

Bendrovė „Vilniaus duona“ investuoja 1,4 mln. eurų į Panevėžyje įsikūrusios kepyklos modernizavimą. Pasak įmonės atstovų, daugiausia dėmesio bus skiriama pastato vidaus ir išorės atnaujinimui bei sprendimams, gerinantiems darbo vietos kokybę.

„Panevėžyje esanti kepykla modernizuojama po bene 12 metų, todėl siekiant didinti našumą, vystyti plėtrą ir patenkinti kintančius duonos vartotojų poreikius, atnaujinimo darbai yra vertinami kaip svarbus bendrovės strateginis žingsnis, – teigia „Vilniaus duona“ komercijos direktorius Artūras Kokoškinas. – Be to, siekiame dar labiau gerinti darbo sąlygas, todėl dalis atnaujinimo darbų orientuoti būtent į darbuotojus.“

Vykdamas jau ketvirtąjį modernizacijos etapą Panevėžio kepykloje bus įrengtas 121 kv. m žaliavų priestatas su stogine. Siekiant išspręsti sandėlių trūkumo problemą, plotas padidės daugiau nei dvigubai. Taip pat modernizavus kepyklos vėdinimo sistemas ir įrengus šaldymo sistemas šiltajam metų periodui, 1,5 karto didės kepyklos ventiliacijos sistemos našumas. Šie patobulinimai pagerins šiluminės aplinkos darbo vietose būklę, stabilizuos duonos tešlos ruošimo technologinius procesus ir pagerins iškeptos duonos aušinimą prieš pakuojant. Kepykloje bus atliekamas fasadų remontas ir atnaujinimas, langų keitimas, arkų šiltinimas, miltų sandėlio sienų uždengimas daugiasluksnėmis medžiagomis. Šie pokyčiai padės ne tik pagerinti darbo sąlygas, bet ir sumažinti šildymo kaštus, taupyti energijos išteklius.

Taip pat bus atliekami ir kiti modernizacijos darbai, pagerinantys kasdienius procesus, pastato būklę ir saugumą: įrengti nauji [lietvamzdžiai](#) su šildymo kabeliais ir pastato išorinių sienų apsauga nuo kritulių, nauji automatizuoti įvažiavimo į teritoriją vartai, atnaujinti evakuaciniai laiptai, atitinkantys naujausius gaisrinės saugos reikalavimus, atnaujinta dalis požeminių kanalizacijos vamzdynų, keičiamas vidaus karšto vandens vamzdynas, įrengiamas inžinerinės sistemos valdymo automatizavimas. Visus darbus numatoma baigti iki kitų metų antrojo pusmečio.

Ankstesniuose modernizacijos etapuose buvo perplanuotos vidaus patalpos, atnaujintos visos inžinerinės komunikacijos, demontuotos senos ir instaliuotos naujos technologinės linijos, pastatytas naujas ekspedijavimo sandėlis, atlikta daug kitų remonto darbų.

Nuo 1965 m. veikiančios Panevėžio kepyklos gamybos apimtis – 50–60 t produkcijos per dieną. Šiuo metu Panevėžyje kepama prekės ženklų „Agota“, „Urtė“, „Goja“ ir „Autentiškų“ duonos šeimų produkcija. Tiek Panevėžyje, tiek Vilniuje kepama „Sostinės“, „Sumuštinių“ ir „Lietuvaitė“ prekės ženklų produkcija. Kepykloje dirba 174 žmonės.

Apie „Vilniaus duoną“

„Vilniaus duona“ yra lyderiaujanti kepykla Lietuvoje ir didžiausia kepykla Baltijos šalyse. Lietuvoje kepykla veikia nuo 1882 metų ir yra pati seniausia kepykla šalyje. Šiuo metu bendrovėje „Vilniaus duona“ dirba 406 darbuotojai, Lietuvoje veikia dvi bendrovei priklausančios kepyklos. 2018-aisiais bendrovės apyvarta siekė 34,8 mln. Eur. Populiariausi „Vilniaus duonos“ kepamos duonos prekės ženklai – „Agotos“, „Sostinės“ ir „Toste“. Priklausanti „Lantmännen Unibake“, bendrovė yra Švedijos ūkininkų žemės ūkio

kooperatyvo „Lantmännen“ dalis. „Lantmännen“ yra viena didžiausių žemės ūkio, įrengimų, energetikos ir maisto pramonėje veikiančių įmonių grupių Europoje.

