

О. Коцюбанська

Львів – солодка столиця України.

Розглядаючи Львів, як осередок кондитерського виробництва в Західній Україні, ми побачимо спільні тенденції у розвитку Львову та Києва в тому, що знавцями кондитерської справи, носіями знань в обох місцях були іноземці, які приносили західноєвропейські технології на східний простір. Для Львова, який внаслідок географічного розташування мав міцніші стосунки із західною Європою, цей процес розпочався раніше, а якщо розглядати в усій історичній ретроспективі, то був дифузійний та неперервний.

Так звичайно, серед кондитерських виробів одну із перших ролей відіграє шоколад, а технологію обробки какао-бобів західна Європа пізнала першою. Не тільки з причин економічної та технічної розвиненості, але в першу чергу внаслідок того, що мала безпосередній зв'язок із регіонами проростання цієї продукції. Як ми вже зазначали на початку цього розділу, кондитерська продукція використовує доволі специфічну сировину, яка вимагає відповідного розвитку технологій та гарних торговельних зв'язків.

Перші майстри кондитерського виробництва з ' явилися у Львові наприкінці XVIII століття. Так само, як і в Києві 50-х, це були невеликі крамниці з «домашнім» способом виробництва товарів, так звані цукерні. У 1802 році в місті нараховувалося 6 таких крамниць. Найбільш відомою стала відкрита у 1803 році на Ринковій площі цукерня швейцарця Домініка Андреоллі. На 1834 рік цукерень вже 12. Великі обсягами відзначалося Товариство Товарницького, що спеціалізувалася на випуску шоколаду. Вже на той час обсяг їх виробництва дорівнював 36 тонам на рік.

Документи кінця XIX століття відзначають наступних власників цукерень : Я. Горникер, Л.Залевський, Б. Залесський, Т. Гелфінгер. Але все це лише цукерні.

Кондитерська промисловість у Львові починається з фабрики Маурісія Брандштадтера. Вона була відкрита у 1882 році по вулиці Шептицьких.

Випускала шоколад, карамель, цукерки та борошняні кондитерські вироби. Реалізовував продукцію Брандштаттер через велику цукерню, що знаходилася на перетині проспекту Свободи та вулиці Городоцької. У 1910 році братами Гамером і Цимером побудована велика кондитерська фабрика на перетині вулиць Заводської та Ткацької. Ці дві фабрики-Брандштаттера та братів Цимерів були передтечею теперішнього «Світоча». У документах Львівського державного архіву за двадцяти-тридцять років маємо також чимало згадок про кондитерські фабрики Львова. На кшталт Києва, дуже важко провести межу між цукернею та фабрикою. Так у копіях судових рішень про реєстрацію торгівельних та промислових фірм за 1926 рік знаходимо:

„18 січня 1926 року нижче підписані власник Тадеуш Скржинський, Симон Петр Лауб, купець у Львові, та Францішек Штибер, купець у Львові, заснували спільне підприємство під фірмою „Тадеуш Скржинський” задля виробітку та збуту масла шоколадного, та супутніх продуктів - під окремою маркою “Finelli””.

Тим же роком значиться і фабрика кондитерських та хлібобулочних виробів братів Міхотек. У протоколі загальних зборів товариства Міхотек зазначено співвласників фірми та їх частку в основному капіталі:

Загальний капітал підприємства становить ... злотих.

Від 8 березня 1927 року значиться ліквідація „Фабрики шоколаду та цукру „Дербі” , власником якої був пан Арнольд Раух.

Від 1929 року – копія угоди між Шуман Кларою та Бернардом про заснування кондитерської фабрики „Когсо”, що є цікавим документом подружньої співпраці. Зокрема, в документі значиться, що пані Шуман відповідає за налагодження виробництва, себто за наявність відповідного інвентаря для виготовлення товару, а пан Шуман береться до облаштування цукерні, де окрім кондитерських виробів буде продавати чай та каву. На цьому прикладі ми бачимо симбіоз домашньої кухні та промислу, „фабрика” – занадто сильний вираз, сімейний підряд Шуманів до неї не дотягує

Львів вигравав у кондитерських змаганнях ще й тому, що був близький до центрів виробництва обладнання. Австрія тримала в цьому впевнену першість, особливо відомою була фірма «Леман» з Дрездену, зразки обладнання якої створили цілу епоху у кондитерському виробництві, деякі леманівські машини трималися у виробництві аж до початку другої світової. Прогресивне обладнання скеровувало подальший розвиток Львову у промисловому напрямі. І лише криза 30-х років важкою долонею лягла на кондитерський сегмент, провокуючи повальне банкрутство багатьох фабрик. Згодом Львів повернув собі втрачені позиції, але флагманом розвитку бути перестав.