



**Проект по
окружающему миру:
«Экономика нашего
края. Кондитерская
фабрика «Славянка»**

*подготовил:
ученик 3 класса «А»
основной школы №15
Четверкин Александр*

История становления и развития «Славянки»

- История становления и развития «Славянки» составляет особую гордость для ее работников.
- В 1571 г. согласно указу Ивана IV Грозного в месте впадения р. Убли в р. Оскол был заложен Усть-Ублинский острожек для охраны южных рубежей Руси от набегов татар. Он просуществовал 15 лет и был впоследствии упразднен, но вплоть до 1593 г. служилых людей отправляли нести дозор на этот рубеж. В 1593 г. город под именем Оскол основан как застава на южных рубежах Русского царства. Город назван по имени реки, на берегах которой расположен. Основную часть населения составляли военные и крестьяне. В 1599 году основана слобода Казацкая.
- Изготовление сладостей в Старом Осколе началось с производства лампадного масла, а точнее – с оборудования, закупленного для этого производства. Поставили Дьяковы на фабрику паровую машину мощностью в 650 лошадиных сил, закупленную в Бельгии, а пар для вращения ее турбин производил огромный котел.

- Попутно пар от котла решили использовать для выпечки калачей и бубликов. Вот с этого-то все и началось. Немного позже заводят Дьяковы крупную пасеку, получают мед. В лесах тогда было много орехов, их по народному рецепту дробили и смешивали с медом.
- В начале 19 века кондитерский «цех» Дьяковых начал расширять производство и ассортимент. Выпекали пряники из овсяной и пшеничной муки с глазурью, освоили выпуск конфет «Раковые шейки», ирис, джем, мармелад.
- Весной 1929 года, когда фабрику национализировали, она остановилась, люди остались без работы. Судьба оборудования, которое было установлено на фабрике, неясна.

- Через год, весной, областные власти, наконец, вспомнили об опустевшей фабрике, на которой все же остались котел и паровая машина. Люди узнали о решении восстановить фабрику и собрались на митинг на территории фабрики.
- За реставрацию фабрики взялись мастера слесарного дела. В конце 1931 года фабрике были переданы все складские помещения, размещенные на ее территории. А уже 7 ноября 1932 года фабричные рабочие празднуют победу окончания реконструкции. С этого и начинается история Старооскольской кондитерской фабрики «Славянка».
- До 1941 года фабрика выпускала в основном пряники разных сортов, карамель и халву. В период Великой Отечественной войны кондитерскому производству был нанесен большой ущерб. И как только немцы оставили город, на фабрике собрались бывшие работники, в основном женщины и начали восстанавливать разрушенное оборудование. Изголодавшийся народ не ждал приглашений, и одними из первых задымили в городе трубы кондитерской фабрики – началась выпечка хлеба, который по тем временам был самым дорогим и вкусным лакомством.



- **Есть в истории кондитерской фабрики и чисто военная страница, которая запечатлела напряжение великой битвы, развернувшейся в Центральном Черноземье в 1942—1943 годах. На территории кондитерской фабрики, сразу после освобождения города Старый Оскол от немецко-фашистских захватчиков основался госпиталь.**
- **Все дальше на Запад откатывался от Белгородчины фронт, возрождалась и вставала на ноги кондитерская фабрика. На ней пекли хлеб, резали его на ломтики и сушили сухари для фронта, а уже в конце 1944 года был запущен карамельный цех, наладилось производство пряников, которое становилось основным направлением в кондитерском деле на фабрике.**
- **В 50 – е годы на фабрике произведено основное техническое оснащение цехов: установлена механизированная линия по выработке завернутого ириса «Золотой ключик», помадосбивальная станция, ротационная машина для формирования сахарного печенья, тестомесительная машина, дражировочный котел, конфетозаверточные машины. Все это дало возможность повысить производительность кондитерской фабрики в десятки раз.**

- В 60-е годы фабрика была вынуждена прекратить выпуск мучных кондитерских изделий. Хорошо отлаженное производство пришлось остановить из-за падения спроса на пряники и печенье. В связи с этим ассортимент кондитерских изделий значительно сократился. Коллектив фабрики ищет пути расширения ассортимента продукции, осваивает новые виды изделий. Если учесть жестокую регламентацию новинок в условиях той экономической системы, необходимость согласования выпуска новой продукции с вышестоящими инстанциями, то руководство фабрики в каком-то смысле совершило экономический подвиг, пробив такое большое количество новинок.
- С 1970 года и до современной реконструкции фабрики ассортимент выпускаемых изделий увеличился до 150 наименований. Растет выпуск продукции, расфасованной в художественные коробочки.
- В 1981 году решается вопрос по реконструкции фабрики для этого централизованно выделяются средства на строительство корпусов и приобретение оборудования.



- В следующие десять лет на территории действующей фабрики с учетом прибавки земельных участков построены: сооружение нового производственно-бытового корпуса, водонапорная башня, инженерные сети, дороги, подведен газ, количество артезианских скважин доведено до пяти, сооружена емкость под патоку. Также введены в эксплуатацию трансформаторные подстанции.
- Первой продукцией обновленной фабрики стал ирис «Золотой ключик», на прилавках магазинов появляется карамель с начинкой, конфеты “Птичье молоко”, отливные сорта конфет.
- После реконструкции к 1990 году мощность кондитерской фабрики «Славянка» составила около 15 000 тонн в год.
- Но и на этом сплоченный коллектив фабрики не останавливается. Принимается решение о расширении производства и оснащение его самым новейшим и высокотехнологичным европейским оборудованием.

- Реконструкция сооружений и цехов, постоянное техническое перевооружение и приобретение новых автоматизированных линий по выработке кондитерских изделий позволило с гордостью перешагнуть кондитерской фабрике «Славянка» в новое тысячелетие.
- В этом вроде бы бесстрастном историческом повествовании есть движение вперед, отмеченное переменами, появлением новшеств в технологическом процессе, расширении ассортимента, улучшении условий быта работающих на фабрике людей. Процесс совершенствования не имеет предела и какого-то конца, поэтому такой коллектив, взявший что-то от предприимчивости купцов Дьяковых, вооруженный современными знаниями и технологиями, добьется осуществления поставленных целей с отличными результатами.

- **КФ «Славянка»** ведет свою деятельность с 1932 года, предлагая потребителям самый широкий выбор высококачественной продукции.
- На сегодняшний день КФ «Славянка» представляет собой несколько современных производственных комплексов, оснащенных новейшим высокотехнологичным оборудованием от ведущих европейских производителей.
- На протяжении всего времени КФ «Славянка» остается одним из ведущих предприятий отрасли.
- Продукция КФ «Славянка» представлена и востребована во всех регионах Российской Федерации, странах СНГ, Европы и Дальнего зарубежья.



Производство конфет на кондитерской фабрике «Славянка»



Фабрика «Славянка» в наши дни



на ул. Ленина



Фабрика по
производству
гофрокартона
ООО «Гофропак-
Славянка»

В нашем городе много фирменных магазинов и киосков Старооскольской кондитерской фабрики. Вот некоторые из них.



Готовая продукция

