

Az orosházi üzem az akkori közigazgatási rendnek megfelelően, bár csak négy járásból (gyomai, mezőkovácsházi, orosházi, szarvasi járásból) vásárolta és dolgozta fel a tojást, mégis ez a tojásmennyiség az országos tojástermelésben közel 8%-ot jelentett.

A tojásexport részben nyugatra, részben kelet felé irányul. Szállított a vállalat többek között Ausztriába, Olaszországba, Svájcba, a Német Szövetségi Köztársaságba, a Német Demokratikus Köztársaságba, Csehszlovákiába és a Szovjetunióba is.

Az orosházi üzembe 1950-től kezdve évenként az alábbi mennyiségű tojást szállították be.⁵⁴

Év	Tojás	Év	Tojás
1950	30,6 millió db	1962	29,4 millió db
1951	25,8 millió db	1963	31,4 millió db
1952	40,6 millió db	1964	45,8 millió db
1953	11,1 millió db	1965	50,0 millió db
1954	21,3 millió db	1966	44,7 millió db
1955	32,3 millió db	1967	67,3 millió db
1956	29,3 millió db	1968	42,0 millió db
1957	23,0 millió db	1969	33,0 millió db
1958	27,1 millió db	1970	61,5 millió db
1959	36,1 millió db	1971	38,2 millió db
1960	32,6 millió db	1972	40,0 millió db
1961	35,1 millió db	1973	32,1 millió db

1974. január 1-jétől adataink nincsenek, mivel ettől az időtől kezdve a békéscsabai gyárhoz szállították be a tojásokat, és Orosházán a tojásfeldolgozás megszűnt. Újabb szervezés folytán 1981. január 1-jétől a Tótkomlói Közös Vállalat bér munkában, kihelyezett gépeken folytatta a munkát, 1983. január 1-jétől már önállóan gazdálkodik: termeli, feldolgozza és értékesíti a tojást exportra és belföldre.

A tojás külföldi piaca minimálisra csökkent. Csak a hosszabb távú államközi megállapodás szerint marad a VII. ötéves tervben végig 110 millió db szovjet export és néhány 10 millió az időszakos termelési többlet levezetésére az Európai Közös Piac országaiba.

8. Baromfi-feldolgozó üzemek

a) Az üzemek elhelyezkedése a városban

A 100—110 éve idekerült baromfi-kereskedők általában a piactér közelében telepedtek le. A csak libavágással foglalkozó kereskedők is ugyanezt tették. A Pacsirta utca, ahol Steinberger Salamon telepet létesített, sáros utca volt.

Az utcát csak jóval később kövezték ki, amelyhez a kereskedő a kövek odahordásával járult hozzá. Évtizedek során újabb ház vásárlásával 800 négyszögöltre bővítette telepét.

1910-ben Presser Sándor a Komlói út 31. sz. alatti, kövesút mellett fekvő 500 négyszögölnyi portán lévő házánál kezdte az ipart gyakorolni. A lakosság nem örült az ilyen szomszédságnak. Az Orosházi Friss Újság 1928-ban „Mi bűzlik a Komlói utcán” címmel foglalkozik is a telep körüli erős bűz terjengésével. Megállapítja, hogy az a Presser-baromfitelep hulladékaiból ered, és felhívja „valamely illetékes faktor figyelmét”.⁷⁴

1942-ben a Presser-féle telepet a Magyar Mezőgazdák Rt. az üzem új tulajdonosa, mintegy 700 négyszögöl telek vásárlásával bővítette. A szomszédok tiltakoztak, az építési hatóságok hónapokig nem is járultak hozzá a bővítéshez, végül mégis megadták az építési engedélyt. A szomszédok tiltakozását a patkányinváziótól való félelem is kiváltotta.

A többi exportőr már figyelembe vette a szállítás jelentőségét, és a vasút közelében kezdte meg munkáját. Általában egy telekkel kezdték, amelyet gyarapodásuk arányában bővítettek a szomszédos házak és telkek megvásárlásával.

Az olasz Frigor-cég a Petőfi, a Mikes és a Kigyó utca által határolt sarki telken nyitott üzemet.

Bernardinelli először a Vasút utca 8. számú házat vette meg (jelenleg Október 6. utca 8. szám), majd az előtte lévő két ház megvétele után 1200 négyszögöltre növelte telepét, s ezzel szomszédja lett Öhlschläger Mártonnak, akinek telepe szintén 1200 négyszögöles volt.

1933-ban Presser Sándor, miután régi telepét átadta volt üzlettársának, a Vasút utca 16. szám alatti (az egykori palagvárban) 936 négyszögöles telken létesített üzemet.

Dénes Ferenc, aki a későbbiek folyamán a Presser-féle telepet átvette, a Vasút utca 18. számú házat 531 négyszögöles telekkel vásárolta meg, telepének bővítése céljából.

A Vasút utca 24. szám alatti 865 négyszögöles telket a Klein és László-cég vette meg.

A Vasút utcán épített üzemek fekvése kedvező volt, mert előttük kövesút haladt. Végyszomszédjuk, a MÁV, a 30-as években iparvágányt is épített. A csatornázás akkor nem tartozott a figyelembe veendő szempontok közé. A szennyvizet nyitott csatornában vezették.

1948-ban az összes baromfüzemet államosították. A vasútmenti telepek összevonásával alakult ki a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat, míg a Komlói úti telepet a Cirokseprűgyárnak, a Keltetőállomásnak és a Teherfuvar Vállalatnak adták át. Csak a hűtőház maradt meg, amit a későbbi időben Klein-hűtőnek vagy Csokonai utcai hűtőháznak neveztek.

1954-ben a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat megvásárolta a nagytelep és Fortuna-telep között fekvő Ásványolajforgalmi Vállalat 486 négyszögöles telkét. Itt építették fel két év alatt a ma is meglévő emeletes raktárt és a hizlaldát. A hizlaldából alakították ki később a műszaki osztály és a gépi könyvelés irodáját.

Amikor 1960-ban és 1962-ben a „Fortuna-telep” előtti két ház is az üzem birtokába került, a megnövekedett területen a ketrecek és a gépkocsik elhelyezésére is megnyílt a lehetőség.

1963-ban az akkor már Baromfiipari Országos Vállalat néven működő vállalat átvette a Húsipari Vállalattól a vágóhidat 5 kat. hold kiterjedésű telkével együtt. A vágóhid távol esett az iparvágánytól, mégis jelentős létesítmény, mert a beépíthető területe nagy, és ezért alkalmas volt baromfikonzerv-üzem létesítésére.

22 évig kellett várni, míg az Október 6. u. 22. számú házat és a magtárépületet 1970-ben sikerült megvenni a Gabonafelvásárló Vállalattól. E vásárlás révén a „Meszestelep” is közvetlenül kapcsolódik az üzem többi részéhez, s ezzel lehetővé vált a hosszabb időre szóló építkezések megvalósítása.

A vállalat vezetői tervezték az Október 6. u. 2—4. és 6. sz. házak megvételét, ahová 70 vagonos hűtőház épült volna, de közbejött többféle gazdasági és emberi ok miatt ez a terület a Volán Vállalat tulajdonába került. Helyette 1985 tavaszán az utca másik oldalán a 11., 13., 15., 17. és 19. sz. házakat vásárolták meg. Ezek helyén vízművet, szociális épületeket építenek és a szállítójárművek részére parkolóhelyet létesítenek.

b) Az üzemi épületek és udvarok

A régi tőkés baromfifeldolgozó üzemek udvarának és hosszú ideig az államosított üzem udvarának is legjellegzetesebb épülete a baromfiátvevő szín volt. (32. sz. kép.) Központi fekvésénél és magasságánál fogva rendszerint jól kiemelkedett környezetéből. A téglás kocsiút is a színhez vezetett, ahol a magas tetőzet alatt a beérkező kocsikról leszedték a ketreceket. Ebben az épületben volt még a mázsa is, amelyen a behozott baromfit mérték.

1958-ban a Bernardinelli-féle telepen a nagy átvevőszín alatt pulykafeldolgozót építettek. Az átvevőszín ezután 10 évig a hizlalda egy elrekesztett részén üzemelt. Majd felépítették a jelenlegi helyére. A ketreccsvedő elektromos targoncák beállításával, majd a gépkocsira szerelt vasketrecek használatba vétele óta az átvevőszín jelentősége csökkent. Alatta ma már csak a galambot szedik ki a szállítóketrecekből.

A hizlaldák és pihentetők az egykori *csirketelepek* nélkülözhetetlen épületei voltak. Amíg élő baromfit is szállítottak a külföldi piacokra (1941-ig), sokszor két-három napot is várni kellett, hogy elegendő áru összegyűljön. Szükség volt a hizlaldára azért is, hogy a csirkéket 8—12 napi hizlalással följavítsák. A piaci felhozatal váltakozó volt; egyes napokon sok baromfit hoztak be, máskor kevesebbet. A vágások ütemét a fentiek miatt nem lehetett a piachoz igazítani, ezért a hizlaldai készletet vették igénybe. Ma az irányított termeltetéssel, napra és órára előre meghatározott mennyiségű baromfit szállítanak be vágásra. Ezáltal a csirkék gyűjtése és tárolása jelentőségét veszítette, és teljesen meg is szűnt 1965-ben. Ma a jó minőségű tápon nevelt csirkék minősége kielégítő, s így hizlalásra nincs szükség. A fűtött nevelőházakból származó csirkék a hizlaldában különben is csak *leromlanának*.

A hizlaldákban kétféle típusú ketreceket használtak. A normál méretű ketrecekbe 10—12, a nagyobb méretű olasz ketrecekbe 15 csirkét raktak. A ketrecek között voltak 1-es és 5-ös ketrecek. Az egyes ketrecek egymás fölé rakhatók, összeépíthetők, míg az egymás fölött lévő 5-ös ketreceket közös sarokoszlopok tartották össze. Az egymás mellé elhelyezett 5-ös ketrecek *falat* alkottak, és ha szemben is volt egy másik fal, akkor *utcát* képeztek. Ezekben az utcákon történt a baromfi be- és kihordása, etetése, itatása és itt tisztították le a *sárdeszkat*at is. (60. sz. kép.)

A hizlaldákat padlás nélkül építették. Egy-egy hizlaldában elhelyezett 5—8 ezer csirkének sok levegő kellett, ezért a tetőkön még szellőztetőnyílásokat is készítettek, s a hizlalda egyik oldalát lécekből képezték ki. Télen a nyitott részeket bedeszálták, sőt az 50-es években a gőzfűtést is bevezették.

A kacsát és a libát nem hizlalták, csak pihentették a levágásig, legfeljebb egyszer-eyszer megtömték. Az államosított üzemből a pihentető egy magas szín alatt volt, ahol lécekből álló alacsony kerítések választották el a falkákat egymástól. A pihentető fölött embermagasságban a pulyka részére padlást építettek, dróthálával körülvették és rekeszekre osztották.

Az egykori baromfi-kereskedők iparuk megkezdése után hamarosan megépítették a hizlaldákat is. A Dénes és Eisler Cég első dolga 1939-ben a hizlaldák kialakítása volt, s ugyanezt tették a Magyar Mezőgazdák is. (60. sz. kép.) 1943-ban a Bernardinelli-telepen történt átépítések során 11 méter széles, hatalmas légterű hizlaldát építettek az akkori telep utcavonalán és a mezsgyéjén. A hizlalda két oldalról fogta közre az átvevőszínt. Ez a hosszú hizlalda a mai transzformátor-háztól a férfiöltözőig, onnan a függesztő csarnokig húzódott, s 30—40 ezer csirke befogadására szolgált. Még 1954-ben az államosított üzem is bővítette hizlaldáit.

A régi baromfifeldolgozó üzemek *vágó- és kopasztóhelyiségei* az átvevőudvarra, tehát a szennyes övezetre nyíltak. 1963-ig az államosított üzemből is így volt.

A baromfit szállító gépkocsik közvetlenül a feldolgozóterem ajtaja előtt haladtak el, vagy ha sok volt az áru, órák hosszat ott is álltak. Ez a helyzet semmiképpen sem felelt meg az egészségügyi követelményeknek. 1963-ban kialakították az élő baromfi számára az érkeztetőudvar, amelyre az utcáról a Fortuna-telepi, vagy más néven a II. sz. kapun lehet bejutni. Az udvar első részéből lett a tiszta övezet, ahonnan a gépkocsik a készárut viszik ki az I. sz. kapun.

A régi üzemek udvarán az utakat téglából rakták, a téglák melletti földes terület nyáron poros, esős időben sáros volt. 1958-ban kezdték el az utak betonozását. Ma minden út és munkaterület betonnal van fedve. A szabad területen gypszöngy, virágok és fák teszik kellemessé az udvar képét.

A legrégebbi feldolgozóhelyiséget parasztházak szobáiból, kamráiból alakították ki. Erre utal egy 1936-ban készült fénykép is és a rajta olvasható felírás: „Vágókamra”. (61. sz. kép.) Bizonyosra vehető, hogy korábban kamrának is készült. 1936-ban a Fleissig testvérek a Fortuna-telepi hűtőház alatt a pincében kezdték meg a vágást és kopasztást. Tágas, világos munkatermei csak a Magyar Mezőgazdák üzemének és az átépített Bernardinelli-féle üzemnek

voltak. A mai üzem abban is különbözik a régiektől, hogy a libát és a kacsát már nem a szín alatt kopasztják, hanem a feldolgozóteremben. (62. sz. kép.)

Valamennyi üzemben a hizlaldák közelében megtalálható volt a darálóhelyiség, a *malom* is. A hizlaldába rakott állatoknak sok eleség kellett. Régen köves darálókat használtak, a 30-as évektől kezdve a nagyobb teljesítményű és könnyebben kezelhető kalapácsos darálókkal dolgoztak. Az államosított üzemben még árpahántolót is beszerettek, hogy a hántolt árpa etetésével fehér színűre hizott csirkéket kapjanak. A morzsolt tengerit és az árpát a padláson tárolták, s facsatornán engedték le a darálóhoz.

Rendszerint a malom szomszédságában állott a darafőző helyiség is, ahol nagy üstökben zsákszámra főzték a kukorica- és az árpadarát. A lehült darát fadézsákba öntötték, és háromkerekű kocsikon húzták a hizlaldákba. Az államosított üzemben az 50-es évek elejétől a csirkék eleségét gőzzel főzték a 200—300 literes dézsákban. A nagy mennyiségű dara lassan hűlt, ezért a reggel főzött darát délután, a délutánit pedig csak reggel használták fel. Ha még ekkor is forró volt, darabos jégtáblákat nyomtak bele.

Régen az egyes telepeken baromfin kívül más állatokat is tartottak. Fekete Lajos elmondotta, hogy amikor ő 1904-ben az Öhlschläger-céghez került, a tulajdonos két tehenét és sertéseit is gondoznia kellett. Az idősebbek azt is elmondták, hogy 1936 előtt Bernardinelliék szűk udvarában a vágóhelyiségtől nem messzire állott a 6 férőhelyes lóistálló is. Még a nagytelep átépítése után is a későbbi tojásfeldolgozó helyén 80—100 sertés számára hizlalda készült. Ebben a hizlaldában 1948-ig sertést tartottak. Ezután a sertéseket a Fortuna üzemébe, majd egy év múlva a feldolgozótól még távolabb, a Meszestelepre helyezték ki. A következő évben a vasúton kívüli Nyári-féle sertéshizlaldába kerültek. Végül 1955-ben a Paskum-földeken építettek egy korszerű 500 férőhelyes sertéshizlaldát.

A sertéshizlaldával összefüggő melléktermékfőző helyiség növelte a telep bűzét. A melléktermék, bármennyire is zártan főzték, kellemetlen szagot árasztott. Ennek ellenére az üzem tulajdonosai szívesen foglalkoztak sertéstartással, mert az értéktelen baromfivért, belet és a *dögöket* sertésekkel etették föl. Steinberger János említette, hogy félevenként 40—50 hizósertést adott el, amely szinte csak a mellékterméken, illetve a rossz tojáson hizott meg. A 180 ezer forintért épült 500 férőhelyes hizlalda is két év alatt törlesztette az építési költséget. 1964-ben a baromfiipar a sertéshizlalást megszüntette. Ez időtől az Állatifehérjét Előállító Vállalat vett át minden mellékterméket és tollhulladékot, amit naponta el is szállított.

A mai ember számára különös, de régen természetes dolog volt, hogy az üzemekbe hetenként hoztak egy-egy kocsi szalmát. Fontos anyag volt ez akkor, kellett a lovak alá, ezzel almozta a sertéseknek, ezt használták a tojások csomagolásánál, télen a tojásos vagonokat ezzel bélelték, s ezen pihentették a kövér jószágokat. A szalmát nem vásárolták, ezt a konyhakertészek hozták, s cserébe elvitték a trágyát. A hatvanas évek végén még használtak szalmát a pihentetőben lévő libák alá, de amióta a vágás a szállítóketrecekből történik, szalmára már nincs szükség.

Az államosítás előtti üzemekben trágya bőven volt. Az istállókból, a sertések

alól, valamint a hizlaldából kihordott trágyát az üzemben gyűjtötték. Bernardinelliék trágyamedencéjébe 30—40 kocsi trágya fért. A Baromfifeldolgozó Vállalat csirketrágyáját a termelészövetkezetek hordták el, és füllesztés után használták fel, hogy az abban esetleg előforduló kórokozó ne fertőzhessen.

Az államosítás előtti időben az úti ketrecek takarításával — főleg a csúcsidejében — nem sokat törődtek. Legfeljebb élére fordították, földhöz ütögettek, „ami kiesett belőle, kint volt”, és mentek tovább. Az 1947-es földművelésügyi minisztériumi rendelet szigorúan előírta a ketrecek tisztítását és fertőtlenítését, ezért a baromfi-érkeztető udvarban ketrecmosó és fertőtlenítő helyiséget építettek, ahová a gépkocsi a ketrecekkel együtt a mosás és fertőtlenítés idejére be tud állni. Ma a fémketrecek mosása nem okoz gondot, a peremes faketrecek tisztítása nehezebb volt.

A II. világháború előtt az elhullott kövér állatok zsírját kisütötték, és szappan főztek belőle. Szappanfőzésre a darafőző helyiséget használták. Az államosított üzemben a sertéstelepen főzött melléktermékről leszedték és gyűjtötték a zsírt, s azt a szappanfőző kisiparosnak eladták. A zsírgyűjtés csak néhány évig tartott.

A régi üzemek épületei mellől nem hiányoztak a górék sem. A csirkék hizlalásához, a kövér állatok töméséhez sok eleség kellett, ezért az őszi hónapokban, amikor sok kukorica volt a piacon, olcsón megvették és górékba rakták. Az utolsó góré 1957-ben bontották le, és vitték ki a sertéstelepre. Azelőtt ez a 40 m hosszú, 5 m magas góré a meszes telep mezsgyéjén állott, és két évtizeden át az állomás előtti tér képéhez tartozott. (63. sz. kép.)

A műhelyek közül a ketrecjavító és ládakészítő műhelyek a legregőbbiek. A tőkés világban nagyon vigyáztak az áru és a csomagolás tetszetősségére. A Bernardinelli-cég még gyalugépet is beszerezett, hogy gyalult deszkákba csomagolhasson. (A ládák végdeszkájára színes címkét ragasztottak.) (64. sz. kép.) A hatvanas évektől kezdve a *ládagyár* rohamosan veszített jelentőségéből. Az árut kartondobozba kezdték csomagolni, s a műhely dolgozói a karton- és papírdobozok készítésére tértek át. A kartonlapokat összehajtogatják, címkézik, és a padlásról a csomagolóba továbbítják. 1974-ben az összes gépkocsira vasketreceket szereltek föl, s a fából készült ketrecek azóta nem használják. A ketrecjavító műhely is megszűnt, s az ott dolgozó 4—6 munkást más munkakörbe irányították.

A 30-as évek előtti baromfitelepi udvarképhez tartoztak a jégvermek is. Ezek a földbe vájt, szalmával és náddal fedett jégtárolók 15—20 méter hosszú és 5—6 méter széles, félig a földbe süllyesztett építmények voltak. Mikor a Steinberger-cég a jégvermet meg akarta építeni, e célra előbb egy telket kellett vásárolnia. A mesterséges jég gyártása óta ezek fölöslegessé váltak. A telepek egy része a Tóth-malom jéggyárából szerezte be a jeget, néhányan saját részükre jéggyárat építettek. Bernardinelliék előbb egy egyszerűbb csőjéggyártó berendezést szereztek be, majd a nagyobb teljesítményű táblás jéggyártásra tértek át. (65. sz. kép.)

A II. világháború előtt a régi üzemekben az öltözők néhány négyzetméternyi nagyságú helyiségekből álltak, ahol csupán mosdótáblából és vödörből mosakodtak. A háború alatt épült üzemeknél külön volt az öltöző- és a mosdóhelyi-

ség. Ez utóbbit vízcsapokkal és zuhanyozókkal látták el. A meleg vizet az ötvenes évek elején vezették be. Az üzemi dolgozók létszámának növekedése miatt 1968-ban egy 210 m² alapterületű, a követelményeknek megfelelő öltözőt és mosdót rendeztek be, amelyet a hizlalda helyén alakítottak ki.

A régi üzemek számára elegendő volt annyi villamos áram, amennyit az utcai oszlopokon felszerelt 40—120 kVA-os transzformátorok szolgáltatottak. 1941-ben a Bernardinelli-Hangya-féle üzem tulajdonosai számoltak a nagyobb villamosenergia felhasználásával, ezért az üzem átépítése során transzformátorházat is kialakítottak, és beszereztek egy 160 kVA-os transzformátort. Az államosítás utáni üzemfejlesztés során 1949-ben egy db 500 és egy db 250 kVA-os, 1968-ban 2 db 630 kVA-os, 1982-ben 2 db egyenként 1600 kVA-os teljesítményű transzformátort állítottak be.

A konzervüzemben 1963-ban a húsipartól egy 120 kVA-os transzformátort vettek át. Ezt 1968-ban 250 kVA-osra cserélték. A villamos energiának egyre nagyobb felhasználása miatt 1970-ben 400 kVA-osra, 1981-ben pedig 1000 kVA-os teljesítményű transzformátorra kellett átcserélni.

Az egykori üzemekben kb. 40—50 villanymotor volt összesen. A baromfi-feldolgozás korszerűsítése ezekből egyre többet igényel, s ma már közel 1500 villanymotor üzemel. A villanymotorok mellett megszorodott az automata gépek száma is, ami a villanszerelőktől és a műszerészekről nemcsak több munkát, de nagyobb szakértelmet is követel. A villanszerelők és műszerészek száma 12 fő, s részükre 3 műhelyt rendeztek be. Irányítójuk erősáramú villamos üzemmérnök.

Az államosítás óta eltelt időszakban a hűtőgépek számát és teljesítményét illetően szintén nagy változásnak vagyunk tanúi. A három régi hűtőházban a hűtőgépeknek 400 000 kcal/óra volt a teljesítményük. (A Fortuna hűtőben 2 db 20 000-es Alfa, a Csokonai utcai mezőgazdák hűtőjében szintén 2 db 20 000-es Alfa, a Bernardinelli-üzemben 2 Ganz és 2 Sabroe hűtőgép biztosította a hűtést és fagyasztást.)

1949-ben 6 db 100 000 kcal/órás kompresszort kapott a vállalat. (A kompresszorokon a gyártó üzem neve: „Rökk gépgyár Budapest” cirill betűvel volt kiöntve, mivel ezek a hűtőgépek „jóvátételre” készültek.) 1960-ban már 13 db Rökk-gép vagy más néven EBZ hűtőgép üzemelt. Az ezt követő 21 év alatt ezeket a gépeket a Diósgyőri Gépgyár nagyobb teljesítményű kompresszorai-val cserélték ki. 1981-ben a hűtést és fagyasztást az alábbi gépek látták el:

6 db 4—E—190 jelzésű egyenként 400 000 kcal/óra teljesítményű
2 db 2—E—190 jelzésű egyenként 200 000 kcal/óra teljesítményű
6 db 2—E—180 jelzésű egyenként 200 000 kcal/óra teljesítményű
Összesen 4 millió kcal/óra teljesítmény volt *beépítve*.

Az 1982-ben épített hűtőházban az alábbi új és régi gépek üzemelnek:

1 db Sabroe hűtőgép 570 000 kcal/óra teljesítményű
1 db Sabroe hűtőgép 680 000 kcal/óra teljesítményű
1 db Sabroe hűtőgép 580 000 kcal/óra teljesítményű

Ez az üzemelő egység. Mivel a technológia korszerűbb és a hűtőház szigetelése is jobb, ezért a kisebb kcal teljesítmény is elegendő.

Beépített tartalék éjszakai és vasárnapi teljesítménnyel

2 db 4—E—190-es 800 000 kcal/óra teljesítménnyel

3 db 4—E—190-es a tartalékegység.

A konzervüzemben 1963-ban 2 db 100 000 kcal teljesítményű hűtőgépet vettek át a húsipartól. 1969-ben 5 db E—100-as üzemelt. Jelenleg az 5 db 2—E—180-as hűtőgépből 3 üzemel (teljesítménye 600 000 kcal/óra), 2 pedig tartalékban van.

A nagytelepi és a konzervüzemi gépekre 22 hűtőgépész felügyel.

A vágásra kerülő élő baromfi beszállítása, a késztermék elszállítása, a raktári anyagok beszerzése, a vidéken lakó dolgozók szállítása jelentékeny gépkocsiparkot igényel. 1985-ben az üzem gépkocsiállománya a következő:

6 db ZIL tehergépkocsi	4 db autóbusz
egy-egy pótkocsival	2 db szgk
6 db Robur	3 db Barkas
3 db IFA tehergépkocsi	
egy-egy pótkocsival	1 db szippantó
4 db UTZ traktor	8 db hűtőkocsi
10 pótkocsival	

Az üzemnek külön gépkocsijavító műhelye van, amelyben 15 szakember dolgozik.

A mai üzemben fontos szerepet töltenek be a lakatos, a karbantartó és az asztalosműhelyek. Az ott dolgozó szakemberek a javításokon kívül részt vesznek az üzem felújításában. Létszámuk a festőkkel és a kőművesekkel együtt 110 fő.

A feldolgozó üzem raktáraiban kb. 5000-féle műszaki és egyéb anyagot tartanak. A nagyobb raktárak méretei: A volt magtárépület 1100 m²-én az exportgöngyöleg, a régi Fortuna hűtő 165 m²-én a csomagolóanyagok, a fürdőpadlás 230 m²-én kartonok, a főraktár 800 m²-én vas- és egyéb anyagok raktározása történik. Egy 90 m²-es helyiségben a tartalék villanymotorok kaptak helyet.

A konzervüzemben mintegy 2000-féle műszaki és a termeléshez szükséges anyagot tartanak a raktárakban. A 2-es sz. 450 m²-es raktárban konzervdobozokat, a 3-as sz. 270 m²-esben fűrészpont és vasanyagot tárolnak. A kézraktár alapterülete 80 m², a fűszerraktaré 9 m².

Az államosítás óta kialakult gépesítés, a feldolgozás technológiájának a fejlődése, valamint az egészségügyi és állategészségügyi követelmények magasabb foka, továbbá a dolgozókról való gondoskodás olyan létesítményeket követelt, amelyeket a régi üzemek udvarában nem találhattunk. Ezek a létesítmények a következők:

Kazánház a nagytelepen és a konzervüzemben. A baromfi feldolgozásához, a húsok főzéséhez, a konzervek csirátlanításához (sterilizálásához) és a munkatermek fűtésére jelentős mennyiségű gőzre van szükség. Ezt biztosítják a kazánok, amelyek óránként 2,5 tonna gőzt állítanak elő. A kazánházakhoz

tartozik még egy-egy vízlágyító (sótalanító és gáztalanító) berendezés és egy vízvizsgáló laboratórium.

Az üzem műhelyei közül az elektromos targoncákat karbantartó és javító-műhely a legfiatalabb. Ezt két szerelő látja el. A műhely különálló töltőhelyén egyszerre tizenhárom gép akkumulátorát tudják tölteni.

A mai üzemekben nélkülözhetetlen a köszörűsműhely. A baromfi bontásánál, a húсок darabolásánál, csontozásánál éles késekre van szükség, ezért a két műhelyben naponta több száz kést élesítenek.

A 60-as évek közepén telefon-alközpontot létesítettek, s ennek önálló helyiséget alakítottak ki. Az üzem több különböző munkahelyén lévő városi vonalát az alközpontba vezették be. Ugyanakkor az üzem területén ötven mellékvonalat építettek ki. Ezzel az egyes munkahelyek és irodák között a kapcsolat gyorsabbá és egyszerűbbé vált.

Külön helyiségben üzemel a géptáviró, gyakrabban használt nevén a telex, amely az üzemen kívüli üzleti világgal teszi lehetővé a kapcsolatot.

1947-ben rendelet jelent meg a baromfifeldolgozó üzemek állandó állatorvosi ellenőrzéséről. A szolgálat számára irodát, kényszervágót, utólagos vizsgálóhelyet és bonctermet alakítottak ki. (A korábbi években még egy párolóhelyiség is üzemben volt.)

1966-ban üzemorvosi rendelőt létesítettek, hogy az üzem dolgozóinak ne kelljen kis panasszal a városi rendelőhelyekre menni, és ott sok időt veszteni. A későbbiekben az orvosi ellátást bővítették. 1974-től az üzemben egy bőrgyógyász szakorvos, az óvodában pedig egy gyermekorvos látja el a betegeket. 1978-ban a meglévő orvosi rendelőhöz a fogorvos számára is építettek egy rendelőhelyiséget.

Amíg pecsenyekacsát is vágott az üzem, az ornithosis (állatról emberre terjedő) betegség megelőzése végett, a pecsenyekacsát a dolgozók külön köpenyben kopasztották és szájkendőt használtak. E köpenyek tárolására az előírás szerint külön helyiséget biztosítottak.

Az üzem higiéniáját szolgálja az 1953-ban felállított mosoda, ahol a dolgozók üzemi köpenyeit és fejkendőit mossák. Két ipari mosógép üzemel, és segítségével naponta hatszáz köpenyt mosnak.

Az államosított üzem létesítményei még az üzemi konyha és a mellette lévő büfé. A konyhán napi átlagban 550 ebédet főznek, míg a büfében a dolgozók reggelit, konzerveket és feketekávéét vásárolhatnak.

9. Baromfiüzemi udvari munkák

a) Mérés és osztályozás

E munkák sora a telepre szállított baromfi lerakásával kezdődött. A tőkés üzemekben a ketrecek mielőbbi leszedésére nagy gondot fordítottak. Sokszor a más területen dolgozókat is a lerakáshoz irányították, hogy a gépkocsi minél előbb visszatérhessen a piacra.