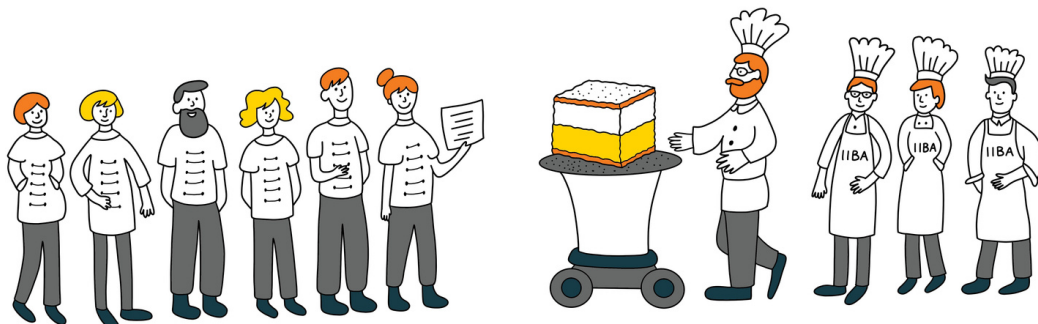


Okusni uvidi: Priprava kremšnite mojstrskih procesov, izkušnje kupca, izkušnje zaposlenega in podatkov



Inovativna
izkustvena delavnica
povezovanja
Ex, EE, CX, PX
in podatkov



EX: Employee eXperience - **Izkušnja zaposlenega**
EE: Employee Engagement - **Zavzetost zaposlenih**
CX: Customer eXperience - **Izkušnja kupca**
PX: Process eXperience - **Izkušnja s procesi**

RAZUMEVANJE RECEPTURE ZA PRIPRAVO



- Pomen sestavin: izkušnje zaposlenega (EX), zavzetosti zaposlenih (EE), izkušnje kupca (CX), procesov in podatkov za uspešnost organizacije.
- Razumevanje recepture: modeli, priprava in odmerjanje zgoraj naštetih sestavin.
- Povezovanje sestavin: kaj imajo skupnega voditeljstvo, organizacijska kultura in HR.
- Umestitev kremšnite v standardne obroke: povezava vsega navedenega s strategijo, konkurenčno prednostjo in digitalno poslovno preobrazbo.



IZBOR OSNOVNIH SESTAVIN ZA IZDELAVO KREMŠNITE

1. Zavzetost zaposlenih (EE) kot trden temelj za dodajanje ostalih sestavin.
2. Procesi kot vezno tkivo med človeškimi in tehnološkimi sestavinami ter prepletanjem zaznav okusa.
3. Izkušnja kupca (CX) kot »crème de la crème« blagovne znamke vsake organizacije.
4. Podatki kot vir informacij o kakovosti sestavin, pravilnem poteku priprave, privlačnosti izdelka in zadovoljstvu jedcev.



POSTOPEK PRIPRAVE / IZVEDBE KREMŠNITE

1. Pregled trendov povezanih z glavnimi sestavinami, s poudarkom na vplivih in pomenu za naš poslovni ekosistem.
2. Načrt priprave kremšnite umestimo med ostale jedi našega jedilnika (strategija, poslovni načrt). Pred tem ocenimo kako bo to obogatilo jedilnike naših strank.
3. Pripravimo sestavine z najvišjo kakovostjo procesov, tehnologije in zaposlenih ter določimo PX za ključne procese, povezane s personami jedcev, njihovimi pričakovanji, njihovimi prehranjevalnimi navadami (popotovanje kupcev).
4. Na osnovi sestavin, recepture in modelov definiramo vse izvedbene postopke priprave (izvedbeni načrt razvoja kompetenc in organizacijske kulture, definiranja projektov in procesov, predvidevanja sprememb).
5. Usposabljanje slaščičarjev in priprava ustrezne kuharske opreme: vzpostavljanje sinergij (ljudje), konvergenca (tehnologija) in integracij (ljudje, tehnologija, procesi, podatki) na dveh ravneh: med sestavinami kremšnite; med kremšnito in ostalimi jedmi - deli strategije.
6. Spremljamo pravilno odmero ključnih sestavin, njihovo pripravo in povezavo v okusno kremšnito, dodamo sladkorni prah ključnih podatkov in vse skupaj postrežemo strankam.
7. Spremljamo odzive navdušenih jedcev, jim ponudimo dodatek, sporočimo njihovo zadovoljstvo slaščičarskim mojstrom, da še dodatno dvignemo njihovo zavzetost. Ob prihodu novih jedcev, jih lahko še dodatno nagradimo in vlagamo v dodatno slaščičarsko opremo.

KAKŠNE KORISTI LAHKO PRIČAKUJEM OD DELAVNICE?

- Razvoj kompetenc povezanih z razumevanjem pomena Ex, EE, Cx, procesov in podatkov za konkurenčnost v digitalni ekonomiji.
- Povezovanje vloge in pomena sodobnega HR oddelka in vodij ostalih poslovnih funkcij pri razvoju ključnih elementov uspešnosti organizacije – kako do hkratnega dviga zavzetosti zaposlenih in realizacije poslovnih učinkov povezanih s tem.
- Pridobitev recepta za prenos »kremšnite« v poslovanje organizacije skupaj z navodili priprave ključnih sestavin in izvedbe priprave.
- Naučiti se, kako se naredi dobro kremšnito.
- Dvig medsebojnega razumevanja in razvoj timskih sinergij.

DELAVNICO LAHKO IZVEDEMO ZA RAZLIČNE CILJNE SKUPINE



Slaščičarska ekipa 1:

Za zaposlene v HR interno 



Slaščičarska ekipa 2:

Za zaposlene v HR odprta izvedba 




Slaščičarska ekipa 3:

Medoddelčno – Zaposleni v HR in vodje ostalih oddelkov 



Slaščičarska ekipa 4:

Notranji oddelki za medoddelčno povezovanje na področju (HR, IT, marketing, prodaja, vodje oddelkov, procesniki, podatkovniki, poslovni analitiki, projektni vodje...) (interno) 



Slaščičarska ekipa 6:

Vodstvu podjetij - upravam in izvršnemu nivoju 



Delavnica poteka v profesionalnem kuharskem studiju, pri kuharskem mojstru Primožu Dolničarju, ki nam bo pomagal ustvariti odlične kremšnite.



Delavnico lahko izvedemo, kot teambuilding

Svoj interes ali naročilo lahko sporočite na info@slovenia.iiba.org