Воронежская кондитерская фабрика: у истоков сладкого бизнеса

Учитель начальных классов
Тертычная Наталья Владимировна

Воронежская кондитерская фабрика

Общепринятой датой основания Воронежской кондитерской фабрики считается 1934 год (хотя газета «Коммуна» от 11 января 1932 года указывает, что фабрика уже в тот момент строилась — В.Г.), о чём сообщал всем посетителям старый сайт предприятия. Однако история фабрики более ранняя и имеет свои корни в малом предпринимательстве. Причём не просто малом предпринимательстве, а в аристократическом придворцовом бизнесе. Но обо всём по порядку.

В небольшом городе, каким был Воронеж к началу XX века, потребности 90-тысячного населения в леденцах, конфетах, выпечке и прочей сладкой продукции почти полностью закрывались небольшими артелями и индивидуальными предпринимателями.
Исходным сырьем для кустарей-производителей служил сахар, который стали массово производить в Воронежской области в первой четверти XIX столетия. К 1830-м годам строятся Ольховатский, Нижнекисляйский и Садовский сахарные заводы.

Но и до этого времени в Воронеже было небольшое производство сахара, основанное в 1781 году купцом Хариным. Завод Харина перерабатывал сахар-сырец, привозимый из Таганрога. При этом следует отметить, что производили заводы не привычный нам сахар-песок или рафинад, а сахарные головы, которые надо было колоть особыми щипцами

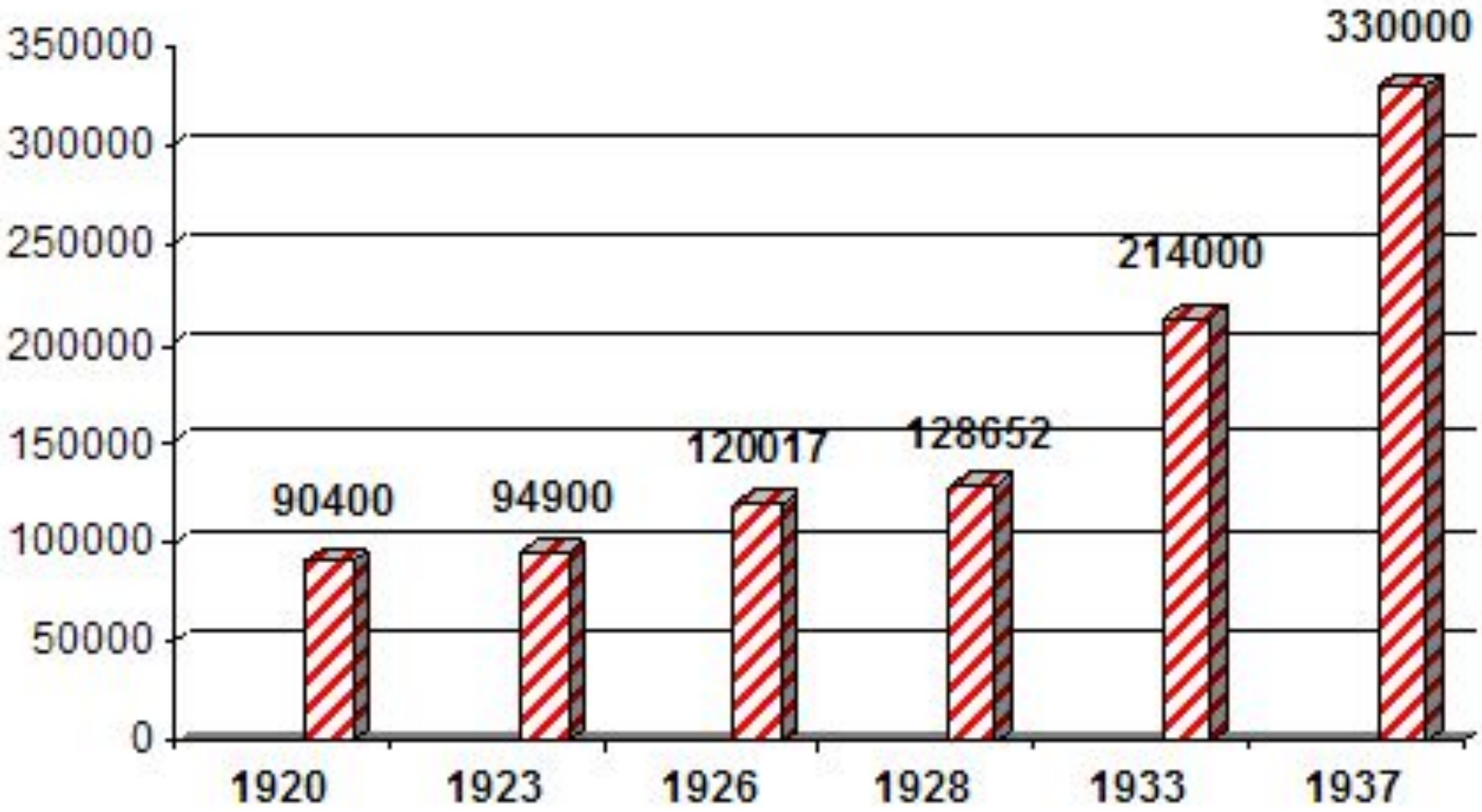
В 1840 году сахарный завод появился и в Рамони. В 1879 году завод перешёл в руки новых хозяев — принца и принцессы Ольденбургских, которые преобразовали предприятие в конфетную фабрику. После пуска рафинадного цеха (1891) и постройки трёхэтажного корпуса фабрики (1900) предприятие активно работало и выпускало в начале XX века до 400 наименований шоколада и конфет. После 1920-х годов национализированная ***Рамонская конфектная*** (так тогда назывались конфеты) *фабрика стала базовой для создания в Воронеже крупного кондитерского производства*.

Сахар и мука имелась в Воронежском крае в достаточном количестве. Поэтому торговля кондитерскими изделиями в стационарных точках и вразнос в Воронеже XIX и начала XX века процветала.

Как сообщает Памятная книжка Воронежской губернии за 1915 год, в 1913 году в городе Воронеже насчитывалось 11 кондитерских, пряничных и конфетных производств с общей численностью рабочих в 250 человек. Продукции эти малые предприятия выпускали на 300 тысяч рублей в год. Для сравнения: 10 колбасных предприятий Воронежа с совокупным числом рабочих в 160 человек выпускали изделий на 155 тысяч рублей.

Однако после Октябрьской революции 1917 года положение на местном кондитерском рынке стало серьезно меняться. С одной стороны, трудности гражданской войны осложняли развитие кондитерского бизнеса, с другой – новая экономическая политика (НЭП) позволяла развиваться малому предпринимательству в этой специфической сфере.

В период сворачивания НЭПа к началу 1930-х годов население города Воронежа стало резко возрастать, увеличившись с 1923 по 1937 годы в 3,5 раза



Столь кардинальный прирост населения был связан с двумя основными факторами:
— во-первых, крестьяне массово выезжали из сёл, не желая работать без оплаты за трудодни (позже Советская власть приостановила поток беглецов, прекратив выдавать крестьянам паспорта);
— во-вторых, в Воронеже начались большие стройки как промышленных предприятий, так жилья и инфраструктуры. На стройки стекалось большие количества воронежцев, прибывших из сельской местности.

В этих условиях возрос спрос на продукты питания – и в том числе на кондитерские изделия. Так как кустарные артели кондитеров не могли обеспечить надлежащих объемов производства (а на крупные частные производства коммунистические власти смотрели с неодобрением), то потребовалось относительно большое предприятие, которое бы смогло удовлетворить растущий спрос.

В полуподвале двухэтажного жилого дома на углу улиц Плехановской и Никитинской находилась частное предприятие по выработке пряников и карамели, которое принадлежало немецкому предпринимателю Гансу Берлину. После революции предприятие перешло в руки государства. В 1929 году на месте старого предприятия была открыта артель «Рамонь», которая производила ту же продукцию. Оборудование в артель привезли из Рамони, предприятия, выкупленного у Ольденбургских.

Позже, когда небольшие предприятия стали укрупняться, а Воронежский дрожжевой завод переехал в другое место, его двухэтажное здание на углу улиц Кольцовская и Карла Маркса, а также подсобные помещения решено было перестроить под кондитерскую фабрику. Принято считать, что реконструкция началась в 1934 году, предприятие было создано на основе кадровых рабочих и оборудования артели «Рамонь», первую продукцию фабрика начала выдавать в 1935 году. Основными фабричными изделиями того времени стали карамель и пряники.

Однако есть основания считать, что **Воронежская кондитерская фабрика ведёт своё начало с 1932 года**. И вот почему. Областная газета «Коммуна» от 11 января 1932 года в статье «24720 тонн кондитерских изделий должна выпустить кондитерская промышленность области в 1932 году» указывала: «В Воронеже строится новая кондитерская фабрика на 20 тысяч тонн, которая должна быть пущена к концу года».

С началом войны Воронежская кондитерская фабрика стала оказывать фронту помощь не только сладкими изделиями, но и освоила выпуск взрывчатых веществ. Это произошло в 1942 году.

В период Великой Отечественной войны практически все здания правого берега были разрушены из-за бомбёжек и в результате военных действий. Пострадало также и здание Воронежской кондитерской фабрики. В 1947 году предприятие было полностью восстановлено после разрушений военных лет.

В послевоенный Воронеж возвращались люди с фронтов и из эвакуации, прибывали новые жители из сельской местности, где получить оплачиваемую работу было невозможно. Мирная жизнь и растущее население требовало недорогой и качественной продукции, которая была бы по карману воронежцам и потребителям из других регионов. Конечно, это были не аристократические шоколадные изделия, выходившие когда-то недр фабрики княгини Ольденбургской, и которые покупали даже за границей. Взрослым и детям в нуждающемся практически во всём послевоенном городе требовались карамель с начинкой, леденцы, безобёрточные конфеты, пастила, вафли. Это обстоятельство и предопределило первоначальный ассортимент продукции Воронежской кондитерской фабрики.

В 1951 году в строй вводится цех по производству пастилы.
В 1958 году коллективом фабрики освоено производство зефира.
В 1962 году была смонтирована третья поточная линия производства карамели
В 1963 году на фабрике были установлены две поточные линии производства вафель.
В 1964 году было освоено производство конфет с пралиновыми корпусами между слоями вафель типа «Мишка косолапый».
В 1971 году освоено производство пралиновых конфет методом выпрессовывания.
В 1974 году введена в эксплуатацию новая котельная.
В 1981 году установлена новая поточная линия производства печенья.
В 1988 году введен в эксплуатацию склад бестарного хранения фруктово-ягодного пюре емкостью 60 тонн.

После распада СССР и приватизации государственных предприятий Воронежская кондитерская фабрика была приватизирована. В 1992 году предприятие стало акционерным обществом открытого типа. К концу 1990-х годов численность работников Воронежской кондитерской фабрики составляла более 1000 человек.

Воронежская кондитерская фабрика производит ныне широкий ассортимент сладкой продукции – конфеты, карамели, печенье, вафли, зефир, мармелад – всего до 150 наименований. Среди них воронежские брэнды – «Песни Кольцова», «Воронежские», «К звездам». До 40 процентов продукции поставляется фабрикой за пределы Воронежской области.
В настоящее время это известное в городе предприятие, ставшее публичной корпорацией, входит в состав холдинга «Объединенные кондитеры» (с 2003 г.), где ведущую роль играют зарубежные инвесторы.

Произведённую продукцию Воронежская кондитерская фабрика поставляет на локальные рынки Воронежа и области, а также отправляет в Самарскую, Ростовскую, Волгоградскую и другие области, в регионы Поволжья, на Урал, а также в страны ближнего и дальнего зарубежья.

В Воронежской области в 2016-2017 гг. ВКФ занимает более 52% регионального рынка кондитерских изделий. В прилегающих к Воронежскому региону областях доля рынка Воронежской кондитерской фабрики не очень значимо и обычно не превышает 3% — в Липецкой области её доля составляет около 3%, в Курской – 2-2,5%, в Белгородской – 1-1,5%, в Орловской – 0,5-0,75%, в Тамбовской – 0,2-0,3%.

Несмотря на очень серьезную конкуренцию на современном кондитерском рынке Воронежа и области, где ныне присутствуют многие крупнейшие игроки конфетного и шоколадного бизнеса мира, Воронежская кондитерская фабрика пока сдерживает натиск иностранных и российских производителей, занимая достаточно большой сегмент локального рынка.

В завершение нашего краткого обзора отметим, что Воронежская кондитерская фабрика, в отличие от многих других предприятий столицы Черноземья, использует такой эффективный промо-инструмент, как промышленный туризм. Для всех желающих корпоративный гид проводит 4 раза в день экскурсии средней продолжительностью в 1,5 часа. Стоимость мероприятия для взрослых экскурсантов составляет 400 рублей, для детей — вдвое меньше.

Спасибо за внимание