

Prihodnost dela:
**KAKO VPELJATI TRAJNOSTNE
PRAKSE V POSLOVANJE?**

22. junija 2023 ob 9.00
na vaši najljubši napravi

Sezeršek

Katja Sturm

**OD ODGOVORNIH
SODELAVCEV DO
ODGOVORNE KULINARIKE**

Vodja oddelka za komuniciranje in trajnostni razvoj



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

O Jezeršek gostinstvo

- **Družinsko podjetje**
- Več kot **40** letna tradicija
- Več kot **130 rednih** in **200 honoranih** sodelavcev
- Vodilni na področju **gostinstva** in **organiziranja pogostitev**
 - **2.500** dogodkov na leto
 - **4** poslovne enote (Dvor Jezeršek, Gostilna na Gradu in Grajska kavarna na Ljubljanskem gradu, restavracija Blejski grad in Grajska Kvarna, Pivnica Union)
 - Akademija Jezeršek, e-catering



Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

V podjetju Jezeršek gostinstvo se zavedamo, da so nujno potrebne spremembe na področju trajnostnega in odgovornega ravnanja.

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Trajnostna poslovna strategija

- Naša trajnostna poslovna strategija je rezultat **večletnih prizadevanj**.

Pobudniki Tedna nezavržene hrane (2017)

Organizatorji Evropskega simpozija hrane (2019, 2021, 2022)

Snovalci Manifesta Prehrane zdravega razuma (2022)

Uspešni na evropskem razpisu za zmanjšanje količine zavržene hrane (2022)

Člani SRIP Trajnostni turizem

Člani Kongresnega urada

Člani Kluba slovenskih podjetnikov

Pobudniki projekta Zdrav obrok, zdrav otrok (2023)

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Trajnostna poslovna strategija

- **Uspešni na razpisu SPIRIT SLOVENIJA** „Spodbujanje razvoja in uporabe novih poslovnih modelov za lažje vključevanje v globalne verige vrednosti“
- Temeljni dokument poslovnega razvoja podjetja v prihodnosti → **Trajnostna poslovna strategija podjetja Jezeršek gostinstvo 2021-2027:**
 - Zunanji ekspert – vodja procesa dr. Adriana Rejc Buhovac
 - Več kot 30 sodelavcev
 - Naše stranke, dobavitelji in poslovni partnerji
- **Sklop A (TPS) in Sklop B** (izvedbeni projekt za uresničevanje TPS „Gostinstvo je IN“)

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Trajnostna poslovna strategija

S trajnostno poslovno strategijo bomo v Jezeršek gostinstvu prispevali k naslednjim ciljem Agende 2030:



- **Cilj 3 'Zdravje in dobro počutje'** – z reorganizacijo dela, vzpostavitvijo sistema nadomeščanja in nasledstev, prenovo motivacijskih prijemov idr. bomo vzpostavili sodelavcem prijazno podjetje ter krepili zavzetost in pripadnost zaposlenih.



- **Cilj 4 'Kakovostno izobraževanje'** – pripomogli bomo k prenovi šolskih programov za poklice v gostinstvu, sodelovali pri njihovi izvedbi in vzpostavili pilotno kuhinjo za zdravo prehrano otrok.



- **Cilj 8 'Dostojno delo in gospodarska rast'** – v podjetju si bomo prizadevali za boljše delovne razmere in urejeno delovno okolje v gostinski panogi.



- **Cilj 9 'Industrija, inovacije in infrastruktura'** – z analizo nabavnih procesov in vključevanjem dobaviteljev v razvoj novih polizdelkov in izdelkov bomo razvijali sodobno, trajnostno ponudbo v restavracijah in na catering dogodkih.



- **Cilj 12 'Odgovorna poraba in proizvodnja'** – z digitalizacijo nabavnih procesov in skladišča bomo optimizirali logistiko ter obvladovali porabo virov (voda, energenti) ter hrane in pijače. Tudi z doseganjem tega cilja bomo krepili položaj vodilnega podjetja v panogi na področju trajnosti.

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Trajnostna poslovna strategija (Sklop A)

- **Strateški cilji do leta 2027**

- **Poslanstvo**

„Ustvarjati kreativna, a odgovorna kulinarična doživetja.“

- **Vizija**

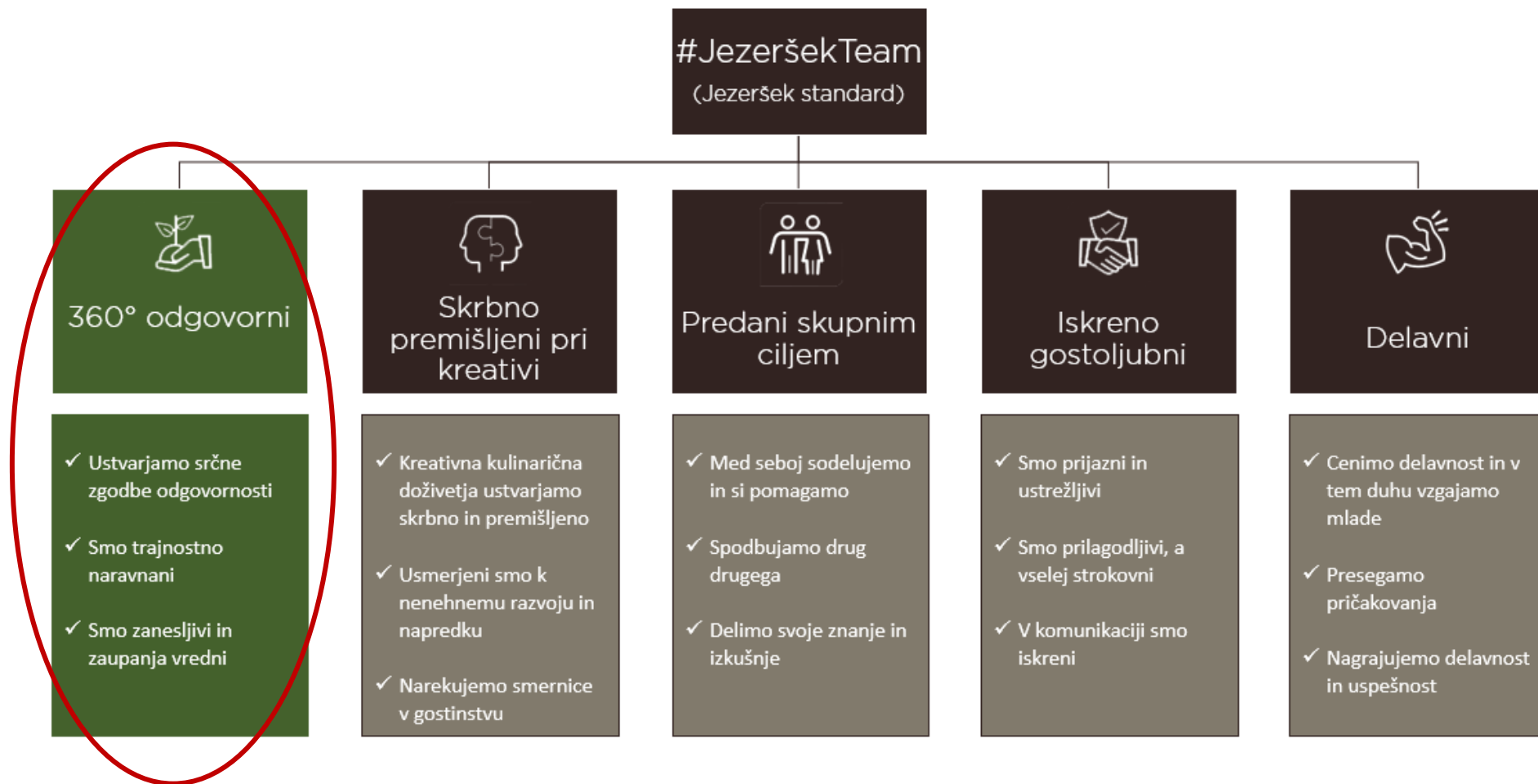
„Smo inovativno, trajnostno naravnano podjetje, vodilni na področju cateringa in gostinske dejavnosti v Sloveniji ter med 10 najboljšimi organizatorji in ponudniki cateringa v Evropi.“

- **Vrednote**

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Model trajnostnih vrednot



Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Trajnostna poslovna strategija (Sklop A)

- Razvoj **strategije** in načrtovanje **10 strateških aktivnosti (SA)**

SA1 Kadrovsko organizirati delo

SA2 Razvijati Jezerškove motivacijske prakse

SA4 Ko z Jezerški gostinstvo postane poklic prihodnosti

SA5 Izboljšati prehrano otrok in kulturo prehranjevanje

SA6 Graditi Evropski simpozij hrane 2.0

SA7 Digitalizirati nabavne procese

SA8 Analizirati dobavne verige in izpostaviti lokalne dobavitelje

SA9 Uvesti sistem „Zero food waste“

...

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

- Določitev skrbnikov, zaporednih faz, člani tima, tveganje izvedbe, časovnice
- Določitev kazalcev za kontrolo strateških rezultatov s ciljnimi vrednostmi

Tabela 7: Opis strateške aktivnosti 4

SA4 KO Z JEZERŠKI GOSTINSTVO POSTANE POKLIC PRIHODNOSTI		
Skrbnik:		
Opis faz	Tim	Tveganja izvedbe
1. Razviti motivacijska orodja za pridobivanje in ohranjanje obetavnih mladih kadrov (štipendije, vključitev v praktični delovni proces po sistemu usmerjenega napredovanja (motivacijske rešitve) idr.)		Nezadostne finance, beg možganov
2. Ustvarjati okolje za edinstveno karierno izkušnjo – hospitality management program (projekti, 'Z Jezerški na OI', idr.)		Krizne situacije (pandemija), nezainteresiranost ključnih deležnikov
3. Razviti lastne specializirane učne programe za prenos naših znanj in izkušenj (know-how) v šolah ali na naših lokacijah ('odnesti nekaj profesorju z mize')		Pomanjkanje finančnih sredstev in ljudi
4. Proučiti možnosti prenove učnega programa (v sodelovanju z vsemi deležniki – ministrstva, šole, učitelji, dijaki idr.) in sodelovati pri izvedbi: 4.1. Analizirati primerljive tuje šole (trge) 4.2. Analizirati obstoječe stanje, trende in potrebe zaposlovalcev 4.3. Pripraviti predlog prenove učnega programa 4.4. Izvesti testni poligon v izbrani izobraževalni ustanovi		Nezanimanje ključnih deležnikov, birokracija

Faze	2021				2022				2023				
	1-3	4-6	7-9	10-12	1-3	4-6	7-9	10-12	1-3	4-6	7-9	10-12	
1. Razviti motivacijska orodja za pridobivanje in ohranjanje obetavnih mladih kadrov			◆										◆
2. Ustvarjati okolje za edinstveno karierno izkušnjo – hospitality program					◆								◆

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

„Gostinstvo je IN“ (Sklop B)

- **Izvedbeni projekt** za uresničevanje TPS (finančna sredstva)
- Razvoj **inovativnih trajnostnih praks** za poklice prihodnosti v gostinstvu, ki jih bodo sledili tudi ostali gostinci in ponudniki gostinskih storitev
- **Pozitivno prispevati k reševanju problematike gostinskega poklica na vseh ravneh:**
 - Povečati ugled gostinskega poklica
 - Povečati zanimanje in vpis na gostinske šole
 - Urediti in ustvariti pozitivne delovne pogoje
 - Prispevati k ureditvi nekonkurenčnega plačnega okolja
 - Najti dobre prakse novačenja kadra in z dobrimi praksami obrniti trend pomanjkanje kadra v panogi navzgor
 - Boriti se proti begu možganov in z inovativnimi trajnostnimi pristopi zadržati ključen kader

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

„Gostinstvo je IN“ (Sklop B)

- Opredelitev **ciljev** in **pričakovanih učinkov** izvedbenega projekta:
 - Izdelan je priročnik dobrih trajnostnih praks za razvoj gostinskega poklica
 - Zapisan je lasten specializiran učni program za prenos naših znanj in izkušenj v šolah ali na naših lokacijah
 - Izvedeno je interno ozaveščanje o sodobnih praksah za zmanjševanje količine odpadne hrane in obvladovanje drugih okoljskih izzivov
 - Manj zavržene hrane
 - Uveljavljen je sistem nasledstva za vodje
 - Dvig števila sodelavcev
 - Zvišanje povprečne bruto plače v podjetju Jezeršek gostinstvo
- Opredelitev **ključnih kazalnikov uspešnosti** in **morebitnih tveganj**

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

„Gostinstvo je IN“ (Sklop B)

- Akcijski **načrt izvedbe** (ključne faze in aktivnosti):
 - Pravna ureditev kadrovskega področja
 - Vzpostavitev in implementacija sistema nagrajevanja delovne uspešnosti
 - Vzpostavitev modela trajnostnih vrednost
 - Vzpostavitev trajnostno naravnane kompetenčnega modela
 - Vzpostavitev sistema letni osebni pogovor
 - Vzpostavitev platforme za e-izobraževanje in priprava vsebin za trajnostno osveščenost sodelavcev
 - Razvoj novih metod headhuntinga v gostinstvu, on-boarding in off boarding
 - Izvedba lastnega programa Hospitality Management in vzpostavitev sistema štipendiranja
 - Vzpostavitev modela sodelovanja s šolami
 - Vzpostavitev sistema nasledstva za vodje in sistema nadomeščanja
 - Vzpostavitev sistema kolegijev (kuhinja, vodje PE ...)
 - Razvoj sodobnih rešitev na področju internega komuniciranja (kreativnice, promocija zdravja na delovnem mestu, neformalni dogodki in druženja ...)

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Strateška kontrola TPS

- Postavitev **letnih strateških ciljev** za vsako področje

Primer strateških ciljev Oddelka za komuniciranje in trajnostni razvoj za leto 2023:

1. **Izboljšanje organizacijske klime in kulture v podjetju Jezeršek gostinstvo**
2. **Dvig prepoznavnosti blagovne znamke Jezeršek kot trajnostne blagovne znamke**

- **Kontrola** zaključenih faz in strateških rezultatov
- Uvedba **strateških kolegijev** (na 14 dni) in **strateške vodstvene delavnice** (letno)

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Odgovorna kulinarika

- Jezeršek **trajnostna** blagovna znamka
- V pripravi **trajnostna** komunikacijska strategija

1. steber:
Trajnostne zaveze



2. steber:
Trajnostne dejavnosti



3. steber:
Trajnostna pogostitev



Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Odgovorna kulinarika

Trajnostne zaveze

Kot **inovativno in trajnostno naravnano podjetje** smo se zavezali, da vse poslovne in organizacijske aktivnosti pod znamko Jezeršek gostinstvo **optimiziramo v trajnostne**.

Z odgovornostjo in zgledom želimo graditi **boljšo prihodnost**, ne samo za naše podjetje, ampak za poslovno uspešnost celotnega gostinstva v Sloveniji.

Naša prizadevanja na prehranskem kot tudi na infrastrukturnem in tehničnem dokazujejo pridobljeni **trajnostni znaki** (Green Key, Green Cousine, Green Accomodation).

Prehranske zaveze

Zmanjševanje količine zavržene hrane (pametne tehtnice ...)
Zaupanja vredni dobavitelji (lokalnost, certifikati ...)
Kulturna dediščina slovenske kulinarike
Sezonskost in bogastvo menijev

Infrastrukturne in tehnične zaveze

Centralizacija
Modernizacija in energetske učinkovite naprave
E-catering in optimizacija dostavnih poti
Dobavitelji potrošnega materiala (BIO inventar, embalaža, čistila ...)



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Odgovorna kulinarika

Trajnostne dejavnosti

Gradnja **kakovostnih partnerstev z enakimi vrednotami** je eden pomembnejših strateških ciljev podjetja Jezeršek gostinstvo.

Le zavedanje pomembnosti trajnostnega vidika vseh vpletenih partnerjev lahko pusti **pozitivno zapuščino** naravnemu in družbenemu okolju ter tako prispeva k dinamičnemu ravnovesju med človekom in naravo.

Jezeršek 360°

Evropski simpozij hrane

Manifest Prehrane zdravega razuma

Gostinstvo je IN

Gorenjske ribe

Teden nezavržene hrane

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Odgovorna kulinarika

Trajnostna pogostitev

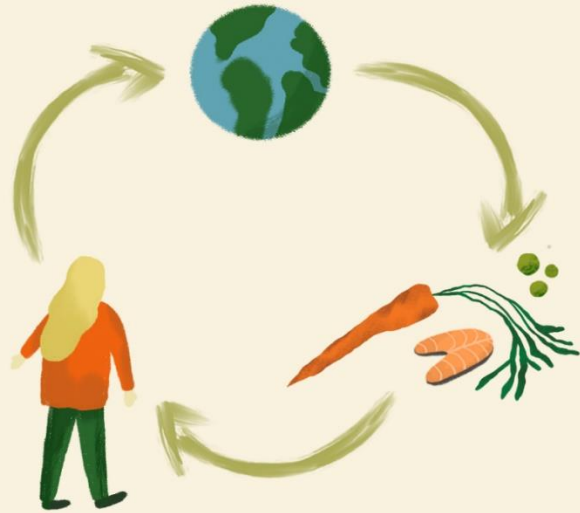
Pri podjetju Jezeršek gostinstvo smo predani spremembam in napredku v smeri **trajnostnih pogostitev**. Zavedamo se, da ima vsak dogodek potencial za **pozitiven vpliv na okolje in skupnost**. Zato smo v naši trajnostni strategiji zavezani k izvajanju ukrepov, ki spodbujajo okolju prijazne prakse.

Pri načrtovanju in izvedbi trajnostnih pogostitev skrbimo za **minimalno količino odpadkov, zmanjšanje količine zavržene hrane**, predvsem pa skrbno izbiramo svoje dobavitelje.

S tem želimo zmanjšati naš vpliv na okolje in prispevati k ohranjanju naravnih virov.

Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?



MANIFEST

PREHRANE ZDRAVEGA RAZUMA

Tvoja zaveza za boljši jutri.

www.common-sensitarian.com



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE



Prihodnost dela:

kako učinkovito vpeljati zelene in trajnostne prakse v poslovanje?

Hvala

Več info:

www.jezersek.si/si/onas/trajnost

katja@jezersek.si