

Sorok a sör mellé

A JUBILÁLÓ KANIZSAI SÖRGYÁRBÓL

— Mivel szolgálhatok?
— Két üveg Balatoni világot kérek.
— Sajnos, nincs.
— Akkor tessék másfajta adni, de kanizsai legyen.

Ilyen és ehhez hasonló párbeszédet különösen a nyári szezonban nem ritkák még a zalai büfékben, presszóknak, éttermekben és üzletekben sem. A Kanizsai Sörgyár — amely ezekben a napokban ünnepli újjászületésének 15. évfordulóját — olyan keresletet ebresztett kiváló termékeivel, amelyeket a nyári hónapokban nem is tud mindig kielégíteni. Pedig a gyárban — párhuzamosan az ipárral — jelentős erőfeszítéseket tesznek a fogyasztók igényeinek kielégítéséért. Erre utal a gyár eddigi útja és fejlesztésének további tervei is.

Új alapokon

A Nagykanizsai Sörgyár elődjét 1940-ben építették, de alig fél évtizedes működés után le is állították. Így a gyárban joggal tartják az üzem születési évének 1956-ot, hiszen a leszerelt, termelésre teljesen alkalmatlan épületeket, berendezéseket újjal kellett pótolni. A mai sörgyár így fejlődő szocialista iparunk egyik alkotása.

Az alapítás évében, 1956-ban mindössze 86 ezer hektoliter sört készítettek a gyárban. Az igények teljesebb kielégítése érdekében évről évre fokozták a termelést, amelyet

raktározó-kapacitást egy 70 vagonnyi kukorica, rizs tárolására alkalmas pótanyag-raktár is.

Az új malátagyár belépése az egész magyar sörpar szemszögéből jelentős létesítmény lett. Azt eredményezte, hogy a Nagykanizsai Sörgyár megszokozta maláta-termelését. Amíg 1957-ben, a helyreállítás után 120 vagon maláta készült a gyárban, az idén már várhatóan 1391 vagonnal készítenek. S amíg korábban más sörgyárak látták el malátával a nagykanizsai gyárat, ma már mintegy 800 vagon malátát szállít Nagykanizsa a pécsi, soproni sörgyáraknak.

Korszerűbb módon

Sokat tettek a Nagykanizsai Sörgyárban azért is, hogy termékeiket az igényeknek megfelelően, korszerűbb módon hozzák forgalomba. A fogyasztók igényeinek megfelelően, folyamatosan növelték a palackozott sör mennyiségét. Amíg 1963-ban mindössze 80 ezer hektoliter sört palackoztak, ma már mintegy 420 ezer hektoliter sört palackozva jutnak el a fogyasztókhoz, kereskedelmi egységekhez. Ebből mintegy 190 ezer hektoliter Nagykanizsán, a többit a gyár kirendeltségein, Zalaegerszegen, Balatonbogláron, Siófokon, Keszthelyen, Kaposváron palackozzák. Korszerűsítették a kirendeltségekhez történő sörszállítást is. A szállítást immár teljes egészében korszerű

világossal bővítette a választékát, majd a kevésbé igényes Porter helyett a Göcseji barna gyártására tért át 1969-ben, sőt, az elmúlt évben a Zalai ászok gyártását is megszüntették, s helyette a keresettebb Kanizsai világos gyártását növelték. Lényegesen többet tettek — s ezzel közvetlenül képviselték a fogyasztók érdekeit — a termékek minőségének javításáért. E munka eredményeként országos viszonylatban a legjobbak közé kerültek a kanizsai sörök, s a legkeresettebbek a fogyasztók körében.

Intenzív fejlesztés

A malátagyár átadása óta — új, nagy teljesítményű palackozó berendezések beszerzésén kívül — jelentősebb műszaki fejlesztést nem hajtottak végre a gyárban. A jövőben viszont intenzív fejlesztést kíván folytatni az idei év elejétől ismét önálló vállalatként létező Nagykanizsai Sörgyár. Mint arról dr. Pertó Imre, a gyár főmérnöke számot adhat, ez a munka már folyamatban van. Megkezdődött egy új berendezés üzembe helyezése, amely az erjesztési és ászokolási folyamat rövidítésével jelentős kapacitásnöveléshez és minőségjavításhoz segíti a gyárat. Az úgynevezett Wellhoenner-féle, nyomás alatti eljárás bevezetése mintegy 17 millió forint ráfordítást igényel. Ezzel a technológiával Magyarországon még csak Kőbányán állí-



Ismerkedés a gyár kiváló termékeivel

majd az is, hogy az új palackozó gépsort ellátják úgynevezett alagút-pasztöröző berendezéssel, valamint automatikus palack-kiszedő és berakó gépekkel. Hozzálatnak az erőtelep rekonstrukciójához is. Összességében a negyedik ötéves terv során mintegy 85 millió forintot fordítanak fejlesztésre.

A fejlesztés nyomán jelentősen nő a gyár kapacitása. A negyedik ötéves terv végére 580 ezer hektoliter sört készíti a gyár.

A gyár sörtermelésének növelésén kívül import és kőbányai sör nagyobb mértékű forgalomba hozásával is hozzájárul a megye, valamint a Balaton-part sörrelátásának javításához. Az idén 27,5 ezer hektoliter kőbányai, 22 ezer hektoliter NDK, csehszlovák, lengyel, valamint 6 ezer hektoliter müncheni sört értékesített a gyár. A jövőben az említett helyekről is több sört fogadnak a nagykanizsaiak, s a negyedik ötéves terv végén 650 ezer hektoliter sört hoznak forgalomba területükön.

Megérdemelt elismerés

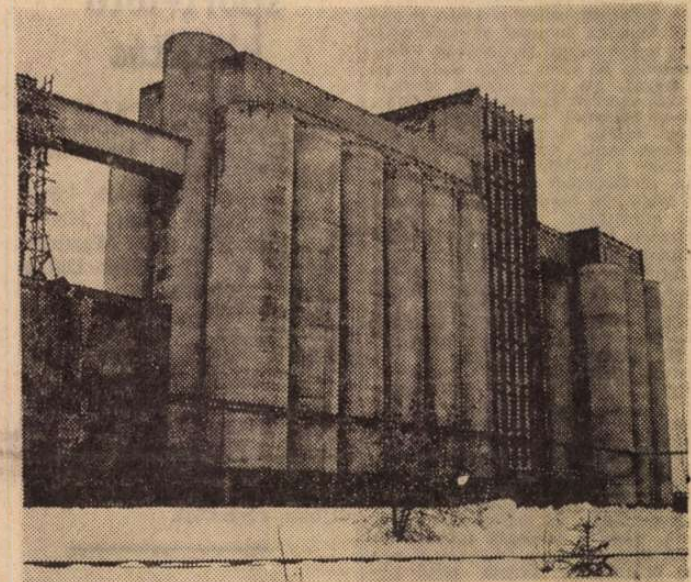
A Nagykanizsai Sörgyár a termelés technikájának, technológiájának korszerűsítésén kívül nagy gondot fordít arra is, hogy mind felkészültebb szakemberek töltsék be a termelés egyes posztjait. Különböző szakmunkás továbbképzéseket terveznek, s széles körben ismertetik a korszerűbb technika kezeléséhez szükséges ismereteket. Jelenleg tíz dolgozó végez a gyár támogatásával közép- és felsőfokú technikumot, főként gépészeti és villamosági szakágakban.

Ugyancsak a munka színvonalasabb ellátását szolgálják azok az intézkedések is, amelyekkel a gyár törzsgárdáját igyekeznek erősíteni. Mindenekelőtt azzal, hogy anyagilag és erkölcsileg egyaránt mind jobban elismeri a dolgozók munkáját. Bár az élelmiszeriparban kialakult, bérszínvonal viszonylag alacsony, a gyár saját erőből sokat tesz a dolgozók bérének emeléséért. A tervek szerint az idén 4 százalékkal fejlesztik a béralapot,

amelynek alapját a javuló gazdasági eredmények teremtik meg. Előzetes adatok szerint az idén 46 millió forint nyereséget érnek el a sörgyárban, 6 százalékkal többet, mint az elmúlt évben. A dolgozók, a törzsgárda fokozott megbecsülését juttatta kifejezésre a vállalat 15 éves fennállása al-

zónának nagy többsége ragaszkodik az üzemhez, s mind többben válnak a törzsgárda tagjaivá. Magukénak érzik a gyárat. Modrovics József, az egyik aranygyűrűs így beszél erről:

— 1940-ben kerültem a sörgyárba festőként, s csak a leállás idejére mentem másho-



A malátagyár silótornyai

kalmával tartott ünnepi megemlékezés is. A gyár nyolc dolgozója — Gömöri János, a gyár igazgatója, Kogler József, a kádárműhely művezetője, az üzem párttitkára, Chalupa István, a hordófejítő művezetője, Modrovics József, a festőműhely csoportvezetője, Leitgéb Vilmos üzemvezető, Mezővári József főművezető, Hettinger József, a zalaegerszegi üzem vezetője és Balogh Mihály, a sídfoki üzem áruátvevője — a sörparban töltött 25 éves szolgálatáért aranygyűrűt és ezer forint jutalmat kapott. További nyolcvan dolgozót a tizenöt éves munkaviszonyért törzsgárda-jelvényvel tüntettek ki.

Elégedett emberek

A Nagykanizsai Sörgyár jelenleg 700 dolgozót foglalkoztat. Számos munkahelyen fizikailag is nehéz feladatot kell megoldani a munkásoknak. Ennek ellenére a gyár dolgo-

va. Lehet, hogy vannak jobb munkahelyek, de en jól érzem magam itt, számomra ez a legjobb. Biztos kenyeret ad a gyár. Soha nem is gondoltam arra, hogy kilépek. Annyira nem, hogy nálunk a sörgyár családi munkahely lett. László Liam itt dolgozik az ászokpincében, sörfőző, s a feleségem is a gyár alkalmazottja. A keresetemből szépen megélünk, s a kollektiva is jó. A nyaron vettem egy telket Karosban, s amikor építkeztem, sokan segítettek.

Hasonló véleményt mond Chalupa István is.

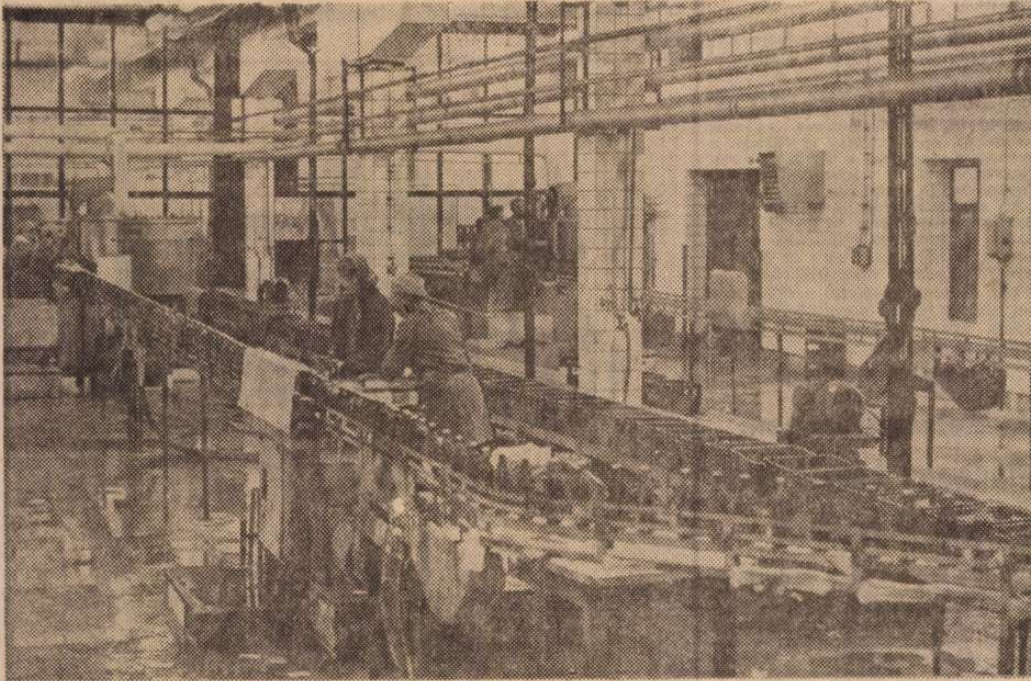
— 1956-ban kerültem Nagykanizsára Kőbányáról, ászokpincemesternek. Igaz, amikor megérkeztem, még elég messze volt a termelés megkezdése, de volt más munka. A többiekkel együtt segítünk az építkezésnél — mondja.

Ó sem gondolt arra, hogy kilépjön a gyárból.

— Az én esetemet persze nem lehet általánosnak tartani. Harminchat óta dolgozom a szakmában, akkor is nehéz lenne megválni tőle, ha küldenének. Ez az egyik ami itt tart a sörgyárban. A másik az, hogy a számításmunka is megtalálom. Kettőezerkilencszáz forint a fizetésem és az eredményektől függően prémiumot is kapok.

S még valamit elmond. A gépesítés, fejlesztés nyomán mind könnyebb lesz a gyárban a munka, ahol pedig még mindig nagy az igénybevétel, csökkentik a munkaidőt. Egyes munkahelyeken már csak heti 36 órát dolgoznak a sörgyári munkások.

×
A negyedik ötéves terv időszakában tovább fejlődik, korszerűsödik a Nagykanizsai Sörgyár. Ez a fejlődés nagyban hozzájárul majd, hogy a sorok elején említett s a hozzá hasonló párbeszédet mind ritkábban hangozzanak el, s ahhoz is, hogy még többet nyújtsanak dolgozóinak a gyár. (X)



A fejtősor

161 szemléltet a következő táblázat:

| Év | A készített sör ezer hektoliterben |
|------|------------------------------------|
| 1957 | 260 |
| 1958 | 332 |
| 1959 | 377 |
| 1960 | 427 |
| 1961 | 474 |
| 1962 | 467 |
| 1963 | 476 |
| 1964 | 496 |
| 1965 | 504 |
| 1966 | 528 |
| 1967 | 528 |
| 1968 | 532 |
| 1969 | 529 |
| 1970 | 534 |
| 1971 | 560 (várható mennyiség) |

A termelés növelését főként a gyártótechnika és technológia fejlesztésével érték el. Mindenekelőtt említést érdemel egy új malátagyár létrehozása, amelyben az akkor legkorszerűbb csirázáló-rendszert, vándorrakós aszalóberendezést, egycseréyes, gőzfűtésű, programvezérlésű szárítót szereltek fel. Mindezzel a Nagykanizsai Sörgyár malátagyára a legkorszerűbb magyar malátagyárrá lépett elő.

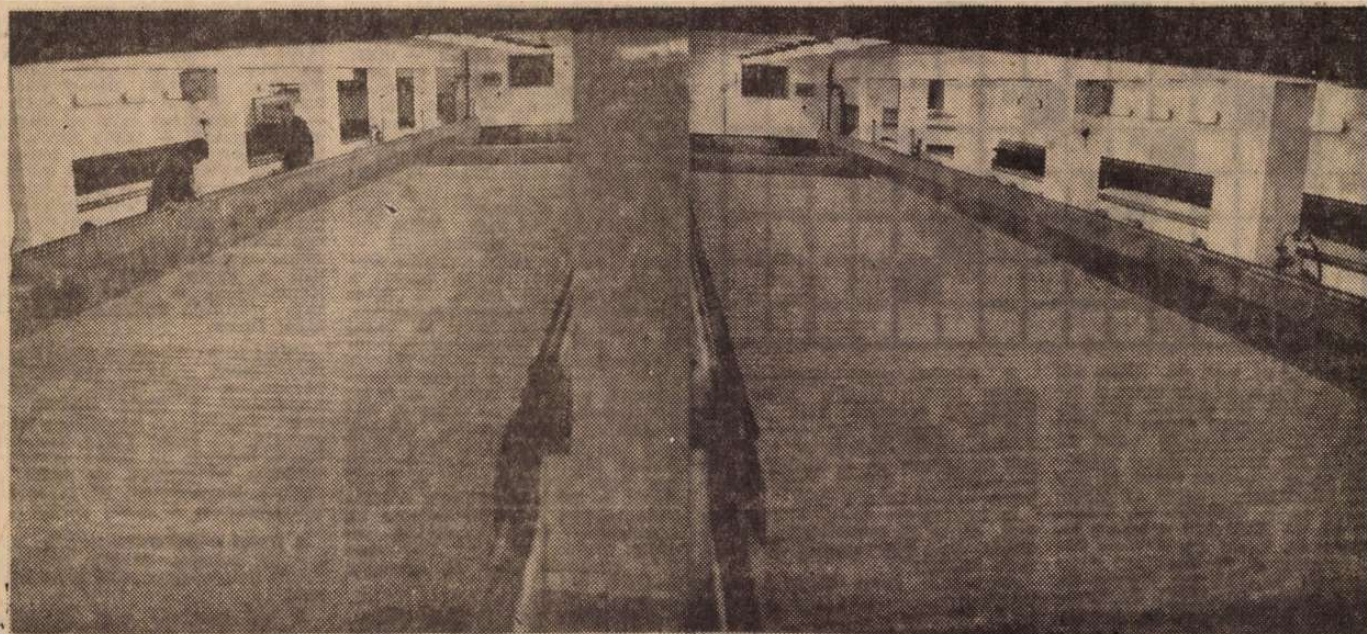
A malátagyárral párhuzamosan új tárolósílok is épültek. Egy 500 vagon űrtartalmú vasbeton silótömböt árpa és maláta tárolására, egy 250 vagonosat árpa, egy 150 vagon befogadóképességű maláta tárolására építették. Növelte a

tartálykocsikkal látják el. Őt speciális gépkocsi végzi ezt a feladatot, gyorsan, higiénikusan.

A kanizsai sörgyárban az indulás évében öt fajta sört készítenek, a Balatoni világot, a Kanizsai Kinizsit, a Zalai ászokot, Porter és Sirály sört. Jelentősebb választék bővítést ugyan nem hajtott végre az üzem, mindössze a Kanizsai

tanak elő sört, majd második-ként 1972-től Nagykanizsán.

A negyedik ötéves terv során tovább korszerűsítik a palackozó gépparkot. A többi között egy új, 15–24 ezer palack/óra teljesítményű gépet állítanak be, s ezzel elérik, hogy Nagykanizsáról csak palackozott sör kerüljön a fogyasztókhoz. A palackozás további korszerűsítését szolgálja



Részlet a malátagyárból