



KONDITOREJAS FABRIKA
„17. JŪNIJS“

AB 54131

«Cilvēkam kolektīvs, kurā viņš strādā, ir gan sava veida mājas, gan ģimene, gan skola. Tieši tur viena paaudze nodod otrai profesionālo pieredzi, meistarību, ieradumu strādāt pēc vislabākās sirdsapziņas. Tieši tur — no sirds uz sirdi — jauniešiem tiek nodota komunistiskā pārlicība, uzticība partijas ideāliem, gatavība vienmēr būt priekšgalā, visgrūtākajos, pašos izšķirošākajos iecirkņos!»

Leonīds Brežņevs

Konditorejas fabrikas «17. Jūnijs» ražotā produkcija: cepumi, vafeles, tortes, kūksi un marcipāna izstrādājumi, ir lielā ciena patērētāju vidū. Vairāk nekā pusi no visas produkcijas uzņēmums ražo pēc receptūrām, kuras izstrādājuši fabrikas pieredzes bagātākie strādnieki, meistari un tehnologi, ievērojot plašās pircēju saimes vēlmes un gaumi. Konditora darbs ir vispusīgs un interesants. Kādreiz uzskatīja, ka radoši var strādāt tikai mākslinieki, jaunrades process ir viņu darbības izteiksmes veids, bet, ja Jūs kaut reizi pabūsiet cehos, kur ražo tortes, marcipānu un citus konditorejas izstrādājumus, nonāksiet pie atziņas, ka šeit strādā mākslinieki. Mazas roķeles sažņaugušas cepumu saujā, mazi zobīņi kāri grauzī kraukšķīgu vafeli, ietiepīgs piesitiens pie grīdas un mazulis izplūst asarās, kad māmiņa atsakās pirkt mašīnu, kura, izrādās, ir meistarīgi uzkrāsota uz vafeļu paciņas. Un tavu sirdi pilda lepnums, seņā iegulstas smaids. Tas ir mans uzņēmums, mans kolektīvs un mans darbs. Uzņēmuma ļaudis rūpējas ne tikai par produkcijas sortimenta daudzveidību, kvalitāti, bet arī par tās pievilcīgu noformējumu. Cienot savu profesiju un atbildot par augstu darba kvalitāti katrā darba vietā, fabrikas kolektīvs aizvien ir sociālistiskās sacensības uzvarētāju rindās. Jau divus gadu desmitus konditorejas fabrika «17. Jūnijs» godam nes pirmā, mūsu republikas, komunistiskā darba kolektīva nosaukumu. Cilvēka mūžs ir kaut ko vērts tikai tad, ja visu savu strādāt prasmi, domas, izjūtas var atdot jaunajai paaudzei, tikai caur paaudžu mantojumu var radīt ko paliekošu. Ar katru gadu aug uzņēmuma labklājība, ražošanas tempi. Viens no uzņēmuma jaunās sejas veidotājiem vari būt arī Tu, jaunietī!

Изготавливаемая продукция кондитерской фабрики «17 июня» печенье, вафли, торты, кексы и марципановые изделия пользуются большой популярностью среди потребителей. Более половины всей продукции предприятия изготавливается по рецептурам, разработанным рабочими, мастерами и технологами фабрики, с учетом вкусов и пожеланий покупателей.

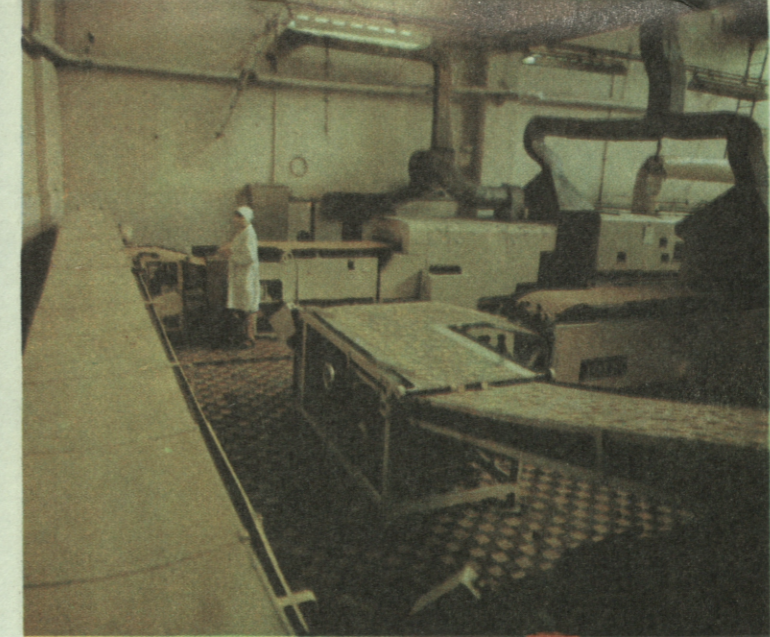
Работа кондитера разнообразная и интересная. Раньше считалось, что творчески могут работать только художники, но если вы хотя один раз побываете в цехах, где изготавливаются торты, марципаны и другие кондитерские изделия, вы придете к выводу: здесь работают художники. Маленькие ручки крепко держат печенье, маленькие зубки аппетитно грызут вафли, но вдруг ножка сердито топает по полу и малыш начинает плакать — мама отказывается покупать машину, которая, оказывается, мастерски нарисована на вафельной пачке. И твое сердце наполняется гордостью: это моя фабрика, мой коллектив, моя работа.

Работники фабрики заботятся не только о разнообразном ассортименте и высоком качестве продукции, но и красивом ее оформлении.

Уважая свою профессию и неся ответственность за высокое качество труда на каждом рабочем месте, коллектив фабрики находится в первых рядах победителей социалистического соревнования. Уже два десятилетия кондитерская фабрика «17 июня» с честью несет звание первого коллектива коммунистического труда в нашей республике.

Жизнь человека только тогда обретает смысл, когда свое умение творчески работать, мысли и чувства он отдает своей стране.

С каждым годом растет благосостояние фабрики, ее производственные темпы. Одним из создателей нового лица нашей фабрики можешь быть и Ты, юноша.



VAFELES ВАФЛИ

Vafeļu cepēju profesiju izvēlas cilvēki, kuri ciena modernu tehniku un augstvērtīgu produkciju. Šo profesiju var apgūtursos, kurus regulāri organizē uzņēmumā.

Профессию изготовителя вафель выбирают люди, овладевшие современной техникой и умеющие создавать высококачественную продукцию. Эту профессию можно приобрести на курсах, регулярно организуемых на фабрике.

CEPUMI ПЕЧЕНЬЯ

Kā strauja upe pa plūsmas līniju plūst daudzveidīgs cepumu sortiments.

Как быстрая река плывет по конвейеру разнообразный ассортимент печенья.

TORTES ТОРТЫ

Rūpēties par garšīgu un skaistu produkciju svētku galdam — vislielākais prieks un gandarījums pašam darba darītājam.

Забота о вкусной и красивой продукции для праздничного стола приносит радость и удовлетворение самому работнику.



22 MJŅ 1982

Rīgas pārtikas rūpniecības mehānikas un tehnoloģijas tehnikums.

Rīgas pilsētas 13. pārtikas rūpniecības profesionāli-tehniskā skola.

Latvijas Lauksaimniecības Akadēmija.

„17. Jūnijs“

Рижский механико-технологический техникум пищевой промышленности

Рижское городское 13 профессионально-техническое училище

Латвийская Сельскохозяйственная Академия

Художник Д. Лапиня. Фотограф А. Юнкерс. Отв. за выпуск М. Даудиша.

Rīgas pārtikas rūpniecības mehānikas un tehnoloģijas tehnikums. Teorija tiek saistīta ar praktiski-tehniskās kontroles laboratorijas darbi rūpniecības centrālajā laboratorijā. Tehnikumā apmāca tehniķus-technologus, tehniķus-mehāniķus konditorejas un maizes rūpniecības specialitātēm.

Rīgas pilsētas 13. pārtikas rūpniecības profesionāli-tehniskā skola apmāca cepumu, vafeļu cepējus, konditorus u.c. specialitātes. Mācības norit latviešu un krievu valodās, mācību ilgums I gads. Uzņem audzēkņus ar 8- gadīgo izglītību.

Ar Darba Sarkanā Karoga ordeni apbalvotā Latvijas Lauksaimniecības akadēmijas Pārtikas rūpniecības tehnoloģijas fakultātē (Jelgavā, Ļeņina ielā 2) sagatavo inženierus-technologus arī konditorejas rūpniecības uzņēmumiem. Konkursā priekšrocības specialitātē strādājošiem reflektantiem. Iestājeksāmeni vidusskolas kursa apjomā ķīmijā, matemātikā un fizikā (mūstiski), latviešu valodā (sacerējums).

Издатель: кондитерская ф-ка «17 июня». Рига 1982

Рижский механико-технологический техникум готовит техников-технологов и техников-механиков для работы в кондитерском производстве.

Рижское городское 13 профессионально-техническое училище готовит специалистов для бисквитного, вафельного и кондитерского производства (пекари, тестомесы, кондитеры и др.). Занятия на русском и латышском языках. Срок обучения 1 год. Принимаются юноши и девушки с 8-летним образованием.

Факультет технологии пищевой промышленности Латвийской сельскохозяйственной академии (г. Елгава, ул. Ленина, 2) готовит инженеров-технологов пищевой промышленности. Работающие на производстве при поступлении пользуются льготами. Вступительные экзамены в объеме средней школы сдаются по химии, математике и физике (устно), литературе (сочинение).

Сдано в набор 29.01.82. Подписано в печать 22.12.82. ЯТ 23175. Формат 60x90/8. Офсетная печать. 0,25 уч.-печ. л. Тираж 5000 экз. Бесплатно. Зак. № 106314. Рижская Образцовая типография, 226004. Рига, Виенибас гатве, 11.

КОНДИТЕРСКАЯ
ФАБРИКА
„17 ИЮНЯ“

Hanzas ielā Nr. 22
telefons 331585.

Lāčplēša ielā Nr. 106/108
telefons 244012.

Jelgavā, Ļeņina ielā Nr. 2
telefons 21075.

RĪGĀ, ARTILĒRIJAS IELĀ 55.

ул. Ханзас, 22,
тел. 331585

ул. Лачплеша № 106/108,
тел. 244012

г. Елгава, ул. Ленина, 2,
тел. 21075

РИГА, УЛ. АРТИЛЛЕРИАС

