

Saarioisten projekti ei ole keskittynyt vain välineisiin, vaan työntekijät ovat olleet mukana kehittämässä myös parempia työtapoja.

Pölyttömiä piirakoita

Lihapiirakoita lipuu kohti nostatuskaappia, ja Saarioisten Valkeakoskella sijaitsevassa leipomossa on työteiliäs tunnelma. Kahdessa vuorossa uurastaa sata henkeä, ja keskuslähettämö huolehtii kuusi päivää viikossa ympäri vuorokauden siitä, että suomalaissuihin lähtee päivittäin parikymmentä rekallista pizzoja, piirakoita ja muita yhtiön tuotteita.

Jauhöpöly ei nenää kutita. Työterveyslaitoksen kanssa toteutetussa jauhöpölyprojektissa huomion keskipisteenä oli taikinahuone, jossa sekoitetaan leipomon koneiden nielemät taikinat.

Pölymäärät mitattiin siten, että työntekijöillä oli selässään reput täynnä antureita. Dataa tuki videointi, jolla havainnollistettiin, miten mikäkin työvaihe vaikutti leijuvan jauhöpölyn määrään.

Ilkka Kihlakaski ohjelmoi tietokoneeseen oikeat määrät jauhoa, öljyä ja vettä, ja upouusi jauhovaaka plopsauttaa kaiken sekoitusastiaan, mollaan. Kihlakaski esittelee siilo-osaa, joka oli ennen kangasta, nyt kiiltävää terästä.

– Tuo ei päästä mitään läpi. Myös rako molla ja vaa’an välillä on annosteluvaiheessa kokonaan ummessa, joten siitäkään ei pääse pölyä ilmaan.

Pölyttömyyden täydentää siilon kyljessä oleva imuletku.

Ja tuloksen huomaa, kun Kihlakoski vetää parisataakiloisen molla vaa’an alta: alta ei löydy sen enempää jauhoa kuin pölyäkään. Vielä pari tuhtia pakettia hiivaa ja molla on valmis järeän sekoituslaitteen möyhittäväksi.