

Через тернии — к звездам! Всё для РОДИНЫ

06.04.2012 г.

Газета Государственного космического научно-производственного центра им. М.В. Хруничева

№7 (6872)

Издается с 1942 года.

КОМБИНАТУ ПИТАНИЯ «КОСМОС» 80 ЛЕТ!



В. Е. НЕСТЕРОВ, Генеральный директор
ГКНПЦ им. М. В. Хруничева

С юбилеем!

Одним из главных объектов инфраструктуры Государственного космического научно-производственного центра имени М.В. Хруничева является комбинат питания «Космос». Сегодня мы отмечаем его 80-летний юбилей.

История комбината отражает в себе историю предприятия в целом. Самолётостроение, тяжелейший период Второй мировой войны, этапы космических побед, эпоха перестройки, реструктуризация производства — во всём, что вело нас к современным достижениям ракетно-космической техники, есть немалая лепта комбината питания «Космос». В тяжёлые времена — незаменимая поддержка, в победах и радостях — какой же праздник без хлебосольного стола!

Но есть и будни, которые едва ли мы сегодня представим без деятельности комбината питания — этого уникального предприятия с современным оборудованием, отвечающего самым высоким требованиям международных стандартов. Продукцию наших поваров и кондитеров любят и ценят не только работники предприятия, их ждут во многих точках общепита Западного округа столицы, без них невозможна полноценная работа на космодромах Байконур и Плесецк.

Заслуги комбината питания «Космос» отмечены наградами российских и международных выставок, благодарностями Правительства России и Правительства Москвы.

Юбилей — не просто знаменательное событие, это, в первую очередь, признание достижений и праздник всего коллектива. Время неумолимо бежит, меняются поколения, но преемственность, верность и преданность предприятию остаются. Живая история — это люди, мы гордимся ими, отдаём дань глубокого уважения и благодарности. Всех, кто трудился и трудится для производства вкусной и здоровой пищи и кто регулярно получает горячие обеды — словом, весь коллектив нашего большого предприятия я поздравляю с юбилеем нашего комбината питания «Космос»!

Дорога, длиной в жизнь

6 апреля 2012 года исполняется 80 лет со дня образования комбината питания «Космос». Этот путь, долгий как целая человеческая жизнь, Ракетно-космический завод и комбинат питания прошли вместе. Вместе росли и развивались, вместе гордились первыми успехами отечественной космонавтики, вместе переживали тяжёлые годы в истории нашей страны.

Фабрика-кухня № 7 при заводе № 23 народного комиссариата по авиационной технике стала за эти годы крупным предприятием общественного питания в составе ФГУП «ГКНПЦ им. М. В. Хруничева».

ва», которое удостоилось национальных и даже международных наград и премий. Но как бы ни менялись названия предприятий и масштабы их деятельности, одно остается неизменным: ежедневный труд ради самых обыкновенных, но таких важных потребностей людей, не просто в пище, а в заботе, внимании и уюте... Это настолько естественно, что мы редко об этом задумываемся, но именно потому, что для кого-то это — дело жизни.

Хочется особенно отметить, что на сегодняшний день КП «Космос» обеспечивает нашим работникам не только замечательное

качество и разнообразие пищи, высокий уровень обслуживания, но и возможность пообедать по более чем умеренным для столицы ценам. Это делает честь руководству комбината и свидетельствует о его умении эффективно организовать производство в непростых экономических условиях.

Хочется выразить искреннюю благодарность директору КП «Космос» Алле Анатольевне Коваленко и всем работникам комбината за ту частичку домашнего тепла, которую они дарят нам каждый день. От имени РКЗ от всей души поздравляю коллектив комбината питания с юбилеем, желаю новых сил и успехов в работе, вдохновения и счастья!



А. И. СЕЛИВЕРСТОВ,
Заместитель генерального
директора ГКНПЦ имени
М.В. Хруничева, директор РКЗ

С искренней признательностью!

В Западном округе немало известных предприятий общественного питания. Комбинат питания «Космос» ФГУП ГКНПЦ им. М. В. Хруничева занимает в этом ряду особое место. 6 апреля 2012 года «Космос» отмечает свое 80-летие. За эти годы пройден славный трудовой путь. Сейчас это комплекс массового питания с современным оборудованием и высококвалифицированными специалистами, который обеспечивает на должном уровне питанием не только рабочих и служащих Центра им. М. В. Хруничева, но и жителей Западного округа столицы.

Комбинат питания «Космос» (бывшее название — фабрика-кухня №7) — это предприятие, располагающее современными обеденными и банкетными залами, торговым комплексом, кондитерским и кулинарным производством, рестораном. В его состав входят столовые и

буфеты на территории Космического центра им. М. В. Хруничева, филиалы на космодромах Байконур и Плесецк. Основная ценность предприятия — это его кадры. Все сотрудники комбината профессионалы высокого класса, с любовью относящиеся к своей работе и к посетителям, что подтверждается многочисленными призами на конкурсах профессионального мастерства. Коллектив предприятия постоянно участвует в выездных праздничных мероприятиях, проводимых в Западном административном округе. Совместно с управой района «Филевский парк» реализует социальные программы для ветеранов войны и труда, многодетных семей, участников лик-

видации последствий на Чернобыльской АЭС и др.

В связи с 80-летием префектура Западного административного округа выражает искреннюю признательность коллективу предприятия и его директору Алле Анатольевне Коваленко за активное участие в городских и районных мероприятиях, высокий профессионализм, культуру обслуживания и внимательное отношение к людям.

Желаем коллективу предприятия не останавливаться на достигнутых успехах, продолжать работу по развитию и модернизации системы общественного питания, постоянно повышать свой профессиональный уровень. Всех сотрудников КП «Космос» поздравляем с 80-летним юбилеем, желаем крепкого здоровья, творческих успехов, неиссякаемой энергии и всего самого лучшего.

И. В. ИВЛЕВ,
заместитель префекта
Западного административного округа



Успехов и стабильности!

История Комбината питания «Космос» неразрывно связана с Государственным космическим научно-производственным центром имени М. В. Хруничева. С момента его образования работники комбината неустанно и бесперебойно обеспечивают питанием сотрудников предприятия, внося свой вклад в создание отечественной авиационной промышленности и ракетно-космической техники.

Сегодня «Космос» — это лидер общественного питания столицы. За последние годы удалось не только сохранить славные трудовые традиции, но и достичь новых высот: открыты современные столовые, ресторанные,

банкетные, торговые залы и магазины. Комбинат пользуется уважением у представителей российских и столичных структур всех уровней. Свидетельство тому — признание заслуг на российских и международных выставках, многочисленные награды, а также благодарности от Правительства Российской Федерации и Правительства Москвы.

Комбинат питания «Космос» при Федеральном Государственном унитарном предприятии «ГКНПЦ им. М. В. Хруничева» является лауреатом Национальной премии «Золотой Журавль», международного фестиваля «Звез-

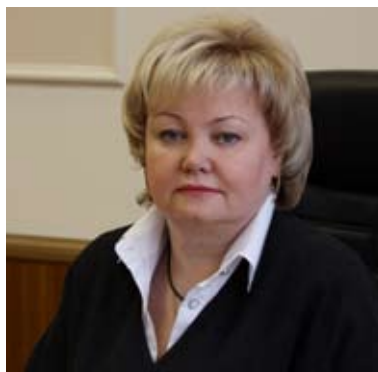
ды кулинарии — третьему тысячелетию», городского конкурса профессионального мастерства «Московские мастера». Коллектив снискал уважение и многих жителей столицы, предоставляя комплекс услуг в проведении торжеств, юбилеев на предприятии.

От всей души поздравляем вас, уважаемые работники комбината, с юбилеем! Большое спасибо за ваш ежедневный труд, за то, что вы делаете жизнь заводчан и жителей нашего города комфортнее и краше! Желаем успехов в вашем нелегком труде, неиссякаемой энергии, стабильности и добрых слов посетителей. Крепкого здоровья и благополучия вам и вашим семьям!

С праздником!

А. В. ГУДЗЬ,
глава управы района «Филевский парк»

«КОСМОС» ВСЕГДА НА СТАРТЕ



А. А. КОВАЛЕНКО,
директор КП «Космос»

Главная задача комбината питания – накормить вкусно, питательно, чтобы каждый специалист Космического центра был полон сил и энергии. «Работника видно по тому, как он ест», – гласит старая русская пословица. Наш профессиональный долг – удовлетворить гастрономические пожелания каждого работника, ведь это основа его настроения и самочувствия, душевного и физического здоровья. Именно эта стезя и определяет планы и действия каждого сотрудника комбината питания.

На сегодняшний день на территории предприятия 4 столовых, плюс буфеты, кафе – итого 14 торговых точек общественного питания. Регулярно в каждой из них проводятся ремонты, частичная или полная модернизация оборудования. Три года тому назад открылся новый буфет при цехе № 14. Он работает с 9 часов в режиме завтраков и обедов, пользуется большим спросом не только среди водителей предприятия, но и среди работников близлежащих корпусов. Восстановлена работа буфета в МСЧ.

Год назад открылись после ремонта столовая № 4 и буфет при цехе № 20. Столовая № 4 всегда была самой большой и одной из наиболее популярных среди заводчан. Благодаря поддержке руководства предприятия сделан хороший косметический ремонт с полной заменой технологического и холодильного оборудования. Здесь трудится высокопрофессиональный коллектив, который также отвечает за работу автоматов по выдаче напитков, бутербродов, выпечки в 32-м корпусе.

В августе открыли столовую № 2 при цехе № 27. Она также пользуется большим спросом. Благодаря руководству РКЗ и цеху № 13 очень быстро и качественно сделан косметический ремонт кафе «Орбита», расположенного в инженерном корпусе. Все ныне действующие торговые точки соответствуют профессиональным и эстетическим требованиям.

И еще у нас большие планы по обновлению заводских точек.

На территории предприятия проводятся дни национальной кухни, готовятся блюда на тему праздников, будь

то Татьянин день, День защитника Отечества, Масленица, 8 Марта, Пасха, День знаний и т. д. Накануне праздников заводчане могут заказать торт, выпечку. Создавать хорошее настроение и в будни, и в праздники – это великое искусство, которым в совершенстве владеют наши сотрудники. Стараемся повысить не только качество приготовления пищи, но и культуру питания: украсить готовое блюдо, подать его красиво.

Главная производственная база находится непосредственно в здании комбината: складская группа, мясорыбный цех, основное производство, два кондитерских цеха (пирожковый и тортовый). Само здание КП «Космос» – это комплекс, где 2 торговых и 5 банкетных залов, ресторан «Коралл», магазин-кулинария.

Филиалы КП открыты на космодромах Байконур и Плесецк. В Плесецке организовали питание совсем недавно. На Байконуре 3 бара и столовая работают с 1996 года. К каждому запуску наши повара готовятся заранее, учитывая все тонкости и нюансы национальной кухни наших зарубежных партнеров. Всегда принимаются во внимание их пожелания и просьбы, ведь очень важно для человека, оказавшегося в другой культурной среде, чувствовать себя уютно.

Готовые завтраки и обеды, праздничные столы – конечный результат плодотворного труда, неведомого потребителю. Красивый дизайн, отремонтированные помещения – это то, что сразу заметно и радует глаз. Мне в своём рассказе о комбинате питания хотелось бы уделить много внимания тем, кто, образно говоря, остаётся за кадром. Эти люди своими руками с раннего утра замешивают тесто, варят, жарят, обеспечивают доставку (всего и не перечислить!), создают хлебосольный стол и при этом всегда остаются в тени. Всё, что достигнуто комбинатом питания за эти годы, достигнуто за счёт самоотверженного труда всего коллектива!

Коллектив у нас стабильный. Общая численность – 200 человек. Начну с кондитерского цеха. Начальник – Нина Александровна Короткевич. Она не только мастер своего дела, способный передать молодёжи богатый профессиональный опыт, привить любовь к выбранному делу. Она хороший наставник для всех вновь прибывших на комбинат кондитеров и вообще человек легендарный. Даже просто посмотреть на торты, которые они сегодня производят с использованием мастики, карамели, самых современных материалов, значит, получить эстетическое наслаждение. С полной ответственностью можно добавить: и вкусовые эмоции не подведут.

Под её началом работают замечательные кондитеры – Лариса Нико-

лаевна Адоньева, Сания Няжиновна Шайтжанова, Надежда Николаевна Завязкина.

Начальник мясорыбного цеха – Валентина Михайловна Дутлова. В этом подразделении всё делается вручную: и нарезка продукта, и котлеты по-киевски, и пельмени, и хачапури. Пробовали ставить автоматизированные производственные линии и поняли, что мастерства рук они не заменят. Пусть продукции будет меньше, важнее вкусовые её качества. Наряду с профессионализмом во главе угла здесь – техника безопасности. Мастера мясорыбного цеха – Владимир Иванович Васильев и Нина Васильевна Янченкова.

Кулинарный цех возглавляет Зоя Николаевна Бардыкина. Она начинала свой производственный путь поваром, сегодня – заведующая производством. Её цех выполняет объёмы для столовых и буфетов предприятия, магазина-кулинарии и сторонних организаций. Последние годы в этом подразделении произошло обновление практически всего коллектива. Большинство сотрудников ушли на заслуженный отдых, на смену им пришла молодёжь. Коллектив успешно стабилизируется, приобретает навыки своих предшественников. Сегодня можно отметить труд Тамары Федоровны Митиной, Антонины Андреевны Новиковой, Виктора Анатольевича Посакухина.

Всем нашим руководителям среднего звена надо отдать должное ещё и в том, что именно они растят кадры, вкладывают душу в каждого человека. Приходит много молодёжи, выпускники кулинарных колледжей, лицеев, техникумов. У нас они приобретают первоначальный производственный опыт.

Но для тех, кто отличается постоянством и целеустремлённостью, мы стараемся создать условия для профессионального и карьерного роста: регулярно отправляем на курсы повышения квалификации, приглашаем специалистов из «Ассоциации кулинаров Москвы», «Ассоциации кулинаров России» для уроков мастер-класса непосредственно у нас на комбинате. Темой занятий могут быть и кулинарные изыски, и подготовка официантов, и сервировка стола, украшение блюд, дизайн зала.

Также для повышения профессионального уровня наших сотрудников мы выписываем много профессиональной литературы. Ведь тонкостей много, прогресс кулинарного производства очевиден, как автоматизированный, так и ручной, мы должны быть в курсе всего. Мелочей у нас не бывает, ведь важно сочетать в своей работе сразу три функции: уметь приготовить, своевременно продать и красиво подать.

Наш технолог Светлана Валерьевна Соловьева, санитарный врач Наталья Николаевна Воронина и ряд других специалистов во главе с заместителем директора Татьяной Николаевной Тузовой регулярно прорабатывают и вводят новые блюда.

Я, как директор комбината, заинтересована в том, чтобы руководителями среднего звена становились те, кто свой профессиональный рост приобретал в наших стенах: мы говорим на одном языке. Человек, который вырос у нас от продавца или повара до руководителя, владеет любым профессиональным вопросом в совершенстве. Антонина Николаевна Фоминых начинала поваром, сейчас – заведующая производством одной из больших столовых Космического

центра. Юлия Александровна Филина также пришла поваром, ныне – заведующая производством на Байконуре. Алевтина Алексеевна Новокшенова от повара выросла до заведующей производством в ресторане «Коралл», а теперь и на космодроме Плесецк. Наталья Леонидовна Андрюхина тоже заведующая производством, а сначала была поваром. Она у нас и дизайнер, и художник любого блюда на всех официальных приёмах. Столовую № 4 (при цехе № 20) возглавляет заведующий производством Юрий Георгиевич Потапенко – прекрасный специалист.

Многие наши сотрудники в процессе работы овладевают навыками сразу нескольких профессий. Например, продавец, кассир, официант, администратор – при необходимости эти должности взаимозаменяемы.

Отдел снабжения и инженерную группу возглавляет Ольга Викторовна Лазарева. Она тоже профессионально выросла в стенах комбината: от продавца до заместителя директора. Водители, грузчики, кладовщики – ко

каждый день. Серьёзно обсуждаем каждую мелочь, понимаем, что результаты пусковых кампаний и перспективы работы с зарубежными партнёрами отчасти зависят и от нас. Когда слышишь или читаешь благодарности или доброжелательные отзывы – бальзам на сердце.

Отдельные слова – о наших ныне работающих ветеранах, тех, кто отдал комбинату без малого 40 лет трудового стажа. Это Надежда Фёдоровна Коваленко (повар столовой № 8), Раиса Шаиховна Толстякова (контролер-кассир), Мария Васильевна Мейнарович (мойщик посуды основного производства), Владимир Иванович Васильев (зам. начальника мясорыбного цеха), Антонина Васильевна Шубина (продавец буфета № 1). В настоящее время на заслуженном отдыхе наши асы кулинарного производства – Н. А. Микушова, В. М. Федорова, Л. И. Воронова, Р. Х. Полянская, К. Г. Павлова, А. М. Сумбулова.

Нельзя не сказать о тех, кто своим профессиональным мастерством внёс



Столовая в 27 цехе РКЗ

всем Ольга Викторовна найдёт подход. Организовать ремонтные работы, проконтролировать всё до тонкостей также в её власти.

Нина Алексеевна Тодуа, заместитель директора по кадрам, в случае необходимости может взять на себя решение многих других вопросов, связанных с работой комбината питания. Бухгалтерию возглавляет Лидия Ильинична Данилова, экономический отдел – Лидия Дмитриевна Елькина.

Вопросы компьютеризации не обходят нас стороной. Все новейшие компьютерные программы внедряем в работу, обучаем своих специалистов, во всём стараемся идти в ногу со временем. Компьютерных дел мастер, экономист Мурад Гасанович Гусейнов, у нас на вес золота. Он кандидат наук, умный и, что не менее ценно, коммуникабельный человек. Всегда поможет, подскажет, разъяснит.

Ольга Николаевна Краснопёрова возглавляет работу комбината питания на Байконуре. Вахтовым методом постоянно трудятся на космодроме 13-16 человек. Выполняют любые кулинарные пожелания иностранных специалистов, готовят национальные блюда, устраивают банкеты и праздники. Ряд продуктов доставляется из Москвы. Вопросы, связанных с подготовкой производства, очень много, начиная от заявок из международного отдела Космического центра, поставщиков, фасовки, таможни, подбора всех сертификатов, справок, накладных. Производство на Байконуре – это конечный результат колоссальной работы, которая делается здесь. Ольга Николаевна напрямую подчиняется директору. Связь по телефону у нас

лепту в историю КП «Космос», но, к сожалению, уже ушёл из жизни. Это Надежда Романовна Филатова, Татьяна Николаевна Власова, Лидия Ивановна Чувилкина. Мы помним всех.

С комбинатом питания связана целая жизнь, полная каждодневных забот, тревог и радостей. Этот год для меня вдвойне юбилейный: исполняется 25 лет моего рабочего стажа в КП «Космос». За всё душа радуется, и если случаются недостатки в работе комбината – это просто личная боль.

Наши дорогие повара, кондитеры, бухгалтеры, экономисты, продавцы, официанты, водители, грузчики! Благодаря вам комбинат питания «Космос» не только всегда выживал в сложных экономических условиях, но и сегодня идет в ногу со временем. В советское время практически при каждом крупном предприятии столицы создавались фабрики-кухни. Сейчас наш комбинат как фабрика-кухня – единственная точка общественного питания в Москве. Выжили только мы. Благодаря людям – простым труженикам и руководству Космического центра в лице генерального директора Владимира Евгеньевича Нестерова.

Комбинату питания «Космос» 80 лет... Такой юбилей – событие: подведение итогов и знаменательное торжество для всего коллектива. Обычно мы создаём праздник для других. Сегодня все поздравления, самые добрые слова обращены к нам. Это трогательно до глубины души. В будущем мы с удвоенными силами будем стремиться соответствовать этим высоким оценкам.

А. А. КОВАЛЕНКО,
директор КП «Космос»



Столовая в 20 цехе РКЗ

80 лет Комбинату питания «Космос»



Фабрика-кухня №7 70-е годы 20 века

ГОСТЕПРИИМНЫЙ «СПУТНИК» ГКНПЦ

Что такое Космический центр имени Хруничева - сегодня знают многие. Яркая история предприятия неразрывно связана со становлением и развитием стратегических средств авиации и ракетно-космической техники. Здесь рождались уникальные самолеты, ракеты, орбитальные станции и спутники. Рождались, чтобы навсегда покинуть стены завода в Филях. Но мало кому известно, что один из спутников никогда со времени своего создания не покидал родного предприятия. Щедрый и верный кормилец наших работников, «вкусный цех» завода - комбинат питания «Космос» - и на земле достиг самых высоких орбит кулинарного искусства и народной любви. Ранним утром здесь начинается рабочий день тех, кто посвятил свою жизнь благородной задаче - кормить людей. И так продолжается уже 80 лет!

...1932 год. В нашей стране полным ходом идет развитие авиационной промышленности. С заводских конвейеров сходят едва оперившиеся первенцы воздушного флота.

В Москве на заводе № 22 претворяются в жизнь идеи А. Н. Туполева, чьи самолеты установили первые рекорды и были приняты на вооружение. Небывалый размах инженерной и конструкторской мысли, необходимость создания Военно-воздушных сил, потребовали формирования многочисленного коллектива сотрудников филиевского авиационного завода. Нелегкая задача легла на плечи его молодого директора С. П. Горбунова, чьими усилиями был заложен первый камень в основу отечественного серийного самолетостроения. Формировалась на предприятии и сеть общественного питания. Даже в тех непростых условиях, когда в столовых барачного типа готовили на дровяных печках, повара заботились о качестве пищи, старались доставить заводчанам удовольствие от обедов и, конечно, мечтали об удобных кухнях и светлых помещениях. И мечты эти стали явью! На смену баракам со столами на 10-15 человек построили фабрику-кухню, оборудованную по последнему слову техники тех времен.

Вот что написал знаменитый советский, российский ученый-конструктор, академик Борис Евсеевич Черток, вспоминая начало тридцатых годов, когда он работал электромонтером на заводе № 22: «Однажды нашей бригаде из восьми человек дали ответственное задание произвести монтаж электрооборудования в строящейся автоматизированной фабрике-кухне с четырьмя обеденными залами и рестораном для стахановцев. Предстояло выполнить большой объем работ. Трудились с большим подъемом и справились с заданием в установленный срок. Вскоре сдана была в эксплуатацию и вся фабрика-кухня - вторая в Москве».

Для оформления залов были приглашены молодые увлеченные художники: Александр Дейнека и Федор Антонов, в недавнем прошлом члены художественного объединения ОСТ, пропагандировавшего достижения советской промышленности, спорта, общественной жизни с использованием приемов европейского экспрессионизма.

6 апреля 1932 года заводская фабрика-кухня впервые распахнула свои двери. Это было радостное событие не только для рабочих и служащих филиевского завода, но и для жителей всей округи. Коллектив фабрики-кухни с энтузиазмом начал осваивать новое оборудование и методы приготовления пищи, да и обслуживать посетителей старались по-новому. Вся работа строилась под девизом: «Быстро и вкусно накормить!» За 4 года заводская фабрика-кухня стала лучшей среди предприятий пищевой промышленности Советского Союза. Нарком А. И. Микоян премировал «вкусный цех» авиационного завода № 22 легкой автомашиной и выделил средства на дальнейшее развитие.

Со временем жители близлежащих домов получили возможность наслаждаться искусством поваров и культурой обслуживания не только днем, но и по вечерам под музыку джазового оркестра. На базе одного из залов была организована работа ресторана.

Началась Великая Отечественная война. Все оборонное производство подчинилось нуждам фронта. Стратегически важные предприятия были эвакуированы вглубь страны. Вместе с цехами филиевского завода переехала в Казань и фабрика-кухня, но уже с 1942 года она вновь

заработала в Москве. Производство на заводе не останавливалось ни на минуту, рабочие сутками не выходили из цехов. Продуктов не хватало, приходилось делать заготовки из крапивы, лебеды, других съедобных растений и грибов. Бывали случаи, когда на фабрику-кухню привозили зерно из разбомбленных элеваторов, из него и выпекали хлеб, пропитанный дымом бомбежек. Вместе со скудной пищей его доставляли прямо в цехи, чтобы поддержать рабочих.

Сплоченный коллектив фабрики-кухни, директором которой в те годы был В. И. Девяткин, преодолел трудности военной поры, приблизив нелегким трудом долгожданную победу.

В 60-х годах проводилась обширная реконструкция фабрики-кухни, когда ею руководил П. В. Жуков. Были перестроены и отремонтированы цехи и залы, заменены мебель и оборудование, появились буфеты и магазин «Кулинария», где по пути с работы можно было купить продукты для дома. Открылись новые столовые и на территории завода, где работников обеспечивали питанием не только в дневную, но и вечернюю смены. Это было очень удобно для заводчан, которые, как и в военное время, порой сутками не выходили из цехов, осваивая производство новой ракетно-космической техники. Нет ничего удивительного в том, что высокий уровень организации и качество питания сыграли не последнюю роль в создании ракетного щита нашей страны, мощных ракет-носителей и орбитальных станций. Можно смело утверждать, что комбинат питания «Космос» всегда имел прямое отношение к достижениям Космического центра имени М. В. Хруничева.

В 1983 году директором фабрики-кухни стала Т. В. Шашурина. Под ее руководством началась технологическая перестройка объектов общепита. Открылись новые столовые и торговые точки с современным интерьером и новым оборудованием. И с тех пор развитие общественного питания на нашем предприятии не останавливалось ни на один день.

В 1993 году по распоряжению Президента Российской Федерации был образован Государственный космический научно-производственный центр имени М. В. Хруничева. Перед коллективом фабрики-кухни встал выбор - стать самостоятельным предприятием и акционироваться или войти в состав Космического центра. Не нужно быть провидцем, чтобы угадать, какое решение было принято. После пройденного вместе с заводом пути длиной в 60 лет, весь коллектив фабрики-кухни единодушно решил остаться с родным предприятием. Комбинат питания «Космос» стал правопреемником любимой всеми фабрики-кухни № 7. Это позволило сохранить материально-техническую базу и коллектив опытных сотрудников.

В 2006 году директором комбината питания «Космос» была назначена А. А. Коваленко. Новый директор - заслуженный работник торговли Российской Федерации и далеко не новичок в системе общепита. Алла Анатольевна долгое время работала заместителем директора комбината питания и приложила немало усилий для повышения авторитета фабрики-кухни на самую высокую орбиту.

Сегодня «Космос» - один из крупнейших коллективов в сфере столичного общепита. Он имеет множество благодарностей от правительств РФ и Москвы за участие в регулярных выездных мероприятиях по обслуживанию населения на праздниках и народных гуляниях, а также - за обслуживание презентаций и торжественных вечеров.

Здесь традиционно устраиваются праздники для детей, посвященные «Дню знаний». Совместно с управой «Филевский парк» проводятся благотворительные обеды для малоимущих и пенсионеров. Неоднократный победитель российских и международных смотров-конкурсов среди предприятий общественного питания - комбинат питания «Космос» стал еще и кинозвездой. Съёмки эпизода, который вошел в известную комедию Эльдара Рязанова «Небеса обетованные», стали целым событием. Многим запомнились две бойкие старушки в исполнении любимых всеми актрис Лии Ахеджаковой и Ольги Волковой, прорывающиеся в столовую на бесплатный обед через грозного швейцара. Чего стоит только разбитое стекло парадного входа! Эпизод получился ярким, а комбинат питания оставил свой след в кинематографе.

Сегодня практически в каждом заводском корпусе есть столовая или буфет. В медсанчасти Космического центра, например, никому не придется проходить медосмотр и получать медицинскую помощь на голодный желудок. Переходя из кабинета в кабинет, можно перекусить в уютном баре, да и врачам есть, где пообедать и немного отдохнуть. А, как известно, коли доктор сыт, то и больному легче. На вечернем факультете МАТИ и в Политехническом колледже Космического центра в перерывах между занятиями жизнерадостная подрастающая смена с удовольствием отдает должное обедам и всевозможным пирожкам и пирожным. Не забывают на комбинате питания и своих ветеранов. В самой торжественной обстановке проходят праздничные обеды и встречи.

У многих остаются приятные воспоминания о вечерах, проведенных на комбинате питания «Космос». Здесь со вкусом организуют и свадебные торжества, и юбилейные застолья, и праздничные банкеты.

Но комбинат питания это не только парадные витрины и всевозможные блюда. Это еще и нелегкий труд, который большей частью скрыт от глаз посетителей. Бухгалтеры и экономисты ежедневно погружаются в лабиринты цифр, отчетов, балансов. Продавцы и кассиры, администраторы и официанты целыми днями, как заведенные, обслуживают посетителей, порой ни разу не присев и зажав свои эмоции в кулак. Работа всех отделов и служб, ну и, конечно, кондитеров и поваров, подчинена лишь одному - вкусной и здоровой пище.

С раннего утра до глубокого вечера кипит работа во всех цехах комбината. Бесчисленное количество всевозможных пирожков и булочек появляется на свет в кондитерском цехе. Тысячи антрекотов и котлет ежедневно готовятся в мясорыбном цехе, а сколько овощей перерабатывается в овощном!

Повара комбината питания «Космос» регулярно принимают участие во многих кулинарных



Один из залов фабрики-кухни №7. Конец 30-х годов 20 века

ных праздниках, соревнованиях и выставках-продажах, укрепляя и совершенствуя свое мастерство и профессионализм. Это отличная школа для молодых специалистов, которые, перенимая опыт у своих маститых наставников, приобщаются к высокому кулинарному искусству. К тому же, есть и стимул, ведь за победу присуждаются почетные звания «Мастер-повар» и «Мастер-кондитер». Так что лауреатами стараются стать многие, а хорошими специалистами на комбинате гордятся.

С выходом Космического центра на мировой рынок пусковых услуг на космодроме Байконур были созданы условия для длительного пребывания российских и иностранных специалистов, соответствующие современным требованиям. В этой связи большое внимание было уделено и организации системы питания.

Сегодня коллектив байконуровского отделения комбината питания «Космос» старается ни в чем не уступать своим московским коллегам. Недаром зарубежные гурманы, работающие на Байконуре, пишут отзывы с благодарностями в адрес руководства комбината.

Хотите шашлык? Пожалуйста. Барбекю? Пожалуйста. Пикник на выезде? Нет проблем.

И традиционно не обходится без банкета по случаю удачного пуска, где радость успеха по праву разделяют все, кто несет непростую вахту на космодроме Байконур в бескрайней казахстанской степи.

Сегодня невозможно представить себе Фили без легендарной фабрики-кухни - комбината питания «Космос», который на протяжении 80 лет ни разу не отклонялся от своей орбиты - орбиты «спутника» Государственного космического научно-производственного центра имени М. В. Хруничева.

Еще со времен Древнего Рима народ требовал хлеба и зрелищ. Первое в избытке и на любой вкус вам предоставит комбинат питания «Космос». Что касается зрелищ, то их, согласитесь, гораздо проще устраивать на сытый желудок.

Игорь ВОЛОШИН,
Александр КАПАТАЕВ



Детская столовая в годы войны

80 лет Комбинату питания «Космос»

С ЮБИЛЕЕМ, КП «КОСМОС»!

С проблемами питания — крайне просто:
Есть комбинат с крутым названием «Космос».
С ним стресс — не стресс, и горе — не беда.
Все оттого, что вкусная еда.

Не так страшны любые испытанья,
Когда по расписанию питание.
Поел, и исправляется дефект.
Таков гастрономический эффект.

В Москве, в Плесецке и на Байконуре
Заметны неприметные фигуры
Работников «космического» цеха.
Давайте пожелаем им успеха.

Леонид МУХАМЕДОВ



В. А. КРОЛЬ,
начальник цеха № 14 РКЗ:

Каждый день я обедаю в столовой № 4, расположенной на территории Космического центра. Очень доволен и ассортиментом, и качеством приготовления пищи. Всегда в наличии на выбор несколько видов салатов, как правило, 2-3 первых блюда и большой перечень вторых блюд: жаркое по-домашнему, мясо отварное диетическое, голубцы, печенка, шницель, котлеты, рыба под маринадом и т. д. Вкусно всегда, трудно даже выделить, что лучше у наших поваров получается. Самая обычная каша, и то пальчики оближешь. Кофе, кстати, хорошо варят. И подать умеют! Блюда аккуратно и красиво сервированы, в столовой и в производственных помещениях всегда чисто, уютно.

Хочется отметить поименно тех, кому мы каждый день благодарны. Это заведующий производством Юрий Георгиевич Потапенко и весь коллектив столовой: Наталья Петровна Сашина, Наталья Николаевна Алексеева, Светлана Павловна Будко, Николай Васильевич Алехнович. Они не только накормят вкусно, но и заинтересуются, всё ли понравилось, нет ли каких-нибудь пожеланий. Всегда вежливы, безупречны.

Всех работников комбината от имени транспортного цеха я поздравляю с юбилеем. Всем — здоровья, личного счастья, благополучия.

В. М. ГРЕШИЛОВ,
начальник цеха № 20 РКЗ:

...Когда ароматные запахи начинают доноситься из кухни, наши работники уже знают — пора на обед. И мы замечаем, как хорошее и качественное питание поднимает настроение людей, что в конечном итоге приводит к повышению производительности труда.

Столовая № 4 расположена прямо в здании нашего цеха. После ремонта она сильно преобразилась: обеденный зал стал более удобным,

комфортным и современным. Появились кондиционеры. Расширился и ассортимент блюд, улучшилась культура обслуживания. А трудятся в столовой настоящие профессионалы, которые готовят так вкусно и сытно, что позавидует любая хозяйка.

Не обходится и без приятных сюрпризов. Здесь регулярно устраивают фестивали и выставки-продажи кулинарных изделий, свежей выпечки и т. п. Столовая № 4 стала популярной у заводчан, и в последнее время число ее посетителей выросло в несколько раз. И вообще, радует, что наметилась хорошая тенденция к улучшению работы всех заводских столовых. Эти перемены в сфере общественного питания считаю заслугой и руководителей предприятия, и директора комбината питания «Космос» А. А. Коваленко, и ее заместителя Т. Н. Тузовой.

Сердечно поздравляем коллектив комбината «Космос» с 80-летием. Вы прошли славный путь и вам есть чем гордиться. Желаем больших успехов и процветания!



А. В. ПАРШИН,
заместитель директора программы «Рокот»:

Каждый человек, попадая в новую среду, в известной степени испытывает культурный шок. Многие из наших партнеров впервые оказываются в России и большую часть своего времени должны проводить на рабочих объектах, подготавливая космический аппарат к запуску. В этих условиях зачастую их досуг сводится ко сну и приему пищи.

В связи с этим чрезвычайно важно, чтобы те немногие часы, которые специалисты проводят в гостинице, были наполнены положительными эмоциями. Именно поэтому дирекция программы вынуждена уделять особое внимание бытовому благоустройству и обеспечению иностранных заказчиков на полигоне, хотя это и не входит в круг ее прямых обязанностей. В последние годы на космодроме Плесецк мы получили в свои



Ресторан «Коралл»

руки дополнительный козырь, и одной головной болью стало меньше — за питание наших гостей теперь отвечает комбинат питания «Космос», профессионализм работников которого является высочайшим даже для Москвы.

Обычно уже за месяц до начала пусковой кампании в программе «Рокот» начинают раздаваться телефонные звонки от директора фабрики-кухни (как мы её по старинке называем) Аллы Анатольевны Коваленко и её заместителя Татьяны Николаевны Тузовой с многочисленными вопросами относительно пристрастий и пожеланий будущих клиентов. Вот если бы все наши субподрядчики так тщательно и добросовестно готовились к запуску, проблем было бы на порядок меньше.

А на полигоне вновь прибывающих уже радушно встречает командированная туда экспедиция, возглавляемая заведующей производством ресторана «Коралл» Алевтиной Алексеевной Новокщёновой. Перед пусковой кампанией «Сервис-2» эта команда специально прошла двухнедельное обучение по приготовлению блюд дальневосточной кухни, дабы угодить деликатным вкусам японских специалистов, которые не привыкли есть ни солёного, ни сладкого, ни жареного, ни острого.

А после пусковой кампании «СМОС-Проба» нас засыпали благодарственными факсами за прекрасные блюда и ресторанное обслуживание все многочисленные европейские компании, принимавшие в ней участие. Особенно удивительно было получать такие отзывы от капризных французов, у которых на родине процедура питания возведена в настоящий культ.

Помню, каждый рабочий день в офисе на полигоне начинался у меня со звонка Алевтины Алексеевны, которая настойчиво спрашивала, нет ли нареканий со стороны иностранцев по прошедшему дню и надежд и чаяний на день грядущий. Уверен, пока наши повара вкладывают в любимое дело свою душу, в ГКНПЦ всегда будут возвращаться старые коммерческие заказчики и приводить с собой новых.

В. И. ВОПИЛИН,
токарь цеха № 2 РКЗ:

Всегда обедаю в Центральном буфете. Впервые, под боком, а во-вторых, кормят там вкусно и обслуживают быстро. Это меня устраивает, ведь время на моей работе — очень ценно.

Предпочитаю традиционную пищу, и мне приятно, что в меню всегда нахожу свои любимые

супы, горячие блюда и салаты. А выпечки и напитков столько, что глаза разбегаются.

В буфете трудятся замечательные женщины: администратор Н.И. Соболева, продавцы Е.В. Капустина, Р.Ш. Толстякова и их помощница О.А. Шокирова. Они приветливы и всегда рады гостям.

П. В. ПЕСЕГОВ,
директор программы «Лорал-Астриум»:

По роду своей деятельности большое количество времени мы проводим на космодроме Байконур, где работаем с иностранными заказчиками во время пусковых кампаний. Командировка — это всегда отрыв от дома, от близких людей. Одно из обстоятельств, которое позволяет быстрее адаптироваться в сложных условиях Байконура — это домашний уют, разнообразные и очень вкусные блюда, создаваемые сотрудниками КП «Космос». Высокий класс кухни и разнообразие еды отмечают не только российская сторона, но и многочисленные иностранные специалисты, что многократно выражалось в благодарственных письмах.

Особенно хочется отметить людей, стоящих во главе этого коллектива на космодроме: Ольгу Николаевну Краснопёрову и Юлию Александровну Фомину. Благодаря их умению и старанию коллектив КП «Космос» держит свою высокую планку не только в Москве, но и на Байконуре.

От своего имени и от всей дирекции программы «Лорал-Астриум» поздравляю КП «Космос» с 80-летием! Огромное спасибо за вашу работу.



КП «Космос» на Байконуре



«Все для Родины»
Тел. 8(499) 749-8838, 8(499) 749-8154
www.khrunichev.ru

Над номером работали:
Т.Горбенко, Е.Разумова, А.Гордеева,
А.Каратаев, В.Ленский, Е.Евдокимова

Подготовлено к печати:
ООО «Издательство «РЕСТАРТ»