

ТЕПЕРЬ НА СКЛАДЕ РАБОТНИКИ НЕ НУЖНЫ

О том, как проходила модернизация системы бестарного хранения муки на Солигорском хлебозаводе, мы узнали у главного инженера предприятия Николая УСОВИЧА.

– Мы слышали, что в 2015 году вами была модернизирована система БХМ. Скажите, что подтолкнуло вас на этот шаг и какие в итоге вы получили плюсы, не жалеете о проделанной работе?

– Да, в 2015 году произведена модернизация не только склада, но и всей системы бестарного хранения, транспортировки, дозирования и учета муки с заменой на новое современное оборудование. Наш старый склад был емкостью около 300 тонн муки, потому что на заводе должен быть как минимум трехсуточный запас различных сортов муки для производства. И у нас был склад с железобетонными силосами и шнековой транспортировкой муки. В Беларуси он, наверное, был одним из последних таких. Он был неудобен в обслуживании, шнеки часто выходили из строя и их ремонт был небезопасен. Мы изучили вопрос, объявили тендер. Проект под тот же тоннаж мы оценили в порядка 10 млрд старых неденоминированных рублей. Предложений было много: начиная от традиционных схем, использовавшихся еще в советские времена, до самых современных, предложенных ООО «ЮВИ-продукт», которое последние 15 лет специализируется на модернизации систем бестарного хранения муки именно на хлебозаводах Республики Беларусь. Специалисты компании предложили нам применить на складе муки современные силосы каркасного типа с тканевыми бункерами, которые, кроме сравнительно невысокой стоимости, имеют целый ряд эксплуатационных преимуществ перед традиционно используемыми стальными или железобетонными силосами, а также пневмотранспортные системы подачи муки со склада на производство взамен старых шнековых систем. Благодаря этому мы убрали лишнее звено технологических силосов. Раньше там работало 4 человека, сейчас на складе БХМ люди не работают вовсе. Мы оставили одного человека, который просто принимает и контролирует муку. Модернизация позволила повысить надежность работы оборудования, сократить потребление электроэнергии, наладить компьютерный учет муки на складе, автоматизировать



Warehouse workers no longer needed

весь процесс подачи муки и солода на производство, а также сократить площадь склада муки в два раза и высвободить около 150 кв. метров производственных площадей.

– Расскажите, как проходила работа по модернизации, кто был поставщиком, кто занимался монтажом и пусконаладкой? Кто был инициатором, автором и разработчиком реализованной технологической схемы СБХМ? Ваши отзывы и мнение.

– Был объявлен тендер, к нам приезжали специалисты из различных компаний, изучали производство и готовили свои предложения. Но в итоге выбор был сделан в пользу компании «ЮВИ-продукт», так как их проект оказался лучшим и по стоимости, и по предложенным техническим решениям. Они являлись и поставщиками, и монтировали оборудование, и пусконаладкой занимались. Разработкой технологической схемы занимались итальянские специалисты. Мы же с помощью специалистов «ЮВИ-продукт» готовили для них техническое задание, описывали, какие задачи хотим решить, на какое рабочее место какой сорт муки подать и т. п. А они уже потом на основе нашего задания предложили схему. Как партнер компания «ЮВИ-продукт» очень серьезная, с их стороны не было пустых обещаний. И если на производстве возникали какие-то вопросы, то всегда помогали очень оперативно.

– Какие еще хлебозаводы, входящие в состав ОАО «Борисовхлебпром», последовали вашему примеру модернизации СБХМ и каковы их впечатления и отзывы об этой работе?

– В объединении ОАО «Борисовхлебпром» на бестарное хранение муки мы перешли не первыми. Первым поставил себе это оборудование Борисовский хлебозавод, наше головное предприятие. Мы у них побывали, посмотрели и оценили, как все работает, насколько это удобно. А потом модернизировали склады практически все заводы в объединении, включая Молодечненский, Вилейский, Несвижский, Дзержинский.

Беседу провела Алена Покало

Журнал «Пекарь&Кондитер» и ООО «ЮВИ-продукт» поздравляют руководство и специалистов Солигорского хлебозавода с 60-летним юбилеем! Желаем процветания, творческих успехов, расширения объемов и географии продаж!