

Озерновский рыбокомбинат — передовое предприятие нашей области. Он первым перешел на круглогодичную работу по выпуску консервов, был победителем соревнования в честь 50-летия СССР и награжден Памятным знаком, неоднократно завоевывал первенство Камчатрыбпрома, области и Дальрыбы.

Знаменит комбинат не только консервами, но и славной трудовой традицией, высокой технической культурой. Вот и сейчас труд озерновцев высоко отмечен. Они награждены Памятным знаком ЦК КПСС, Совета Министров СССР, ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ «За трудовую доблесть в девятой пятилетке» и переходящим Красным Знаменем ЦК КПСС, Совета Министров СССР, ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ с занесением на Всесоюзную Доску почета на ВДНХ СССР.

На этой странице — рассказ о том, как озерновцы добились высокой награды.

НА СЛУЖБЕ ТВОРЧЕСТВО

Неотъемлемой частью технического прогресса на комбинате стала рационализаторская работа. Экономический эффект от технического творчества рационализаторов за девятую пятилетку превзошел четверть миллиона рублей. На предприятии широко известны имена рационализаторов — электриков В. В. Круглика, И. К. Загородникова, А. Н. Максименко, слесарей — Хам Сен Ем, И. И. Грудцина и других, чья техническая мысль и золотые руки в немалой степени способствовали перевооружению производства. За 1975 год внедрено 42 рационализаторских предложения и два изобретения, это позволит сэкономить 67,4 тысячи рублей.

Слесарь консервного завода Хам Сен Ем предложил полуавтоматическую машину для вскрытия банок при техбраке. Творческая бригада, возглавляемая В. В. Кругликом, сконструировала электропечь с автоматическим регулированием температуры нагрева для сушки электромоторов, катушек пускателей.

На личном счету заслуженного рационализатора РСФСР И. И. Грудцина 28 поданных за пятилетку рационализаторских предложений. Экономический эффект от их внедрения составил более 38 тысяч рублей. Интересно отметить, что активная рационализаторская работа, творческий подход к делу помогли И. И. Грудцину

на 14 месяцев раньше срока закончить личную пятилетку.

Если сопоставить затраты на изобретение и рационализацию на предприятии с эффективностью от внедрения их, то цифра получится убедительной: экономия в 19 раз превышает денежные затраты.

Однако, опыт рационализаторской работы на комбинате показывает, что этот важный рычаг подбема эффективности производства еще используется не в полной мере. На комбинате 50 человек рационализаторов, т. е. на 100 работающих промышленно-производственный персонал приходится 7 человек рационализаторов. Ряды их слабо пополняются за счет молодых специалистов.

Большой резерв рационализаторской работы кроется в привлечении рабочих и специалистов по выполнению личных творческих планов. Двухгодичный опыт работы по личным творческим планам подтверждает эффективность такой формы. Эту работу возглавляет совет НТО под руководством главного инженера М. Р. Азатова. Много деловых предложений по улучшению рационализации внесли инженер техотдела М. И. Кувшинова, инженер-диспетчер М. Н. Чесноков, начальник гаража В. Ф. Журавлев и другие. Однако мастера, технологи консервного цеха в рационализаторской работе практически не участвуют.

В дальнейшем развитии рационализаторской работы мы видим один из главных резервов в деле внедрения на предприятии технического прогресса.

Н. КУТЫРЕВ,
слесарь РКЗ-55.

Девятая пятилетка для Озерновского рыбокомбината является знаменательной тем, что коллектив выполнил все запланированные производственные показатели. Рыбокомбинат уверенно вошел в число рентабельных предприятий Камчатки, неоднократно занимал призовые места в социалистическом соревновании среди предприятий Камчатрыбпрома, Дальрыбы и Министерства рыбного хозяйства.

С положительными результатами коллектив закончил 1975-й — завершающий год пятилетки. План по реализации продукции выполнен на 104,1 процента, по валовой — на 103, по выпуску товарной продукции на 104,4 процента. Затраты на один рубль товарной продукции составили 98,6 процента к плану. Годовой план по выпуску консервов выполнен на 109,3, кормовой муки — на 104,3 процента, по грузообороту портовым пунктом — на 114 процентов. Выработка на одного работающего составила 102,6 процента при средней заработной плате 100,3 процента.

Сравним работу рыбокомбината за восьмую и девятую пятилетку, сопоставим некоторые цифры. Они говорят о многом. Основное направление в девятой пятилетке было взято на расширение ассортимента и количественный выпуск консервов. Прирост выпуска консервов по сравнению с 1970 годом увеличился в 2,6 раза. Это стало возможным благодаря внедрению более производительных машин и оборудования, сокращения ручного труда и улучшения условий работы.

На заводе была произведена полная реконструкция цеха по выпуску закусовых консервов, установлены две поточные линии, производительностью по 25 тысяч банок консервов в смену каждая.

Начиная с 1970 года рыбокомбинат стал готовиться к переходу на круглогодичную работу, сокращался межнавигационный период. Начали закупать мороженный сырец от других предприятий для консервного производства. На рыбокомбинат стал поступать новый сырец — скумбрия. В первое время на выпуске консервов из скумбрии все работы велись вручную. Однако с установлением четырех машин ИНА-115 суточный выпуск увеличился вдвое, а число рабочих, занятых на переработке скумбрии, сократилось на 28 процентов. Рационализатор Н. Г. Мыльников изготовил машину, которая заменила ручной труд четырех работников, занятых на рассортировке соли и специй.

Много ручного труда затрачивалось на протирку и мойку готовых консервов при приведении их в ликвидное состояние. По предложению Ю. С. Малюги, работавшего у нас почти всю пятилетку главным

инженером, были изготовлены и внедрены в производство новые банкомоечные машины. В настоящее время мы получаем с линий почти чистую баночку.

Техническая оснащенность завода позволила наращивать выпуск консервной продукции, но узким местом являлось разделочное отделение. Оно пока далеко не удовлетворяло потребности завода. Нужно было привести его в соответствие с мощностью консервных линий. Нужно было, не откладывая, делать реконструкцию разделочного цеха. Эта работа была проведена. Интересно отметить, что все оборудование, которое установлено в цехе, изготовлено нашими механизаторами.

Переход на круглогодичную

ИСКАТЬ, НАХОДИТЬ, ВНЕДРЯТЬ

работу, и на выпуск продукции из мороженного сырка потребовал внедрения механизации и сокращения ручного труда как на основных, так и вспомогательных процессах. Раньше дефростер был отделен от разделочного цеха. Сырец приходилось подвозить из холодильника в цех весь день. Для этого использовали два автопогрузчика, электрокары, было занято восемь — десять рабочих.

При вводе в эксплуатацию нового разделочного цеха был изготовлен дефростер, а также установлен ленточный транспортер, который соединил холодильник с разделочным цехом.

С увеличением выпуска консервной продукции необходимо было решать вопрос о своевременном приведении ее в ликвидное состояние. Однако продукция пока не всегда своевременно отгружалась, складские емкости были загружены. На комбинате был проведен ряд мероприятий, который позволил в 1975 году поставить приведение консервов в ликвидное состояние на поточный метод.

Большое сокращение ручного труда произошло после внедрения пакетного способа хранения и отгрузки продукции. Сократились затраты и сроки приведения в ликвидное состояние консервов, особенно при внедрении в производство литографической банки.

Однако на консервном заводе имеется много недостатков, которые сдерживают рост производства. Так, существующее оборудование на заводе имеет

большой износ, из-за чего часты простои смен, низка производительность. В настоящее время происходит замена устаревшего технологического оборудования на более производительное. В разделочном цехе изготавливается и устанавливается второй дефростер, монтируются две линии производительностью по 35 тысяч банок каждая в смену. Находится в стадии монтажных работ поточная линия приведения консервов в ликвидное состояние.

Большие работы за пятилетие были проведены на холодильнике. Здесь введены в эксплуатацию машинное и разделочное отделения, однако основные фонды цеха используются пока неудовлетворительно по той причине, что сырьевая база в экватории комбината резко изменилась и оборудование используется на полную мощность. Здесь, в основном, происходит выемка икры и печени из минтая.

Проводить работу по внедрению новой техники невозможно без творческой мысли коллектива, в особенности наших рационализаторов, не используя научно-техническую информацию и опыт других предприятий. За истекшее пятилетие внедрено 225 рационализаторских предложений с общим экономическим эффектом 271.625 рублей. По научной организации труда внедрено 44 мероприятия с экономическим эффектом 61,8 тысячи рублей. Заимствовано от других предприятий 14 новшеств, что дало экономии в 43,7 тысячи руб.

Вот наиболее эффективные рационализаторские предложения: это изготовление и внедрение в производство машин для шинкования кальмара, конвейерный бланшировальщик, машина для дробления соли, внедрение гидравлических скребков на мойке рыбы, гидравлическая система в бункерах жиромучного цеха, дозатор соли и специй на выработке консервов, банкомоечные машины...

В 1975 году проводился конкурс на лучшее рационализаторское предложение. Поступило 14 предложений. По итогам конкурса слесарю Н. Г. Мыльникову было присвоено звание «Лучший рационализатор Дальрыбы». А творческая бригада мехцеха под руководством заслуженного рационализатора РСФСР И. И. Грудцина Центральный Советом ВОИР была награждена вымпелом и денежной премией.

В проекте ЦК КПСС к XXV съезду партии сказано, что десятая пятилетка будет пятилеткой качества и эффективности производства. Коллектив Озерновского рыбокомбината работает в этом направлении и приложит все силы к тому, чтобы с поставленной перед ним задачей справиться с честью.

И. ИВЧЕНКОВ,
директор рыбокомбината.

Н. И. Янголенко на консервном заводе работает резчиком рыбы. Она в совершенстве овладела своей профессией, ежедневно перевыполняет свои нормы, передает свой опыт товарищам по работе. Н. И. Янголенко одна из тех, кто ковал трудовую победу, вносил свой посильный вклад в досрочное выполнение пятилетнего плана.



ТОЛЬКО ФАКТЫ

До экономической реформы фондотдача в среднем за год увеличивалась всего на полтора процента. С переходом на новое планирование и экономическое стимулирование фондотдача составила 5,4 процента.

Если в годы восьмой пятилетки рыбокомбинат чаще всего приносил убытки, то в девятой пятилетке прочно вошел в число рентабельных. Вот по годам балансовая прибыль.

1971 год — 457 тысяч рублей.
1972 год — 489 тысяч рублей.
1973 год — 307 тысяч рублей.
1974 год — 1135 тысяч рублей.

1975 год — 1024 тысячи рублей.

За годы пятилетки было выполнено консервов (в тыс. банок):

1971 год — 13053
1972 год — 15001
1973 год — 16919
1974 год — 18177
1975 год — 20600

На замену и модернизацию

оборудования, механизацию и автоматизацию, строительство новых и реконструкцию действующих цехов за пятилетку израсходовано 2,8 миллиона рублей. Приобретено новой техники на 1,5 миллиона рублей.

В 1970 году выработка на одного работающего на заводе составила 31 тысячу банок консервов, в 1975 году — 43000. Производительность труда увеличилась на 58 процентов.

Для того, чтобы закрепить за комбинатом кадры, создать

и хорошие бытовые условия, только за последние годы жилищный фонд увеличился на 14 тысяч квадратных метров. Все новые дома сдаются в эксплуатацию с коммунальными удобствами — с горячей и холодной водой, центральным отоплением. Сейчас заканчивается строительство канализации, сеть которой охватит почти весь поселок.

Построены благоустроенные общежития для сезонных рабочих, детский сад, ясли.

Только на премирование рабочих и инженерно-технических

работников из фонда материального поощрения ежегодно выплачивается в среднем 150 тысяч рублей.

Заработная плата одного рабочего возросла на 55 рублей и сейчас в среднем в месяц она составляет 280 рублей. Кроме того, значительные суммы выделяются на улучшение отдыха рабочих, их культурно-бытовых условий.

За прошедшее пятилетие внедрено 255 рационализаторских предложений с общим экономическим эффектом 271625 руб.