

Bronasta priznanja v kategoriji profesionalno podprtih inovacij:

1. Avtomatizirano izvajanje kontrole tesnenja plinskih gorilnikov za različne tipe kuhališč (Gorenje Orodjarna)

Peter Kolenc, Jure Kmetič, Lenart Ferk, Blaž Režabek, Iztok Reherman, Tilen Leskovšek, Gregor Vozlič in Klavdija Ovčar

Področje avtomatizacije je vse manj izbira in vse bolj nuja v industrijskem okolju. Če želi podjetje danes ostati konkurenčno, mora proizvodne procese optimizirati, zaposlenim pa omogočiti, da se namesto rutinskemu delu posvečajo aktivnostim, ki ustvarjajo dodano vrednost podjetja. Segment Avtomatizacija podjetja Gorenje Orodjarna je razvil in implementiral inovativno rešitev za avtomatizacijo kontrole tesnenja plinskega sklopa na kuhališču za kupca iz industrije bele tehnike. Inovacija je v celoti plod znanja in izkušenj interdisciplinarnega tima v podjetju.

2. Sledenje orodij in drugih osnovnih sredstev v proizvodnji z uporabo UWB, širokopasovne povezave v realnem času (Plastika Skaza)

Branka Viltušnik, Anže Kovač, Mitja Zorko, Jaka Volk, Luka Krušič, Matej Dominkovič, Jure Ojsteršek in GeoTrax d.o.o.

Zaradi želje po nenehnem izboljševanju in optimizaciji proizvodnih procesov, povečanja produktivnosti in nižanja stroškov smo vpeljali napredno tehnološko rešitev, imenovano UWB. Tehnologija UWB (Ultra-wideband) se uporablja za izjemno natančno lociranje osnovnih sredstev (predmetov) v podjetju v realnem času. Sistem UWB uporablja izredno nizko raven energije in deluje na zelo širokem področju frekvenc, zato lahko zajame zelo natančne prostorske podatke. Pridobljene informacije lahko bistveno izboljšajo delovni proces, posledično pa vplivamo tako na ekonomski kot ekološki vidik podjetja.

3. Dnevna posoda Organko Daily za odgovorno ločevanje organskih odpadkov, narejena iz popotrošniške reciklirane plastike (Plastika Skaza)

Darko Šuman, Nejc Maltar, Mirko Repas, Tajda Glamočak, Anja Damjanovič, Marjan Brelih, Nastja Hriberšek, Miha Plesnik in Gigodesign d.o.o.

Organko Daily ni navadna posoda. Narejena je iz popotrošniške reciklirane plastike. To je material, pridobljen iz odpadkov izdelkov, vrženih v zabojnike, namenjenim plastiki in plastični embalaži. Organko Daily je zato odraz vašega in našega spoštovanja do planeta z željo po lepši in bolj zdravi prihodnosti. Z uporabo posode Organko Daily boste poskrbeli za dvoje - manj odpadne plastike in dosledno recikliranje bioloških odpadkov, ki so v zadnjih letih postali resen globalni problem. Z uporabo posode Organko Daily se v življenja uporabnikov na enostaven način vpelje krožno gospodarstvo.

4. Dvig kapacitet montažne linije 1 za proizvodnjo vgradnih pečic iz 950 na 1200 aparatov na izmeno (Gorenje gospodinjski aparati)

Samo Šuligoj, Uroš Laubič, Peter Krajnc, Ambrož Rošar, Nejc Pfeifer, Dalibor Vučkovac, Damijan Obradović, Uroš Skarlovnik, Robert Markež, Samo Gazvoda, Monika Rutnik in Jernej Heindl.

S procesno inovacijo smo za nove vgradne pečice OptiBake dvignili izmenske kapacitete montažne linije za 26%, dosegli 14% večjo produktivnost in tudi zagotovili 18 novih delovnih mest v montaži. Ključen preboj je kratek takt montaže 20 sekund in visoka kapaciteta linije 1200 aparatov na izmeno. Dosegli smo ga z določitvijo ozkih grl in sistematičnim odpravljanjem tako tistih, vezanih na opremo, kot tistih, vezanih na razdelitev delovnih operacij. Brez potrebe po dodatnem prostoru smo tako zagotovili zadostno kapaciteto montažne linije za pokritje močno povečanih tržnih potreb v letu 2022.

5. Aplikacija za razvoj zaposlenih (BSH Hišni aparati Nazarje)

Primož Lončar, Alma Pučnik, Niko Motaln, Gašper Kozelj Zevnik, Štefka Gregorc in Tomaž Marolt

EDM je digitalno kadrovsko orodje, namenjeno dolgoročnemu upravljanju razvoja zaposlenih. Za vodjo in zaposlenega predstavlja sodoben in enostaven pripomoček, s katerim lahko skupaj sistematično načrtujeta razvoj kompetenc, karierno perspektivo in finančna pričakovanja za nekaj let naprej. EDM vodi managerja skozi proces po korakih, od izbora zaposlenega, kompetenc, ki jih bo v naslednjih treh letih dodatno razvijal za doseg naslednjega kariernega koraka, pa vse do izobraževalnih ukrepov, načina izvajanja, opredelitve časovnega okvirja ter kreiranja končnega poročila.

Srebrno priznanje v kategoriji inovacije brez profesionalne podpore:

6. Trajna sveča - mozaik na kamniti kocki (Marija Černivšek samostojna inovatorka)

Trajna nagrobna sveča brez odpadkov!

Vas žalosti odpadna plastika na grobovih? Morda z jezo opazujete enormne količine odpadnih sveč na deponijah? Pokažimo STOP znak takšnemu početju!

Spomin in pieteto do naših bližnjih lahko izkazujejo tudi spominski SVEČNI MOZAIKI, ki ne onesnažujejo okolja, so estetski, ročno izdelani unikatni mozaiki, trajni, z ugodno in pravično ceno.

Srebrna priznanja v kategoriji profesionalnih podprtih inovacij:

7. Avtomatiziran izbor programa elektronike preko napajalne napetosti za pomivalne stroje DW 50/60 (Gorenje Orodjarna)

Miha Globačnik, Lenart Ferk, Janko Drev, Roman Plevnik, Aleksander Jazbec in Igor Blatnik

Področje avtomatizacije je vse manj izbira in vse bolj nuja v industrijskem okolju. Če želi podjetje danes ostati konkurenčno, mora proizvodne procese optimizirati, zaposlenim pa omogočiti, da se namesto rutinskemu delu posvečajo aktivnostim, ki ustvarjajo dodano vrednost podjetja. Oddelek Merilni sistemi podjetja Gorenje Orodjarna je razvil in implementiral inovativno rešitev za avtomatizacijo delovnega opravila izbire programa elektronike pomivalnega stroja za kupca iz industrije bele tehnike in je v celoti plod znanja in izkušenj tima v podjetju.

8. Vinska vitrina WCC700 (Gorenje gospodinjski aparati)

Mitja Repinc, Gašper Mikek, Klemen Jelen, Niko Lesnjak, Luka Majer, Joyce Zhu, Bojan Kralj, Boštjan Petrič, Tina Jerabek, Tadej Holler, Julijan Klančnik, Klemen Brodež, Rok Ovčar, Dušan Mesner, Joost Zwijnenberg, Frenk Snelders, Elisa Madronero, Iris Hoegerwost, Yun Wang, Deja Zager, Nika Centrih, Denis Tomazin, Andrej Ramšak, Urban Klančnik, Janez Apat in Vlado Bač

ASKO vinska vitrina ponuja inovativen in profesionalen način shranjevanja in nege tudi za najobčutljivejša vina. V treh temperaturno neodvisnih conah vino hranimo, staramo ali serviramo v optimalnih pogojih, saj napredni sistem nadzoruje stabilnost temperature, nivo vlažnosti, kot tudi tresljaje, ki so ključni dejavniki pri shranjevanju vin. Sistem z integrirano kamero za prepoznavanje vinskih nalepk ali preko mobilne aplikacije omogoča pridobivanje podatkov iz Vivino podatkovne baze in jih shranjuje v digitalni dnevnik zaloge in tako ponuja upravljanje vaše osebne vinske zbirke.

9. Delovni čoln na električni pogon E'DYN (Podkrižnik)

Tomaž Murko, Matevž Reberčnik, Erik Dobrovc, Andrej Štok, Anja Podkrižnik, Igor Pečnik, Jure Podkrižnik, dr. Luka Knez in dr. Simon Kulovec

Plovilo na biometrijo dna je celovita rešitev za vse, ki potrebujejo podatke o tem kaj se dogaja pod vodno gladino. Plovilo je primerno za plovbo na rekah, jezerih ali morju. Uporablja se lahko tako za spremljanje ladje ali razgibanosti dna, da se lahko določi varen prehod za večja plovila z velikim ugrezom. Celoten sklop uporabniku nudi visoko tehnološko rešitev, ki je na trgu ne srečamo prav pogosto oziroma med našimi raziskavami take namenske aplikacije sploh ni bilo mogoče zaslediti.

Zlato priznanje v kategoriji inovacij brez profesionalne podpore

10. Sodelujoči robot in strojni vid kot standardna transformacija posameznega delovnega mesta v popolni avtomatizaciji in digitalizaciji proizvodnje (Miel)

mag. Andrej Rotovnik, Rok Tostovršnik, Matjaž Kovačič in Valerija Prosenjak

V podjetju MIEL d.o.o., kjer nenehno spreminjamo potrebe po avtomatizaciji, robotizaciji in digitalizaciji v industriji ter trgu ponujamo rešitve s smernicami I4.0, smo razvili inovacijo MIEL H2M, način transformacije posameznega delovnega mesta, ki ga sicer upravlja človek, z uporabo kolaborativnega robota z ustreznim prijemalom, sistema strojnega vida, sistema optičnega varovanja delovnega območja ter lastnega uporabniškega vmesnika, ki je multifunkcijsko povezljiv na več komunikacijskih nivojih.

Zlato priznanje v kategoriji profesionalno podprtih inovacij

11. Pametni brezkontaktni zalivalni sistem za pametni hišni vrt SG2 (BSH Hišni aparati Nazarje)

Primož Dornik, Tadej Holcinger, Marko Obid, Tadej Žerak, Kevin Hartman, Sascha Leng, Werner Longhino in Martin Köll

SmartGrow Life je inovativen gospodinjski aparat namenjen vzgoji rastlin doma s poudarkom na trajnostnih učinkih. Združen sistem za aktivno zalivanje in namenske luči zagotavlja optimalne pogoje za rast raznolikih rastlin od semena do uporabe. Pametni brezkontaktni magnetni prenos omogoča enostavno rokovanje. Uporabnik lahko enostavno postavi SmartGrow posodo nazaj na aparat potem, ko je uporabil zelišča pri kuhanju ali serviranju na jedilni mizi. Zaradi te inovacije je zalivalni sistem tudi robusten in zagotavlja dolgo življenjsko dobo aparata.

12. Pečniški tečaj z funkcijo mehkega zapiranja in mehkega odpiranja (Turna)

Aleš Plešnik, Peter Kolar in Rok Pišek

Pečniški tečaj XT2 Prime je proizvod, ki omogoča funkcijo mehkega odpiranja in zapiranja vrat kuhinjske pečice. Modularna zasnova in standardizirana pritrditev prinaša pocenitev v procesu izdelave in vgradnje tečaja. Zasnova tečaja vsebuje patentirano inovacijo, ki za funkcijo mehkega odpiranja in zapiranja izrablja en blažilec, kar ustvarja funkcijo mehkega odpiranja brez dodatnega stroška. V sodobni kuhinji je postala funkcija mehkega zapiranja kuhinjske pečice že skoraj obvezna. Z vpeljevanjem tečaja XT2 Prime bo postala funkcija mehkega odpiranja pogostejša na pečicah srednjega cenovnega razreda.

13. Inovativni pristop k reševanju tehnoloških problematik z namenom zagotavljanja optimalne kakovosti brizganega spiralnega ozobja iz polimernih materialov na primeru planetnega gonila (Podkrižnik)

dr. Matija Hriberšek, dr. Luka Knez, Tomaž Kastelic, Aleš Turk, Matej Bregar, Tomaž Arnič, Anja Podkrižnik, Linda Barbara Štampar in dr. Simon Kulovec

Procesna inovacija rešuje tehnološke problematike pri zagotavljanju kakovosti brizganega spiralnega ozobja iz polimera pri planetnem gonilu. Visoka kvaliteta polimernega ozobja neposredno zviša dobo trajanja in zagotavlja miren tek ter nizke emisije hrupa. Rešitev združuje interdisciplinarne pristope dela, z namenom eliminacije procesov odrezavanja ozobja na predhodno nabrizganih osnovah s procesom brizganja končnega ozobja. Rešitev je imela vpliv na prihranke pri izdelavi gonila s področja e-mobilnosti in zmanjšuje količine porabljenega polimera, ki je pomembno pri trajnostnem inženirstvu.

14. Mini stoječi mešalnik-Sistem zapiranja proti izlitju (BSH Hišni aparati Nazarje)

Anton Hriberšek, Igor Dečman, Gregor Pečnik, Matej Švara, Romana Laznik Leskovšek, David Predanic, Simon Knez in Dejan Gosar

Stoječi mešalnik s TO-GO steklenico je izjemno praktičen aparat, ki je pisan na kožo zahtevnim uporabnikom, ki si želijo individualnih rešitev. Manjša količina omogoča pripravo svežih napitkov, ki jih uporabniki vzamejo s sabo in si tako omogočijo oblikovanje svoje lasten diete.

Posebna rešitev proti neželenemu odvijanju, ki jih običajno zasledimo pri konkurentih, omogoča še brez skrbnejšo uporabo, zato se uporabniki vračajo k izdelku. Praktičnost pri uporabi izven svojega doma in kuhinje je se posebej zanimiva, saj ljudje svoj način življenja širijo na vse vidike svojega vsakdana.

15. Samostojni popolnoma avtomatski kavni aparat ES600 (BSH Hišni aparati Nazarje)

Evgen Kozelj, Primož Gortnar, Roman Šabec, Aleš Meško, Simon Godec, Igor Žibret, Maximilian Monnheim, Michael Watzl, Manfred Kiessl, Manfred Breucker, Robert Knoll, Bodo Ruppert, Damian Bandos, Klemen Lončarič, Matevž Lenošek, Vitko Remšak, Aleš Kreslin, Peter Leskovšek, Matej Jakop, Igor Kramar, Gebhard Mayer, Martin Bergner, Korbinian Magg, Marc Liebing, Georg Stadler in Mihael Kolar

Siemens EQ700 je popolnoma avtomatski kavni aparat nove generacije, ki v celoti deluje na dotik. Ima privlačen dizajn in zagotavlja izjemen okus kavnih napitkov in specialitet iz celega sveta. Uporabniški vmesnik z upravljanjem na dotik s 5-palčnim barvnim zaslonom i-Select, je enostaven in intuitiven za upravljanje. Siemens coffeeWorld prinaša v uporabnikov dom okus mednarodnih kavnih specialitet. Z do 21. različnih napitkov kave iz 10 različnih držav in s tem ponuja široko paleto kavnih

specialitet. WiFi povezljivost omogoča upravljanje kavnega aparata s katero koli pametno napravo.

16. Nova generacija vgradnih pečic Gorenje BIO21 (Gorenje gospodinjski aparati)

Anže Čakš, Klemen Pečovnik, Primož Ločičnik, Blaž Brezovnik, Božidar Pobirk, Lovro Brdnik, Matjaž Es, Boris Šmon, Luka Rotovnik, Špela Parašuh, Klavdija Janežič, Srečko Šimunkovič, Janez Pirtovšek, Rok Grobelnik, Simon Brezovnik, Matej Zorman, Branko Mandelc, Jure Plaskan, Samo Šuligoj, Boštjan Stropnik, Tomislav Krašovec in Drago Gril

Projekt nove generacije vgradnih pečic »OptiBake« BIO21 je obsegal razvoj popolnoma nove platforme vgradnih pečic, ki v celoti nadomestijo staro generacijo in razvoj ter implementacijo celotne nove delno avtomatizirane proizvodne linije. Glavno vodilo je bilo razviti cenovno konkurenčen in tehnično dovršen aparat z inovativnimi lastnostmi. V roku 3 let je cilj, da se uvrstimo med 3 glavne proizvajalce pečic v segmentu srednjega cenovnega razreda. Ime nove generacije »OptiBake« poudarja optimalne rezultate pečenja s sporočilom »Mi kuhamo, vi živite«, kar izhaja iz velikega nabora različnih naprednih novih programov in funkcij.

17. Profesionalni pralni in sušilni stroji (Gorenje gospodinjski aparati)

Tea Dovšak, Mitja Štimulak, Mitja Vranc, Jože Skornšek, Wang Zengjang, Ya Feng - Clair, dr. Aleš Mihelič, Ines Doler Habjanič, Matej Golavšek, Borut Hrzenjak, Mitja Krajner, Amadej Kvas, Matej Volk, Tadej Keblič, Žiga Kričaj, Zhaobo Ding, Rok Grudnik, Janko Hrašar in Stojan Zagoričnik

Nova generacija pralnih in sušilnih strojev ASKO PRO je prva generacija strojev za profesionalno rabo, v celoti razvita v Gorenju. Prinaša vrsto inovativnih rešitev, ki predstavljajo novost za Gorenje pa tudi globalno:

- povezljive aparate WiFi
- možnost rezervacije stroja na daljavo in plačilo pranja preko različnih plačilnih sistemov
- možnost kreiranja inteligentno nastavljenih programov
- aparate združljive z zunanjimi sistemi za avtomatsko doziranje pralnih sredstev
- nov napreden algoritem pranja za doseganje najboljših energijskih razredov
- sistem »plačaj po uporabi Pay-per-use v povezavi s krožnim storitvenim poslovnim sistemom