промишленост за високи трудови резултати бригадирката от цех "Месопреработка" Елена Драшкова е удостоена със званието "Герой на социалистическия труд", а заместник-директорът на комбината Петър Петров е награден със златен "Орден на труда".

1985 година започва под знака на творческото реализиране в живо дело на задачите, поставени от Националната партийна конференция и Февруарския пленум на ЦК на БКП.

Колективът на комбината осмисля своята дейност и набелязва конкретни мерки за качествена промяна в основните принципи на планирането, на структурата, организацията и управлението на техническия прогрес. Намерени са такива форми и методи, подходящи за структурата на предприятието, които създават най-подходящи условия за изпълнение на високата повея на партията - революционно мислене и революционно дейст-

вие във всичко.

Най-амбициозните задачи се свързват с извършващата се в комбината, със собствени сили и средства, крупна реконструкция. Много са причините, наложили това. Докато в началото на 1960 година дневно се добиват по 20-25 тона месо и се произвеждат 5-8 тона колбаси, то през 1984-1985 г. дневната производствена програма на комбината е 80 тона месо, 20 тона месни произведения и 9 тона месни консерви. Повишена е производителността на труда, подобрено е качеството и се разнообразява асортимента на произвежданите изделия. Постигнатото далеч не е предел на силите, а и задачите на Декемврийската програма налагат непрестанно да се обновява и разширява материалната база.

След завършване на реконструкцията комбинатът ще има възможност дневно да произвежда по 120 тона месо, 30 тона месни произведения, 4 тона сурово-сушени колбаси, 3 тона деликатесни изделия, 25 тона разфасовани меса и полуфабрикати и 15 тона месни консерви.

Същевременно широко ще навлезе механизацията, автоматизацията и електронизацията. Значително ще намалеят процесите, свързани с ръчен, тежък и непривлекателен труд.

Програмата на реконструкцията обхваща модернизацията на оборите, строителство на кланичен комплекс, на топилня за свинска мас, на естествена сушилня, разширение и реконструкция на машинната зала, замръсвателния тунел, на вътрешното водоснабдяване, модернизация на съществуващия цех в участъка на сурово-сушени колбаси и кърваво-желирани колбаси, строителство на пречиствателна станция, нов инженерен корпус, раз-

ширение на техническата работилница и гаражите и др.

Строително-монтажните работи се извършват по стопански начин с активното участие на целия трудов колектив. В редовно действие са въведени нови високопроизводителни машини като програмен кутер "Алпина", кутер "Ласка", линия за кренвирши, многоиглен шприц "Ласка", линия за сепариране на месото от костите "Инфект стар" и др.

Ускорено продължава и изграждането на хладилно-разфасовъчен цех на стойност 2,5 мил. лева.

Успоредно с извършващата се реконструкция успешно се изпълнява и програмата за ускорено внедряване на техническия прогрес. Само през 1985 година тя обхваща 20 крупни задачи, между които внедряването на хидравлична ножица за рязане на рога и копита ЕРД, на пистолет за зашеметяване на ЕРД, на пълначна машина за кренвирши, транспортна връзка между цеховете "Консерви" и "Хладилно-разфасовачен", монтиране и пускане в експлоатация на циферблатен висящ тръбен кантар за определяне теглото на закланите свине, повдигащо устройство към центрофугата за свински крака. Към новите неща трябва да отнесем и въвеждането на електронни термометри и електронни устройства за регулиране максималната температура при варене на колбасите. В редовно производство се внедряват нови месни консерви с подобрени качествени показатели, сурово-сушени колбаси с цветостабил "Б", шунка във фолио с цветостабил "А", пастърми "Пловдив" и "Тракия" и нов асортимент "Прясна наденица за скара".

Стопанското и партийното ръководство на комбината добре разбират, че осъществяването на тези крупни задачи могат

да се извършват само с промяна на мисленето и действието на колектива, която не може да бъде друга освен творческа, дръзновена и революционна. За целта се усъвършенствува и задълбочава изучаването и масовото внедряване на челния опит, задълбочават се дружеските връзки с месокомбинатите от Евпатория - СССР, Потсдам - ГДР и Братислава - ЧССР, обогатява се опитът на Литовска ССР за разглеждане и приемане на рационализаторските предложения. Разчита се на опита на ХЗ - Видин за реконструкция и модернизация със собствени сили, почина на Пловдивски окръг за икономия на суровини, материали и енергия, на инициативата на ДКМС "Да овладеем майсторството и достигнем резултатите на челника в труда и учението", както и на почина на Бургаски окръг за най-непосредствено свързване на науката с производството за разработване и изпълнение на насрещните планове върху основата на комплексна целева програма за научно-техническия прогрес и челния опит и изграждането на бригади за ускорено внедряване на съвременните постижения.

Много от задачите са изпълнени предсрочно. Отлични резултати постигат и изобретателите и рационализаторите от комбината, които с четири месеца предсрочно изпълниха петилетния си план със 180 000 лева.

Конгресната година обагри с ново съдържание богатото ежедневие на трудови колектив на предприятието. Към Клуба на орденоносците и първенците са изградени две нови секции - "Работа с млади работници" и "Популяризиране на научно-техническите знания и челния опит".

В изпълнение на задачите произтичащи от Февруарския /1095 г./ и Януарския /1986 г./ пленуми и решенията на XIII

конгрес на БКП в комбината е изградена автоматизирана система за информация и управление чрез използване на МЕИМ от серията "СМ-4", която обхваща цялостната дейност на предприятието - техническата и технологичната осигуреност на предприятието, планирането, както и оперативното и периодично отчитане и регулиране на производството.

С неотслабващ темп продължава и извършващата се мащабна реконструкция. През годините на деветата петилетка ще завърши изграждането на хладилно-разфасовачния цех, на нова естествена сушилня, модернизацията на машинната зала, на водоснабдяването и ремонтния цех. Ще се преустрои петият етаж на хладилника в климатични сушилни и на сутерените на цеховете "Месопреработка" и "Хладилен" в отделения за кърваво-желирани колбаси и деликатеси.

Предвижда се да се доставят съвременни и високопроизводителни съоръжения като линия за сурово-сушени колбаси, линия за шунка, линии за дране на едър рогат добитък и дребен рогат добитък и др.

Ще се модернизира и консервният цех, складовото и ремонтното стопанство.

Значително ще се обогати и асортиментната програма с редица нови видове висококачествени колбаси. Ще бъде пусната в експлоатация и вакуумна линия за супермаркетна разфасовка, с което на търговската мрежа ще се предлагат разфасовано месо, кренвирши, шунка, филе, малотрайни и трайни колбаси, в опаковка от пластмасово фолио в различен грамаж.

Широко в производството ще навлязат безотпадните технологии, електронизацията, механизацията и автоматизацията.

Трудът на производствениците ще стане по-лек и по-ефективен.

Минават делниците. И всеки нов ден донася нови успехи за колектива на русенското предприятие "Родопи". Производствениците и специалистите единни и сплотени с дръзновение, оптимизъм и безгранична преданост към идеите на Българската комунистическа партия уверено навлязоха в първата година от деветата петилетка. Постигнатите досега резултати недвусмислено показват, че те отново ще бъдат в авангарда на русенската работническа класа, че те отново ще крачат в единен ритъм с градиозните задачи на родината ни, устремила се към светлото комунистическо бъдеще.

## ПРИЛОЖЕНИЯ



РЪКОВОДСТВО НА КОМБИНАТ "РОДОПА" - РУСЕ

---

ДИРЕКТОРИ

---

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| д-р СТОЯН ЙОРДАНОВ   | 1947 - 1948 |
| ИВАН ПЕНОВСКИ        | 1949 - 1954 |
| ГЕНО НЕНОВ           | 1954 - 1955 |
| МАРИН МИЧЕВ          | 1956 - 1975 |
| инж. ЗДРАВКО АНГЕЛОВ | 1975        |

# П А Р Т И Й Н И   С Е К Р Е Т А Р И

---

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| ТОДОР СРЕБРЕВ    | партиен отговорник 1944 |
| ТОДОР СРЕБРЕВ    | 1945 - 1947             |
| ДРАГАН СТОЯНОВ   | 1947 - 1948             |
| КОСТА РАЙНОВ     | 1948 - 1952             |
| ДИМИТЪР ЙОРДАНОВ | 1952 - 1953             |
| СИМЕОН НИКОЛАЕВ  | 1953 - 1954             |
| ДИМИТЪР ЙОРДАНОВ | 1954 - 1955             |
| РАЙКО ДАМЯНОВ    | 1955 - 1956             |
| ЙОРДАН КОЙНИКОВ  | 1956 - 1957             |
| ЦАНКО НИКОЛОВ    | 1957 - 1958             |
| АРТЮН АСЛАНЯН    | 1958 - 1963             |
| БОРИСЛАВ ЙОНКОВ  | 1963 - 1964             |
| ИВАН КРУМОВ      | 1964 - 1966             |
| МИХАИЛ МАРЧЕВ    | 1966 - 1968             |
| ЦВЯТКО РУСИНОВ   | 1968 - 1975             |
| ТОДОР КОСТОВ     | 1975 - 1978             |
| ПЕТЪР ГАБРОВСКИ  | 1978 - 1982             |
| ГОСПОДИН СТОЯНОВ | 1983                    |

# ПРОФПРЕДСЕДАТЕЛИ

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| ВИТАН САДЖАКЛИЕВ  | 1944-1950 |
| СТОЯН ИВАНОВ      | 1950-1951 |
| ЦАНКО НИКОЛОВ     | 1952-1954 |
| БОРИСЛАВ ЙОНКОВ   | 1954-1955 |
| РУСИ ЛИНОВ        | 1955-1958 |
| ПЕТКО МАРИНОВ     | 1958-1964 |
| ЦВЯТКО РУСИНОВ    | 1964-1965 |
| ИВАНКА СТОЯНОВА   | 1966-1968 |
| МИРЧО МИРЧЕВ      | 1969-1976 |
| инж. РАЙНА ЦАНОВА | 1976      |

# КОМСОМОЛСКИ СЕКРЕТАРИ

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| АНТОН МАРИНОВ          | 1950 - 1954 |
| ИВАНКА БАЙЧЕВА         | 1955 - 1961 |
| ЗДРАВКА САВЧЕЗА        | 1961 - 1963 |
| ИВАН КИСЬОВ            | 1963 - 1965 |
| ВАЛЕНТИНА АЛЕКСАНДРОВА | 1965 - 1967 |
| ВЕСКА ИГНАТОВА         | 1967 - 1968 |
| инж. ГИНКА ВРАНЧЕВА    | 1968 - 1969 |
| инж. СОФИЯ ЙОНЧЕВА     | 1969 - 1970 |
| ТОДОРКА ЦАНКОВА        | 1970 - 1976 |
| инж. КАТЯ МЛАДЖОВА     | 1976 - 1981 |
| БОРИСЛАВ СТОЯНОВ       | 1981 - 1982 |
| инж. СИМЕОН ДРАЗИЛОВ   | 1983 - 1985 |
| инж. МАРИН МИРОНОВ     | 1985        |

# ОРДЕНОНОСЦИ ПРИ ПРЕДПРИЯТИЕ "РОДОПА" - РУСЕ

- |                          |                                                                                                                                                             |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Елена Атанасова Драшкова | - пълначка на колбаси - носител на<br>"Орден на труда" - сребърен/1975г./<br>"Орден трудова слава" - 1981 г.<br><u>Герой на социалистическия труд-1984г</u> |
| Марин Михайлов Мичев     | - директор - носител на званието<br>"Почетен рационализатор", орден<br><u>"Георги Димитров" 1972 година</u>                                                 |
| Българин Атанасов Блажев | - кожар - носител на орден "Трудова<br>слава" III-та степен - 1980 година.<br><u>"Трудова слава" - II ст. 1984 г.</u>                                       |
| Петър Иванов Григоров    | - обезкоствач - носител на орден<br>"Трудова слава" - III-та степен-<br><u>1984 година</u>                                                                  |
| Ангел Митев Петков       | - коляч - носител на орден "Червено<br>знаме на труда" - 1976 година                                                                                        |
| Здравко Ангелов Петков   | - директор - носител на "Орден на<br>труда" - златен - 1981 година,<br><u>орден "Червено знаме на труда"-1985г.</u>                                         |
| Коста Илиев Райнов       | - н-к цех "Месодобив" - носител на<br>"Орден на труда" - бронзов -1959 г.<br><u>орден "Червено знаме" 1976 г.</u>                                           |
| Петко Савов Бончевски    | - пушач на колбаси - носител на "Ор-<br>ден на труда" - златен - 1969 г.;<br><u>"Червено знаме на труда"-1976 г.</u>                                        |
| Тотка Георгиева Желева   | - обраб. на субпр. - носител на "Ор-<br>ден на труда" - златен - 1981 г.<br>и орден "Червено знаме на труда"-<br><u>1986 година</u>                         |
| Атанас Димитров Тюленков | - носител на "Орден на труда" -златен                                                                                                                       |
| Борис Димитров Гордевски | - обезкоствач на глави - носител на<br><u>"Орден на труда" - златен -1975 г.</u>                                                                            |
| Георги Илиев Радославов  | - зам.директор - носител на "Орден на<br>труда" - златен - 1981 година                                                                                      |
| Здравко Атанасов Ефтимов | - обезкоствач - носител на "Орден на<br>труда" - златен - 1976 година                                                                                       |

Иван Василев Попов  
 Йордан Петров Григоров  
 Кръстю Йорданов. Куцаров  
 Марин Първанов Ангелов  
 Петър Колев Габровски  
 Петър Анастасов Петров  
 Стефан Тодоров Зарчев  
 Анка Атанасова Блажева  
 Васил Димитров Ташков  
 Васил Ангелов Тодоров  
 Веселин Райков Караиванов  
 Георги Еремиев Янков  
 Данка Георгиева Йорданова  
 Денка Христова Койлазова  
 Иван Петров Григоров  
 Кирил Атанасов Ефтимов  
 Лейчо Божанов Петров  
 Стоил Колев Стоилов  
 Тодорка Бенкова Балабанова

- бъркач на консерви - носител на "Орден на труда" - златен - 1976 г.
- колбасар - носител на "Орден на труда" - златен 1973 година
- секретар РПО-ЕМО - носител на "Орден на труда" - златен
- зам.директор - носител на "Орден на труда" - златен - 1971 година
- секретар на ЗПК - носител на "Орден на труда" - златен - 1981 година
- зам.директор - носител на "Орден на труда" - златен - 1984 година
- бъркач на колбаси - носител на "Орден на труда" - златен - 1974 година
- железосъбирачка - носител на "Медал за трудово отличие" - 1971 година и "Орден на труда" - сребърен-1975 г.
- лешач на кожи - Носител на "Орден на труда" - сребърен - 1981 година
- зам.директор - носител на "Орден на труда" - сребърен - 1986 година
- главен ветеринарен лекар - носител на "Орден на труда" - сребърен-1981г.
- обезкоствач - носител на "Орден на труда" - сребърен - 1981 година
- свинегледачка - носител на "Орден на труда" - сребърен - 1981 година
- свинегледачка - носител на "Орден на труда" - сребърен - 1976 година
- колбасар - носител на "Орден на труда" - сребърен - 1976 година
- обезкоствач - носител на "Орден на труда" - сребърен - 1979 година
- ръководител ферма - носител на "Орден на труда" - сребърен - 1976 година
- н-к цех "Месопреработка" - носител на "Орден на труда" - сребърен-1967г.
- стоковед-носител "Орден на труда"- сребърен

|                            |                                                                               |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Димитър Георгиев Христов   | - н-к участък-носител на <u>"Орден на труда" - бронзов - 1972 година</u>      |
| Тодорка Бенкова Балабанова | - секретар ППО "Консерви" - <u>"Орден на труда" - сребърен 1985 година</u>    |
| Илия Димитров Витанов      | - групов майстор - носител на <u>"Орден на труда" - бронзов - 1978 година</u> |
| Йорданка Василева Николова | - изжилвач - носител на <u>"Орден на труда" - бронзов - 1981 година</u>       |
| Ангел Цветанов Аспарухов   | - обезкоствач - носител на <u>"Медал за трудово отличие" - 1972 година</u>    |
| Иванка Филипова Маринова   | - пълначка - носител на <u>"Медал за трудово отличие" - 1976 година</u>       |
| Янка Петкова Ранкова       | - баланшорист - носител на <u>"Медал за трудово отличие" - 1976 година</u>    |

## НОСИТЕЛИ НА ЗНАЧКАТА "ВЕТЕРАН НА ДСО "РОДОПА"

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Борис Райков Иванов       | - н-к приемна рампа    |
| Валентина Николова Савова | - пълначка на консерви |
| Ганка Стоянова Желева     | - серпентинист         |
| Емил Славчев Цанев        | - технолог             |
| Иван Боянов Стоянов       | - червар               |
| Иван Маринов Йорданов     | - хладилен техник      |
| Иванка Стоянова Байчева   | - плановик             |
| Йордан Илиев Николов      | - коляч                |
| Мария Михайлова Зоткова   | - н-к склад            |
| Любка Михайлова Ванкова   | - инструменталчик      |
| Никола Георгиев Бързаков  | - коляч                |
| Никола Ганчев Сукнаров    | - шлосер               |
| Петко Маринов Христов     | - стоковед             |
| Тодор Георгиев Бързаков   | - коляч                |
| Янка Илиева Стефанова     | - работник             |

# НОСИТЕЛИ НА ЗНАЧКИТЕ "ОТЛИЧНИК НА МЗХП" И ОТЛИЧНИК НА НАПС"

|                          |                     |               |
|--------------------------|---------------------|---------------|
| Атанас Димитров Тюленков | - кожар             | - 1954 година |
| Стефан Тодоров Зарчев    | - бъркач на колбаси | - 1958 година |
| Йордан Петров Григоров   | - колбасар          | - 1958 година |
| Кирил Китанов Костадинов | - кожар             | - 1964 година |
| Стоян Дилов Пецев        | - обезкоствач       | - 1964 година |
| Генчо Панчовски          | - обезкоствач       | - 1964 година |
| Коста Колев Костов       | - колбасар          | - 1965 година |
| Велко Йорданов Велков    | - коляч             | - 1965 година |
| Стойко Иванов Стойков    | - коляч             | - 1965 година |
| Борис Димитров Гордевски | - обезкоствач глави | - 1965 година |
| Иван Петров Григоров     | - колбасар          | - 1965 година |
| Драган Петров Григоров   | - колбасар          | - 1965 година |
| Милан Петров Григоров    | - колбасар          | - 1965 година |
| Танка Павлова Сукнарова  | - пълначка колбаси  | - 1972 година |
| Лилка Райкова Гордевска  | - пълначка колбаси  | - 1972 година |
| Никола Пенев Пенчев      | - коляч             | - 1972 година |
| Кунчо Българанов Момчев  | - коляч             | - 1972 година |
| Иван Димитров Сяров      | - н-к ОТРЗ          | - 1972 година |
| Сийка Георгиева Борисова | - счетоводител      | - 1972 година |
| Панайот Георгиев Топалов | - счетоводител      | - 1972 година |
| Борис Михайлов Гитев     | - счетоводител      | - 1972 година |
| Марин Михайлов Мичев     | - директор          | - 1972 година |
| Донка Райкова Генчовска  | - н-к склад         | - 1972 година |
| Невянка Илиева Грозева   | - нормировчик       | - 1972 година |
| Илия Димитров Витанов    | - гр. майстор       | - 1972 година |
| Коста Димитров Иванов    | - червар            | - 1972 година |
| Игнат Ганчев Ангелов     | - докер             | - 1973 година |
| Милан Петров Григоров    | - колбасар          | - 1973 година |
| Здравко Атанасов Евтимов | - обезкоствач       | - 1973 година |
| Кирил Атанасов Ефтимов   | - обезкоствач       | - 1974 година |
| Тошко Цонев Тодоров      | - бъркач колбаси    | - 1974 година |
| Живко Петров Живков      | - ръководител ферма | - 1974 година |
| Георги Иванов Пенчев     | - ръководител ферма | - 1974 година |
| Никола Димитров Маринов  | - докер             | - 1974 година |
| Лиляна Белчева Цветкова  | - пърлач глави      | - 1974 година |
| Атанас Тодоров Атанасов  | - коляч             | - 1974 година |

|                                    |                        |               |
|------------------------------------|------------------------|---------------|
| Станка Денева Иванова              | - черварка             | - 1974 година |
| Пенка Пенчева Ангелова             | - обраб. бяла карантия | - 1974 година |
| Йордан Стоянов Кънцов              | - гр. майстор          | - 1976 година |
| Мария Борисова Енчева              | - свинегледачка        | - 1976 година |
| Методи Кирилов Марчев              | - р-л ферма            | - 1976 година |
| Пенчо Александров Андреев          | - техник               | - 1976 година |
| Петър Иванов Григоров              | - обезкоствач          | - 1976 година |
| Марин Данов Белобрадски            | - гр. майстор          | - 1976 година |
| Благой Илиев Ванчев                | - началник цех         | - 1976 година |
| Никола Ганчев Сукнаров             | - техник               | - 1976 година |
| Неделчо Иванов Шкодров             | - колбасар             | - 1978 година |
| Иван Йорданов Занев                | - коляч                | - 1979 година |
| Петър Анастасов Петров             | - зам. директор        | - 1981 година |
| Асен Иванов Рекинов                | - шофьор               | - 1982 година |
| Валентин Димитров Великов          | - техник               | - 1983 година |
| "ОБРАЗЦОВ СЛУЖИТЕЛ"                |                        |               |
| Тодорка Борисова Пенчева           | - зам.гл.счетоводител  | - 1974 година |
| "НАЙ-ДОБЪР РАЦИОНАЛИЗАТОР НА НАПС" |                        |               |
| Стоил Колев Стоилов                | -                      | - 1982 година |

## НАГРАДИ НА КОЛЕКТИВА НА КОМБИНАТ "РОДОПА" - РУСЕ

### 1960 година

Сребърен медал за сурово-сушени колбаси на Международен мострен панаир - град Пловдив

### 1962 година

Отличие за първо представяне на месни консерви на юбилейния Международен мострен панаир - град Пловдив

### 1964 година

Сребърен медал за салам "Юбилеен" на Международния мострен панаир - град Пловдив

### 1973 година

Златен медал за месна консерва "шунка-плешка" от Международния панаир в град Пловдив

### 1974 година

ЗКО при Комбинат "РОДОПА" - Русе е награден с вимпел "Петимата от РМС" на ЦК на ДКМС.

### 1975 година

Диплом на трудовия колектив за постигнати високи успехи в изпълнение на насрещните планове, обществената производителност на труда и качеството на продукцията.

ОНС, ОС на БПС, ОК на ДКМС

Грамота от ЦК на ДКМС за активна комсомолска дейност и високи успехи в труда на ЗКО.

Грамота на НТД при Месокомбинат "РОДОПА" - Русе, втора награда

за постигнати най-високи резултати в съревнованието по движението "Творчески план и принос за петилетката" за периода 1973-1975 година.

#### ЦС на НТС

1976 година

Указ № 517/27.04.1976 г. на Държавния съвет на НРБ за награждане на Месокомбинат "Родоп" - Русе с орден "Червено знаме на труда" за постигнати високи трудови успехи в изпълнение на плана за VI-та петилетка.

Диплом на колектива на Месокомбинат "Родоп" - Русе - първенец в отрасъл хранителна промишленост за постигнати високи успехи в борбата за техническия прогрес и разгръщане на рационализаторското и новаторското движение през 1976 година.

ОНС, ОС на БПС, ОК на ДКМС, ОС на НТС

Присъдена оценка "К" на салам "Телешки" - малотраен; "Самоков"-варено-пушен - траен; роле "Трапезица" - деликатес.

Грамота на НТД при Комбинат "РОДОПА", класирано на първо място в съревнованието по движението "Творчески план и принос за петилетката" за 1976 година.

#### ЦС на НТС

Грамота на ЗКО от ГК на ДКМС за съдържателна комсомолска дейност.

Грамота на ЗКО от ОК на ДКМС за високи постижения в комсомолската дейност и в обществено-политическата дейност.

1977 година

Грамота на НТД при ПЖК "РОДОПА" - Русе за принос в разгръщане на изобретателското и рационализаторското движение

Диплом и почетен знак "Техническо и научно творчество на младежта" на клуба на ТНТМ при Месокомбинат "Родоп" - Русе за

активно участие в областта на техническото творчество на младежта във връзка с VI окръжен и градски преглед на ТНТМ

1978 година

Златен медал за двойно филе "Арбанаси" от Международния панаир в град Пловдив

Присъдена оценка "К" на салам "Телешки" - малотраен; салам "Самоков" - варено-пушев, траен; роле "Трапезица" - деликатес

Грамота на профкомитета при ПЖК "РОДОПА" - Русе (първа награда) за постигнати успехи в съревнованието по изобретателската и рационализаторската дейност, организирано от МЗХП и ЦКПС на РСХП през 1978 година.

ЦС на НАПС, ЦКПС на РСХП

1979 година

Грамота на колектива на ПЖК "Родоп" - Русе, класиран на второ място в социалистическото съревнование през първото шестмесечие на 1979 година.

ДСО "РОДОПА" - София.

Присъдена оценка "К" на салам "Сервилат" - варено-пушен траен; и салам "Телешки".

Грамота на колектива на ПЖК "РОДОПА" - Русе за активно участие в съревнованието по изпълнение програмата за благоустройство, озеленяване и хигиенизиране на Русенската селищна система през 1979 година

ОБНС, ОБК на ОФ - Русе

Грамота на профкомитета при ПЖК "РОДОПА" - Русе (втора награда) за принос в активизирането на изобретателската и рационализаторската дейност през 1979 година.

ЦС на НАПС, ЦКПС на РСХП

1980 година

Присъдена оценка "К" на салам "Сервилат" - варено-пушен, траен; салам "Телешки".

1981 година

Присъдена оценка "К" на салам "Сервилат"

1982 година

Грамота на колектива на Комбинат "РОДОПА" - Русе за високи успехи в развитието на изобретателската и рационализаторската дейност през 1982 година.

ОНС, ОС НА БПС, ОК на ДКМС, ОС на НТС

Грамота на профсъюзната организация, класирана на III място в Окръжния преглед на нагледната агитация.

ОС на БПС

Грамота на МТК "Йордан Лютибродски" за високи резултати в социалистическото съревнование през 1982 година.

ОБК на ДКМС

Грамота на МТК "Ана Вентура" за високи трудови успехи и по случай първия Общински събор на плодородието.

ОБК на ДКМС

### НАГРАДЕНИ САМОДЕЙНИ КОЛЕКТИВИ ПРИ ДОМА НА КУЛТУРАТА

1983 година - ВИС "Интеграл" - трета награда за участие в "Тракийска лира"

1983 година - Тамбурашки оркестър - ЗЛАТЕН МЕДАЛ на VI републикански фестивал

1983 година - ВИС "Интеграл" - ЗЛАТЕН МЕДАЛ на VI републикански фестивал

1983 година - АНСАМБЪЛ - СРЕБЪРЕН МЕДАЛ на VI републикански фестивал

1983 година - ДАМСКИ КАМЕРЕН ХОР - БРОНЗОВ МЕДАЛ на VI републикански фестивал

1983 година - ТАНЦОВ СЪСТАВ - БРОНЗОВ МЕДАЛ на VI републикански фестивал

1984 година

Грамота и знаме на трудовата слава на КОМБИНАТ "РОДОПА" - Русе, първенец в съревнованието по комплексно изпълнение на плана за 1984 година.

ЦС НА НАПС, ЦКПС НА РСХП

Присъдена оценка "К" на филе "ЕЛЕНА" - деликатес;  
филе свинско, варено-пушено, деликатес.

Грамота на Комбинат "РОДОПА" - Русе, първенец по изобретателската и рационализаторската дейност в отрасъл "Хранително-вкусова промишленост за 1984 година.

ОНС, ОС на БПС, ОК на ДКМС

Грамота на колектива на Комбинат "РОДОПА" - Русе, класирал се на първо място в Окръжното социалистическо съревнование в чест на 40-годишнината на социалистическата революция у нас под девиза "40 седмици на пестеливост"

ОНС, ОС на БПС, ОК на ОФ, ОК на ДКМС

Грамота на колектива на Комбинат "РОДОПА" - Русе, класирал се на IV място в Окръжното съревнование за комплексно обслуж-

ване на трудовите колективи през 1984 година  
ОНС, ОС на БПС, ОК на ДКМС

Грамота на колектива на БЧК и ГО при Комбинат "РОДОПА" - Русе,  
класирал се на първо място в съревнованието за 1984 година.  
ОС на БПС

Грамота на ЗКО за постигнати високи резултати в социалистическото съревнование.

ОБК на ДКМС

Грамота на МТК "Ана Вентура" за високи резултати в социалистическото съревнование през 1984 година.

ОБК на ДКМС

#### 1985 година

Грамота и знаме на трудовата слава на Комбинат "РОДОПА" - Русе - първенец в съревнованието по комплексно изпълнение на плана за 1985 година

ЦС на НАПС, ЦКПС на РСХП

Грамота на колектива на Комбинат "РОДОПА" - Русе, втора награда за постигнати успехи в съревнованието по изобретателската и рационализаторската дейност през 1985 година.

ДСО "РОДОПА" - София

Грамота на колектива на Комбинат "РОДОПА" - Русе, първенец на отрасъл "Хранително-вкусова промишленост" за постигнати високи успехи по изобретателската и рационализаторската дейност през 1985 година.

ОНС, ОС на БПС, ОК на ДКМС, ОС на НТС

Грамота на колектива на Комбинат "РОДОПА" - Русе за постигнати добри резултати в съревнованието за производство на стоки и услуги за населението и за развитие на търговията и битово обслужване на трудовите колективи през 1985 година.

ОНС, ОС на БПС, ОК на ДКМС

Грамота на пожаро-техническата комисия при Комбинат "РОДОПА" Русе, класирана на трето място в социалистическото съревнование за 1985 година.

ОУ на МВР - ОНС - град Русе

Грамота на комисията на БЧК и ГО - първо място в съревнованието за 1985 година

ОС на БПС

Грамота на Комбинат "РОДОПА" - Русе за отлично представяне в конкурса съревнование за най-добра финансово-счетоводна и плано-икономическа работа през 1985 година.

ЦС на НАПС, ЦКПС на РСХП

Присъдена оценка "К" на филе "Елена" - деликатес;  
филе свинско, варено-пушено, деликатес

Флагче на ЗКО на втория Общински събор на плодородието за второ място в социалистическото съревнование.

Диплом на ЗКО и златна значка на КТНТМ на XIII преглед на ТНТМ

Грамота на МТК "Ана Вентура" за високи трудови резултати по случай втория събор на плодородието.

ОК на ДКМС

Грамота за много добра трудова дейност през 1985 година

ОБК на ДКМС

#### 1986 година

Грамота на МТК "Ана Вентура" и вимпел "90 години Русенска партийна организация, първенец в социалистическото съревнование

ОС на БПС

# ДЪРЖАВЕНЪ ВЪСТНИКЪ.

Официален вестник на Министерството на външните работи.  
Излиза веднъж седмично, в понеделник.  
Цена на броя: 10 лева.  
Годишна цена: 60 лева.  
Издател: Министерство на външните работи.  
Печатница: "Държавен вестник", София.

## ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

За Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

ОФИЦИАЛЕН ВЪСТНИКЪ

Официален вестник на Министерството на външните работи.

№ 112.

Обявата във вестник

"Държавен вестник"

брой 112, 15 ноември, 1986 г.

УНИТ599 878 .7 15 НОЕМВРИ 1986  
"ДЪРЖАВЕН ВЪСТНИКЪ"

# Руссенско град. общинско управление.

## ОБЯВЛЕНИЕ

№ 2717

Руссенското градо-общинско управление, съгласно чл. 88 алинея 9 от законът за градските общини и чл. чл. 1, 2 и 3 от законът за публичният търгове, има честь да обяви за всеобщо знание, че на 10 идущи декемврий въ три часа ще се произведе въ общинското управление публичен търг за отнасяне под н. н. за три години следващите общински доходи:

- 1) налогът върху горинѣ и шиникѣ;
- 2) налогът върху кавтарнето; и
- 3) градска заплата.

Желаящите да вземат участие въ наддаването, могат ежедневно въ присъственитѣ дни и часове да виждатъ поимнитѣ условия, въ канцеларията на общинското управление.

Предприемачитѣ трѣбва предварително да внесатъ следующий депозитъ:

За първий налогъ 5000 лева;

За вторий " 1500 "

За третий " 1500 "

Предприемачитѣ отъ други община, освѣн залогътъ, трѣбва да представятъ отъ общината си свидетелство за честностъ.

1. Руссе, 6 ноемврий 1886 година

Кметъ: Н. Н. Винаровъ.

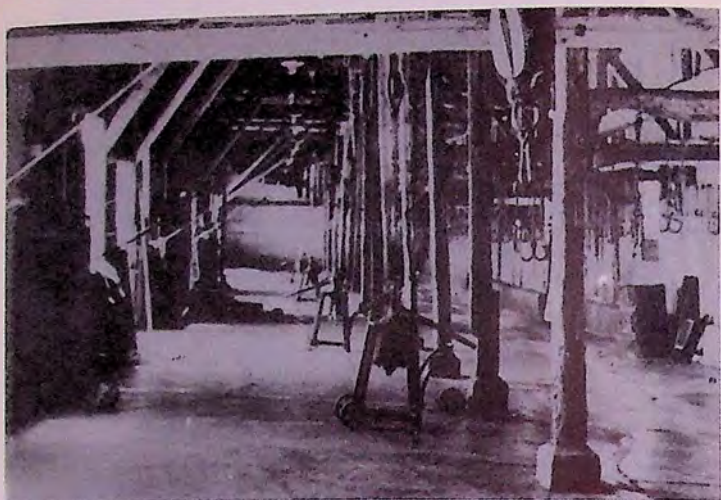
Секретаръ: Ф. Цаневъ.

1 - (2717) - 1

Пълният текст на обявата,  
публикуване в брой 112  
от 15 ноември 1986 г. във вестник  
"Държавен вестник"



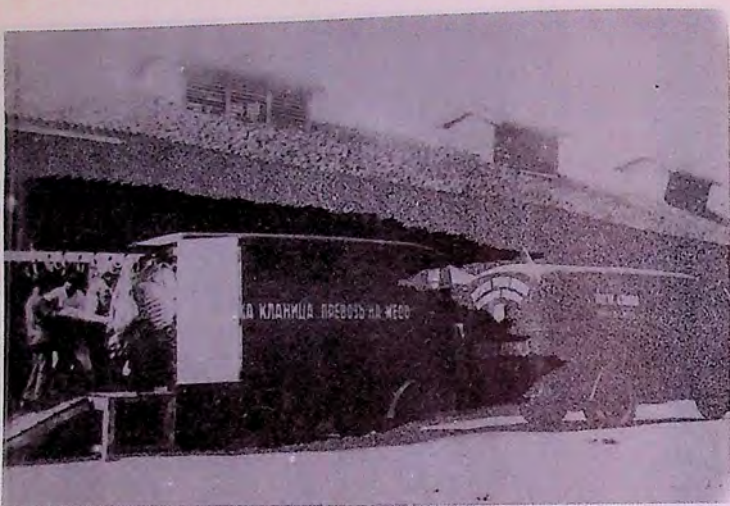
Общ вид на старата клиника



Вътрешен вид на старата клиника



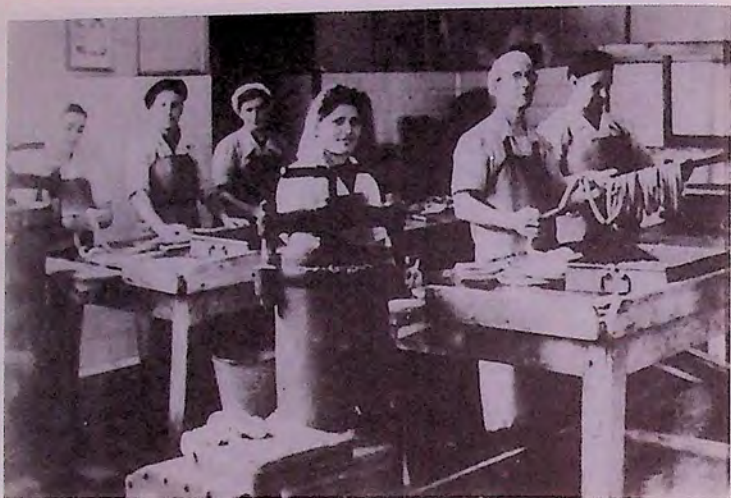
Строеж на цеха за месодобив  
в старата клиница



Извозване на месо и месни  
произведения с автомобилен  
транспорт



Сушене на черва  
на снимката АНГЕЛ БАЛТОВ



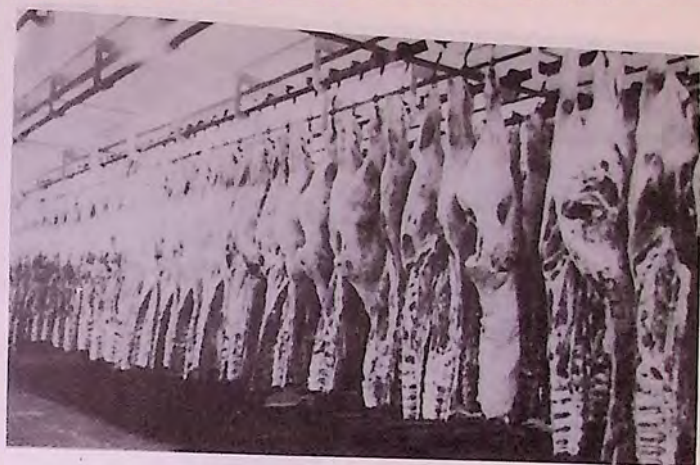
Колбасарската работилница през 1956 г.



Пълнене на колбаси



Транжорна в цех за консерви 1956 г.



Хладилна зала



Предприятие "Родоп" - Русе



Предприятие "Родоп" - Русе  
- хладилния корпус

"100 години месопромишленост в Русе"  
се издава от партийното, стопанското,  
профсъюзното и комсомолското ръковод-  
ство на предприятие "Родоп" в чест  
на 100-годишния юбилей на предприятие  
"Родоп" - Русе

Автори: Александър Недков и Боян Драганов  
Организационният комитет изказва благо-  
дарност за оказаното съдействие при съ-  
бирането на документалния материал на  
Марин Ангелов, Сава Касъров, Борис Куца-  
ров, Тодор Сребрев и Коста Райнов.







