

Возлюбленной Богородице и России посвящается!



**Национальный герой – Салават Юлаев
2021г.**

*Академик АРИТПБ, к.т.н. Кузьмина Вера Павловна
Книга. Россия. Развитие технологии получения фарфора. Башкирский
фарфоровый завод*



ООО «Башкирский Фарфор» (или просто **Башкирский Фарфор**), ранее «Башкирский завод фарфоровых изделий», «Октябрьский завод фарфоровых изделий». "Башкирский фарфор" — один из крупнейших в России заводов по производству профессиональной посуды из фарфора для сегмента HoReCa^{[1][2][3][4][5][6]}. Расположен в городе Октябрьский^[7],

Республика Башкортостан. Завод основан в 1963 году. Производит профессиональный фарфор под торговыми марками «SEILER PORCELAIN» и «Башкирский Фарфор». Кроме того, выпускает продукцию для широкого потребителя: посуду для дома, сервизы, а также сувенирную продукцию.

Фарфоровые изделия торговых марок «SEILER PORCELAIN» и «Башкирский Фарфор» производятся на современном оборудовании немецкой фирмы «SAMA» и французской фирмы «ELMECERAM»^[9]. Изделия изготавливаются из высококачественного сырья, поставляемого немецкой фирмой «IMERYS TABLEWARE». Обжиг изделий производится при температуре (1400 °C), что дает возможность получить твердый фарфор, имеющий высокую термостойкость от +250 °C до 0 °C. Все изделия имеют толстые стенки 3-3,5 мм, что значительно повышает эксплуатационные свойства. Они имеют большую механическую прочность и долго сохраняют температуру блюда или напитка. Слой глазури, наносимый на фарфор, имеет толщину 0,2-0,25 мм, что придает изделию идеально гладкую поверхность и красивый внешний вид.

Вся продукция сертифицирована и соответствует требованиям «Госстандарта России» и стандартам Германии.

Октябрьцы показали практически весь ассортимент выпускаемой заводом продукции. Это, прежде всего, посуда для ресторанов и кафе. Надо сказать, что ООО «Башкирский фарфор» - единственное в России предприятие, которое выпускает ресторанную посуду, способную конкурировать с продукцией из Европы, являющейся в этом направлении законодательницей мировой моды. По достоинству оценили посетители выставки также тонкостенный сервиз «Сакура», чайные сервизы фасона «Восточный» и

рисунка «Желтая роза», шахматные фигурки с новой росписью. Октябрьские фарфористы оформили также настенное панно из тарелок ручной росписи разной тематики, от романтического портрета до дизайна, что очень освежило и украсило выставку «Башкирского фарфора». Завод получил на выставке порядка трехсот предложений о сотрудничестве со всей России, а также из Казахстана и Киргизии. Сейчас служба маркетинга и отдел продаж изучают, анализируют и систематизируют всю информацию, некоторым потенциальным клиентам уже отправлены документы для заключения контрактов.



Художественная ценность башкирского фарфора

На официальном сайте завод «Башкирский фарфор» позиционируется как лидер в сфере профессиональной посуды. Действительно, его продукция идеально соответствует требованиям гостинично-ресторанного бизнеса. Прочная и долговечная, с элегантным современным дизайном, она способна создать атмосферу тепла и уюта в любом заведении, независимо от его стиля и особенностей кухни. Ничто так не влияет на качество ресторанных блюд,

как посуда, в которой они подаются. Башкирский фарфор создан для настоящих гурманов, знающих толк в изысканной еде и высоком комфорте жизни.

История завода

Гигант российской фарфоровой индустрии был основан в 1963 году в городе Октябрьский, Башкирской АССР. Через 2 года после открытия, набрав проектную мощность, он стал выпускать до 3 млн. единиц профессиональной посуды. Кроме того, в ассортимент предприятия входили фарфоровые и фаянсовые сервизы для домашнего пользования и мелкая декоративная пластика.

Завод, в то время называвшийся Октябрьским, по месту расположения производственных мощностей, быстро приобрёл известность не только в СССР, но и за рубежом. Его сервизы «встречали» гостей московской Олимпиады-80 и вызвали большой интерес у иностранных посетителей, благодаря своему исключительному качеству и оригинальному дизайну.



Предприятие – единственное в СССР и на постсоветском пространстве, выпускало ресторанную посуду из твёрдого фарфора по ГОСТу. Чтобы понять насколько высокими были стандарты, достаточно знать, что продукция, маркированная первым сортом, в западных странах относилась к элитной категории. При этом стоимость изделий оставалась невысокой, особенно по сравнению с европейскими образцами того же уровня.

В 1970 году на фабрике появилась отдельная линия по производству керамической плитки для стен и пола. В этом виде продукции советское государство нуждалось не менее остро, чем в достойных общепитовских сервисах. Полное название предприятия в те годы включало оба профиля деятельности и звучало как «Октябрьский завод керамической плитки и фарфоровых изделий». Без преувеличения, башкирский производитель работал на всю страну и достойно представлял экспортное направление.



Художественный фарфор

Среди коллекционеров «Октябрьский завод» (ОФЗ) известен, в первую очередь, своими статуэтками с выраженным национальным колоритом. Автор многих из них – заслуженный художник РСФСР, выдающийся скульптор Тамара Павловна Нечаева.

Самые яркие произведения автора:

«Юный чабан»; «Стрелок»; «Кураист»; «Танец трёх братьев».

Для фарфоровых скульптурок по эскизам Нечаевой характерна живая, динамичная и очень естественная пластика со сложной пространственной композицией. В небольших фигурках отражены целые пласты быта и культуры башкирского народа, уникальная история которого исчисляется тысячелетиями.

Нечаева долгое время сотрудничала с одним из ведущих российских предприятий – «Фарфор Вербилки», которое было основано в 1766 году и поддерживало мейсенские художественные традиции. Многие скульптуры мастера были изготовлены сначала для этого завода с более тонкой проработкой деталей, а затем адаптированы для родной башкирской фабрики. Второй вариант имел упрощённую форму, чтобы не возникало сложностей с отливкой и обработкой.

ОФЗ отличался инновационным подходом к дизайну и проводил эксперименты, на которые не решались другие ведущие фабрики. В частности, по инициативе Нечаевой, здесь выпустили серию посуды, украшенной мини-скульптурками пчёл, что было достаточно дорого и сложно технически для массового производства. Клеймо завода советского периода – печатная буква «Ф» в круге. Изделия также легко узнать по лаконичной надглазурной росписи ручной работы, часто с использованием драгоценных металлов.

Постсоветский период

После перестройки завод, как и другие родственные ему предприятия, переживал тяжёлые времена. Из-за недостаточного финансирования не закупалось сырьё в полном объёме, разрушалось изношенное оборудование,

практически не осталось квалифицированных мастеров. Качество продукции, никем не нормируемое и не контролируемое, стремительно падало.

Однако с 2003 года произошли некоторые перемены к лучшему. Новые владельцы приняли решение разделить фарфоровое и плиточное производство, организовав два отдельных предприятия:

ООО «ИталБашкерамика»;

ООО «Октябрьский завод фарфоровых изделий».

Первая компания специализировалась на выпуске облицовочной продукции, вторая – на изготовлении ресторанной посуды. Декоративное направление фарфора почти угасло, как нерентабельное.

В 2006-2007 началась глобальная модернизация ОЗФИ, инициированная башкирской компанией «Фининвест Сервис». Были обновлены и автоматизированы производственные линии, а также установлены новые, современные печи SERIX WISTRA. Оборудование от немецкой фирмы SAMA и французского бренда ILMESERAM, позволило увеличить объёмы производства и поднять уровень выпускаемой продукции. Штат предприятия вырос до 200 человек.





Инвестор сделал ставку на профессиональную посуду, поскольку в то время наблюдалась активизация российского ресторанного бизнеса, а конкурентов у ОЗФИ практически не было. Переоснащение обошлось в 223 млн. рублей.

Однако этого оказалось мало, чтобы наладить работу башкирского фарфорового гиганта. Ситуация на профильном рынке оставалась нестабильной, заказы поступали с перебоями, что приводило к простоям и падению доходов. Не хватало оборотных капиталов для закупки высококачественного импортного сырья, на которое было ориентировано новое оборудование и технологии. Собственники предприятия в силу различных причин не могли напрямую управлять им, что тоже не способствовало улучшению ситуации.

В 2009 году важному для экономики Башкортостана объекту, не имеющему себе равных на территории России, оказал поддержку премьер-министр республики Раиль Сарбаев. Завод получил госзаказ на 10 млн. рублей. А ещё год спустя у предприятия появился собственник, действительно заинтересованный в возрождении традиций башкирского профессионального фарфора.



Современный этап

Первоочередной задачей новых владельцев стало погашение долгов предприятия, из-за которых оно находилось на грани банкротства. Далее завод получил новое название – «Башкирский фарфор» и клеймо с изображением летящего Пегаса. Основным направлением деятельности остался выпуск продукции для сегмента HoReCa: гостиниц, ресторанов и кейтеринга. Но параллельно были восстановлены линейки потребительских сервизов и художественной скульптуры, многие образцы которой изготавливались на базе моделей советского периода.





О масштабе деятельности предприятия свидетельствуют два факта: оно поставляло сувенирную продукцию на празднование 450-летия присоединения Башкортостана к России в 2007 году и сочинскую Олимпиаду в 2014 году. Завод получил собственную экспериментальную базу, где разрабатываются прогрессивные формы и декоративные решения, совершенствуется состав сырья и глазури для максимального соответствия современным требованиям рынка.

В 2012 произошла реструктуризация производства, в ходе которой завод получил право выпускать профессиональный фарфор для немецкого бренда SEILER PORCELAIN. Эта продукция отличается редким белоснежным цветом черепка и глазури, а также повышенной прочностью.

Таким образом, фабрика №1 российской профессиональной посуды представлена на рынке двумя брендами: SEILER PORCELAIN и «Башкирский фарфор». В ассортименте предприятия свыше 65 наименований продукции, в том числе:

«бельё» – чисто белые изделия без декора; модели с деколью или расписанные вручную; предметы с символикой заказчика; тонкостенный фарфор; мелкая пластика.



Преимущества фарфоровой продукции

У «Башкирского фарфора» нет конкурентов на российском рынке, а в Европе он соперничает с чешскими производителями. Одним из сильных козырей завода можно назвать традиционно невысокую цену на изделия, не уступающие в качестве западным аналогам. При разработке дизайна художники ориентируются на немецкие, английские и французские образцы.

К профессиональному фарфору предъявляются повышенные требования. С одной стороны, он эксплуатируется в сложных условиях, с другой – постоянно контактирует с продуктами питания, а значит, должен отвечать жёстким санитарным нормам.

Преимущества ресторанной посуды из Башкирии:

Повышенная прочность. Тщательно подобранный состав фарфоровой массы и повторный обжиг при 1400°C обеспечивают высокую спекаемость и плотность черепка. Он отлично выдерживает механические воздействия и перепад температур в диапазоне от 300°C до 0°C.

Толщина стенок 3,5-4,5 мм. Если для обычных фарфоровых сервизов важна тонкость и просвечиваемость, ресторанная посуда должна быть массивной. Увеличенная толщина стенок позволяет сохранять нужную температуру, а значит и вкус блюд, при этом, не обжигая руки.

Сверх-гладкое и плотное глазурное покрытие, толщиной 0,2-0,25 мм. Благодаря ему посуда легко очищается от загрязнений, не впитывает пищевые красители и не «боится» агрессивной среды, в том числе и химической. Глазурованные изделия можно использовать для морозильных камер и микроволновых печей (кроме фарфора, декорированного

драгметаллами), а также регулярно мыть в посудомоечных машинах. На поверхности посуды не остаются царапины от абразивных чистящих составов и столовых приборов.

Усиленные края с дополнительным слоем глазури надёжно защищены от царапин и сколов. Покрытие не истирается со временем, сохраняя эстетичный вид.

Уникальный белоснежный оттенок. Её обеспечивает особое немецкое сырьё, на котором в последние годы работает «Башкирский фарфор». Белизна посуды превышает установленные стандарты на 10-20%.

Экологическая чистота. Содержание кадмия и свинца не превышает 0,001%, что соответствует международным нормам.

Устойчивость и компактность. Все элементы ресторанных гарнитуров можно ставить друг на друга и переносить большими партиями, не опасаясь что-то уронить и разбить.

Особенности технологии

Посуда, предназначенная для сегмента HoReCa, изготавливается на автоматизированных линиях, путём заливки жидкой фарфоровой массы (шликера) в специальные формы. Плоские элементы – тарелки всех видов или сырные доски формуют методом изостатического прессования из порошка-гранулята.

Подобные технологии обеспечивают большие объёмы, постоянное расширение ассортимента и высокое качество выпускаемой продукции. Предлагаемые заводом гарнитуры полностью универсальны и способны удовлетворить запросы ресторанов разной направленности. Лаконичный, стильный дизайн посуды подчёркивает красоту подаваемых блюд, в то же время, не отвлекая от них внимания.

Потребительские сервизы, художественные изделия и сувенирную продукцию отливают и обрабатывают вручную, что обеспечивает тонкую детализацию моделей. Используется три вида декора:

деколь с восточными мотивами; отводка драгоценными металлами; эксклюзивная ручная роспись.

Третий обжиг на 820°C надёжно закрепляет декоративное покрытие, делая его стойким к механическим воздействиям и долговечным.

<https://yacollectioner.ru/bashkirskij-farfor>

В 2007 году была проведена масштабная модернизация завода.

Для этого был проанализирован опыт производства мировых лидеров, выпускающих профессиональный фарфор, изучена сырьевая база, современные технологические процессы. По результатам проведенного анализа выбрано уникальное комплексное, экологически чистое и безопасное сырье производства фирмы IMERYS (Германия), отвечающего всем международным требованиям качества. Завод оснащен самым современным высокотехнологическим оборудованием производства фирм SAMA (Германия), ILMESERAM (Франция). Все линии производства максимально автоматизированы. Подобраны оптимальные режимы высокотемпературного обжига в современных печах производства SERIX WISTRA (Франция).

Сегодня наш фарфор знают и успешно на нем работают тысячи отелей и ресторанов. Фарфор отличается особой прочностью, великолепным качеством и многообразием предлагаемых форм. В ассортименте завода несколько линеек посуды для всех возможных направлений в области кулинарного искусства, а также завод производит сервизы и памятные сувениры, вазы, скульптуру малых форм.

Регулярный анализ потребностей рынка HoReCa является определяющим при формировании актуального ассортимента.

Все предметы коллекции сочетаются между собой, что позволяет использовать фарфор в заведениях любого формата и создавать разноплановые сервировки.

Рестораторы ценят наш фарфор за красоту, белизну глазури, практичность и прочность. Этот фарфор по праву носит наименование «Профессиональный фарфор №1 в России».

Аргументы в пользу выбора нашего фарфора

Состав фарфоровой массы подобран таким образом, что после обжига при температуре 1400С изделия приобретают особую прочность. Уникальная формула глазури придает изделиям износостойчивость при эксплуатации. Благодаря большой плотности глазурного слоя на таком фарфоре пища остывает гораздо медленнее. Фарфор, произведенный из такой массы и глазури, прекрасно переносит частые циклы мойки в посудомоечных машинах, успешно выдерживает резкие перепады температур. Идеально гладкое покрытие глазури гарантирует гигиеничность посуды.

Усиленные края придают изделиям прочность, что важно для интенсивного использования в заведениях с большим оборотом посуды.

Фарфор можно без опасений использовать при температуре + 300 С. Можно запекать продукты в духовых шкафах.

Посуду (кроме декорированного препаратами, содержащими драгметаллы) можно использовать в микроволновой печи. Фарфор не пострадает, если готовое блюдо из морозилки разогреть в микроволновой печи.

Специально утолщенные края и прочная глазурь обеспечивают максимальную защиту от сколов и царапин (в том числе и от столовых приборов).

Посуда абсолютно безопасна для здоровья. В составе массы и глазури нет кадмия и свинца, при контакте с пищей в организм человека не попадают тяжелые металлы. Что особенно важно для предприятий детского питания и больниц.

Широкий ассортимент:

Большой ассортимент продукции завода включает в себя все необходимые для сервировки предметы. Посуда предназначена для интенсивного использования в условиях современного ресторана.

Качество:

Цвет изделия белый, белизна до 88%. Наша посуда отличается низким водопоглощением - меньше 0,02%. Утолщенные края изделий обеспечивают максимальную защиту от сколов и трещин при эксплуатации. Толщина стенок 3,5-4,5 мм помогает сохранить температуру блюда. Толщина глазури- 0,2-0,25 мм обеспечивает устойчивость глазури к образованию пятен и повреждению. У ножки изделия высокая степень полировки, что позволяет избегать царапин стола.

Безопасность для здоровья:

Все изделия изготавливаются из экологически чистого сырья. Содержание свинца менее 0,001 мг/дм³, содержание кадмия менее 0,001 мг/дм³.

Термостойкость:

Изделия имеют повышенную термостойкость - до 300°С и выдерживают резкие температурные перепады, что позволяет использовать их в СВЧ - печах и морозильных камерах.

Гигиеничность:

Края полых изделий заглазурованы. Посуда предназначена для любых видов мойки. Кислотостойкое глазурное покрытие защищает изделия от химических реагентов, применяемых при мытье посуды. Глазурь не царапается при взаимодействии со столовыми приборами. Вся продукция сертифицирована и соответствует требованиям «Госстандарта России» и стандартам Германии.

Мы предлагаем: высокое качество изделий по оптимальным ценам; широкий ассортимент продукции; отгрузка со склада в России и короткие сроки доставки груза; возможность нанесения любого декора по заказу.

Завод имеет дилерскую сеть на территории России, приглашаем к сотрудничеству в качестве дилеров компании, работающие в сегменте оптовых поставок посуды и комплексного снабжения ресторанов, оптово-розничные сети.

Следует отметить очень грамотную презентацию завода на сайте в Интернете.

О дереве можно судить только по его плодам, а о людях - по их поведению, делам и поступкам. Всем работникам Башкирского фарфорового завода желаю творческих успехов в замечательном деле производства фарфоровых изделий на высшем техническом европейском уровне, в содружестве с нашими немецкими и французскими коллегами, во славу профессионального труда, дружбы между нашими странами и коммерческих взаимовыгодных отношений!

Башкирский фарфоровый завода – единственный производитель ресторанной посуды и законодатель мировой моды в части дизайна ресторанного твёрдого фарфора по техническим характеристикам, соответствующим требованиям Стандартов России и Германии! Честь и слава вашему труду!

Возлюбленной Богородице и России посвящается!

