

K 63/B 53



1200000867949



Руссенско град. общинско управление.

ОБЯВЛЕНИЕ

№ 2717.

Руссенското градско-общинско управление, съгласно чл. 88 алинея 9 от законът за градските общини и чл. 43, 1, 2 и 3 от законът за публичният търговец, има честь да обяви за всеобщо знание, че на 10 август деневария в три части посетил ще се произведе в общинското управление публичен търг за отнасяне под н. № 3 за три години съдържанието:

1. ларду портит и шипикът;
2. ларду калтарнето; и
3. алана.
да вземат участие в наддаването, по въпроса за представителния ден и часове на лардята на

на високост

РАЗКАЗВАТ

За третия " 1500 "

Предприемачите от друга община, освен законът, трябва да представят от общината си свидетелство за честност.

г. Русе, 6 ноември 1886 година.

и: Н. Н. Виларовъ.
Жекретарь: Ф. Цаневъ.

100 ГОДИНИ
• рождена •

РУСЕ

1886-1986

K $\frac{1987}{46}$ K63/B53

K 438.5

В Е Т Е Р А Н И Т Е Р А З К А З В А Т

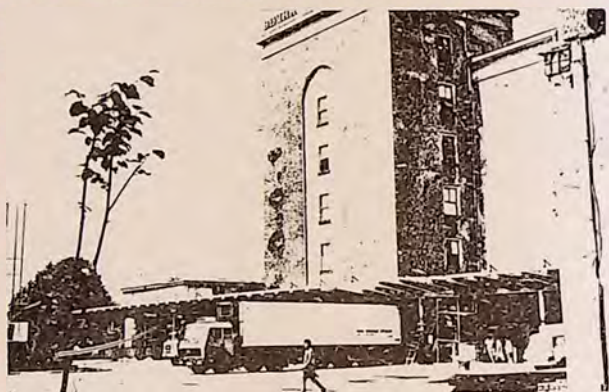


Регионална библиотека
"Любен Каравелов"



120000867949

447300



Предприятие "РОДОПА" - Русе

Да отдадеш своята младост, дръзновение
и труд за процъфтяването на любимото
предприятие е трудов подвиг. В тези
очерци нашите ветерани на труда разказ-
ват за своите дела. Думите са делнични
и обикновени, но безкрайно чисти, искре-
ни и светли, такива каквито са и самите
те. Вярваме, че семената посети от първи-
те ще попаднат в благодатна почва, че
техният пример ще бъде достойно продължен
от всички членове на колектива на пред-
приятие "Родоп" в Русе.

РАБОТЕХ ПО СЪВЕСТИ И ЧЕСТ

д-р СТОЯН ЯОРДАНОВ - първи директор на
"Месоцентра" - Русе

То беше преди 39 години през 1947 година, когато др. Вълко Гочев секретар на областния комитет на БКП в Русе ме повика при себе си и ми каза, че трябва да стана директор на Месоцентралата. Това ме смути и поуплаши, защото аз работех като ветеринарен лекар в лечебницата и знаех, че ще ми е много трудно да работя с "касапите". Др. Гочев подчерта, че сега всеки комунист трябва да работи там, където е най-необходим и аз приех.

Колективът ме прие с недоверие, защото знаеше че нямам опит в тая област. Като моя първа грижа беше с ръководството да решим организационните и кадровите проблеми.

Отначало не беше решено кой ще финансира дейността ни. Това ставаше от средствата на кооперацията и аз бях много затруднен, защото с пари не съм се занимавал, а се налагаше да съхранявам по 7 мил.лева /стар курс/ в къщи.

Сградите и съоръженията, в които работехме бяха собственост на Общината, затова ние плащаме определени такси за клането на животните, за произвеждането на колбаси, червата, обработка на кожи и др.

Имахме проблеми с докарването на изкупените животни. Тогава нямаше транспортни средства и те пристигаха на стада. Някога получавахме наведнъж от Добруджа по 700-800 говеда и 1000 свине. Животните идваха изтошени и някои умираха. Няхаме обори, правехме навеси от подръчни материали или ги оста-

вяхме на полето по 4-5 дни, докато се изколят.

През месец октомври 1948 година станахме държавно предприятие и вече не бяхме подчинени на Общината, а на Месоцентъра в София.

Произвеждахме малотрайни колбаси - кремвирши и хамбурски салам и свинска мас и солена сланина в големи количества. В събота и неделя продавахме само месо, а карантия всеки ден. Бяхме задължени да съобщаваме в Министерството на търговията какво се произвежда и те ни нареждаха къде да изпращаме продукцията и какво да заредим в магазините на хали-те.

През тези години ни беше много трудно, но самите работници разбираха, че създаваме нова организация и работеха всеотдайно. Всички имаха голямо чувство на отговорност. Една нощ в къщи ме търсят по телефона, за да ми съобщят, че са пристигнали 3 вагона със свине от Разград. Какво да правя - ако ги оставя, това е голяма загуба, ще плащаме денгуби и животните ще се задушат. Тръгнах веднага да търся К. Райнов и др. Стоянов, отидохме на пристанището да пазарим товари и успяхме да се справим. Тогава беше необичайно да се каже немога, не искам, зает съм, всички бяхме като бойци на фронта.

Директор на предприятието бях до 1949 година, след което преминах на работа в ГК на БКП. През тези две години когато поставихме основите на новата организация в месопромишлеността аз научих и разбрах, че само в трудностите човек се калява и може да върви напред.

МОЯТ ЖИВОТ Е РОДЕН В ТРУДА

КОСТА РАЙНОВ

Произхождам от бедно семейство и да изкарвам прехраната си започнах работа при руснака колбасар Михаил Панасов. Работих два-три месеца и отидох при собственика Денчо Марков като чирак. Но за да ми разрешат да работя трябваше да имам 15 години и се наложи да излъжа, че съм по-голям, за да получа разрешение. При него отначало хранех животните и след това преминах в работилницата. Работата ми харесваше и увличаше и през 1942 година се явих на изпит за майсторско свидетелство. Бях мобилизиран и в края на 1944 година се върнах отново в Русе.

В 1948 година, когато Месоцентралата стана държавно предприятие, всички работници на Денчо Марков преминаха на работа в централата. Тогава имаше 15-16 колбасара. Произведените колбаси се разпределяха по предприятията за работниците.

Преминах през много перипетии - бях закупчик, групов майстор, а от 1955 година бях издигнат за началник цех "Месодобив", който ръководех до пенсионирането си.

Има много неща за разказване. Всеки ден имаше своите проблеми. Тогава нямаше синхрон между изкупуване и клане. Налагаше се по цели месеци да ходим из окръга и страната да изкупуваме животни. На работниците им беше трудно, защото работеха при лоши условия. За да им увеличим битовите им придобивки основахме първия работнически стол в града. За да снабдяваме стола и работниците с пресен зеленчук, обработвахме собствена зеленчукова градина.

Като началник на цеха започнах работа с 12 души коляча. Аз съм работник, обичах работниците и разчитах на тях. И сега на тях дължа получените отличия и награди. С майсторите от цеха чудеса правехме. Много държах на хигиената в цеха и сега навярно по-старите работници помнят, че всеки ден коридорите и работните места се измиваха основно, а един път в седмицата задължително се миеха плочките по стените и коридорите със сода. Всички знаеха, че качеството на продукцията зависи много от хигиената и се стараеха да я поддържат на високо ниво.

Болеше ме когато виждах, че трудът на хората е свързан с големи трудности и непрекъснато се стремях да им помогна. С М. Тютюнджиев, Ц. Николов и други, заедно търсехме нови пътища и средства за механизирание на ръчните процеси. Наше дело са площадката за дране на ЕРД, за пърлене на глави и крака, тръбните пътища, въвеждането на ел. трионите и много други, които сега са минало, но тогава бяха като революция в месодобива.

Не ми тежеше работата, защото всеки ден виждах резултатите от нея. Чувствавах, че работниците, които ръководя ме уважават и това ме стимулираше да се трудя още повече.

И сега идвам с желание в предприятието, защото то е като мой дом. Радвам се на всичко ново и добро, но бих искал младите да се учат от нас, които поставихме основите на новото социалистическо предприятие, да го обичат и пазят, като свое.

МОЯТА ОБИЧ И ВДЪХНОВЕНИЕ Е ТРУДЪТ

ИВАН ГРИГОРОВ

Израснах в семейство на колбасари. Баща ми работеше в колбасарската работилница в с. Щръклево. Ние сме 7 деца, пет братя и две сестри и избрахме професията на колбасаря.

От 1949 година работя в Месокомбината. По него време се колежа овце и трябваше да ги преработваме в овча пастърма с кокъл. В бригадата за нейното производство бяхме - Д. Марков, Др. Стоянов, П.Бончевски, Н.Шкодров, Хр. Тодоранов, Й. Ачев и аз.

През 1957/58 година се основа бригада за кърваво-желирани колбаси, на която ме издигнаха за бригадир. Условията бяха много трудни. С дърва палехме огън, за да варим продукцията в казаните. Работехме денонощно. Пълначните машини бяха ръчни, с капацитет 10-15 кг. Всичко извършвахме ръчно. Още си спомням какви тежки зими имаше, какъв студ, вятър имаше край Дунава. Всичко замръзва, а ние сечем дърва, носим ги, палим огън и започваме работа. Но никой от бригадата не е протестирал, всеки си гледаше задълженията добросъвестно. Кървавицата ни беше вкусна и имаше големи заявки и това ни караше да работим с още по-голямо желание. Бяхме самостоятелна бригада, нямаше определено работно време. Работехме докато се изкара готовата продукция. За нас понятие като "развалена", "провалена" продукция не съществуваше.

Аз работих 28 години в Месокомбината, а като работник в месопромишлеността съм от 13 годишна възраст и затова мога да кажа, че професията ми е смисълът на живота. В нея намерих

всичко - щастие, вдъхновение, обич. Радвам се, че тази обич предадох и на сина си Петър, който работи като обезкоствач в цех "Консерви" и сега понякога спорим, защото още ме вълнуват проблемите, свързани с качеството на колбасите и консервите.

За мен най-голямата награда е това, че съм изпълнил своя дълг към предприятието, радвам се, че и аз съм дал частича от себе си за 100 годишния юбилей на месопромишлеността.

ВРЕМЕТО ИСКАШЕ ОТ НАС НОВИ ПЪТЕКИ

ЦАНКО НИКОЛОВ

Произхождам от бедно селско семейство и затова трябваше едва 14 годишен да започна работа като ученик-монтажор. Работех по частните работилници, изпитах на детския си гръб експлоатацията и нищетата. Трудно беше детството ми, но може би така се оформиха у мен трудолюбието, твърдостта и упоритостта.

На 2.06.1950 година постъпих на работа в предприятието, като техник на хладилни и парни инсталации. Преживях едно изпитание, което го помня и до днес. Беше настъпила голяма суша в Русе. Тогава целият град се снабдяваше с вода от "Цветницата". Въведе се режим за ползуване на водата. Това ни постави в много затруднено положение, защото нямаше с какво да охлаждаме и работим. Бях чувал, че през турско време в двора на предприятието е имало кладенец и това ме накара да го търся. Наистина го открихме в района на сегашните складове на кожите. Разкрихме го, пуснахме запалена факла, видяхме че гори и радостта ни беше голяма. Имаше вода. Почистихме го, започнахме да копаем. Беше много рисковано, но трябваше да решим проблема за водата и работехме неуморно. Излезе малко вода,

Трудно се работеше. Почвата беше скалиста. На помощ ни дойдоха миньори от Басарбово, които с динамит взривиха скалата. Бликна обилна вода. Поливахме се, радвахме се като деца. Монтирахме помпа с дебит 12 куб.м. на час, а сетне доставихме от Варна по-мощна помпа, с която напълно задоволихме нуждите от вода на предприятието.

По това време завърших в София курс за хладилни техники. Наученото предадох на русенските си колеги.

През 1953-55 като управител на кланицата, на своя отговорност разреших да се оставя повече сланина по кожата, за да не се влошава качеството им.

Производството се разширяваше, назначиха се други техници, получихме струг, електрожен и кислород. Отново бях преназначен за бригадир на техниците, като отговарях за цялостната дейност по поддръжка на машините, парата, водата. Техниката е в кръвта ми. Като видя нещо ново искам да го внедря в нашето производство.

Бях командировка в София. Там видях изпробването на рационализаторско предложение на един чех за дране на свине с "Демаг". Много ми хареса, защото и при нас се дереше ръчно и беше много трудоемко. Скицирах на бързо машината и като се върнах запознах ръководството с нововъведението. То бе прието с ентузиазъм и директорът Мичев командирова К. Райнов и Чернев в София. На мен постави задачата да организирам техниците и за три дни да го направим. Всички работихме с голяма амбиция и успешно изпълнихме задачата. Дори, за да стане по-бързо, направихме застопоряването ѝ със солъв разтвор. Каква радост беше когато направихме първите проби и те излязоха сполучливи. Колячите се чудеха по какъв начин да ни благодарят, че сме облекчили толкова труда им. Беше цяла революция в дрането на свинете. Дотогава ако заколим и одерем 250 свине беше рекорд, а с новия начин се постигаше двойно повече.

Нямаше достатъчно техника и ние търсехме постоянно нови пътища за да облекчаваме труда на работника. Тогава свинете от бокса се караха на една площадка. Там се зашеметяваха и ко-

ляха, след това ръчно се придърпваха на земята, където се об-
работваха. С помощта на хладилните техники монтирахме елева-
тор, който да вдига свинете на площадката.

Много неща преминаха през техниците и приспособление-
то за пърлене на глави и крака и уши, и машинката за смъкване
лещата от червата, поставянето на ел.мотор на ръчната макара в
залата за клане на ЕРД, тръбните пътища в месодобива и много
други. Понякога се налагаше да работим по цели нощи, за да не
допуснем да спре производството по наша вина.

Беше трудно, но живеехме задружно, бяхме сплотен ко-
лектив. Организирахме много мероприятия, участвахме в худо-
жествена самодейност с желание. Построихме с голям ентузиазъм
хижата в Лесопарка. Спортувахме активно-имахме секция по шах,
тенис и футбол.

И сега с особена радост се вглеждам в новите машини,
новите поточни линии в производството, новата техника, която се
въвежда и изпитвам една гордост, че и аз и моите колеги сме
допринесли за процъфтяването на предприятието ни.

С ПЛАМЪКА НА ПЪРВИТЕ

СИЙКА ГЕОРГИЕВА

Сийка Борисова Георгиева е една от първите жени постъпила на работа в "Месоцентрала". Целият ѝ трудов стаж е преминал тук. За нея казват, че е живата история на предприятието.

... Първите ми спомени датират от пет-шест годишна възраст. Чичовците ми Стефан и Александър /Сандьо/ Йосифови работеха, като касапи. Къщата ни се намираше в съседство с кланицата и покрай нас минаваха често чарди добитък.

Самата кланица представляваше шапрони. Често с баща ми отивахме при бай Денчо, за да си купим парче хубаво опушен салам. По него време такива деликатеси се ядяха по-малко. От малка обичах много пастърма, а под шапроните на кланицата висеха за сушене пастърми-пикантно изпъстрени с мазнина. Още като малка пожелах да работя при тези толкова вкусни и привлекателни неща. Като завърших средното си образование постъпих на работа в Месоцентрала.

През периода 1930-36 година беше построена нова кланица - сегашният цех "Месодобив". Кога е започнал строежът, детските ми очи не са забелязали, но освещаването помня като сега. Имаше толкова много народ и ние децата от махалата, празнично пременени се шмугахме сред големите и търсехме по-добри места за наблюдение. На мястото между цех "Месодобив" и сегашната административна сграда, заровиха бутилка с послание за следващите поколения. Когато завърши церемонията раздаваха парчета салам.

Настъпиха военни години. На поляната от източната част на кланицата немците построиха бараки. Животът пулсираше със за-

таен дъх. Изчезнаха от пазара месото, колбасите. Немските войски повличаха всичко. Така бе до 9.IX.1944 година, когато кланицата започна да работи за народа.

Когато постъпих на работа като книговодителка, канцелариите се помещаваха в магазини, взети под наем на улица "Цар Освободител" сегашният бул. "Ленин". Бяха пет стаи. Архивата съхранявахме на тавана. Счетоводството, заедно с касата и планова служба ползувахме една ръчна сметачна машина.

На 1 юли 1953 година се прехвърлихме в новопостроената административна сграда в двора на кланицата. Около административната сграда и в цялото предприятие имаше невъобразима кал. На бригадирски начала почистихме и озеленихме района. И до днес посадените тополи край оградата ни напомнят за онези дни.

Квалификацията, познанието и усъвършенствването ни като специалисти се осъществяваше единствено чрез сблъсък с работата и убедеността, че трябва да се направи.

По инициатива и под прякото ръководство на др. Н. Топалов - главният счетоводител преди около 15 години ние първи започнахме да работим по внедряването на машинната обработка на реализацията, производството, основните средства и себестойността.

Годините 1953-54 бяха период, в който се постави началото на художествената самодейност в предприятието. Бе сформиран хор от 70-80 души, тамбурашки оркестър с диригент Марин Николов. Най-голям ентузиаст беше директорът Пеновски, който пееше с нас.

От все сърце поздравявам колектива ни със сто годишния юбилей и пожелавам да встъпи още по-бодро и устремно във второто столетие.

НЕУМОРЕН В ТРУДА

ИОРДАН ГРИГОРОВ

... От малък работя в системата на месопромишлеността защото цялото ми семейство, баща ми и братята ми работеха в нея. Тогава бяхме в родното ни село Щръклево и там произвеждахме колбаси. През 1948 година мина през село секретарят на БКП в Русе Никола Спасов, но колата му се повреди и той дойде в къщи, да изчака ремонта. Почерпихме го с пастърма и суджук, които много му харесаха и той ни посъветва да постъпим на работа в русенската месоцентрала. Даде ни и препоръчително писмо.

През 1949 година произвеждахме по 30 тона овча пастърма с кокал. Работехме в сегашната свинска зала на една голяма маса. Пушилнята беше в края на помещението. Имаше голямо клане на овце. Спомням си веднъж, че се натрупа много месо и имаше голяма опасност да се развали. Решихме на всяка цена да го спасим. Вземахме готова саламура от бай Драган и започнахме да потапяме месото в хладката вода, после в студена и го преминавахме в саламурата и произведохме саздърма. Не мога да предам енергията с която всички се стремяхме да спасим месото от развала, нямаше безразлични към този ни стремеж.

Производственият процес беше такъв, че ние обезкоствахме, сортирахме, пълнихме колбасите, слагаме ги в сандъци и ги предавахме за реализация. Всеки от нас отговаряше лично за качеството на продукцията от началото до края. Стремяхме се да произвеждаме разнообразни колбаси. Всеки искаше да покаже майсторството си в шунката, пастърмите, бутове, вратове, ролета в черва, роле - плешка. За нашата пастърма идваха от цялата страна.

Не мога да забравя един критичен момент, когато трябваше да преработим 80 т. малки прасенца на шунка. На двете машини работеха Кънцов и Шкодров, а аз ги разсичах. Слагаме ги във ваните и там стояха докато се намери пласмент. Това ме наведе на мисълта да ги опушим, за да не се развалят. Така станал основоположник на опушването на този асортимент. Произведохме гръдни ролета, които бяха много вкусни.

Прехвърлиха ме да работя като бригадир на обезкоствачите. Трябваше да се създават кадри, да се обучават. Винаги с готовност съм предавал своя опит, особено когато видях, че има желание да научи занаята. Бях много строг и взискателен, защото знам, че с колбасите компромиси не могат да се правят.

Беше трудно, със сатъри разсичахме трупове на животните, трябваше да сортираме добре месото, защото от него зависеше качеството на колбаса. Държах много на качеството и дисциплината. За първи път в България започнахме да произвеждаме рагу и набор. В другите месокомбинати тези асортименти трудно се плазираха, но нашите пласъори бяха упорити и можаха да наложат този асортимент.

С желание съм усвоил всичко ново, което съм чул и видял. Навярно по-старите работници ще си спомнят, че сме произвеждали кренвири в кутии. Поучих се и от опита на един немски колега как венозно се шприцоват езиците, след което ги осолявахме и консервирахме в кутии.

И сега още работя. Може би силите ми не са такива, каквито са били преди 30 години, но се старая като млад да изпълнявам всяка задача. За мен е гордост, че остана като "даковка" на деницата, която произвеждахме от карантия. Това ми стига. Знам че понякога в интерес на работата съм нагрубил и огорчил някого,

но съм го правел за да го науча да работи. Тези, които са ме разбрали станаха добри майстори.

С ОТКРИТО СЪРЦЕ

МАРИЯ МИХАЙЛОВА

Постъпих на работа в Месокомбината на 2 август 1954 година веднага след завършването на ПТУ по месопромишленост в София.

Ние бяхме група от няколко момичета и колективът ни прие радушно. Условиата на работа не могат да се сравнят със сегашните. Тогава цех "Месопреработка" беше около 30 души. Поставиха ме да работя като пълначка на колбаси. Имаше две ръчни и една автоматична машина. Капацитетът им беше 10 кг. Когато свършваше работният ден ме боляха ръцете, но бях щастлива, че хората с които работя са доволни от моята работа. Още през първата година бях избрана за ударничка. Работехме от 20 часа до 4 часа. Палехме казаните с дърва, които сами носехме. Поддържахме образцова хигиена на работните си места. И всичко правехме със желание и стремеж да бъдем най-добрите, затова когато ни отличаваха за празниците, го приемахме с гордост и радост, че нашият труд е оценен и това ни задължаваше да работим още по-всеотдайно.

През 1959 година преминах в цеха за кървавожелирани колбаси. Работата ми допадаше, с желание извършвах всичко, имаше вече и квалификацията на опитна работничка. Често се налагаше да работим след работното време, но всички оставахме с желание. Не помня да сме имали провалена и некачествена продукция. И сега си спомням приятната миризма на варена кървавица и пача, която се разнасяше в работното ни помещение. Иван Григоров беше нашият ръководител. Той работеше наравно с нас, помагаше ни и всички го уважавахме и слушахме.

От 1969 година започнах работа като началник склад на червата и отпадъците. Не бях запозната добре с отчетността, но Емил Цанев - началникът на цеха ми помогна и аз бързо усвоих новите си задължения. Трудности и тук има, както във всяка друга работа.

Работата не ми тежи, обичам я, обичам и работниците и колегите си с които работя толкова години. В нашия сектор условията на труд са тежки, затова като профпредседател на цеха се стремя да им помагам, да разнообразявам живота им. С готовност участвувах в художествената самодейност. Аз не мога без Месокомбината, тук започнах своя трудов път и смятам тук да го завърша.

ЗНАЙ И ОБИЧАЙ СВОЯТА ПРОФЕСИЯ

ДИМИТЪР ГЕОРГИЕВ

Започнах да работя в месопромишлеността от 1930 година, като чирак при руския колбасар Михаил Панасов. Пет години работех при него. Научих доста неща, след което отидох да работя като зам. майстор колбасар във Велико Търново.

В 1944 година се завърнах в Русе и започнах да правя колбаси за съветската армия на "полевая кантора № 6".

В Общинската месоцентрала нямаше добра организация и координация на стопанската и политическа дейност. Решихме да основем партийна организация, която да стабилизира положението, да мобилизира работниците. И днес се вълнувам като си спомня, че ние 5 души комунисти на 21.IX.1944 година поставихме основите на партийната организация в предприятието ни.

Производствената дейност беше насочена за изхранване на населението, съветските части и нашите бойци на фронта. Колеха се много животни.

В 1945 година се появи чума по свинете, трябваше много бързо да преработваме месото. Беше много трудно и опасно за здравето ни. Но заедно с К. Райнов създадохме добра трудова организация. Работехме денонощно и се справихме с трудното положение.

По нареждане на ГК на БКП бях изпратен за 3 години като политически ръководител "петстотник" в с. Костанденец-Русенски окръг. Върнах се на работа в ОК на БКП и в 1959 година пожелах да се върна отново в Месокомбината, защото чувствавах че призиванието ми е там.

Нямаше специалисти, всички заедно работници и ръководи-

тели усвоявахме производството, учехме се от несполуките и търсехме пътища за внедряване на новостите. Понятието "бракувана продукция" не съществуваше. Произвеждахме 200 тона луканка и изнасяхме салам "Сервилат" за СССР.

Стоил Колев донесе от Унгария салам - "Гюла-колбас"-русалка. Др. Мичев, директорът ми нареди да го внедря в производството. Положихме усилия, усвоихме го и започнахме да го произвеждаме.

В Хладилника се бяха натрупали много свински глави, нямаше какво да се правят. Можеше да се развалят. Отделихме 5-6 жени и един бъркач и ги преработихме в салам "Липник", който стана много вкусен.

Нямаше сушилни за трайни колбаси. Реших, че такива можем да си направим сами с подръчни плоскости и оградна мрежа. Привлякох за съмишленици инж. Клара Апостолова и Илия Витанов и осъществихме това начинание, което се оказа много подходящо за него време.

Произвеждахме голямо количество луканка, но сушенето ставаше много бавно за 45 дни и имаше опасност да я развалим. Потърсих съдействието на д-р Русев и Марко Тютюнджиев, направихме едно съоръжение за предварително продухване на луканката, с което съкратихме срока за сушене на 30 дни. Място за творчество винаги има, стига да се стремим към него.

Обичам професията си. Тя е постоянно в мен, това ме кара и сега на тая възраст още да мисля за нея, затова и с К. Райнов наскоро направихме един "русенски деликатес" от свински гърди и говеждо месо, който излезе рентабилен и красив по вид и с много добри вкусови качества.

Разбрал съм, че работата на работниците от месопромишле-

ността е много отговорна. Проблемите са много, затова трябва да се решават веднага. Всяко закъснение е фатално. При нас напрежението е голямо, но когато има желание и всеотдайност за работа то не тежи, а активизира за творчески дела.

БЪДЕТЕ ДОСТОЙНИ ЗА ЗВАНИЕТО "МЕСОДОБИВНИЦИ"

МАРИН МИЧЕВ

Двадесет години бях директор и винаги ми е приятно да си спомням за любимото предприятие. От малък знаех, че кланицата беше като "майка-кърмилница" за бедните работнически семейства, които живееха в квартала около нея. Винаги ми е била интересна работата на месопреработвателите. Ето защо, когато през 1956 година др. Пенчо Кубадински - първи секретар на ОК на БКП в Русе ми предложи да стана директор на месоцентралата аз приех веднага.

Личният състав на предприятието беше малък, около 267 души и произвеждахме продукция за 5-6 милиона лева. Доволен бях, че попаднах на много хубав колектив на работници и специалисти, като Коста Райнов, Сава Нецов, д-р Стоянов, Христо Манев и др.

Липсваха хладилни площи. Добре разбирах какво значи да няма къде да съхраняваме продукцията. Затова си поставихме за цел с инж. Илиев вместо за 3 години да построим хладилника за 2 години и успяхме. Но беше голям труд, с много бригади, които работеха с разбиране и ентузиазъм. Четирите площи на сегашния хладилник са изляти от административния персонал и целия колектив. Работехме в събота и неделя. Всички до един се включваха да помагат на производството в трудни моменти. Бяхме единни, сплотени с висок колективен дух. Това ни помогна от изоставащи бързо да станем национални първенци.

Трябваше да намерим нов водоизточник, затова прекопахме нов 34 метров кладенец. Започнахме реконструкция на "Месодоби-ва" и тръбните му пътища. Топилната беше подпряна на колове и

трябваше и тя да се модернизира. Всеки търсеше начини и средства да се подобрява и разширява базата.

За мен др. Ст. Колев беше голям ръководител и специалист. Имаше много смелост в начинанията си и на него дължим вътрешната реконструкция на цех "Месопреработка". Той въведе за първи път у нас производството на разфасовките, месните консерви. По негова инициатива построихме и цеха за метален амбалаж.

Трудът на кожарите е много тежък и отговорен. При тях за първи път в окръга, въведохме безплатна закуска.

Моя слабост бяха, и сега си признавам, колячите. За мен те са основното звено, което създава работа за всички бригади и цехове. Всеки ден бях при тях, изслушвах тяхните проблеми и се стремях да ги разрешавам.

Когато месокомбинатът в гр. Силистра започна да работи като самостоятелна единица, ние се затруднихме с получаването на животни. За да създадем ритмичност в снабдяването със свине започнахме интеграция с ТКЗС - Червена вода, Ценово, Сливо поле и др. Трудни и отговорни задачи стояха пред нас - бяхме инвеститори на строежите на месната промишленост и свинеугояването, в които влизаха Месокомбината, Птицекланицата, ледопункта, Гъбозавода в Красен, хибридно стопанство и фуражния завод. Но всички имахме желание и стремеж да осъществим начинанието и работехме неуморно. Спомням си как бързо построихме базите в Голямо Враново, Юделник и Бръшлен. Модернизирахме и старите, нехигиенични свинарници, които получихме като наследство от ТКЗС.

През този период разчитах много на моите първи помощници С. Касъров, д-р Ангелов, Ст. Колев, които отговаряха за промишлеността. Аз почти не стоях в предприятието, все бях в окръга по организирането на свинеугояването.

С особена радост си спомням построяването на хижата ни в Лесопарка. През 1957 година набавихме материали и започнахме на бригадирски начала строежа и така го завършихме с много желание и трудов ентузиазъм.

Трудно се разказва, защото човек трябва сам да изживее този подем и трудов кипеж. Главното за мене беше да бъде винаги с хората, да им вярвам. Без доверие не може да се изгради колектив.

Това беше трудовото ми ежедневие - наниз от грижи и отговорности, но най-хубавите ми години и спомени са от месокомбината.

СПОМНЯМ СИ С ВЪЗХИТА ЗА КОЛЕКТИВА
СТОИЛ КОЛЕВ СТОИЛОВ

От малък обичам животните и месопреработката. Тази ми любов ме отведе в средното училище по месопрмишленост, където завърших специалността "Преработка и консервиране на хранителни продукти от животински произход".

Като стажант през 1949 година работих в русенската клиника и след военната служба отново се върнах там.

Започнах на 1 октомври 1955 година като началник на цех "Месопреработка". С много трудности трябваше да се преборя. Цехът бе разположен в няколко отделни сгради, не-достигаше техника, полагаше се много ръчен труд, но въпреки всичко винаги произвеждахме заплануваното дневно количество от два-три тона колбаси. С надежда очаквахме строителството на новия хладилно-колбасен блок, което започна през 1956 г.

Строително-монтажните работи продължиха близо две години. В процеса на работа открихме много проектантски пропуски и със собствени сили ги отстранихме като същевременно повишихме чувствително техническото и технологичното ниво на съоръженията и машините. За онова време винаги си спомням с възхита за хората около мен, които работеха всеотдайно, творчески и дръзновено. Трудовият колектив бе сплотен и това спомогна да поемем редица творчески рискове. През 1959 година за първи път в системата на ДСО "Родоп", започнахме опити за промишлено производство на месни консерви. Имаше неудачи, но твърдо вярвахме в успеха. А който силно желае, винаги успява. През 1960 година всеотдайният ни труд бе възнаграден-

на Пловдивския панаир нашите месни консерви завоюваха първия златен медал. След две години месните ни консерви отново бяха отличени със златен медал, а през 1964 година със златен медал бе удостоен и салам "Юбилеен". Това ни окуражи и ние продължихме още по-упорито да създаваме и усвояваме в производството нови видове месни консерви и колбаси. С чувство на висока гордост си спомням как нашата консерва - шунка в кутия завоюва световен престиж и дълго време намираше радушен прием на най-реномираните международни пазари.

През 1967 година бях назначен за началник на производствения отдел, от 1970 година заех поста заместник директор по производствените въпроси.

И сега, въпреки изминалото време, живея с радостите и болките на колектива на любимото ми предприятие и в годината на неговия 100 - годишен юбилей от сърце се радвам на възходящото му развитие.

Сборникът "Щафета на поколенията" се издава от партийното, стопанското, профсъюзното и комсомолското ръководство на предприятие "Родоп" в чест на 100 годишния юбилей на предприятие "Родоп" - Русе.



