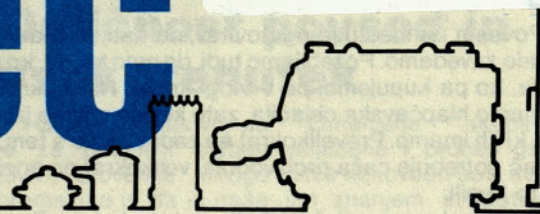




EMO Emajlirec



glasilo podjetja v družbeni lastnini emo celje

LETO XLIII - ŠT. 1-2 - JULIJ 1993

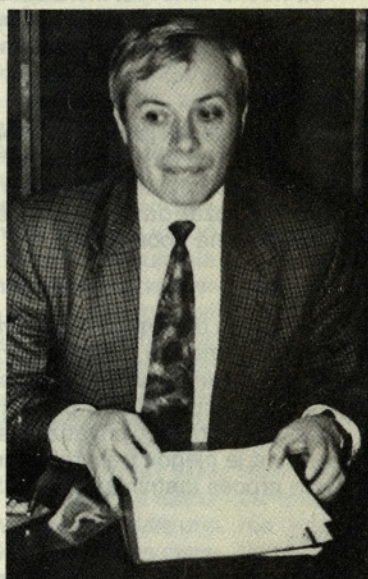
Spremeniti miselnost in delovne navade

POGOVOR Z DIREKTORJEM EMO HOLDING

Razmere v gospodarstvu so resne in na to opozarja tudi slovenska vlada, ki vztraja pri monetarni politiki kar najmanjše inflacije, na svoji koži pa to občutimo prav vsi, ki smo zaposleni v gospodarstvu.

Tudi položaj EMO je že dalj časa kritičen in tega se zavedamo prav vsi člani kolektiva. Vodstvo si prizadeva za ohranjanje njegove trdnosti in vodi takšnim razmeram ustrezno prilagojeno poslovno politiko.

Da bi o tem zvedeli kaj več, smo za kratek razgovor zaprosili glavnega direktorja EMO, dipl. oec. Maksa BASTLA.



Maks BASTL, dipl. oec., glavni direktor
EMO

EMAJLIREC:

Slabi poslovni rezultati se nadaljujejo. Naša konkurenčna sposobnost se je močno zmanjšala v lanskem letu in takšna usmeritev se nadaljuje tudi v letošnjem letu. Vzrok so previsoki stroški, ki še vrtoglavo naraščajo. Zmanjšali smo število zaposlenih in izvajamo akcijske programe, vendar stroški rastejo z večjo naglico kot raste iztržek. Konkurenca je že tako ostra, da so kupci pripravljene kupiti izdelke le po dodatno znižanih cenah. Znano je, da pri nekaterih programih že sedaj ne pokrivalo lastne cene, ampak komaj variabilne stroške. Kako naprej?

BASTL:

Vprašanje je takšno, kot bi ga oblikoval nekdo iz naše prodaje, ki samo nemočno opazuje, kaj se dogaja na tržišču, pri tem pa niti s prstom ne migne, da bi se zadeve začele spreminjati nam v prid.

Naša usmeritev ni zmanjševanje konkurenčne sposobnosti, ampak njeno povečanje. Seveda pa so poti, kako to doseči, zelo različne. Mi smo se lotili tistih problemov, ki so po svoji velikosti najpomembnejši in tudi predpogoj, da lahko dokončno saniramo EMO. Pričeli smo res z oblikovanjem števila zaposlenih glede na naše tržne zmožnosti, ker je to predpogoj, da ustvarimo potrebno delovno vzdušje, čeprav je to samo po sebi najbolj nevhvaležno delo.

Druga najpomembnejša naloga je prestrukturiranje finančnih virov. Bolj ali manj je vsem znano, da je imel EMO najbolj neugodne kredite, pod pogoji, ki jih še tako akumulativna proizvodnja ne prenese. S podpisom pogodbe med Skladom RS za razvoj in Ljubljansko banko Splošno banko Celje se je dolg bolj kot razpolovil, s tem ko je Sklad odkupil vse terjatve,

ki jih je imela Ljubljanska banka do Ema. Odprto je še vprašanje, kako bodo v bodoče regulirani odnosi med Skladom in podjetjem EMO. Vsekakor pa bodo stroški financiranja za nas bistveno manjši. S tem dejanjem bomo tudi ustvarili pogoje za učinkovitejše zniževanje stroškov, ki so predvsem posledica naših notranjih slabosti.

Ko se pogovarjamo o razmerju med doseženimi cenami in lastno ceno, obsegu pokrivanja stroškov, moramo vedeti predvsem to, da se v tem razmerju skriva sposobnost naših komercialistov, ki morajo kupovati repromaterial po takšnih cenah, da glede na realizirane cene ne bomo prodajali z izgubo oziroma, da bodo naši delavci med najslabše plačani. Prav je, da ta problem v EMO potenciramo, ker se ga naša komerciala ne zaveda v popolnosti. Cene na domačem trgu bomo morali zniževati, v izvozu pa jih bo potrebno poviševati.

EMAJLIREC:

Znano je, da izvoz ne prinaša dovolj dohodka, vendar je to edina možnost za preživetje.

Domači trg je namreč premajhen

BASTL:

Posloviti se bomo morali od delitve na domači in tuji trg, za nas je en trg, en kupec. Oba zahtevata kvalitetno blago po solidni ceni. Do sedaj smo vse preveč zapostavljali domačega kupca, ne vem, zakaj bi bil manj vreden od tistega preko meje. EMO je bil že ob svoji ustanovitvi, pred 99. leti, grajen za evropsko tržišče, če že ne za svetovno in tako ga moramo obravnavati tudi v prihodnosti.

Ko bomo odpravili vse slabosti, ki jih imamo pri sebi in kalkulacija z njimi ne bo obremenjena, bo tudi izvoz dohodkovno zanimivejši.

EMAJLIREC:

Od tistega, kar je nekoč bila Jugoslavija, ni ostalo veliko. Če ne danes, pa je to tržišče lahko zanimivo jutri. Kakšna je naša poslovna politika na tem področju?

BASTL:

Od tistega, kar je bila Jugoslavija nekoč, ni ostalo nič, razen slabih navad, ki se jih bomo težko odvadili. Ureditev razmer na tem področju je časovno tako odmaknjena, da naše sanacije ne moremo povezovati s temi trgi, ti so lahko za nas perspektivno zanimivi, vendar samo kot dodatna nova tržišča.

EMAJLIREC:

Ena izmed pomembnih strateških usmeritev je gradnja lastne prodajne mreže v tujini. Ali v EMO razmišljamo tudi o tem in kakšni so nadaljnji načrti?

BASTL:

EMO ima že dalj časa predvideno ustanovitev lastnega podjetja v tujini. Do realizacije tega še ni prišlo, ker nam rezultati poslovanja tega ne omogočajo. Za ustanovitev podjetja je potreben izvoz kapitala, ta pa ni možen, če se posluje z izgubo. Realizacijo tega načrta je potrebno dogovoriti s Skladom, mislim, da je še vedno aktualna, ker bi lahko na ta način zmanjšali stroške nabave, povečali našo agresivnost pri naši prodaji in prenesli del financiranja izven Slovenije, ker lahko pričakujemo, da bo obrestna mera zunaj še vedno znatno nižja od obresti doma.

EMAJLIREC:

Trg zahteva svoje in če zamudiš pravi trenutek, te lahko izvrže. Misel oziroma pogovor:

»Kdor ima trg, je kralj, kdor ga nima, je lahko le hlapec«, je primerna iztočnica za naslednje vprašanje: EMO, konkurenca in prilagajanje tržnim razmeram. Kje smo na tem področju?

BASTL:

Povsem na mestu je ugotovitev, da tisti, ki ima trg, je kralj, tega se premalo zavedamo. Pozabljamo tudi, da smo takrat, ko prodajamo, v vlogi hlapca, ko pa kupujemo, pa v vlogi kralja. Največkrat si tudi kot kupci nadenemo hlapčevska oblačila, zato ker ne znamo izkoristiti vseh prednosti, ki jih imamo. Prevelikokrat se zadovoljimo s tem, da nekaj kupimo, kar pač potrebuje naša proizvodnja, velikokrat pa pozabimo na to, kako smo to kupili.

Trg ni enkratna priložnost, on stalno obstaja. Res je, da se ne pusti podcenjevati in da njegovo obvladovanje zahteva veliko znanja, zahteva vedno nove prijeme. Mi smo tu največkrat okosteneli in si želimo, da bi se on prilagajal nam, ne mi njemu. Ravno na tem področju moramo največ storiti, nujno se moramo kadrovske okrepiti, kjer se bomo z novimi, svežimi idejami sposobni spopasti z vse večjo konkurenco.

EMAJLIREC:

Dobiček je edino merilo uspešnosti, rezultat tega pa je socialna varnost zaposlenih in njihovih družin. Omogoča rast in nova delovna mesta.

Manjše količine pa za nas pomenijo višje stroške, težje doseganje željene kakovosti, vprašljivo socialno varnost . . . Nam bo uspelo premagati prevelike stroške?

BASTL:

Do včeraj je bil dobiček bogokletna beseda, ker so nas učili novih ekonomskih zakonitosti, ki jih pa na žalost trg ne priznava. Podjetje v tržnem gospodarstvu pa mora biti rentabilno, ker drugače propade. Zato je bitka s stroški tako velika in nenehna. Tisti, ki mu uspe izdelati nek izdelek z nižjimi stroški, ima prednost pred ostalo konkurenco. To pa tudi pomeni večjo varnost zaposlenih in njihovih družin.

Doseganje tega je zopet v največji meri odvisno od sposobnosti komercialne, ali zna dobro kupiti oziroma ali zna dobro prodati. Slabosti, ki jih imamo v proizvodnji, se vsekakor v največji meri kažejo pri nizkih plačah, nemogoče pa je slabe komercialne poteze amortizirati in se le-te kažejo v slabem poslovnem rezultatu.

Zniževanje stroškov bomo uspeli realizirati, če bo sleherni član našega podjetja k temu prispeval svoj delež na vsakem mestu in v vsakem času. Jaz osebno verjamem v to.

EMAJLIREC:

Med ukrepi in novostmi, ki jih izvajate, so tudi takšni, ki niso najbolj priljubljeni in ni čutiti prave podpore in razumevanja s strani sodelavcev, predvsem pa sindikata.

Kaj menite o tem?

BASTL:

Mislím, da ta trditev ne drži. Vsi ukrepi, ki peljejo k trajni ozdravitvi podjetja, so dobro sprejeti med delavci in so tudi močno podprti s strani sindikata. Problem, ki ga vidim, je predvsem v počasnosti izvajanja procesa sanacije, ki pa je posledica tega, da se nekateri člani kolektiva ne morejo, ali pa nočejo sprijazniti s temi spremembami, ker bodo od njih zahtevale boljše in odgovornejše delo. Sindikat je nerazpoložen od tega, da je doslednost pri odpravljanju napak veliko učinkovitejša pri proizvodnem delu, kot pa pri administrativnem delu. Žal se v tem pogledu moram tudi jaz strinjati s stališčem sindikata. Nosilci sanacije v EMO so administrativni kadri in ti so do lastnih nepravilnosti preveč tolerantni in zaradi tega ti procesi potekajo veliko počasneje, kot bi pa sicer lahko.



Pa tudi za to se bo našlo zdravilo, v enem delu z angažiranjem tuje svetovalne organizacije, ki bo povsem nepristransko razčlenila razloge za nekatera stanja in tudi počasnost reševanja problemov. Angažiranje te tuje institucije bo pomagalo našemu podjetju k hitrejši ozdravitvi in nas tudi ne bo nič stalo.

EMAJLIREC:

Kupec ne kupuje izdelkov zaradi njih samih, ampak zaradi koristi in prednosti, ki si jih z izdelkom pridobi. Ko kupec kupuje izdelek ima o njegovi kakovosti določeno predstavbo. Potem se odloči za nakup na podlagi te predstave, tujih in svojih izkušenj, cene . . . Če ima nek izdelek slabo ime na trgu, potem ga kupec še za tako nizko ceno ne bo kupil. Vzrok je seveda kakovost. Prav graditev kakovosti pa je trenutno naša osrednja in prvenstvena naloga. Odločnost povsod in vsak trenutek, to je filozofija, ki naj bi jo sleherni član podjetja EMO sprejel za svojo. Prav ljudje in spreminjanje njihove miselnosti pa so največkrat tisti, ki povzročajo največ težav. . .

BASTL:

Že v lanskem letu smo zastavili projekt, ki nosi naslov INTEGRALNA KAKOVOST, katerega cilj je ISO 9000. To je zelo obsežna naloga, ki ima za cilj urediti sleherni naše področje od nabave do prodaje in vseh spremljajočih funkcij.

Strinjam se z vašo ugotovitvijo, da je najtežje spreminjati ljudi in njihov način razmišljanja. Naloga tega projekta je tudi to. Čeprav je to na začetku zelo težko, vendar ko pa ljudje vidijo, da spremembe, ki jih dosegamo z novimi navadami, pomenijo za vse nas boljše in lažje delo ter ugodnejše poslovne rezultate, to ni več problem.

Tako mislim, da bo tudi pri nas in da si s tem vcepjamo nov stil dela, ki bo nam vsem omogočil lepšo in zanesljivejšo prihodnost.

EMAJLIREC:

Za visoko kakovost mora biti delavec motiviran. Le tedaj, ko ima občutek, da je njegov prispevek potreben in pomemben, lahko dobro dela. Kriza in motiviranost za delo pa nista na skupnem imenovalcu . . .

BASTL:

Strinjam se, da je najpomembnejši vzvod za boljše motivacijo plača. To, kar se deli pri nas, tega imena niti ne zasluži. Prepričan sem, da je le dobro plačano delo ustvarjalno in zaradi tega moramo tudi pri nas priti čim prej v položaj, da bomo tudi na tem področju nekaj storili. Prepričan sem, da smo na dobri poti.

EMAJLIREC:

V začetku decembra 1992 smo po dolgotrajnih usklajevanjih dobili Zakon o lastninskem preoblikovanju podjetij. Zakon predvideva različne načine lastninjenja, na podjetju pa je, da izbere sebi ustrezen način oziroma kombinacijo načinov preoblikovanja.

Kako je s pripravo privatizacijskih programov v EMO, ob upoštevanju dejstva, da je njegov trenutni lastnik Sklad Republike Slovenije za razvoj? Bo proces lastninjenja stimulatívno vplival na zaposlene?

BASTL:

Privatizacija je za hitrejše urejanje gospodarskih razmer v Sloveniji izrednega pomena. Nobena tuja finančna institucija nam ne bo dala pomembnejše finančne podpore, dokler vprašanje lastnine ne bo rešeno. Zakon o lastninjenju za naše podjetje ne velja, ker smo s pristopom k sanaciji preko Sklada prenesli ves družbeni kapital na Sklad in smo s tem formalno že olastninjeni.

Funkcija Sklada ni v tem, da bi te firme, ki so sedaj v njegovem lastništvu, ohranil zase, ampak jih želi čimprej sanirati in jim za tem najti najustrenejšega lastnika.

Menim, da moramo vse naše sile trenutno usmeriti v sanacijo, ko bo le-ta za nami, pa se vključiti v privatizacijo in po svojih močeh vplivati nanjo, da bo takšna, da bo zagotavljala naš nemoten razvoj. S tem bo v največji meri pokrit tudi interes zaposlenih.

EMAJLIREC:

Vsi v podjetju želimo in upamo, da se bodo razmere vendarle pričele urejati in rezultati izboljševati. Vaš komentar. . .

BASTL:

Tega si vsi želimo. Pri tem mislim, da se stvari že urejajo, da je v zadnjem obdobju bilo že veliko storjenega; če bi samo nemo opazovali, kaj se z nami dogaja, potem nas že ne bi bilo več. Tako pa še vendarle živimo in z vsakim dnem našega življenja si možnosti za preživetje povečujemo. To, kar nam je v glavnem še ostalo za postoriti, je odvisno od nas samih in jaz sem prepričan, da je EMO v vsej svoji zgodovini, ki je bila zelo burna, našel vedno dovolj moči, da se je izvil iz težav. In tako bo tudi to pot.

Viki KLENOVŠEK

Odlična kakovost – cilj Slovenije

Nacionalni program kakovosti Republike Slovenije (NPKRS), ki ga na kratko poimenujemo »Odlična kakovost« je zamišljen kot dolgoročni strateški program Republike Slovenije na področju kakovosti. Namen izvajanja tega programa je izboljšanje kakovosti življenja v Sloveniji ter z Evropo in razvitim svetom usklajen, kasneje pa tudi sočasen razvoj.

S kakovostjo proizvodov in storitev ter kakovostjo odnosov med proizvajalci, dobavitelji in uporabniki bomo izboljšali kakovost okolja in bivanja. S tem bomo zagotovili večjo blaginjo uporabnikov in zadovoljstvo zaposlenih.

Cilj programa je, da Republika Slovenija doseže takšno kakovost proizvodov in storitev, po kateri bo prepoznavna in zaželena povsod, tudi na najzahtevnejših trgih sveta.

Za doseganje ciljev, ki jih opredeljuje projekt pa ni dovolj le želja po boljšem. Tudi samo znanje še ne zadošča. Potrebno je začrtane naloge tudi skupno in usklajeno uresničiti. Z nacionalnim programom bomo postavili učinkovito nacionalno strategijo v kateri bodo zajete pospeševanje, stimulacija in obvladovanje kakovosti. Zakoni tržišča bodo in morajo delovati. Vendar še tako izločilni tržni mehanizmi samodejno ne uravnavajo vprašanja kakovosti. Kakovost je potrebno graditi na osnovi usklajevanja, komunikacije in sodelovanja. Pot, ki jo usmerja program vodi preko spremenjenega načina razmišljanja. Pri tem bo potrebno doseči novo kulturo podjetništva, zavzetost vodilnih struktur, stalno iz-

obraževanje in usposabljanje, sodelovanje vsakega posameznika in angažirano timsko delo. Enoten cilj vsem pa mora biti stalno izboljševanje kakovosti.

Nacionalni program kakovosti bo prispeval k dvigu morale in etike kakovosti, to je prvin, na katerih temeljijo zaupanje, spoštovanje in odgovornost.

Tekmovanje za tržišča in tržne deleže je vse bolj intenzivno. V prihodnosti bodo uspevala le tista gospodarstva, ki bodo obvladovala filozofijo in prakso celovitega vodenja kakovosti, ter imela tej filozofiji prilagojene strukture podjetništva in izobraževanja.

Področje zagotavljanja kakovosti in prizadevanja za dvig kakovosti in doseganje odlične kakovosti so zato danes eden od najpomembnejših dejavnikov gospodarskega razvoja in rasti. S tem se vzporedno večja tudi konkurenčnost na trgu, vzpodbuja se izvoz in olajšuje blagovna menjava. Razvite države, ki danes slovijo po visoki kakovosti svojih proizvodov in storitev, so v preteklosti v okviru nacionalnih razvojnih strategij jasno opredelile tudi cilje strategije za dvig kakovosti. Na vseh ravneh, najprej pa na nacionalni ravni, so pripravile programe, ki jih še danes sistematično izvajajo, vzpodbujajo in s tem omogočajo visoko kakovost proizvodov in storitev.

Nacionalni programi kakovosti so del vladnih programov nacionalnega razvoja.

Kljub mnogim skupnim elementom in povsem kompletnim ciljem je vsak od nacionalnih programov prirejen specifičnim pogojem v dani državi in praviloma temelji na primerno usklajenih komponentah znanja, izkušeni, tradicije, nacionalnih vrlin in vrednot. Model ene države zato praviloma ni neposredno prenosljiv in uporabljiv v drugi državi. Prenosljive pa so izkušnje in znanje, ki so ga razvite države na tem področju že pridobile.

Dosežena kakovost v nobenem primeru ni rezultat naključja, temveč posledica

sistematičnih prizadevanj in naporov za izboljšanje in dvig kakovosti na vseh ravneh. Kakovost ne sme biti le pojem, ki bi si ga vsi želeli, medtem, ko bi vladalo splošno prepričanje, da je njena zagotovitev naloga drugih.

Z resnim, usmerjenim in usklajenim delom bo mogoče spremeniti predstavo domače in tuje javnosti o kakovosti proizvodov in storitev naše države. Znak »made in« sicer vselej označuje le izvor blaga in ni neposredno vezan na nobeno od kakovostnih karakteristik posameznega proizvoda, vendar potrošniki pri svojih odločitvah pogosto upoštevajo poenostavljeno predelano informacijsko zvezo.

PREDSTAVA O DRŽAVI – SINONIM KAKOVOSTI – ODLIČITEV O NAKUPU

Prav tako pa je izrazita funkcija nacionalnega programa kakovosti, da z učinkovito strategijo, ki ponuja odgovore na izzive tržnih mehanizmov, pravočasno zazna pretnje in pove, kako jih najlažje obvladati in obrniti sebi v prid. Pravi in celoviti odgovor je skrit v besedi »KAKOVOST«. Zato je prav, da Slovenija najde svojo pot za izhod iz obstoječega stanja ter ob upoštevanju pozitivnih izkušenj drugih, uspešnih in razvitih držav, oblikuje in izpelje svoj nacionalni program kakovosti.

Na osnovi takšne zveze je Japonska postala zanimiva za kakovost po celem svetu.

Nacionalni program kakovosti je zamišljen kot dolgoročni strateški program Republike Slovenije, ki naj omogoči doseganje višje kakovosti slovenskih proizvodov, storitev in procesov ter prispeva k večji konkurenčnosti slovenskih proizvodov na evropskem in svetovnem trgu.

Izvajanje programa je časovno opredeljeno v obdobju od leta 1993 do 2020 ter razdeljeno v tri faze.

1993 – 2000 – Evropska in mednarodna primerljivost, 2001 – 2010 – konkurenčna in kompetitivna kakovost,

2011 – 2020 – odlična kakovost.

FRANC STRAŠEK, vodja centra kakovosti EMO: Odličnost povsod in vsak trenutek

»Glede na dejstvo, da je za poslovni sistem EMO, Slovenija mnogo premajhna in da je naša usmeritev enotno evropsko tržišče, največje tržišče z največjo kupno močjo, smo se odločili, da pristopimo k urejanju poslovanja v vseh poslovnih funkcijah v smislu mednarodnih sistemskih standardov ISO 9000, katere uvajajo v svoje poslovanje vse dežele enotnega evropskega trga, vzhodno evropske države, Kitajska in še nekatere druge.

Le z ustrežno in stalno kakovostjo naših izdelkov in storitev bomo lahko sploh prisotni na tem zahtevnem tržišču. Sedaj je naša prvenstvena naloga graditev kakovosti na vseh ravneh, to je temeljna usmeritev našega dela. Filozofijo gradimo načrtno in celovito. Sprejeli smo politiko kakovosti sistema EMO, sistem celovitega obvladovanja kakovosti vseh zaposlenih v poslovnih funkcijah ter Poslovnik o kakovosti v katerem so natančno opredeljene vse aktivnosti in odgovornosti vseh poslovnih funkcij oziroma posameznikov.

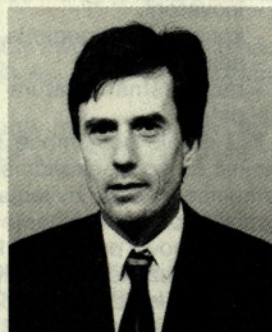
Zavedamo se, da moramo pričeti čisto na začetku, razjasniti moramo osnovne pojme in doseči najprej, da jih bomo vsi razumeli.

Za uresničitev zastavljenih ciljev kakovosti in v končni fazi pridobitev ustreznih certifikatov s strani zato pooblaščenih mednarodnih institucij smo si zastavili projekt »KAKOVOSTI«, katerega izvaja team najodgovornejših nosilcev posameznih strokovnih področij, direktorji proizvodnih podjetij, zunanji strokovni svetovalec, vodi pa glavni direktor.

Velik pomen projekta »ODLIČNA KAKOVOST« potrjuje dejstvo, da so ga snovali najvidnejši slovenski strokovnjaki s področja kakovosti in, da so ga podprle Ministrstvo za znanost in tehnologijo, Urad za standardizacijo in naravoslovje, Gospodarska zbornica Slovenije, vlada Republike Slovenije in drugi. V končni fazi je predviden tudi zakon o

Omenjena skupina, vključena v proces graditve kakovosti bo s svojim znanjem in lastnim zgledom nedvomno odlično vplivala na sodelavce in pripomogla k uresničitvi cilja: odličnost povsod in vsak trenutek.

Skupina je pričela z delom v dveh največjih podjetjih in sicer v EMO Posoda in EMO kontejner in sicer na področju



Mag. Franc STRAŠEK, dipl. ing., vodja centra kakovosti EMO

oskrbe, izobraževanja kadrov, nadzora sredstev za delo, definicije izdelkov in procesov, planov kontrole po grupah proizvodov, zajemanja podatkov in njihove obdelave, sledile pa bodo aktivnosti še na ostalih področjih.

Da je bila naša odločitev za projekt »KAKOVOST« pravilna in ravno ob pravem času, potrjuje tudi sprejeti »NACIONALNI PROGRAM KAKOVOSTI REPUBLIKE SLOVENIJE« kot najpomembnejši projekti naše države, s katerim bo Republika Slovenija postala svetovno odprta in razvita konkurenčna evropska država. Nacionalni program kakovosti Republike Slovenije bo prispeval k dvigu morale in etike kakovosti prvin, na katerih temeljijo zaupanje, spoštovanje in odgovornost.«

Vizija nacionalnega programa kakovosti je, da bo Slovenija postala v zavesti evropske in svetovne javnosti prepoznana kot država kakovosti in država blaginje.

Rudi Štampe novi direktor EMO-SAN

Tako je odločil upravni odbor te družbe 24. maja 1993. Rudi ŠTAMPE, dvainštiridesetletni inženir strojništva je pred tem imenovanjem opravljal naloge oziroma funkcijo v. d. direktorja EMO-ENERGETIKA Šentjur.



Rudi ŠTAMPE, ing. strojništva – direktor EMO-SAN

Nove ideje, novi proizvodi – izzivi za nova podjetja

V prispevku bomo nakazali nekaj pogledov na poti do novih idej za nove proizvode ter nekaj napotkov, kakšne naj bi bile ideje za nove proizvode za danes in jutri.

1. POTI DO NOVIH IDEJ

Vsako podjetje strmi k temu, da najde ideje, ki se lahko pretvorijo v nove uspešne proizvode ali storitve. Problem je, kako priti do ideje za nove proizvode, ali storitve ter kako oceniti racionalnost z vidika potreb podjetja. Podjetje mora biti odprto za vse izvore idej, tako v podjetju kot zunaj podjetja. Organizacijsko je potrebno ustvariti takšno atmosfero, da do novih idej čim pogosteje prihaja.

Obstajata dve možnosti, da poiščemo nove proizvode:

- da zbiramo ideje o proizvodih,
- da iščemo ideje o proizvodih.

Ideje o novih proizvodih lahko zbiramo interno v podjetju ali izven njega po izvori informacij.

Glavni izvori novih idej za nove proizvode so:

- potrošniki oziroma kupci (trgovske mreže ali direktni kupci),
- znanstvene inštitucije,
- inovatorji,
- konkurenčna podjetja,
- sejmi,
- raznovrstna literatura (časopisi, revije, ...),
- ostalo.

Kot ostale pomembne izvore novih idej za nove proizvode lahko omenimo še socio-ekonomska dogajanja in spremembe, predvsem kot spremembe načina življenja, strukturne spremembe posameznih demografskih področij, gibanje kupne moči, itd.

Ideje o novih proizvodih lahko iščemo bodisi z intuicijo (z domisleki) ali logičnim razmišljanjem ali pa obojim.

Ločimo metode, ki so poudarjene intuitivno ali pretežno intuitivno, torej takšne, ki bazirajo na domislekih oziroma človeški ustvarjalnosti in inovativnosti ter sistematične ali diskusivne metode.

Ustvarjalnost in inovativnost na poti do novih idej je zapleten proces. Po K. Albrechtu je prva faza na poti do novih idej faza vsrkavanja (absorbicije) spoznanj iz okolja. Ustvarjalni ljudje porabijo velik del svojega časa in energije za to, da posvečajo pozornost svojemu okolju. Ustvarjalno mišljenje stalno potrebuje nek »vhodni material«, da ga ustvarjalni ljudje lahko obdelujejo. Problemi in njihove rešitve so okrog nas, le poiskati je potrebno ustrezno povezavo, kar omogočata npr. branje različne literature oziroma pogovori z različnimi ljudmi.

Na poti do novih idej ustvarjalni ljudje absorbirajo informacije iz okolja s tem, da so odprti napram različnim možnostim in načinom mišljenja. Iz svojih možganov dobijo več enostavno zato, ker v nje več vlagajo.

Druga pomembna faza ustvarjalnega procesa je navdih (inspiracija). V trenutku se pojavi v zavesti. Delčki idej, biti informacij, odvečna dejstva, občutki in vtisi, vse to plava v mislih. Ti biti in delčki trkajo med sabo vse dokler se ne oblikuje neka predstava, ki obljublja rešitev problema.

Novo idejo oziroma nov način izvedbe neke stvari je nato treba še miselno preizkusiti, da ugotovimo, ali ima le-ta sploh še kakšno vrednost.

V nadaljevanju je prav tako potrebno prečiščevanje idej, da pridemo do rezultata, ki ima tržno vrednost.

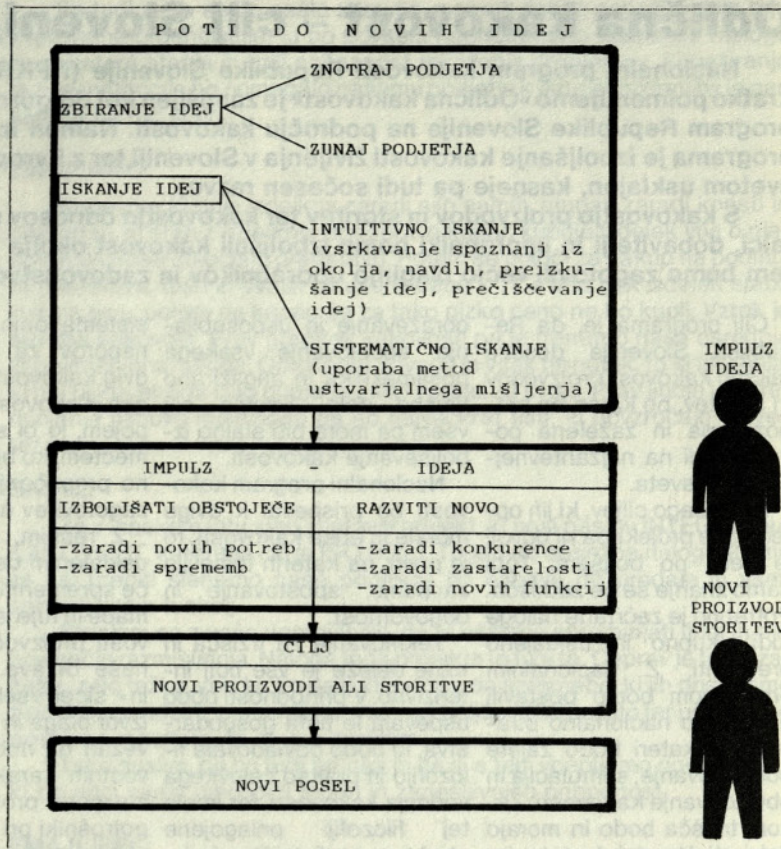
Med sistematičnimi metodami iskanja novih idej za nove proizvode je nekaj zanimivih metod. To so npr. morfološka metoda, različne ekstrapolacije trendov, delfi-prognostična metoda, sinektika, itd. Metode so opisane v različnih literaturah in jih na tem mestu danes ne bi obravnavali.

Standardizacija podpira inoviranje in inovacije zahtevajo standardiziranje

Smiselno je, da že v uvodu opredelimo oba pojma, ki ju naslov povezuje v medsebojno odvisnost.

Oboje, tako standardiziranje kot inoviranje sta stari kot človeštvo. Seveda ne pod tema pojma, ampak kot preplet umsko-telesnih dejavnosti, kot nerazčlenjen miselno ustvarjalni proces, kot način zaznavanja, premišljevanja, sklepanja, poskušanja in drugega ravnanja predvsem posameznikov, da bi sebi in pripadnikom svoje vrste (v rodovih, plemenih in kasneje drugih večjih skupnostih) izboljšali, olajšali ali sploh omogočili življenje ter obstoj in napredovanje svoje vrste. Jasno je, da niso govorili ne o standardiziranju ne o inoviranju kot tudi ne o učenju ali specializaciji. Vse to je, preprosto izhajajoč iz njih samih, iz pranagona v njih, brez posebnih poimenovanj in v mnogoterem medsebojnem prepletu sestavljalo njihovo vsakodnevno pridobivanje hrane, pripravo bivališč, izdelavo orodij, rojevanje, življenje in smrt. Iz roda v rod zahtevnejše, iz roda v rod bolj dovršeno do današnjega stanja. (Glej tudi opombo na koncu sestavka!)

Nezavedno izhajajoč iz tega pranagona skušamo ljudje po svoji naravni podedovani (raziskovalni) radovednosti vsaki stvari priti čimbolj do



2. NEKAJ IDEJ (IMPULZOV) ZA NOVE PROIZVODE ZA DANES IN JUTRI

Razmišljanje današnjih potrošnikov glede novih proizvodov je danes sledeče – kupiti oziroma priskrbeti si takšne proizvode, ki bodo imeli boljše lastnosti od obstoječih proizvodov, s takšnimi lastnostmi oziroma novimi karakteristikami, ki bodo doprinesle k povečanju uporabne vrednosti izdelka; z lastnostmi, ki bodo omogočale njegovo racionalnejše koriščenje v smislu hitrejše uporabe; proizvode, ki bodo omogočali prihranek časa, lahkotnost rokovanja in podobno.

Proizvodi, ki omogočajo s svojo funkcijo prihranek časa – neodvisno od tega ali gre za prihranek časa v proizvodnem procesu, transportu, gospodinjstvu ali kje drugje – postajajo danes vedno bolj cenjeni. Takšni proizvodi bodo vedno bolj iskani tudi v prihodnjem obdobju.

Prav tako dobivajo v današnjem času vedno večjo vlogo tudi proizvodi, ki odgovarjajo okusu potrošnikov glede dobrih oblik (designa), izvedbe, barv in podobno.

Svetla prihodnost bo vedno bolj pripadala tistim novim proizvodom, ki bodo omogočali ljudem prihranek časa. V prihodnosti bomo torej kupovali čas in ne »nove proizvode«. Osnovno vodilo potrošnikov bo, da bo z novimi proizvodi kupoval prosti čas. Uporaba teh proizvodov bo namenjena varčevanju časa v korist časa za razvedrilo oziroma druge aktivnosti. Nekateri avtorji v tujini imenujejo take nove proizvode, ki so namenjeni temu namenu »proizvodi časa« (time type products). Takšni proizvodi morajo izpolnjevati dva osnovna pogoja: zagotavljati prihranek časa in možnost, da se privarčevani čas izkoristi.

Bojan SEŠEL

dna; vso naravo, okolico, sebe, svoje storitve in svoje delovanje skušamo razdeliti in razmejiti v manjša področja, enote in delčke, ki so nam lažje umljivi in tudi lažje obvladljivi. To seveda ne velja le za snovni svet, ampak tudi za nesnovni svet v nas in okoli nas. Iz pranagona naših prednikov izpred recimo dveh milijonov let se je do danes brez dvoma pahljačasto razvilo marsikaj, kar danes opredeljujemo kot razum, čustva, značaje, duhovno življenje, še vedno je menda ostalo v nas nekaj prvinskega nagona, posebne sposobnosti (npr. radiestezija, bionergija ... itd.). In iz nekdanjih tesno prepletajočih se telesnih in umskih dejavnosti smo podrobno definirali, kaj je to kopanje in kaj kópanje, kaj je struženje in kaj je rezkanje, pa tudi, kaj je to **inoviranje** – iz njega sledi inovacija, ter kaj je **standardiziranje** – posledica le-tega je standard.

Definicije teh dejavnosti po razni literaturi niso povsem enake, vendar ne bomo veliko zgrešili, če bomo za naš namen uporabili katerokoli od njih:

Po OECD (Organizacija za gospodarsko sodelovanje in razvoj) je inovacija definirana takole:



»Inovacija je prva gospodarska uporaba znanosti in tehnologije za nov namen in komercialni uspeh, ki vodi bodisi do ustvarjanja novega proizvoda bodisi do znižanja proizvodnih stroškov za že obstoječe proizvode«.(poudaril R. A.)

Po nemškem standardu DIN 820 pa je

»standardizacija skupna dejavnost zainteresiranih skupin za pomenenje materialnih in nematerialnih predmetov v korist vseh, ne sme pa omogočati gospodarskih prednosti posameznikom« (poudaril R. A.)

Cilj je seveda ta, da s čim manjšim številom različnih predmetov ustrezemo vsem potrebam posameznikov in družbe.

Dodajmo še opredelitev tehničnega standarda, ki pa seveda ni daleč od opredelitve kakšnega drugačnega standarda (npr. organizacijskega) ali norme.

Tehnični standard je (neobvezen) javen tehničen dokument, ki kot rezultat dogovora zainteresiranih (gospodarstvo, znanost, uporabniki) pregledno in strnjeno povzema nezaščiteno trenutno tehnično stanje (znanje) na nekem področju.

Standard pa lahko vsebuje tudi asociativne namige za razvoj obravnavanega področja v prihodnje.

Kako torej standardizacija podpira inoviranje?

In ali ga sploh podpira?

Zadnje vprašanje sem napisal zato, ker je bilo v preteklosti pogosto slišati, da jugoslovanska standardizacija ovira (hitrejše) napredovanje gospodarsko razvitejših predelov takratne Jugoslavije.

To je seveda res: kajti če so zahteve v tehničnem standardu z obvezno uporabo postavljene tako nizko, da jih lahko izpolnijo (tudi) tehnično najnižje usposobljeni proizvajalci, ki so praviloma zaradi tega tudi najcenejši, potem tehnično naprednejši slednjim ne morejo konkurirati pri istem izdelku. Obenem je s tem zavrtlo stremenje k doseganju višjih zahtev, torej tudi k inoviranju. Tako zastavljena standardizacija je prej ovira kot podpora napredku.

(Res pa je tudi, da marsikateri kupec že zavestno in načrtno kupuje dražje blago, ker se zaveda, da je vanj (praviloma) vgrajenega več znanja, boljši sestavni deli, da je bolje poskrbljeno za servisiranje, deloma tudi zaradi »ugleda« ipd. in na ta način že sam izloča neinovativne proizvajalce; vendar v razmerah s šibko kupno močjo ta vpliv na inovativnost ni prav velik).

Tudi z drugih področij je znano, da pretirani normativizem zavira napredovanje, ki pač zahteva svobodno misel v najširšem smislu.

Razvoj inovativnosti je ozko povezan s podjetnostjo in ta z uspešnim gospodarstvom. Kjer je vse predpisano z zakoni, uredbami, odloki, tam



ni veliko prostora za uveljavljanje lastnih zamisli. Določena mera liberalizma je nujna povsod.

Soodvisnost med standardizacijo in inoviranjem je prikazana in opisana na shemi ter posebna razlaga ob upoštevanju prejšnjih definicij ni potrebna.

Iz nje izhajajo zaključki:

– Ciklus »stari proizvod – inoviranje – novi proizvod se brez prestopa obnavlja, saj postanejo novi proizvodi ali tehnologija kmalu zastareli, stroški previsoki.

– Z vsakim novim ciklusom zraste tehnični nivo izdelkov ali tehnologije, prav tako pa tudi širina standardov, njihove zahteve in dodelanost so večje.

– Tako standardizacija podpira inoviranje izdelkov in novi izdelki vzpodbujajo k nujnemu inoviranju standardov ali izdelavi novih standardov.

Kako pa izgleda to v praksi?

Morda se poglabimo za začetek kar v položaj nabiralca plodov in lovca iz mlajše kamene dobe. Ta prav gotovo ni razmišljal pod pojmom »inoviranja« ali »standardiziranja« kakšnega izdelka, ampak prav konkretno, kako npr. izdelati iz kamna zadosti trdno, trdo in ostro sekuro. Najbrž je trajalo mnogo rodov, predno je našel ustrezno vrsto kamna, ki se ga je dalo z drugimi kamni primerno obdelati in zbrusiti in vanj izvrtati luknjo za ročaj. Pa tudi z ročajem je bilo najbrž mnogo težav in napačnih poti, predno je bila taka kamnita sekira »prve kvalitete«. Vsak rod je dodal drobec vedenja in tudi poznavanja gradiv, poskušal je z različnimi kamni in lesovi, z različnimi načini obdelave, brušenja in vrtnja luknje. Večina tega znanja in ročnih spretnosti je šla (najbrž) za vedno v pozabo; ohranile so se kamnite sekire iz tistih obdobij, dokler jih niso zamenjale bakrene, temelječe zopet na celem prepletu novih opažanj, spoznanj, premislekov, poskusov.

Pa kaj je ta kamnita sekira:

- po mnogih poskusih in razmišljanjih uspešno vpeljana inovacija ali
- po mnogih poskusih in razmišljanjih sprejeta standardizirana izvedba sekire?

Ali pa, kaj je (bolj) pripomoglo k razvoju kamnite sekire:

- inoviranje, če je ta miselno ustvarjalni proces sploh mogoče povsem ostro in nedvoumno ločiti od ostalih miselnih procesov, ali pa
- standardiziranje, ki je ravno tako neločljivo povezano z vsemi ostalimi razumskimi procesi, in zato na vprašanje ni enoumnega odgovora.

Ob tem je seveda razumljivo, da je inoviranje vendarle izvirnejše, splošnejše in nadgrajeno standardizaciji in da je pojem standardiziranja tukaj uporabljen bolj za posamično kot pa za skupinsko dejavnost.

Premišljevanje (invencije – zamisli), vedno bolj načrtno preskušanje, ponovno premišljevanje in še mnogokratno preskušanje ter v opredeljenem okolju ožene izbora najprimernejših gradiv in postopkov izdelave je »rodilo« novo sekuro. (Res je seveda tudi, da so v raznih krajih praljudje izdelovali sekire iz različnih kamnov, saj je geološki sestav zemljine skorje zelo raznolik.)

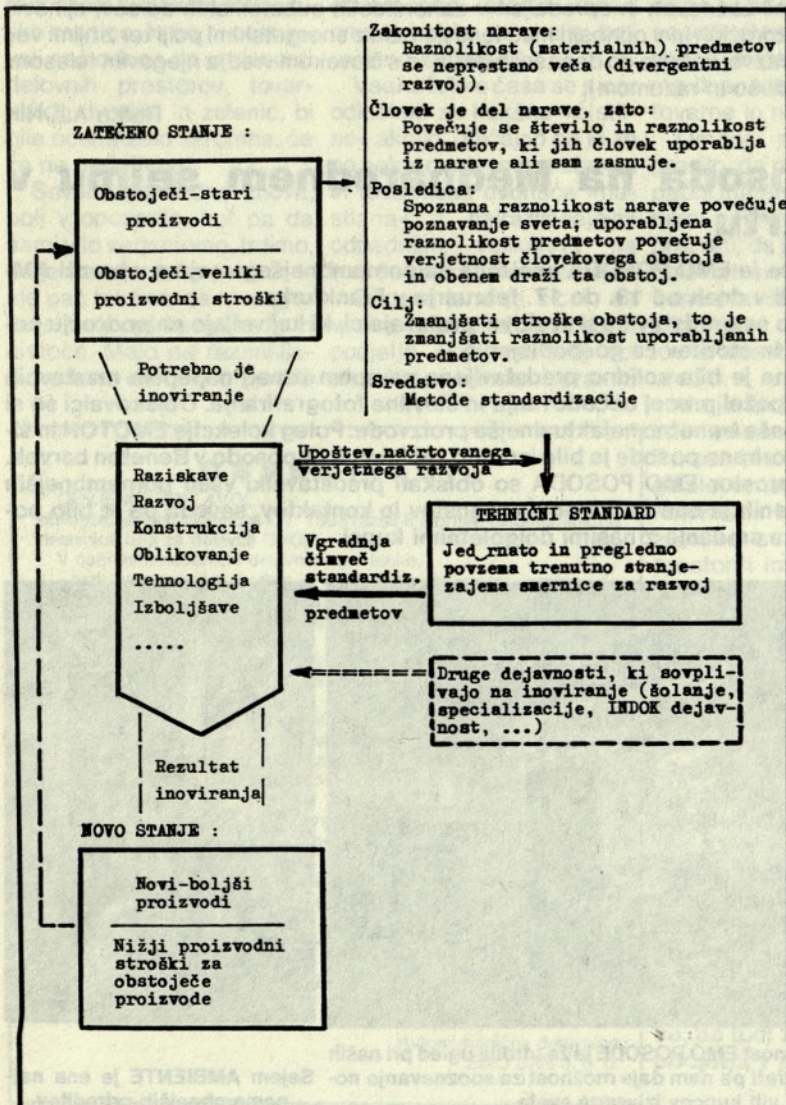
Raznovrstne sekire so se prenašale iz kraja v kraj, z njimi vedenje, znanje, izkušnje, tehnologija po današnje, inoviranje, standardizacija.

Kako pa je s to stvarjo danes, ko so množice rodov pred nami postopoma razdelile umsko in telesno delo na stotine panog, področij, ozkih strokovnosti?

Kako se v teh današnjih razmerah kaže medsebojna povezava med standardizacijo in inoviranjem?

a) V obstoječih standardih, bodisi internih, panožnih, nacionalnih, regionalnih ali mednarodnih, v pravilnikih in drugi tehnični regulativi je zbrano in pregledno urejeno ter jedrnatopisano skorajda vse današnje tehnično znanje kot rezultat usklajenih izsledkov znanosti, tehnologije in izkušenj. To znanje je tudi povsem nezaščiteno, torej vsem na razpolago,

(Nadaljevanje na 6. strani)



Standardizacija podpira inoviranje in inovacije zahtevajo standardiziranje

(Nadaljevanje s 5. strani)

in ne zastarelo, saj se standardi vsakih nekaj let obnovijo, pač v odvisnosti od hitrosti spreminjanja oz. razvoja zadevnega področja.

To znanje je neizčrpna zakladnica idej za inovacije z milijoni listov drobnih rešitev za nove izdelke, izboljšave, tehnologijo, izvedenke ipd. Samo poiskati jih je treba.

b) Znanje iz standardov za namene inoviranja pa lahko prinašajo neposredno v podjetje tudi lastni strokovnjaki, ki sodelujejo v raznih tehničnih odborih za pripravo novih standardov ali revizijo starih. Tam namreč izmenjujejo mnenja s strokovnjaki iz drugih podjetij ali držav in skupaj oblikujejo nov ali preoblikujejo star standard. V teh odborih pridobljene informacije so lahko celo pomembnejše od tistih iz že izdelanih standardov, saj vsebujejo pravzaprav podatke za naprej, za tisto, kar bodo morbitni novi standardi šele zajemali. (Dosti pomembna je tudi možnost vnašanja interesov lastnega podjetja (ali države) v standard, ki se pripravljajo).

c) Kadar je kakršenkoli standard postal na tak ali drugačen način obvezen, ker vsebuje npr. zahteve o varstvu zdravja ali življenja ipd., pa je te zahteve itak treba obvezno vgraditi (kot izboljšavo, inovacijo) v nov izdelek, saj ga sicer sploh ni mogoče prodati.

d) Najstarejše, pa mogoče do zadnjih desetletij najmanj opazno, je bilo v bistvu standardiziranje na področju komunikacij. Kakor so že v prazgodovini takratne skupine Zemljanov morale uporabljati enake besede (glasove) ali znake za iste snovne ali nesnovne predmete, če so se hotele sporazumevati, tako se je ta zahteva (pogoji) uveljavila potem dalje s tvorbo večjih ali manjših človeških združb (glede na geografske in druge okoliščine) z uporabo enotnega jezika, potem abecede in danes se to odraža z uporabo standardiziranih, kompatibilnih komunikacijskih sistemov, njihovih elementov in medsebojnega komuniciranja med temi elementi.

Ob tem moram nujno poudariti še naslednje dejstvo:

S standardiziranjem elementov za medsebojno komuniciranje (vse od znakov za glasove-črk preko prometnih znakov do vsega računalniškega kompleksa) **so bile sploh postopoma vzpostavljene razmere za današnjo krajevno neomejeno in časovno sprotno izmenjavo informacij (znanja) in s tem pogoji za inoviranje po celi zemeljski obli in že tudi izven nje.**

Razvoj je strahovit; krivulja rasti inovacij je mnogo strmejša od krivulje rasti prebivalstva in to ravno po zaslugi izrabe standardiziranih oblik medsebojnega komuniciranja in informiranja.

e) Omenimo še verjetno najpomembnejši člen v procesu inoviranja, to je tiste, ki so najbližje proizvodnji in ki morajo standarde pri svojem delu uporabljati, konstrukterje in tehnologe.

Ker težijo po naravnih zakonih vse zadeve h kaosu, k raznolikosti, k divergentnemu razhajanju, vsi ljudje k temu nekaj prispevamo; vsak po pristojnostih, po svoji moči vplivanja, ki mu je dana. Razvojni delavci, konstrukterji, tehnologi pa so v proizvodnem procesu ravno tista kolesca, ki imajo na tem področju največjo moč, saj pripravljajo nove izdelke, sklope, sestavne dele, tehnološke postopke itn. In naravno je, da bi radi naredili vse drugačno, novejše in boljše od obstoječega. Tu pa jih mora (interna) standardizacija postaviti na trdna tla, jim postaviti takšne in drugačne omejitve z že obstoječimi ali novimi internimi in drugimi standardi. Predvsem pa mora skupaj z njimi po kakšni standardizacijski metodi (tipizacija, agregatiranje, modulna gradnja) vnaprej opredeliti tehnično raznolikost (in s tem tudi cenovne razlike) izdelkov, sklopov in podskelekov, uporabljenih elementov, možne inačice, vse do podatkov na tovarniški tablici in navodil, ki bodo izdelku priložena.

Izdelava internih standardov je nujna (morebiti s prireditvijo drugih) za sistematično in racionalno delo, izboljšave izdelkov, pocenitve poslovanja.

f) Vse človekove inovacije so zavestno delo razuma in imajo namen – gledano zelo na široko – nadomestiti naravno počasno prilagajanje človeka novim razmeram (naravni razvoj in selekcija) s tehničnim prilagajanjem okolja in okolice nespremenjenemu človeku.

Z okolico so mišljene predvsem reči, ki jih je izdelal človek: pohištvo, aparati, literatura in brezštevilni drugi predmeti. Ti ustvarjajo iz roda v rod in sedaj že iz dneva v dan nove razmere, katerim se človek prilagaja v smislu zadovoljevanja svojih želja (in potreb?) z izdelavo novih predmetov.

Zato je izdelal svoje sisteme in pravila, kako najracionalneje priti do novih predmetov, do inovacij. Skratka, standardiziral je tudi postopke za rojevanje in zbiranje idej (invencij), za njihovo obdelavo in izbor ter nadaljnjo transformacijo v inovacije.

Primeri so dovolj jasni: brez standardizacije ni inoviranja, ni človeškega napredka; standardi pa so nekaki mejniki v človekovem tehničnem razvoju, standardizacija je ločevalec zrnja od plevela med inovacijami.

OPOMBA:

Vse njihovo tedanje ravnanje je bilo in tudi ravnanje nas, današnjih ljudi, njihovih potomcev, je v genih vgrajen pranagon za ohranitev vrste. (V bistvu je od vesoljskega poka pred 20 milijardami let ta pranagon že bil zasnovan in opredeljen v zakonitostih subatomskih delcev, njihovih zdruških in v odnosih med temi združki z energetskimi polji ter z njimi ves razvoj vesolja do današnjih dni in to s človekom vred, z njegovim telesom, dušo in razumom).

Rafko AJDNIK

Naši orodjarji na sejmu orodjarstva FORMA TOOL 93

Maribor je bil v dneh od 21. do 24. aprila, gostitelj specializirane sejemske predreditve FOR-MA-TOOL, namenjene predvsem strokovnjakom in vsem, ki se kakorkoli ukvarjajo z orodjarstvom.

Na sicer prirejenem sejmskem prostoru ob dvorani Tabor se je na blizu 17.000 kvadratnih



Naši orodjarji se zavedajo, da je danes čas, ko je prodati dobro orodje mnogo težje kot pa ga izdelati.

metrih razstavnih površin predstavilo 234 razstavljalcev. 110 je bilo domačinov, 123 pa iz Avstrije, Italije, Nemčije, Švice in Hrvaške. Na ogled so bila tudi orodja izdelana v Franciji, Japonski, Nizozemski in Švedski.

Ker se EMO ponaša z bogato orodjarsko tradicijo, je povsem na mestu, da so na prireditvi sodelovali tudi strokovnjaki našega podjetja Orodja in naprave, ki so na sejmu predstavili kombinirano orodje za rezervoar goriva za moped TOMOS COLIBRI, več orodij za stenski umivalnik ter paleto izdelkov narejenih na orodjih, ki so jih za razne naročnike izdelali naši orodjarji.

Ob sejmu, ki bo poslej vsako drugo leto, so njegovi organizatorji pripravili še vrsto spremljajočih prireditev.

EMO Posoda na Mednarodnem sejmu v Frankfurtu

Tudi letos se je EMO POSODA udeležila najpomembnejšega sejma v branži AMBIENTE, ki je bil v dneh od 13. do 17. februarja v Frankfurtu.

Na sejmu so se predstavili vsi svetovni proizvajalci, ki kaj veljajo na področju ponudbe izdelkov in storitev za gospodinjstvo.

Naša tovarna je bila solidno predstavljena na enem izmed najlepših razstavnih prostorov, ki je požel precej občudovanja in številna fotografiranja. Obiskovalci so si lahko ogledali naše trenutno najaktualnejše proizvode. Poleg kolekcije EMOTON in široke palete dekorirane posode je bilo izredno zanimanje za posodo v Beneton barvah.

Razstavni prostor EMO POSODA so obiskali predstavniki vseh pomembnejših firm, vzpostavljenih je bilo veliko novih znanstev in kontaktov, seveda pa je bilo poskrbljeno tudi za srečanje z našimi dolgoletnimi kupci.



Vsakoletna prisotnost EMO POSODE je že utrdila ugled pri naših stalnih kupcih, hkrati pa nam daje možnost za spoznavanje novih kupcev iz vsega sveta.



Sejem AMBIENTE je ena najpomembnejših prireditev.

Podjetništvo po domače

O podjetništvu in podjetniških idejah v zadnjem času veliko govorimo. Tudi v EMO. Ker pa smo ljudje zelo različni, so tudi predstave in ideje na to temo zelo različne.

Da je to res, potrjuje tudi dejanje treh naših sodelavcev iz Hišne energetike, ki so se lotili oskrbe trga z emoterm radiatorji direktno iz tovarniškega skladišča. Seveda brez ustreznih dokumentov in v zavetju teme. Zunaj ograje, na parkirišču pred radiatorsko halo, so v dva osebna avtomobila naložili 18 emoterm radiatorjev in odpeljali v noč. Imeli pa so smolo, kajti v bližini zaselka Proseniško so naleteli na patroljo prometne policije. Eno izmed vozil je zaradi nerivoze zdrsnilo s ceste in se prevrnilo. Policisti so nato opravili svoje, podjetništvo trojice je bilo končano, njihova trenutna aktivnost pa je verjetno usmerjena v iskanje nove zaposlitve.



Pokaži kje delaš, pa ti povem, kakšen si!

Kakor v večini drugih je tudi v tem ljudskem reku veliko resnice. In če bi ocenjevali naš odnos do urejenosti delovnih prostorov, tovarniških dvorišč in zelenic, bi bila ocena zelo skromna, če že ne negativna.

Seveda pa vedno znova, bolj v opozorilo, kot pa da sami v to verjamemo, trdimo, da je narava naše proizvodnje pač takšna, da ni mogoče stalno vzdrževati reda in čistoče. Malo pa razmišljamo o tem, da bi bilo z malo

večjim prizadevanjem in odgovornostjo stanje lahko precej boljše in okolje bolj urejeno, prijetnejše.

Vsake toliko časa se sicer odločimo za kakšno »čistilno« akcijo, običajno pa je že po nekaj dneh vse po starem in tovarniška dvorišča »nastlana« z najrazličnejšimi odpadnimi, velikokrat pa tudi še uporabnimi materiali. Dogovorjeno je sicer, da vsaka naša družba oziroma podjetje skrbi za svoj del dvorišča, vendar praksa

kaže, da na to pozabljamo, če pa se že kdo loti čiščenja, se velikokrat zgodi, da »odvečne materiale« prevažamo iz enega na drug konec tovarne in nazaj.

Omeniti pa velja že kar pravilo, da najrazličnejši odpadni materiali »nimajo lastnika«. Ravno tako ne gre prezreti, da je skoraj v večini delovnih sredin skoraj opuščeno pravilo, da je treba po končanem delu stroj in delovno mesto pospraviti in urediti.

Urejeno okolje ne bi smelo biti samo naša občasna aktivnost, temveč stalna naloga slehernega člana našega kolektiva. Nenazadnje tudi zato, ker se bomo v urejenih prostorih in tovarni vsi tudi prijetneje počutili.



Kako peljati tu skozi?

Zakaj tako?

Prometni nered na površinah okoli tovarne, vseskozi povzročča nemalo huđe krvi, našemu internemu prometu ter službi zavarovanja. Pred časom smo sicer nekoliko uredili parkiranje vozil pred upravnim poslopjem in na dovozni cesti pri vratarnici. Večina delavcev je z razumevanjem sprejela možnost parkiranja na drugih ustreznih površinah in se tega tudi rži. Žal pa so tudi izjeme. Voznika vozil na sliki sta kljub prepovedi parkirala na dovozni cesti in s tem zaprla izvoz kamionu – vlačilcu. Kakšne probleme sta s tem povzročila, ni potrebno poudarjati, zato je odveč tudi vsak komentar k njunemu početju, dodajamo le opozorilo, da bo v prihodnje odrejen odvoz s pajkom za vsa nepravilno parkirana vozila, oziroma za vozila, ki bodo ovirala normalen promet. Proti njihovim voznikom oziroma lastnikom pa bo sprožen disciplinski postopek zaradi povzročanja gospodarske škode iz malomarnosti.

Da v prihodnje ne bo jeze in nezadovoljstva, ne parkirajte v bližini vhoda v tovarno!

OBVESTILO!

CENJENI SODELAVCI, obveščamo vas, da smo s 1. 7. 1993 razširili storitve avtomehanične delavnice tudi za delavce EMO.

V naši avtomehanični delavnici vam lahko:

- opravimo manjša, srednja in večja popravila vašega vozila,
- pripravimo vozilo za tehnični pregled (redni ali preventivni) in opravimo zavarovanje, menjavo reg. tablic, in podaljšanje registracije vozila,
- pripravimo vozilo za odhod na daljšo pot – dopust,
- opravimo redne servise vozila (menjava olja, vžig motorja, nastavitve in popravilo zavor, itd.),
- vsa avtoelektričarska popravila, vključno z montažo avtoradijskih sprejemnikov in dodatnih svetil ter alarmnih naprav,
- notranje čiščenje, ter ročno zunanje pranje vseh vozil.

Prevzem vozil za tekoči dan: od 6.–8. ure pri vratarju II (g. ŽALIG ali g. STROPNIK).
Izdaja vozil: od 12.30 do 15. ure.
Zavedamo se, da je vaš čas dragocen, zato vam vse te storitve opravimo v času, ko ste v službi. V službo se pripeljete z vozilom in ga daste v popravilo v našo avtomehanično delavnico, po končani službi pa se s popravljenim, ponovno registriranim ali opranim vozilom odpeljete domov.

Zagotavljamo, da so cene konkurenčne, storitve pa kakovostno in hitro opravljene.
Pokličite nas na tel. 373 (g. ŽALIG Branko in tel. 278 g. STROPNIK Vlado) in se prepričajte, da želje postajajo resničnost.
PRIČAKUJEMO VAS!

Avtomehantična delavnica
EMO SAN d. o. o.

Marketing kot nova formula

Vse funkcije podjetja – proizvodnja, upravljanje in trženje – so servisne storitve za prodajo! To zahtevno ugotovitev praktika iz prodaje se vedno pogosteje sliši v stiskah podjetja, ki mora delovati na križpotju med industrijo in trgovino.

Kdor v tem napetostnem polju pokaže svojo šibkost, podleže konkurenci, izgubi kupce, promet, tržni delež in končno svoj obstoj. Za uspešen prodor pa ne zadoščajo samo dobri izdelki in prodaja. Kdor se hoče obdržati na tržišču, potrebuje poleg običajne obdelave trga, ki obsega inovativni razvoj novih izdelkov, raziskavo trga, dobro propagando (reklamo) in močno distribucijsko mrežo, tudi močno in jasno osebnost podjetja, ki izžareva varnost in zaupanje.

V njej se odraža preteklost (zgodovina) in zagotovi dobrega obnašanja v bodoče, pa tudi zanesljivi nastop do trgovine in uporabnika. Gre skratka za akcijski doseg podjetja v javnosti in s tem za »identiteto podjetja«, kakor jo danes razumemo.

Iz Birkigt – Stadler (orporate Identity)

Čas je, da ukrepamo

V zadnjem času smo pričali vse pogostejšemu odtujevanju družbene lastnine iz naše tovarne. Tem pojavom, ki so postali že kar del naše vsakdanjosti lahko rečemo preprosto tudi kraje, vlomne tatvine, poskusi kraje...

S stopnjevanjem krize narasča tudi število kaznivih dejanj. Še posebej veliko je manjših krajev. Zelo pogoste so kraje izdelkov iz proizvodnje, posamezniki pa največkrat prijavljajo kraje manjših orodij s stroja ali predmetov iz pisalnih miz.

S tem v zvezi je potrebno povedati, da je veliko oddelkov in pisarn v času malice praznih, razni predmeti pa kar razstavljeni za »nepovabljenega gosta« in to kljub določilom in opozorilom varnostnikov, da delovni prostori, če niso zaklenjeni, ne smejo ostati brez nadzora.

Seveda razmere po tovarni niso povsod enake. Tam, kjer so poskrbeli, kjer je bilo to možno za tehnično varovanje, so prostori zaklenjeni oz. odprti samo takrat, ko je to potrebno, je manjših krajev zanemarljivo število. V nasprotnih primerih pa seveda znatno več.

Zaskrbljujoč pa je v zadnjem času porast večjih tatvin, oziroma organiziranih vlovov v zaprte, zaklenjene prostore. Tako so pred kratkim vlomilci iz skladišča Hišne energetike odnesli pet stenskih kombiniranih kotlov savio, iz skladišča posode III.a pa paleto posode eterna.

Del tatvin gre nedvomno pripisati zelo slabi notranji kontroli dela, del tatvin pa se zgodi tako, da skladiščniki naložijo drugačno količino izdelkov kot pa je napisana

na dokumentih. Takšne vrste tatvin je zelo težko odkriti, kajti varnostniki ne morejo 100 % prešteti naloženih izdelkov, razen tega pa tudi ne poznajo vseh naših izdelkov.

Večkrat se tudi zgodi, da manjši kupci z že naloženimi izdelki pridejo do vratarja pri izhodu s pomanjkljivimi dokumenti (predvsem je sporna količina oz. vsebina). Ko vratarji odkrijejo nepravilnosti oziroma kršitve, pa se izgovarjajo, da so jim v skladišču pozabili napisati ustrezan dokument. Vrnejo se v skladišča, tam pa jim po navadi brez zapletov dokumentacijo uredijo. Ob takšnem početju se seveda poraja dvom v korektno delo naših delavcev v skladišču, pa tudi o poštenih namerah takšnih kupcev.

Pri večjih tatvinah gre po vsej verjetnosti za dobro organizirano mrežo notranjih in zunanjih sodelavcev.

Kljub temu, da naši varnostniki delujejo v okrnjeni sestavi, da so vse prej kot primerno nagrajeni za svoje delo, da imajo velike probleme z doslednim izvajanjem fizičnega zavarovanja, zaradi velikega kompleksa, ki ga zavzema naša tovarna, pa

mišljenje tistih, ki odgovarjajo za red in disciplino v svojih delovnih sredinah.

Ker se pogoji gospodarjenja še zaostrejejo, bomo morali izrabiti prav vse potencialne, da bomo uresničili, začrtane cilje. Spremeniti bo treba naš odnos do dela,



se nahaja v njihovem priročnem skladišču precej zaseženega materiala, ki so ga skušali nekateri delavci odnesti iz tovarne.

Varnostniki pa opozarjajo še na en problem, v okviru svojih pooblastil in pristojnosti, jim nikakor ne uspeva, da bi spremenili stališča in

tehnološko in delovno disciplino torej.

Popustljivost v tem trenutku pač ne koristi nikomur. Skrajni čas je že, da proti tistim, ki delajo po svoje, tudi disciplinsko ukrepamo in če je potrebno tudi izločimo iz kolektiva.

IZ NAŠE ZGODOVINE

Delovni red

tovarne emajlirane, pocinkane in brušene posode

A. Westen d.d. v Celju

I.

V tovarni so zaposleni:

- kleparji,
- ključavničarji,
- železo-strugarji,
- mizarji,
- zidarji,
- nanosilci emajla,
- žgalci emajla,
- pomožni delavci,
- pomožne delavke.

Sprejem delavcev in delavk se vrši samo proti izročitvi po zakonu predpisane delavske knjižice ali izkaznice, ki se po razrešitvi službenega razmerja zopet vrne imetniku.

II.

Mladoletni pomožni delavci in delavke izpod 14. let se sploh ne sprejemajo; od 14. leta do 18. leta se uporabljajo samo za lahka dela, ki odgovarjajo njihovim telesnim sposobnostim.

III.

Splošno delo se prične ob 7. uri zjutraj in traja do 16. ure z opoldanskim odmorom od 12. do 13. ure.

Vodstvo tovarne si pa pridržuje pravico, začetek dela preložiti na drugi delovni čas, ako bi obrat to zahteval; pri tem bi trajalo delo ob delavnikih nespremenjeno 8 ur, ako ni bilo z delavci in delavkami drugače dogovorjeno.

Za vzdrževanje potrebnega nepretrganega obratovanja žgalnih in talilnih peči in posameznih specialnih strojev potrebno delavsko osebje dela v 3 odlasih (šitih) in sicer:

- od 4. ure zjutraj do 12. ure opoldne
- od 12. ure opoldne do 20. ure zvečer in
- od 20. ure zvečer do 4. ure zjutraj.

Na signal električnega zvonca se mora pričeti z delom. Razne garderobne potrebe se imajo opravljati popreje.

IV.

Izplačevanje delavskih mezd se vrši vsaki teden v gotovini in sicer do nadaljnjega v soboto popoldne.

Od zaslužka se odtežajo:

- Prispevki za okrožni urad za zavarovanje delavcev v višini, ki jo predpiše zakonska določba.
- Najemnina za oddana lastna stanovanja.
- Kupnina za blago, ki ga prevzamejo posamezni delavci oziroma delavke samo za svojo lastno uporabo.
- Za davke in prispevke, ki jih nalaga oblast za račun delavcev.

V.

Nadzorno osebje (predelavci, mojstri in delovodniki) je dolžno podučiti delavce pri izvršitvi dela in mora paziti, da se vsa dela izvrše s potrebno pozornostjo in natančnostjo v korist podjetja.

V to svrhu se morajo navodila nadzorstvenega osebja brezpogojno izvršiti ter bi se v nasprotnem slučaju nastopilo v smislu točke VII. tega delovnega reda.

VI.

Vsi delavci so zavarovani pri okrožnem uradu za zavarovanje delavcev v Ljubljani ter se odtegujejo na iste odpadajoči delni iznosi zavarovalnih prispevkov v smislu zavarovalnih določb po točki IV/1. tega reda.

VII.

Delovno ali mezno razmerje se razveže z medsebojno enodnevno odpovedjo. Odpoved se lahko izvrši vsaki dan. Brez odpovedi se sme delavec odpustiti:

- če je ob sklepanju delovne pogodbe prevaral delodajalca s tem, ker mu je pokazal neresnično ali ponarejeno delavsko knjižico, legitimacijo ali izpričevalo, ali ga je prevaral s tem,

ker mu ni povedal, da je istočasno vezan še z drugim delovnim razmerjem;

2. če se izkaže nesposobnega za mu dodeljeno delo;

3. če se vda pijančevanju in če je bil večkrat brezuspešno opominjan;

4. če kaj ukrade, poneveri ali učini drugo kaznivo dejanje, s katerim izgubi delodajalčevo zupanje;

5. če izda delovno tajnost ali tajnost podjetja ali če se bavi brez delodajalčeve dovolitve s postranskim poslom, s katerim bi utegnil posredno ali neposredno škodovati svojemu delodajalcu;

6. če je neutemeljeno zapustil delo ali če večkrat zanemarljivo svoje dolžnosti ali če zavaja druge delavce k neposlušnosti, odporu zoper delodajalca, k nerednemu življenju ali k nedovoljenim in nezakonitim dejanjem;

7. če težko razžali ali telesno poškoduje delodajalca ali preti delodajalcu, njegovim rodbini ali drugim delavcem ali če navzlic mnogobrojnim svarilom neoprezno ravna z ognjem ali lučjo;

8. če ima nalezljive bolezni ali če je po lastni krivdi postal nesposoben za delo;

9. če je bil zaprt več nego 14 dni.

Delavec sme pred potekom odpovednega roka zapustiti delo brez odpovedi:

1. če brez dokazane škode za zdravje ne more nadaljevati dela;

2. če delodajalec grdo ravna z njim ali težko razžali njegovo čast ali čast njegovih sorodnikov,

3. če poskušajo delodajalec ali njegovi sorodniki delavca ali njegove sorodnike zavesti k nenavnim ali nezakonitim dejanjem;

4. če delodajalec neupravičeno pridržuje pogojeni zaslužek ali se ne drži drugih glavnih pogojev v pogodbi;

5. če delodajalec ne more ali noče izplačati zaslužka.

VIII.

Ta delovni red velja kot delovna pogodba med delodajalcem in delavstvom ter veže enako obe stranki.

Potruje se!

Ministarstvo socialne politike
oblastna inšpekcija dela Maribor
dne 9. novembra 1926 – št. 1524.

INTERNA PREDSTAVITEV EMO-UNI

Z novim izdelkom na novo tržišče

V četrtek, 13. maja so sodelavci iz HIŠNE ENERGETIKE skupaj s sodelavci iz razvojne službe pripravili interno predstavitev novega izdelka, vekuha EMO-UNI. Gre za popolnoma nov izdelek, namenjen za široko porabo, ki je prilagojen zahtevam kupcev tako po kvaliteti kot obliki, razen tega pa je tudi varčen in kot se za današnji čas spodobi ekološko neoporečen. Je izredno praktičen, saj lahko nadomesti vse kuhalne aparate

za kuhanje in pečenje kot tudi vse vrste posod. Kuha pod paro brez pritiska, pri idealnih temperaturah z izredno kratkim kuhalnim časom. V hrani zadrži vitamine in mineralne soli.

Da so navedbe strokovnjakov, ki so nam pripravili »teoretični« del predstavitve točne, smo se lahko pričeli tudi v »praksi«. Za to so poskrbeli učenci celjske Srednje šole za gostinstvo in turizem pod vodstvom g. Jožice ŠTRUK. Za »posku-

šino« so v EMO-UNI pripravili purana z zelenjavo, pečene oziroma ocvrte hrenovke in solnograške žličnice.

Predstavljeni nov proizvod, katerega so pričeli redno proizvajati v začetku maja in ki stane v maloprodaji 600 DEM, pomeni za delavce HIŠNE ENERGETIKE tudi povsem nov korak, na novo svetovni tržišče, kjer se bo s kvaliteto in ceno v hudi konkurenci treba šele dokazati. Upajmo, da bodo v svoji nameri uspeli, saj to pomeni zanesljivejši jutri zaposlenim v tej družbi.

Viki KLENOVŠEK

Magister Bojan SEŠEL iz razvojne službe EMO je seznanil prisotne s tehničnimi podatki in opisom izdelka, pri tem pa poudaril, da so se pri snovanju vekuha EMO-UNI vsekoli zavedali, da je dobra kakovost prvi pogoj za uspešno prodajo. Izdelek mora imeti uporabno vrednost in biti za kupca cenovno zanimiv.



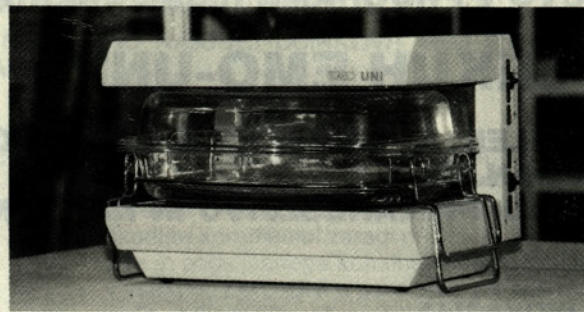
Vinko ZUPANČIČ, dipl. oec., vodja marketinškega razvoja EMO je predstavil komercialne oziroma poslovne aktivnosti, ki so potrebne za prodor na vse bolj zahtevna tržišča. Pripravljen je, da gre za dober in tržno zanimiv izdelek.



Cilj podjetja je, da vsi zaposleni pričenjamo marketinško razmišljati in da bi se to kazalo v delu slehernega zaposlenega.



Praktično predstavitev VSEKUHA EMO-UNI so več kot odlično opravili učenci Srednje šole za gostinstvo in turizem iz Celja, pod vodstvom nam že dobro znane Jožice ŠTRUK.



Slovenski certifikat za novi izdelek EMO

Leta 1991 je Bojan Sešel predlagal, da se v EMO razvije po tujem vzorcu električna sevalna pečica s tržnim imenom EMO-UNI, ki ima vrsto prav posebnih lastnosti, o katerih je bilo pisano že tudi v Emajlircu št. 5-6, decembra 1992. Žal je med prototipom in začetkom proizvodnje preteklo kar preveč časa, sedaj pa bodo v kratkem že naprodaj tudi prve pečice, izdelki družbe EMO - Hišna energetika.

Ob tem naj naštejemo najvažnejše sodelavce, ki so pripomogli k njegovi proizvodnji: vodja projekta je bil Bojan Sešel, za razvojno tehnologijo in kooperantske dele je poskrbel Matjaž Kavčič, za električno opremljenost Matej Zdovc in Franc Witmajer.

Kot dobi novorojenček rojstni list, potrebuje novi izdelek v skladu z novo slovensko zakonodajo (tudi še jugoslovansko) potrdilo o obstoju - CERTIFIKAT O USTREZNOSTI.

Z njim akreditirani Laboratorij za elektrotermijo in kontrolo kakovosti pri FAKULTETI ZA ELEKTROTEHNIKO IN RAČUNALNIŠTVO V LJUBLJANI potrjuje, da preizkušeni vzorec električne sevalne pečice EMO-UNI, tip 01 povsem ustreza ta čas v Sloveniji veljavnim pravilnikom in standardom in da se takega sme v Sloveniji prodajati.

Zavedati pa se moramo, da so s tem izpolnjene minimalne zahteve zakonodaje in da noben izdelek ni popoln, da je vedno lahko v čem še boljši od prejšnje izvedbe. CERTIFIKAT je zadosten za prodajo, ne sme pa biti z njim zadovoljen proizvajalec. Vedno je treba iskati nove variante, cenejše izvedbe, boljše sestavne dele, večjo kakovost. Temu naštevaniju ni kraja; to dopolnjevanje je zaključen krog in v ta krog se moramo takoj vključiti, če se hočemo obrzati.

Rafael AJDNIK, dipl. ing.

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ZNANOSTI IN TEHNOLOGIJO
MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

URAD ZA STANDARDIZACIJO IN MEROSLOVJE
STANDARDS AND METROLOGY INSTITUTE

Preskusni laboratorij:
Testing Laboratory:

FAKULTETA ZA ELEKTROTEHNIKO IN RAČUNALNIŠTVO
Laboratorij za elektrotermijo in kontrolo kakovosti
Ljubljana, Tržaška 25

CERTIFIKAT O USTREZNOSTI*
CERTIFICATE OF CONFORMITY

Št.: ANM 0392016 I 2 Velja do: 1997/1/22/2
Nº: Valid until:

Izdelek/sistem Product/System	Električna sevalna pečica
Naročnik Applicant	EMO - Hišna energetika d.o.o. Celje, Mariborska 86
Proizvajalec/dobavitelj Manufacturer/Supplier	EMO - Hišna energetika d.o.o. Celje, Mariborska 86
Podatki o izdelku/sistemu (tip, model, nazivne vrednosti) Characteristics of the Product/System (Type, Model, Nominal Values)	EMO-UNI Tip 01, 2000 W, 220 V~, 50 Hz

Preskušeni vzorec izdelka/sistema ustreza zahtevam standarda(ov) all normative document(s) Tested Sample of the Product/System is in Conformity with Requirements of the Standard(s) or other Normative Document(s)	JUS N.M1.001/1979 JUS N.M1.190/1990	JUS N.M1.001/1/1987
---	--	---------------------

Certifikat je izdan na osnovi poročila o preskusu št. NMO392016
This Certificate is based on the Test Report Nº

Opombe
Notes

Kraj in datum izdaje
Place and Date of Issue
Ljubljana, 1992-12-22



Podpis pooblaščenih oseb
Authorized Signature
Rafael Ajdnik, dipl. ing.

Certificate of conformity is a document identical with the Certificate according to Federal Law on Metrology (Official paper SFRJ No 3788, 25/91)

NOVO V PROGRAMU HIŠNE ENERGETIKE

VSEKUH EMO-UNI

**IZDELEK, KI OMOGOČA DRUGAČNO
KUHANJE:
HITRO, PRIZANESLJIVO IN NARAVNO**

1. INOVACIJA

2. ŽIVIMO BOLJ ZDRAVO, VITALNO, USTVARJALNO
IN DLJE

3. PRODAJNE PREDNOSTI

4. TEHNIČNE PREDNOSTI

5. CERTIFIKAT O USTREZNOSTI – ATEST

1. INOVACIJA

NAJBOLJŠA INOVACIJA OD ODKRITJA OGNJA.
NIKDAR NOBEN IZUM ZA KUHANJE HRANE NI BIL TAKO POMEMBEN
KOT SO VSI NAMENI KUHINJSKE PEČICE EMO-UNI.

1. VSEKUH EMO-UNI – UNIVERZALNI KUHALNIK

VSEKUH EMO-UNI nadomešča vse konvencionalne naprave za kuhanje kot so klasična pečica, pečica s pomožnim ventilatorjem, kuhalnik pod pritiskom, počasni kuhalnik, grill, toster, mikrovalovna pečica in vsi ostali kuhalni sistemi, usmerjeni k zdravi prehrani.

VSEKUH EMO-UNI lahko naredi vse:

- kuha, – kuha več jedi hkrati,
- praži, – pogreva,
- cvre, – otaja,
- gratinira,
- kuha pod paro, – odmrzuje,
- kuha testenine, riž,
- peče kruh, pecivo,
- zadržuje hrano toplo,
- itd.

2. MAGIČNA ENERGIJA

VSEKUH EMO-UNI ima 4 kvarčne elemente, ki emitirajo infrardeče žarke (podobne kot jih emitirajo žareči ogorki lesa). Z uporabo treh nerjavečih reflektorjev je infrardeče zagrevanje koncentrirano na hrano, ki se nahaja v stekleni posodi, pokriti, ampak ne zatesnjeni.

Zagrevanje poteka na način, da se para proizvaja iz vode, ki jo zadržuje hrana ali pa jo v majhnih količinah dodamo na dno posode. Para ni pod pritiskom.

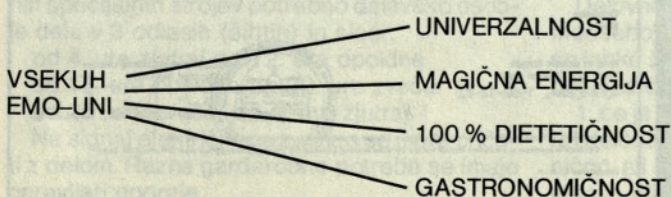
Para, ki je danes znana kot najmočnejša in najhitrejša metoda za predelavo hrane, temeljito kuha hrano, infrardeči žarki pa porjavijo hrano, če je to potrebno.

3. NOVI NAČIN KUHANJA JE 100 % DIETETIČEN IN ZDAJ TUDI
GASTRONOMIČEN

V večini kuhalnih aparatov je hrana podvržena škodljivi spremembi zaradi previsoke temperature in podaljšanega kuhalnega časa. Kuhanje s paro brez pritiska omogoča maksimalno ohranjanje (zaščito) vitaminov, mineralnih soli in naravnega okusa.

Z vsekuhom EMO-UNI je možno kuhati tudi brez vsake maščobe. EMO-UNI se priporoča ljudem, ki so na specialnih dietah.

Fizični delavci, športniki, otroci, ki rastejo, tisti ki imajo probleme s težo, bodo cenili ravno kvaliteto zdrave hrane, pripravljene z vsekuhom EMO-UNI.

2. ŽIVIMO BOLJ ZDRAVO, VITALNO,
USTVARJALNO IN DLJE

2.1. Naša vsakdanja hrana in EMO-UNI

2.2. Dietetika in gastronomija

EMO-UNI OMOGOČA DRUGAČNO KUHANJE: HITRO, PRIZANESLJIVO IN NARAVNO. VSEKUH EMO-UNI JE NOVO POGlavJE V ZGODOVINI KUHARSTVA!

2.1. Naša vsakdanja hrana in EMO-UNI

Kadar govorimo o naši prehrani, mislimo zlasti na racionalno prehrano, ki je fiziološko uravnotežena in v danih razmerah kar najbolj gospodarna. Od pravilne (varovalne) prehrane zahtevamo, da je hranilna, biološko in energetsko polnovredna, da je pravilno porazdeljena čez dan, ima primerno nasitno vrednost ter da ustreza našim dobrim prehranjevalnim navadam – daje občutek zadovoljstva in dobrega počutja ob jedi in po jedi.

EMO-UNI: TO JE NOVA KUHINJA, LAHKA KUHINJA, ZDRAVA KUHINJA!

Živila za prehrano so živa od polja do mize – zato ravnajmo z njimi spoštljivo!

To lahko uresničimo z uporabo privlačne, praktične in sodobne toplotne naprave EMO-UNI.

EMO-UNI je ekonomičen glede časa, porabe energije ter manjše izgube biološke vrednosti živil.

Toplotno predelavo – mehčanje živil lahko v EMO-UNI-ju opazujemo, kar pozitivno vpliva na naš še boljši odnos do živil – jedi, da niso razkuhanane.

Zato so živila – jedi bolj privlačne, neoksidirane in čvrste. Vse to ugodno vpliva na izboljšanje uživanja bolj zdrave, prestne hrane.

Pri opazovanju kuhanja jedi v vsekuhu EMO-UNI bomo pripravljali jedi še z več veselja, ljubezni, kreativnosti in s tem prispevali k bolj zdravemu prehranjevanju.

KUHAJNO S SRCEM, LJUBEZNIJO, ZA BOLJŠE ZDRAVJE, POČUTJE VSEH NAS!

2.2. DIETETIKA IN GASTRONOMIJA

VSEKUH EMO-UNI omogoča novi način kuhanja, ki je DIETETIČEN in GASTRONOMIČEN.

Slovar slovenskega knjižnega jezika razlaga pojma DIETETIKA in GASTRONOMIJA takole:

DIETETIKA – medicinski nauk o posebni in pravilni prehrani, zlasti za bolnike (Slovar slov. knjiž. jezika I, str. 400)

GASTRONOMIJA – spretnost, znanje pripravljanja izbranih jedi (Slovar slov. knjiž. jezika I, str. 672)

DIETETIKA je medicinska veda in nauk o zdravem načinu življenja in prehrani.

DIETA (grško – način življenja) je predpisana hrana za zdravega ali bolnega človeka.

Že v starem veku so zdravniki poudarjali, da je hrana pomemben dejavnik zdravljenja.

Hrana in način njene priprave imajo velik vpliv na organizem. Le pravilno hranjen organizem lahko ohranja dobro kondicijo oziroma pozitivno zdravje.

S spremenjenim režimom prehrane ne zvišujemo samo odpornosti organizma, temveč lahko celo ozdravimo nekatera obolenja, ki so samo posledica dolgotrajnega nepravilnega režima prehrane.

VSEKUH EMO-UNI pa omogoča tudi dietno kuhanje.

GASTRONOMIJA

Pod pojmom gastronomija običajno razumemo nauk o znanju in spretnosti v pripravljanju izbranih jedi ali kuharsko umetnost.

Gastronom je sladokusec ali gurman.

Človeku kot biopsihosocialnemu bitju hrana ne pomeni samo zadovoljevanje osnovnih fizioloških prehranskih potreb, temveč znatno več. Pravemu gastronomu – sladokuscu mora izbrana hrana posebno tekneti. Pravi gastronom je le tisti, ki pozna in uživa dobro in okusno hrano, pri tem pa ostaja njegova teža v mejah normale, skupaj z njegovim zdravjem.

Pri gastronomu lahko govorimo o določenih prehranskih navadah in razvadah oziroma o posebni priljubljeni hrani oziroma načinu priprave hrane. To pa omogoča vsekuh EMO-UNI, ker pri pripravi jedi lahko opazujemo mehčanje oziroma toplotno predelavo živil.

Samo po sebi se razume, da mora jed – obrok hrane upoštevati tudi zakone lepote (estetičnosti) in okusa.

Pri vsekuhu EMO-UNI se funkcionalnost (prehranska vrednost kulinaričnega izdelka) in estetičnost ujemata in usklajujeta.

Ustrezna kombinacija živil ter neposredno okolje pri pripravi hrane so svojevrstni in dodatni gastronomsko – kulinarični dejavniki, ki vplivajo tudi na človekov čustveni in fiziološki odziv pri uživanju hrane. Pri vsem

tem nam s svojo enostavno obliko in konstrukcijo pomaga vsekuh EMO-UNI.

Pravi sladokusec – gastronom je torej tisti, ki sicer rad dobro je in uživa ob hrani, ne glede na vrsto prehrane (vegetarijansko, mešano, mesno ali drugo), a pri tem ohranja in krepi svoje zdravje. Tudi z EMO-UNI-jem.

EMO-UNI: VSESTRANSKI KUHAR!

3. PRODAJNE PREDNOSTI

- 3.1. NOVI NAČINI PRIPRAVE HRANE
- 3.2. PRAKTIČNE IN UPORABNE PREDNOSTI
- 3.3. EKONOMSKI IZRAČUN

Doseganje nakupne odločitve kupca za vsekuh EMO-UNI je prizadevanje za zdravo prehrano in nove načine priprave hrane.

3.1. NOVI NAČINI PRIPRAVE HRANE

EMO-UNI: TO JE NOVA KUHINJA, LAHKA KUHINJA, ZDRAVA KUHINJA!

1. VSEKUH EMO-UNI je aparat, namenjen za kuhanje, pečenje, pa tudi odmrzovanje (tudi večjih količin) najraznovrstnejših živil. Živila odmrzujemo kar med kuhanjem.

2. Enako deluje tako pri majhnih kot pri velikih količinah hrane.

3. Izjemna kakovost, ki je ne moremo najti pri nobenem aparatu za kuhanje ali pečenje, se kaže v dejstvu, da lahko z vsekuhom EMO-UNI kuhamo ali pečemo na vse mogoče načine: kuhamo v pari, pečemo na žaru, cvremo, pražimo, dušimo, kuhamo na blagem ognju, prekuhavamo, odmrzujemo.

4. EMO-UNI je tudi dragocen pripomoček za pripravo slaščic.

5. Učinkovitost različnih vrst kuhanja, od odmrzovanja in tistega, kar imenujemo »kuhanje v pari«, do možnosti, da jed zapečemo ali enakomerno obarvamo, okrepimo s samim izborom dodane vode v posodo in z dolžino gretja.

6. Izjemen učinek nastaja zaradi združitve procesa izparevanja in žarčenja. Temperature se dvignejo nad normalno temperaturo pare pod atmosferskim pritiskom, zato pri kuhanju dosegamo zavidljive uspehe. Hkrati živilom zagotavljamo maksimalno zaščito kakovosti organskih snovi.

7. Skladno s pripravo kuhanja in zelenim učinkom le-tega zelo preprosto reguliramo površinsko kuhanje (ki se veže na prenos z žarčenjem) in globinsko kuhanje (ki se veže na prisotnost pare). Ko na začetku prilijemo večjo ali manjšo količino vode, to pomeni dodatek h količini vode, ki je v živilu samem. To daje veliko možnosti za kuhanje in omogoča vse načine kuhanja.

8. VSEKUH EMO-UNI je v našem času najbolj revolucionarna iznajdba na področju gospodinjskih naprav za pripravo hrane. Primerjati ga ne moremo z nobeno drugo napravo za kuhanje, saj le EMO-UNI združuje učinkovitost klasične pečice, žara in pekača.

9. Z VSEKUHOM EMO-UNI stopa kuhanje z velikim korakom naprej, v dobro vseh, ki kuhajo, saj EMO-UNI z lahkoto kuha vse jedi.

10. To pa je tudi prispevek k dobremu počutju in zdravju vse družine. EMO-UNI je namreč tudi odličen aparat za dietno kuhanje.

EMO-UNI: TO JE KONEC ZAPLETENE, DOLGOČASNE KUHINJE!

3.2. PRAKTIČNE IN UPORABNE PREDNOSTI

EMO-UNI: NEDVOMNO NAJBOLJ UČINKOVIT MED VSEMI KUHINJSKIMI APARATI!

PROMOCIJSKE TOČKE

ZNAČILNOSTI IZDELKA

ZDRAVJE

V večini kuhalnih aparatov je hrana podvržena škodljivi spremembi zaradi previsoke temperature in podaljšanega kuhalnega časa. Kuhanje v vsekuhu EMO-UNI s paro brez pritiska omogoča maksimalno ohranjanje (zaščito) vitaminov, mineralnih soli in naravnega okusa. Z VSEKUHOM EMO-UNI je možno kuhati tudi brez vsake maščobe. EMO-UNI omogoča nov način kuhanja, ki je 100 % dietetičen in zdaj tudi gastronomičen.

UNIVERZALNOST

EMO-UNI nadomešča vso kuhalno posodo (lonce, kozice, ponve, ...), klasične štedilnike, klasične pečice, lonce pod pritiskom, mikrovalovne pečice, grille, roštilje, žare, ...

HITROST

Vsekuh EMO-UNI kuha hrano v povprečju od 10 do 20 minut.

EKONOMIČNOST

Vsekuh EMO-UNI ne zahteva pregretja hrane, zato prihrani energijo.

MANJ ČIŠČENJA

Vsekuh EMO-UNI nikdar ne postane umazan, ker kuha v zaprti posodi, ki ščiti aparat. Pozabi na čiščenje pečice.

MANJ POMIVANJA

Vsekuh EMO-UNI lahko koristi samo eno posodo: za kuhanje in tudi za serviranje hrane. To je možno z EMO-UNI-jevo posodo, ki lepo izgleda tudi na mizi in zadržuje hrano toplo še več kot pol ure.

KUHALNO UDOBJE

Z vsekuhom EMO-UNI je zelo enostavno kuhanje. Enostavno nastavimo temperaturo in čas kuhanja – in vse je narejeno. Knjiga receptov je priložena vsakemu aparatu. V njej boste našli neprecenljive nasvete in okusne recepte.

KUHANJE ZAMRZNJENE HRANE

Vsa zamrznjena hrana se v vsekuhu EMO-UNI kuha direktno brez prednodnega odmrzovanja in to v rekordnem času. Prav tako je možno kuhati zamrznjeno in svežo hrano skupaj. EMO-UNI obnavlja, osveži videz in okus zamrznjeni hrani.

EMO-UNI: HITROST, PREPROSTOST, ČISTOČA, GOSPODARNOST!

3.3. EKONOMSKI IZRAČUN

EMO-UNI: OBRAČA NOVO STRAN V ZGODOVINI KUHINJE!

Ker je ideja izdelka EMO-UNI povsem nova, popolnoma originalna oziroma ker izdelek ni podoben nobenemu drugemu aparatu za kuhanje (ki so na tržišču), je njegov glavni cilj – MAKSIMALNO ZADOVOLJEVANJE IN VARČEVANJE PORABNIKOV. Poslanstvo kuhinjske pečice EMO-UNI je naravno pripravljavanje zdrave hrane in doprinos k varčnemu, dietetičnemu in gastronomičnemu načinu kuhanja.

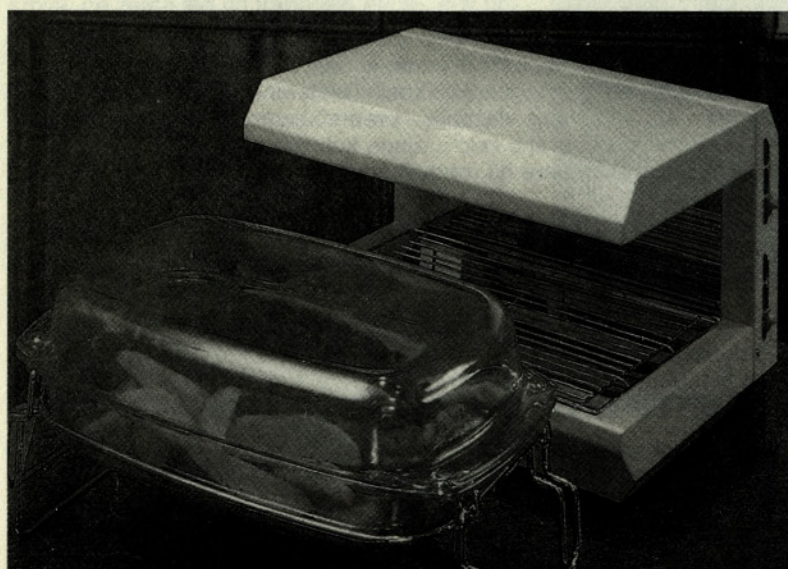
1. Za kuhanje oziroma pečenje ne potrebujemo maščob (mast, olje, margarina). To je pomembno zmanjšanje družinskega proračuna za prehrano. Računamo z 80 % prihrankom maščob za kuhanje jedi.

2. V večini kuhalnih aparatov je hrana podvržena škodljivi spremembi zaradi previsoke temperature in podaljšanega časa kuhanja. Kuhanje s paro brez pritiska v pečici EMO-UNI pa omogoča maksimalno ohranjanje (zaščito) vitaminov, mineralnih soli in naravnega okusa. Meso pri pečenju ohrani lastno sočnost, prav tako pri pečenju ostaja večje. Za enako velik obrok prihranimo tudi do 20 % mesa.

3. Ker EMO-UNI ne zahteva pregretja hrane, prihrani tudi energijo – do 40 %. Zato spada med varčnejše aparate za pripravo hrane.

4. Ker EMO-UNI za kuhanje in serviranje hrane potrebuje samo eno posodo, je s tem tudi manj pomivanja. Prihranimo lahko do 20 % energije (poraba vode in toplote). Porabi se tudi manj detergentov za pomivanje.

EMO-UNI: TO JE NOVA KUHINJA, LAHKA KUHINJA, ZDRAVA KUHINJA, VARČNA KUHINJA!



VSEKUH EMO-UNI. Podeljen certifikat je priznanje in obveznost.

4. TEHNIČNE PREDNOSTI

PRIMERJAVA IN PREDNOSTI Z DRUGIMI PRIPRAVAMI ZA KUHANJE HRANE

VSEKUH EMO-UNI: SINTEZA VSEH NAČINOV KUHANJA!

4.1. PROCESI PRENOSA TOPLOTE NA HRANO – SPLOŠNO

4.2. PROCESI PRI RAZLIČNIH NAČINIH KUHANJA Z RAZLIČNIMI PRIPRAVAMI ZA KUHANJE

4.3. PROCESI TOPLOTNE OBDELAVE V VSEKUHU EMO-UNI IN PREDNOSTI

4.1. PROCESI PRENOSA TOPLOTE NA HRANO – SPLOŠNO

Analiza procesa kuhanja je kompleksna. Ko je hrana kuhana, je lahko samo segrevana (pogreta), lahko pa je tudi izpostavljena fizikalnim in kemijskim spremembam. Definicija kuhanja vključuje številne neodvisne parametre (pokazatelje) kot so naravnost hrane, čas kuhanja, temperaturna intenzivnost dovoda segrevanja, itd. Kuhanje se lahko opiše s terminom prenosa toplote med virom toplote in posodo. To ponavadi ni direktna izmenjava.

Na splošno so znani trije procesi prenosa toplote na hrano in to:

1. TOPLOTNO PREVAJANJE (DOVAJANJE)

Vir toplote (vroča plošča plinski gorilnik, ...) zagreva posodo (kozice, lonci, ...), ki prenaša isto toploto na hrano znotraj posode. Določena površina hrane kontaktira (se dotika) s posodo in slabša prevodnost hrane, na površini pogosto povzročajo lokalno sežganje (zažganje).

Če je hrani dodana tekočina, se termalni kontakt povečuje. Prav tako se tudi povečuje termalna prevodnost, če je hrana nasičena z vodo.

Kuhanje v omaki, mehčanje z vodo, maščobami, ... se ponavadi koristi z namenom obdržanja boljših rezultatov pri kuhanju s toplotnim prevajanjem (počasno vretje, dušenje, ...).

2. PRENOS TOPLOTE (PARA ALI ZRAK V GIBANJU)

A. Prenos toplote s paro

a) kondenzacija pare na hrani takoj odpušča celotno energijo, ki je bila uporabljena pri nastanku (proizvodnji) ustreznega izparevanja (proizvedena para).

b) kondenzacija povzroča prostorsko cirkulacijo pare in konstantni (stalni) dotik z vsemi površinami hrane, kar povzroči, da je proces kuhanja zelo učinkovit.

B. Prenos toplote z zrakom (toplotna cirkulacija zraka)

Druga metoda segrevanja s »toplotno gredo« je, da je zrak segret, z njegovo krožno cirkulacijo segreva elemente (vse je podprto z močnim mehničnim prenosom toplote). V primerjavi z učinkovitostjo kuhanja s paro, je kuhanje s prenosom toplote vročega zraka manj učinkovito. Koristno je samo za praženje in pečenje.

3. ŽARČENJE (RADIACIJA)

Elektromagnetno sevanje – žarčenje (svetloba, infra-rdeče, mikrovalovno) je absorbirano (prevzeto) z različnimi velikostmi materiala (hrane), v katere se energija transformira.

Hrana je neprozorna za infra-rdeče žarke. Vpivanje toplote je v tem primeru površinsko. Interno zagrevanje je lahko povzročeno edino s prevodnostjo skozi hrano in prisotnost tekočine lahko poveča učinkovitost takega procesa.

V primeru elektromagnetne radiacije – mikrovalovi, je večina neprevodnih substanc (sestavin) propustna na mikrovalove varirajočih velikosti.

Če hrana zadržuje več vode, se absorbiranje mikrovalov vrši znotraj hrane in proizvaja toploto. Prenos gre od notranjosti na zunanost po več ali manj nepravilni poti – odvisno od strukture hrane.

Važno je poudariti da je prodiranje infrardečih žarkov omejeno v intenzivnosti in zato zelo debeli komadi hrane ne morejo biti zagrevani enakomerno. Če ima hrana mešano strukturo (več področij – con), so lahko nekatera področja podgreta in druga pregreta (ta efekt se izenačuje s tako imenovano pauzo kuhanja in znatno podaljša čas kuhanja in tudi zmanjšuje kvaliteto hrane). Odmrzovanje večjih komadov mesa ni priporočljivo.

Različni načini kuhanja vključujejo enega ali več zgoraj omenjenih procesov (1. 2. 3.).

4.2. PROCESI PRI RAZLIČNIH NAČINIH KUHANJA Z RAZLIČNIMI PRIPRAVAMI ZA KUHANJE

A. Lonci, kozice, ponve, ... imajo v glavnem termalno prevodnost. Pri kuhanju kuhar lahko doseže pričakovani rezultat z dodajanjem omake, maščob, vode, ... in tudi, če je potrebno z obračanjem. Ta način kuhanja torej ni uporaben (primeren) za zdravo dieto.

B. Ekonom lonci kuha s proizvodnjo pare pod pritiskom. Glavna slaba stran tega načina kuhanja je njegova neprimernost za večje število

ljudi. Glavne kvalitete živil (hrane) kot so vitamini, mineralne soli, izgled (barva), so izgubljeni in ni možnosti istočasnega kuhanja različne hrane, ki potrebuje različne temperature in različni čas kuhanja. Prav tako je pri ekonom loncu izraženo več strahu zaradi uporabe lonca pod pritiskom.

C. Standardna pečica (vgradna, namizna, ...) koristi vse navedene prenose toplote. Skoraj nemogoče pa je doseči korektno (pravilno) odnose (proporce) vseh načinov prenosa toplote (kontakt žarčenja, prenos toplotne cirkulacije zraka, omejeno naravno izparevanje).

D. V mikrovalovni pečici moramo za pravilno pripravo hrane vključiti različne mehanizme v njej – npr. vrtiljiv podstavek, dodatne infrardeče ogrevalne elemente, itd. Mehanična pečica že ni več zadovoljiv odgovor za zahteve kuhanja, ker vsi dodani elementi vključujejo številne fizikalne kontradikcije.

4.3. PROCESI TOPLOTNE OBDELAVE V VSEKUHU EMO-UNI IN PREDNOSTI

Pečica EMO-UNI pa s svojim enostavnim designom in konstrukcijo omogoča avtomatsko optimalno regulacijo vseh načinov prenosov toplote za kuhanje.

Žarčenje infra-rdečih kvarčnih grel (s svojim specifično adaptiranim spektrom) kuha hrano na njeni površini (npr. meso porjavi in jedi so lahko kuhane z gratiniranjem).

Posodi, ki sestavljata osnovno posodo (telo posode in pokrov) sta izdelani iz specialnega stekla, ki absorbirata del infrardeče radiacije, prav tako pa tudi površine posode prevzemajo temperaturo. Površina dna v kontaktu s hrano prenaša toploto v hrano s prevajanjem in tako prispeva h kompleksnemu zagrevanju pri pripravi hrane.

Zgornja površina steklene posode je bolj vroča. Ona pregreva paro, ki je neposredni stranski proizvod zelo nenavadnega procesa izparevanja. Vodna para prihaja od tekočine, dodane pred kuhanjem ali od zelo majhnih kapljic, ki se še nahajajo v hrani. Pregreta para doseže pogoje podtlaka in učinkovite kondenzacije ter s tem vpliva na hrano s konstantnim prenosom toplote (z visokim nivojem prodiranja). Učinkovito kuhanje večje količine hrane je doseženo z dvojnimi vplivi: s paro in rjavenjem z radiacijo.

Kondenzacija pare na robovih posode preprečuje izhajanje pare in paro sili, da intenzivno cirkulira. Kombinacija kuhanja s paro in istočasnimi rjavenjem je zagotovljena.

Pečica EMO-UNI koristi kontrolirano kombinacijo vseh treh komplementarnih metod kuhanja, torej: termalni kontakt, infrardeči kontakt in pregreto paro. Z reguliranjem – usmerjanjem energije med zgornjimi in spodnjimi kvarčnimi grelji in količino vode, ki jo dodamo na začetku procesa kuhanja, dosežemo zelo dober izkoristek. Zaradi tega je EMO-UNI univerzalni kuhar.

Termalne analize poudarjajo naslednje prednosti:

– infrardeče žarčenje je optimalno zaprto med zgornjim in spodnjim virom toplote (zagrevanje).

– termalna reakcija (razpon) izdelka je veliko večja kot pri tradicionalni pečici,

– pospešeno cirkulirajoča para je skoraj v celoti usmerjena na hrano.

Vse zgoraj navedene prednosti izdelka prispevajo k racionalni in ekonomični uporabi energije.

Druge prednosti tega originalnega designa izdelka in njegove termalne karakteristike so številne in vključujejo še naslednje:

– ko se pokrita steklena posoda na svojem nosilcu umakne iz kuharika, obdrži hrano toplo še dolgo časa. To se doseže zaradi slabe prevodnosti stekla.

– EMO-UNI sistem zagotavlja tudi, da molekularna struktura hrane ostane obdržana in nepoškodovana, ki daje hrani tudi izredni izgled.

– če kuhamo hrano v manjših kosih (testenine, riž, drobna zelenjava) – zaradi visokega nivoja vlaženja – preprečujemo sprijemanje hrane na dno posode že z uporabo zelo majhne količine vode.

– kondenzacija pare na robovih posode (manj toplo) preprečuje izhajanje pare.

– izsuševanje in izgubljanje glavnih sestavin hrane je s tem odpravljeno.

VSEKUH EMO-UNI: Z NJIM BOSTE VEDNO JEDLI TOPLO!

5. CERTIFIKAT O USTREZNOSTI – ATEST

Električna sevalna pečica EMO-UNI ima pridobljena naslednja certifikata o ustreznosti (atesta):

1. CERTIFIKAT O USTREZNOSTI – izdala ga je Fakulteta za elektrotehniko in računalništvo v Ljubljani, Laboratorij za elektrotermijo in kontrolo kakovosti.

2. CERTIFIKAT O USTREZNOSTI RSO (radijsko sevanje odpravljeno) – izdal ga je Inštitut za kakovost in metrologijo v Ljubljani.

Recepti EMO-UNI

KLOBASICA V TESTU

1. Sestavine:

1 klobasa za pečenje po izbiri, 1 zavoj zmrznjenega listnatega testa.

2. Priprava:

Operite in obrišite klobaso ter jo dajte na rešetko (gril) na dnu posode. Prilijte 2 veliki žlici vode, pokrijte in kuhajte s spodnjim in zgornjim delom na maksimumu 10 do 15 minut, odvisno od velikosti klobase.

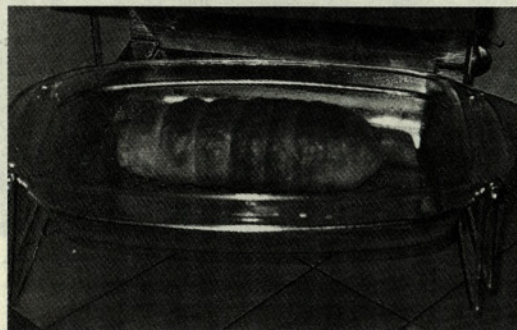
Zdaj klobaso ohladite pod hladno vodo in jo ovijte v testo, tako da bo v obliki štručke. Lahko jo seveda tudi le zavijete pa pustite kot rolado.

V vsakem primeru pa testo premažite z jajčnim rumenjkom.

3. Potek kuhanja:

Štručko dajte na blago namaščen gril. Dolijte 4 velike žlice vode na dno. Pokrijte in pecite pod kontrolo od 15 do 20 minut in to z zgornjim in spodnjim delom na maksimumu.

Če je potrebno, zmanjšajte, sicer se bo testo preveč zapeklo.



JAJCA S ŠUNKO

1. Sestavine:

3 večje rezine šunke, 6 jajc, začimbe, paprika, velika žlica masla ali margarine.

2. Priprava:

Stekleno posodo premažite z maslom ali margarino. Rezine šunke prerežite na pol in razporedite po 3 kose na vsak konec posode. Rezine nekoliko zvijte, pazite pa, da bo na sredini posode prazen prostor po vsej dolžini, vsaj 5 cm širok.

Jajca ubijte in jih eno ob drugem razporedite po tem praznem prostoru. Posolite in popoprajte po vašem okusu, na vsako jajce pa vrzite še za ščepec paprike.

Stekleno posodo vstavite v aparat brez pokrova, če želite jed na francoski način, in s pokrovom, če želite jed po angleško (zgoraj belo). V tem drugem primeru boste tudi z zgornjim delom kuhali s pol moči.

3. Potek kuhanja:

Od 5 do 10 minut.

Na francoski način: spodnji del: na polovico, z opazovanjem z vrha (brez pokrova!)

Na angleški način: spodnji in zgornji del: na polovico, opazujete kar skozi steklo zaprte posode.



PEČENA JABOLKA

1. Sestavine:

8 do 10 jabolok, 150 g sladkorja v prahu, 1/2 kozarca rdečega vina, 2 veliki žlici jagodne ali kakšne druge marmelade.

2. Priprava:

Jabolka dobro operite, odrežite vrh in zvrtaite luknjico za sladkor in marmelado.

Nato jabolka razporedite na dno steklene posode in prilijte rdeče vino. Vse skupaj dobro potresite s sladkorjem, odrezane vrhove jabolok pa okrasite z marmelado.

3. Potek kuhanja:

Zgornji in spodnji del: na maksimumu, 15 do 20 minut.

JOGURTOV KOLAČ

1. Sestavine:

lonček jogurta, 1/3 lončka olja, 4 lončke moke, 3 lončke sladkorja, 4 jajca, zavojček kvasa, arome – limona, vanilija, mandlji, liker.

2. Priprava:

Jogurt vlijte v skledo, v drugo skledico pa denite olje in sladkor, primešajte 4 jajca in arome. Z mešalnikom mešajte 3 do 4 minute, nato dodajte 4 lončke moke. Mešajte še 2 do 3 minute, nazadnje pa pridajte kvas in še enkrat krepko zmešajte.

Namastite stene pekača in pripravke skrbno vlijte vanj. Pazite, da bodo stene ostale čiste. Nikakor ne napolnite več kot 2/3 pekača.



Pekač nato položite na rešetko na dnu steklene posode. Na dno vlijte 4 velike žlice vode. Pokrijte.

3. Potek kuhanja:

30 minut.

Spodnji del: na maksimumu.

Zgornji del: med šibko in srednje.

4. Opomba:

Na tak način lahko pripravljate vse slaščice, ki jih tudi sicer pečemo v pekačih.

KLAPAVICE

1. Sestavine:

2 kg klapavic, 1/8 l belega vina, šopek peteršilja, debela čebula, 1/8 l smetane, mala žlica janeža, poper.

2. Priprava:

Klapavice dobro očistite in jih razvrstite po posodi. Seseklajte peteršilj in ga pomešajte z janežem in nasekljano čebulo. Popoprajte in prilijte belo vino.

S tem pripravkom prelijte klapavice. Pokrijte.

3. Potek kuhanja:

Zgornji in spodnji del: na maksimumu, 5 do 15 minut. Opazujte.

Čas kuhanja je odvisen od velikosti klapavic. Preden servirate, dodajte tekočo smetano.



PIŠČANČJA BEDRA PO SICILSKO

1. Sestavine:

6 celih piščančjih beder, 3 velike žlice olja, začimbe, mleta paprika, česen v prahu.

2. Priprava:

Bedra namažite z oljem in jih dobro začinite s česnom, soljo, poprom in mleto papriko. Nato bedra razvrstite na dno steklene posode in dodajte 4 velike žlice vode.

3. Potek kuhanja:

25 minut.

Spodnji del: na maksimum, če je potrebno, zmanjšajte.

Zgornji del: na maksimum.

4. Opomba:

Okus lahko spremenite, če bedra obilno prelijete s peteršiljno omako ali pa jih potresete z začimbami po vašem izboru.



VSEKUH EMO-UNI

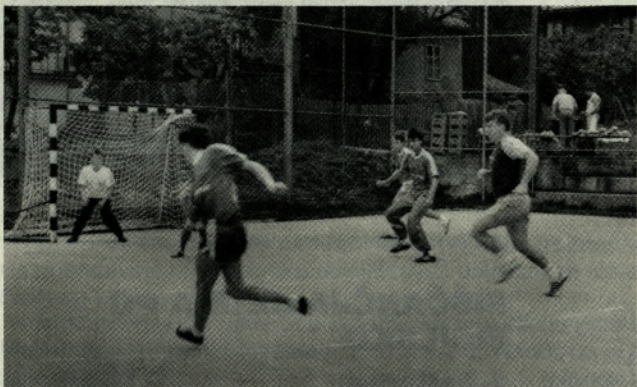
Novo poglavje v zgodovini kuharstva!

Srečanje prijateljev, sodelavcev

Tudi tako bi lahko poimenovali tekmovanje v malem nogometu, ki so ga pripravili organizatorji iz EMO – POSODA v soboto, 15. maja na pomožnem športnem igrišču



Čas v katerem živimo, ni naklonjen raznim srečanjem kot so športna, kulturna ipd., zato se marsikateri emovec z nostalgijo spominja športnih iger emajlircev, trim dnevov . . . Na srečanju v Skalni kleti se je zbralo preko 150 delavcev Posode.



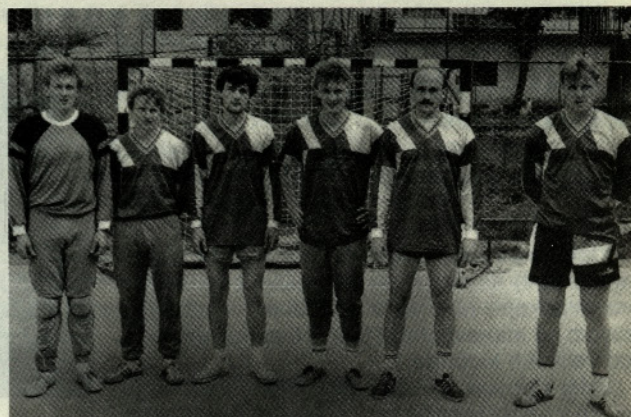
Komu bo uspelo, kdo bo ukanil vratarja?

PUBLIKUMA na Skalni kleti. V lepem, sončnem dopoldnevu se je zbralo okoli 150 sodelavk in sodelavcev EMO – POSODA in se organizirali v 2 ženski in 8 moških ekip, ki so se nato pomerile v malem nogometu. Kot gost je nastopila tudi ekipa EMO – SAN.

Organizatorji so športno srečanje sodelavcev, kakršnega že dolgo nihče ni pripravil, organizirali ne samo zaradi merjenja moči, temveč zaradi spoznavanja,



Ob organiziranju takšnih prireditvev vedno in vse bolj razmišljamo o stroških, ki nastanejo s tem v zvezi. Organizatorji srečanja pa so dokazali, da so kljub krizi kos vsem težavam. Poskrbeli so tudi, da ni bil nihče lačen.



Fantje iz EMO-POSODA pravijo: »Če le imamo skupne želje in cilj smo sposobni premagati vse ovire«. To dejstvo je lahko eden od temeljnih kamnov boljšega jutri – pa ne samo v športno rekreativni dejavnosti.



Mirko ŽNIDAR in Franc DIMEC sicer bolj poznana kot člana Pihalnega orkestra EMO, sta se izkazala tudi v tej vlogi.

tkanja in utrjevanja prijateljskih vezi, kar je v sedanjem razpoloženju kar prehitro kriznem času še kako pomembno.

Viki KLENOVŠEK

Srečanje, ki so ga popest-

Kegljavke EMO znova najboljše

Generalni direktor Holding EMO Celje, gospod Maks Bastl je s svojimi sodelavci pripravil skromen, toda prisrčen sprejem za kegljavke kegljaškega kluba EMO Celje. Na sprejemu so bile najboljše ženske tekmovalke v tej športni panogi v Sloveniji, ki so osvojile vse mogoče naslove.

Prvikrat pa smo ob članski

vrsti, ki je osvojila naslov državnega ekipnega prvaka, naslov prvaka v dvojicah (Marika Kardinar in Ljuba Tkalčič) in naslov prvaka v posamični konkurenci (Marta Zupanc) videli tudi štiri nadarjene mladinke, ki so sodelovale na evropskem mladinskem prvenstvu v Budimpešti ter še mlajšo kadetinjo Katjo Ledinek, ki je na

kadetskem evropskem prvenstvu osvojila bronasto medaljo.

Osem celjskih kegljavk – Marika Kardinar, Biserka Petak, Tanja Gobec, Metka Lesjak, Ljuba Tkalčič, Mira Grobelnik, Jožica Šeško, Marta Zupanc je v preteklem letu poneslo ime EMO Celje širom po Evropi in prispevalo k še večji promociji našega podjetja v svetu.

Na sprejemu je uspehe celjskih kegljavk pozdravil tudi Maks Bastl, ki je ob tej priložnosti dejal: »Ponosni smo na vaše uspehe, ki rastejo iz leta v leto in nas zadoljujejo. Vemo, da smo vam kot sponzorji in pokrovitelji le skromno pomagali, toda naši delavci in mi vsi skupaj smo v istem obdobju kot ve, dosegli že mnogo boljše rezultate in sedaj gre na bolje. Zato upamo in smo sigurni, da bomo v prihodnje na razvoju naših uspehov v gospodarstvu lahko poma-



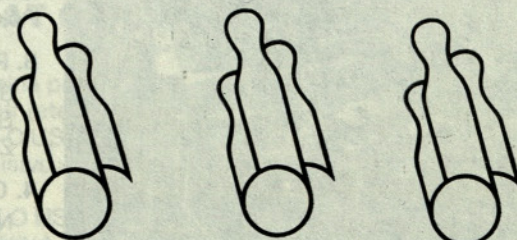
POSLOVNOST IN ŠPORT Z ROKO V ROKI. Svetovna prvakinja Marika KARDINAR, generalni direktor EMO Celje, dipl. oec. Maks BASTL in državna prvakinja Marta ZUPANC.



ZMAGE ZA DOBRO IME. Kegljavke KK EMO CELJE

gali tudi izdatneje in s tem naše iskrene čestitke in zadržali korak z najboljšimi v svetu. Novim prvakinjam pa

J. KUZMA



fotoKRONIKA

Odšla v pokoj



Božena PRVULOVIČ iz POSODE – zavijalnica

Ob odhodu v pokoj se iskreno zahvaljujem sodelavkam in sodelavcem ALU in surovinkega oddelka za prelepo darilo ter izraženo pozornost. Vsem skupaj želim v prihodnje še veliko delovnih uspehov ter osebnega zadovoljstva.

Edi ČOKLIČ

– o –

Ob odhodu iz tovarne se iskreno zahvaljujem sodelavkam in sodelavcem iz emajlirnice (oddelek lužilnica, varilnica) za pristrčno slovo in prelepo darilo, ki me bo spominjalo na čase preživete v vaši sredini. Vsem skupaj pa želim še veliko delovnih uspehov, kakor tudi osebne sreče.

Mirko VEŠLIGAJ

– o –

Ob odhodu v pokoj se prav lepo zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem iz ORODJARNE za pozornost in lepo darilo, ki me bo vedno spominjalo na minula leta, ki smo jih preživeli skupaj.

Vsem v EMO pa želim obilo delovnih uspehov.

Edi ZAGOZDA

ZAHVALA

Ob boleči izgubi dragega očeta

Jožefa ORLČNIKA

se iskreno zahvaljujem sodelavcem in sodelavkam EMO Kontejner in Odpreski za darovano cvetje, denarno pomoč in spremstvo na njegovi zadnji poti.

Žaluoja hči
Ana Orličnik

Jubilej Angelce Fijavž

2. aprila je praznovala 50-letnico rojstva naša sodelavka iz računovodske službe Angelca FIJAVŽ.

V EMO se je zaposlila leta 1978 in nam ostala zvesta vse do danes. V tem času si je ustvarila sloves predane in zveste sodelavke, ki vedno priskoči na pomoč in z veseljem preneša svoje bogate delovne izkušnje na mlajše sodelavce.

Ob jubileju so sodelavci slavljenci pripravili manjše presenečenje, ji čestitali in izročili skromno darilo, k vsemu pa so dodali še skupinski posnetek za spomin.



ZAHVALA

Ob boleči izgubi drage mame

Neže DEŽAN

se iskreno zahvaljujem sodelavcem skladišča polizdelkov za izraze sožalj in denarno pomoč.

Žaluoja sin
Dušan z družino

Sporočila sodelavcev

Vsem sodelavkam in sodelavcem oddelka notranjega transporta EMO POSODA se najlepše zahvaljujem za prelepo darilo ob odhodu v pokoj. V prihodnje želim vsem še veliko delovnih uspehov, sreče in zdravja.

Adolf DOLAR

Izid žrebanja nagradne križanke

Med prispelimi pravilno rešenimi križankami je žreb določil naslednje nagrajence:

Rafaela GLOBOVNIK, Ul. Frankolovskih žrtev 34. 63000 CELJE

– 1. nagrada (dvo delna garnitura težke emajlirane posode EMOTON)



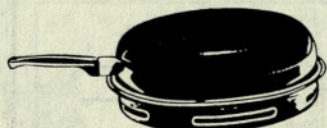
Albina KARNER, Opekarniška 12 b, 63000 CELJE

– 2. nagrada (plinski žar – bio linija)



Jakob ŠUMEC, Bukovžlak 24, 63221 TEHARJE

– 3. nagrada (univerzalni pekač – bio linija)



Vsem nagrajencem iskreno čestitamo in vas vabimo, da se oglasite v uredništvu EMAJLIRCA, kjer vas čakajo nagrade.

UREDNIŠTVO

**DOBRE STVARI SE BODO ZGODILE LE,
ČE BODO NAČRTOVANE, SLABE
STVARI SE ZGODIJO SAME OD SEBE.**

ZAHVALA

Ob izgubi dragega moža in očeta

Rada POLJANŠKA

se iskreno in najlepše zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem EMO POSODA (kontrola kakovosti) za denarno pomoč, izraze sožalja v dneh žalosti ter spremstvo na njegovi zadnji poti. Hvala tudi Godbi na pihala za zaigrane žalostinke ter gospodu Ramšaku za zaigrano Tišino.

Žaluoja žena Marija
in sin Damjan



Spremenjen delovni čas v industrijski prodajalni EMO Celje

S 24. 5. 1993 SMO SPREMENILI DELOVNI ČAS V INDUSTRIJSKI PRODAJALNI EMO CELJE, Mariborska 68.

DELOVNI ČAS JE NASLEDNJI:

PONEDELJEK – PETEK: OD 8.–19. URE
SOBOTA: OD 8.–12. URE

Humor

»Kaj me tako gledaš, fantek?« vpraša v avtobusu ženska srednjih let Tomija, ki nepremično strmi vanjo.
»Premišlujem, če vi tudi sodite k lepšemu spolu?«

x

»Kaj pa si podarila možu za rojstni dan?«

»Nič.«

»Kako to?«

»Najraje od vsega ima gostilno, te pa mu ne morem zaviti v paket.«

x

»Spet si prišel iz gostilne...« očita žena možu.

»Draga moja, saj vendar ne morem biti stalno v njej,« odvrne mož ponižno.

x

Ana sedi v parku na klopi. Mimo pride mladenič in prisede. To opazi budno oko postave in vpraša Ano:

»Ali vas mladenič nadleguje?«

»Kje neki,« odvrne Ana, »saj mu za to ne daste niti priložnosti!«

x

Miran pride z debelo obvezano glavo s smučarskega dopusta. Prijatelj ga vpraša:
»Je bil sneg tako leden?«
»Ne, ampak sobarica v mojem hotelu je bila poročena.«

x

»Daj, Brane, še bolj hitro, še bolj globoko!«
»Poslušaj, Vesna, jaz nisem Brane, ampak Tone!«
»Ah, saj res,« globoko potem odpade...«

x

Dva Savinčana sedita v slaščičarni. Zašepeta prvi:
»Ti, pri tisti blondini pri so-sednji mizi imaš šanse.«
»To sem že opazil, zdaj samo še čakam, da bo najprej plačala hrano.«

x

Mali David želi testirati domači računalnik in vpiše vprašanja:
»Kje je trenutno moj oči?«
»Trenutno je v Poreču in lovi ribe!«

»Ne! Moj oče je že pred tremi leti umrl.«

»Zmota! Tvoj oče ribari, umrl pa je mož tvoje mame!«

x

Zdravnik kriči na svojo ženo:

»Kaj se nič ne sramuješ spati s popolnoma tujim moškim?«

»Saj si vendar rekel, da sem v postelji zanič – pa sem hotela slišati še kakšno drugo diagnozo.«

x

»Poslušaj prijatelj, moja žena se uči igrati klavir, hči pa violino.«

»In česa se učiš ti?«

»Biti potrpežljiv!«

x

Emil zapenja modrček prijateljici. Ta ga pohvali:

»Ti si pa res izjema. Drugi moški mi pomagajo vedno le, kadar se slačim.«

x

Na poti h kolodvoru pride Mariji nasproti duhovnik. Vpraša jo:

»Kam boš potovala, hčerka moja?«

»Potujem v inozemstvo, postala bom pro... eh... prostitutka.«

»Kako si me ustrašila, sem že mislil, da misliš protestantka.«

x

»Gospod doktor, vedno me boli glava.«

»Kadite?«

»Ne.«

»Pijete?«

»Ne.«

»Seks?«

»Nikoli.«

»Potem vas pa pritiska svetniški sij.«

x

Že dve leti ima direktor intimno razmerje s tajnico. Ima tudi ključ od njenega stanovanja. Nekega dne se pojavi nenajavljeno in nenadejano in dobi pri njej mladega knjigovodjo. Ogorčeno zarjove:

»Kaj pa dela ta dedec pri tebi?«

»Izvršuje nadure, ki si mi jih že dolgo dolžan.«



Fant ustavi avto v parku in pravi sopotnici:

»Če bom zdaj kaj poskusil ali boš vpila na pomoč?«

»Le v primeru, če ti je to potrebno...«

x

»Vedno kadar sem ženi rekel, da naj mi da denar, je odvrnila:

»Zakaj mi tega nisi rekel včeraj, ko sem ga še imela?«

Zato jo odslej vprašam drugače:

»Mi jutri lahko daš nekaj denarja?«

x

»Naslednji teden greš v pokoj. Kaj boš počel Peter?«

»Prve štiri tedne bom samo sedel v svojem gugalniku...«

»In kaj boš delal potem?«

»No, potem, potem pa se bom začel prav počasi zibati...«

x

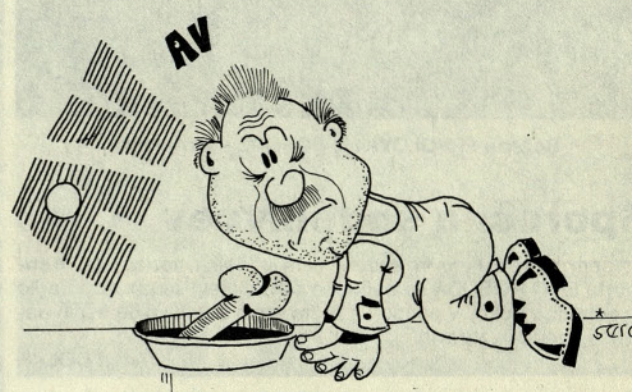
V knjigarno pride Brane in vpraša:

»Ali imate knjigo Mož gospodar v hiši?«

Prodajalka: »Gospod, fantastiko imamo v drugem nadstropju!«

x

Tajnica podjetja:
»Gospod direktor, pravkar je bil tu delavec, ki je grozil,



da vam bo polomil vse kosti in še fasado spremenil!«

Direktor podjetja: »In kaj ste mu odgovorili?«

»Rekla sem mu samo, da mi je zelo žal, ker vas ni!«

x

»No zdaj si že pet let poročen. Povej mi, kdaj ti je bilo najlepše?«

»Pred tremi tedni!«

»Kaj pa je bilo takrat tako lepega?«

»Žena je šla za tri dni na službeno potovanje...«

x

Marijo je obiskal njen prijatelj. Naslednje jutro se mati jezi:

»Sovražim, da se v dnevni sobi kadi. Povsod po preprogi ležijo požgane vžigalice.«

»Saj nisva kadila, mama. Midva sva samo od časa do časa, pogledala na uro.«

Starejša gospa je prišla v trgovino in zahtevala deset metrov blaga.

»Kaj pa si boste sešili?« je zanimalo prodajalko.

»Spalno srajco.«

»Zanjo je tri metre več kot dovolj...«

»To vem, a jaz imam starejšega moža in bolj uživa medtem, ko išče, kot pa potem, ko najde!«

x

Pri vedeževalki.

»Glede številke, pa tole... Sedmica je za vas slaba, trojka pa dobra!«

»Popolnoma drži. Ob sedmih moram začeti z delom, ob treh pa končam.«

Emajlirec

Glasilo podjetja v družbeni lastni EMO Celje, ki ga prejemajo vsi člani tega kolektiva brezplačno. Ureja ga uredniški odbor.

Glavni in odgovorni urednik: Viki Klenovšek. Tehnična oprema Jože Kuzma. Nasilov uredništva: Celje, Mari-borska 86, telefon 32-112, interna 262. Po mnenju republiškega sekretariata za prosveto in kulturo Ljubljana, je časopis oproščen plačevanja davka od prometa proizvodov (št. 421-1/72 z dne 22. 5. 1973). Tisk in klišej CETIS Celje.

