

# История



# 1930-е

## ДОМИК НА РОМАНОВКЕ



Вид на улицу  
Романовка,  
1930-е гг.

Уже 25 июня 1933 года Якутский Гормолзавод начал производство молочной продукции. Производственные площади — приемный пункт и мойка — расположились в двух комнатах старенького деревянного жилого дома по улице Романовка, 16. Численность рабочего коллектива тогда была чуть больше десяти человек: директор (он же специалист-молоковед), помощник мастера, счетовод, сторож и от трех до шести рабочих.

Вначале молоко обрабатывали вручную, затем его начали сепарировать, протирать творог. Основная часть продукции шла в государственные учреждения: больницы, санатории, дома отдыха. Жители Якутска — в городе тогда проживали примерно 25 тысяч человек — предпочитали покупать молочку у многочисленных частных, которые в основном и снабжали горожан сельхозпродуктами.

### 1933 ГОД



25 ИЮНЯ 1933 ГОДА  
ПО РЕШЕНИЮ  
РЕСПОТРЕБСОЮЗА  
«ХОЛБОС» В ЯКУТСКЕ  
НА УЛИЦЕ РОМАНОВКА, 16  
ОТКРЫЛСЯ ГОРОДСКОЙ  
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД



### 1934 ГОД

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ  
БЛОК ПЕРЕНЕСЛИ В ДВА  
ЗДАНИЯ ПО УЛИЦЕ  
БАТРАЦКОЙ, 22





Уже в первые годы работы молокозавод производил молоко, сметану, творог «жирный» и «тощий», масло топленое, кефир, сыр топленый, простоквашу, сырковую массу, казеиновый клей, молочный квас. А в 1935 году начался выпуск мороженого.

Довольно скоро производство гормолзавода перевели с Романовки в дом № 22 по улице Батрацкой. В 1939 году численность персонала завода составляла уже 39 человек.

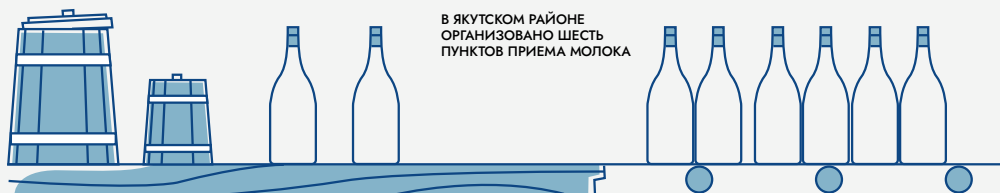






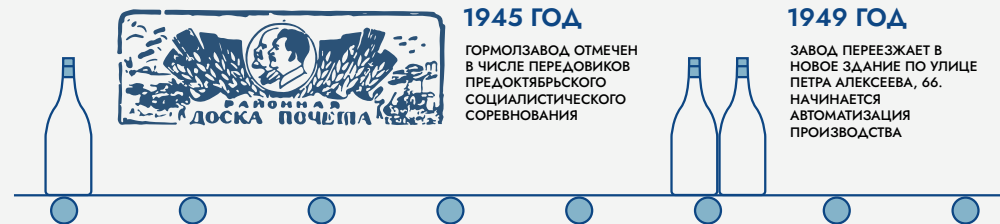
#### 1940 ГОД

В ЯКУТСКОМ РАЙОНЕ  
ОРГАНИЗОВАНО ШЕСТЬ  
ПУНКТОВ ПРИЕМА МОЛОКА



#### 1945 ГОД

ГОРМОЛЗАВОД ОТМЕЧЕН  
В ЧИСЛЕ ПЕРЕДОВИКОВ  
ПРЕДОКТЯБРЬСКОГО  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО  
СОРЕВНОВАНИЯ



#### 1949 ГОД

ЗАВОД ПЕРЕЕЗЖАЕТ В  
НОВОЕ ЗДАНИЕ ПО УЛИЦЕ  
ПЕТРА АЛЕКСЕЕВА, 66.  
НАЧИНАЕТСЯ  
АВТОМАТИЗАЦИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА

# 1960–е

## НОВОЕ ЗДАНИЕ, НОВЫЕ ЛЮДИ

В следующем десятилетии в истории завода произошло сразу несколько знаковых событий. Первым из них был переезд в новый каменный корпус. Возводили его по индивидуальному проекту Ленинградского проектного института «Ленгипромиясомолпром» долгих семь лет. Стройка несколько раз останавливалась. За это время деревянное здание на улице Петра Алексеева успело сильно обветшать, так что работать в нем становилось все сложнее.

”

НИКОЛАЙ ВЫЛКОВ, ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР (1976–2002 гг.):

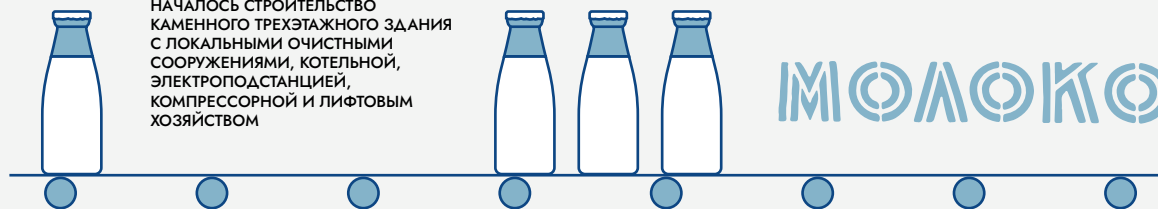
*В 1968 году коллектив был вынужден экстренно перебраться из старого помещения в новое, еще не достроенное, и уже на ходу доводить его до ума. При этом у сотрудников и своей работы было хоть отбавляй: проектная мощность по молоку тогда составляла 25 тонн молока за смену. Но, к сожалению, эта производительность уже не удовлетворяла спрос растущего населения города. Поэтому завод вынужденно работал в круглосуточном режиме.*

*Нужно было в срочном порядке расширять производство, искать новые, квалифицированные кадры. Вскоре после переезда штат вырос больше чем в четыре раза. Кроме рабочих, на основном производстве предприятию требовались сотрудники энергетической и сантехнической служб.*

“

### 1961 ГОД

НАЧАЛОСЬ СТРОИТЕЛЬСТВО  
КАМЕННОГО ТРЕХЭТАЖНОГО ЗДАНИЯ  
С ЛОКАЛЬНЫМИ ОЧИСТНЫМИ  
СООРУЖЕНИЯМИ, КОТЕЛЬНОЙ,  
ЭЛЕКТРОПОДСТАНЦИЕЙ,  
КОМПРЕССОРНОЙ И ЛИФТОВЫМ  
ХОЗЯЙСТВОМ



# ОТ 30 ДО 147 ЧЕЛОВЕК УВЕЛИЧИЛСЯ ШТАТ ЗАВОДА В 1960-Х



Актив молочной и мясной промышленности  
Якутской АССР, апрель 1969 г.



Актив мясной и молочной промышленности  
Я.А.ССР, апрель 1969 г. г. Якутск.

Еще одним важным нововведением 1960-х стало использование сухого молока: оно позволило заводу решить проблему с сезонным недобором сырья. Тогда основными поставщиками предприятия были пригородные совхозы — «Якутский» и «Хатасский». Зимой они не могли обеспечить нужное количество молока, и в итоге производство простаивало. Но с 1965 года гормолзавод начал стабильно работать в круглогодичном режиме.





Участники  
художественной  
самодеятельности

Молокозавод рос вместе с Якутском. За 20 лет мощность предприятия по сравнению с проектной выросла в два раза. К 1980 году оно перерабатывало уже до 100 тонн натурального молока в день.

В 1981 году на гормолзавод пришел новый главный инженер — Валерий Доржиев, и в истории предприятия начался новый этап. Молодой специалист показал себя энергичным профессионалом и через два года стал директором завода. В этой должности он проработал 15 лет.

На первомайской  
демонстрации,  
1981 г.



# 1990–е

## ПОЛНОЕ ПЕРЕОСНАЩЕНИЕ

В начале 1990-х годов здание завода признали аварийным — разрушался фундамент. Временным решением стала покупка быстровозводимого модульного заводика. Конечно, он был разработан не для якутского климата и требовал постоянного контроля и доводки, но зато дал заводчанам возможность для маневра и ремонта основного корпуса.

Директор завода Валерий Доржиев решил сделать капремонт свайного поля. Была проделана колоссальная работа: из-под здания вручную носилками вытащили грунт, оголили сваи, тщательно их отремонтировали и сделали специальную бетонную отмостку по всей площади.

В результате корпус получил вторую жизнь. Также к нему добавили трехэтажный пристрой.

В 1995 году началась масштабная реконструкция всех производственных площадей. Из модульного цеха производство переехало в основной корпус. Заводчане закупили новое оборудование, в том числе известной компании «Тетра Пак». Труд рабочих полностью механизировали, расширили ассортимент и улучшили качество продукции. Началось производство ультрапастеризованного молока, мягкого и твердого сыра.





В 1996 году завод ежедневно выпускал шесть видов цельномолочной продукции: по 20 тонн молока жирностью 2,5 и 3,2 % — нефасованного и в литровых пакетах; около двух тонн кефира жирностью 2,5 и 3,2 % и столько же йогурта жирностью 2,5 % (кефир и йогурт производили сутки через сутки, по очереди); от полутора до двух тонн сметаны фасованной и нефасованной, жирностью 20 и 25 %; 800 килограммов полужирного творога жирностью 9 %; 100 литров нефасованных сливок жирностью 35 %. Каждый день Якутск получал около тонны мороженого: сливочного и пломбира в стаканчиках. Кроме того, в сутки гормолзавод вырабатывал по 150 кг сыра — мягкого рассольного «Фета» и твердого «Северный».

В 1998 году на первом этаже заводского корпуса провели ремонт, укрепили фундамент здания. Обновили аппаратный цех и перестроили цех расфасовки.



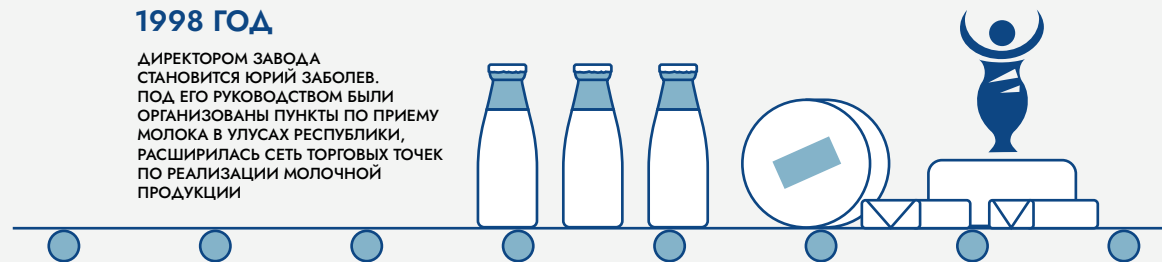
Сотрудники завода на экскурсии в Венеции



Статьи о гормолзаводе в республиканских газетах, 1990-е гг.

## 1998 ГОД

ДИРЕКТОРОМ ЗАВОДА СТАНОВИТСЯ ЮРИЙ ЗАБОЛЕВ. ПОД ЕГО РУКОВОДСТВОМ БЫЛИ ОРГАНИЗОВАНЫ ПУНКТЫ ПО ПРИЕМУ МОЛОКА В УЛУСАХ РЕСПУБЛИКИ, РАСШИРИЛАСЬ СЕТЬ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК ПО РЕАЛИЗАЦИИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ



# 2000–е

## НАЧИНАЕТСЯ «МОЛОЧНЫЙ ДОЖДИК»

**В** 2003 году гормолзавод возглавил молодой инициативный руководитель — Игорь Олейников. У него был свой, свежий взгляд на развитие завода. Игорь Валерьевич начал с разработки новых стандартов производства и обновления оборудования.

На заводе появились современные линии для розлива кефира и йогурта, фасовки масла.

**ТАТЬЯНА НЕДОРЕЗОВА**  
**ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВУ (1972–2011 гг.):**

”

*Автомат для розлива кефира и кисломолочной продукции наконец-то избавил нас от ненавистных бутылок. Раньше на их мойку уходило очень много воды. Тару из магазинов привозили далеко не всегда чистую, внутри и окурки могли быть, и что угодно. Мы все вручную промывали, отбраковывали. Сидел специальный человек на светофильтре, просматривал каждую чистую бутылку. Флягомоечную машину тоже поставили — до этого мыли фляги вручную в ваннах. С новым оборудованием такая красота началась: все автоматически делается, упаковочные материалы все новые!*

*Тогда же у гормолзавода появился свой бренд. Название, как водится, придумывали всем миром. Руководство объявило конкурс: автору лучшей идеи обещали 3000 рублей. Победил вариант секретаря Марины Мартемьяновой — «Молочный дождик». Обновленная продукция сразу завоевала любовь и маленьких якутян — основной целевой аудитории завода, — и их родителей. Всего за год выручка предприятия увеличилась почти на 300 %.*

“



Стенд гормолзавода на одной из выставок молочной продукции.



Коллектив завода, 2000-е гг.

В 2006 году управление гормолзаводом взял на себя новый директор — Юрий Бабенко. Он продолжил дело своего предшественника: реконструировал сырный, котельный, компрессорный и аппаратный цеха, вложил много сил в развитие производства. С того времени объем продаж начал ежегодно увеличиваться на 10 %.

Завод регулярно участвовал в различных выставках, в том числе в московском молочном форуме в Гостином дворе, и неизменно получал награды за качество продукции.

### 2003 ГОД

ЗАВОД ВОЗГЛАВИЛ ИГОРЬ ОЛЕЙНИКОВ. ПОД ЕГО РУКОВОДСТВОМ ПРЕДПРИЯТИЕ НАЧАЛО РАБОТАТЬ ПО НОВЫМ, УЛУЧШЕННЫМ СТАНДАРТАМ, ОБНОВИЛО ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. РОДИЛСЯ БРЕНД «МОЛОЧНЫЙ ДОЖДИК»

### 2006-2019 ГОДЫ

В 2006 ГОДУ ДИРЕКТОРОМ ГОРМОЛЗАВОДА СТАНОВИТСЯ ЮРИЙ БАБЕНКО. РЕКОНСТРУКЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПАРКА ПРОДОЛЖАЕТСЯ. ОБЪЕМ ПРОДАЖ ЕЖЕГОДНО УВЕЛИЧИВАЕТСЯ НА 10%

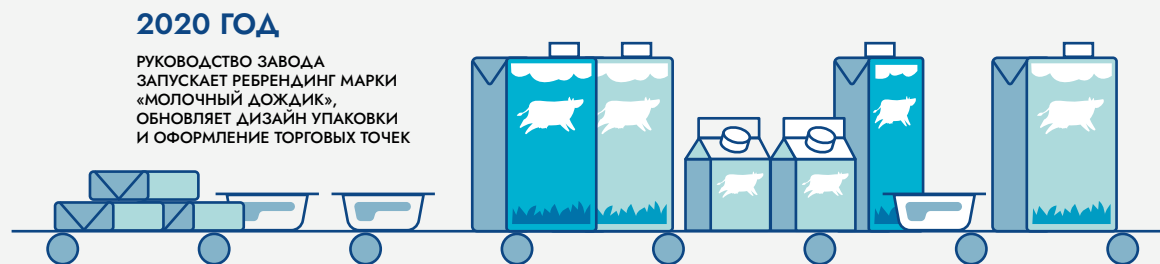




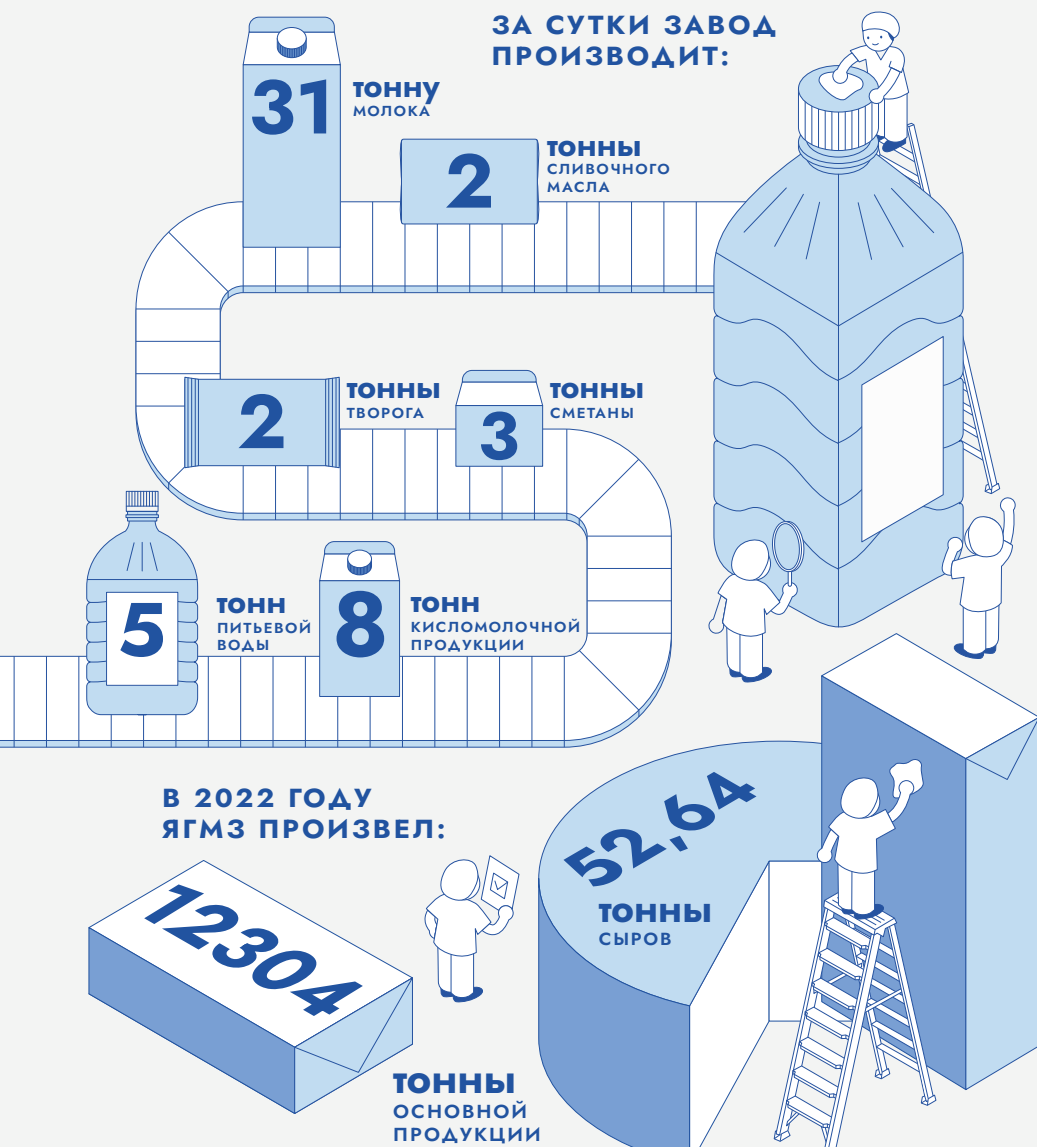


Коллектив завода на выезде на Ленские столбы.

Сегодня Якутский гормолзавод — это современное предприятие, выпускающее более 40 видов продукции, а «Молочный дождик» — главный молочный бренд республики. В 2020 году марка пережила ребрендинг и обновление дизайна. Модернизация производства продолжается, а значит, впереди еще много новых свершений.



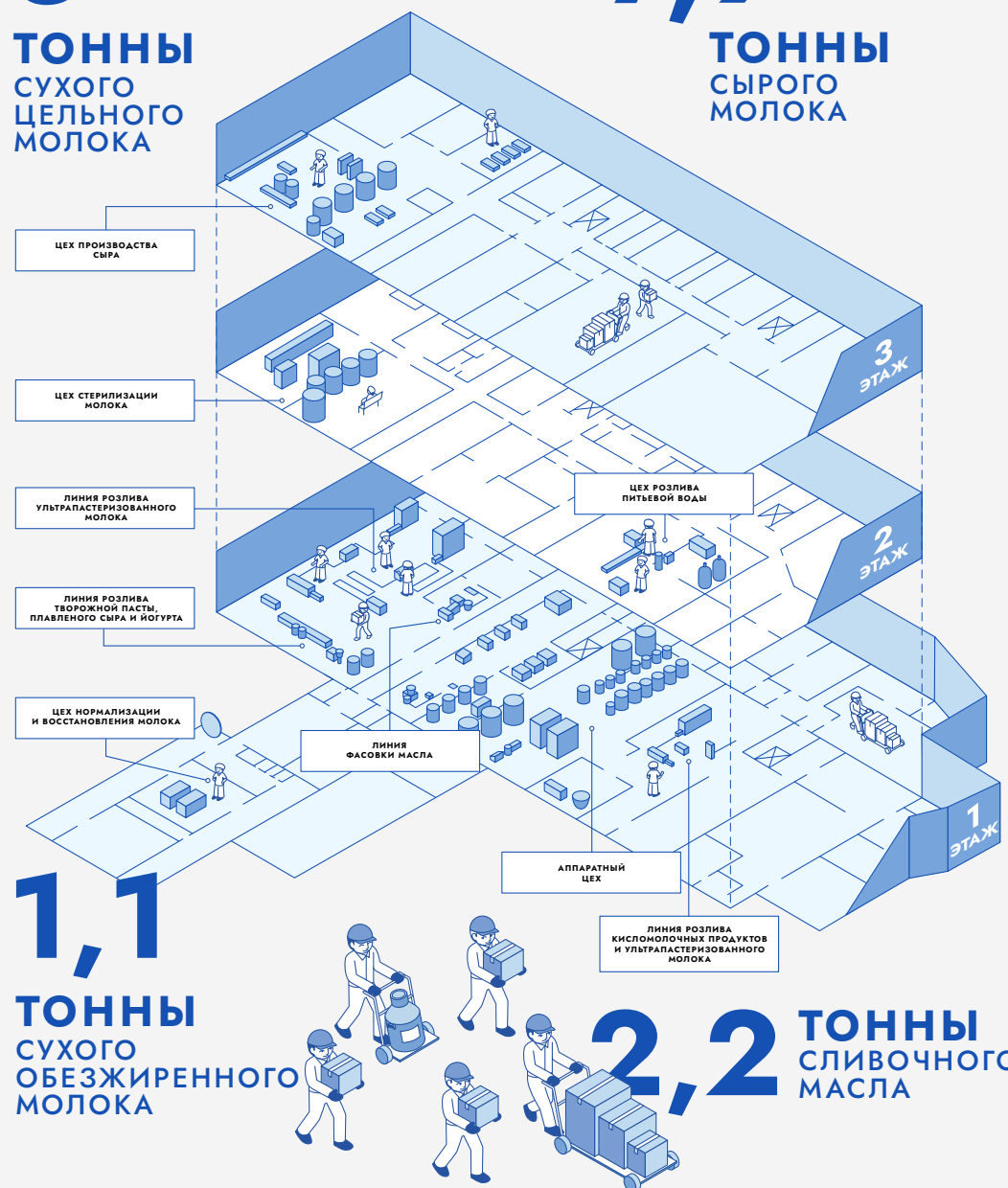
# ЯКУТСКИЙ ГОРМОЛЗАВОД СЕГОДНЯ



**В СРЕДНЕМ  
ЗА СУТКИ ЗАВОД  
ПЕРЕРАБАТЫВАЕТ:**

**3**  
**ТОННЫ**  
СУХОГО  
ЦЕЛЬНОГО  
МОЛОКА

**7,9**  
**ТОННЫ**  
СЫРОГО  
МОЛОКА



**1,1**  
**ТОННЫ**  
СУХОГО  
ОБЕЗЖИРЕННОГО  
МОЛОКА

**2,2**  
**ТОННЫ**  
СЛИВОЧНОГО  
МАСЛА





## КТО ТАКИЕ МУМУСИКИ?

У гормолзавода есть свои mascоты. Сначала, на протяжении 20 лет, марку «Молочный дождик» представляла корова Глаша. Но в 2020 году ей на смену пришли мумусики — веселые малыши из Молочной страны, придуманные художниками студии «Сулусчан». Всего их четверо: Глаша — лидер компании, умница-разумница, Му — фанат йогуртов и веселья, Урюнчик, который любит ухаживать за творожными деревьями и немного тяжеловат на подъем, и, наконец, Сырок — авантюрист, который проел пещеру в Сырных холмах, чтобы устроить в ней дом.

По легенде, мумусики живут на сказочном острове, омываемом Молочным морем. В хорошую погоду над островом проплывают коровки — точь-в-точь такие, как на упаковках продукции гормолзавода. А когда идет молочный дождик, на земле расцветают чашки с молоком и растут бутерброды с плавленым сыром и маслом.

Уже два года Урюнчик, Глаша, Му и Сырок участвуют во всех маркетинговых мероприятиях завода, красуются на рекламных макетах и развлекают гостей на выставках и праздниках. А еще их можно встретить на страницах раскрасок, в мультфильмах и сказках, которые продолжает создавать студия «Сулусчан».



