



Här skulle alla kunna utföra samtliga förekommande arbeten i bageriet

Arbetsplats: Konditori Bivur, Köping

Kontaktperson: Ivar Sjöman, ägare, tel.0221-11143

Arbetslivsfondens handläggare: Erik Nordin, Västmanlands län

Skribent: Tommy Wetterberg (Aros Teknik och Miljö)

Sammanfattning: Att jobba i ett bageri kan vara ganska tungt, varmt och stressigt. Hos Bivur i Köping försöker man med hjälp av ny utrustning och arbetsrotation komma ifrån tunga och monotona arbetsoperationer. Personalens genomsnittsålder är ganska hög och för att kunna rekrytera ny arbetskraft i framtiden så ville man försöka att modernisera och satsa på personalen.

Bakgrund

Konditori Bivur består av bageri, butik samt servering och har drivits i nuvarande regi sedan 1964. Företaget sysselsatte 12 personer, 6 män och 6 kvinnor med en medelålder på 53 år varav endast två under 30 år. Konditoriet är inrymt i en äldre hyresfastighet, med bageriet i källaren och butik med servering i gatuplan. Arbetet i bageriet har utvecklat enskilda specialister inom varje arbetsområde. Detta pga. fysiska förutsättningar samt fallenhet. Inredningen i bageriet var av äldre datum och det fanns brister i maskinutrustningen och arbetsmiljön.

Kundunderlaget bestod av restauranger, dagligvarubutiker och allmänheten.

Mål

Målsättningen var att bygga upp ett väl fungerande arbetslag, där var och en behärskar, och kan utföra samtliga förekommande arbetsuppgifter i bageriet. Detta för att stimulera redan anställd personal samt för att underlätta framtida nyrekrytering.

Man ville även skapa en god arbetsmiljö ur ergonomisk synvinkel.

En breddning av kunskaperna var också en målsättning därför att verksamheten skulle bli mindre känslig för frånvaro.

En annan målsättning var att förbättra den fysiska arbetsmiljön för att underlätta tunga lyft, med där tillhörande arbetsskador.

Genomförande

Den stora förändringen skulle ske i bageriet som var av äldre datum med brister i maskinutrustning och arbetsmiljö. Stora fysiska investeringar skulle göras där.

- En ny mera lättarbetad bakugn skulle installeras.
- En kavlingsmaskin så att kvinnor skulle kunna ingå i arbetslaget.
- Ett höj och sänkbart bord så att arbetsrotation ej förhindras.
- Man ville även genomföra en ombyggnation av varuintaget.

Man skulle också genomföra internutbildningar där en medarbetare som snart skulle lämna företaget pga. ålderspension skulle agera som utbildare.

En satsning på rehabiliteringsåtgärder till fyra personer skulle också genomföras inom det närmaste tiden.

Den totala investeringen för konditori Bivur beräknades till 659.000 kr och av dessa så bidrog Arbetslivsfonden med 60.000 kr för arbetsorganisationsförändringar, 109.000 kr till förbättringar inom den fysiska arbetsmiljön och 60.000 kr till rehabiliteringstjänster. Total 229.000 kr.

Resultat

Inom den fysiska arbetsmiljön har den nya bakugnen installerats. Den värms upp med olja som finns i annat avskilt rum utanför bageriet. Tidigare ugn som uppvärmdes med gas var ur ergonomisk synpunkt en stor arbetsmiljörisk för de anställda pga. att den krävde stora kroppskrafter och endast kunde skötas av personer med en viss kroppslängd. I denna nya moderna bageriugn kör man in en full vagn med plåtar stående i våningar. Vagnen roterar sedan inne i ugnen tills brödet är klart och vagnen dras ut. Man uppnår dels en tidsvinst men den stora vinsten är att personalen slipper lyfta plåtar in och ut ur ugnen, som tidigare var mycket påfrestande.

Kavlingsmaskinen som installerats kommer att underlätta framförallt winerbrödsdegarna som tidigare fordrade stora fysiska ansträngningar för att kavlas ut med manuell kavel. Så småningom kommer all personal att lära sig den nya maskinen som tar lite tid att lära sig att använda.

Ett höj och sänkbart bord har installerats vid "tårttillverkningen". Bordet som manövreras upp och ned med en vev är uppskattat av personalen som är både av den långa och korta sorten, och som vill variera arbetshöjden.

Ett elmanövrerat lyftbord och en sluttande rullbana är installerat i varuintaget. Det innebär att när mjöl och liknande kommer med lastbil så lastas det av utanför bageriet i markplan. En lucka öppnas och varorna läggs på lyftbordet som då är i sitt översta läge, som är i markplan. Därefter körs bordet till sitt nedersta läge och varorna rullar ned på rullbanan ned i bageriet.

Internutbildningar för att skapa arbetsrotation är enligt företagets chef Ivar Sjöman på gång. Så småningom skall alla anställda i bageriet kunna göra allt.

Arbetsmiljöbesparingar

	Nuläge	Mål	Minskning	Utfall
Anmälda arbetsskador	0	0	0	0
Sjukfrånvaro totalt	188	105	83	149
(dagar/anställd)	16	9	7	
Därav korttidsfrånvaro	38	30	8	25
långtidsfrånvaro	150	75	75	124

Antal ersättningsrekryteringar	1	0	1	3
Ökad produktivitet räknat som arbetskraftsbehov i persondag.	2640	2560	80	2310
Antal anställda	12			11

Besparingar	Mål	Verklig besparing
Färre sjukfrånvarodagar		
Korttidsfrånvaro	8X880=7.000 kr	13X880=11.000 Kr
Långtidsfrånvaro	75X120=9.000 kr	26X120=3.000 Kr
	75X880=66.000 kr (staten)	26X880=23.000 Kr
Färre ersättningsrek.	= kr	
Ökad produktivitet	80X1280=102.000 kr	330X1280=422.000 Kr
Total besparing/år		
Företaget	=118.000 kr	=436.000 kr
Staten	=66.000 kr	=23.000 kr

Långtidssjukskrivningarna ligger högt pga. att 2 personer har fått hjärtinfarkt.

Värdering/problem

Vid mitt besök hos Ivar Sjöman och hans personal på bageriet Bivur i Köping så möts man av den goda lukten från nybakat bröd. Han visar mej runt och visar de olika fysiska investeringarna som man gjort. Man får den uppfattningen att det är ganska trångt mellan bakbord, vagnar, ugnar och personalen som går med sina plåtar med bröd och liknande fram och tillbaka. Visst skulle man vilja ha mera plats, men något mera utrymme finns inte att tillgå säger Ivar. Lokalerna är väl inte dom allra bästa. Flera små rum med trånga passager, några trappsteg mellan olika rum och ganska trångt. Arbetstrivseln verkar inte vara något fel på fast man börjar vid fyrtiden på morgonen. Innan jag avslutar mitt besök hos Bivur så blir jag bjuden på kaffe och nybakade lussekatter och pepparkaka.