

УДК 664.6:334:94(477)



ОНІШКО

Тетяна Володимирівна,
к.і.н., доцент кафедри педагогіки,
культурології та історії
Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
(м. Полтава)

МЕХАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ НА ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВАХ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ (20-і роки ХХ ст.)

У статті йдеться про запровадження наукових засад на хлібопекарських підприємствах вітчизняної споживчої кооперації у 20-і рр. ХХ ст. з метою безперерйного задоволення потреб населення у якісній продукції за цінами, нижчими від ринкових.

В статье идет речь о внедрении научных основ на хлебопекарских предприятиях отечественной потребительской кооперации в 20-е гг. ХХ в. с целью бесперебойного обеспечения потребностей населения в качественной продукции по ценам, ниже рыночных.

The article deals with the introduction of scientific principles at the bakery enterprises of domestic consumer cooperatives in 20-ies of the twentieth century in order to provide people's needs in high-quality products at prices below market.

Практично донині вітчизняний досвід налагодження хлібопекарської справи споживчою кооперацією України з метою забезпечення своїх членів та некооперованої частини населення якісною продукцією не був предметом дослідження. А цього, на нашу думку, украй потребує нинішній стан споживчого ринку, який усе більше засмічують модифіковані продукти харчування, хоча й подаються вони як сучасні наукові ноу-хау.

Серед поодиноких праць, у яких певною мірою окреслена проблема кооперативного хлібопечення та його удосконалення в роки непу, виокремимо дослідження П. Кожаного [4], Г. Кремнева [7], С. Зарудного [2], Я. Кістанова [3]. Однак ці дослідження припадають на 20–50-і рр. ХХ ст., упродовж наступних

десятиріч питання про роль хлібопекарських підприємств споживчої кооперації у насиченні ринку якісною продукцією в умовах ринкової економіки непу науковцями не розглядалося. Науково-технічна складова кооперативного хлібопечення у 1920-і рр., коли воно за якісним та кількісним рівнем перевершило приватний сектор хлібопечення, дотепер залишається нез'ясованою. Відтак метою статті є спроба заповнити вказану прогалину в історії кооперативного хлібопечення в 20-і рр. ХХ ст.

З перших кроків нової економічної політики, отримавши право на відродження господарської діяльності, споживча кооперація УСРР розпочала формування хлібопекарської промисловості, метою якої було, насамперед, безперебійне забезпечення членів кооперативів хлібом за цінами, нижчими від приватних. Уже на середину 1920-х рр. хлібопечення стало важливою сферою промислової діяльності споживчої кооперації, а упродовж другої половини десятиліття набуло значного поширення у містах та на промислових новобудовах. У контексті індустріалізації країни механізація хлібопекарських підприємств споживчої кооперації стала нагальною потребою.

Вкладені кооператорами в механізацію хлібопекарської справи зусилля практично відразу принесли відчутні результати. У серпні 1925 р. почав діяти хлібо завод у Сталіно (нині Донецьк), який належав робітничій кооперації. У листопаді того ж року закінчили спорудження найбільшого в УСРР хлібо заводу Харківського Центрального робітничого кооперативу (ЦРК), устаткованого машинами вітчизняних заводів (на той час це був другий за рівнем механізації хлібо завод у СРСР після Москви). Потужність цього підприємства становила понад 3 тис. пудів хліба щоденно. Наприкінці 1925 р. почали діяти Київський та Катеринославський хлібо заводи споживчої кооперації. До весни 1926 р. споживча кооперація завершила спорудження хлібо заводів у Луганську та Макіївці. Тривало будівництво великих механізованих кооперативних хлібо заводів у Мелітополі, Одесі, Запоріжжі, Миколаєві, Вінниці, Прилуках, Житомирі, Кременчуці та інших промислових містах. Розпочата механізація

процесу хлібопечення сприяла тому, що ціни на продукцію кооперативного виробництва були нижчими за ринкові – на 15–80 %.

Однак на середину 1920-х рр. приблизно на 50 % ринок печеного хліба в УСРР ще перебував у руках приватних підприємців. Відтак хлібопекарська мережа споживчої кооперації потребувала суттєвого переобладнання. З цього приводу журнал «Господарство України» зазначав: «Особливе місце займає для споживчої кооперації питання механізації хлібопечення. Тут були поставлені два завдання: перше – обслуговувати печеним хлібом споживчі інтереси кооперованого населення, і друге – через кооперативний збут печеного хліба регулювати загальний хлібний ринок» [13, с. 56–57].

Упродовж другої половини 1920-х рр. для здійснення переустаткування пекарень і розширення механізації хлібопекарської галузі кооператорам доводилося перейматися пошуком додаткових джерел фінансування. Матеріальна допомога держави споживчій кооперації на механізацію хлібопечення була незначною. Зокрема, з кінця 1924 до 1926 рр. у цю справу було вкладено 1 млн 900 тис. крб, із них 1 млн крб виділили робітничо-міські кооперативи, 200 тис. крб фінансувало пайове товариство «Електрохліб» (створене у 1926 р., пайовиком якого була й Вукопспілка – центральна спілка споживчих товариств України); 645 тис. крб у вигляді довгострокового кредиту (від 3 до 5 років) кооператори отримали від держави. Протягом 1926–1928 рр. кошти на спорудження хлібо заводів споживчої кооперації УСРР надходили таким чином: близько 1/3 являли собою довготермінові кредити держави, інші 2/3 – фінансові ресурси робітничих кооперативів і місцевих органів влади [1, с. 37].

Насамперед, хлібопекарські підприємства споживчої кооперації необхідно було забезпечити новітнім устаткуванням. 1926 р. у галузі механізації хлібопечення в Україні став своєрідним ривком у процесі переходу від старих методів кустарного хлібопечення до нових способів випічки хліба на потужних механізованих хлібо заводах. З 1926 р. Всеукраїнське пайове товариство «Електрохліб» почало випускати більш нове, продуктивніше обладнання для хлібопекарської промисловості. Протягом 1926 р. «Електрохліб» плідно співпрацював із заводом Дніпропетровського

металоб'єднання щодо виготовлення хлібопекарського устаткування за кресленнями власного технічного бюро під керівництвом інженера-новатора Г.П. Марсакова. Ці експериментальні машини вперше установили на хлібо заводі Дніпропетровського ЦРК. До речі, технічна комісія Наркомату продовольства СРСР визнала, що хлібопекарське устаткування товариства «Електрохліб» коштувало значно дешевше від аналогічного, виготовленого союзною державною організацією «Борошнобуд», будучи економічно вигіднішим. До того ж воно мало суттєві переваги перед аналогічним німецьким. Після відповідної експертизи Всесоюзна технічна комісія визнала бажаним і необхідним, щоб «Електрохліб» терміново приступив до організації масового виготовлення хлібопекарського устаткування для хлібо заводів як в УСРР, так і загалом у СРСР.

Відтак на Всеукраїнській нараді робітничих кооперативів (1 жовтня 1926 р.) було визнано необхідним проводити роботу щодо механізації хлібопечення виключно через «Електрохліб» як організацію, що цілком виправдала себе. Безперечним результатом діяльності товариства стало те, що за кошти кооперативних організацій воно вмонтувало нове устаткування на Харківському хлібо заводі споживчої кооперації, а це дало можливість збільшити випічку з 3 до 4,5 тис. пудів хліба за добу (робота хлібо заводу тривала у три зміни). Для забезпечення кооперативних хлібо заводів відповідними кадрами «Електрохліб» запропонував організувати Всеукраїнські кооперативні курси з хлібопечення. Крім цього, за рекомендацією «Електрохліба» в Харківському технологічному інституті ввели курс із хлібопечення [9, с. 5–6].

Пленум ЦК ВКП(б), що проходив у лютому 1927 р., у резолюції «Про капітальне будівництво промисловості в 1926–1927 році» звернув увагу на необхідність посилення участі вітчизняного машинобудування в устаткуванні нових заводів, реконструкції та розширенні старих, зменшенні залежності капітального будівництва від імпорту, здешевленні продукції власної машинобудівної галузі [5, с.137]. Без сумніву, це прискорило процес виготовлення і вдосконалення вітчизняного хлібопекарського устаткування.

Упродовж 1927–1928 рр. інженер-експериментатор Г.П. Марсаков спільно з «Електрохлібом» почали працювати над новим типом хлібозаводу з кільцевим конвейером. Держава та споживча кооперація виділили кошти для активізації науково-пошукової роботи товариства. Так, на засіданні правління ВУКС 11 червня 1928 р. розглядали питання про збільшення оборотних коштів пайового товариства «Електрохліб». Ухвалили, щоб цільові асигнування на механізацію хлібопечення з держбюджету у розмірі 500 тис. крб. були реалізовані в максимально короткі терміни. Правління ВУКС вважало за потрібне допомогти «Електрохлібові» позикою у розмірі 110 тис. крб. на три роки. У свою чергу, «Електрохліб» був зобов'язаний обслуговувати потреби будівництва кооперативних хлібозаводів та механізацію пекарень більшою мірою, ніж це було у попередні роки [17, арк. 67].

У 1928–1929 рр. за підтримки держави та за кошти споживчої кооперації силами «Електрохліба» на хлібозаводах Дніпропетровська, Харкова та Запоріжжя було вмонтоване передове на той час устаткування. Такі хлібозаводи являли собою комплексні підприємства, які не мали собі рівних у світі за ступенем механізації виробничих процесів. Прикметно, що проекти механізованих хлібозаводів вітчизняного інженера Г.П. Марсакова дотепер не втратили свого практичного значення [12].

Не випадково в одному із кооперативних видань так визначалася роль механізації хлібопекарських підприємств споживчої кооперації: «Ми зараз стоїмо перед справжнім переворотом у цій галузі, що дасть нам можливість не лише наблизитись у наших теперішніх досягненнях до Заходу, але, скільки можливо передбачити з досягнень у цьому робітничої кооперації України в особі українського пайового товариства «Електрохліб», зробити ривок навипередки» [8, с. 33]. Без сумніву, це було не тільки визнанням державою ролі кооперативного хлібопечення у вирішенні проблеми продовольчого забезпечення населення, але й підтвердженням спроможності споживчої кооперації щодо розробки та впровадження передових технологій, її конкурентоспроможності як на вітчизняному, так і на світовому ринках.

Широкомасштабна механізація кооперативного хлібопечення сприяла тому, що населення без збоїв отримувало головний продукт харчування – хліб, значно якісніший і дешевший за продукцію приватної кустарної випічки. Так, у березні 1926 р. обсяг кооперативної випічки в УСРР досяг майже 1 млн. пудів хліба. Обсяг продукції кооперативного хлібопечення навесні 1926 р. зріс порівняно з аналогічним періодом 1924 р. на 70 % [6, с. 40].

Наведемо кілька переконливих прикладів результатів модернізації хлібопечення споживчої кооперації на місцях. Так, у 1926 р. хлібозавод Запорізького ЦРК провів механізацію, встановивши дві тістомішальні машини – одну системи «Борошнобуду», другу іноземну – датську. На вимішування 325 кг тіста кожній машині потрібно було від 5 до 10 хв., тоді як на виконання такого обсягу роботи у звичайних пекарнях троє пекарів витрачали понад 30 хв. Завод мав 4 двоярусні печі з 8 камерами. Кожна з них вимішувала 25 пудів хліба за один раз. За 8 год. можна було зробити 3 обороти. Таким чином, хлібозавод Запорізького ЦРК щоденно випускав 200 пудів хліба. Триярусна піч, вмонтована в 1926 р., за 1,5 год. випікала 50 пудів хліба [10, с. 55].

Прикладом продуманого підходу до процесу модернізації хлібопечення стало спорудження і механізація хлібозаводу Одеського ЦРК (1926 р.), у який 250 тис. крб. вкладала держава і 100 тис. крб. – робітнича кооперація. Для економії коштів було вирішено будувати підприємство на базі колишньої приватної макаронної фабрики. Щоденна потужність хлібозаводу Одеського ЦРК становила 3,5 тис. пудів хліба, що сприяло охопленню не менше 60 % потреби населення міста. До того ж, проведена механізація виробництва дозволила вивести робітників із підвальних антисанітарних приміщень.

Загалом протягом 1926–1927 рр. успішно провели механізацію кооперативного хлібопечення в 16 промислових центрах та містах України, у тому числі в Донбасі, а до кінця 1928 р. механізували кооперативні пекарні у 83 містах та міських селищах. Цьому сприяли широкомасштабна робота Вукопспілки, що залучала спеціалістів хлібопекарської галузі до розробки типових проектів механізованих хлібозаводів та пекарень, а також

раціоналізаторські заходи місцевих кооперативних організацій. Так, протягом 1927–1928 рр. у процесі механізації хлібопечення Житомирський ЦРК запровадив кілька новацій, а саме: збудував 2 нові печі, вмонтував механічний борошнопросіювач та другу тістомішальну машину, що в результаті дало змогу довести виробіток продукції до 1 тис. 200 пудів хліба за добу [16, арк. 31].

Оскільки збільшення обсягів випічки вимагали потреби зростаючого населення Києва, протягом 1927–1928 рр. силами київських кооператорів відбувалося спорудження потужного хлібозаводу. Під час будівництва цього підприємства було вирішено створити спеціальну випробувальну лабораторію, де здійснювалася розробка нових зразків техніки для хлібопекарської справи. Водночас були виконані масштабні роботи щодо будівництва нових та механізації кустарних пекарень, які перебували у незадовільному стані. Спорудження чотирьох нових кооперативних пекарень у Києві протягом весни-літа 1928 р. було викликане збільшенням попиту населення міста не лише на хліб, але й на випічку поштучної дрібної хлібної продукції (французькі булки, бублики тощо). Щоб збільшити пропускну спроможність усіх хлібопекарських закладів, київські кооператори установили у пекарнях додаткові печі й нафтове опалення. Якщо у 1926–1927 рр. питома вага кооперативного механічного хлібопечення в Києві становила 66 %, а кустарного – 34 %, то у 1927–1928 рр. відповідно 73 % і 27 %. Результатом раціоналізаторських заходів стало збільшення обсягів випічки, адже на кінець 1928 р. київські кооперативні хлібопекарські підприємства випікали 11 тис. пудів хліба на день [11, с. 65–67].

Механізація хлібопечення сприяла зниженню вартості процесу випічки, а відтак і здешевленню хліба. Наприклад, протягом 1927–1928 рр. раціоналізація і механізація діяльності хлібопекарських підприємств Київського Соробкопу допомогли знизити собівартість продукції: на хлібозаводі на 60 коп. за пуд (на 13,8 %), відповідно у напівмеханізованих пекарнях – на 34 коп. (на 8 %), у кустарних пекарнях – на 28 коп. (на 6 %) [11, с. 68].

До кінця 1928 р. частка механізованого хлібопечення споживчої кооперації загалом по УСРР становила 52,4 %. Майже повністю було

механізовано кооперативне хлібовипікання в індустріальних районах республіки. Це сприяло постійному зростанню обсягів хлібної продукції. Випуск продукції хлібо заводів споживчої кооперації з 1924 до 1929 рр. зріс на 1100 % [14, с. 50]. Без сумніву, це був істотний внесок хлібопекарської галузі споживчої кооперації у безперебійне забезпечення населення хлібом, насамперед, у промислових містах та новобудовах.

З осені 1927 р. Дніпропетровський ЦРК з метою покращення якості хліба та здешевлення ціни на нього почав запроваджувати наукові основи виробництва. Відтак для систематичного контролю якості борошна та готового хлібного продукту, а також для вивчення та вдосконалення самого процесу хлібовипікання хлібний відділ ЦРК влаштував при місцевому хлібо заводі хімічно-аналітичну лабораторію, яка здійснювала не лише контрольну, але й дослідницьку роботу, охопивши своїм впливом усі пекарні Дніпропетровська. Щодня лабораторія проводила аналіз борошна окремо з кожного млина й партії. При цьому досліджувалися колір, запах, вміст мінеральних домішок, вогкість, кислотність, зольність, дрібність помолу, якісне й кількісне визначення клейковини, коефіцієнт водовбирності клейковини й водовбирна якість борошна. Щодня працівниками лабораторії здійснювався аналіз готової випічки, перевірявся її зовнішній вигляд (колір, поверхня, шкоринка, вага, висота, довжина виробу); внутрішні властивості (вогкість, кислотність, пористість). Водночас піддавали аналізу дріжджі та хміль, які використовували у хлібовипіканні.

До лабораторії Дніпропетровського ЦРК зверталися з проханням провести відповідні дослідження як кооперативні, так і державні хлібопекарські підприємства Києва, Харкова, Одеси та Миколаєва. З осені 1927 до літа 1928 рр. лабораторія змогла провести майже 600 різних аналізів борошна та хлібної продукції. У цілому діяльність хімічно-аналітичної лабораторії на хлібо заводі Дніпропетровського ЦРК сприяла виробленню порад щодо поліпшення якості хліба та запровадження наукових основ процесу хлібовипікання. Досвід кооператорів Дніпропетровська був урахований керівництвом республіки, оскільки у березні 1928 р. вийшла постанова Наркомторгу УСРР «Про

організацію контрольно-хімічних лабораторій при хлібозаводах», що в масштабі України мало сприяти вдосконаленню хлібопекарської справи [15, с. 23–24].

Одним із показників зростання ролі хлібопекарської галузі споживчої кооперації України в задоволенні потреб населення протягом другої половини 1920-х рр. була питома вага охоплення населення хлібною продукцією. Ступінь задоволення потреби міст у хлібі на кінець 1926 р. був такий: у Катеринославі – 90 %, Харкові – 78 %, Кременчуці – 68 %, Києві – 62%, Одесі та Запоріжжі – 61 %, Миколаєві – 60 %, Зинов'євську – 54 %. Протягом 1927–1928 рр. забезпечення робітників УСРР хлібом споживчої кооперації складало в середньому 67 %. Проте за окремими робітничими кооперативами охоплення робітників, членів кооперації, хлібом наприкінці 1920-х рр. становило навіть 90 %. У другій половині 1920-х рр. хлібопекарська галузь стала рентабельною галуззю діяльності споживчої кооперації. Так, хлібопечення у 1928 р. становило 47 % до загальної суми продукції промисловості споживчої кооперації. Не випадково у 1928 р. журнал «Кооперативне будівництво» підкреслював: «Хлібопечення є найважливішою галуззю виробничої діяльності робітничої кооперації» [15, с. 27].

Завдяки проведеній механізації виробничого процесу кооперативне хлібопечення з кустарного промислу перетворилося на механізовану галузь промисловості і в кінці 1920-х рр. виокремилася із загального промислового виробництва в самостійну галузь діяльності споживчої кооперації. Раціоналізація виробничо-технологічних процесів, проведена за кошти кооперативних організацій, зокрема пайовиків, та за певної підтримки держави, сприяла тому, що поступово кооперативне хлібопечення стало рентабельним і навіть прибутковим. Масштаби механізації і темпи спорудження кооперативних хлібозаводів протягом другої половини 1920-х рр. вражають своїм розмахом.

Характерною особливістю кооперативного хлібопечення було те, що воно базувалося на науково-технічних досягненнях країни. Експериментальні наукові розробки та проекти, які запроваджувались у хлібопекарській галузі споживчої кооперації, швидко давали помітні результати, виявляючись у збільшенні обсягів хлібовипікання, поліпшенні якості хліба та зниженні ціни на

нього. Щоб витіснити приватний сектор із хлібовипікання, споживча кооперація України мусила як добровільно, так і під тиском держави систематично дбати про запровадження наукових основ хлібовипікання, що, у свою чергу, сприяло підвищенню якості хліба при одночасному зниженні ціни на нього. На початку 1930-х рр. під тиском розгортання хлібопекарської галузі споживчої кооперації приватне хлібопечення в УСРР було цілком витіснене.

Нині, коли на ринку України простежується гостра боротьба за споживача, досвід запровадження кооператорами наукових засад хлібовипікання з метою забезпечення якісною продукцією членів кооперації зокрема та різних верств населення загалом потребує глибокого аналізу. Відродивши масштаби діяльності хлібопекарських підприємств у містах, районних центрах та селах, випускаючи якісну і різноманітну хлібну продукцію, яка відповідає санітарним нормам, вітчизняна споживча кооперація змогла б зробити помітний внесок у забезпечення населення з різним рівнем достатку продуктом повсякденного попиту, створити нові робочі місця, поглибити прямі зв'язки сільського виробника і споживача.

Список використаних джерел

1. *Векслерчик С.* Текущие вопросы кооперативной промышленности и промышленного строительства / С. Векслерчик // Кооперативное строительство. – 1927. – № 5. – С. 32–39.
2. *Зарудний С.* Споживча кооперація України на десяти роковини Жовтневої революції. 1917–1927 / С. Зарудний. – Х. : Книгоспілка, 1928. – 43 с.
3. *Кистанов Я. А.* Потребительская кооперация СССР : ист. очерк / Я. А. Кистанов. – М. : Изд-во Центросоюза, 1951. – 418 с.
4. *Кожаный П.* Рабочая кооперация и профсоюзы / П. Кожаный. – М. : Труд и книга, 1925. – 119 с.
5. *Коммунистическая партия Советского Союза* в резолюциях и решениях съездов, конференций и пленумов ЦК (1898–1986). – [9-е изд., доп. и испр.] – М. : Политиздат, 1984. – Т. 3 : 1922–1925. – 494 с.
6. *Краткий обзор* деятельности рабоче-крестьянского правительства Украины за 1925–26 год. – Х., 1927. – 87 с.
7. *Кремнев Г.* Хлебопечение в истории потребкооперации / Г. Кремнев. – Ленинград, 1925. – 110 с.
8. *Кудря Д.* Механізація хлібопечення в новому 1926–27 році / Д. Кудря // Кооперативный бюллетень. – 1926. – № 34. – С. 31–34.

9. *Лифшиц И. А.* Итоги совещаний рабкоопов Украины по хлебопечению / И. А. Лифшиц // Кооперативный бюллетень. – 1926. – № 22–23. – С. 4–6.
10. *Механизация* хлебопечения на Украине // Кооперативный бюллетень. – 1926. – № 1–2. – С. 54–58.
11. *Промислові заклади. Хлібопечення* // Київський Центральний робітничий кооператив «Соробкоп»: звіт за 1927/28 господарський рік. – К.: 4 друкарня Київ-друк, 1929. – 145 с.
12. *Развитие* хлебопекарской промышленности СССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.borodinsky.com/history./bread-ussr.html>.
13. *Свищев Ф. И.* Итоги и перспективы развития потребительской кооперации / Ф. И. Свищев // Хозяйство Украины. – 1927. – № 1. – С. 48–58.
14. *Споживча* кооперація Української РСР. 1917–1967. – К.: Экономика, 1967. – 208 с.
15. *Тимошенко М.* За кращу якість хліба, за наукову основу хлібовипікання / М. Тимошенко // Кооперативне будівництво. – 1928. – №24. – С. 23–24.
16. *Центральний державний архів вищих органів влади і управління України*, ф. 296, оп. 3, спр. 623.
17. *Центральний державний архів громадських об'єднань України*, ф. 1, оп. 20, спр. 2797.