



EMO Emajlirca

glasilo podjetja v družbeni lastnini emo celje

LETO XLII - ŠT. 5-6 - DECEMBER 1992

Vsem sodelavcem sistema EMO, vsem našim upokojencem, poslovnim partnerjem in njihovim družinam ter svojcem, želimo prijetne božične in novoletne praznike, v novem letu 1993 pa čim več sreče in osebnega zadovoljstva

**VODSTVO EMO CELJE
IN UREDNIŠTVO EMAJLIRCA**

**Srečno
'93**



Razmere so kritične, vendar ne brezizhodne

Napovedi, da brez določenih pretresov v EMO v prihodnje ne bo šlo, se uresničujejo. O zaostrenih gospodarskih razmerah sicer govorimo že lep čas. Večje ali manjše težave so vseskozi prisotne, vendar tako resnih in celovitih kot se kažejo sedaj, še ni bilo.

Tržna logika je neizprosna in z vso ostrino je zadela tudi v naš kolektiv. Vrsta vprašanj, ki so bila, še ne tako dolgo, v ozadju in zanemarljiva, so danes še kako aktualna. Tako je v ospredju predvsem vprašanje, kako racionalizirati poslovanje oziroma narediti več in bolje z manjšim ali vsaj enakim številom zaposlenih. Pri tem smo v EMO v zadnjem času precej zmanjšali število zaposlenih, vendar pa rezultati poslovanja kažejo, da nas je za obstoječi obseg poslovanja še vedno preveliko, še posebno, če se primerjamo z razvitejšimi. Razen tega ne gre prezreti nestanovitnih gospodarskih razmer, ko se določen produkt znajde čez noč v rdečih številkah. Razmišljanja o tem so postala del našega vsakdanjika.

Kako premagujemo nastale težave, kakšni so rezultati našega poslovanja in kaj nas čaka v prihodnje, je v sredo 2. decembra na

tiskovni konferenci spregovoril glavni direktor EMO, dipl. oec. Maks BASTL. V pogovoru s predstavniki sredstev javnega obveščanja je med drugim povedal:

»Zaradi večletnih in najnovejših ekonomsko-financijskih težav je prišlo sredi julija letos do zamenjave vodstva EMO – HOLDING. O razlogih na tem mestu ne bi detajlno govorili, ker smo jih v preteklosti večkrat izpostavljali in gre tako za zunanje (izgube jugo in vzhodnoevropskih tržišč, uvedbe lastne valute, skratka za ceno osamosvojitve, ki je na začetku v prehodu velika, itd.) in notranje (prezaposlenost, nizka produktivnost, premajhna usmeritev v izvoz, zastoj v razvojnih programih itd.).

Novo vodstvo je takoj, tudi v duhu sklepov UO holdinga začelo hitro ukrepati, predvsem za čimprejšnjo rešitev težke likvidnostne situacije (stalne blokade, izredno težko izplačevanje OD, itd.) in izdelalo program Prestrukturiranja in sanacije podjetja EMO kot srednjeročno in dolgoročno rešitev firme. Ta program je služil tudi kot osnova za udeležbo na natečaju za pomoč pri izvedbi prestrukturiranja in sanacije podjetij, ki ga je razpisala vlada Republike Slovenije s svojimi agencija-

mi. Ustrezna pogodba o prenosu družbenega kapitala s Skladom RS za razvoj je bila podpisana 7. 10. 1992 in tekom oktobra formirani tudi novi organi upravljanja.

Ta program med drugim v ukrepih predvideva absolutno in relativno povečanje izvoza s ciljem v letu 1995 trikratno povečanje izvoza in delež v prihodku 70 %, pri kadrih radikalno znižanje zaposlenosti od sedanjih 2278 na 1600 koncem leta 1992 preko vseh zakonskih možnih oblik, pri finančnih zmanjšati zadolženost, izboljšati likvidnost, povečati delež samofinanciranja in akumulacijo, programsko prestrukturiranje z opuščanjem zastarelih in nedonosnih programov in hitrejše uvajanje novih donosnih programov, delna investicijska vlaganja, izboljšanje kvalitete izdelkov in organizacijska preobrazba, tako glede poslovanja, poslovanja in preoblikovanja podjetij.

Sočasno ali in hodu tečejo aktivnosti na pridobivanju novih dodatnih izvoznih poslov, kjer smo dokaj uspešni pri programu kontejnerjev in posodi, na kadrovskega področju je najnovejše stanje zaposlenih 1960 ljudi, v pripravi pa nov paket ugotavljanja in reševanja presežnih delavcev, ki bi bremenili



Maks BASTL, dipl. oec., glavni direktor EMO

Skladom RS za razvoj z LB za delo. Organizacijska preobrazba, ki jo izvajamo skupaj z ZOP Ljubljana je zaključena za holding, POSODO, EMOkontejner, predvidevamo tudi zmanjšanje števila družb, ki niso smiselne ali učinkovite in so premalo s svojim poslovanjem obrnjene navzven.

Pri EMO – ENERGETIKI Šentjur smo v razgovorih z nemško firmo OMNICAL za sovlaganje do 50 %, prav tako iščemo ustreznega partnerja za program EMO – Hišna energetika. V naslednjih dneh so predvideni ust-

rezni razgovori skupaj s Skladom RS za razvoj z LB Splošno banko Celje glede reguliranja medsebojnih odnosov na novih osnovah.

Če na kratko povzamemo vse sedanje aktivnosti in ukrepe so ti naravnani tako, da bi bilo podjetje do konca leta čimbolj stroškovno očiščeno in sposobno poslovati tekoče pozitivno, nato bi iskali rešitve za nazaj (pokrivanje izgub, zmanjšanje zadolženosti, itd.) med drugim s povečanjem obsega poslovanja in nazadnje pripravami na privatizacijo – lastninjenje, kar predstavlja zadnjofazo sanacije.«

Viki KLENOVŠEK



Svobodni in neodvisni sindikat
podjetja EMO želita

*vsem zaposlenim, njihovim
svojcem in upokojenim
sodelavcem*

srečno in uspešno leto 1993

Kakovost je ogledalo podjetja

Pogovor s prof. dr. Radovanom Andrejčičem, strokovnjakom za področje kakovosti.

Kakovost je eden bistvenih tržnih elementov vsakega poslovanja. Zavedajoč se tega in tudi dejstva, da brez vrhunske kakovosti ni mogoče uspevati na tujih trgih, v prizadevanjih za izboljšanje kakovosti naših izdelkov, vse bolj ugotavljamo, da kakovost ne more biti samo skrb posameznih strokovnih služb in nekaterih posameznikov, ampak, da se morajo v proces upravljanja sistema kakovosti vključevati prav vsi delavci v poslovnem procesu.

Pri proučevanju možnosti izboljšanja kakovosti ugotavljamo, da so temeljna vprašanja kakovosti projektiranje proizvodov in procesov, integralnega upravljanja in usklajevanja delovnega procesa, usklajevanje dela med organizacijskimi enotami, odnosi z dobavitelji in kupci in še bi lahko naštevali. Vse to pa zahteva sistematično vključevanje najširšega kroga delavcev EMA.

Zato je potrebno razviti in uveljaviti metode dela, ki bodo zagotovile učinkovito usklajevanje aktivnosti med organizacijskimi enotami in omogočile, da bodo pri razreševanju problemov nastajanja in upravljanja kakovosti proizvodov usklajeno sodelovali vsi delavci, ki z dejavnostjo na svojem področju lahko vplivajo na izboljšanje kakovosti proizvodov.

Vodstvo poslovnega sistema EMO se je odločilo, da za saniranje omenjenega problematičnega področja povabi k sodelovanju prof. dr. Radovana Andrejčiča, sicer priznanega in uveljavljenega strokovnjaka na področju kakovosti.

Ker je med tem vabilo sprejel in že tudi pričel z delom v naših podjetjih, smo ga naprosili za kratek razgovor.

Kakovost je ogledalo podjetja

Pogovor s prof. dr. Radovan Andrejčičem, strokovnjakom za področje kakovosti.

EMAJLIREC:
Odkar ste angažirani v EMO, ste se že dodobra seznanili s problematiko kakovosti v naših podjetjih. Kako ocenjujete trenutne razmere?

ANDREJČIČ:
Za zanesljiv odgovor na to vprašanje je preteklo še pre malo časa, vendar pa že sedaj trdim, da gre v EMO za problem razumevanja kakovosti. Kakovost smo vse skozi pojmovali kot neko tehnično kategorijo. Razpravljali smo, če kaj ni bilo v tolerancah, ne zavedajoč se, da tolerance in podobne tehnične karakteristike veljajo le za izdelek. Kakovost se rojeva v vseh dejavnostih. Tudi znažilka lahko neustrezno čisti, nabavni referent sklepa neprimerne pogodbe, tehnolog pripravi neustrezno tehnologijo. Prepričan sem, da je v tem problem razumevanja kakovosti v EMO, saj je vse usmerjeno le na izdelek. Takšnega razumevanja kakovosti ni možno spremeniti čez noč. Potrebno bo dosti dela z ljudmi, predvsem pa bodo potrebne močne aktivnosti na področju izobraževanja. Kakovost je pojem in nalogo morajo osvojiti vsi izvajalci nalog, bodisi poslovnih, bodisi proizvodnih.

EMAJLIREC:
Je sedanja organizacija sistema kakovosti in spremljanje kakovosti dela in izdelkov ustrezna, oziroma kakšne so pomanjkljivosti? Metode se spreminjajo ...

ANDREJČIČ:
Sedanja organizacija ni neustrezna, lahko pa bi bila boljša.

Predvsem je treba rešiti problem odgovornosti za kakovost. To odgovornost je potrebno preseliti v fazo, kjer se ta kakovost dogaja. Za kakovost opravljenega dela mora odgovarjati vsak izvajalec sam, kontrola pa naj to kakovost le spremlja. Informacijsko funkcijo kakovosti bo potrebno okrepiti, verjetno pa tudi kakšno področje boljše opremiti. Funkcija kakovosti v EMO je bila doslej usmerjena bolj v kontrolo izdelkov, bila je velikokrat dežurni krivec in prepričan sem, da je tu jedro

vseh problemov. Metode bodo morale postati bolj statistične, verjetnostne, bolj dokumentirane. Zahteva se sledljivost. Vsaka nekakovost ima ime in priimek, rojstvo, letnico ipd. Metode bo potrebno prirediti tako, da bomo lahko to ime in priimek tudi dokazali. Ne kot obtožba, predvsem zato, da se spodrsjljali ne bi ponovili.

EMAJLIREC:
Katere ukrepe za izboljšanje stanja načrtujete?

ANDREJČIČ:
Za začetek smo se odločili za ukrepanje v treh smereh. Pričeli smo z vodstvom. Oblikovali smo team za kakovost, ki ga vodi glavni direktor in ga sestavljajo praktično vsi kadri, ki lahko kakorkoli prispevajo k dvigu kakovosti v EMO. V njem so direktorji družb, strokovni delavci, ki opravljajo tehnične, kadrovske in nabavne funkcije, skratka delavci, ki v okviru svojih delovnih področij vplivajo na kakovost oz. sodelujejo pri določanju politike in ciljev kakovosti ter odgovornosti.

Drugi del aktivnosti smo osredotočili na področje oskrbe. Tu je problem. Kakovost s slabim vložkom, s slabo oskrbo je predraga in nesprejemljiva. Ugotovitev, da je najdražja slaba kakovost, se vedno bolj potrjuje. Zaradi tega smo se tudi lotili področja oskrbe.

Tretji del naše aktivnosti je poudarek na človeku kot dejavniku kakovosti. Za učinkovito uveljavljanje programov kakovosti je potrebno zagotoviti organizirano usposabljanje vseh delavcev, ki vplivajo na kakovost, zato se pogovarjamo o sistemih izobraževanja, usposabljanja za sodelovanje, motivacijo za kakovost ipd. V ospredju je torej človeški faktor. Veliko lahko dosežemo že s primernejšim odnosom do dela, kar pa seveda zahteva že večkrat povdarena znanja in zavest.

EMAJLIREC:
Eden glavnih ciljev vaše sodelovanja z EMO je verjetno, da dosežemo optimalno kakovost z upravljanjem in zagotavljanjem le-te. Kaj je potrebno storiti, da to dosežemo in kateri so načini?

ANDREJČIČ:
Na to vprašanje sem že skoraj odgovoril. Vsekakor bo potrebno v praksi uresničiti tistih 20 osnovnih točk

po ISO standardu. Potrebno bo torej definirati kakovost dela v vseh funkcijah, zagotoviti informatiko in potem pač izreči nezaupnico tistim, ki nalogam ne bodo kos. V tem primeru ne gre za selekcijo sposobnih, temveč za selekcijo nesposobnih, katerim bo pač treba najti drugo delo.

EMAJLIREC:
Edino jamstvo za uspešno nastopanje na tujih in domačih trgih je prizadevanje za čim višjo kakovost vseh, ki sodelujejo na skupnem proizvodu.

Doseči to, je verjetno najtežje, saj je znano, da je za spreminjanje miselnosti potreben čas, ta pa v tem trenutku ni naš zaveznik ...

ANDREJČIČ:
Kakovost je povsem eksistenčna kategorija. Da je najtežje spreminjati miselnost, je jasno. O tem sem več ali manj že govoril. Problem je predvsem v tem, da vsi razmišljamo o kakovosti kot tehnični kategoriji, ker smo pač navajeni, da se tehnično meri. Vendar pa ima kakovost pomembnejše aspekte. Predvsem ekonom-



Prof. dr. Radovan ANDREJČIČ

ske. Vsak kupec, ki je kolkortoliko ekonomsko izobražen, se s kakovostjo ne ukvarja samo v tehničnem pomenu, vsekakor poskuša najti kako napako, hibo kot predlog za razgovor o ceni. Največkrat to pomeni juriš na 50 % cene. To pa je še več kot vsi osebni dohodki, vsa energija, dajatve. Delati brez materiala pa tudi ni mogoče.

Kakovost ima, kot sem že uvodoma poudaril, izjemno eksistenčno moč in izjemno tržno moč. Konkurenca je huda, kupec ima veliko ponudb in možnosti, da izbira, pomemben odločujoči kriterij pa je nedvomno kakovost. Z učinkovitejšimi načini nadzora in drugačnim, odgovornejšim odnosom slehernega delavca do kakovosti v praksi (ne samo načelno)

lahko največ postorimo sami. Le s tako pojmovano že uveljavljeno kakovostjo bomo uspeli prodreti na zahtevna tržišča in se na njih tudi obdržati in le s kakovostnimi izdelki bomo dosegli na teh tržiščih ceno, ki bo upravičila naša vsestranska prizadevanja. Kakovost torej ni poceni.

EMAJLIREC:
Slišimo in beremo o mednarodnem urejanju vprašanja kakovosti. Kako je s tem pri nas oz. kakšne so možnosti v EMO za jamstvo kakovosti v skladu z ustreznimi mednarodnimi standardi?

ANDREJČIČ:
Prepričan sem, da ima EMO vse možnosti, da te cilje doseže. Ne samo, da te možnosti ima, zato ima tudi potrebo. Zavedati se je treba, da je možno tržiti le s tistim, ki ima denar. Tržiti z nekom, ki ga nima, je povsem brez pomena. Nujna je tudi ustrezna organizacija, usklajena s standardi. V EMO je to vprašanje ekistence, če tega ne bo storil, nima kaj tržiti.

EMAJLIREC:
V razvitem svetu, kjer poudarjajo kakovost kot izrazit tržni dejavnik, namenjajo za posodabljanje in izboljšanje merilne opreme med 10 do 20 odstotki njihovih investicij. V EMO je odstotek, koliko vložiti v kakovost, vedno vprašljiv. Premalo se ukvarjamo tudi z izobraževanjem naših ljudi, čeprav je danes povsem jasno, da sta izobraževanje in znanje začetek in konec kakovosti poslovanja in proizvodnje. Vaš komentar ...

ANDREJČIČ:
Na vsak način bo potrebno v EMO v skladu z možnostmi, ki pa so v tem trenutku minimalne, v določnem racionalnem okviru modernizirati opremo. Ravno tako, kot je bistvenega pomena ustrezna organizacija, usklajena s standardi, je nujno razpolagati s sodobno, kakovostno merilno, oziroma kontrolno tehniko. Bistveno pa je vendarle imeti dovolj znanja in tako v celoti obvladati kakovost. Izobraževanje je nujna zadeva, je najcenejša, a hkrati tudi najtrajnejša investicija. Zavedati se moramo, da je kakovost trajna kategorija. Na ceno, četudi je visoka, hitro pozabimo, kakovost pa nas spremlja vse dotlej, dokler smo lastniki tega izdelka oz. predmeta, ki ga uporabljamo. Če ljudi ne izobrazimo in usposobimo za sodelovanje, se bomo z njihovo nekako-

vostjo (ker tudi ljudje so lahko neustrezni) srečevali vse dotlej, dokler bodo pri nas zaposleni. Zato je nujno, da nekoliko poglobljeno razmislimo tudi o njihovi ustreznosti, znanju, zavesti, o odnosu do dela, motiviranosti ...

EMAJLIREC:
Kontrola kakovosti le-te ne more zagotoviti, zagotovijo jo lahko le izvajalci nalog, bodisi poslovnih, bodisi proizvodnih ...

ANDREJČIČ:
Vsekakor je treba kakovost načrtovati od vrha. Tako pravi tudi ISO. Odgovornost vodstva in politika kakovosti morata biti konkretno definirana. Na timu, ki ga vodi glavni direktor EMO, smo se dogovorili za cilje z obravnavo in razreševanjem problemov. Obravnava problemov kakovosti zajema vsa področja, poslovna in proizvodno-tehnična. Mislim, da je treba kakovost doseči na nivojih od znažilke do direktorja.

Tudi čiščenje je izjemno pomembno opravilo, zagotavlja neko stimulativno okolje. Italijani, ki tovrstni problematiki že vrsto let posvečajo veliko pozornost, so že pred približno 15. leti v neki tovarni oblekti mehanske v bela oblačila. Njihovo delo in početje se je povsem spremenilo. Znani so tudi primeri, ko imajo v tovarnah za izdelavo strojne opreme na tleh zložen parket. Človek, ki hodi po takšnem parketu in je lepo oblečen, ima tudi povsem drugačen odnos do dela. Ta zadeva ni neobčutiljiva na nobenem področju, prav zato sem tudi omenil zaporedje od znažilke do direktorja. Pri direktorju ni problemov, on ve, kaj želi, kaj hoče, saj je zato tudi pričel z akcijo izboljšanja kakovosti v EMO. Vprašanje pa je seveda, če se ljudje po hierarhiji navzdol, čutijo soodgovorne za izvajanje te akcije na vseh področjih, na vseh delovnih mestih.

Pri izvajanju naloge usposabljanja delavcev za aktivno sodelovanje pri izboljšanju kakovosti in spremljanju rezultatov njihovega dela, moramo biti dosledni. Ne smemo odstopiti od določene politike in ciljev, tiste, ki tega ne zmorejo, oziroma so nesposobni, je treba zamenjati. Takšni naj delajo kaj drugega, na drugih nalogah, saj jih je veliko. Seveda pa morajo tudi za takšno delo imeti znanje, nadarjenost, veselje.

Pri razreševanju te problematike ni več sociale.

Viki KLENOVŠEK

V sliki in besedi

Celje, 17. avgust

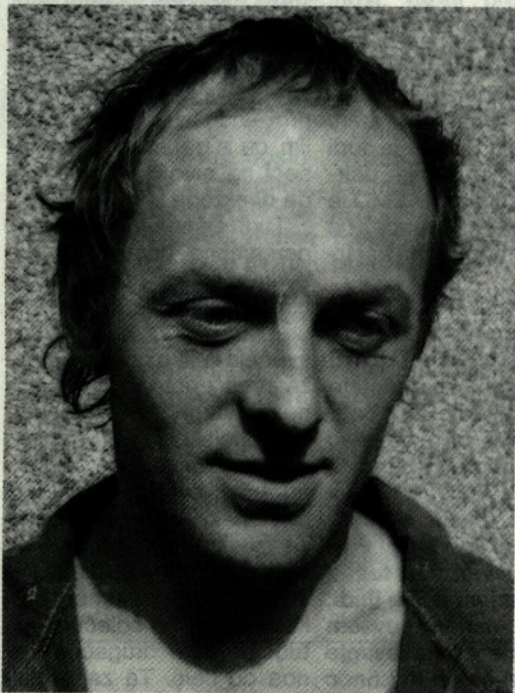
FRANČEK KNEZ MED ZASEBNIKI

Franček KNEZ, svetovno znani alpinist, plezalec z vrhunskimi dosežki v domačih in tujih stenah, naš sodelavec od leta 1976 dalje, se je odločil za samostojno pot.

Poslej si bo služil kruh z raznimi višinskimi deli, kot so na primer popravila fasad na stolpnih, barvanje dimnikov, daljnovodov, stolpov, mostov ipd., kar je sicer v preteklosti »neprofesionalno«
že počel, ko je zbiral sredstva za nakup drage plezalne opreme in pokrivanje stroškov odprave.

Seveda pa bo del njegovih profesionalnih aktivnosti še vedno usmerjen v gore, saj se bo poskušal tudi kot vodič manj izkušenih alpinistov v tuja gorstva.

Franček Knez je kolektiv EMO-Posoda zapustil 17. avgusta 1992.



Celje, 1. september

STANE VALANT – NOVI DIREKTOR – EMO-POSODA

Od 1. septembra dalje opravlja dolžnosti direktorja naše največje družbe EMO-POSODA, Stane Valant, osemindesetletni ing. strojništva. K nam je prišel iz velenjskega Gorenja, v obdobju med 1980 in 1987 pa je že bil zaposlen v EMO in sicer v službi investicij.

Do zamenjave v vodstvu EMO-POSODA je prišlo po odstopu dipl. ing. Ivana Pristovška, ki sedaj opravlja v tem podjetju funkcijo komercialnega direktorja.



Stane VALANT,
ing. strojništva –
direktor EMO
POSODA



Kranj, 8.–11. september

SLOVENSKI PROIZVOD – SLOVENSKA KAKOVOST

Med več kot petdesetimi podjetji, ki so se v Kranju s svojimi izdelki predstavili na specializirani sejmski prireditvi z naslovom slovenski proizvod – slovenska kakovost, je EMO-Hišna energetika pridobila pravico do uporabe znaka SO – Made in Slovenija. Laskavo priznanje – znak slovenske kakovosti so prejeli za kotel za centralno ogrevanje, na olje in plin EMO Special S-25.

Namen sejma je spodbujati proizvajalce k izdelavi kakovostnih proizvodov, takšnih, ki bodo zadovoljili slovenske potrebe in s katerimi se bomo brez sramu vključili na svetovni trg.

Celje, 14. september

NOV DELOVNI ČAS ZA REŽIJSKE DELAVCE



Od ponedeljka, 14. septembra dalje, velja za delavce režijskih organizacijskih enot, ki so vezani na premakljiv delovni čas, oziroma uporabljajo kartice in registrirne ure, nov režim.

Z delom ne pričenjajo več med 5.50 in 7.00 uro, temveč med 7.00 in 8.00 uro, obvezna prisotnost je od 8.00 do 15.00 ure, odhod pa je mogoč med 15.00 in 16.00 uro.

V sistem premakljivega delovnega časa so vključene vse organizacijske enote, razen tistih, katerim narava dela in povezanost s proizvodnjo tega ne dopušča. Premakljiv delovni čas v tem trenutku koristi okoli 370 delavcev.

Celje, 14.–20. september

EMO NA MEDNARODNEM SEJMU OBRTI

Kot že vrsto let doslej, so tudi na letošnjem mednarodnem sejmu obrti sodelovala podjetja poslovnega sistema EMO.

EMO POSODA, EMO HIŠNA ENERGETIKA, EMO ENERGETIKA in EMO TRADE so predstavila nekaj novosti in z njimi vzbudila precejšnje zanimanje obiskovalcev.

Sodeč po zanimanju obiskovalcev, tako za razstavljene izdelke, kot tudi za ostalo ponudbo (organizirana je bila tudi prodaja izdelkov široke potrošnje s sejmskim popustom) pa lahko rečemo, da je tudi celjski sejem dal svoj prispevek k novemu zagonu teh naših podjetij. Nenazadnje pa dobro pripravljen nastop na sejmu, omogoča razstavljalcu ustvarjanje in utrjevanje dobrega imena v javnosti oziroma pri poslovnih partnerjih.



Ljubljana, 23. september

JOŽE GUBENŠEK NAMESTNIK MINISTRA ZA INDUSTRIJO IN GRADBENIŠTVO

Bivši direktor poslovnega sistema EMO, dipl. ing. Jože Gubenšek je odšel na novo delovno dolžnost v Ljubljano. Od 1. oktobra dalje opravlja dolžnosti oz. funkcijo namestnika ministra za industrijo in gradbeništvo, na katero ga je imenoval slovenski parlament na zasedanju 23. septembra.



Celje, 1. oktober

EMO – SAN PRIČEL Z DELOM

Po skoraj leto dni trajajočih pripravah je pričela z delom firma EMO–SAN.

Dejavnost novega podjetja je v glavnem usmerjena v reševanje problematike zaposlovanja naših delavcev – invalidov. Trenutno firma zaposluje okoli 100 delavcev, od tega 40 invalidov. Največ delavcev EMO–SAN je zaposlenih na sanitarnem programu oziroma na delih v montaži POSODE, opravljajo pa tudi vsa dela v službi zavarovanja, telefonski centrali, pošti, tiskarni, oziroma opravljajo storitve za ostala podjetja poslovnega sistema EMO.

V prihodnje bo EMO–SAN, ki naj bi užival določene finančne olajšave v davčni in carinski politiki, svojo dejavnost še razširil in skušal zaposliti še preostale delavce – invalide EMO podjetij.

Za vršilca dolžnosti direktorja EMO–SAN je bil na upravnem odboru imenovan že v maju 1992 EMIL GREGORČIČ.



Emil GREGORČIČ – v. d. direktor EMO SAN

Ljubljana, 7. oktober

DRŽAVNA SANACIJA EMO

S Skladom Republike Slovenije je bila podpisana pogodba o prenosu družbenega premoženja v sklad. Sklad, kot lastnik, se je obvezal, da bo poskrbel za finančno prestrukturiranje podjetja, da se bo pogajal z večjimi upniki, bankami in javnimi podjetji, kot na primer elektrogospodarstvom, železnico, Skupnostjo pokojninskega in invalidskega zavarovanja, obenem pa bo prevzel financiranje odvečnih delavcev. Tako očiščen EMO bo tako dobil povsem novo sliko, bilanco uspeha in seveda nove možnosti.



Celje, 15.–16. oktober

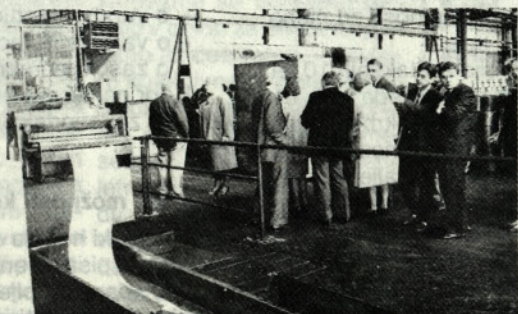
SREČANJE PRODAJNE MREŽE EMO POSODA V TUJINI

Prvič smo sedli skupaj: agenti EMO v tujini, komercialno osebje in poslovodstvo podjetja. Razlogi so dokaj jasni: v obdobju povezovanja v Evropi moramo tudi sami oblikovati čim enotnejše odgovore na izzive okolja in seveda imeti podobne poglede na odprta vprašanja. Rastejo zahteve po kakovostnem razvoju podjetja, namesto količinskem, dosegljive spremembe pa moramo vtakati v plan za leto 1993.

Dvodnevno delo smo osredotočili na ključne naloge, ki smo jih obravnavali v sklopu poslovne politike za leto 1993; nadalje smo pretresli plan poslovanja in seveda izkoristili družjenje za prepotrebno izmenjavo mnenj in informacij o najnovejših razmerah na trgu. Povzeti je mogoče, da je posoda EMO stabilen gradnik trga posode v Zahodni Evropi, vendar delo na razvoju v nobenem primeru ne bo enostavno in kratkotrajno.

Odzivi na srečanje so ugodni, saj smo delo zastavili čim bolj praktično. Soočili smo se s trenutnim poslovnim položajem podjetja, da bi lahko še bolj izpostavili pomen trdega dela na področju trženja za usodo podjetja. Udeleženci so si ogledali prezentacijo prodajnega programa 93, demonstracijo priprave hrane v posodi EMOTON in proizvodne prostore EMO Posode. Tudi direktor EMO d.o.o., g. Bastl je posvetil posebno pozornost delu srečanja ter ob zaključku organiziral sprejem za udeležence.

Tovrstne konference potrebujemo, je bila enotna ugotovitev agentov in komercialnega osebja EMO Posoda in dodajmo še prepričanje, da bo naslednje srečanje lahko izmerilo dober korak naprej v trženjskem razvoju podjetja EMO Posoda.



Celje, 24. oktober

KAKOVOST JE NA PRVEM MESTU

Vodstvo poslovnega sistema se je odločilo za temeljito sanacijo področja kakovosti v EMO. K sodelovanju so povabili priznanega strokovnjaka s tega področja prof. dr. Radovana Andrejčiča, ki je najodgovornejšim strokovnim in vodstvenim delavcem predstavil projekt celovitega obvladovanja kakovosti v EMO, katerega bo realiziral z njihovo pomočjo v naslednjih mesecih.

Celje, 16. november

NOV PROMETNI REŽIM PRED EMQM

Spremembe se nanašajo predvsem na parkirišče pred upravno zgradbo, ki je odslej za vozila delavcev EMO zaprto, oziroma je namenjeno izključno vozilom naših strank in drugim gostom, službenim vozilom naših podjetij ter vozilom s posebnimi dovolilnicami.

Dosedanji uvoz na parkirišče z Mariborske ceste (oziroma obratno) je zaprt. Vhod na parkirišče je iz smeri Bežigradske ceste, mimo vratarne I, kjer je nameščena tudi ustrezna varovalna zapornica.



Bled, 27. november

BLOUDKOVA NAGRADA ZA MARIKO KARDINAR

Letos so bila priznanja Stanka Bloudka, najvišja pri nas, za tekmovalne, strokovne in organizacijske dosežke v športu podeljena že osemindvajsetič.

Med nagrajenci je tudi članica KK EMO Celje Marika KARDINAR, svetovna rekorderka in dobitnica zlate medalje v Bratislavi, ki je za vrhunske tekmovalne dosežke v kegljanju prejela Bloudkovo nagrado.

Priznanje oz. plaketo pa so prejele tudi članice kegljaške reprezentance Slovenije, katero skoraj v celoti sestavljajo emove kegljavke.



Marika KARDINAR – Bloudkova nagrada za leto 1992

Celje, 2. december

TISKOVNA KONFERENCA

Glavni direktor EMO Maks BASTL je na novinarski konferenci seznanil predstavnike sredstev javnega obveščanja s svojim delom, odkar je sredi julija prevzel krmilo poslovnega sistema EMO v svoje roke.

Pojasnil je tudi podpisano pogodbo o prenosu družbenega kapitala na Sklad RS za razvoj in zastavljeni program ukrepov, s katerimi namerava vodstvo povečati in poceniti proizvodnjo.



Standardizacija v Emo danes

V dosedanjih člankih sem poskusil prikazati, kako naravnava Evropska skupnost svoje napore v uspešnejše gospodarjenje in skupaj z Evropskim združenjem za svobodno trgovino (EFTA) pri tem uporablja standardizacijo kot najpomembnejše sredstvo za doseg svojih ciljev. Načrtujejo, da bodo samo v Evropski skupnosti predvsem z ukrepi standardizacije prihranili 200 milijard nemških mark.

V zadnjem članku pa sem opisal, kako je zastavila na tem področju Slovenija, čeprav slovenskega zakona o standardizaciji še nimamo.

Danes pa nekaj o standardizaciji v EMO

Ne vem, kdaj so v našem podjetju prvič spregovorili o potrebnosti tehnične standardizacije – in predvsem o tehnični standardizaciji mislim pisati – dejstvo pa je, da obstajajo prvi interni EMO standardi iz leta 1963, takrat še »Emajl Standardi«. Standardizacijo so začeli zelo odločno uvažati, o čemer lahko sklepamo po številnih standardih iz naslednjih let in sicer z različnih področij. To je trajalo nekako do leta 1969, nakar je število izdanih internih standardov močno padlo in v naslednjem desetletju jih zasledimo le še nekaj deset novih. Kot da je zagnanost iz prvih let že obdelala najnujnejše neurejeno gradivo iz povojnih let. (To so bili predvsem standardi s področja tipizacije materialov, splošni standardi, standardi za kontrolo, prevzemne pogoje in tehnologijo ter za prireze, polizdelke in izdelke iz programa posode in sanitarnih izdelkov). Resda je dejavnost »interna standardizacija« nekaj časa potem še kar vztrajala v okviru skupnih razvojno-tehničnih dejavnosti, vendar bolj zaradi prizadevanj posameznikov kot pa zaradi spoznanih koristi in nujnosti za njeno krepitev.

In prišlo je obdobje, ko je tehnična standardizacija za kakšnih 10 let povsem izginila iz EMO kot posebna dejavnost. Ob tem seveda vem, da so si konstrukcijski oddelki na tak ali drugačen način le oskrbeli nujne standarde za svoje delo, da so JUS standardi po neki vztrajnosti še kar prihajali v EMO, da pa se standardoteka ni urejevala, še nadalje je potekalo razvrščanje predmetov (številčenje načrtov) in šifriranje raznih matematičnih podatkov, kar pa ni več standardiziranje, itd. Za tako stanje seveda niso bili krivi delavci z zadevnih strokovnih področij, ampak nekateri vodilni delavci EMO, ki niso priznali pomena tehnične standardizacije. Še nekaj leto nazaj sem slišal takole: »Fetišizirali pa standardizacije ne bomo«, češ, imejte jo, standardizacijo, vendar ji kakšne posebne koristi ne pripisujemo. Žal je takšno gledanje kar precej razširjeno, saj niso redka še druga podobna mnenja, kot npr.

- kaj čemo s standardizacijo, z njo so sami stroški,
- standardizacijo uporabljamo, kolikor je potrebno, ob tem pa si pod standardizacijo vsak predstavlja nekaj svojega,
- saj smo že imeli standardizacijo, pa ni bilo nič od nje, in tako naprej.

Če že grajam, je treba tudi pohvaliti – bivšo TOZD Orodjarno so očitno zelo prepričljivi razlogi o koristnosti standardiziranja napotili k temu, da je leta 1988 pripravila okrog 80 internih EMO standardov s področja orodjarstva in danes ni slišati, da bi jim bilo žal za vloženi trud.

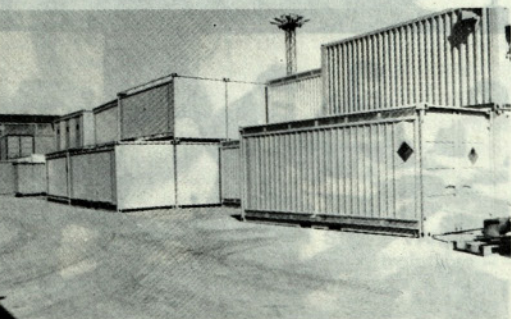
Standardizacija kot posebna mednarodno organizirana, zavestna in načrtovana tehnična dejavnost bo kmalu stara 100 let, standardiziranje kot postopek urejanja, poenostavljanja, posploševanja in izbire čim manjšega, vendar še zadostnega števila različnih predmetov, pa je star kot človeštvo in je sestavni del premišljenega ravnanja za čim bolj zanesljivo (in boljše) preživetje.

Zakaj torej standardizacija danes tudi v EMO?

1. Zaradi pridobivanja znanja

V standardih je zbrano in pregledno urejeno ter jedrnato opisano skorajda vse tehnično znanje. To znanje je povsem nezaščiteno, torej vsem na razpolago, in ne zastarelo, saj se standardi vsakih nekaj let ažurirajo (pač v odvisnosti od hitrosti razvoja zadevnega področja).

Standardi so neizčrpen vir podatkov o že preizkušeni materialih, izdelkih, tehnoloških postopkih, metodah kontrole itd. itd. Kateregakoli tehničnega vprašanja se lahko domislite, je brez dvoma že obdelano v raznih standardih po svetu. (Samo Nemčija ima preko 20.000 tehničnih standardov in ti standardi imajo od nekaj listov preko več deset in celo preko več sto listov).



Seveda se v standardih različnih držav snovi prekrivajo, deloma se razlikujejo, nekaj pa ima vsaka država svojega. Raznolikost ovira mednarodno trgovino in komuniciranje nasploh. Zato skušajo mednarodne in regionalne organizacije za standardizacijo (ISO, IEC, CEN, CENELEC, ETSI in še vrsta drugih) te razlike odpraviti s sprejemanjem skupnih usklajenih standardov. Skratka, gradiva še pa še.

Znanje pa lahko prinašajo v podjetju tudi lastni strokovni delavci, ki sodelujejo v raznih tehničnih odborih za pripravo novih (panožnih, nacionalnih, regionalnih ali mednarodnih) standardov. V teh odborih pridobljene informacije so lahko celo pomembnejše od tistih iz že izdelanih standardov, saj zajemajo trenutno in v bližnji prihodnosti aktualno stanje, ki bo sicer objavljeno v standardih šele čez nekaj mesecev ali celo čez več let.

Po drugi strani pa lahko ti sodelavci v omenjenih tehničnih odborih posredujejo stališča lastnega podjetja do novega standarda, ki postanejo tako ob prepričljivi utemeljitvi njegov sestavni del.

2. Zaradi upoštevanja predpisov

Tehnični standardi podajajo dejstva in so kot tehnični dokumenti (praviloma) neobvezni. Razni pravilniki, tehnični predpisi in zakoni pa lahko kot pravni dokumenti zaradi posebnih interesov predpišejo obvezno upoštevanje zahtev iz standardov. Taki standardi so predvsem tisti s tematiko:

- o varstvu zdravja in življenja ljudi,
- o varstvu rastlin, živali in splošno okolju,
- o varstvu in racionalni rabi oz. izkoriščanju naravnih dobrin,
- o zaščiti porabnikov s finančnega vidika idr.

Kdor namerava prodajati v določeni državi, mora poznati in tej državi veljavno zakonodajo in upoštevati s to zakonodajo predpisane standarde.

3. Zaradi možnosti komuniciranja

Ljudje, ki hočejo občevati med seboj, morajo govoriti isti jezik, uporabljati isto pisavo, enak način risanja, iste prometne in druge znake; telefonski aparat, kupljen v Nemčiji, mora delovati tudi v Sloveniji, saj bi bil sicer brez vrednosti; radijski in televizijski oddajni signali morajo biti za tisoče oddajnikov in milijardo sprejemnikov po vsem svetu zelo skrbno oblikovani (frekvenca, modulacija, razširjanje), saj bi sicer nastala strahotna zmeda in sprejemi nemogoči; železniški tiri morajo biti (na čim večjem območju) enako razmaknjeni, saj bi bilo sicer treba tovor prekladati, ali kako drugače in dražje reševati nastalo zago.

Vse to je urejeno s standardi in drugo sorodno tehnično regulativo. Enoumno pa se je treba sporazumevati in delovati tudi v podjetju z izpolnjevanjem istih pravil, uporabo istih obrazcev, enotnih nazivov, oznak itd.

Standardizacija sama po sebi zaradi svojih načel in metod dela omogoča red. Red pa pomeni učinkovitost in učinkovitost pomeni uspeh.

Vendar pozor: Standardizacija omogoča red, ga pa ne zagotavlja. Red zagotavljajo ljudje, ki se ravna po standardih.

4. Zaradi pocenitve proizvodnje in poslovanja

V tej točki so zajete prejšnje tri pa še nekaj zraven:

k 1: – če iz standardov drugih podjetij, združenj, držav ali mednarodnih organizacij uporabimo nekaj v svojem podjetju, smo s tem prihranili denar, ki bi bil sicer potreben, da bi se sami dokopali do uporabljene rešitve.

k 2: – če je v listinah s pravno močjo predpisano, da moramo v izdelku upoštevati zahteve raznih standardov, potem moramo to tudi storiti, saj je vsaka drugačna izvedba proč vržen denar.

k 3: – vsako neusklajeno komuniciranje vedno povzroči najraznovrstnejše težave in s tem neposredne ali posredne dodatne stroške.

Še tisto zraven:

Kar v prejšnjih odstavkih ni zajeto, a je dostikrat pomembnejše od tega in pomeni velike denarne prihranke, je izdelava internih standardov. Z njimi:

- zožimo izbor možnosti, ki jih vsebujejo zunanji standardi, za naše potrebe,
- priredimo zahteve zunanjih standardov našim razmeram,
- uredimo povsem nove, svoje tehnične standarde za tiste probleme, ki jih zunanji standardi ne rešujejo.

Res je, da standardizacija stane. Res pa je tudi, da so z uvajanjem standardizacije ustvarjeni prihranki mnogokrat večji od stroškov; učinki se večinoma pokažejo čez daljši čas. Svet je to že davno spoznal.

Zato je dilema »standardizacija da ali ne« lažna.

Dileme ni! Standardizacija – da!

Prostovoljno zdravstveno zavarovanje kaj in kako?

S 1. januarjem 1993 začne veljati tudi tisti del nove zdravstvene zakonodaje, ki poleg obveznega zdravstvenega zavarovanja uvaja tudi PROSTOVOLJNO – DODATNO ZDRAVSTVENO ZAVAROVANJE.

Z novimi rešitvami na tem področju se želi uveljaviti tudi bolj samozavesten in razumen odnos posameznikov do svojega zdravja, tako v smislu večje osebne odgovornosti za lastno zdravje, kakor tudi kot uvajanje možnosti osebnega izbora in vpliva posameznika na kvaliteto zdravstvene oskrbe.

Razmejitev pravic iz obveznega in prostovoljnega zavarovanja

Še naprej ostaja pretežni del naših pravic zajet v obveznem zdravstvenem zavarovanju, za katerega že sedaj plačujemo in bomo tudi v bodoče plačevali iz bruto osebnih dohodkov. Tudi v bodoče pa bo potrebno, namesto dosedanje participacije, prispevati določene zneske za vsako zdravstveno storitev. Ti zneski pa bodo po predvidevanjih bistveno višji kot so sedanje participacije.

Za tveganje razmeroma visokih doplačil in za nadstandardne storitve, pa se je možno prostovoljno zavarovati in sicer za pokrivanje teh doplačil pri vseh storitvah ali samo pri nekaterih storitvah.

Obvezno zdravstveno zavarovanje v katero smo vsi zaposleni že vključeni, bo v letu 1993 krilo stroške zdravljenja med 45 in 99 % dejanske cene zdravstvene storitve, odvisno od vrste storitev, v naslednjih letih pa med 50 in 95 %. Razliko do polne cene bo moral doplačiti vsak zavarovanec sam ali če bo dodatno zavarovan, zavarovalnica iz naslova prostovoljnega zavarovanja. Obveznost doplačil v višjih zneskih kot je dosedanja participacija nastopi s 1. januarjem 1993.

Torej bodo zavarovanci, ki se ne bodo odločili za prostovoljno zdravstveno zavarovanje, v naslednjem letu dolžni plačati v zdravstvenem zavodu ali pri zasebnem zdravstvenem delavcu razliko med vrednostjo storitve, ki jo pokrije obvezno zdravstveno zavarovanje in polno ceno te storitve.

Kje in kako se zavarovati?

Edini obvezni izvajalec prostovoljnega zdravstvenega zavarovanja je, tako kot za obvezno zdravstveno zavarovanje, Zavod za zdravstveno zavarovanje Slovenije – prejšnja zdravstvena skupnost. Zavarovati pa se je možno tudi pri kateri drugi zavarovalnici, ki ponuja tudi ta zavarovanja.

Zavod za zdravstveno zavarovanje Slovenije in posamezne zavarovalnice so za

kritje doplačil zdravstvenih storitev pripravile več različnih zavarovalnih paketov.

Vsi ponujajo predvsem paket za zavarovanje vseh doplačil oziroma tako imenovani paket popolno zdravstveno zavarovanje, kakor tudi različne pakete za zavarovanje doplačil posameznih zdravstvenih storitev kot na primer:

1. Paket POPOLNO ZDRAVSTVENO ZAVAROVANJE zagotavlja pravico, da se na račun prostovoljnega zavarovanja uveljavlja vsa doplačila do polne vrednosti za vse storitve, opravljene po predpisanem postopku in standardu. Zajema vse storitve pri zdravljenju bolezni in poškodb izven dela. Ta paket zagotavlja zavarovanim osebam najvišjo stopnjo zdravstvene varnosti. Vsi nadaljnji paketi so glede pravic oziroma obsega zavarovanja ožji.

2. Paketi ZOBOZDRAVSTVO kot celota ali pa ločeno samo za zdravljenje ali samo za protetiko vključujejo pokrivanje stroškov doplačil za zobozdravstvene storitve.

3. Paket VELIKO TVEGANJE vključuje zavarovanje za najzahtevnejše diagnostične in terapevtske storitve kakor tudi za dializo, endoproteze, zdravljenje v intenzivni terapiji ali v tujini.

4. Paket NADSTANDARD zagotavlja plačilo stroškov za višji standard zdravljenja in zdravstvenih storitev, ki med drugim vključuje tudi pridobitev pravice do zdravljenja iz negativne liste brez plačila.

Prostovoljno zavarovanje se vzpostavi s sklenitvijo zavarovanja katerega lahko sklene vsak zavarovanec sam zase in oziroma ali za dvojce družinske člane in druge osebe. Lahko pa se oziroma ga zavaruje tudi podjetje oziroma delodajalec kolektivno, pri čemer lahko stroške nosi delavec v celoti ali samo delno, lahko pa jih poravnata tudi podjetje. Otrok, šolske mladine in študentov ne bo potrebno dodatno zavarovati, saj jim bo obvezno zdravstveno zavarovanje tudi v bodoče v popolnosti pokrilo vse stroške zdravljenja.

Zavarovanje se lahko sklene najmanj za eno leto, pri nekaterih paketih kot npr. zobozdravstvo, nadstandard, nega oddih, pa najmanj 3 leta. Zavarovanec, ki v enem letu po sklenitvi police ne bo uveljavljal zahteve po zavarovalnici bo imel v naslednjem letu 5 % bonusa in nadaljnjih 5 % še za naslednji dve leti neveljavljanja pravic.

Zavarovanje se bo dokazovalo s posebno izkaznico.

Premije za sklenjeno zavarovanje se bo lahko plačalo v celoti za eno leto, polletno ali četrtletno. V primeru kolektivnega zavarovanja pa tudi mesečno. Višina premij se bo določala tromeščno. Sedaj predvidene letne višine premij pri Zavodu za zdravstveno zavarovanje Slovenije so od 600,00 SIT paket zobozdravstvo-zdravljenje, 12.000,00 SIT paket popolno zdravstveno zavarovanje do 28.000,00 SIT paket oddih-a. Zavarovalnica Adriatic, ponuja za nekaj tolarjev nižje premije in malenkost drugače popuste, premije in bonuse.

Pri tem pa bo prispevna stopnja, ki jo vsi plačujemo za zdravstvo in ki je namenjena obveznemu zdravstvenemu zavarovanju, verjetno ostala enaka, saj se bodo sredstva obveznega in prostovoljnega zavarovanja evidentirala ločeno in se ne bodo med seboj prelivala.

Kaj prinaša zavarovancu prostovoljno zavarovanje?

Z uveljavitvijo prostovoljnega zavarovanja se bo prenehalo uporabljati sistem plačevanja participacije. Zavarovanci, vključeni v prostovoljno zavarovanje, bodo uveljavljali svoje pravice brez doplačil, medtem ko bodo osebe brez tega zavarovanja dolžne plačevati razlike v vrednosti zdravstvenih storitev. Te razlike pa bodo bistveno višje kot so sedanja doplačila v obliki participacije. Primerjava dosedanje participacije in novih vrednosti doplačil za nekatere storitve je podana v tabeli. Prostovoljno zavarovanje tako zagotavlja najvišjo stopnjo zdravstvene var-

nosti, seveda pa v okviru, ki katerega sklenemo zavarovati sami izberemo in za vanje.

PRIMERI DOSEDANJE PARTICIPACIJE IN NOVIH DOPLAČIL:

Storitev	Dosedanja participacija	Lastna udeležba
Pregled pri zdravniku splošne prakse	60,00 SIT (50,00 SIT)	165,00 SIT
Zdravljenje zob pregled	60,00 SIT	207,30 do 296,40 SIT
Pregled pri zdravniku specialistu	200,00 SIT (110,00 SIT)	230,00 SIT
Zdravljenje v bolnišnici (11 dni)	1.300,00 SIT	3.800,20 SIT
Poškodbe izven dela pregled pri specialistu	200,00 SIT (110,00 SIT)	922,00 SIT
Poškodbe izven dela bolnišnično zdravljenje	1.300,00 SIT	13.818,00 SIT

Če bi bil vedež, ne bi bil revež

Tako EMO kot mnoga druga podjetja v Sloveniji doživljajo hude čase. Pestijo jih mnoge nadloge, katerih vzroki so mnogovrstni:

- na zunanje vzroke sama podjetja ne moremo kaj bistveno vplivati;

- na notranje pa lahko z množico premišljenih ukrepov s kratkoročnimi in dolgoročnimi učinki; z ustreznimi notranjimi ukrepi se lahko deloma ublažijo tudi negativne posledice zunanjih vzrokov.

Med takimi notranjimi ukrepi je tudi neprestano izboljševanje in inoviranje razmer na vseh področjih. Za inoviranje pa je potrebno znanje in za znanje predhodno učenje. Učimo se od drugih, v šolah, tečajih in sami iz knjig, revij itd. Kako pomembno je učenje in sistematično šolanje, so menda spoznali že Sumerci pred 5.000 leti, ko so ustanavljali nekatere prve zemetke šol, in pri nas prosvetljena cesarica Marija Terezija, ki je predpisala obvezno osnovno šolanje že davnega leta 1774.



Naj ob tem navijanju za učenje navedem še nekaj (ljudskih) rekov in pregovorov, ki prav tako potrjujejo, da je spoznanje o potrebnosti učenja zelo staro.

- če bi bil vedež, ne bi bil revež,

- do smrti se učimo,

- kdor več zna, več velja,

- v znanju je moč,

- kdor je pripravljen, si prihrani skrbi (starogrško).

Pa še nekaj od znanih avtorjev:

V. I. Lenin: Zrno znanosti zadene bolj kot jekleno zrno.

B. Brecht: Knjiga je orožje, vzemite jo v roke!

T. Pavček: Če ne bomo brali, nas bo pobralo.

Je mar potem čudno, če imajo večja in urejena podjetja svoje strokovne knjižnice! A. Westen jo je tudi imel in EMO jo (še) tudi ima.

Če ne veste, naša knjižica je (po preselitvi iz stare tehnične šole) v nekdanji učilnici v kleti upravnega poslopa. Obiščite jo, da bomo vedeži in ne reveži.

Rafko Ajdnik

NOVO V PROGRAMU HIŠNE ENERGETIKE
VSEKUH EMO – UNI
**IZDELEK, KI OMOGOČA DRUGAČNO KUHANJE:
HITRO, PRIZANESLJIVO IN NARAVNO**

EMO-UNI kuha vse jedi v 10–30 minutah (kuha; peče; praži; cvre; gratinira; kuha pod paro; kuha več jedi hkrati; otaja; pogreva; peče kruh, pecivo, itd.). Kuha s paro brez pritiska. Je praktičen, nadomešča vse kuhalne aparate za kuhanje in pečenje (štedilnike, navadne pečice, mikrovalovne pečice, friteze) kot tudi vse vrste posod (kuhalne posode, ekonom lonce).

EMO-UNI kuha pod paro ni posodi. Para se proizvaja brez pritiska pri idealnih iz vode, ki jo zadržuje hrana temperatura z izredno kratkim kuhalnim časom. V hrani zadrži vitamine in mineralne soli.

EMO-UNI tudi varčuje z energijo, ker ima izredno hiter odziv moči energije. Ima 4 kvarčne elemente, ki izžarjajo infra-rdeče žarke (podobne kot jih emitirajo žareči ogorki lesa). Z uporabo in s pomočjo nerjavnih zrcal (reflektorjev) je infra-rdeče ogrevanje koncentrirano na hrano, ki se nahaja v nezatesnjeni kuhalni stekle-

ski pečici, toasterjem, pogrevalnim ploščam, loncem pod pritiskom itd.

EMO-UNI ima vse prednosti mikrovalovne pečice – hitrost, čistočo in prihranek energije – s skoraj boljšim nivojem učinkovitosti. Poleg tega pravilno kuhanje garantira absolutno zanesljivo in higiensko hrano, ki je popolnoma prilagojena zahtevam živilskih tehnologov.

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:

– toplotno prevajanje (dovajanje),

– prenos toplote (para ali zrak v gibanju),

– žarčenje (radiacija).

EMO-UNI 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). 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.

Termalne analize poudarjajo naslednje prednosti:

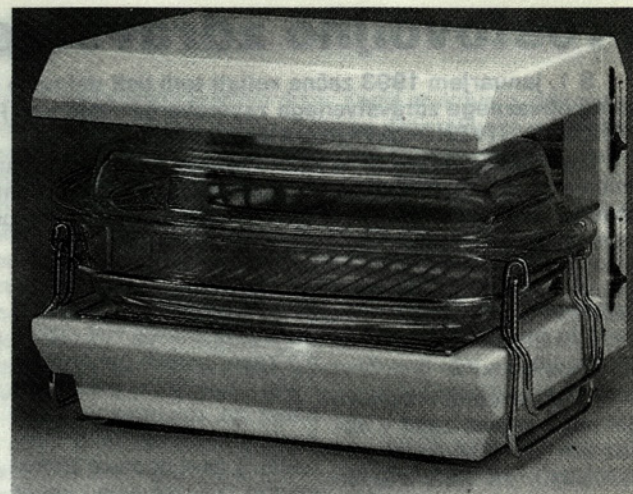
– infrardeče žarčenje je optimalno zaprto med zgornjim in spodnjim virom toplote (zagrevanje),

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

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

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

Druge prednosti tega izdelka so številne in vključujejo še naslednje:


VSEKUH EMO – UNI

učinkovit med vsemi

Vodna para prihaja od tekočine, dodane pred kuhanjem ali od zelo majhnih kapljic, ki se že 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 vplivom: 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 istočasnim rjavenjem je zagotovljena.

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 kuhalnik.

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 cirkulacija para je skoraj v celoti usmerjena na hrano.

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

Druge prednosti tega izdelka so številne in vključujejo še naslednje:

– ko se pokrita steklena posoda na svojem nosilcu umakne iz kuhalnika, 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 ter daje hkrati tudi izredni izgled.

– če kuhamo hrano v manjših kosih (testenine, riž, drobna zelenjava) – zaradi visokega nivoja vlažnosti – 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.

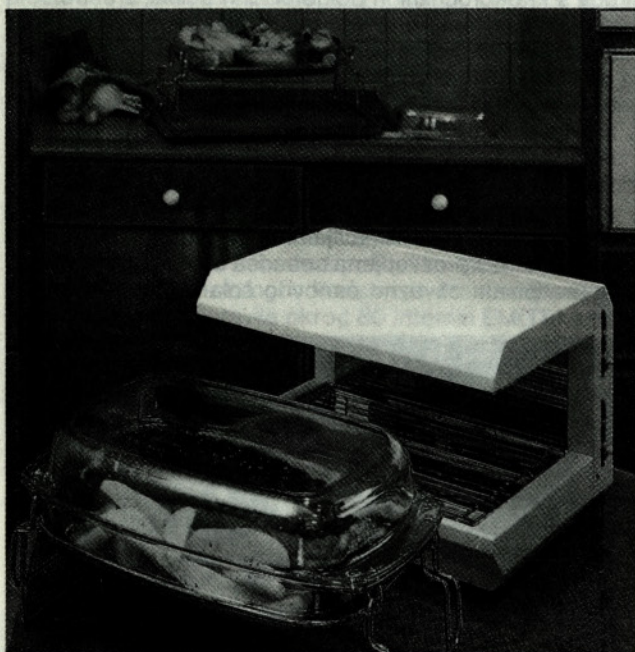
V večini kuhalnih aparatov je hrana podvržena škodljivi spremembi zaradi previsoke temperature in podaljšane kuhalnega časa. Kuhanje s paro brez pritiska omogoča maksimalno ohranjanje (zaščito) vitaminov, mineralnih soli in naravnega okusa.

Z EMO-UNI-jem je možno kuhati tudi brez vsake maščobe. EMO-UNI se priporoča ljudem, ki so na specialni dietah. Fizični delavci, športniki, otroci, ki rastejo, tisti, ki imajo probleme s težo, bodo cenili naravno kvaliteto zdrave hrane, pripravljene z EMO-UNI-jem.

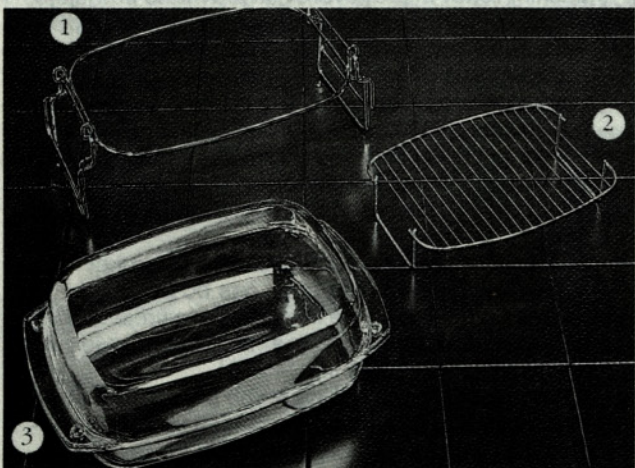
Pečico EMO-UNI je primerna za vikende, stacionarne počitniške prikolicke, mala gospodinjstva, študente in seveda tudi za klasična gospodinjstva, kjer jim skoraj v celoti nadomesti pečico in razbremeni štedilnik.

EMO je tako z razvojem visokokvalitetne posode EMOTON v lanskem letu, letos pa z razvojem pečice EMO-UNI poskrbel za kvalitetnejšo in bolj zdravo pravo hrano.

BOJAN SEŠEL



EMO – UNI v vsaki kuhinji, tudi majhni



EMO – UNI s stekleno posodo in dodatnima elementoma

Recepti EMO – UNI

ZLATO ZAPEČEN MLAD KROMPIRČEK

1. Sestavine:

500 g korenčka, 500 g krompirja, 500 g bučk, 500 g cvetače, 1 oster feferon.

2. Priprava:

Operite in olupite zelenjavo in jo razrežite po vašem okusu. Svetujemo vam, da korenček narežete v debelejše kolobarčke ali pa ga preprosto razrežete na štiri paličice. Krompir razrežite na debelejše kose, bučke na tanjše rezine; od cvetače uporabite le mesnati del, feferon nasekljajte.

Na privlačen način – bodisi v vrste bodisi v kupčke – razporedite zelenjavo na rešetko na dnu posode in nalijte vodo do meje rešetke. Zelenjave v pari ni treba soliti. Pokrijte.

3. Potek kuhanja:

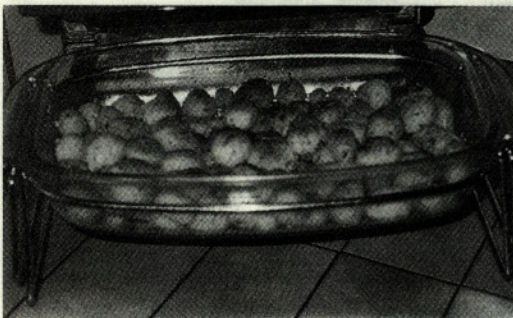
30 minut.

Spodnji del naj bo 30 minut na maksimumu.

Zgornji del naj bo 30 minut med srednje in šibko. Če iz posode uhaja preveč pare, zmanjšajte spodnji del.

VSEKUH EMO – UNI

Popoln obrok s 3 jedmi za 6 oseb v 1 uri!



SVINJSKA, TELEČJA, GOVEJA, PURANJA PEČENKA

1. Sestavine:

1,5 kg svinine ali mesa po vaši izbiri (s kostmi ali brez), 3 stroke česna, 2 čebuli, 3 velike žlice olja, začimbe, madžarska ostra paprika.

2. Priprava:

Meso našpikajte s česnom, namažite z oljem in potresite z začimbami in papriko.

Položite jo na dno steklene posode in prelijte s 3 žlicami olja in 5 žlicami vode. Na četrтинke narezano čebulo razvrstite po pečenki.

3. Potek kuhanja:

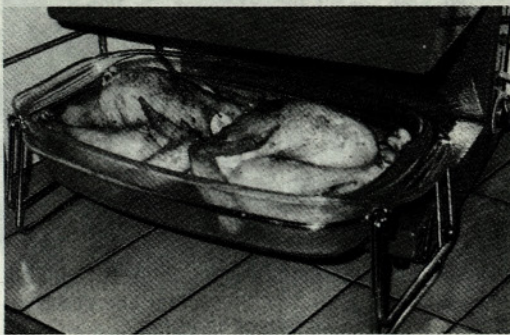
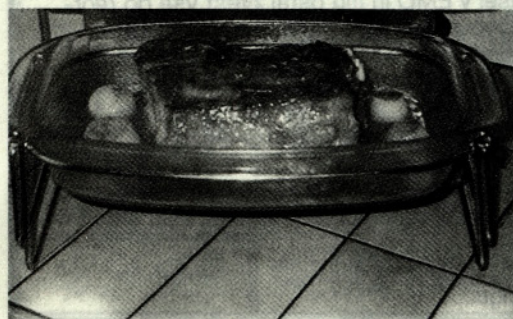
30 minut.

Spodnji del: na maksimum 10 do 15 minut, nato zmanjšajte.

Zgornji del: na srednje.

VSEKUH EMO – UNI

Pripravljajte svoje obroke v posodi, zmrzujte jih s to posodo, odmrzujte in kuhajte jih istočasno!



OCVRTI PIŠČANEC

1. Sestavine:

1 velik piščanec (do 2 kg) ali 2 manjša po 1 kg ali 3 petelinčki.

2. Priprava:

Piščanca po dolgem prerežite, od spodnjega dela trebuha do vratu. Nato ga od znotraj in od zunaj dobro začinite ter ga položite na dno posode, tako da nalahno razširite prerezan trup, s čimer omogočite, da žarčenje s spodnjega dela aparata dobro zapeče tudi notranjost piščanca.

Če imate velikega piščanca, mu kolikor se le da razkrite bedra, da boste znižali njegovo višino in tako lahko namestili pokrov.

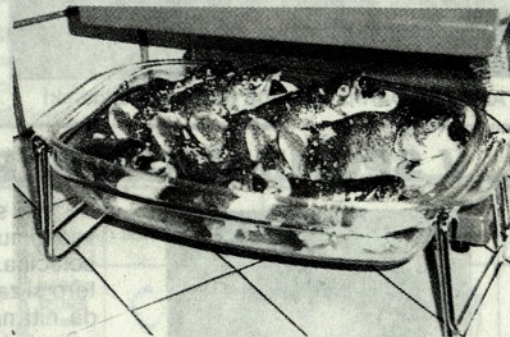
V posodo vlijte 5 do 6 velikih žlic vode. Če k mesu prilagate zelenjavo, ne dodajajte vode. Pokrijte.

3. Potek kuhanja:

30 minut.

Spodnji del: na maksimum 10 minut, nato zmanjšajte.

Zgornji del: na srednje.



POSTRVI

1. Sestavine:

6 postrvi, kos margarine ali masla, začimbe: janež, česen, peteršilj, 2 limoni, 1/8 l belega suhega vina, mleta paprika.

2. Priprava:

Postrvi narahlo ostrgajte in jih očistite. Temeljito jih operite. Nato jih od znotraj in od zunaj obilno začinite z zmesjo česna, popra, soli in janeža.

Z margarino ali maslom namažite posodo in vanjo v polkrogu naložite ribe, tako da bodo 3 z glavo obrnjene v eno smer, 3 pa v drugo (glejte sliko).

Na vsako postrv položite 1 do 2 limonini rezini, nato pa stisnite še eno limono in njen sok vlijte na dno posode.

Dodajte osminko belega suhega vina. Hrbte rib potresite z mleto papriko in seseklanim peteršiljem.

3. Potek kuhanja:

20 minut.

Spodnji del: na maksimum.

Zgornji del: na srednje.

KISLO ZELJE

1. Sestavine:

1,5 kg kislega zelja, 6 kolutov salame s česnom, 6 kosov prekajenih prsi, 6 rezin šunke, 6 hrenovk, 12 srednje velikih krompirjev, belo suho vino.

2. Priprava:

Namastite dno steklene posode in na dno položite dve rezini šunke. Na to vsujte zelje. Hrenovke zavijte v rezine šunke in jih naložite ob rob posode. Kolute salame, prekajeno meso in krompir naložite na sredino posode. Polijte z belim vinom.

Presno zelje

V posodo naložite le zelje, surov krompir in to polijte z belim vinom. Prekajeno meso in salame dodajte 5 minut pred koncem kuhanja.

3. Potek kuhanja:

Presno zelje:

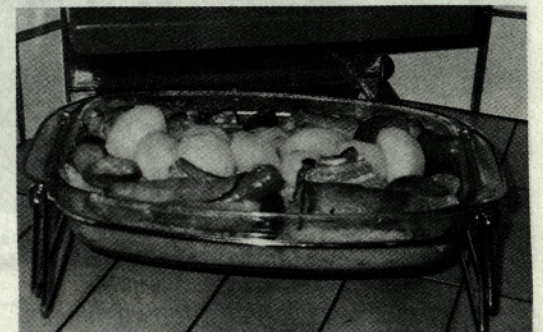
40 minut.

Spodnji del: na maksimumu.

Zgornji del: na srednje.

Pečeno kislo zelje:

15 minut. Spodnji del: na maksimumu. Zgornji del: med srednje in šibko.



DOMAČI KRUH

1. Sestavine:

500 g moke, mali zavoj kvasa (lahko tudi suhi kvas), 1/3 l mlačne vode, 2 krepka ščepeca soli.

2. Pomembna opomba:

Preden zamesite testo iz kupljene moke, si dobro preberite napotke, ki jih dajejo različni proizvajalci, in so odtisnjeni na embalaži.

3. Priprava:

Testo zamesite v večji skledi. Pustite ga, da se nekoliko vzdigne, toda ne pozabite, da mora dokončno zrasti v zaprti posodi. Pekač boste torej dali v stekleno posodo, pod njo pa boste vliji 4 velike žlice vroče vode.

4. Potek kuhanja:

45 minut.

Spodnji del: na maksimumu, 30 minut, nato zmanjšajte na polovico.

Zgornji del: na polovico, nato na minimum, ko kruh zarumeni.

5. Še eno opozorilo:

Ko se boste zares izpopolnili v peki kruha, lahko pripravite različne vrste kruha, povsem po vašem okusu.



Poslovili so se

V zadnjem času se je od tovarne poslovilo kar precejšnje število sodelavk in sodelavcev. Seveda je bila to priložnost za poslovilna srečanja in večkrat tudi »spominske fotografije«.



Branko MAVRIČ iz ORODIJ in NAPRAV



Marija RAVNAK iz POSODE - lužilnica



Hilda ARLIČ iz POSODE - univerzal



Mirko VEŠLIGAJ iz POSODE - varilnica



Ivan FIDLER iz ODPRESKOV in AVTOKOLES



Pavla ŠTANTE, Vera AŠKERC in Marjana VEBER iz okrepčevalnice LEVČEK.



Anton NOVAK iz POSODE (univerzal oddelek)



Anica ŽNIDAR iz POSODE (univerzal oddelek)



Štefan HRIBERNIK, Rozika KOŠTOMAJ, Franc KRUŠIČ, Stanka BENKOČ, Cvetka JANKOVIČ, Jožica ANTLOGA, Pavla BIZJAK, Danica KERŠ, Ivanka HROVATIČ, Jožica ZABRET in Marica VODEB iz POSODE - skladišče gotovih izdelkov

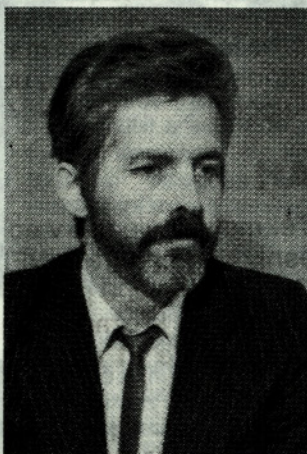


Jože ČANDER iz POSODE (dekor oddelek)



Drago FRIDAU iz POSODE (kleparski oddelek)

V SPOMIN FRANJU PETERNELU



Ko smo sodelavci prejeli novico o tvoji smrti, je vsakomur zastal korak, srce pa je presunila globoka bolečina. Vedeli smo sicer za zahrbtno bolezen s katero si zadnje leto in pol bil brezupen boj, vedeli smo, da niti najsodobnejša medicina in najtrša človeška volja, ki je bila tebi dana v polni meri, ne moreta veliko storiti v tem boju, pa vendar se nikakor ne moremo sprijazniti z mislijo, da odhajaš. Bil si še preveč mlad, saj si komaj dobro zakoračil v drugo polovico življenja, predvsem pa si bil vedno prepoln elana in načrtov, da bi mogli verjeti, da bo vse tako kmalu končano.

Pa vendar so se zle slutnje, ki jih je kljub optimizmu, s katerim si nas vedno navdihoval in jih nismo mogli povsem potlačiti, uresničile. Usoda, ki odloča o življenju in o smrti je bila spet enkrat neizprosna in se ni ozirala ne na leta, ne na načrte, ne na upornost človeškega duha. Iztrgala nam je dragocenega prijatelja in sodelavca.

Tako sedaj stojimo pred neizprosnim dejstvom ob tvojem preranem grobu. V bolečini in žalosti se spominjamo lepih in težkih trenutkov, ki smo jih preživeli skupaj. Dobrih devetindvajset let je že, odkar si kot mladenič prišel v EMO in mu ostal zvest vse do reorganizacije leta 1991, ko si delo nadaljeval v novoustanovljeni firmi EMO TRADE.

Skromnost, marljivost in prijateljstvo so bile odlike, ki so te spremljale kot mladeniča, v teku let pa so se pridružile še izkušnje, kar vse je zagotavljalo, da bo vsaka tudi najtežja naloga opravljena možato in pošteno.

Slovo od človeka, sodelavca in prijatelja je vselej boleče.

Še dolgo bomo čutili praznino za teboj.

Zapustil si nas, toda v mislih boš ostal z nami. Za nas ne veš več, ne čutiš kako nam je pri srcu, ker ti žal nikoli nismo znali povedati, kaj si nam pomenil in kako radi smo te imeli.

Dragi sodelavec, prijatelj!

Ohranili te bomo v trajnem in lepem spominu.

Sporočila sodelavcev

Ob odhodu iz podjetja se iskreno zahvaljujemo vsem sodelavkam in sodelavcem skladišča gotove posode za izkazano pozornost ob slovesu, ko so nam priredili lep in nepozaben večer.

Sodelavke, sodelavci! Še enkrat vsem iskrena hvala. Jožica ZABRET, Rozika KOŠTOMAJ, Jožica ŽIZEK, Marija VODEB, Danica KERS, Ivanka HROVATIČ,



Stana BENKOČ, Cvetka JANKOVIČ, Jožica ANTLOGA, Štefan HRIBERNUK, Franc KRUŠIČ, Milan SAJNKAR in Pavla BIZJAK

Ob srečanju z »Abrahamom« se iskreno zahvaljujem sodelavkam in sodelavcem boutique oddelka in posade 6 (Žnidar) za izkazano pozornost in darilo, ki mi bo drag spomin.

Andelka ZORINIČ

-0-

Ob odhodu v pokoj se iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem iz obrata emajlirnica (posada 6) za lepo darilo in prijetne besede ob slovesu.

Vsem v EMO pa želim v prihodnje še veliko uspeha pri delu in osebnega zadovoljstva.

Julijana TRATNŠEK

-0-

Ob priliki mojega odhoda v redni pokoj se iskreno zahvaljujem sodelavcem in kolegom za darilo, ki me bo vselej spominjalo na skupaj preživeta leta v podjetju EMO Vzdrževanje.

Vsem želim v bodoče dobrih poslovnih rezultatov in veliko uspehov pri vsakodnevem delu.

Franc VRABIČ

ZAHVALA

Ob boleči izgubi dragega očeta

Franca VODENIKA

se iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem Alu oddelka za denarno pomoč in izraze sožalja.

Žalujoča hči Irena

ZAHVALA

Ob boleči in nenadomestljivi izgubi dragega očeta

Ivana KUKCA

se iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem HIŠNE ENERGETIKE za izraze sožalja in denarno pomoč.

Žalujoča hči Rozalija

Srečanje z »Abrahamom«

Andelka ZORINIČ iz boutique programa POSODE je 27. avgusta praznovala pomemben življenjski jubilej – 50 letnico rojstva.

V našem kolektivu se je zaposlila leta 1967 in nam ostala zvesta vsa leta.

V vsem tem času je bila Andelka vestna in marljiva delavka, ki je rada priskočila na pomoč mlajšim sodelavkam in nanje prenašala svoje bogate izkušnje, pri čemer pa ni nikoli zanemarjala svojega dela.

Ob srečanju z »Abrahamom« ji iskreno čestitamo in želimo še mnogo zadovoljnih let.



Andelka ZORINIČ (27. 8. 1942) – POSODA. Zaposlena v EMO od 5. 1. 1967 do upokojitve 30. 9. 1992

NOVOLETNA NAGRADNA KRIŽANKA

Pravilno izpolnjeno križanko pošljite v uredništvo EMAJLIRCA do 15. februarja 1993. K rešitvi ne pozabite napisati svojega naslova. Trije izžrebani reševalci bodo prejeli lepe, praktične nagrade. Pri reševanju vam želimo veliko uspeha in zabave.

srečno novo leto



Uredništvo

	PREDPISAN OBRED	AVTOR ARIANE	NASELJE PRI CELJU	JAPONSKI DROBIŽ	SUŠEN ZIDAK IZ MALTE	1993	SLAVA	VSE V REDU	ZAČETEK OBSTOJA NEČESA	STRANIŠČNA JAMA						
AMERIŠKI REŽISER Frank	C	A	P	R	A	DUŠA (latin.)	KOVINSKO TOLKALO RIMSKI POZDRAV	G	O	N	G					
VERGILOV EP VODJA NAR. ANSAMBLA Ležar	E	N	E	I	D	A	UDELEŽENEC ALKE NADLEŽEN PLEVEL	A	L	K	A	R				
	S	R	E	Č	N	O		SELEN	S	E						
	L	E	T	O			SKOLJKINA TVORBA NOVCA		S	E	R					
1993	PLOD S TRDO LUPINO	FRANC. KOMIK Jaques	OMAM-LJENOST	LOVEC NA RAKE	AMERICIJ	ELAN DO DELA TROPSKI VETER		PISATELJ CANKAR	I	V	A	N				
MILNSKI ZLEB KOPER	O	T	O	R	CELINA	ARABSKI ZREBEC PREVOZNO SREDSTVO		MOŠKO IME BOKSAR PARLOV	J	A	N	I				
STARA SARA	K	R	A	M	A	IRSKA REPUBL. ARMADA	POMLADNI MESEAFRIŠKI VELETOK		M	A	R	E	C			
BANKOVEC ZA PET ENOT	P	E	T	A	K	STISKANO GRADIVO LANTAN		AKVINSKI TOMAZ				A	A			
VELIKO AZJSKO POGORJE	H	I	M	A	L	A	J	A	S	T	R	I	T	A	R	
1993	GORA V TURČJI		A	R	A	R	A	T	VEČERNA OBLEKA	T	O	A	L	E	T	A

Humor

»Očka, naši sosedje morajo biti zelo revni...«

»Po čem to sklepaš?«

»Moral bi slišati, kakšen vik in krik so zagnali, ko je njihov najmlajši požrl kovarnec...«

X

»Toni, kaj pomeni ta hrup v dnevni sobi?«

»Dedek uči očija, kako mora napisati mojo domačo nalogo...«

X

»Kaj me pa tako neumno gledaš?« vpraša mesar fanta, ki si ga ogleduje z vseh strani.

»Ja, veste, mama hoče vedeti, če imate telečjo glavo!«

X

Iz gostilne Amerika se primaje Lojze in kljub gostemu prometu hoče čez cesto...

»Nazaj! Takoj se vrnite!« zavpije za njim policaj, ki stoji pri bencinski črpalki nasproti gostilne.

»Ne morem! Sem že ves denar zapravil...«

X

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



»Že petindvajset let delam za istega šefa!«

»Jaz tudi! Prihodnji mesec bova slavila srebrno poroko.«

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 kadila. Povsod po preprogi ležijo požgane vžigalice.«

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

X

»Vanja, ko te je Brane danes zjutraj pospremil domov, si tako glasno zavzdihnila, ker te je poljubil, kajne?«

»Bolje rečeno je bil to vzdih od sunka.«

X

Peter in Tone se pogovarjata o ženskah.

»Poslušaj Tone, katere ženske so ti bolj všeč? Plavalaske, črnolaske, rjavolaske...«

»Pravzaprav so mi vse enako všeč, če izpolnjujejo določen pogoj.«

»In kateri je ta pogoj?« zanima Petra.

»Da imajo na sebi samo laske...«

X

Na zabavi se hvali gost:

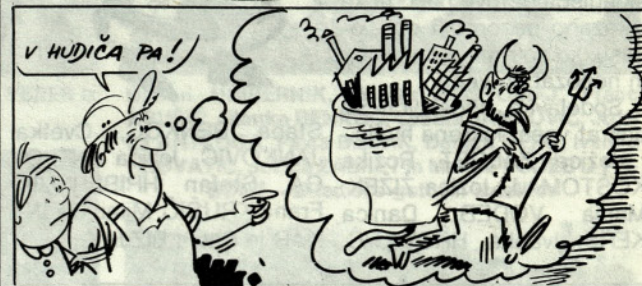
»Sem divji lovec na velike živali. Na safariju sem položil deset slonov.«

Nato njegova plesalka: »Sodeč po vaših plesnih izkušnjah, vam je to s koraki in nogami uspelo.«

X

Vinko je na službenem potovanju v tujini kupil za ženo majhen, zločljiv dežnik. Da ga ne bi carinili, ga je vtaknil kar v hlačni žep. Toda cariniku se je zdela vzboklina na hlačah sumljiva in, ko je že segel tja, je Vinko naglo rekel:

Lahko na tri čeke?



»Oh veste, to je pa malo darilo za ženo, ki se ga že tako dolgo želim!«

»A, tako,« se je nasmehnil carinik, »potem se pa kar najhitreje peljite domov, dokler je darilo še tako trdo...«

X

»Zelo mi je žal, Ana, ampak moram vas odpustiti. Namesto vas bom nabavila pomivalni stroj.«

»Potem pa napeto pričakujem, kam bo vaš mož uščipnil.«

X

Dva ponosna očka se pogovarjata o hčerah.

»Ko je bila moja stara 18 let, sem ji dovolil kaditi!« pravi prvi.

»In kaj je rekla hčerka?« je zanimalo drugega.

»Oh, očka,« je rekla, »Kajenja sem se že lani po drugem splavu odvadila!«

X

»Doktor, uspavalne tablete prosim, toda močnejše kot zadnjič.«

»Za ženo, tako kot zadnjič?«

»Ja, samo dosti močnejše!«

»Zakaj pa?«

»Zbudila se je!«

X

»Ne, ne in ne! Ne dovolim, da bi me kdorkoli poljubljaj, dokler ne bom zaročena...« se otepa ona vsiljivega spremljevalca.

»Prav, potem se mi pa takrat oglasi, ko se boš zaročila.«

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.«

X

»Nekaj vam moram pri- znati, šef. Veste sem zelo vraževeren...« razlaga novinec, ko pride v službo.

»Kar brez skrbi bodite. Pri nas nikoli ne dajemo trinajste plače.«

X

»Mihec, naštej mi tri stvari, ki jih pred petdesetimi leti še ni bilo!« reče učitelj.

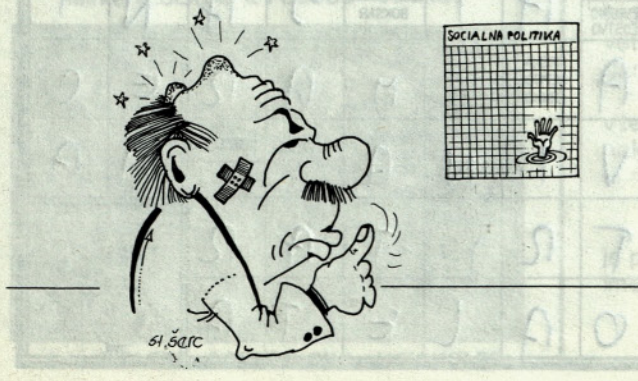
»Atomska bomba«

»Dobro...«

»Televizija!«

»Tudi dobro... in tretja?«

»Jaz!«



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. Naslov uredništva: Celje, Mariborska 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 kličjeji CETIS Celje.