



Povzetek projekta Po kreativni poti do znanja 2017 – 2020, 1. odpiranje, za namen objave in predstavitve na spletni strani sklada

1. Polni naslov projekta: Inovativne procesne izboljšave v gospodarskih družbah

- V katero področje na prvi klasifikacijski ravni KLASIUS-P-16 se uvršča projekt glede na vsebinsko zasnovo (neustrezno področje izbrišite):

03 - Družbene vede, novinarstvo in informacijska znanost

2. V sodelovanju z:

Fakulteta za poslovne vede v sodelovanju z Svetovanje, izobraževanje in raziskovanje na področju psihologije in športa Matej Tušak s.p. in Gostišče pr' Kovač, vredno cesarja, Andrej Marinšek s.p.

3. Besedilo:

- Opredelite problem, ki se je razreševal tekom izvajanja projekta

Vse večja konkurenca na trgu, ki je posledica globalizacije, hkrati pa tudi gospodarska kriza v zadnjih nekaj letih, od podjetja zahteva večjo učinkovitost in uspešnost, zato je potreben pogled navznoter in iskanje notranjih rezerv. Obvladovanje poslovnih procesov je orodje, ki daje dokazane rezultate. Med poglavitnimi sta višja dodana vrednost za kupca in dobiček za podjetje oz. lastnike. Raziskave kažejo, da podjetja, ki se intenzivno ukvarjajo z upravljanjem poslovnih procesov, dosegajo nekajkrat večjo uspešnost poslovanja kot podjetja, ki se s procesnim managementom ne ukvarjajo (Hammer in Champy, 2006). Skladno s tem smo se v okviru projekta odločili vepljati v izbrana podjetja celovito rešitev in se lotiti prenove poslovnih procesov, kar vodi zlasti k učinkovitejšemu obvladovanju poslovnih procesov ter podatkov in k natančnejšemu napovedovanju poslovnih dogodkov ter odločanju. Vpeljevanje je temeljilo na konceptu prenove poslovanja, ta pa na prenosu najboljše prakse, zajete v teh rešitvah, v podjetje in njegovo neposredno okolje.

- Opišite potek reševanja problema oz. kratek povzetek projekta

Namen projekta je bil na eni strani izboljšati konkurenčnost gospodarskih družb preko procesnih izboljšav in sicer v okviru prenove poslovnih procesov, reinženiringa, vitkega poslovanja, vitkih poslovnih procesov, učinkovitega upravljanja poslovnih procesov, uvajanja sprememb v organizacije itd. Na drugi strani pa smo želeli izboljšati praktično znanje študentov in jim omogočiti vpogled v delovanje podjetij, kjer je zaznati potrebo po prenovi ključnih poslovnih procesov. Prenova poslovnih procesov je strateško pomemben in nujen projekt, ki ima dolgoročno zelo pozitivne rezultate. Z uvedbo prenove poslovnih procesov podjetje smo poskušali ustaviti številne konkurenčne prednosti posameznega podjetja. Med njimi predvsem povečanje prihrankov, zmanjšanje operativnih stroškov, skrajšanje trajanja cikla, večje zadovoljstvo naročnikov oz. kupcev, povečanje kakovosti proizvodov oz. storitev in tudi višjo produktivnost zaposlenih zaradi njihove večje usposobljenosti, adaptacijskih zmogljivosti, boljše delovne klime in večjega zadovoljstva pri delu. Poslovne procese znotraj posameznega podjetja smo tako najprej natančno analizirali, poiskali smo ključne deležnike in njihove vloge znotraj posameznih poslovnih procesov, optimizirali smo aktivnosti, poiskali smo najboljše prakse in v zadnji fazi smo poskušali

implementirati poslovne procese, ki so bili na novo redefinirani.

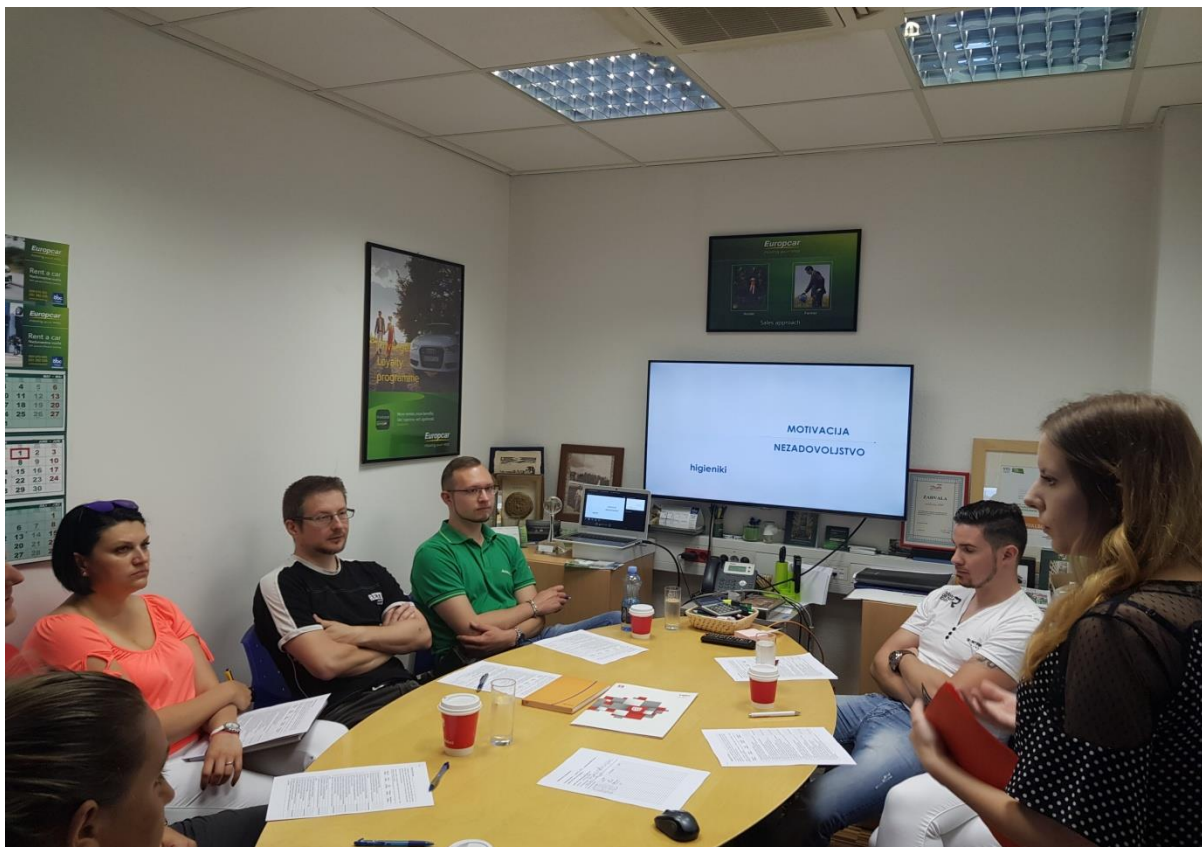
- Navedite in opišite rezultate projekta ter njihov doprinos k družbeni koristnosti

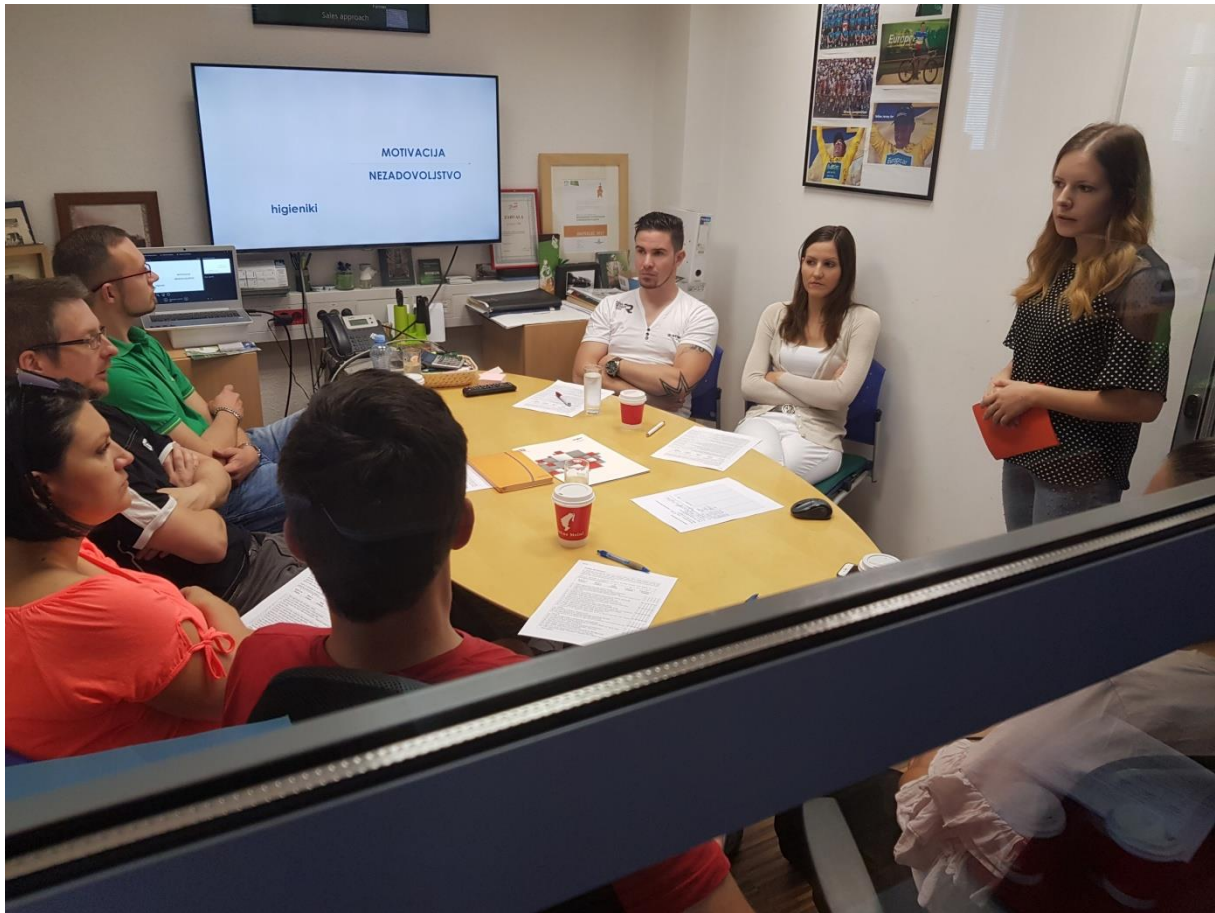
Rezultati so vključevali izvedbo programa procesnih izboljšav pri sodelujočih podjetjih, z možnostjo nadaljne implementacije tudi v preostalih gospodarskih družbah. Z izvedbo programa smo dosegli naslednje rezultate:

1. Analiza domače in svetovne literature s področja teorije poslovnih procesov, reinženiringa, vitkega poslovanja, vitkih poslovnih procesov, učinkovitega upravljanja poslovnih procesov in uvajanjem sprememb v organizacijah. Definiranje metodologije, ki bo uporabljena za izdelavo procesnih analiz.
2. Analiza obstoječega stanja (razumevanje obstoječih poslovnih procesov) v podjetju, definiranje, kako poslovni procesi v podjetju dejansko potekajo in definiranje kritičnih točk poslovanja podjetja.
3. Grafični prikaz poslovnih procesov, kjer bo šlo za izhodiščno modeliranje.
4. Prenova poslovnih procesov (poenostavitev poslovnih procesov) v podjetju, prikaz možnosti odpravljanja neusklajenosti pri njihovem izvajanju, simulacija sprememb v smislu večje učinkovitosti in uspešnosti, vpeljava številnih konkurenčnih prednosti podjetja.
5. Optimizacija procesov, tipizacija in standardizacija posameznih aktivnosti in sicer v cilju, da dosežemo krajši čas izvajanja procesov, nižje stroške poslovanja, manjši obseg porabljenega materiala in izpuščanje ter združevanje nekaterih postopkov.
6. Priprava nabora potencialnih rešitev in njihova implementacija v podjetju, izdelava zaključnega poročila, ki bo služilo kot osnova za nadaljnje poslovanje podjetja.

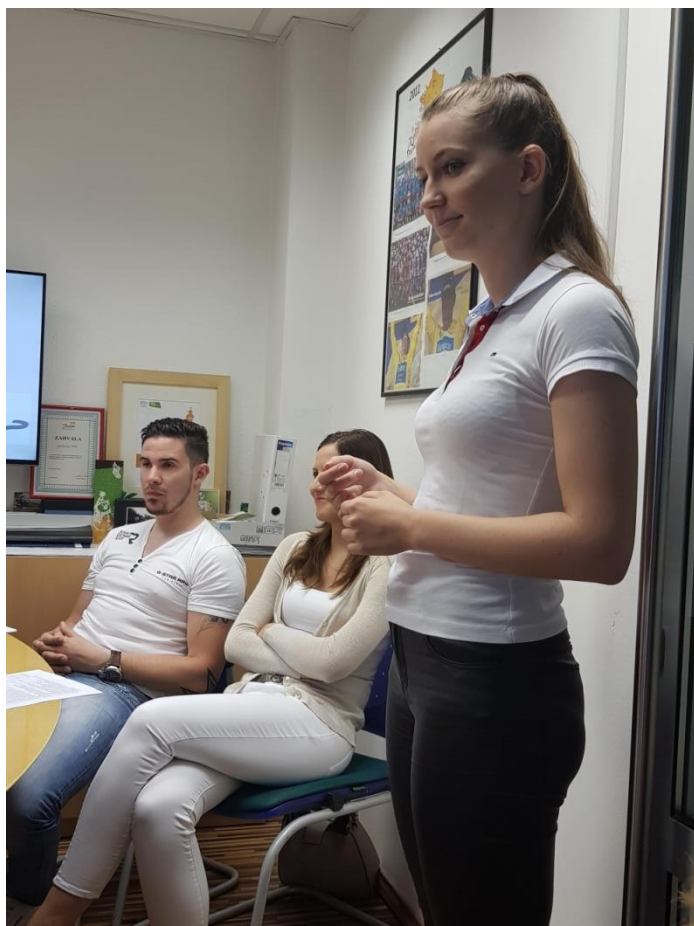
4. Priloge:

- Slikovno gradivo:























NAKLO

OSNOVNI PODATKI

Naklo leži 5 km severozahodno od Kranja na nadmorski višini 407 m, sredi suhe doline, po kateri je včasih tekla Tržiška Bistrica. Samo Naklo z bližnjimi vasi (Pivka, Čepeljica, Štrahin, Okroglo, Žajč in Malo Naklo) ima danes okoli 2800 prebivalcev. Je pomembno gospodarsko središče, 5 kilometrov oddaljeno od Kranja in se hitro razvija v turistični kraj. S svojo neposredno navezanostjo na gospodarstvo Kranja postaja Naklo del širšega mestnega območja. Zaradi izvirne lege, prometnih povezav in bližine do večjih gospodarskih centrov pa državi pa občino krasijo močno razvito malo podjetništvo, intenzivno kmetijstvo ter društvena dejavnost.

DEJAVNOSTI

V prostorih bivše kmetijske zadruge, ki je povezovala različne kmetijske skupnosti danes uradujeta občinski urad in pa moderno urejena pošta. Naklo ima tudi svojo danovno šolo. V okviru katere deluje tudi vrtec. V bližini šole se nahajata tudi gasilski dom in dom upokojencev. Premore tudi svojo folklorno skupino, ki gostuje na vseh domačih prireditvah. Njihov vokalni kvintet Cotenci pa je slovensko pesem ponesel po vsej Evropi.

ZNAMENITOSTI


- Rimski obrambni stolp na Stučju
- Župnijska cerkev sv. Petra v Naklem
- Kapelica Irske Matere Božje
- Muzej mlinskih kamnov na Polci
- Železniška proga Kranj-Naklo-Tržič in muzejska lokomotiva
- Spomenik dr. Gregorju Voglarju
- Spomenik dr. Jerneju Legatu
- Vprežni troblice umetnega gnojila znamke Fordson
- Mina na Okroglem
- Pomniki vojnih in požojnih dogodkov

ZNAMENITI NAKLANCI

- Dr. Gregor Voglar
- Dr. Jernej Legat
- Dr. Francka Praprotnik
- Tomo Križnar
- Mihael Stane
- Jožef Pavlin
- Tomo Zupani
- Valentin Zelnik
- Janez Vovk
- Boris Udovc
- Janez Fripiš

CESARJEV OBISK

Ene od zgodbi o nastanku imena kranjska klobasa je povezana tudi z gostilno Marinek. Idanes Gostilna Prikoval, vredno cesarja v Naklem pri Kranju. Cesar Franc Jožef (1830-1886) naj bi se "nekoli" peljal s kočjo z Dunaja proti Trstu. Na dolgi poti je postal lačen in kočniku je ukazal ustaviti pred gostilno Marinek. Cesar je potobil gostilničarja, da je lačen, ta pa mu je odgovoril, da v kuhinji nimajo drugega kot "telihi navedstnih klobas". Cesar je naročil klobaso, gostilničar mu jo je prinesel k mizi, cesar jo je poskusil in ob prvem grizljaju navdušeno izjavil: Pa kaj to ni havadska, to je kranjska klobasa!



FRANC JOŽEF I.

Franc Jožef I. je bil avstro-ogrski cesar, ki je državi vladal celih 68 let, kar predstavlja tretjo najdaljšo vladavino v zgodovini Evrope.

Na čelo tedaj ene najvplivnejših evropskih držav, je pri komaj 18 letih stopil revolucionarnega leta 1849, ko je maršala revolucije odgnal in 33-letno vladavino kmeta Metternicha in njegove absolutizem.



Pri 24 se je poročil s svojo sestrično Elizabeto, v javnosti bolj znano kot Sisi, s katero sta imela štiri otroke. Njuno družinsko življenje so pretrgale tragedije. 1828 Zofija je umrla še kot otrok, njen edini sin Rudolf je leta 1889 storil samomor. Leta 1898 pa je kot štev desetletja umrla tudi cesarica Elizabeta.



IZJEMNO PRILJUBLJEN CESAR

Med Slovenci je bil Franc Jožef zelo priljubljen. "Njemu vsi narodi sveto so vdan, a vendar od nas mu zvestejšega ni", je leta 1883 ob cesarjevem obisku napisal pesnik Simon Gregorčič.

FRANC JOŽEF JE RAZUMEL TUDI SLOVENSKO

Eden od razlogov zakaj je bil cesar med Slovenci tako priljubljen je bilo tudi njegovo vsaj očitno poznavanje slovenščine. Po slovensko naj bi pogosto nagovarjal in pohvalil slovenske vojake.

Franc Jožef je bil tudi ljubitelj ene od glavnih slovenskih kulturnih specialitet – kranjske klobase, za katero je ukazal, da mu jo morajo redno dostavljati in Kranjske na Dunaj. Zgodba pravi, da naj bi cesar kranjsko klobaso prvič poskusil ravno tu, v gostilni Pr'kovač.



KRANJSKA KLOBASA



Kranjska klobasa je nedvomno eden najbolj poznanih in prepoznavnih slovenskih kulturnih izdelkov, katerega sloves sega celo čez Dunajsko mejo. Glede na postopek pridelave je kranjska klobasa pasteurizirana, poltrajna, nekoliko dimljena mesnina, z nadevom iz najbolj kakovostnega grobo mletega prašičjega mesa I in II kategorije (75-80 %) in slanice (20-25 %).

Meso, uporabljeno v nadevu, je razdevano oziroma nasekajano do velikosti delcev 10 do 13 mm, slanina pa je rafino ali na kockičku nasekajana na 8 do 10 mm velike koščke. Kranjska klobasa, zadržena je s česnom in poprom, in napolnjena v tanka prašičja čreva, je nato s spojenima koncema v pare zašpirljena z leseno špičo. Površina klobase je rdeče-rjava in ima blag okus po dimu. Če jo prerežemo, opazimo meso rehatodorčne barve in neraztopljeno smetanasto belo slanino.

Lesena špiča je zaščiten znak kranjske klobase, hrasti pa tudi kriterij, po katerem kranjsko klobaso ločimo od drugih sorodnih izdelkov. Špiča je debela 2 x 3 centimetre, dolga 3-6 centimetrov in odlojena ali rezana.

Za prekujevanje kranjske klobase se uporabljajo bukov les. Kranjska klobasa je toplotno obdelana do srednje temperature 70°C in nato ohlajena. Ker gre le za poltrajno, torej nekoliko dimljeno klobaso, jo je pred užitvijo potrebno skuhati, po tradicionalnem izročilu pa se uliva toplo s kromi zažem ali kromi repa oziroma hladna z žemjo, gorčico, nastirganim hrenom in vrčkom piva.



ZGODOVINA KRANJSKE KLOBASE

Njena zgodovina in poimenovanje segata v začetek 19. stoletja, v čas avstro-ogrške menarije - klobaso so takrat poimenovali Kraner Wurst oziroma klobaso s Kranjskega - njen izvor pa gre iskati v tradiciji kolon.

Tako etimologija kot ostala pričevanja dokazujejo, da je mesina klobasa nesporno del naše temeljne kulturne dediščine. Kot del prazničnega rituala kolon je že stoletja prisotna v vsakdanjem in prazničnem jedilniku slovenskega človeka.



ZANIMIVOSTI

- Kranjsko klobaso poznajo tudi drugod po svetu. V Avstraliji in Nemčiji jo imenujejo Kranerwurst, v angleško govorečih državah (Ameriki, Kanadi in Avstraliji), pa tudi v Argentini, jo poznajo pod imenom kranjsky sausage. Pa vendar se ta kranjske klobase od prave tradicionalne kranjske klobase razlikujejo po izbiri surovin, dodanih začimbah, stopnji prekujevanja in senzorični kakovosti.

- Ko se je Susila Williams, Američanka indijsko-slovenskega rodu, podala v vesolje, je s seboj vzela kranjsko klobaso, ki jo je poslala njena teta. Ta je klobaso kupila pri lokalnem mesarju slovenskega rodu v mestu Euclid, v zvezni državi Ohio.

- Nad Kranjsko klobaso je bil navdušen tudi Cesar Franc Jožef.