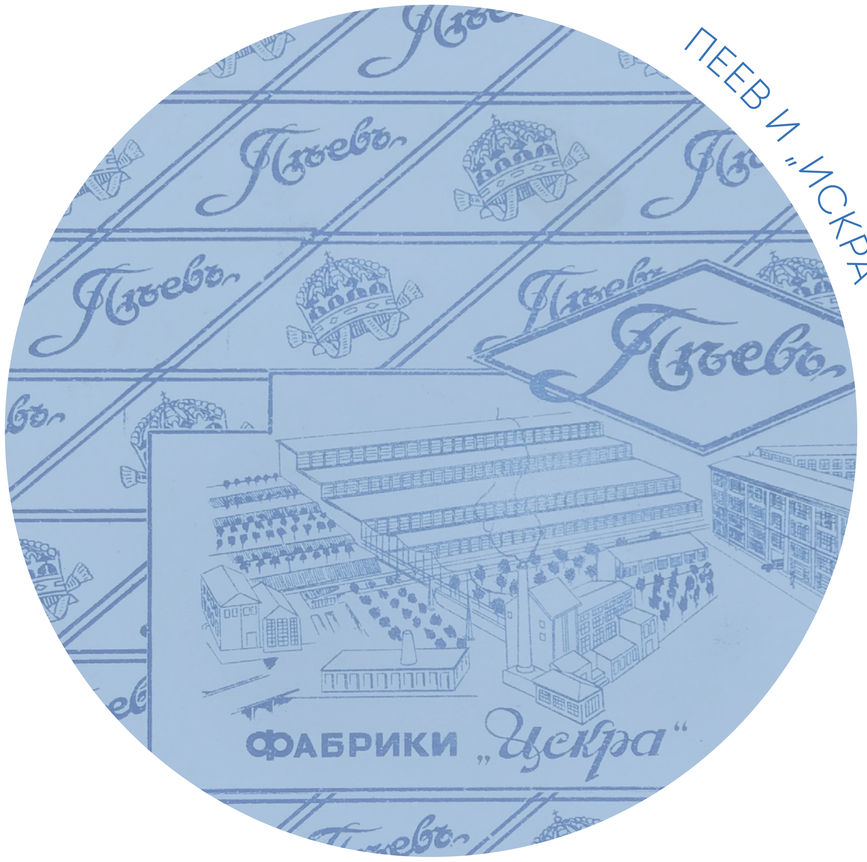
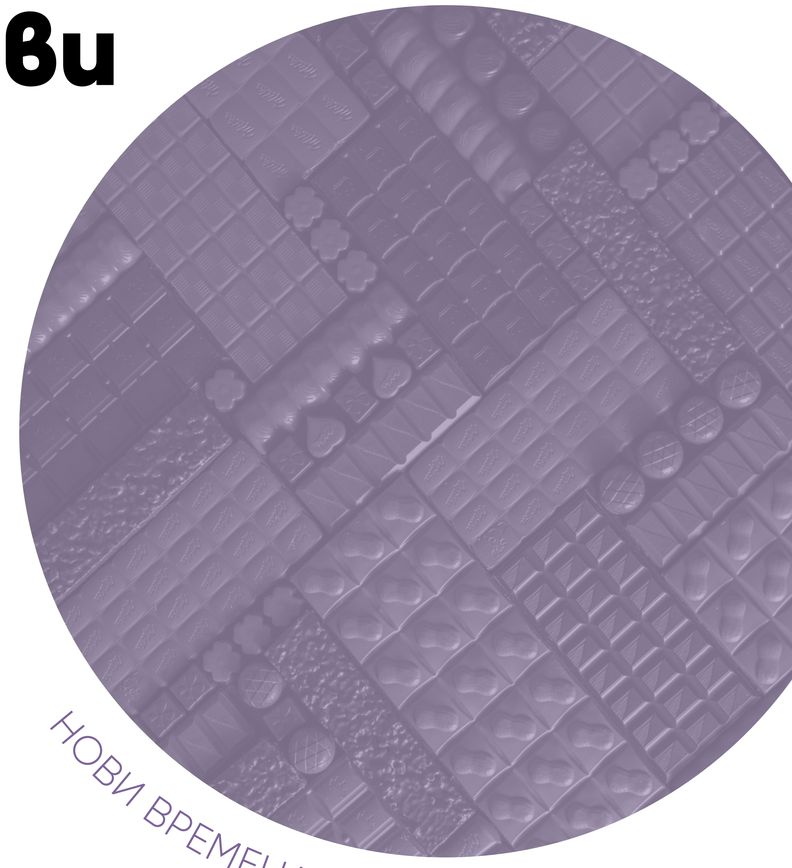


ПЕЕВ И „ИСКРА“ • 1901–1948

ЮБИЛЕЙНА ИЗЛОЖБА

100 ГОДИНИ
Фабрика за шоколадови изделия, гр. Своге

„РЕПУБЛИКА“ • 1948–1989



НОВИ ВРЕМЕНА • 1989–2024

С любезното съдействие на община Своге

Mondelēz International

Жени редят стеаринови свещи във фабриката на В. Пеев в София

Източник: ДА „Архиви“ CDA_1340K_1_14_1

Снимка на подполковник Велизар Пеев като командир на полк в Севлиево в униформено облекло, 1896 г.

Източник: ДА „Архиви“ CDA_1340K_1_10_1

Велизар Пеев (баща), 1926 г.

Източник: Илюстрована книга „Труд и промишленост“, Предоставена от ДА „Архиви“, CDA_1340K_1_5_10pic2

(1)

(2)

(3)

(1), (2), (3) поздравителни картички от началото на 20-и век с изглед и туристи на брега на р. Искър при Своге

Източник: Частна колекция

Първата фабрична сграда на В. Пеев в Своге, фасада североизток, разположена непосредствено над воденичната вада. Двуетажна постройка, преустройвана многократно и разрушена през 90-те години на 20. век.

Източник: ДА „Архиви“ CDA_1340K_1_13_5 март 1938

ПЕЕВ И „ИСКРА“

През 1901 г. основателят на шоколадовото производство в България – Велизар Пеев, полковник от армията на Царство България, след приключване на военната си кариера, отваря в София, малка работилница за хляб, халва, бисквити и локум.

По това време в България шоколадът е практически непознат продукт, за сметка на ориенталските сладкиши. Велизар Пеев е запознат с това популярно произведение на сладкарската индустрия в Европа и иска да го произвежда. Пеев заминава за Париж за да изучи професията и започва работа като обикновен работник във фабрика „Севи Жан Жан“. Поради голямото си любопитство е заподозрян в промишлен шпионаж, но след изясняване на ситуацията, получава подкрепа от собственика и се завръща у нас с първия майстор шоколадиер и 12 работници. Изгражда фабрична сграда в София, купува машини и започва производство и реклама на новия продукт под марката „Пеевъ“. Началото е трудно, но марката се налага на пазара като „Официален доставчик на Н.В. Царя“ – най-голямото признание което един производител е могъл да получи.

Фабриката произвежда шоколад, бисквити, бонбони, локум, халва и други сладкиши, както и в духа на епохата практични продукти за бита като стеаринови свещи с отпадъчни продукти от производството.

НОВОТО НАЧАЛО В СВОГЕ

След прокарването на железопътната линия София – Варна, **през 1897 г.** гара Своге се обособява като селище. Поради живописната локация на р. Искър мястото става много посещавано място за отдих на жителите на София.

През пролетта на 1921 г., по поръчка на баща си, Велизар Пеев-син прави обиколка на Искърското дефиле в опит да открие място за нова фабрика. Спира се на местност „Воденичището“ извън града, от ляво на Искрецката река по пътя за с. Искрец. На мястото има стара воденица и неизползвана двуетажна производствена сграда, предназначена за трикотаж, разположена над воденична вада с трансмисии задвижвани от водно колело, построена от фалирали предприемачи.

През 1922 г. В.Пеев придобива имота и правото да ползва общо с воденицата водата от вадата. Пеев преустройва сградата и монтира на втория етаж бъркачки, задвижвани от трансмисиите на същото единично водно колело. Монтирано е и слаботоково динамо от 3 KW за осветление на помещенията.

На **1 февруари 1924 г.** едноличната фирма на В. Пеев старши се трансформира в семейно акционерно дружество под името „Индустрия за шоколад и захарни изделия В. Пеев“ АД.

През 1924 г. в Своге е произведен първия шоколад с фабрична марка с изобразено водно колело. За известен период този знак стои на всички продукти произведени в Своге. В. Пеев придобива концесия за ползване водите на реката за 99 г. за нуждите на планираната модерна електроцентрала изградена от немската фирма „АЕГ“. Монтиран е генератор за променлив ток с мощност 120 k.c. Мощността на електроцентралата надвишава значително нуждите през периода на пълноводие, но по време на маловодие произвежданата електроенергия е недостатъчна.

На 07 ноември 1926 г. е официалното честване на 25 г от основаване на индустрията на Пеев.

В.Пеев слкючва договор с железниците за осветяване на гарата в Своге с излишния ток от електроцентралата. Построен е локален електропровод и на 19 декември 1926 г на гара Своге светва първия фенер захранен от водната сила на р. Искрецка.

ПРОДУКТИ, ПОДРЕДЕНИ ВЪВ ФАБРИКАТА В СОФИЯ ПО СЛУЧАЙ 25 ГОДИНИ ОТ ОСНОВАВАНЕТО Й

Източник: Личен архив на Лина Пеева, снимката е публикувана в блога „Приключения с Живко Константинов“

Снимка на персонала по случай 25-годишнината на фабриката

Източник: Личен архив на Лина Пеева, снимката е публикувана в блога „Приключения с Живко Константинов“

Старата гара в Своге с фенерите, работещи с електричество от централата на В. В. Пеев (30-те години на 20. век)

Източник: официален сайт на община Своге

На снимката: сградата за производство на глюкоза. Вижда се виадуктът за питейна вода, с който тя е свързана с производствения корпус. Пред сградата: празни варели от глюкоза, както се е транспортирала по онова време. Царевицата е пренасяна от гара „Своге“ с наети волски коли и е съхранявана на втория етаж

Източник: ДА „Архиви“ CDA_1340k_1_13_6 март 1938

Снимка с товарен автомобил, на която ясно се вижда терасовидната конструкция на фабриката

Източник: ДА „Архиви“ CDA_1340K_1-13_3

Снимка на работнички на мостчето над вадата пред столовата във фабрики „Искра“, Своге, 1938 г.

Източник: ДА „Архиви“ CDA_1340K_1_15_5 март 1938

Панорамна снимка на имота от 1940 г. Виждат се фабриката за глюкоза, първата фабрична сграда и електроцентралата

Източник: ДА „Архиви“ CDA_1340K_1_13_1

17 октомври 1927 г. – почива Велизар Пеев старши и бизнесът е поет от синовете му Велизар и Боян Пееви.

През 1928 г. в електроцентралата на фабриката е монтирана втора турбина от друг тип работеща с по-малко вода и друг генератор „АЕГ“ – в резултат мощността на централата се удвоява.

16 ноември 1928 г. в Софийския окръжен съд е регистрирано акционерно дружество за производство на глюкоза „Своге“. Съществуващата сграда е преустроена от немската фирма „Уланд“ - доставчик на оборудването.

През 1930 г. в Своге започва редовно производството на глюкозо-фруктозен сироп от царевица, а в последствие и от картофи.

Построен е проектирания при изграждането на електроцентралата стоманобетонен бент на р. Искрецка и производството на електричество е стабилизирано.

През септември 1936 г. започва строежа на голяма и модерна шоколадова фабрика в Своге. Сградата е терасовидна на четири етажа (днешни линия за вафли; миялна машина и „Лекос 3“), доставят се новите машини, основно марка „Лееман“ („Lehmann”) и „Макс Льош („Max Loesh”).

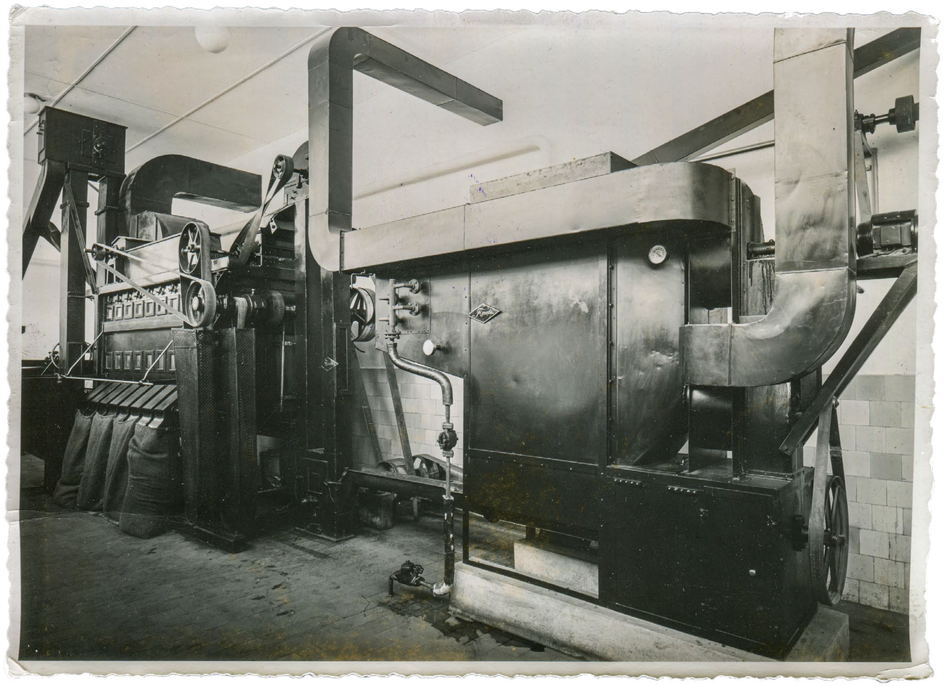
Край фабриката е построена двуетажна сграда с две крила за жилищни нужди на собствениците и персонала и работнически стол.

През пролетта на 1937 г. е първото производство на новата фабрика в Своге, наречена от собствениците „Искра“. Количеството на продукцията достига 10–12 т дневно. През същата година от държавните мини в Перник е прокаран електропровод за високо напрежение между топлоцентралата на мините и електроцентралата в Своге с което електроснабдяването е гарантирано.

Изградена е фабрика за суха дестилация на спирт и за дървени въглища (съвременна част от административната сграда). Произвеждат се още газ-метан, ацетон, картан и др. деривати. Построява се и пещ за вар използвана при производството на карбид, феромангган и феросилиций. Изградени са подпорни стени откъм река Искрецка.

През 1940 г. е изградена пристройка към фабриката 1,5 пъти по-голяма от първата сграда (съвременни първични линии; „Аастед“ и „Кавемил 600“).

По време на бомбардировките над София през Втората световна война (в периода от пролетта на 1941 г. до есента на 1944 г.), софийското производство и част от персонала са евакуирани в Своге (без пещите за бисквити). Фабриката не спира работа през ВВВ.



машини за лющене и печене на какаовите зърна след сортиране (четвърти етаж на фабрики „Искра“ в Своге (днес съвременна линия за ръчно редене – ПЛ 16).

Източник: ДА „Архиви“ CDA-1340K-1-12-12

Велизар Пеев-син във фабриката в Своге през 30-те години на 20. век

Източник: „Lost Bulgaria“

ЛОГИСТИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ВЪВ ФАБРИКИ „ИСКРА“

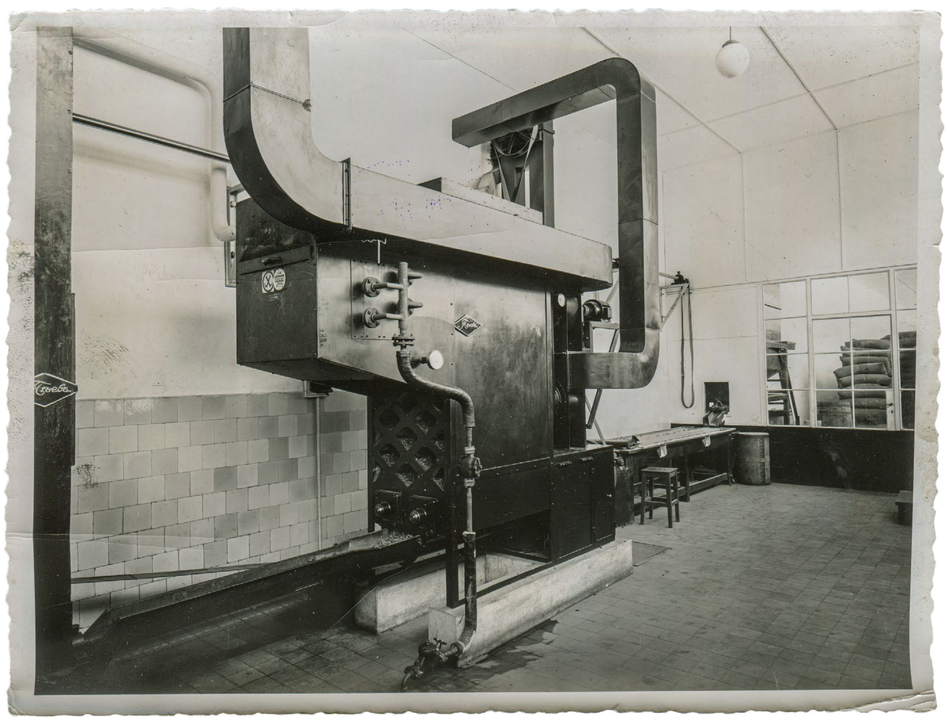
Суровината е била докарвана с влакови композиции до гара Своге, след което с помощта на волски и конски впрягове, а по-късно и с автомобили е била откарвана до фабриката, разположена на 2 км от гарата. Логистиката на суровините и готовата продукция, заедно с електроснабдяването в началния етап остават най-сериозните предизвикателства пред фабрика „Искра“.

След приключване на Втората световна война по настояване на работниците Пеев връща в столицата производството на бонбони, част от вафлите и бисквитите.

След 9 септември 1944 г., когато на власт в страната идва доминирания от комунистическата партия „Отечествен фронт“, част от капиталистическите предприятия остават да работят под ръководството на собствениците си, тъй като е счетено, че тяхното производство е жизненонеобходимо за икономиката, включително фабриките на Пеев.

На 23 декември 1947 г. всички частни промишлени предприятия са национализирани от Държавата.

Велизар Пеев – син умира на **10 септември 1949 г.** в София.

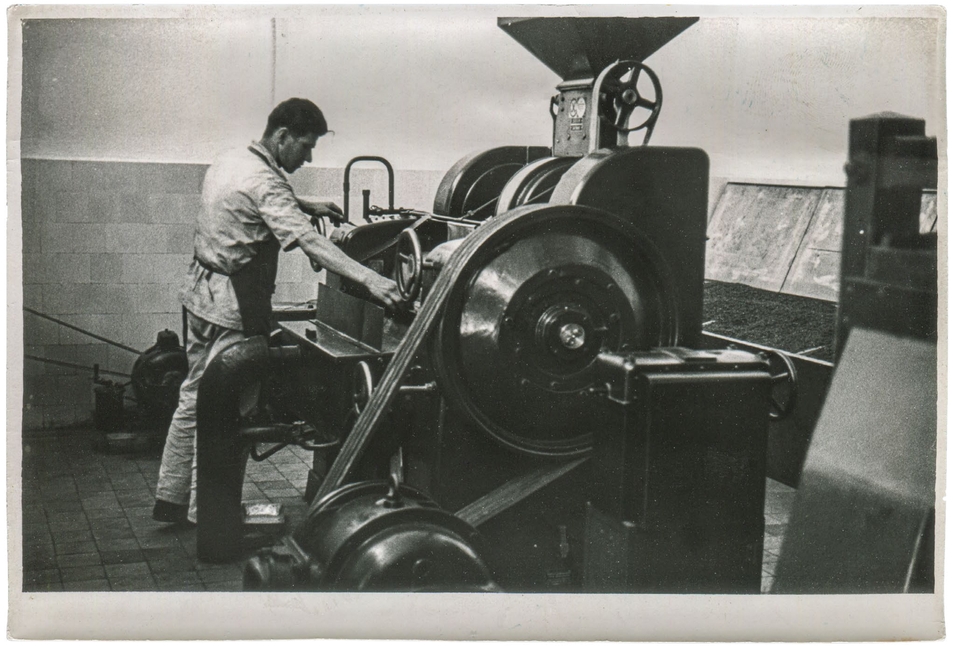


най-горният етаж на фабрики „Искра“. Виждат се склад за какао и бункер, от който зърната по транспортна лента се сортират ръчно, преди да попаднат в машината за сортиране и почистване.

Източник: ДА „Архиви“ CDA-1340K-1-12-6

Вертикална преса с четири съда с марка „Леман“ („J. M. Lehmann“), произведена в Дрезден и използвана във фабрики „Искра“ в Своге; на заден план вляво се виждат две машини за конширане на масата, от които с кранове сместа се подава към пресата. Самата преса е била разположена в помещението под това за складиране, сортиране и печене на зърната (днешното помещение на линията за ръчно редене – ПЛ16).

Източник: ДА „Архиви“ CDA-1340K-1-12-13

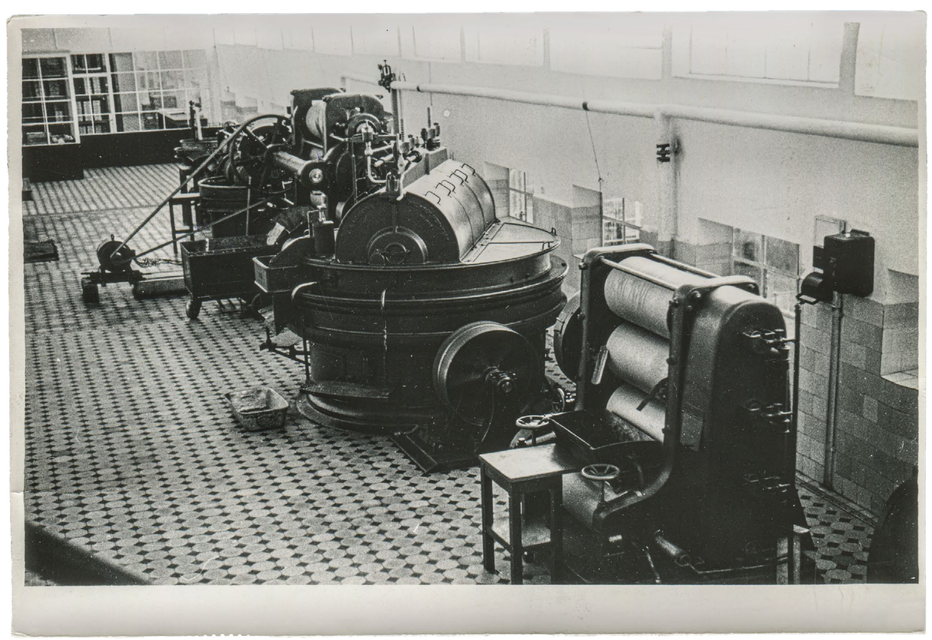


Смилане на какаовите зърна в мелница във фабриката на В. Пеев в Своге

Източник: ДА „Архиви“
CDA-1340K-1-14-2

помещение във фабрики „Искра“, в което се вижда машинният парк (отляво надясно – машина за фондан, машина за темпериране на шоколадова маса (за пралини), валцова мелница, открит и закрит меланжор. В дъното до стълбите е пресата за какаово масло. Вдясно на специалната метална маса – част от „пита“ пресовано какао.

Източник: ДА „Архиви“
CDA-1340K-1-12-9



четириролкова валцова мелница (валц) и покрит меланжор на „J. M. Lehmann“ във фабрики „Искра“ на Велизар Пеев в Своге, разположени на третия етаж (днешно помещение на мияла машина). Машините не са били свързани една с друга и готовата маса е била пренасяна на ръка от работници в метални тави като показаната на снимката до меланжора.

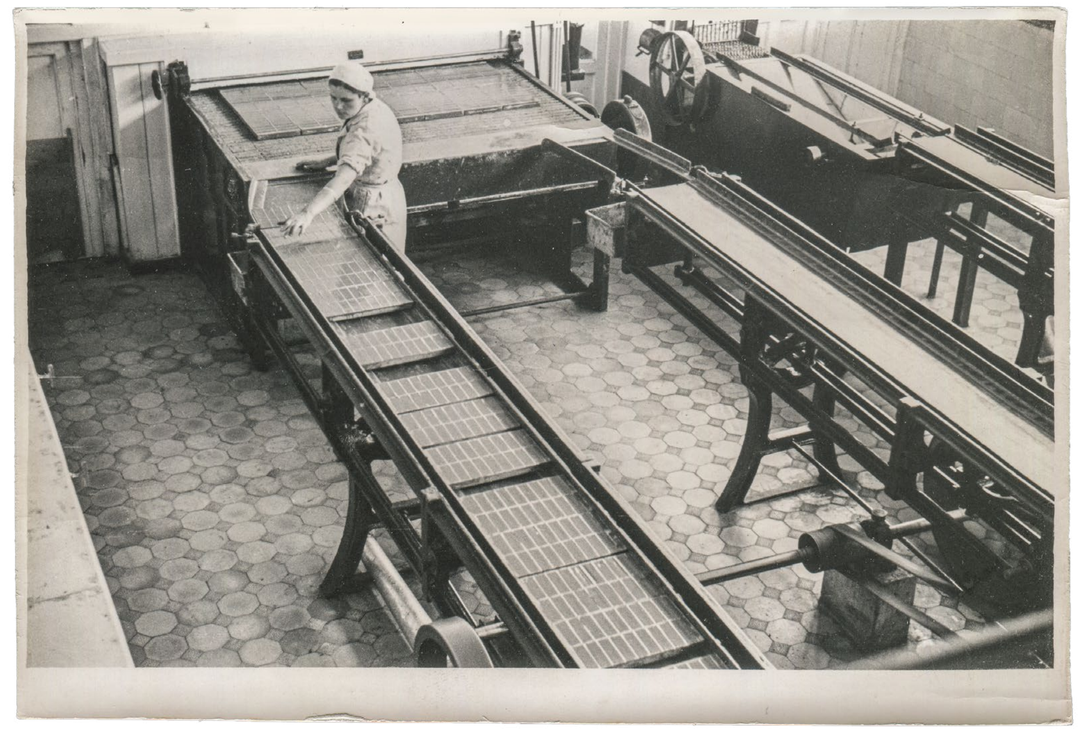
Източник: ДА „Архиви“
CDA-1340K-1-12-4-1-12-13

Машини за обработка на шоколадовата маса във фабрики „Искра“ в Своге – вдясно: система от различни модели на коншове „Лееман“, вляво: бъркачки за фондани. Машините на Пеев са с по-съвременна система за захранване с индивидуални електромотори без трансмисии. Както самият той казва: „За да предпазят работниците“.

Източник: ДА „Архиви“
CDA-1340K-1-12-3

На снимката се вижда ръчно пълнене на депозитор с шоколадова маса за формоване във фабрики „Искра“, Своге. Пред него е поточната линия за формите. Масата за зареждане на съда е била пренасяна на ръка в метални тави

Източник: ДА „Архиви“ CDA-1340K-1-14-3

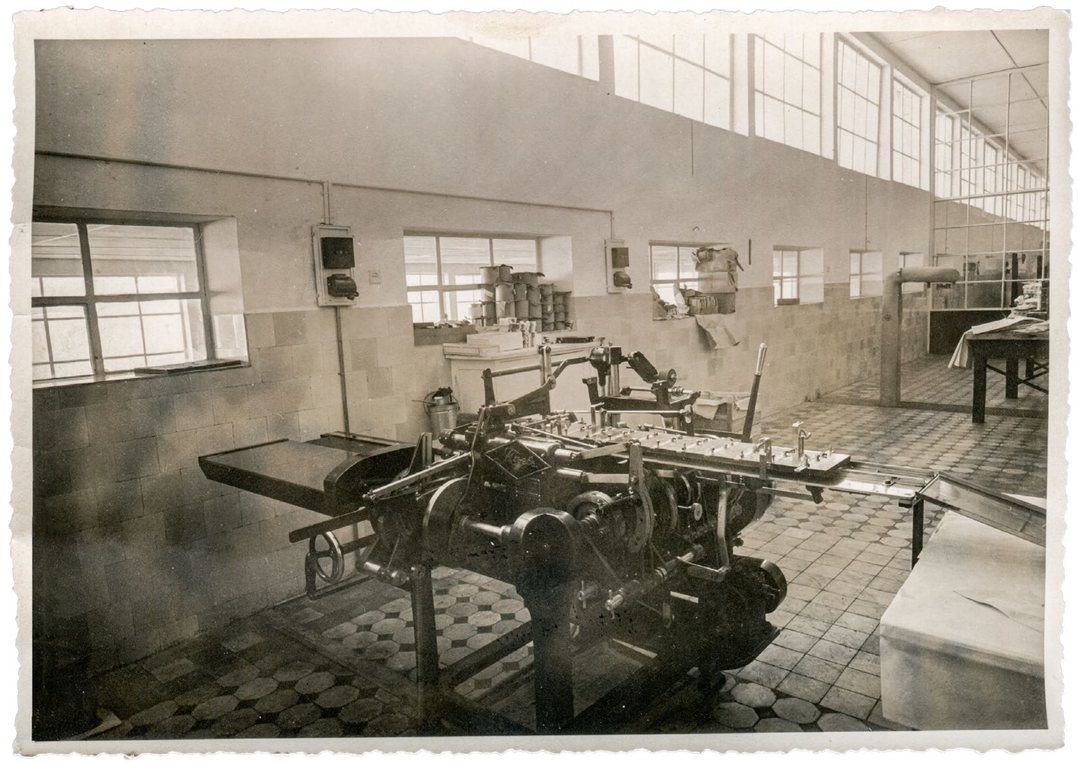


Формован шоколад влиза в студената зона на помещението във фабрики „Искра“, Своге, работничка насочва ръчно пълните форми към единия клон на транспортната лента; третият клон в дъното на снимката е предназначен за пралини (бонбони).

Източник: ДА „Архиви“ CDA-1340K-1-14-5

Ръчно опаковане на шоколад във фолио и редене в кутии във фабрики „Искра“, Своге, през 1938 г.

Източник: ДА „Архиви“, CDA-1340K-1-14-6



Опаковъчна машина „Loesch LU3“, модел 1935 г., на „Макс Льош“ с производителност 60 бара в минута за повече от 50 различни типа опаковки, инсталирана във фабрики „Искра“ в Своге (снимката е от 1938 г.)

Източник: ДА „Архиви“ CDA-1340K-1-12-10

ПЕЕВ И „ИСКРА“ • 1901–1948

Дървена кутия от фабриките на В. Пеев

Дървена бонбониера на „Хелер“ от същия период
с лого и име на фирмата

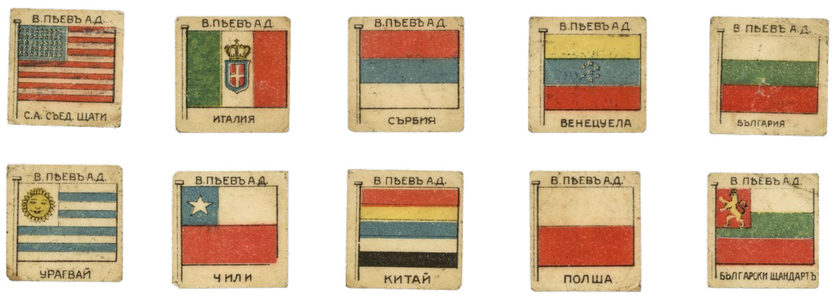
Кутия с герб „В. Пеев АД Доставчици на двореца на Н.В. Царя“
на капака

Луксозна картонена кутия с емблемата
с водно колело от бонбони „Суперба“,
произведени в Своге

Реставрирана тенекиена кутия
от продукция с логото на „Пеевъ“

Кутия „Дипломатически“ и лого на дърводелската
работилница „Хр. Я. Томовъ“ – София

тенекиена кутия от какао,
произведено в Своге през
30-те години на 20. век
с фабричните сгради на
фирмата и рекламен надпис



Знамена на държавите,
поставяни в кутиите с
бонбони „Дипломатически“
във връзка с рекламна
кампания – който събере
знамената на всички държави,
печели 1 кг чист шоколад

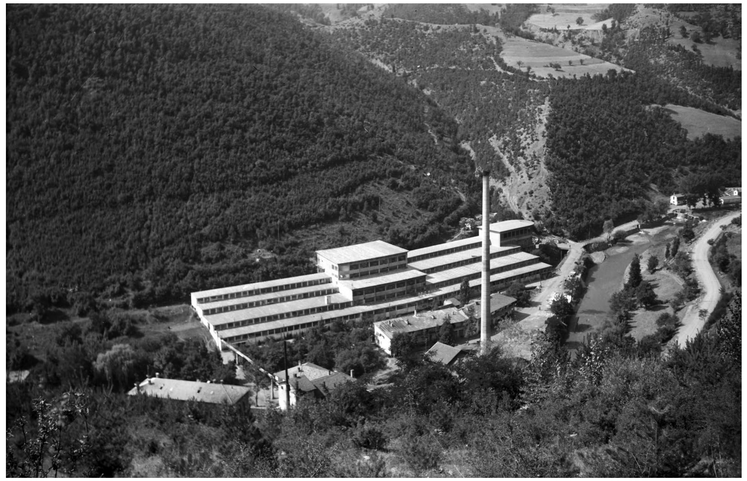
Дървените кутии не са
единственият вариант за
опаковане, опакова се също в
луксозно отпечатани цветни и
гланцирани картонени кутии

картонена опаковка
на бонбони „Фигаро“

Източник на опаковките:
частни колекции

100 години фабрика за шоколад Своге

Mondelēz International



Панорамна снимка на фабриката от 1954 г., виждат се пристройките на производствения корпус в средната част и комунът на паровата централа

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3
Захарна промишленост, албум 13-13, 54_1795_5

Снимка на фабриката от 1954 г., виждат се мостът, портальт с надпис ДИП „Република“, химическата фабрика (преустроена в днешна административна сграда); заустването на вадата и първата фабрична сграда. На заден план – производственият корпус (вече надстроен)

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3
Захарна промишленост, албум 13-13, 54_1795_8

РЕПУБЛИКА

След национализацията шоколадовите фабрики на Пеев започват да носят името ДИП (Държавно индустриално предприятие) „Република“.

През 1953 г., след множество проблеми свързани с функциите и управлението централата на „Република“ от София се премества изцяло в Своге, а софийското производство е закрито.

Хроничния недостиг на какао е основен проблем през цялото съществуване на фабриката като „Република“ и бележи пътя и от производител на шоколад, до такъв на тестени сладкиши и царевични пръчици. Започва масовото производство на нови продукти със заместващи, местни суровини, най-известен е от които е т.нар. „марципан“, продукт с високо съдържание на соево брашно, емблематичен за периода и известен с лошото си качество. Истинския шоколад е произвеждан в малки количества, предназначени за специални представителни цели.

През 1964 г. във фабриката е внесена първата нова италианска машина на „Карле Монтанари“ – „Кавемил крем 600“ за бонбони. Договорена е и нова линия за производство на шоколад и какаова маса. Започва създаване на поточни линии в отделенията.

В Своге започват да идват хора от цялата страна за да работят в разширяващите се промишлени предприятия, населението на града нараства и на **7 септември 1964 г.** с Указ № 546 на Президиума на Народното събрание Своге е обявен за град.

Следващ етап от приготвяне на вафлите – мазане и слепване на корите

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3
Захарна промишленост, албум 13-13, 58_1916_2

Ръчно зареждане на опаковъчната машина, която не е свързана с формовката. Изделията са поставени на тава на масата вдясно от работничката

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3
Захарна промишленост, албум 13-д, 58_1917_1

Снимки на шоколадови изделия от 1958 г.

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3
Захарна промишленост, албум 13-д, 58_1919_1

През 1966 г. са доставени машини за първична обработка и производство на шоколадови маси. Линията е пусната в експлоатация на **17 януари 1967 г.** От същата линия започва подаването на шоколадова маса и за шоколадното отделение, а старите машини са спрени. Създава се линията за производство на маси (първична) каквато я познаваме днес.

От ГДР са внесени и други машини: за бонбони („Хайденау“); подобната на „Кавемил“ – „МАФА – 800“ и за шоколад блок, отново от ГДР на фирмата „Табакуни“.

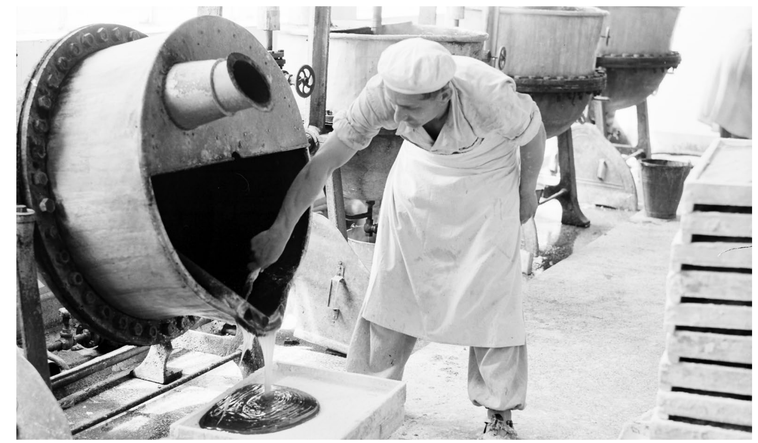
Създава се механизация за производството на локум и ръчни бонбони.

Конш на „Карле & Монтанари“ – работничка демонстрира опциите на таблото за корекция на скоростта

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 71_3560_7

„Кавемил“ опаковъчна зона – ръчно опковане на бонбони „Малина“

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-д, 67_2587_6



Производство в локумен цех – варачно отделение – изсипване на готовата маса от съда за темпериране във формата (за локума и днес в много фабрики се използват дървени форми за многократна употреба). След формоването формите се подреждат една над друга и продуктът остава да „зрее“ в темперирана камера 48 ч., преди да се нареже ръчно и да се опакова

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 60_1464_6

Първичните линии през 1967 г. – валци и коншове за първична обработка на шоколадовата маса

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-д, 67_2585_4

Заготовка на шоколадова маса за производство на бонбони „Боровец“ върху мраморна маса

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-д,13_10277076_001

Производство на десерт „Чайка“

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-д, 58_1917_8

Манифактурен процес на ръчно опаковане с последователно: увиване на бонбоните в станиол; редене в кутии и измерване; опаковане и обозначаване на кутиите

Източник: ДА „Архиви“
Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-д, 13_10276801_001

Правят се много промени във вафления цех, започват да се произвеждат тункваните вафли „Морена“.

През 1969/70 г. се извършва първата цялостна реконструкция на машинния парк. В производството се обособяват 10 поточни линии, седем от които напълно механизирани и автоматизирани.

През 70-те години се налага бързо преустройство поради настъпилата международна икономическа криза и нарастване цените на основните вносни суровини. Експериментирането с нови продукти само от местни суровини започва отново.

През 1972 г. ДИП Република става ФШИ (Фабрика за шоколадови изделия), а **през 1973 г.** ЗШИ (Завод за шоколадови изделия). Преминава се от двусменен на трисменен (непрекъснат) режим на работа на автоматичните поточни линии. Създадена е нова структура на производството, което е обособено в две главни групи, на база на автоматичните поточни линии.

Въведени са множество рационализации.

През февруари 1979 г. на гара „Томпсън“ е построен Цех №5 за царевични пръчици. В последствие започва и производството на шоколадово драже на царевична основа, което става хит на пазара. В края на 70-те НПК „Република“ разполага с 19 поточни линии със завършен цикъл.

През 1981 г. цех №5 е разширен с нова инсталация за тестени рула. Поет е курс на преориентация на производството от шоколадови към тестени сладкиши.

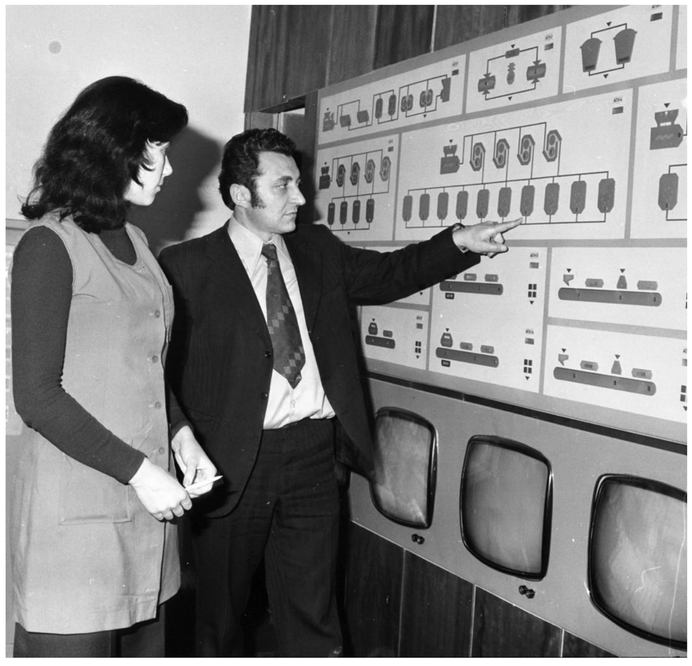
През 1981 г. са пуснати в действие нови поточни линии. Започва внедряването на три механизирани линии за тестени изделия, десерти и бишкоти. Първа стартира линията за многослойни тестени изделия на френската фирма „Бонан-Лорнак“; за луксозни бисквити.

опаковане на тунквани вафли

Източник: ДА „Архиви“
Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 80_72_6

Автомат за редене на бонбони

Източник: ДА „Архиви“
Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 79_2361_8

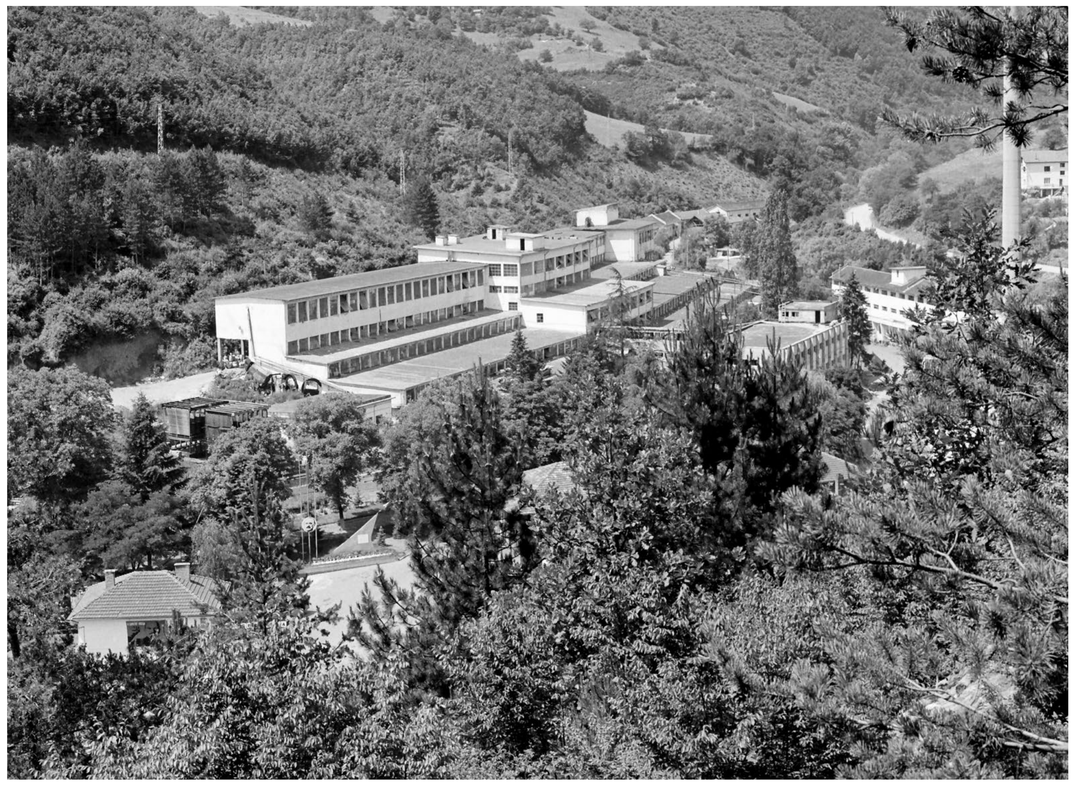


Диспечерският пулт на завода за управление на автоматизираните поточни линии

Източник: ДА „Архиви“
Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 76_1227_10

От работна група в завода е внедрена още една нова рационализация – машина за сгъване на кутии

Източник: ДА „Архиви“
Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 75_1336_10



Панорамна снимка на фабриката от 1974 г.

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 74_2958_1

За да се избегнат съкращения, инсталациите за тестени изделия (с които поточните линии стават 22), в критични моменти, когато предприятието остане без какао, поемат работниците от принудително спрелите линии на двусменна работа. Въвеждат се рационализации водещи до значителни икономии на суровини, материали и електроенергия. За намаляване разхода на дефицитни вносни суровини работи специална технологична група, която създава нови асортименти с намалено съдържание на какао, което по тогавашните разбирания е било възможно без да се влошава качеството на продукцията.

През 1984 г. „Република“ празнува своя 60 годишен юбилей, който съвпада с 40-годишнината на социалистическа България. Производството е обхванато в 4 основни цеха: Цех 1 – за първична преработка на суровините; Цех 2 – за производство на шоколад и марципан блок, шоколадови десерти и тунквани бисквити; Цех 3 – за производство на бонбони, тунквани вафли, тестени изделия и луксозни бонбониери и Цех 5 (на гара „Томпсън“) – за производство на царевични пръчици, царевично-шоколадово драже и тестени рула с плодов пълнеж. Цех 4 е спрян и стова действащите поточни линии остават 21.

Линия за опаковане на бонбони „Белоградчишки скали“

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-д13, 77_2285-11

Редене на бисквити за десерт „Олимпиада“

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 80_677_5

Снимка на цеха за производство на разтворимо кафе – остъклената сграда на заден план, на преден план – старата битова сграда от времето на В. Пеев, използвана за спомагателни нужди

Източник: личен архив

Първични линии валци, коншове и управление, снимани през 1977 г. (това са същите машини на „Карле & Монтанари“, доставени в завода 10 г. по-рано, боядисани в бяло)

Източник: ДА „Архиви“, Фонд 720, опис 5, а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 77_2285_7

Цех 2 за производство на „МАРЦИПАН“

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 74_2746_7

Управление на първичните линии, на заден план - конш

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 73_1315_5

Лаборантен цех – ръчно опаковане (60-те години на 20. век)

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-д, 60_1463_4

Цех 2 за производство на „МАРЦИПАН“

Източник: ДА „Архиви“ Фонд 720, опис 5,а.е.13.3 Захарна промишленост, албум 13-13, 74_2746_5

ОСНОВНИ ЗВЕНА И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

Цех за първична преработка – с непрекъсваем процес за полуфабрикати и 6 поточни линии.

Цех 2 („шоколадното“) на НПК „Република“ заема сградата на първата фабрика „Искра“, построена през 1937 г . На първия етаж на цеха е поточна линия 9 за производство на „марципан“. Това са най-старите машини в предприятието, закупени още от В. Пеев. Освен „марципан“ и шоколад в цех 2 се произвеждат още тунквани бисквити, шоколадови десерти и кувертюри за нуждите на сладкарските предприятия.

АПЛ (Автоматична поточна линия) 10 е разположена над линията за производство на шоколад – блок (инсталация „Табакуни“ 317-Е-9) с асортименти „Фин млечен“ и група шоколади, рекламирани като „детски“ с добавка на витамини и микроелементи, млечен протеин и кристална глюкоза.

На най-горния етаж на сградата се намира новата инсталация – **АПЛ 15.** От т.нар. нуга-маса и пълнежи се произвеждат шоколадови десерти.

Цех 3 е най-големият по обем на продукцията (31 т дневно), има 7 поточни линии и обединява няколко цеха и две линии за тестени изделия. В най-високата точка на надстройката на сградата се намира линията за вафли (АПЛ 18). Това изделие е едно от най-старите произвеждани още от фабрики „Искра“. Произвеждат се тунквани вафли.

АПЛ 12 „Кавемил крем 600“ произвежда бонбони с пълнежи и шоколади блок с крем (в последствие шоколадите с кремов пълнеж се пренасят в новопостроената 11 линия и се правят на новата инсталация „Кавемил-крем 275“).

Лаборантен цех за шоколадови бонбони. Автоматизираната инсталация произвежда 600 kг бонбони на час нареждани в кутии от автомат. Режимът на работа е трисменен.

АПЛ 12 там се намира втората инсталация за производство на бонбони в цех 3. Когато работи на пълни обороти машината се разделя на два клона АПЛ 13 и АПЛ 14. Правят се опити едиия клон да произвежда луксозен шоколад „Своге“, доставени са опаковъчна машина и модел за формите, но до редовно производство се стига едва през 90-те години.

АПЛ 17, разположена в съседство с 13 и 14 работят трудоустроени жени.

АПЛ 21 произвежда бишкоти за обслужването и са събрани работници от други линии. Произвеждат се и бисквити в полистиролова подложка и херметическа целофанена опаковка, които са новост на пазара.

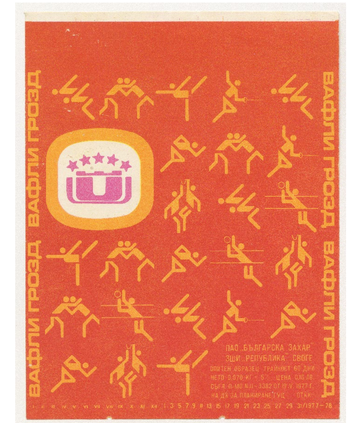
База за нови асортименти и луксозни бонбониери – в този цех се експериментират различни видове шоколадови бонбони и шоколад с ново съдържание, наименование и/или опаковка. Изготвят се мостри по поръчка продавани в представителните магазини и за участие в мострени панаири.

Цех №5 се намира в с. Томпсън със 108 работници и произвежда царевични пръчици, царевично драже и тестени рула с плодов пълнеж.

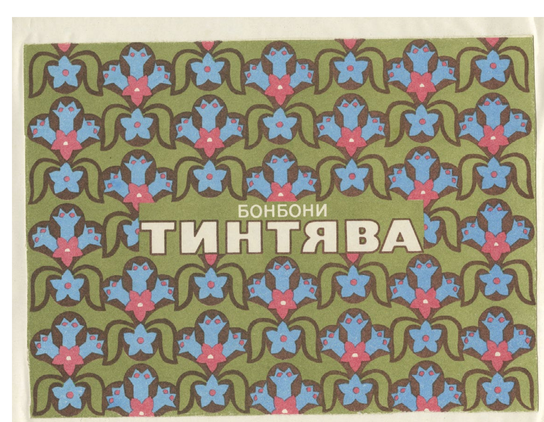
АПЛ 11 „Кавемил крем 275“ намира се в пристроена извън производствения корпус сграда непосредствено над р. Искрецка от север. Инсталацията произвежда шоколади с добавка на цели и надробени печени лешникови ядки; млечно-маслен пълнеж и добавка на цели лешници; черупка от фин млечен шоколад и вафлен пълнеж; шоколади в групова разфасовка и други шоколади с различни пълнежи.

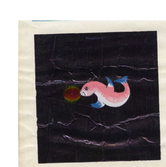
ПРОДУКТИ НА „РЕПУБЛИКА“, ПРОИЗВЕДЕНИ ПРЕЗ 50-ТЕ И 60-ТЕ ГОДИНИ НА 20. ВЕК

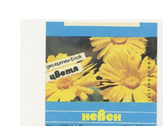
ПРОДУКТИ НА „РЕПУБЛИКА“, ПРОИЗВЕДЕНИ ПРЕЗ 70-ТЕ И 80-ТЕ ГОДИНИ НА 20. ВЕК



← ↑ Източник на опаковките: частни колекции







100 години фабрика за шоколад Своге

Mondelēz International

Снимка на ръководството на „Крафт Якобс Сушард – България" и представители на фирмата от Западна Европа, направена при едно от първите посещения след приватизацията
Източник: личен архив

Снимка от среща на директорите на заводи от Централна и Източна Европа през юни 1999 г., вижда се старата фасада на административната сграда (както и част от успоредната сграда на т.нар. Културен дом).

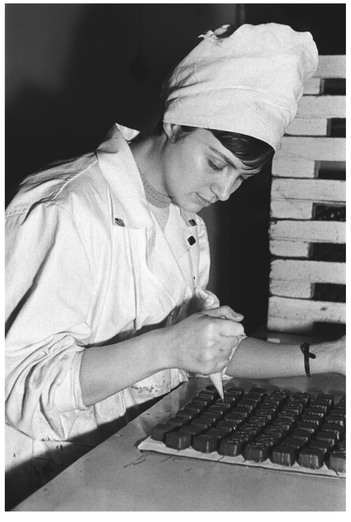
Източник: фирмен архив

ПРИВАТИЗАЦИЯ И ПЪРВИ СТЪПКИ СЛЕД НЕЯ

На 15 ноември 1993 г. агенцията за приватизация продава 80% от дяловете на „Република" ЕООД на международната компания „Крафт Дженерал Фуудс Интернешънъл" АД, която впоследствие изкупува и дела на сем. Певи, а по-късно – поетапно и дяловете на служителите. На 24 януари 1994 г. е регистрирано акционерното дружество „Крафт Якобс Сушард – България" АД, което става официалният собственик на фабриката в България.

До 1998 г. в завода се произвеждат луксозни ръчни шоколадови бонбониери „Сватба", „Изгрев", „Своге", „Полъх", „За вас", „Фигаро", „Витоша", „Наша гордост", „Настроение" и други.

През 2003 г. в Своге стартира производството на шоколад „Милка".



Снимки от ръчните операции в производствения процес на базата от 1967 г., много от практиките остават непроменени до затварянето й

Източник:
„Български визуален архив"

Източник: „Български визуален архив"

Екипът на базата за ръчно формоване на луксозни бонбониери през 70-те години, снимка от двора на фабриката, зад тях е „Студов център"

Източник: личен архив

Екипът на линия „Аастед" от стартиране на шоколад „Милка"

Източник: фирмена публикация

Първо производство на шоколад „Милка"

Източник: фирмена публикация

„Фин млечен“ шоколад, произвеждан на „Кавемил 275“ преди стартирането на „Своге – фин млечен“

Реклама на шоколад „Своге“

Източник: YouTube

← ↑Източник на опаковките:
частна колекция и фирмен архив

Първите опаковки на шоколад „Своге“, стартиран през 1994 г. под марката „Сушард – Своге“ с фъстъци, фин млечен и с лешници.

Опаковка на „Своге“ със сусам, спечелил награда за най-добра иновация

ИСТОРИЯТА НА ШОКОЛАД „СВОГЕ“

Идеята за производство на шоколад с името „Своге“ възниква още в края на социалистическия период, когато в „Република“ са правени опити един от двата клона на „Кавемил 600“ (ПЛ 12) да произвежда луксозен шоколад с това име. Доставени са опаковъчна машина и модел за формите, но до редовно производство се стига едва след приватизацията.

СИЛНО ПОВЛИЯН ОТ ФАБРИКАТА „ФИГАРО“ В БРАТИСЛАВА и марката „Фигаро“ на Своге, позната от времето на Пеев, отдел „Маркетинг“ предпочита новият шоколад да носи името „Фигаро“, но ръководството на фабриката държи заводът да запази своята идентичност и настоява за името „Своге“.

Шоколадът „Своге“ е един от първите нови продукти на завода, които излизат на пазара, и става факт **през 1994 г.** Производството му стартира във фабриката по оригинална швейцарска рецепта на „Сушард“, чието лого е и на опаковката. Започва на 11-а линия („Кавемил 275“), на която по това време се произвеждат много други шоколади, бонбони и десерти с пълнеж. Шоколадът стартира изключително успешно, но линията не може да поеме очакваното разрастване на марката, нито да отговори напълно на високите производствени стандарти. По тези причини се одобрява проект за преместване на линия втора употреба от друг завод на компанията (линия „Аастед“), която да го произвежда.

Първите шоколади „Своге“, предложени на потребителите, са „Своге – фин млечен“ и „Своге с фъстъци“. Впоследствие идеята се развива и са разработени и много други варианти – с лешници, стафиди, пълнежи, а също течен и аериран шоколад. Шоколадите „Своге“ стават любим продукт на българския потребител.

През 1999 г. логото на „Сушард“ отпада от опаковките на Своге и те придобиват вид, близък до този, който познаваме днес.

РЕКЛАМИТЕ

Успешното развитие на продукта се дължи и на появата на популярната телевизионна реклама на шоколад „Своге“ с „швейцарския експерт“ с култовите фрази „Мммм, вкусно, швейцарски е, нали?“ – „Не, български – от Своге“.

През 2000 г. започва и друга телевизионна кампания под надслов „Направен с любов, за да носи наслада“. Тя продължава през 2004 г. със слогана „Любов, обвита в шоколад“.

100 години фабрика за шоколад Своге

Mondelēz International

Опаковки с надпис „млечен шоколад" на ДИП „Република" от 50-те години на 20-и век

← ↑ Източник на опаковките: частна колекция и фирмен архив

Илюстрацията на каничката мляко се пренася от „Фин млечен" върху „млечен". Стартиран през 1997 г. на линия „Аастед", по-късно цветът се променя от червен в син

Хартиена опаковка на „Млечен шоколад", произвеждан на линия „Аастед" (опаковане в алуминиево фолио и хартия)

Съвременни опаковки на шоколад „Млечен" и „Млечен с лешници", 2024 г.
С времето се появява и „Млечен с лешници и стафиди", който се произвежда и днес.

ИСТОРИЯТА НА ШОКОЛАД „МЛЕЧЕН"

Млечен шоколад, цитиран в интервюто на В. Пеев, е произвеждан още в началото на 20-и век в софийската фабрика, а по-късно и в Своге. Можем само да предполагаме каква е била рецептата, но ако съдим по достигналата до нас информация от двете интервюта на Пееви, в шоколада е добавяно сухо мляко с произход Холандия, поради високата производствена цена на българското.

Най-ранните запазени опаковки с надпис „млечен шоколад" от периода на „Република" са от края на 50-те години. Всичко това показва една непрекъсната традиция в производството на този продукт.

Производството на „Млечен" се възобновява през 1997 г. При регистрацията на продукта възниква проблем: шоколадът не може да се регистрира като млечен без търговска марка, тъй като и други компании произвеждат млечен шоколад. Има идеи да бъде позициониран под ново търговско наименование или прибавен като асортимент на брандовете „Своге" или „Сушард", но технологичният екип на завода доказва, благодарение на архиви, че традицията за производство на „Млечен" в Своге е дългогодишна. Регистрацията е успешна и продуктът радва потребителите до днес.

В КАТАЛОГ НА ПРОМИШЛЕНОАГРАРНО ОБЕДИНЕНИЕ „Българска захар" от 70-те например фигурират натурален шоколад, фин млечен шоколад, млечен шоколад и шоколад. Близо една трета от асортиментите тогава са кръщавани описателно.

Опаковка на вафла „Морена“
от 60-те години

Опаковка на вафла „Морени“
от 1975 г.

Съвременни опаковки
на вафли „Морени“

Реклама на вафли „Морени“

Източник: YouTube

← ↑ Източник на опаковките:
частна колекция и фирмен архив

ИСТОРИЯТА НА ВАФЛА „МОРЕНИ“

Емблематичната тунквана вафла замества напълно спрените от производство **през 1966 г**. „обикновени“ вафли без кувертюр и първоначално се казва „Морена“. Името е вдъхновено от скалните образувания, подобни на облятите с шоколадов кувертюр фъстъци. През годините вафлата се променя, но това остава нейна запазена марка.

От 1973 г. вафлите, вече „Морени“, започват да се опаковат машинно, а мазането на корите и поръсването им с фъстъци се усъвършенстват значително. През същата година изделието е наградено с бронзов медал на международния панаир в Братислава (тогава Чехословакия).

Вафли „Морени“ са спрени от производство в началото на 80-те години и са заместени с технологично по-прости рецепти за тунквани вафли с фъстъчен крем („Боровец“, пуснати през 1983 г.) и с есенции (предимно лимон и портокал) – „Свежест“.

През 1994 г. започва процес по възстановяване на вафла „Морени“. Първата представена обратно на пазара през 1994 г. вафла е само с 2 вафлени кори. Поради технологични предизвикателства, свързани с проникването на влага и огъване на вафлената основа, през следващата 1995 г. продуктът се подобрява, като се добавят още 2 вафлени кори.

Вафли „Роса“, „Добруджанка“, „Боряна“ и „Свежест“ изчезват и освобождават място за възобновяване на производството на вафли „Морени“.

През 1997 г. настъпва цялостна промяна на дизайна на опаковката. Успоредно с това стартира и много известната рекламна кампания, с която се появява и слоганът „вафла-трепач“.

През 2001 г. дизайнът на опаковката е освежен, а през 2004 г. е направена най-голямата промяна на логото и дизайна от 1997 г. – добавени са апетитни продуктови кадри с фъстъци и шоколад и лента за лесно отваряне.

Появяват се нови варианти като „Морени макс“ и „Морени стикс“ (от две части) и такива с лешников пълнеж.

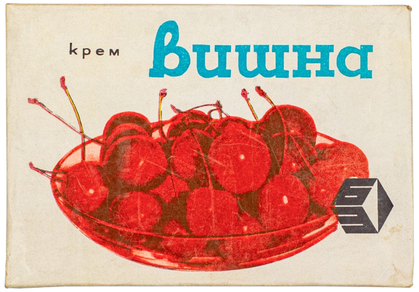
РЕКЛАМИТЕ

Рекламната кампания на „Морени“ е една от най-успешните и запомнящи се реклами на бързооборотни стоки. Първоначално разработена за друг продукт на „Крафт“ – десертите „SPORT“ в Полша, тя става незабравима част от историята на „Морени“.

Първият клип е представен **през 1997 г.**, а до **2009 г.** са излъчени 6 епизода, подкрепени и с брандирани рекламни материали.

Любопитно: В началото на 80-те години цената на вафла „Морени“, 75 г, е била скромните 15 стотинки.

„Болеро“ са спрени от производство през 2016 г. поради стартирането на „Милка с фъстъци и карамел“ на „Кавемил 600“



Шоколадова бонбониера „Вишна“

Предшественици на бонбоните „Сушард Болеро“ от времето на социализма са различните варианти на „пияните вишни“.

← ↑ Източник на опаковките: частна колекция и фирмен архив

ИСТОРИЯТА НА БОНБОНИ „СУШАРД“

Марката „Сушард“ е една от най-дълголетните в компанията – нейната история започва през далечната 1825 г. в Нюшател, Щвейцария. В България присъствието ѝ се загатва още по времето на В. Пеев, който я споменава като конкурент, с когото се състезава на изложение в Берн (Швейцария) през 30-те години на 20. век.

През 1997 г. във фабриката започва производството на серия шоколадови бонбони „Сушард“. Първият вкус, който се появява на пазара, е любимото на всички „Болеро“.

През 1998 г. „Сушард“ се развива, като се добавят емблематичното „Фигаро“ с нова рецепта и „Прего“ с кафе и сметана. Спират се от производство много любими вкусове като бонбони „Сълзица“, „Червена роза“ (от „Кавемил 275“), „Мока“, „Бреза“, „Романс“ и други (от „Кавемил 600“).

„Аида“ се появява **през 2000 г.**, заедно с „Асорти бонбониера“. **През 2002 г.** излиза нов вариант с хрупкави бисквити и крем под името „Финеса“. През 2004 г. фабриката е отличена за най-добра иновация за стартирането на бонбони „Елеганс“ – мраморна черупка с шоколадов крем, които остават любими на потребителите години след спирането си от производство.

БОНБОНИ С МАРКА „ФИГАРО“ са произвеждани във фабрики „Искра“ в Своге през 30-те години на 20. век, но можем само да гадаем каква е била рецептата за тях тогава.

Опаковка на бонбони „Кайсия“ от края на 60-те години

БОНБОНИ „Крем ягода“, „Крем кайсия“ и „Крем вишна“
СЪС СТАР ДИЗАЙН НА ОПАКОВКИТЕ ОТ КРАЯ НА 60-ТЕ ГОДИНИ
НА „РЕПУБЛИКА – СВОГЕ“, ПРОИЗВЕЖДАНИ НА „КАВЕМИЛ 600“

БОНБОНИ „Крем ягода“, „Крем кайсия“ и „Крем вишна“
СЪС СТАР ДИЗАЙН НА ОПАКОВКИТЕ ОТ КРАЯ НА 80-ТЕ ГОДИНИ
НА „РЕПУБЛИКА – СВОГЕ“, ПРОИЗВЕЖДАНИ НА „КАВЕМИЛ 600“

БОНБОНИ „Крем ягода“, „Крем кайсия“, „Крем вишна“,
дизайн до 2023 г.

ИСТОРИЯТА НА БОНБОНИ „СЕЗОНИ“

Бонбони с фини шоколадови и плодови пълнежи, известни в миналото като „шоколадови пралини“, се произвеждат още по времето на В. Пеев, който посочва в интервюто, публикувано в първата част на книгата, че кремовете на бонбоните се изработват в „леярното“ отделение от плодови сокове, а не посредством есенции.

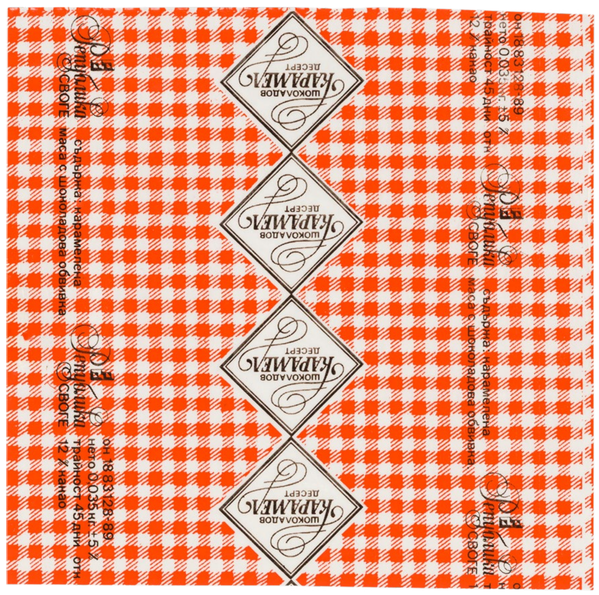
През социализма „Кавемил крем 600“ започва да произвежда като част от портфолиото си бонбоните „Крем мока“, „Крем лимон“ и „Крем шоколад“ и формова черупкови шоколадови бонбони от шоколадов кувертюр и различни пълнежи като „Крем кайсия“ и „Крем вишна“.

Към 1994 г. фабриката притежава десетки асортименти бонбони, които трябва да бъдат опростени и оптимизирани. Гамата от продукти се поддържа трудно, обемите са малки, а изделията – сложни. Търговците са изправени пред големи предизвикателства, свързани с времето за разпространение в търговската мрежа, тъй като някои от продуктите са със срок на годност под 45 дни. Отдели „Качество“ и „Технологичен“ решават сложни казуси относно влагането на сензитивни суровини и материали, предвид високите изисквания за качество, които компанията налага след приватизацията.

Именно в тези условия се заражда и концепцията за бонбони „Сезони“. Идеята е базирана на кремовите бонбони, произвеждани преди това с различни вкусове и маси на линии „Кавемил 600“ и „Кавемил 275“. Рецептите са оптимизирани и подбрани, така че да бъдат съвместими с очакванията за масово производство. В миналото същите са с натурални плодови съставки, а за кремовете се използват сметана и краве масло.

През 1997 г. плодовите кремови бонбониери се възраждат в обновена серия от 4 вида бонбони с крем под марката „Сезони“. Първоначално са пуснати вкусовете ягода, кайсия, вишна и ром, а година по-късно – и ванилия. През 1999 г. на пазара се пускат и „Сезони смокиня“. По-късно през годините се появяват и отпадат много други различни вкусове, по-откроява-щите се от които са кокос и диня.

← ↑ Източник на опаковките:
частна колекция и фирмен архив



Опаковка на десерт „Република“ от 1994 г. – вкусовете са карамел и шоколадова нуга

ИСТОРИЯТА НА ДЕСЕРТ „РЕПУБЛИКА“

Шоколадовите десерти с марката „Република“ се появяват за първи път на българския пазар **през 1984 г.**

През 1996 г. е пусната променена версия на продукта с името „Нова Република“ с обновена опаковка, като са запазени познатите елементи на марката.

Тези лакомства продължават и до днес да са обичани от българските любители на сладки изкушения. През годините фабриката се опитва да разшири производството на линията с нови асортименти под марката „Спорт“, както и с десертче „Форте“ с желирани парченца, но продуктите не се продават добре и скоро след това са спрени от производство.

В момента компанията произвежда десерт „Република“ във фабриката в Каунас (Литва).

Първите опаковки на „Нова Република“ от 1996 г. – вкусовете са кокос, фъстъци и какао

Съвременни опаковки на десерт „Република“ от 2024 г. - вкусовете са кокос, фъстъци и какао

На линията за десерти по същата технология се произвеждат и бонбони „Еделвайс ванилия“, стартирани през 1998 г. и „Еделвайс с ром и стафиди“ през 2000 г.

← ↑ Източник на опаковките: частна колекция и фирмен архив

НОВИ ТЕХНОЛОГИЧНИ МОЩНОСТИ – ПРОЕКТ „ЧЕРНО МОРЕ“

На 2 октомври 2009 г. официално е открита разширената фабрика за шоколад в Своге. Инвестицията от 40 милиона лева в увеличаването на производствените мощности затвърждава стратегическия интерес на „Крафт фуудс“ в България. С трите нови технологични линии производственият капацитет на завода се утроява. Фабриката в Своге се превръща в регионален производствен център на Балканите. Към онзи момент това е най-голямата инвестиция от подобен тип на компанията в Югоизточна Европа.

Градинката с пейките пред линия „Вафли“, на чието място са построени „Лекос 1“ и „Лекос 2“, вдясно се вижда част от сградата на „Битов филтър“

Поглед към гърба на сградата на „Битов филтър“ от линия „Вафли“

Снимки от официалното откриване на новите линии „Лекос“ 1 и 2 през октомври 2009 г.

← ↑ Източник на снимките: фирмен архив

НАГРАДИ

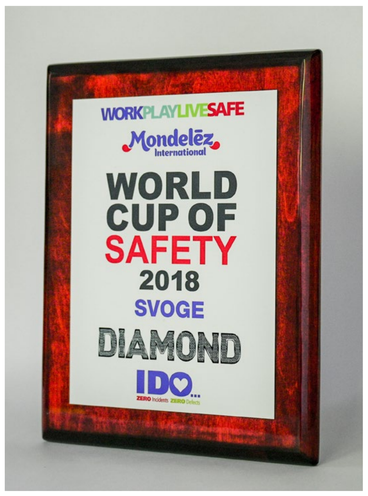
Фабриката за шоколадови изделия в Своге през годините се позиционира като важна производствена мощност в семейството на Монделийз. В отговор на дългогодишната работа, старанието на всички производствени и административни екипи я позиционира на челно място като носител на редица награди.

Постиженията са в различни области, най-значимите сред които са околна среда и устойчиво развитие; трудова безопасност; стандарти за качество на продукцията и глобална ефективност на процесите. Именно те отреждат водеща роля на фабриката в категорията и региона.

Висока е и оценката на ФШИ от страна на редица държавни институции и независими организации, както и от страна на демонстрираната подкрепа към местната общност.

Награда за присъединяване към групата шоколадови заводи с най-висок резултат от корпоративния одит през 2019 г.

Награда за най-добра иновация в категория „Шоколад“



В завода се полагат непрекъснати усилия за опазване на околната среда чрез намаляване на потреблението на енергия, прилагат се практики, фокусирани върху разделяне и намаляване на отпадъците. През 2018 фабриката участва в конкурс на компанията за „Умни идеи за устойчиво развитие“, където печели награда в категорията за „Разделно събиране на отпадъците“

„Милка с фъстъци и карамел“ се произвежда единствено в Своге и се дистрибутира в 5 континента.

През 2015 г. заводът е сред първите достигнали 85% глобална ефективност, с резултата на линия „Лекос 2“

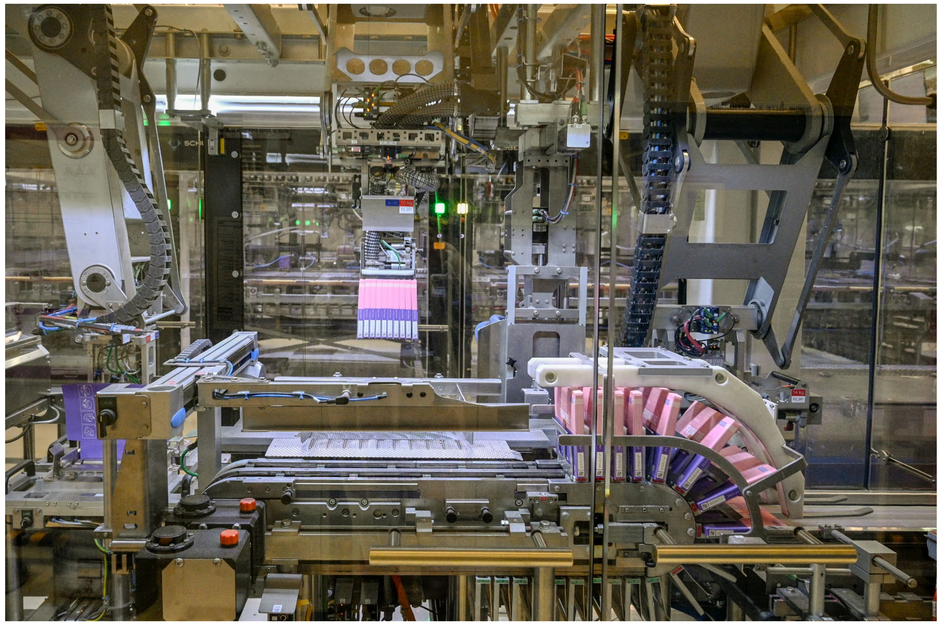
Награда за успешното стартиране на „Милка течен карамел“

Платки с бонбони преди постъпване в секцията за опаковане; производител на опаковъчната инсталация е немската компания „Шуберт"

Част от екипа на линия „Лекос 1" с екипа на „Шуберт" при стартирането на локалните бонбони на линията през 2019 г.

НАЙ-БЪРЗАТА ЛИНИЯ ЗА ОПАКОВАНЕ НА БОНБОНИ В СВЕТА – 6 600 БОНБОНА В МИНУТА

*След 3-годишна работа и фокус върху разработването на нова технология за пакетиране на бонбони, **през 2019 г.** фабриката стартира своята нова линия за опаковане на шоколадови бонбони със скорост 6 600 бонбона в минута.*



„Дийнст" машините, част от опаковъчна линия „Шуберт", подреждат 330 кутии в минута

Успешно първо производството на бонбони „Милка", 2019 г.

← ↑ Източник на снимките: фирмен архив

Първоначално почистване
на „Първични линии", 2022 г.

ПРОГРАМА „INTEGRATED LEAN 6 SIGMA"

„Монделийз" е компания, известна с фокуса си върху подобряване уменията на служителите, повишаване на производствената ефективност и намаляване на загубите. Ценността и стремежа към непрекъснато усъвършенстване се преследва през годините чрез различни програми.

Цели се подобряване на техническото състояние на оборудването и въвеждането му в базово състояние. Работи се усилено върху развитието на персонала чрез инструментите на интегрираната система за по-добряване на процесите (IL6S).

Снимка от празненството в
столовата на 1 декември 2021 г. по
случай покриване критериите за
фаза 0 и преминаването във фаза 1

Първоначално почистване
на „Лекос 2" е проведено
през лятото на 2020 г.

Първоначално почистване
на „Лекос 3", 2022 г.

Програмите за развитие на
технически умения не изключват
и дамския състав

Оператор-техник по време на представянето
на прогреса, направен при първоначалното
почистване на линия „Кавемил", 2021

← ↑ Източник на снимките:
фирмен архив

Децата на екипа на фабриката на посещение в завода, 2015 г.

Посещение на колегите от фабриката за кафе в Костинброд, 2020 г.

Студенти и преподаватели от „Университет по хранителни технологии" в Пловдив на посещение във фабриката, 2022 г.

Дискусионна среща за бъдещо развитие с ръководителя на групата предприятия, към които принадлежи заводът в Своге, 2023 г.

ПАРТНЬОРСТВА. ПОСЕЩЕНИЯ. ФИРМЕНИ СЪБИТИЯ

Фабриката непрекъснато посреща посетители, партнира си с университети и участва активно в работни групи по оптимизация на процесите и подобряване на производствените разходи – както с други заводи, така и с доставчици и клиенти.

посещение на пенсионирани служители в завода, 2018 г.

Снимка от фирмено събитие, юни 2021 г.

Колеги в деня на размяна на поздравителните картички между служителите

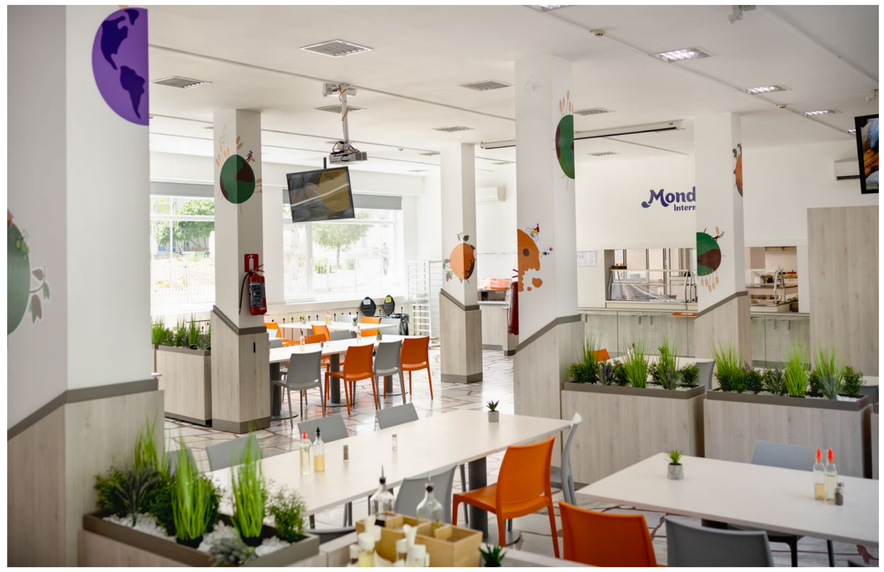
От 2022 г. до днес фабриката подкрепя класовете със специалност „Компютърни системи и технологии" към професионална гимназия „Велизар Пеев" в Своге. До 2023 г. са подкрепени две паралелки, в тях като част от програмата участват 52-ма ученици. Фабриката допринася към учебния процес посредством предоставянето на база и ментори за практиката на учениците, както и с допълнителни материали, сесии и обучения. Устойчивите партньорски взаимоотношения с професионалната гимназия дават отправна точка за бъдещи съвместни инициативи и са от полза за ранното кариерно ориентиране на класовете. През септември 2024 г. фабриката ще подкрепи пореден клас за трети път.

Обмяна на опит с екип на новопридобитата от „Монделийз" фабрика за печива „Чипита", 2023 г.

През юли 2022 г. „Монделийз" приключва сделката по придобиването на „Чипита" – европейски лидер в категория кроасани и печени продукти. У нас „Чипита" е представена с фабрика за производство на кроасаните „7 Days" и брускетите „Bake Rolls" в село Казичене. След придобиването в България, се формира ново юридическо лице, което се променя от ЕООД в ООД и има две производствени локации – Своге и Казичене.

Ден на компанията, октомври 2023 г.

← ↑ Източник на снимките: фирмен архив

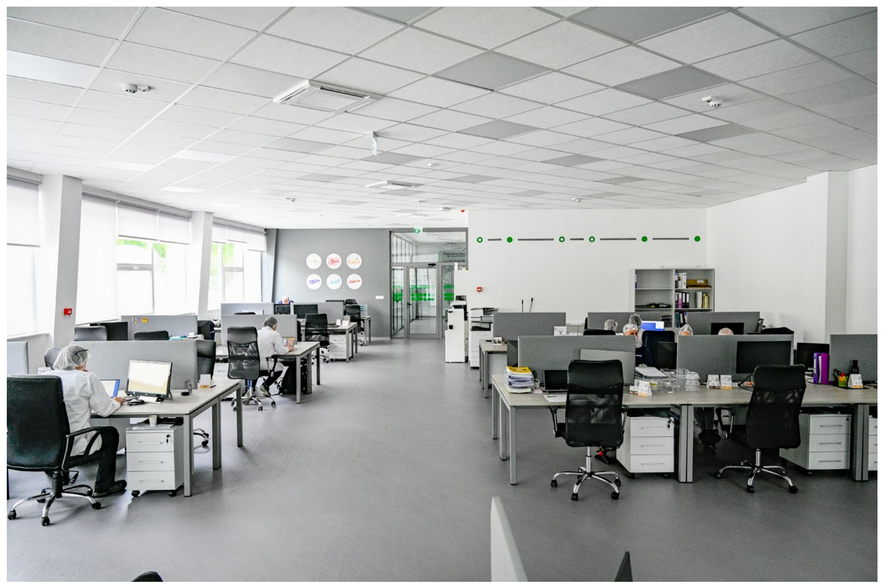


Столовата на фабриката след ремонта през 2020 г., изградена е външна зона за хранене.

ИНФРАСТРУКТУРА. ГРИЖА И УСИЛИЯ ЗА СЪВРЕМЕНЕН ВИД

Грижата и поддръжката на 100-годишен завод изискват сериозни усилия, баланс между съществуващото и ефективно адаптиране към съвременните технологии, нужди и практики.

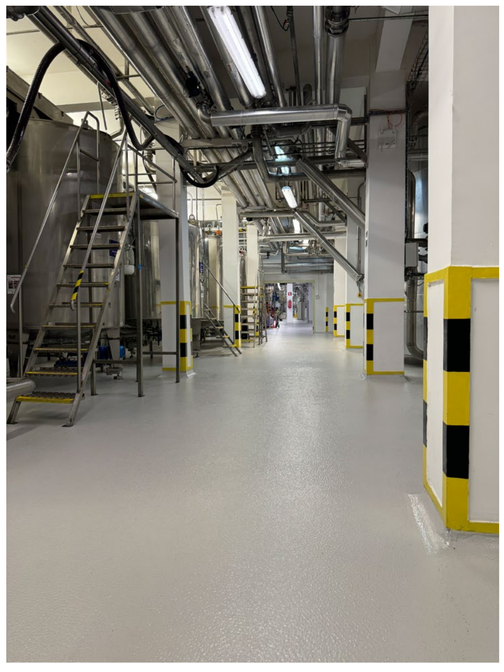
Системата 5S е стандартизиран процес за създаване и поддържане на организирано, безопасно, чисто и ефективно работно място. Тя е с японски произход и е тясно свързана с кайзен – японската философия за непрекъснато усъвършенстване, както и с внедряването на Lean методи на работа.



През 2022 г. са възстановени офисите в производствената сграда с цел създаване на добър микроклимат, споделено офис пространство и възможност пряко заетите с производството да бъдат близо до производствените линии.

5S активности, 2015 г.

5S Активности, 2024 г.



Поетапно са подменени голяма част от подовите настилки

Покривите са ремонтирани и всяка година се почистват и измиват

← ↑ Източник на снимките: фирмен архив

ЮБИЛЕЙНА ИЗЛОЖБА

100 ГОДИНИ Фабрика за шоколадови изделия, гр. Своге

Тази изложба е посветена на историята, наследството и постиженията на фабриката за шоколадови изделия в Своге. Тя е не само важна част от семейството на „Монделиīз“, но и символ на гордост и традиция за местната общност. През годините фабриката се е утвърдила като стожер на качество и иновации, обединяваīки поколения, посветени на шоколадовото производство.

С любезното съдеīствие на община Своге