

sebb befektetés mellett az elérhető legnagyobb hasznot keresték. Önálló nagyobb arányú építkezést csak a Magyar Mezőgazdák végeztek. A Bernardinelli-telep átalakítását, bővítését is csak a Hangya Szövetkezet betársulása után kezdték meg. Mondják, hogy a gyümölcspulpozás is olyan jó jövedelmet hozott, hogy szinte egyedül ebből a vállalkozásból lehetett fedezni az akkori építkezést.

3. Az államosítástól napjainkig

Az államosítás után a felső szervek a három baromfiüzemet összevonták, és úgy döntöttek, hogy a jövő üzemét a Bernardinelli-féle telepen alakítják ki. A szakmabeliek ezt az üzemet *nagytelepnek* hívták, mivel az akkori telepek között ez volt a legnagyobb. A feladat azonban, amit az üzem részére megszabtak, túl sok volt. Elvégezték ugyan a munkákat, de a kis területen semminek sem volt helye. A baromfi átvétele, osztályozása, pihentetése, a *vágásra adott* állatok szállítása mind egy kicsiny udvarban bonyolódott le, s mindezen felül még 4—6 áruval telt teherautó várakozott a lerakódásra. Zsúfoltság volt az állatoknál és az anyagoknál is. Az udvaron csak egy 4 m széles, téglából rakott kocsíút húzódott végig. Fátlan, kopár, poros volt az egész udvar, esős időben pedig sáros.

A Fortuna-telep csökkenthette volna a zsúfoltságot, de azt akkor csak az utcán keresztül lehetett megközelíteni. A két telep között az Ásványolajforgalmi Vállalat (ÁFOR) üzemelt. Itt volt Orosháza és környékének benzin- és olajlerakata. Három év telt el, míg 1951-ben sikerült olyan megállapodásra jutni, hogy az utcától 15 m-rel beljebb építették meg az ÁFOR kerítését. A 15 m széles telekrészt a baromfi-feldolgozó kapta meg, s kialakíthatott azon egy összekötő folyosót.

Ismét három év múlva, 1954-ben, a vállalat félmillió forintért megvette az ÁFOR telepét. Területe 486 négyszögöllel gyarapodott, és a két üzemet összeépíthette. Az épületek között tágas helyet kapott a baromfiátvitel és a ketrecfertőtlenítés is.

1960-ban a vállalat tulajdonába került a Fortuna-telep mellett lévő Dénes-féle államosított ház is, amelyet a volt lakója után Hervai-féle háznak neveztek. Ebben a hosszú, farmezgyére épült parasztházban kaptak helyet a láda- és ketrecjavítók, míg az udvar egy részében láda- és ketrecraktár létesült. Az udvar vasút felőli részén két *modul barakkot*, előregyártott elemekből összeállítható raktárt építettek. Két évig csirkéket hizlaltak benne, azután raktárnak használták. 1974-ben a házzal együtt lebontották. A ház helyén kerékpárszín épült. A raktár helyén vasvázból és alumíniumlemezből 400 m²-es szint állítottak fel, amely alatt ketrecet fertőtlenítenek és mellékterméket tárolnak. Az udvarán 220 m-es kutat fúrtak. **(20. sz. kép)**

1962-ben újabb házat vett meg az üzem, s így most már csak a Gabonafelvásárló Vállalat raktára és annak udvarában lévő lakóház választotta el az üzemet

az úgynevezett Meszes-teleptől. A Meszes-telepen üzemelt a gépkocsijavító műhely, és itt volt a gépkocsik parkolóhelye is.

1970-ben végre valóra vált két évtized tervezgetése, sikerült megvenni a Gabonafelvásárló Vállalattól a 3 szintes magtárt a hozzá tartozó szociális épülettel és az utcai házzal. Az épület 2 400 000 Ft-ba került, de megérte, mert a gyár területe 561 négyszögöllel bővült, s ezenfelül az ún. Meszes-telep is összefügg már az üzem többi részével. Ezekben az épületekben kaptak helyet a lakatosok, asztalosok és karbantartók, itt alakították ki a jelentős területet igénylő állóeszközraktárt is. A magtár felső szintjein különböző ládaanyagokat és kartonokat tárolnak. A volt szociális épület egy részéből mosodát és ruha-szárító termet alakítottak ki.

A hagyományos feldolgozás szerint a baromfit levágták, megkopasztották, egészen csomagolták, fagyasztották és értékesítették. 1960-tól kezdve a baromfiipar tervbe vette a konyhakész termékek előállítását. Ezek között szerepelt a tömbhúsgyártás (tyúkok, pulykák mellhúsából és combjából való színhús) és a libadarabolás. Orosházán e feladatok elvégzésére nem volt elegendő munkaterem. Ezen a helyzeten segített az a körülmény, hogy 1963-ban a Békés megyei Húsipari Vállalat az orosházi vágóhidat megszüntette. Kevés volt a vágnivaló. (Az utóbbi években már csak lovakat vágtak, s ezek elfogytak.)

A Baromfifeldolgozó Vállalat átvette a vágóhidat és a hozzá tartozó 5 kat. holdnyi területet, majd azonnal hozzáfogott a munkatermek átalakításához. A legnagyobb csarnokban felső pályával ellátott libadaraboló készült. A volt sertésforrázó helyiségből tömbhúsos terem lett. (21. sz. kép) Jutott hely a libaszőr olvasztásának és csomagolásának, továbbá a libamell pácolásának, töltésének és füstölésének is. (22. sz. kép) A volt állatpihentető helyén öltöző, iroda és ebédlő létesült. A régi felvonulási épületben a laboratórium kapott helyet.

Ezek a munkák vetették meg a konzervüzem alapját. A konzervüzem létrehozásával — ha késve is — megvalósult az Orosházára vonatkozó hároméves tervjavaslat. A cél akkor az volt, hogy egy nagy teljesítményű, az egész környék állattenyésztésére alapuló, exportra is termelő vágóhidat és konzervüzemet építsenek, amely munkalehetőséget is biztosít.⁶³ 1949-ben kezdődött a vágóhid építése, de a Tervhivatal 1950 tavaszán ezt leállította, és csak az ötvenes évek végén helyezték üzembe. 1963 után pedig már konzervüzem lett, amely azonban nem a nagy állatokból, hanem a baromfiból származó húsokat dolgozza fel.

A konzervüzem első négy évi termelési eredményei jók voltak, ezt igazolják azok az elismerések is, amelyeket a vállalat kapott készítményeiért. (23. sz. kép) Érthető volt az a törekvés, hogy az üzem bővítse a különböző baromfitermékek választékát, és kezdje meg a baromfikonzervek gyártását is. (24. sz. kép) A kezdés jól indult. Az 50 fős vágóhíddal szemben az új üzemben az első években már 100-nál több, 1968-ban pedig 303 fő volt az átlagos munkáslétszám, ami a lakosság foglalkoztatottsága szempontjából is jelentős.

Amilyen nagy gond volt a baromfifeldolgozó üzem területének növelése, ugyanolyan gond volt az üzem korszerűsítése is. Az államosítás előtti

telepek igazi manufaktúrák, kézműipari üzemek voltak, ahol kézi erővel végeztek el minden munkát. Az áruval telt ketrecekét kézzel adogatták le a gépkocsik tetejéről. A baromfit szárazon kopasztották, a hűtőkamrákból a ládákat az emberek a hátukon hordták ki a vagonokhoz.

Ezeket a munkákat egyszerűbbé, könnyebbé és ésszerűbbé kellett tenni. Mindezen felül az üzem szociális ellátottsága is javításra szorult. Ezek voltak azok a szempontok, amelyek meghatározták az üzem beruházásait.

A legelső beruházási összeget 1949-ben és 1950-ben kapta a vállalat. Ennek egy részét nagyobb transzformátorok beállítására, gépház és a kétfokozatú gyorsfagyasztó építésére, továbbá 6 db 100 000 kcal/óra teljesítményű hűtőkompresszor beszerzésére fordították. Az összeg másik részéből a régi kis teljesítményű vízmelegítő kazán helyett egy nagy teljesítményű gőzkazánt állítottak be. A soványbaromfi kopasztásához oszlopos pályát készítettek, és hozzá egy amerikai rendszerű 750 db/óra teljesítményű kopasztógépet szereltek be. Kutat fúrtak, és bevezették a vizet a feldolgozóba, megszüntették a nagytelepen lévő sertéshizlaldát, valamint a mellette lévő nagy és nyitott trágyagyűjtő medencét. Helyükre a tojásfeldolgozó termet és a tojásraktárt építették. Csatornázták az üzemet. A telepen kívül 500 m hosszú zárt szennyvízcsatornát fektettek le, amit az üzemtől a Kígyó utcán át a Táncsics utcai városi hálózatba vezettek. Az 1943-ban épített (a mai hűtőház helyén álló) autójavító műhelyből kialakították az üzemi konyhát és az ebédlőt. Tűzoltó-fecskendőt és tűzrendészeti felszereléseket szereztek be. Ezen beruházások összege 4,5 millió forintot tett ki.

1951-ben 180 000 Ft-os beruházással a libakopasztást korszerűsítették. A régi pihentetőszínek helyén fölépítették a *kövérkopasztót*. (25. sz. kép) E kopasztóteremben állították fel 1952-ben a magyar baromfiipari szakemberek által szerkesztett gőzölőberendezést, amelynek óránkénti teljesítménye 240 db liba volt.

Az üzem műszaki dolgozói léces ketreclerakó elevátort szerkesztettek, s ezzel az élő állatok lerakását könnyítették. (26. sz. kép.) Ezt a ketreclerakót több mint egy évtizeden át, az emelővillás targoncák beszerzéséig használták.

Ugyanezen évben vízlágyító berendezést állítottak be, mert az egyetlen ártézi kút vize kevés volt, s a gépek számára használt felszíni kutak vizét ezzel lágyították.

1953-ban a szociális célokra kapott pénzből öltözőszekrényeket vásároltak. A fürdőbe bevezették a meleg vizet. Fürdőkádakat, lábmosókat építettek, és bővítették a zuhanyozók számát.

A csirkekopasztó teremben a toll víztelenítésére és szárítására centrifugát és ködtelenítő berendezést is.

A konyha és az irodaház közé 150 m²-en zöldövezetet létesítettek. Ebből való a még meglévő egyetlen tölgyfa.

1953-ban a Fortuna-telepen lévő házat (a jelenlegi mezőgazdasági osztály irodái) átalakították és bővítették bölcsődés és napközis gyermekek számára.

1954-ben 121 000 Ft-ot kapott a vállalat a kútfúrás költségeinek fedezésére. A megvásárolt ÁFOR-telepen 17 000 csirkét befogadó hizlaldát, tojásraktárt, ennek tetejére kézraktárt és takarmánypadlást építettek. 240 000 Ft-os beru-

házással a régi kazán helyére 3 nagyobb tűzfelületű gőzkazánt állítottak be, és ehhez 32 m-es kéményt is építettek.

A baromfiszállító gépkocsik javítóműhelyét gépi és egyéb felszerelésekkel bővítették.

A régi előhűtési módszer szerint a levágott baromfiakat az előhűtőben polcokra rakták, és 8—12 órát vártak, mire az áru lehűlt annyira, hogy csomagolni lehetett. E munkaigényes és lassú hűtési módon segített az 1955-ben beépítésre került alagútrendszerű gyors előhűtő, amelyhez külön polcos hűtőkocsik is tartoztak. Az előhűtőben 24 óra alatt 30 tonna baromfi hűtésére nyílt lehetőség. Ennek megépítése 571 000 Ft-ba került. Ezt az előhűtést 1965-ig a folyadékos rendszerű előhűtő megépítéséig használták. (27. sz. kép.)

Ugyancsak 1955-ben építették meg a gőztávvezetékét a fürdőkhöz, és központi fűtéssel látták el a feldolgozótermeket. Azt a gőzkazánt, amely a jelenlegi kereskedelmi osztály helyén állott, és 2 évig üzemelt, elvitték és a helyén mosodát rendeztek be.

A feldolgozóteremben a tökéletesebb kopasztás céljából nyakkopasztó gépet és forgódobos dörzskopasztó gépet szereltek be.

A kopasztás gépesítése régóta foglalkoztatja az embereket. Ipartörténeti adatként ide kívánczok a GALLUS c. szaklap 1877. évi tájékoztatója, amely szerint az USA-ban „egy olyan gépezet fedeztetett föl, amely a baromfit megkopasztja”. „Ezen gép az első tekintetre egy varrógéphez hasonlít, és lábbal hajtatik.”⁶⁴

A Paskum-földeken, a Gyopárosi út mellett egy 500 férőhelyes sertéshizlaldát építettek 280 000 Ft-ért.

1956-ban a *soványkopasztóban* a gépek sorozatát állították be a pálya alatt, hogy a kopasztás tökéletesebb legyen. (28—31. sz. képek.)

1957-ben Csepel tehergépkocsikra cserélték azokat az amerikai gyártmányú GMC teherautókat, amelyek a háború után kerültek ide. Selejtezésüket az indokolta, hogy pótalkatrészeket nem lehetett beszerezni hozzájuk.

1957-ig a telepen az áruszállítást mindenütt 3 kerekű kézi *kiskocsikkal* bonyolították le. Kiskocsival húzták a darát a hizlaldába, kocsival hordták levágásra a csirkéket, kiskocsival dolgoztak a hűtőben és a csomagolóban is. E kocsik háromkerekűek, helybenforduló gumi- vagy vaskerékkel voltak ellátva. A belső szállításoknál a kézikocsik és az emelővillás targoncák között és mellett sok munkát elvégeztek a „békák”-kal. Ez az 1 tonna felemelésére alkalmas szerkezet, kézi erővel működő pneumatikus emelővel vette fel a rakodólapon elhelyezett árut, és így lehetett kézzel továbbgördíteni. 1957-ben kapta meg az üzem az első elektromos targoncát, és ezzel az anyagmozgatás is könnyebbé vált. Ezt a lábbal kormányozható, vezetőállásos targoncát legelőször a vágásra szánt áru behordására állították be.

1958-ban a nagytelepen és az ÁFOR-féle telepen betonutakat építettek. Az utak és az épületek közötti részt kiteglázták, hogy ott se legyen sár. Az udvar közepén álló régi átvevőszín, továbbá a liba- és pulykapihentető helyén pecsenyekacsa, valamint pulyka feldolgozására munkatermet alakítottak ki. Vele egy fedél alatt elkészült a tollszárító helyiség is. (32. sz. kép.)

1960-ban a főbejárattal szemben lévő garázsokból egy világos zsigereleődaraboló termet létesítettek. (33. sz. kép.)

Ugyancsak 1960-ban beszereztek egy Crayovac-típusú légtelenítő- és záróberendezést, amellyel megkezdték a zsuorofóliás csomagolást. (34. sz. kép.)

1961-ben 2 db 100 000 kcal/óra teljesítményű kompresszorral bővült a hűtőházi géppark, és ugyanakkor egy fagyasztókamrát építettek a feldolgozóüzem udvar felőli részén.

1964-ben a vállalat emelővillás targoncákat szerzett be, s ettől kezdve a gépjárműveken szállított baromfiketreceket is ezekkel szedték le. (35. sz. kép.) A készáru vagonba rakásánál is használatba vették úgy, hogy a rakodólapon lévő ládákat vagy kartonokat a vagonba beemelték. A targoncákat csak jó úton lehetett használni, ezért az iparvágány melletti betonjárdát is szélesíteni kellett. A targoncákat számtalan nehéz munkára használták. Jelentőségüket mutatja, hogy töltőállomásuk és javítóműhelyük van, hozzáértő szakemberekkel. 1970-ben 36 db egyenáramú targoncamotor üzemelt. Ma 28 db van használatban, de 3—4-szer nagyobb teljesítménnyel dolgoznak.

Az egykori vágóhid udvara csak kb. 25 m²-nyi területen volt keramitkockákkal kirakva. Esős időben mindenütt nagy volt a sár, és az utakat salakkal tették valamelyest járhatóvá. 1964-től kezdve közel 800 négyzetméternyi betonutat építettek, s ezzel a forgalmat korszerű utakon bonyolították le.

1965-ben elkészült a folyadékös előhűtő. (27. sz. kép.) A felsőpályához erősített horgokon a megkopasztott baromfi 45 percig tartó hűtés során +4 C°-ra hűlt le. Ennél a hőmérsékletnél a baromfi már csomagolható. Ezzel függ össze az osztályozásnak és a csomagolásnak a „vonalba állítása”, vagyis két órával a vágás után a baromfi már csomagolható. A daraboló-zsigereleő termet átalakították az osztályozók és csomagolók számára. A darabolást néhány évig a konzervüzemben folytatták, majd 1969-ben visszakerült az osztályozó melletti terembe.

A több mint 10 éve beállított kazánok üzemben tartását az iparhatóságok nem engedélyezték tovább. Új, nagy teljesítményű kazánt a régiek helyén beállítani nem lehetett, így 1967-ben egy új kazánház és egy új 36 m-es kémény megépítéséhez fogtak hozzá a Fortuna-telep vasút felőli részén. A vállalat 3 000 000 Ft beruházási hitelt kapott ennek megépítésére.

Ugyancsak 1967-ben a konzervüzemben megépítették az I. sz. csarnokot, amelyben a pástétomokat, libamáj- és egyéb konzerveket gyártják. (36. sz. kép.) Ekkor épült a csarnok mögött az új kazánház is. Ennek költsége 700 000 Ft.

1968-ban a konzervüzemben tömbhúsgyártás céljára a II. számú csarnokot építették fel (37. sz. kép), és részben külföldi gépekkel rendezték be. Itt helyezték el az erőlevest besűrítő vákuumos gömbüstöket is. (38. sz. kép.) Elkészült továbbá a szociális épület, amely az ebédlőt és az öltözőt foglalja magába. Költségük 1 500 000 Ft-ra rúgott. Miután az üzem vízfogyasztása ugrásszerűen nőtt, a meglévő 285 m mélységű ártézi kút mellé egy új 110 m-es kutat fúrtak. Bővítették a kiegészítő épületek alapterületét is. Az üres konzervdobozok számára a főépület nyugati oldalához egy 180 négyzetméteres raktárt építettek, s az év végére befejezték a 400 tonnás konzervraktár építését.

A munkáslétszám növekedése miatt a nagytelepen az öltözők és mosdók már nem feleltek meg a követelményeknek, ezért szükségessé vált bővítésük és korszerűsítésük. Ezek építését 1968-ban a régi hizlaldák helyén be is fejezték.

1969-ben a konzervüzemben elkészült egy újabb 400 tonnás készáruraktár. A főépület nyugati oldalához a hűtőgépházat építették, amelyben 4 db 100 000 kcal/óra teljesítményű hűtőkompresszort állítottak be. A két új csarnok közötti 150 négyzetméteres területet fedéllel látták el, s alatta a konzervsterilizáló üstök kaptak helyet. Bővítették a kazánházat, amelybe a növekvő gőzigény kielégítésére egy újabb kazánt szereztek be. A főépület déli szárnyán hozzáfogtak egy 20 tonnás fagyasztó és egy 100 tonnás hűtőtároló építéséhez.

A húskészítmények és konzervek gyártásközi, majd a forgalomba hozatal előtti vizsgálatát először budapesti laboratóriumokban végezték. Az új termékek előállításával járó kísérletek, valamint a növekvő konzervgyártás, s vele együtt a tömeges vizsgálat is szükségessé tette egy üzemi laboratórium létrehozását. Konzervipari és vegyész szakemberek alkalmazása, valamint a laboratóriumi felszerelések beszerzése után 1968-ban a kémiai laboratórium megkezdte a működését. Mivel az egykori felvonulási épületben elhelyezett vizsgálóhelyiség nem felelt meg a célnak, s szükség volt még egy állatorvosi, mikrobiológiai laboratóriumra is, ezért a volt ebédlőt és férfiöltözőt alakították át e célra. Ez az épületátalakítás 1969-ben készült el, s így a kémiai és a mikrobiológiai laboratórium is korszerű helyiséget kapott.

1969. év végén átadták rendeltetésének a konzervgyári új csatornát. Ezzel egyidőben a Mikes utcában is megépítették a városi csatornát, s ily módon a konzervüzem szennyvize és ipari vize közvetlenül bekapcsolódott a városi hálózatba. Építése 724 000 Ft-ba került. A csatorna jelentősége nagy, mert ez ideig a konzervüzemből kikerülő vizet traktorokhoz kapcsolt *szippantókocsikban*, tartályokban szállították ki, s ennek elvégzéséhez naponta két traktorra volt szükség.

A nagytelepen a régi gyorselőhűtő helyére gyorsfagyasztót építettek, s a mellette lévő átjáróból előhűtőt alakítottak ki. Az új gyorsfagyasztóra az állandóan növekvő mennyiségű konyhakész áru fagyasztása, az előhűtőre pedig a kövér liba hűtése miatt volt szükség.

A csomagoló melletti raktárból csirkedaraboló termet alakítottak ki. Az ott működő szállítópálya vége benyúlt az osztályozóterembe is, ahol a benyúlószalag horgaira a darabolásra szánt csirkéket az osztályozás után ráaggatták. Így az osztályozott árut nem kellett szállítani. Előző években a konzervüzemben daraboltak, ami sok munkatöbblettel és idővesztéssel járt. Az osztályozás után először becsomagolták a csirkét, és a konzervüzembe szállították, majd másnap ott darabolták. Ezt követően ismét visszaszállították a nagytelepre. Az új csirkedaraboló megépítésével a fölösleges mozgatást megszüntették, s a vágás után két óra múlva a csirke már darabolható is.

A konzervgyártás egyik fontos követelménye, hogy a lezárt dobozok minél előbb hőkezelés alá kerüljenek. Ennek érdekében egy új, lengyel gyártmányú sterilizáló berendezést szereztek be, amely az előzőeknél nagyobb teljesítményű. A két fekvő autoklávba 6 konzerves kocsi tolható be, s ezenkívül hőmegetta-

karító is. A fekvő üstök fölött lévő tartály az újra felhasználható forró víz tárolására szolgál. (39. sz. kép.)

1969-ben egy üzemi óvoda megépítése céljából 400 000 Ft-ért megvették a Lehel u. 39. sz. alatti házat a hozzá tartozó 670 négyszögöles telekkel.

Két évtizedig kellett várni, amíg 1970-ben fölépült az üzem víztornya. Az évenként megtartott műszaki-fejlesztési program tárgyalásánál mindig napirendre került a megépítése, míg végre elkészült. Egy akkor új, az úgynevezett csúszózsálas eljárással viszonylag rövid idő alatt építették fel. A víztoronyban $100 + 25 \text{ m}^3$ víz tárolható ebből 100 az ivóvíz és 25 m^3 a tűzoltás céljára szolgál. Építési és felszerelési költsége 1 500 000 Ft. (27. sz. kép.)

1970-ben jelentős építési munkát fejeztek be a konzervüzemben is. Elkészült a fagyasztó és hűtőtároló. Megindulása biztonágot jelentett az üzem mindennapi életében.

A tömbhús csomagolására szolgáló termet, amely steril körülményeket kívánt a nagy zsírpoharazó helyiségből választották le.

A két feldolgozó csarnokkal egyvonalban egy vasvázás szint állítottak fel, az üres konzervdobozok számára. A szín és a raktárak előtt is betonutat építettek. A tmk (tervszerű megelőző karbantartás) műhelyeit bővítették és korszerűsítették. Az I-es csarnokban korszerű pástétomvonalat állítottak be, új keverő- és automata zárógéppel, amelyek elektromos vezérlőasztalról irányíthatók. A konzervüzem fejlesztésére fordított beruházás 4 452 000 Ft-ra rúgott.

A város közelében feltárt gázmező, majd az Október 6. utcában lefektetett gázvezeték lehetővé tette, hogy az üzem a széntüzelésről a gazdaságosabb gázfűtésre térjen át. 1971-ben elkészült a gázfogadó állomás, és a gázkazánokat is használatba vették.

Ezzel egyidőben kiselejtezték a konyha tűzhelyeit, az irodák és egyéb helyiségek széntüzelésű kályháit. Helyükbe gőzmelegítő testeket szereltek. Ezzel korszerűsödött az üzem fűtése, amely csökkenti a levegőszennyeződést is.

A kopasztóval szemben lévő munkateremben (a mai telefon-alközpont és állatorvosi húsvizsgáló közötti épületben) horgokkal ellátott, felsőpályás libabontó-daraboló vonalat állítottak be. Előzőleg itt, vízszintes szállítószalagon kevésbé termelékenyen és szervezeten történt a bontás.

A konzervtermelés szükségessé tette újabb kettős falú sterilizáló üstök beszerzését. Ezekből 1970-ben négyet állítottak be.

A műhely részére esztergapadot, a mosoda részére pedig 2 db nagy teljesítményű ipari mosógépet vásároltak.

A baromfiipar központja 1963-ban már tervbe vette az orosházi üzem korszerűsítését, de a Városfejlesztési Tervező Iroda akkor nem járult hozzá. Állásfoglalásuk szerint lakóterületen belül ilyen üzem nem tartható fenn, és kitelepítését javasolták. Ehhez azonban nem volt meg az anyagi fedezet. A gyár állaga egyre romlott, ezért 1970-ben mégis hozzáfogtak a korszerűsítéshez.

Az építkezést megelőzően lebontották a hizlalda udvari szárnyát (27. sz. kép.), a tojásfeldolgozó üzemet, a tollszárítót, a pulyka és a kövérliba-feldolgozót. (32. sz. kép.) Az építkezést 1970 novemberében megkezdték. (40. sz. kép.) Az építkezésre, az új feldolgozó gépekre és technológiai felszerelésekre mintegy 25 millió Ft-os beruházási összeget irányoztak elő.

Ez a korszerűsítés 1972-ben fejeződött be. (41. sz. kép.) Elkészült a tágas átvevőcsarnok, ami lehetővé tette, hogy a ketrecek tető alatt szedhessék le a gépkocsikról. Sorban utána a földszinten kapott helyet a kopasztóüzem, benne külön-külön teremmel a vágó, az elvéreztető, a forrázó-kopasztó és az átakasztó. Itt van a kopasztógépek kapcsolóterme, és a telefonokkal felszerelt központi irányító. Ezekhez kapcsolódik a zsigerelő üzem, a folyadékos előhűtő és az a gyűjtőterem, ahonnan a csomagolt árut a hűtőbe viszik. A földszinten biztosítottak helyet a pecsenye-vízibaromfi feldolgozásához szükséges kiegészítő gépek és berendezések részére, de gépeket még nem állítottak be. Az emeleten építették meg az osztályozó- és a csomagolótermet, továbbá a sóványbaromfi-darabolót, és az ahhoz kapcsolódó csomagolót. Itt található még egy rekeszmosó helyiség, egy kézraktár, melegvíz-tároló, tollszárító terem és a szellőzőberendezés gépparkja.

A legtöbb munkaterembe új gépeket is állítottak be. 40 m hosszú pályát biztosítottak az elvéreztetés számára. Új forrázókadakat és két roto-matic (ellentétes irányban forgó gumikorbácsokkal felszerelt) kopasztógépet szereltek be.

A régi épületben lévő csirkekopasztó helyén a liba részére zsigerelő-, bontó- és csomagolótermet alakítottak ki.

1973-ban 3 db új tollszárító kazánt állítottak be.

1974-ben a hagyományos baromfiszállító faketrecek helyett gépkocsira rögzíthető vasketrecek használatára tértek át. Fölöslegessé váltak a ketrecleszedő emelővillás targoncák. Az átvevőcsarnokban a kopasztópályát meghosszabbították oly módon, hogy az elhalad a gépkocsi mindkét oldala mellett, s a ketrecekből erre függeszthetik fel a baromfit.

Ezzel egyidőben az átvevőszin előtt beépítették a 20 tonnás hídmérleget, amelyen a megrakottan érkezett, majd az áru kiszedése után az üres gépkocsit mérlegelik.

A viztorony mellett 220 m-es kutat fúrtak. (19.sz. kép.)

Megépítették a 2. sz. kaput. Az utcán a bejárat két oldalán gépkocsiparkolót alakítottak ki, 25 férőhellyel.

Végleges helyet kapott az üzemi elárusítóbolt, mely a mezőgazdasági osztály és a gépi könyvelés irodái között az utcára nyílik. Az árut az udvar felől kapja, s így a társadalmi tulajdon védelméről szóló előírásoknak és a higiéniai követelményeknek is megfelel.

A konzervüzembe újabb dobozzáró automata gépet vásároltak.

1975-ben az alábbi jelentősebb gépeket szereztek be: 3 db DIGÉP hűtőkompresszor, 1 db ATLAS pehelyjég-gyártó gép és 2 db SOEMTRON automata könyvelőgép.

A konzervüzemben a szenes kazánok helyett két gáztüzeléses kazánt állítottak be. (Ezek a kazánok hosszú utat tettek meg. Eredetileg vasúti gőzmozdonyok voltak, s Amerikában gyártották. Részt vettek a második világháborúban. Utána a magyar állam ócskavasként megvette. Évtizedeken át a MÁV vonalain húzták a tehervagonokat. Átalakítás után most ide kerültek.) Egy kazán 4 tonna gőzt termel óránként, ami elegendő, ezért csak az egyik üzemel.

1976-ban a zsigerelő üzemben beállították a Stork gyártól vásárolt automata

zsigerelőgépet, 3 db félautomata kloakát körülvágó készüléket, zúzafelvágó és -tisztító gépet, a nyakat eltávolító ún. nyakroppantó gépet. Az átakasztó teremben új fejszakító, légszűrőhúzó, valamint lábvágó automata gépeket szereltek be. (42—43. sz. kép.)

A gyűjtőtérben üzembe helyeztek 2 db AMPAG láda- vagy kartondobozpántoló gépet.

A hűtőgépházakat korszerűsítették, beszereztek 6 db KLÍMA kondenzátort.

1977-ben a csirkeosztályozóba MOBA súlyosztályozó gépet és egy db GRACE forróvizet zsugorítógépet állítottak be.

Hűtőrendszert szereltek be, amely a higiéniai előírásoknak megfelelően a sovány és kövér árunak a daraboló- és csomagolótermet + 10 C° alá hűti le.

Beszereztek a vállalat két tollcentrifugát. Ezeket és a tollszárító gépeket a feldolgozó épületből áttelepítette az iparvágány melletti épületbe.

A könyvelés részére 2 db ASCOTA automata könyvelőgépet vásároltak.

1978-ban megkezdődtek az előkészületek a felépítendő hűtőházzal kapcsolatban. Szükség volt legelőször is egy új üzemi konyhára és ebédlőre, mert a régi helyére volt célszerű kijelölni az új hűtőház építését. Az új konyhát, ebédlőt és még 3 oktatási célokat szolgáló termet, az Október 6. utca vonalában a parktól a 2. sz. kapuig építették meg 1979-ben, amelyet ún. HUNNIA előregyártott hernádi baromfiól típusaiból állítottak össze és alakítottak ki, nagyon célszerűen és esztétikusan.

A régi kutak elapadása miatt az épülő konyha mellett két új ártézi kutat fúrtak egymás mellett. Az egyik 305 m, a másik 470 m mélyen fekvő vízrétegből adja a vizet.

Elkészült az új városi szennyvízelvezető csatorna az Október 6. utcán. Építéséhez a vállalat 16 millió Ft-tal járult hozzá.

1980-ban az üzem elhasznált útjait mindenütt aszfaltréteggel fedték le.

1981-ben a növekvő villamosenergia-felhasználás miatt két új transzformátort állítottak be. Ezen kívül az áramszolgáltató vállalat részére 1 700 ezer Ft-ot fizettek a villanyhálózat fejlesztésére.

A már hagyományosnak tekinthető libadarabolási termékek és különböző konzervek gyártása mellett szükségesnek látszott a választék bővítése, és a gazdálkodás eredményének növelése érdekében újabb termékek előállítására. A baromfifelvágott-félék, az ún. vörösáru gyártását az iparban először Orosházaiban valósították meg.

A gyártás megkezdése előtt a korábban tömbhús-gyártást szolgáló 2-es csarnokot átalakították, és egy 6 m szélességű helyiséggel bővítették. Ebben az épületben az alábbi üzemszerveket alakították ki: csontozó-aprító-töltő, hőkezelő, készáruraktár a csomagolóval, a fagyasztott húsokat fölengedtető, sózó-pácoló, fűszer- és bélelőkészítő, füstölő-főző, zuhanyozó, mosogató. A vörösáru gyártásához hazai és külföldi gépeket, illetve berendezéseket vásároltak. A legfontosabbak az Amerikai Egyesült Államokból, a Német Szövetségi Köztársaságból és Ausztriából érkeztek. (95—98. sz. képek.) Az építkezés ideje alatt összeállították az új termékek előállításának technológiáját, és

megszerezték a gyártási engedélyeket. Az egész vörösáru-vonal költsége közel 20 millió Ft.

1982-ben magyar és külföldi cégek együttműködésével elkészült a hűtőház. A folyamatosan fagyasztó és teljes automatikával dolgozó alagutat a holland Holima cég szállította. Teljesítménye 6 tonna baromfi óránként. A 400 tonnás hűtőtároló tolóállvány-rendszerű és 2 db svéd BT Transportenkononen rako-dókocsival üzemel. A tolóállványokat a svéd Clark cég gyártotta. A teljesít-ményszabályzós, csavarkompresszoros hűtőgépeket a dán Sabroe cégtől vásá-rolták. A folyamatos árutovábbítást a fémgörgős Rapisztán pálya (holland és magyar cég terméke) biztosítja, amelyben hajtott és gravitációs szakaszok váltogatják egymást. A hűtőház beruházási költsége 104 millió Ft. (44. sz. kép.)

A kopasztópálya alatt az elhasznált forrázókádat kicserélték. Az új forrázó-kád és a vízforgató szivattyú tengelyei sav- és rozsdálló anyagból készültek.

A konzervüzem részére egy félautomata zárógépet vásároltak 3,3 millió Ft-ért.

Ebben az évben elkészült a harmadik kút fúrása is a konzervüzemben.

1983-ban a Pankotai Á. G. együttműködésével elkészült a takarmánypépesí-tő berendezés, amely a toll kivételével minden baromfihulladékot összezúz. Ehhez az anyaghoz kénsavat és sót adagolnak, mely megakadályozza a romlást. A takarmánypépet a termelőszövetkezetek naponta viszik el tartálykocsikban, és gazdaságosan használják fel sertések takarmányozására.

1984-ben üzembe helyezték a 820 000 kcal/óra teljesítményű csavarkomp-resszort és a hulladékhot hasznosító berendezést. Az automata teljesítmény- szabályzós csavarkompresszor a valós igényeknek megfelelően használja fel az energiát. A hőhasznosító berendezés átveszi annak a víznek a melegét, amelyet a hűtőgépek (a kompresszorok) hűtésére használtak. Korábban a hűtőgépek 70—80 C°-os vizét a hűtőtoronyban csepegtették, és belőle a meleg a szabad levegőbe került. Most a hűtőgép nyomócsöveit a hőhasznosító berendezésben lévő víz hűti le. Ezt a vizet azután a központi melegvízes tartályba továbbítják, és ott hasznosítják.

A hűtőház mellett cseppfolyós széndioxid tárolására szolgáló tartályt állítottak be. A vagonok és kamionok berakása után ebből a tartályból széndioxidot engednek a kartondobozok tetejére. A szabaddá váló széndioxidból hópolyhek keletkeznek, amelyek megvédik az árut a fölmelegedéstől. Ezt megelőzően préselt hópolyhet, az ún. szárazjeget használták, amelyet hűtőkocsiban Répce-lakról nagy párolgási veszteséggel hoztak. Az új eljárás olcsóbb és könnyebben kezelhető.

CB-rádióhálózatot alapítottak, amely az üzem és az élő baromfit szállító gépkocsik, valamint a készenlétet tartó műszaki csoportvezetők és szerelők között tartja fenn a kapcsolatot. A mezőgazdasági osztály a CB-rádió útján értesülhet a gépkocsik elakadásáról, és azonnal intézkedhet, segítséget küldhet.

Befejezték a szennyvíztisztító és zsirtalanító rendszer felújítását. Költsége 5,6 millió Ft.

A konzervüzemben elkészült a vizet gáztalanító és a víz minőségét javító vízmű.

1985-ben a vállalat felújította a kopasztó- és a zsigerező üzem gépparkját. Legjelentősebb ezek közül a zsigerezőgép, amely több összehangolt részműveletet tud végrehajtani, mint az előző. (45. sz. kép.)

A libadaraboló teremből egy részt leválasztottak a hétvégi csirke gyártása és az exportpulykamell-szeletelés céljára.

1949-től 1975-ig az udvar jellegzetes képéhez tartozott a széntároló és az összegyűjtött salak. A baromfi-feldolgozás gépesítésének szerves részét alkották a gőzkazánok, amelyeknek naponta sok tüzelőanyagra, olykor egy vagon szénre is szükségük volt.

A baromfi-feldolgozó üzem termelésének emelkedését nyomon követhetjük az évenként felhasznált villamosenergia, a szén, majd a földgáz mennyiségéből.

Év	Vill. energia kWó	Szénmennyiség tonnában	*Gázfelhaszn. m ³ -ben
1955	628 000	nincs adat	
1958	1 077 000	822	
1966	2 015 000	2 556	
1970	3 184 000	3 590	
1971	3 736 000	2 854	584 000
1972	3 775 000	1 644	1 353 000
1975	5 194 000	1 075	1 724 000
1976	5 253 000	—	2 302 000
1983	6 335 000	—	2 335 000
1984	6 504 000	—	2 364 000

1971-ben a szénfelhasználás csökkent, mert a nagytelepen üzembe helyezték a gázkazánokat, 1975-ben a konzervüzem is a gáztüzelésre tért át.⁶⁵

4. A piacok

a) Szedők, kofák

Az orosházi baromfipiac első kereskedői még maguk vásárolták meg az árut, de 1880-tól kezdve a nagy tételben szállító exportkereskedők már *szedőket-kofákat* alkalmaztak, akik segítettek a baromfi beszerzésében. Amikor a helyi piac így sem elégítette ki a megrendeléseiket, a kereskedők üzleti körükbe kapcsolták a szomszédos községeket, és azok piacain hetente egyszer megjelentek, vagy megbízottaikat küldték ki. E saját kocsijukkal utazó megbízottukat *kocsizó kofának* hívták.

Egy ilyen kocsizó kofa volt a múlt század 90-es éveiben Mislai Pál, pusztaföldvári lakos (Orosházától 11 km-re), aki éveken át minden pénteken hajnalban elindult lovas kocsijával hazulról, és vasárnap délután ért vissza. Körútja során 3 község piacán is vásárolt. Az ottani kofáktól tojást és baromfit vett át,