

Recepti za uresničevanje sanj

Uresničujem sanje! je rdeča nit letošnjega Dneva inovativnosti. Uresničevati jih bodo pomagali Nastja Mulej, Ana Roš in Peter Slatnar.

Polona Movrin



Foto: Robert Ribič

Svetovni mediji, kot sta denimo CNN in Vogue, so s pomočjo Ane Roš sestavili kulinarčni vodnik po Sloveniji.

Letošnji prejemniki nacionalnih priznanj za inovacije, ki jih podeljuje Gospodarska zbornica Slovenije, bodo znani 27. septembra. Za zlata, srebrna in bronasta priznanja se poteguje 38 kandidatov.

Inovativnost, kreativnost in uspešnost odlikujejo tudi letošnje tri govornike.

»Kuharska mojstrica, ki je Slovenijo postavila na zemljevid sveta«
Tako je novinarka CNN-a Kate Springer naslovila članek o Ani Roš junija letos.

Ana Roš se ponaša z nazivom najboljša kuharica na svetu, čeprav ni nikoli načrtovala kuharske kariere. Pravzaprav niti ni veliko kuhala. Obetala se ji je smučarska kariera, a se je pri 17-ih naveličala nenehnih treningov. Privlačil jo je ples, a pol leta po tem, ko je opustila smučanje, ji je poškodba živca na nogi preprečila, da bi se z njim profesionalno ukvarjala.

Odločila se je za študij diplomacije in kazalo je, da bo naredila uspešno kariero v diplomaciji. Bruselj je že čakal, ko so se starši njenega partnerja Valterja Kramarja upokojili. Hišo Franko so prepustili sinu in Ana Roš se je morala odločiti med diplomatsko kariero in Kobaridom. Zmagala je ljubezen.

Želela je, da bi gostom ponudili tudi inovativne jedi, a se takratni kuhar ni strinjal in je raje odšel. Pri 30-ih letih in v tretjem mesecu nosečnosti je postala glavna kuharica brez izkušenj. Kuharski talent se ni pojavil sam od sebe, ampak z garanjem. Po dveh letih je Ana Roš že pripravljala inovativne jedi. »Lahko si talentiran za nekaj, vendar talent predstavlja le 30 odstotkov uspeha, ostalo je motivacija,« pravi Ana Roš.

Pojavljati so se začeli članki v tujih medijih, sledile so nagrade. Letos je prejela naziv najboljša kuharica na svetu, Hiša Franko pa se uvršča med 100 najboljših restavracij na svetu. Na lestvici San Pellegrino World's Best je letos zasedla 69. mesto. Široko svetovno slavo pa je Ana Roš dosegla s sodelovanjem v kulinarčni oddaji na Netflixu: »Obiskanost naše spletne strani je poskočila z 200 obiskovalcev na dan na 10.000.«

Kot ugotavlja Ana Roš, njihova restavracija privablja novodobne jedce, ki prisegajo na vrhunsko hrano,

klasični jedci pa ne uživajo v tolikšni meri, zlasti tisti, ki prisegajo na Michelinov vodnik. Hiša Franko je na podeželju in želi ostati umeščena v podeželsko okolje. Klasični jedci poleg odlične hrane pričakujejo še fin porcelan, srebrn pribor in podobno.

Hišo Franko zdaj obiskujejo gostje iz vsega sveta. Celo iz Nove Zelandije in Avstralije pridejo in se ne oglasijo le mimogrede, ker so ravno v Sloveniji, ampak se mimogrede oglasijo v Sloveniji, ker želijo jesti v Hiši Franko.

Idejnik v podjetja, razmišljanje v vrtce in šole
Nastja Mulej, edina licencirana trenerka De Bonovih orodij razmišljanja v Sloveniji, je že v otroštvu vedela, da bo, ko odraste, svobodna, samostojna, neomejena. »A dolgo nisem vedela, na katerem področju oz. kako bi to bilo mogoče,« pravi Nastja Mulej.

Zato je naredila 4 diplome, prepotovala več kot 60 držav, delala na fakultetah, v medijih in agencijah. »Svoje otroške sanje, svobodo, sem živela vsak dan bolj, dokler me ni odrešila kreativnost,« svojo pot opisuje Nastja Mulej.

Leta 2003 je srečala zdravnika in psihologa dr. Edwarda de Bona, ki je vodilna svetovna avtoriteta na področju kreativnega razmišljanja in neposrednega poučevanja razmišljanja kot spretnosti. Njegovo znanje zdaj Nastja Mulej predaja Slovincem.

Ena od njenih delavnic ima naslov »Kako imeti ustvarjalne ideje«. »Vsak izmed nas je ustvarjalen in se lahko z učenjem in urjenjem nauči biti še ustvarjalnejši, kot se vsak od nas rodi kot tekač in lahko s treningom postane še boljši. Brez treninga pa vse slabši, seveda,« pojasnjuje. Prav tako se lahko vsak nauči inovativnosti: »Vendar morate vedeti, da je kreativnost – ki jo lahko definiramo kot sposobnost in voljo odmakniti se od ustaljenega in izmišljanje novih zamisli – šele začetek dolgotrajnega postopka uvajanja novosti ali spremembe, ki se zgodi z inovativnostjo. Inovativnost zahteva od človeka veliko širše poznavanje več znanj.«

Vsaka organizacija bi morala imeti po njenem mnenju idejnika: »Idejnik oz. menedžer za ideje oz. menedžer za sodelovalnost in inovativnost skrbi za



Foto: osebni arhiv

»Verjamem v trdo delo, vztrajnost, doslednost, potrpežljivost, ki nam omogočijo, da sebe dovršimo in uresničujemo svoje cilje – torej sanje.«

Nastja Mulej



to, da se zaposleni učijo in urijo v veččinah ustvarjalnega, sodelovalnega in osredotočenega razmišljanja (v)naprej ter vzpostavlja postopke in strukturo, da se zamisli, invencije in potencialne inovacije v podjetju slišijo, presoajo, izberejo, razdelajo in udejanjijo. Menim, da je v današnjem nestabilnem svetu to edini način, da podjetje spodobno preživi, in s tem njegovi zaposleni.«

V vrtcih in šolah bi uvedla predmet razmišljanja. Tega pogreša zlasti v zadnji triadi šole: »Učitelji tam se vidijo kot poučevalci posameznih strok, nepovezanih med seboj in včasih tudi z življenjem samim. Sodelovanja med predmeti skoraj ni. Projektne dela tudi ne. Tako pa je težko spodbuditi razmišljanje, ki mu sledi kreativnost, ki ji sledi inovativnost. Vse se namreč začne s sodelovanjem.«

14 dni časa za odločitev, ali bo rešil slovenski ponos

Kot otrok je z bratranec izdeloval kolesa in motorna kolesa. Dele zanje sta dobila na lokalnem odlagalšču odpadkov. Doma sta jih popravila z orodjem, ki se je našlo v očetovi obrtni delavnici. To ni bilo novo orodje, temveč staro, malenkost poškodovano ... in pogosto je bilo potrebno najprej popraviti orodje, šele nato dele za kolesa. Oče ga je podpiral, saj je vedel, da tako pridobiva znanje in izkušnje.

Nekaj desetletij kasneje ni bilo Slovenca, ki ne bi slišal zanj. Peter Slatnar se je odločil, da bo nadaljeval s proizvodnjo skakalnih smuči, ki jo je Elan opustil. Dan po 50. rojstnem dnevu je izvedel, da ima 14 dni časa, da se odloči, ali bo prevzel proizvodnjo.

Za prevzem se je odločil, ker je slutil, da se bodo spremenila pravila oglaševanja na smučeh, kar mu bo zagotavljalo stabilen prihodek in dober poslovni model in ker je želel ohraniti smuči dostopne za najširšo javnost, še posebej za mladino. Odločitev se mu je obrestovala.

Slatnar ves čas razmišlja o izboljšavah: »V bistvu moraš nadzorovati in usmerjati svojo pozornost na nekaj bistvenih izzivov, najti rešitve zanje in šele

potem se lahko usmeriš na nove izzive.« Izzivi ga ohranjajo budnega, nespečnega, dokler ne najde rešitve.

Inovacijske izzive dobiva iz športnega življenja vrhunskih športnikov in njihovih sodelavcev. Ker je bil nekoč športnik, razume njihove potrebe in se je sposoben vživeti v izziv, ki je postavljen pred njega. Rešitve na izzive pa išče v svojih bogatih izkušnjah in v naravi. »Narava je naredila številne popolne inovacije in ljudje se lahko ogromno naučimo iz nje, le znati moramo opazovati.« Rešitev za enega od njegovih izdelkov je denimo našel v gibanju in zgradbi človeškega kolena.

Njegove inovacije niso usmerjene le v smuči. Izdelal je karbonske skakalne čevlje, z Elanom in Davorjem Karničarjem razvija okovje za turne smuči, tekaške rolke in še marsikaj je na njegovem seznamu opravil. Poudarja pa, da so inovacije plod timskega dela.

Razvija prepoznavne, kakovostne, trajne proizvode, sposobne visokih obremenitev. Instant rešitve ga ne zanimajo, zato dosega 97-odstotni tržni delež, ko gre za vezi in njihove dele, uporabljene v svetovnem pokalu. [gg](#)



Foto: Barbara Reya

»Najprej je potrebno imeti idejo, izziv, ki s sabo nosi trg, uporabnike. Potrebno je imeti znanje in izkušnje. Deloma je potrebna tudi sreča, da v pravem trenutku sreča pravega človeka.«

Peter Slatnar

Dan inovativnosti 2017

sreda, 27. septembra 2017, Kongresni center Brdo pri Kranju

11.00: Konferenca Priložnosti krožnega gospodarstva

- predstavitev dejanskih priložnosti in možnosti, ki jih ponuja krožno gospodarstvo
- predavanja, delavnice, individualni poslovni sestanki

14.30: Kako uresničiti sanje

- motivacijski nastopi: Nastja Mulej, Ana Roš, Peter Slatnar

16.00: Slavnostna nacionalna podelitev priznanj GZS za inovacije

- podelitev nacionalnih priznanj GZS za najboljše inovacije

Zahvaljujemo se partnerjem in pokroviteljem dogodka:

Nacionalna partnerja:



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

SPIRIT SLOVENIJA
I FEEL SLOVENIJA
JAVNA AGENCIJA

Generalni pokrovitelj:



RENAULT
Passion for life

Zlati partner:



Telekom Slovenije

Zlati pokrovitelj:



Srebrna pokrovitelja:



Bronasta pokrovitelja:



Partner:

