

NA OBISKU V PODJETJU KAMBIČ

Člani društva smo v novembru 2024 obiskali podjetje Kambič laboratorijska oprema d.o.o. v Semiču. Podjetje s sedež pod slikovitimi griči Bele Krajne izdeluje napredne klimatske komore, vakuum-ske sušilnike, liofilizatorje, parne sterilizatorje, kalibracijske kopeli in drugo zahtevno laboratorijsko opremo. Ob odsotnosti direktorja podjetja Gorazda Kambiča, nas je prijazno sprejel in pozdravil ustanovitelj podjetja Anton Kambič. Nato nam je, skupaj z vodjem prodaje Jernejem Vlašičem, v sproščenem vzdušju predstavil 35-letno zgodovino podjetja.

Gospod Kambič je podjetniško pot začel v tedanji tovarni Iskra Kondenzatorji v Semiču, kjer je bil vodja enote za metalizacijo folij za kondenzatorje. Pri delu se je dodobra seznanil z vakuumsko tehniko in kmalu opazil potrebo po specializiranih izdelkih za vakuumsko tehniko. Podjetniški duh in inženirska radovednost sta mu dala pogum, da se je podal na samostojno podjetniško pot. Leta 1985 je ustanovil podjetje, kjer je v skromni garaži začel proizvajati olja za rotacijske in difuzijske črpalke. Uspešno poslovanje z vakuumskimi olji mu je dalo zagon, da je začel razmišljati o naprednejših tehnoloških rešitvah na področju vakuumске tehnike. Tedaj je bilo na trgu precejšnje pomanjkanje specializirane laboratorijske opreme, zato se je skupaj s prvimi zaposlenimi lotil izdelave avtoklavov in vakuumskih sušilnikov. Izdelki visoke kakovosti so podjetju omogočili hitro rast in razvoj novih produktov.

Danes podjetje zaposluje 30 delavcev in ponuja širok izbor naprednih laboratorijskih naprav. Najpomembnejši proizvod podjetja so klimatske komore, ki se uporabljajo na področjih, kjer je potrebna natančna kontrola temperature in vlažnosti. Klimatske komore omogočajo kontrolirano rast rastlin, testiranje pohišta ali preverjanje delovanja različnih naprav, ki

morajo delovati v širokem razponu temperatur in vlažnosti. Podjetje je poznano tudi po kakovostnih napravah za liofilizacijo, tj. postopku odstranjevanja vode z vakuumskim sušenjem zamrznjenih organskih snovi. V farmaciji in medicini se liofilizacija uporablja za shranjevanje občutljivih zdravil in cepiv, v biotehnologiji za dolgotrajno shranjevanje encimov, proteinov in drugih bioloških snovi, v prehranski industriji pa za sušenje sadja in druge hrane. Odlične liofilizatorje podjetja Kambič uporabljajo najzahtevnejša farmacevtska in biotehnoška podjetja, kot tudi manjše in večje kmetije za sušenje sadja. Člani društva smo imeli priložnost preizkusiti zelo okusno vakuumsko posušeno sadje iz vrta gospoda Kambiča in okoliških sadjarjev Bele Krajne.

Podjetje je iz majhnega družinskega obrata hitro preseglo meje slovenskega trga in se usmerilo na mednarodne trge. Danes je prisotno v več kot 70 državah sveta, v zahtevnih panogah kot so farmacija, biotehnologija in celo vesoljska industrija. Njihove naprave odlikuje zanesljivost, natančnost in prilagodljivost, zato jih cenijo stranke iz različnih sektorjev. Pri razvoju nove opreme sodelujejo s strokovnimi inštituti in univerzami v Sloveniji in svetu, kar dodatno prispeva k njihovi prepoznavnosti in ugledu. Podjetje Kambič vztrajno raste, vlaga v razvoj novih proizvodov in je svetel zgled inovativnosti v regiji in Sloveniji. Za pomemben prispevek k slovenski industriji in prizadevanje za odličnost je gospod Kambič leta 2010 prejel naziv »Obrtnik leta«, ki ga podeljuje Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije. Uspešno poslovanje podjetja danes nadaljuje Gorazd Kambič, sin Antona Kambiča.

Po uvodni predstavitvi smo se sprehodili skozi proizvodne prostore, kjer smo se seznanili s ključnimi koraki v procesu nastajanja proizvodov. Ogledali smo si celoten postopek izdelave klimatskih komor in



Udeleženci vakuumskega društva v podjetju Kambič d.o.o. iz Semiča.



Prijazen sprejem v prostorih podjetja z ustanoviteljem Antonom Kambičem.



Ogled proizvodnih prostorov in naprave za liofilizacijo.



Klimatska komora pripravljena za dostavo naročniku.

drugih izdelkov, od načrtovanja, izbire materialov, izdelave komponent, do končne montaže. Vodja proizvodnje nam je podrobneje opisal posamezne proizvodne procese in izpostavili nenehno potrebo po tehnoloških prilagoditvah proizvodnje za doseganje najvišjih standardov kakovosti, ki jih zahtevajo naročniki. Na koncu smo si ogledali tudi postopek testiranja in validacije opreme, kjer natančno preverijo zanesljivost naprav glede na stabilnost in razpon temperatur, tlaka in vlažnosti. Srečali smo se tudi z inženirsko ekipo, ki skrbi za načrtovanje in razvoj novih izdelkov.

Izlet smo zaključili na turistični kmetiji Cerjanec, kjer smo lahko preizkusili kulinarične dobrote Bele Krajine. V prijetnem ambientu smo uživali tudi v domačem vinu z vinograda gospoda Kambiča. Po kosilu smo se odpravili na krajši sprehod do manj poznanega, a izredno slikovitega izvira reke Krupe. Nekoč onesnažen izvir nas je očaral s svojim spokojnim okoljem in modro-zeleno barvo, ki privre



Člani društva na kosilu v turistični kmetiji Cerjanec.

izpod velike apnenčaste stene. To je bil čudovit zaključek izleta, ki nam bo ostal v spominu kot prijeten preplet uspešnih podjetniških zgod, kulinaričnih užitkov in naravnih lepot Slovenije.

Dr. Matjaž Panjan, tajnik DVTS