

Kazincbarcika sütőiparának története

The history of baking industry in Kazincbarcika

Istoria industriei de panificație din Kazincbarcika

ANDI Andrea, KÖVESDI Zoltán, POLGÁRI László

Széchenyi István Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszer tudományi Kar
andi.andrea@sze.hu

Abstract

In this study, the history of the baking industry in Kazincbarcika can be followed from 1953 until today.

Rezumat

Articolul prezintă istoria industriei de panificație din Kazincbarcika din 1953 până în prezent.

Kivonat

A cikkben Kazincbarcika sütőiparának történetét ismerhetjük meg 1953-tól napjainkig.

Kulcsszavak: sütőipar, Kazincbarcika, borsodi sós rúd, kenyérgyár, süteményesüzem

1. Bevezető gondolatok

Kazincbarcika Észak-Kelet Magyarországon található, és a Borsodi Vegyi Kombináttal egyidejűleg fejlődött. A fiatalok városa, ahová az ország minden területéről tömegesen érkeztek a fiatal szakemberek családjukkal vagy egyedül. Sajnos, a rendszerváltást követően minden megváltozott. A növekvő munkanélküliség miatt a szebb jövő reményében sokan elköltöztek. Bárhogy is alakult az élet, Kazincbarcika mindenki lelkében nyomot hagyott, mindenkit megérintett gyönyörű fekvésével, emberközpontú környezetével, kedvességével. Borsod-Abaúj-Zemplén megye gyöngyszeme.

Kazincbarcika fő élelmiszeripari ágazata a sütőipar volt, melyet 1963 óta a Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat képviselt. A vállalat kialakulásának, fejlődésének, s hanyatlásának régi képekkel (a fényképek, Kiss Gyula, pékmester tulajdona) színesített történetét szeretnénk most bemutatni, s ezen keresztül szeretnénk emléket állítani egy letűnt korszaknak.

2. A kazincbarcikai sütőipari vállalat története a kezdetektől 1978-ig

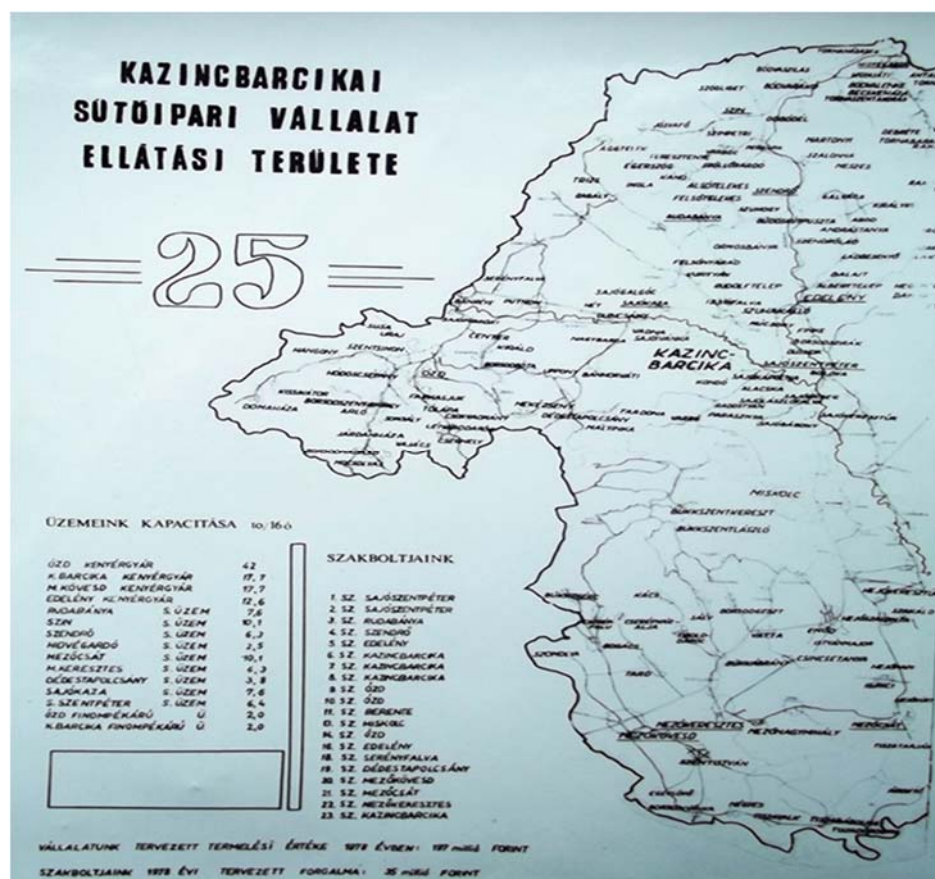
A Sütőipari Vállalat 1953. október 1-jén alakult meg Sajószentpéteren Sajószentpéteri Sütőipari Vállalat néven. A vállalat székhelyét 1963-ban Kazincbarcikára helyezte át, és Kazincbarcikai Sütőipari Vállalatra változtatta a nevét. 25 éves jubileumi évében, 1978-ban már jelentős területet látott el kenyér- és pékáruval, valamint finompékáruval a hozzá tartozó 15 üzem és 23 szakbolt. A szakboltokban a sütőipari termékek mellett tejet és tejtermékeket is árultak. Valamint Állami és Szövetkezeti Kereskedelmi egységekben is jelen voltak a termékeik. Szakboltjai voltak Sajószentpéteren, Rudabányán,

Szendrőn, Edelényben, Kazincbarcikán, Ózdon, Berentén, Miskolcon, Serényfalván, Dédestapolcsányon, Mezőkövesden, Mezőcsáton és Mezőkeresztesen.

A vállalat fejlődéséhez azonban hosszú és nehéz út vezetett, mindez öt 5 éves terv formájában valósult meg (1. és 2. ábra).

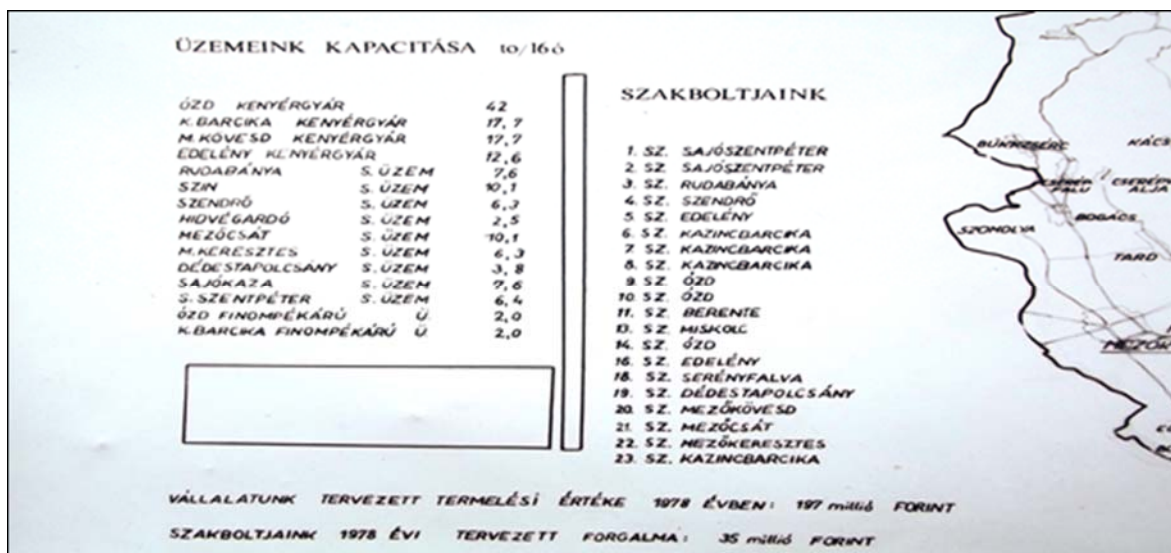
A vállalathoz az alábbi üzemek tartoztak:

- Ózdi Kenyérgyár
- Kazincbarcikai Kenyérgyár
- Mezőkövesdi Kenyérgyár
- Edelényi Kenyérgyár
- Rudabányai Sütőüzem
- Szini Sütőüzem
- Szendrői Sütőüzem
- Hidvérgárdói Sütőüzem
- Mezőcsáti Sütőüzem
- Mezőkeresztesi Sütőüzem
- Dédestapolcsányi Sütőüzem
- Sajókazai Sütőüzem
- Sajószentpéteri Sütőüzem
- Ózdi Finompékáru – előállító üzem
- Kazincbarcikai Finompékáru – előállító üzem



1. ábra

A Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat ellátási területe 1978-ban



2. ábra

A Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat Üzemei és Szakboltjai 1978-ban

2.1. Az első 5 éves terv, 1953-1958

1953. október 1-jén alakult meg a vállalat Sajószentpéteren, Sajószentpéteri Sütőipari Vállalat néven. Majd más, elavult, a műszaki követelményeknek nem megfelelő, korszerűtlenül felszerelt üzemeket is megvásárolt a vállalat főként magánszemélyektől, községek és bányák tulajdonából. Ebben az időszakban kizárólag kenyeret és 4-5 féle péksüteményt gyártottak az üzemekben. A szállítás megoldása nehézkés volt, lovas kocsival, triciklivel, motorkerékpárral és két-három használt gépkocsival történt.

1954-ben, Ózdon megépült a térség legnagyobb és akkoriban legkorszerűbb kenyérgyára, melynek kapacitása 42,7 tonna volt (3. ábra). Az Ózdi Kenyérgyár műszaki jellemzői az alábbiak voltak: tíz széntüzelésű két sütőteres gőzkemence, két FNK 421-es kemence.

Mindeközben megkezdődött a többi, a vállalathoz tartozó, elavult üzemek korszerűsítése, felújítása. Első körben a Mezőkövesdi Üzem felújítási munkálatait kezdték meg (4. ábra).



3. ábra

Az ózdi kenyérgyár, 1954-ben épült



4. ábra

A már felépült mezőkövesdi kenyérgyár és Sütéményes üzem

2.2. A második 5 éves terv, 1958-1963

A második 5 éves terv során, tovább folytatódott a már meglévő üzemek fejlesztése. 1963-ban a Sajószentpéteri Sütőipari Vállalat Kazincbarcikára települt át és elnevezése Kazincbarcikai Sütőipari Vállalatra változott, s még ebben az évben felépült a Kazincbarcikai Kenyérgyár is (5. ábra).



5. ábra

A kazincbarcikai kenyérgyár

2.3. A harmadik 5 éves terv, 1963-1968

Ennek az időszaknak a végén kezdték meg további üzemek felépítését Edelényben, Szinben és Dédestapolcsányban. Ezen üzemek azonban csak a negyedik 5 éves terv elejére készültek el. Teljesen be-csempézték a beltéreket, a mennyezetet pedig burkolattal látták el.

1967-ben, Kazincbarcikán Süteményes üzem létesült. A Kazincbarcikai Kenyérgyár és a Süteményes üzem kapacitása 16,3 tonna volt együttesen és az alábbi fontosabb műszaki felszereltséggel rendelkezett: három kétsütőteres olajtüzelésű gőzkemence, egy FNK 421 szerelt kemence, egy FNK 431 szerelt kemence, két intenzív dagasztógép, silós lisztárolás (6. ábra).



6. ábra

A kazincbarcikai kenyérgyár és süteményes üzem

2.4. A negyedik 5 éves terv, 1968-1973

A negyedik 5 éves terv fő célkitűzése, a Kazincbarcikai és az Ózdi Finompékáru Üzem létrehozása volt. A szakboltok közvetlenül az üzemekhez kapcsolódtak, így folyamatosan tudták biztosítani a friss árukészletet a vásárlók számára. Nemcsak finompékárukat, hanem cukrászipari termékeket is készítettek mindkét üzemben. Ekkoriban gazdagodott mind a Kazincbarcikai, mind az Ózdi Finompékáru üzem néhány darab háromsütőteres villanykemencével (7. ábra).



7. ábra

Villanyűzhely a süteményes üzemben

1970-re készült el az Edelényi Kenyérgyár, Süteményüzem és szakbolt is, melynek kapacitása 12,6 tonna volt (8. ábra). Műszaki jellemzői az alábbiak voltak: két kétsütőteres olajkemence, két FNK 421 kemence, egy intenzív dagasztógép.



8. ábra
Edelényi kenyérgyár

1971-ben az Ózdi Kenyérgyárban megnyitották a szárasztészta üzemrész, mintegy 30 fő dolgozóval (9. ábra).



9. ábra
Ózdi szárasztészta üzem

Szintén 1971-ben került sor a Szini Sütőüzem beindítására is. Az üzem két kétsütőteres olajtűzelésű gőzkemencével, egy FNK 421-es kemencével, egy intenzív dagasztógéppel, valamint egy orsós csészeemelővel lett felszerelve (10. ábra).

1973-tól pedig a borsodi sós rudat gyártó gépsor kezdte meg működését Kazincbarcikán (11. ábra).



10. ábra
A szini sütőüzem



11. ábra

A borsodi sósrúd gyártása a kazincbarcikai üzemben

A negyedik 5 éves terv utolsó évében pedig megépítették a szendrői sütőüzemet és szakboltot. Kapacitása 6,3 tonna volt. Műszaki jellemzői az alábbiak voltak: egy kétsütőteres olajtüzelésű gőzkemence és egy db FNK 421 szerelt kemence.

A Hidvégardói Üzem is ebben az időszakban került felújításra, ebben az üzemben csak 1 kg-os kenyereket gyártottak, így ide csak 1 db FNK 421-es kemence került beépítésre.

2.5. Az ötödik 5 éves terv, 1973-1978

A fejlesztéseknek, beruházásoknak köszönhetően elmondható, hogy a vállalat példátlan fejlődésen ment keresztül. A tésztafeldolgozás gépesítése felgyorsult, a gépi munka előtérbe került a kézi munkával szemben. A kemencemunka kivételével minden fizikai munkán könnyítettek a gépesítéssel.

Az alábbi kép a kézi, a félgépi és a gépi feldolgozású tésztából készült késztermékek bőszerkezetét hasonlítja össze. Ez alapján jól látható, hogy a kézi feldolgozással ugyan nagyobb térfogatú és lazább bőszerkezetű termékeket kaphatunk, viszont a gépi feldolgozás segítségével kiküszöbölhető a nehéz fizikai munka nagyobbik része és a termelékenység is növelhető, miközben a termék minősége csak kismértékben tér el a kézi feldolgozású készterméktől.



Szépen lassan minden üzemet felújítottak, korszerűsítettek, melyek így aztán a modern élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásoknak is kiemelkedően megfeleltek, illetve új kemencéket helyeztek üzembe vagy pedig felújították azokat.

Az Ózdi Kenyérgyár például épp ekkoriban egy teljes körű felújításon esett át, melynek során a kenyértészta gyártását is teljesen gépesítették. FTK 1000-es, folytonos tésztakészítő, kenyértészta gyártó vonal használatával oldották ezt meg. (Ami azt jelentette, hogy óránként 1000 kg termék előállítására volt képes ez a gyártóvonal.) A kovászkészítéstől, a lisztadagoláson, az élesztő szuszpendáláson és a só oldáson át teljesen automatizált volt a rendszer, illetve ezek adagolását is automatizálva oldották meg. Emellett az elavult sütőkemencéket, PTC 24 és PTC 54-es típusú alagútkemencékre cserélték.

1976-ban a Rudabányai Sütőüzem is teljes felújításon esett át, az üzem két kétsütőteres olajfűtésű gőzkemencével gazdagodott és teljes belső burkolatot is kapott, amely megfelelt a kor higiéniai követelményeinek.

Ebben az időszakban került a Mezőcsáti Üzem is a vállalathoz, a Mezőkövesdi Sütőipari Vállalat megszűnése révén. Ennek az üzemnek a felújítására 1978-ban került sor, így a felújítást követően ez az üzem is jól megfelelt a korszerű higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásoknak. Az üzem műszaki jellemzői az alábbiak voltak: négy kétsütőteres olajtüzelésű gőzkemence, egy FNK 421 kemence, két intenzív dagasztógép.

1976 és 1978 között már csak a mezőkeresztesi, a sajókazai és a sajószentpéteri sütőüzem felújítása zajlott, a modern higiéniai követelményeknek megfelelően, például mindhárom üzem oldalfalait csempezték, a mennyezet pedig burkolatot kapott.

3. A vállalat 25. jubileumi évfordulója, 1978

1978-ban ünnepelte 25 éves jubileumi évfordulóját a vállalat. Töretlen, felfelé ívelő fejlődése, korszerű felszereltsége, magas szintű higiéniai előírásoknak való megfeleltetése még a környező országok, főként az akkori német és szlovák kollégák érdeklődését is kivívta. Üzemeikben rendszeresen fogadtak delegátusokat az előbb említett országokból, szakmai tapasztalatokat cserélve és barátságokat kötve.

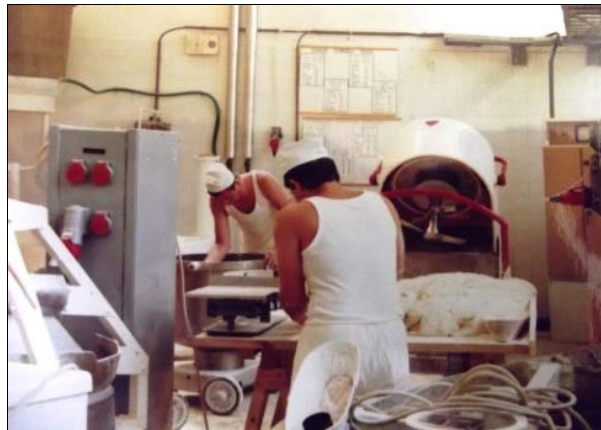
Együttműködési szerződést kötött a vállalat egy kassai és egy német sütőipari vállalattal is, folyamatos volt a szakmai tapasztalatok megbeszélése. Ezekben az új, korszerű üzemekben, 1978-ban már 7 típusú kenyeret, 35 különböző péksüteményt, zsemlemorzsát és száraztésztát is gyártottak. A késztermékek szállítása is leegyszerűsödött, 53 célkarosszériás tehergépkocsival oldották meg a kiszállítást. Az ömlesztett szállítást felváltotta a rekeszes szállítás. Körülbelül 6000 műanyagrekesz segítségével oldották meg a területek kenyér és pékáruval történő ellátását. A 70-es évek végén a konténeres szállítást is alkalmazták egyes területek ellátására.



A korszerű gépesítéssel elérték, hogy javult a termék minősége, és csökkent a nehéz fizikai munkát igénylő munkamozzanatok száma. A tésztafeldolgozás folyamatában nagy segítséget jelentett az orsós csészeemelők megjelenése a vállalat üzemében, illetve az FNK kemencék segítségével kiküszöbölhetővé vált a nehéz lapátmunka és egyben javult a késztermékek minősége is.



Az intenzív dagasztógépek beépítésével szintén a nehéz fizikai munka könnyítését érték el, illetve jobb termékminőséget tudtak produkálni.



1978-ban, a vállalat éves termelése elérte a 197 millió Ft-ot és szakboltjaik forgalmi bevétele pedig elérte a 35 millió Ft-ot. Mintegy 900 főt foglalkoztató vállalattá nőtte ki magát. Ez egy olyan kor volt, ahol pékszakmunkásnak lenni érték volt, nagy közösségi életet éltek a dolgozók, rendszeresek voltak a számukra szervezett összejövetelek, ünnepek, kitüntetések. A vállalat programokat, kirándulásokat, nyaralásokat szervezett dolgozóinak és azok családjainak. A dolgozók gyermekei számára mikulás és karácsonyi ünnepséget, vetélkedőket és versenyeket is rendezett. A dolgozók szocialista brigádokban is dolgoztak, versenyeztek a legjobb szocialista brigád címének elnyeréséért.

A vállalat és dolgozói támogatták az iskolás gyermekeket oly módon, hogy az általuk felajánlott pénzből televíziót vásároltak több általános iskolának is.

A vállalat a legkisebb gyermekek sorsát is a szíven viselte, védnökséget vállalt a kazincbarcikai 1. sz. Óvoda felett. Hozzájárult az óvodai és bölcsődei férőhelyek bővítéséhez mind Kazincbarcikán, mind pedig Ózdon.

Az alábbi képen Gönczi Sándor igazgató adományoz egy televíziót, a vállalat nevében Sajószentpéteren egy általános iskolának.



4. A Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat termékei

A vállalat, fénykorában 7 típusú kenyeret és 35 különféle péksüteményt gyártott. Emellett cukrász-ipari termékeket is készítettek, valamint zsemlemorzstát és száraztésztát is gyártottak.



Szőlőcukrot is gyártottak, az Ózdi Üzemben, ezt dextrózból állították elő sajtolással. Nagyon gyors felszívódása miatt, biológiai értéke magas volt.



Cukrászipari termékeiket a dédestapolcsányi, a szendrői és a hidvégardói üzemekben gyártották. Citromos tortákat, dobos tortákat, kakaós tortákat és minőségi csokitortákat készítettek.



Egyéb, a vállalat üzemében gyártott édesipari termékek voltak a Bódva zselés teasütemény, a Barcikai édes, töltött teasütemény, a Barcikai csemege szelet, a Barcikai kókuszos-kakaós szelet, a Barcikai grillázsos szelet, a Barcikai kakaós mézes, a „Kassai” mézes jellegű sütemény, illetve az Extra Mézes lapok voltak.

Sós jellegű termékeik közül meg kell említeni a sós-sajtos tallért, a graham ropit és a borsodi sós rudat. A graham ropit az ózdi üzemben gyártották, alagútkemencén sütötték meg. a borsodi sós rudat pedig a kazincbarcikai üzemben a ropi gyártó géppel gyártották.

Az alábbi képen a graham ropi gyártása látható az alagútkemencén, illetve a graham ropi, mint késztermék látható a másik képen.



4.1. A borsodi sósrúd



A ropi nagy népszerűségnek örvendett már a 70-es évek elején is, hazánkban. Ennek gyártásában élen járt a vállalat kazincbarcikai üze, ahol az elsők között kezdték el gyártani a ropit, Borsodi Sósrúd néven, 1972-ben. Korának megfelelő, teljesen új gépsorral egészen 2003-ig foglalkoztak ropigyártással ebben az üzemben.

A ropi nagyon népszerű termék volt a lakosság körében, a karácsonyt leszámítva szinte minden nap gyártották, olyan nagy volt rá a fogyasztói igény. Sőt még Kuvaitba is szállítottak belőle. 2003 után megszűnt a gyártása Kazincbarcikán, eladták a gyártási jogát Szerencsnek, mert a gépparkja elavulttá vált, a pótalkatrészek beszerzése pedig egyre nehezebbé.

4.1.1. A borsodi sósrúd gyártástechnológiája

A szükséges alapanyagokat, azaz a kétszerfogós lisztet, a margarint, az étolajat, a tejport, a cukrot, a sót, az élesztőt és vizet, megfelelő arányban egy Z- karú keverőgép segítségével keverték össze és az így kapott szemcsés állagú anyagot a betöltő garaton át az egymással ellentétes irányban forgó nyújtó-hengerek vékony lappá nyújtották.

A forgóhengeres kések felvágta és egy fésűs szerkezet segítségével vezették rá a ropi sütő láncokra a ropi tésztát. A ropi tészta a láncokon továbbhaladva egy lúgfürdőn áthaladva kapta meg a felületi só szórását.

Ezt követően a termék bekerült az alagúttrendszerű kemencébe, ahol a szalag végére érve szépen megsült. Innen egy billenő asztal segítségével kerültek a már készre sült ropik a csomagolást elősegítő adagoló kanalakba, amiket egy végtelenített szalag szállított a tasak lezáró hegesztő berendezéshez, ahol a tasak lezárása megtörtént. A termék minőség-megőrzési idejét rápecsételték a ropis zacskókra.

4.2. A Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat díjnyertes termékei



A vállalat, termékeivel, több vidéki és országos kiállításon is szerepelt, melyeken szép sikereket értek el. Legelőször 1974-ben vett részt a vállalat az őszi BNV-n, a Tanácsai Élelmiszeripari Vállalatok bemutatóján. A kiállításon bemutatott termékeik oklevelet és rangos díjakat nyertek el.

Néhány a vállalat termékei által elnyert díj:

- A Borsodi Sósrúd 1974-ben és 1978-ban is elnyerte a „Kiváló Áruk Fóruma” megkülönböztető, jó minőséget jelző jel viselésének jogát.
- A Piskótatekeres terméke ezüst díjat nyert 1975-ben, a 68. OMÉK – on.
- Az Ózdi Termékbemutató Kiállításon és Vásáron 1973-ban nagydíjat és 1974-ben pedig 2. díjat nyerte el a vállalat a kiállított termékeivel.
- A Miskolci VII. Helyipari Kiállításon és Vásáron, 1977-ben pedig a Matyókalács terméke lett 2. helyezett.

Az alábbi képen, a vállalat kiállításra vitt termékei láthatók.



5. A Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat története 1978 után

1978 után egészen a rendszerváltásig, a Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat folyamatos termelésben üzemelt. Új üzemek ugyan már nem épültek, de folyamatos volt a meglévő üzemek fejlesztése, a kor követelményeihez való igazodás. Például az olajtüzelésű kemencéket gáztüzelésű kemencékkel váltották fel. A nagy energiaigényű intenzív dagasztógépeket felváltották az energiatakarékosabb gyors dagasztógépek, amelyek egyben hozzájárultak a késztermék minőségének javulásához is.

Korszerű kisüzemi gépek vásárlásával is javították a termelékenységet, valamint a termékminőséget. Például sor került több korszerű, nagy teljesítményű kifli sodró, zsemleosztó és gömbölyítő gépek vásárlására is.

A vállalat termékfejlesztésének eredményeként, a hagyományos termékek mellett teljes kiőrlésű kenyerek, rozsos- magvas pékáruk gyártását is megkezdték.

Az ózdi, mezőkövesdi és kazincbarcikai üzemekben laborok működtek. Az alapanyagok és a késztermékek bevizsgálása itt történt, biztosítva azt, hogy csak jó minőségű, és kiváló termékek kerülhettek a fogyasztók asztalára.

A vállalat vezetősége és dolgozói munkájukkal nagymértékben hozzájárultak ahhoz, hogy ilyen hosszú ideig a térség elismert és meghatározó vállalata lehetett. Külön kiemelendő, Gönczi Sándor igazgató, aki talán a legtöbbet tett azért, hogy ilyen sokáig eredményesen működhetett a Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat.

Azonban a megváltozott piaci és politikai helyzet következtében, a rendszerváltáskor, kénytelen volt a vállalat részvénytársasággá alakulni. A Sütőipari Vállalat is nevet változtatott: 1991-től Brodeco Sütőipari Rt. néven működik tovább. Az 1993-ban befejeződött privatizáció eredményeképpen a vállalati tulajdonból a dolgozók (700 fő) többséget szereztek, és érdekeltté váltak nemcsak az anyaüzem, hanem a mezőkövesdi, ózdi, szini és tardosbányai üzemegységek korszerűsítésében és a termékválaszték bővítésében is. A két utóbbi ágazat, a könnyű- és az élelmiszeripar sikerei ugyanakkor nem sokat segítettek a város általános helyzetén, mivel egyik ágazat sem volt (és ma sem) kulcstényezője a város gazdasági életének.

2000-ben már csak négy üzem folytatott termelő tevékenységet, majd újabb tulajdonosváltással sátoraljaújhelyi irányítás alá kerültek. Napjainkban már csak a kazincbarcikai kenyérgyár és az ózdi süteményes üzem üzemel, Kazincbarcikai Sütőipari Kft. néven.



Irodalomjegyzék

- [1] A Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat, a kazincbarcikai Városi Könyvtár 1971-es *Helytörténeti Archívuma*, 1 gépelt oldal, szerző ismeretlen
- [2] *Sütőmunkás*, A Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat üzemi híradója, Borsod Megyei Lapkiadó Vállalat, Miskolc, 1978
- [3] SIKOS T. Tamás (szerk.): *Kazincbarcika zsákutca vagy elágazás?* Magyar Tudományos Akadémia Regionális Kutatások Központja Budapesti Osztálya, 1995, Budapest. <http://mek.niif.hu/09000/09093/09093.pdf>