



”Vaasan Oy:llä on Suomessa 5 leipomoa, joissa tehokkailla tuotantolinjoilla tehdään meille tutuiksi tulleita Suomalaisten suosikkileipiä, Ruispaloja, Ruisohut Herkkuja, Kauratyynyjä ym.

Pitkän Leipuriurani (47v.) aikana on leivontaprosessi tullut entistä haastavammaksi. Saadakseen hyvän ja tasaisen leivänlaadun sekä valmistuskustannusten ja hävikin pienentämiseksi, tarvitaan hyvää nykyaikaista järjestelmää, josta seuranta on helppoa ja se on käyttäjäystävällinen.

Aikaisemmin kaikki seurannat merkattiin paperille ja siitä sitten Työnjohto näpytteli ne koneen tiedostoihin joista seuranta tapahtui useidenkin päivien viiveellä. Nykyisessä Sensiren järjestelmässä voidaan seurata reaaliaikaisesti mittauksia ja päästään heti korjattaviin asioihin.

Olen viime vuodet tehnyt tuotannon kehitystöitä, yhtenä tehtävänäni omavalvonnan tehtävien kehittäminen ja tuotantoon vieminen yhteistyönä Sensiren kanssa.

Sensiren kanssa aloitettiin yhteistyö jo lähes 10 vuotta sitten. Vantaan leipomolla otettiin käyttöön taikinan lämpötilojen ja raskien (leipäjuuren) seuranta.

Raskin laatu leivän leivonnassa on yksi tärkeimpiä asioita, siksi nykyisellä järjestelmällä on helppo pitää huolta raskien laadusta.

Myöhemmin kehitettiin tuotantolinjoille tuotepainon-seuranta jolla hallitaan tuotteen paino ja hävikki.

Tekijät ovat ottaneet järjestelmän hyvin vastaan ja ovat vastuullisempia sekä tuotannosta, että leivän laadusta.

Omavalvontaan sisältyy monenlaisia tehtäviä ja tarkistuksia, joita on siirretty paperiversioista digitaaliseksi.

Järjestelmä on erittäin hyödyllinen ja sitä olemme yhteistyössä Sensiren kanssa räätälöineet meille aina vaan sopivammaksi ja helppokäyttöisemmäksi ohjelmaksi.

Oikeastaan lopuksi voisi sanoa, että vain taivas on rajana mahdollisuuksille, joita voi hyödyntää Sensiren omavalvontaohjelmaan.”

**Kari Saarinen**

Leipuri/Tuotannonkehittäjä

Vaasan Oy



Seuraa meitä

 Sensire

