aktualita

Žilina: Pekáreň 21. storočia

Skončila tretia etapa reštrukturalizácie UB Slovensko

Pekáreň PEZA v Žiline dnes klame telom. Nezaujímavá budova z dôb reálneho socializmu je čerstvo doslova nabitá najmodernejšími pekárenskými technológiami, jednorázovo bolo vymenených 80 percent zariadení. V dobe, kedy celý svet hovorí o ekonomickej kríze, je realizácia modernizačného projektu v celkovej hodnote 4 miliónov eur malým zázrakom.

„Zvládli sme výmenu technológií v priebehu piatich mesiacov pri plnom zabezpečení výroby, nepoznám podobný príklad v pekárenskom obore," hovorí JUDr. Roman Husár, šéf United Bakeries Slovakia. A hneď zdôrazňuje: „Obrovské ďakujem patrí všetkým ľuďom, ktorí sa na tom podieľali, niektorí spali mnohokrát len tri, štyri hodiny denne. Nemôžem nemenovať prevádzkového riaditeľa skupiny Andreja Baričáka, šéfa projektu Braňa Urbana, hlavných realizátorov v pekárni – šéfa údržby Petra Gamboša a Mariána Kontšeka, výrobného riaditeľa pekárne. Veľmi dôležitú úlohu pri zabezpečovaní financií zohral i finančný riaditeľ skupiny Peter Gese." Po inštalácii technológií zohrávajú rozhodujúcu a nezastupiteľnú úlohu vedúci pekárne Tono Baumgartner a Anka Ďureková – na ich pleciach je rozbeh a vyladenie nových technológií.

Najnáročnejšia obnova technológií v histórii žilinskej pekárne si vyžadovala maximálne organizačné zvládnutie, súbežne prebiehali stavebno-technické i technologické procesy. Bolo nutné demontovať a odviezť staré linky, pripraviť zázemie, inštalovať nové technológie, často pracovalo na jednom mieste až päť tímov. Denne odchádzalo z pekárne až päť kamionov so šrotom, skalami a ďalšími odpadmy. Len pre ilustráciu – on line vyhoďte 80 % starej technológie, urobte nové podlahy, nové rozvody médií, potrubia a rozvody elektroinštalácie, pristavajte časť objektu, úplne zrekonštruujte 30 % priestorov a inštalujte kompletnú novú technológiu počas plnej prevádzky zvyšnej časti pekárne – už len z tohoto stručného opisu je zrejmé, čo si v uplynulých mesiacoch ľudia v tejto pekárni „užili".

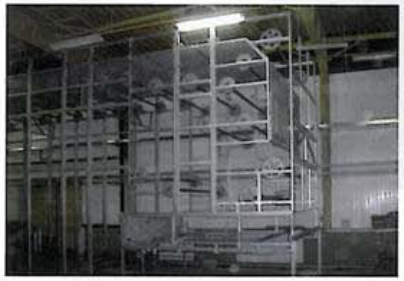
Rekonštrukcia sa uskutočnila v dvoch etapách. V tej prvej bola inštalována nová rožková linka o výkone 30 000 ks/hod., ktorá nahradila pôvodnú o výkone 15 000 ks/hod. V druhej etape boli odstránené dve staré chlebové linky a pece a nahradila ich jedna nová linka s etážovými termoolejovými pecami a dvoma boxovými termoolejovými pecami pre výrobu formových a špeciálnych chlebov. „Prešli sme na plnú automatiku. Máme plno automatické dávkovanie, miesenie, kysnutie, pečenie. Ľudská ruka se dotkne výrobkov až na konci procesu," hovorí Roman Husár. Výrobu riadia počítače, na prehľadných displejoch kontrola vidí podstatné údaje. Všetko sa blýská novotou, zkušobné spustenie začalo pred týždňom. Rožková linka ide už bez väčších problémov, chlebová linka se dolaďuje. Ľudia prešli školením u dodávateľa technológií, firmy Kornfeil, rýchlo sa učia, aj keď je to pre nich veľmi náročné.

„Éra kladiva a kľúča č. 19 už skončila, dnes pracujeme s informačnými technológiami," výstižne glosuje Roman Husár. Nové technológie kladú ohromné nároky na technickú zdatnosť pekárov, ale i údržbárov, automatizácia dává minimum priestoru pre improvizáciu, všetko musia riadiť ozajstní odborníci.

Čo je cenné – po celú dobu rekonštrukcie sa podarilo stopercentne zabezpečiť dodávky zákazníkom, samozrejme za významnej pomoci sesterských pekární v Bratislave a Leviciach. Napriek tomu po celú dobu boli ekonomické výsledky lepšie, než se plánovalo.

Nové technológie zvyšujú výrobnú kapacitu pekárne o 20 percent. „U starých liniek sme boli na hrane, neboli sme schopní prevziať nových zákazníkov," vysvetľuje Roman Husár. Nejde ale iba o zvýšenie kapacity. Nové technológie pomôžu eliminovať výkyvy v kvalite, automatika minimalizuje možné zlyhanie ľudského faktoru. A v neposlednej rade prinášajú významné úspory energií a ľudskej práce. Žilina sa začlenila medzi tri najmodernejšie pekárne na Slovensku.

Náročná inštalácia nových technológií priniesla jedno veľmi cenné poznanie. „Všetci ľudia tu v Žiline sú až neuveriteľne ústretoví, ochotní, výborne sa s nimi pracuje," hovorí šéf projektu Braňo Urban. A Roman Husár ho doplňuje: „Ľudia pracujú pre túto firmu, akoby bola ich. Motivácia je moc dôležitá a ja cítim, že vidí pozitívny vývoj, a verí v túto firmu. Budem spokojný, keď týmto ľuďom budem môcť zaplatiť nielen za prácu, ale naviac i za ich loajalitu a vzťah k firme."



Investícia v dobe ekonomickej recesie?

V dobe, keď většina firiem šetrí, investovať 4 milióny eur do modernizácie? Je to riskantný, alebo naopak veľmi prezieravý krok? To druhé je správne.

„Je to o odvahe pustiť sa do takéhoto projektu. Dlho sme všetko zvažovali a dospeli k záveru, že je to správne. Rozhodnutie o investícii padlo ešte pred prepuknutím hospodárskej krízy v USA, ale banky projekt odmietli zo strachu úverovať. Našli sme alternatívne riešenie v spolupráci s dodávateľmi technológií. Celkom 80 percent je krytých dodávateľskými úverami, ostatných 20 percent leasingovými a bankovými zdrojmi. To svedčí o tom, že máme vysoký kredit u dodávateľov technológií, inak by do toho v dobe krízy nešli. V počiatočných mesiacoch tohto roku sme zaznamenali pokles odbytu o 10 až 15 percent, ale kompenzujeme to efektivitou výroby. A teraz k výrazne vyššej efektivite budú prispievať i nové technológie. Musíme ale ustáť obrovský tlak na zníženie cien, k čomu nie je racionálny dôvod. Konkurenčný boj sa snažia obchodníci preniesť aj na nás dodávateľov a nikto si pritom neuvedomuje – alebo ho to nezaujíma – že pekári dlhodobo balancujú na hranici rentability a roky naspäť boli nútení mnoho krát vyrábať so stratou – to sa podpísalo na technologickej zadlženosti výrobcov. Preto bez zásadných modernizácií nie je pre nás žiadna budúcnosť – hospodárska kríza na tom nemôže nič zmeniť.

Dôvody pre investície v dobe krízy sú zrejmé. Ceny technológií sú nižšie, ušetrili sme. Prestavbu pekárne sme realizovali v dobe zníženia odbytu a až príde hospodárske oživenie, budeme plne pripravení na uspokojenie trhu, na rozdiel od opatrnej konkurencie budeme vďaka modernizácii vyrábať omnoho efektívnejšie a kvalitnejšie a toto je podľa nás cesta k trvalo udržateľnému rozvoju" hovorí Roman Husár. Takže ešte raz veľká vďaka všetkým – aj tým nemenovaným, ktorí sa o tento skok pričinili. Týmto krokom sme sa na dotyk priblížili moderným pekárňam vyspelej Európy.