

# Южно-Байкальский рыбзавод: рождённый в годы Великой Отечественной, разваленный в 2001-м

Во второе воскресенье июля в нашей стране традиционно отмечается День рыбака. Отмечает его всяк, имеющий отношение к рыболовному хозяйству и вообще рыбной ловле. А таковых в нашем районе несметное количество, ведь почти в каждой семье есть любители-рыбаки.

Особый статус – у рыбаков-производственников. И, хотя давно уже развален в нашем районе рыбзавод, работавший в Сухом Ручье, его работники, многие из которых давно на заслуженном отдыхе, помнят о своем предприятии, о друзьях-коллегах и руководителях. Ко Дню рыбака читательница газеты «Слюдянка» А.Г. Чибизова рассказывает о памятных датах родного предприятия, на котором она проработала 58 лет. Материал и фото к теме: газета «Слюдянка» №28 от 12 июля 2013 года.

## Становление рыбозавода

**1941 год.** Трудовая жизнь предприятия берёт начало с этого военного года. Рыбозавод был организован на базе промысла хариуса в истоке р. Ангары.

**1942 год.** Местонахождение предприятия изменилось, рыбозавод переехал в пос. Листвянку. Государственный лов рыбы только зарождался. Первое время рыба на завод поступала в основном от рыбаков-колхозников. Велся прибрежный лов закидными неводами. Самоходного флота и обрабатывающей базы пока не было. И все же рыбаки трудились на износ, чтобы помочь фронту.

**1943 год.** Начался промышленный лов бычка вентерями. Удельный вес бычка в общем улове стал составлять до 20%, а впоследствии доходил до 70%.

**1944 год.** Декабрь. Рыбозавод из Листвянки переехал в г. Слюдянку. Здесь был построен деревянный холодильник ёмкостью 90 тонн. Лёд для этого холодильника заготавливали большими глыбами в марте-апреле на Байкале, на санках вручную тянули до холодильника. Здесь закладывалась льдосолевая смесь для замораживания рыбы. Посол рыбы производили в деревянных чанах, их было установлено 10 единиц.



На рыбозаводе стали выпускать копченую рыбу, для чего были построены 3 коптильные камеры.

**1945 год.** Рыбозавод перенёс свою базу из г. Слюдянки в пос. Сухой Ручей, и здесь, наряду с промыслом и обработкой рыбы, строились промышленные здания, сооружения, жилой посёлок и здания культурно-бытового назначения (детский сад-ясли, школа, магазин, баня, медпункт). Коллектив завода живёт полной жизнью.

**1946 год.** Был освоен лов омуля ставными неводами. На Муринской банке было выставлено 3 бригады, на закидных неводах работали 3 бригады в Слюдянке, Буравщине и Мангутае. А всего участвовало в добыче омуля сетями больше 10 звеньев. В разгар путины на лов выходило более 100 человек.

**1961 год.** Введён в эксплуатацию консервный цех, что позволило расширить ассортимент выпускаемой продукции. Наряду с морожением, посолом, копчением, рыбозавод стал выпускать рыбные консервы – натуральные в собственном соку, в томатном соусе, в масле типа шпрот, которые пользуются большим спросом и отгружаются за пределы области. Выпуск консервов позволил увеличить объём товарной продукции и создать устойчивое финансовое положение завода.

В консервном цехе трудится в это время более 100 работниц, почти все процессы выполняются вручную. Банкотара поступает вагонами из Ленинграда.

**1966 год.** Согласно Постановлению Министерства рыбного хозяйства РСФСР запрещен вылов омуля, а с 1971 года – и вылов бычка как кормовой базы омуля.

**1966 год.** Рыбозавод начинает работать на привозном сырье.



## Реконструкция

**Конец 1970 года.** Завод в это время не имел достаточного технологического оборудования, холодильные камеры имели ёмкость всего 180 тонн и явно не обеспечивали запас и хранение. Сырая рыба дефрагировалась в бетонных чанах и вручную подавалась на разделку. Разделка рыбы велась на простых столах, отходы вручную загружались на тележки и вывозились за пределы цеха. Рыба вручную подавалась на расфасовку, вручную производились заливка масла и укладка рыбы и специй в банки.

Руководство предприятия, партийная и профсоюзная организации понимали, что для выполнения высоких обязательств с учётом директив 24 съезда КПСС существует единственный выход – реконструкция завода.

**1971 год.** Коллектив приступил к реконструкции. Все работы, связанные с этим процессом, были проведены в очень сжатые сроки и дали положительный результат: полезная площадь увеличилась на 1200 кв. м, где разместились жестянобаночный цех, склад готовой продукции и бытовые помещения цеха. Ёмкость холодильника доведена до 480 тонн. Были механизированы основные технологические процессы. Заводские инженеры, слесари, наладчики по собственным чертежам сконструировали конвейер, что позволило облегчить

труд по разделке рыбы и удалению отходов за пределы цеха. Установлен расфасовочный стол, рыба подаётся конвейером. Для дозировки заливки масла и томатного соуса банка из жестянобаночного цеха подаётся по желобу прямо на расфасовочный стол. В целом на реконструкцию завода было израсходовано более 150 тыс. рублей. Но для работы в 2 смены и увеличения выпуска консервов банок явно не хватает.

### Рост производства

**1981 год.** За счет отчислений от прибыли в фонд развития производства завод получает дорогостоящие импортные станки-автоматы производительностью 90-180 банок в минуту. Стоимость одного станка – 180 тыс. рублей. Замена ручного труда с помощью высокопроизводительного оборудования даёт возможность увеличить выпуск рыбопродукции, консервов и расширять ассортимент. Выпуск консервов в отдельные месяцы достигает 700 тысяч банок.

Растут экономические показатели завода, объём товарной продукции, объём реализации, что способствует устойчивому финансовому положению предприятия. За достигнутые успехи в социалистическом соревновании среди предприятий Слюдянского района коллектив отмечен почётными грамотами с вручением переходящего Красного знамени.



### Экономическая разруха. Банкротство

**1993 год.** Учитывая удорожание океанического сырья и рост транспортных издержек по его доставке, завод вынужден искать выход из создавшегося положения. Предприятие преобразуется в АООТ и стало называться «Южно-Байкальский рыбозавод и К». Завод работает на мясе птицы, осваивает выпуск консервированных цыплят в собственном соку, куриного колбасного фарша и субпродуктов из курицы.

Завод в это время имеет большие производственные мощности, однако при этом оборудование для выпуска консервов изношено и требует замены. Выпускать на нём консервы в томатном соусе и рыбоовощные консервы нет возможности, в новое оборудование требуются большие капитальные вложения.

**1997 год.** АООТ «Южно-Байкальский рыбозавод и К» переименован в ОАО с тем же названием. В условиях перехода к рыночной экономике завод испытывает большие финансовые трудности. Руководство предприятия наметило осуществить ряд шагов для оздоровления производства (организовать отлов омуля, наладить выпуск свежесоленого омуля в деревянных логутках по 5-10 кг, установить 3 копильные камеры для выпуска омуля холодного копчения до 1 тонны в сутки, выпускать консервы мелкой расфасовки из местной и привозной рыбы до 4 млн банок в год, организовать приемку и переработку мяса птицы, говядины, рыбы и т.д.). Для реализации задуманного требовались суда, оборудование, огромный кредит на 5 – 8 лет. Но всё задуманное так и осталось на бумаге.

**2001 год.** Завод объявлен банкротом. Оборудование было вывезено, флот и остатки оборудования распродали. Куда и что было вывезено, для нас, работников предприятия, это осталось загадкой. Производственные здания были разрушены.

**Р. С.:** Наш завод создавался в тяжёлое для страны военное время, и через 60 лет, в мирное время, в одночасье случилась такая разруха. У нас, бывших акционеров предприятия, на руках остались только выписки из реестра о количестве имеющихся акций у каждого. Кто виноват? Вряд ли ответ на этот вопрос мы когда-нибудь получим.

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Автор текста: **Живой Байкал**.

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Прислать свою новость

## ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](#)

эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)