

Az automatizálás előnye és problémái az oroszlányi kenyérgyárban

Naponta 70—80 mázsa egykilós kenyér és 10—12 ezer süteményféle kerül ki a kemencékből.

Az oroszlányi automatizált kenyérgyár üzemeltetése óta eltelt néhány hónap nem elegendő még a termelékenység, az önköltség-alakulás valamennyi mutatójának egyértelmű kiértékelésére.

A pékipar klasszikus hagyományaitól ebben az üzemben már merőben eltérőek a termelési módszerek, egyszer s mindenkorra száműzték a nehéz fizikai munkát, megváltozott a sütés technológiájának jóformán minden fázisa, a kézi feladatok javát átvették a gépek, de egyúttal új és gyakorlatot követelő módszerek elsajátítását rótták a gépek kezelőire.

Bármilyen üzem automatizálása kísérleti időt követel, s ezen nem változtat az a körülmény sem, ha már

az üzemeltetés első napjától kezdve gyakorlatilag termelési feladatot teljesít a gyár.

Az oroszlányi kenyérgyár esetében sem történt egyéb, minthogy az üzembelépés el-

ső napjától kezdve, a kísérleti időszaként felfogható hónapok alatt kenyéret, süteményfélét gyártott Oroszlány és környékének fogyasztói részére.

Az úgynevezett kezdeti nehézségek egyik válfaját a gyakorlat hiánya szülte, a kézi bevetéshez szokott szakmunkásoknak meg kellett ismerkedniük az automatikusan működő és kiszámított mozdulatokat követelő, nagy teljesítményű sütőkemencékkel. Az automatika diktálja a tempót, szinte kényszeríti kezelőjét a konstrukcióban rejlő termelési lehetőségek teljes kihasználására. A gép helyes kiszolgálási tempójának elsajátítása, a fölösleges mozdulatok mellőzése természetesen időbe kerül, s amíg ezt az ésszerű gyakorlottságot meg nem szerzi a munkás, általában kapkodással igyekszik segíteni magát. Ebből aztán az a fonák helyzet adódhat még a kezdet kezdetén, hogy a gépkezelő jobban elfárad a könnyebb munkától, mint a hagyományos mozdulatokat követelő, s nehezebb, de klasszikus sütési módtól.

Az oroszlányi kenyérgyár szakmunkásai az automatika problémájának ezen a részén azóta már átvágták magukat, de a gondokból futja még egyéb területre is.

Azonban legtöbb baj az olasz gyártmányú égőfejekkel van, amelyek sokszor mondanak „csütörtököt”. Az ezekhez tartozó

transzformátorokat egyetlen hazai vállalat sem tudja tekerceselni, s ez a körülmény amolyan Damoklesz-kardként lebeg az üzem feje fölött.

Szerencsére a karbantartó villamos szakemberek addig okoskodtak, amíg egy újítással megoldották a tekerceselés problémáját, s a jelek szerint ez a termelést veszélyeztető hibalehetőség elkerülhető.

Megoldásra vár még a kemencébölcsők gyakori elakadásának megszüntetése, továbbá a 24 német keménységi fokú hűtővíz lágyítása, ugyanis a kemencéket négyes keménységi fokkal rendelkező hűtővízre tervezték.

Az automatizálás adta problémák teljes felszámolása, valószínű, hogy hosszú időbe kerül még az oroszlányi sütőüzemben. A kezdeti nehézségek ellenére ebben az üzemben a legmagasabb az egy főre jutó termelés, s a vállalati tiszta haszon jelentősen emelkedett a gyár üzembelépése óta.