

Туризм на конвейере



Традиционные медные котлы служат украшением современной пивоварни

Фото: СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ

Промышленный туризм в западных странах — это не только модное развлечение, но и маркетинговый прием, этакий малозатратный способ привлечения внимания к фирме. Западные производства, кроме разве что секретных и стратегических, открыты для посещения. У нас же, с тех пор как достижения народного хозяйства утратили привлекательность аттракциона, промышленный туризм как-то не в моде. Да и отечественные производства не рассчитаны на гостей. Впрочем, в последнее время это правило нарушается все чаще.

Чарли и "Красный Октябрь"

То, что называется промышленным туризмом, к туризму у нас имеет слабое отношение. Нет ни специальных туристических компаний, ни даже турбюро, которые занимались бы экскурсиями на предприятия. Если же попытаться договориться об экскурсии напрямую, на девяти предприятиях из десяти вам в лучшем случае вежливо откажут.

Более или менее доступны предприятия легкой промышленности, но далеко не все. Например, на большинство пищевых предприятий посторонних не пускают из санитарно-гигиенических соображений. Правда, многие пищевые комбинаты раз в год устраивают день открытых дверей, когда все любопытствующие могут удовлетворить свой интерес. Немногие предприятия, которые можно посетить круглый год, принимают на экскурсии только школьников и студентов профильных вузов.

Безусловной популярностью у школьников пользуются кондитерские комбинаты с богатой историей. Их в Москве три — "Красный Октябрь", "Рот Фронт" и "Бабаевский". По всем трем комбинатам постоянно водят экскурсии, однако попасть на них не так просто. Например, на "Красном Октябре" все экскурсии расписаны до конца мая, когда завод переезжает из своего здания на Берсеневской набережной и экскурсии временно прекратятся.

Запись на экскурсии по шоколадной фабрике концерна "Рот Фронт" производится по старинному советскому рецепту: один раз в год, в середине августа. В считанные дни график экскурсий заполняется на год вперед, после чего запись закрывается, и организовать экскурсию можно лишь с позволения высшего руководства.

Впрочем, какие бы сложности ни подстерегали вас на этапе организации, результат того стоит. Во-первых, в музее шоколада, с которого начинается экскурсия, за 180 лет скопилось немало любопытных экспонатов. Показать их все нет возможности, поэтому для экскурсий формируются небольшие экспозиции, которые постоянно меняются.

После музея школьников ведут на производство — в цеха фабрики, где на поточных линиях делаются кондитерские изделия. Маршруты по фабрике тоже меняются, поскольку объехать за полтора часа все производство невозможно. Чтобы проследить судьбу хотя бы одной конфеты с самого начала, когда какао-бобы растирают в порошок, до обертывания в фантики, нужно существенно больше времени, чем полтора часа. Поэтому экскурсантам показывают лишь отдельные фрагменты линий, на которых готовятся конфеты, шоколад и карамель. Причем демонстрируются преимущественно те этапы, на которых можно попробовать изделие. Кстати, пробовать здесь можно все в неограниченных количествах. По крайней мере когда нет опасности обжечься горячим шоколадом.

После экскурсии на "Красном Октябре" проводится "контрольное" чаепитие со сладостями, чтобы ни у кого не осталось чувства незавершенности мероприятия. На "Бабаевском" и "Рот Фронте" ограничиваются вручением подарочных наборов. Средняя стоимость экскурсии по кондитерской фабрике — 300 руб. с человека.

Кроме кондитерских фабрик мало кто решается открывать двери для праздных зевак. Большинство молочных и мясных комбинатов чужих на свои производства не пускают. Исключение составляет разве что Микояновский мясокомбинат, который регулярно проводит экскурсии по производственным цехам для школьников и студентов профильных учебных заведений. Два года назад мясокомбинат открыл новый производственный комплекс, поэтому теперь здесь с гордостью демонстрируются все цеха — от сырьевого до упаковочного. По словам экскурсоводов, на комбинате стоит самое современное оборудование в Европе, которое раньше можно было увидеть только в профессиональных журналах.

Алкогольно-познавательные



Даже пустые бутылки вызывают
живой интерес у посетителей музея
водки завода "Кристалл"

Фото: ГРИГОРИЙ СОБЧЕНКО

Для взрослого населения особый интерес представляют производства, на которые детям вход воспрещен,— ликероводочные и пивоваренные заводы. На экскурсию по санкт-петербургскому заводу пивоваренной компании "Балтика" можно попасть бесплатно. Как рассказывают на предприятии, такова политика компании, демонстрирующей открытость. Записаться можно как группой (не менее 10 человек), так и в индивидуальном порядке по телефону или через интернет-сайт компании.

Все маршруты (а их тут три) ведут через цеха по специальным обогреваемым и вентилируемым стеклянным галереям, размещенным под потолком. С самого начала вы попадаете на лестницу, огражденную стеклянными стенами, за которыми, эффектно подсвеченные, стоят рядами огромные, местами покрытые инеем емкости ЦКТ — аппараты главного брожения.

Далее вас проводят в цех, где варят сусло. Там наряду с современными варочными котлами из нержавеющей стали стоят специально сохраненные два традиционных медных котла, что так любят изображать в рекламе. Далее, минуя цех фильтрации (там особый асептический режим и туда пускают только специалистов), группа проходит через несколько цехов розлива, где многочисленные автоматы моют бутылки, наполняют их пивом и наклеивают этикетки.

Кроме бутылочной линии показывают линию баночную с туннельным пастеризатором, а также зону розлива в кеги для баров и в ПЭТ — полуторалитровые пластиковые бутылки. Потом через стеклянный переход-трубу вместе с уже упакованным и стоящим на паллетах пивом, которое едет рядом по транспортеру, группу отводят на склад готовой продукции. Склад, занимающий площадь трех футбольных полей,— тоже впечатляющее зрелище. По узким проходам между рядами паллет с сумасшедшей скоростью носятся погрузчики, наполняя вагоны, стоящие по одну сторону склада, и автофуры — по другую.

Следующим этапом экскурсии обычно является "балтийская" корпоративная конюшня. Какого-то специального производственного предназначения у нескольких першеронов, содержащихся на заводе, нет. На городских праздниках они обычно возят рекламную тележку с бочонками пива, а в остальное время таскают по манежу огромную шину от грузовика (чтобы не застаивались) или просто жуют в стойлах брикетированный корм. Ну и, конечно, неременный этап экскурсии — вручение сувениров. Нам, к примеру, подарили по стакану.

На заводе "Кристалл" тоже регулярно проводятся экскурсии, но только строго для людей старше 21 года и далеко не бесплатно: стандартный билет для посещения завода стоит €30 с человека. Правда, по словам работников завода, при этом действует гибкая система скидок.

Здесь для посещения открыты все 15 цехов завода, однако осмотреть их все за два часа экскурсии невозможно, поэтому экскурсовод перед началом спрашивает, какой этап производства был бы особенно интересен. Чаще всего особое внимание уделяют очистительному и разливочному этапам.

Общее представление об организации технологического процесса можно получить и в музее при заводе. Здесь стоит аппаратура для очистки спирта, бочки, в которых хранится спирт, а также старинные мерники и прочие антикварные аппараты, предметы обстановки завода прошлого века и даже чугунная лестница, которая была на заводе более 100 лет назад.

Музей истории русской водки открылся совсем недавно — в начале октября, и менее чем за два месяца через него прошло уже больше 1000 человек. Это при том, что пока вход в музей не совсем свободный. Чтобы попасть сюда, необходимо заранее договориться и подать коллективную заявку. Есть возможность совместить экскурсию по заводу и музею, однако для этого необходимо договариваться не только с организаторами экспозиции, но и с администрацией завода. Стоимость билетов зависит от того, сколько видов водки гости пожелают попробовать в процессе экскурсии: можно организовать до шести дегустаций с закусками. Дегустации проходят в середине экскурсии, когда экскурсовод подходит к рассказу о сухом законе 1914 года. Музей располагает 45 тыс. экспонатов, которые его хранитель Александр Никишин собирал в течение 15 лет по всей России.

Демонстрация фармации

В целом фармацевтическая промышленность закрыта для посторонних. Дело в том, что большинство заводов в России не удовлетворяют международным стандартам производства (GMP), и присутствие посторонних небезопасно как для продукта, так и для самих посторонних. Те немногие фармзаводы, которые частично или полностью соответствуют международному стандарту GMP, демонстрируют производственный процесс с гордостью. Это, в частности, такие предприятия, как "Отечественные лекарства", "Верофарм" (выпускающий продукцию и на своих зарубежных предприятиях), завод "Красногорск лексредства", "Акрихин" и некоторые другие.

Производство по стандартам GMP — действительно зрелище увлекательное. Участие людей в процессе сведено к минимуму, редкие рабочие в белых халатах и масках лишь следят за работой автоматов и компьютеров.

На заводе "Акрихин" экскурсии бывают почти ежемесячно. В среднем осмотр линии длится от получаса до часа в зависимости от любопытства посетителей. Демонстрируется производство мазей и таблеток, а также гигантское складское помещение с четырехэтажными стеллажами, между которыми снуют электрокары. Однако попасть на "Акрихин" человеку со стороны удастся вряд ли: экскурсии для врачей носят сугубо практический характер и заканчиваются рассказом о продукции завода. Для школьников и студентов — только с разрешения высшего руководства.

Фармацевтический завод "Верофарм" в Белграде устроен полностью в соответствии с требованиями GMP, то есть таким образом, что попасть внутрь завода постороннему наблюдателю невозможно. Сотрудники, чтобы попасть внутрь, преодолевают целый ряд препятствий: раздеваются, принимают душ, облачаются в стерильную одежду и так далее. Гостям это не грозит: специально для экскурсий по периметру здания проходит прозрачный коридор, из которого можно наблюдать за производством. Отсюда можно проследить весь технологический процесс от приема сырья до конечной упаковки. Участие людей здесь тоже минимально, иногда сырье загружается рабочими вручную, но весь дальнейший процесс (взвешивание, фасовка и т. д.) полностью автоматизирован.



На определенном этапе производства вся целебная трава вылетает в трубу

Фото: ДМИТРИЙ ЛЕБЕДЕВ

Ознакомление с производством GMP — для чиновников и руководителей российского здравоохранения, а также для иностранных коллег. С коллегами по цеху экскурсии порой продолжаются по три часа, а чиновничьи проверки — не один день. Для людей с улицы экскурсии пока не проводятся, хотя, по словам директора по маркетингу компании "Верофарм" Германа Иноземцева, теоретически это возможно: "У нас была идея организовать экскурсию для журналистов на завод в Белграде, однако просто не оказалось достаточно желающих. Если, скажем, у студентов медицинских и фармацевтических вузов возникнет желание организовать подобную экскурсию, думаю, проблем с ее организацией не возникнет".

Завод "Красногорск лекарственных средств" — одно из немногих фармацевтических предприятий, открытое не только для чиновников и специалистов, но и для всех, кто интересуется фитотерапией. Группы формируются заранее, записаться в них можно, предварительно позвонив на завод. Несколько раз в месяц у станции метро "Тушино" специальный автобус встречает желающих.

На экскурсии демонстрируется весь процесс создания лекарственных трав и сборов. Экскурсия начинается в святая святых завода — в лабораториях. Здесь свежие партии трав проверяются на микробиологическую чистоту, радиацию, примеси тяжелых металлов. На следующем этапе сырье измельчается и фасуется для дальнейшего хранения в виде полуфабрикатов на складе. Несмотря на впечатляющие размеры склада, ориентироваться здесь можно с закрытыми глазами по ароматным запахам: мята, эвкалипт, ромашка — не перепутаешь.

Наконец гостям демонстрируют последний этап — подготовку продукции. Выглядит это весьма живописно — травяной поток под давлением летит по полупрозрачным трубам, дозируется, рассыпается по фильтр-пакетикам, упаковывается в пачки, которые — это единственная неавтоматизированная стадия — рабочие укладывают в коробки. Далее готовая продукция поступает на склад, подсвеченный розовым светом. В конце экскурсии гостей угощают вкусными травяными чаями и приглашают в фирменный магазин, где посетители могут приобрести свежие травы, сборы и ароматные специи по заводским ценам.