

Οινοποιείο «Ο Διόνυσος»

Κοζάνης 19-Πάτρα-Τ.Κ.26331-ΤΗΛ.2102849358

E-mail:odionisos@gmail.com

Ιστοσελίδα:www.odionisos.gr

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ Β ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΓΡΑΠΤΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ 2^ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΜΗΜΑ:Β2

Μέλη ομάδας εργασίας

Γενικός Διευθυντής:Νίκος Κοζαδίνος

Δ/ντρια Προσωπικού:Δανάη Κουλούρη

Δ/ντρια Οικονομικών:Βάσω Καλογρηά

Δ/ντρια Μάρκετινγκ:Χριστίνα Μαγκαφά

Δ/ντής Παραγωγής:Ανδρόνικος Μαλτέζος

Δ/ντής Προμηθειών:Τέκι Μαζάι

Δ/ντής Σχεδίασης Προϊόντων:Βασίλης Μαλισιόβας

Δ/ντής Μηχανογράφησης:Τέκι Μαζάι,Παναγιώτης Ζευγαράς

Δ/ντής Εκπαίδευσης:Βασίλης Κατσάνης

Δ/ντης Δημόσεων Σχέσεων:Παναγιώτης Ζευγαράς

Δ/ντής Ασφάλειας:Μιχάλης Καραγιάννης

Περιεχόμενα

Κεφάλαια-Ενότητες

Κεφάλαιο 1:Γενικός Διευθυντής

1α.Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 1

Κεφάλαιο 2:Διευθύντρια Προσωπικού

2^α.Στοχοι του τμήματος.....Σελίδα 2-3

2β. Ωράριο εργασίας και άδειες εργαζομένων.....Σελίδα 4

2γ. Υπερεργασία και υπερωρία.....Σελίδα 5-6

2δ. Αγγελία πρόσληψης στελέχους της επιχείρησης.....Σελίδα 7

2^ε. Τρόποι απόλυσης εργαζομένων – Νομοθεσία.....Σελίδα 8

2στ. Εργασία την Κυριακή και τις αργίες.....Σελίδα 8-9

Κεφάλαιο 3:Διευθύντρια Οικονομικών

3^α.Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 10

3β. Προϋπολογισμός εσόδων 2ου τετραμήνου.....Σελίδα 10

3γ. Τιμοκατάλογος Ο Διόνυσος.....Σελίδα 11-12

Κεφάλαιο 4:Διευθύντρια Μάρκετινγκ

4^α.Ερωτηματολόγιο.....Σελίδα 13

4β. Πίνακας προβλέψεων θερινής περιόδου.....Σελίδα 14

4γ.Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 15

Κεφάλαιο 5:Διευθυντής Παραγωγής

5^α.Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 16

5β. Διαδικασία λευκής οινοποίησης.....Σελίδα 17-20

Κεφάλαιο 6:Διευθυντής Ασφάλειας

- 6^α. Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 21
- 6β. Σήματα ασφαλείας.....Σελίδα 22
- 6γ. Η κουλτούρα της Υγιεινής και Ασφάλειας στους χώρους εργασίας...
Σελίδα 23-24
- 6δ. Καθήκοντα ιατρού εργασίας.....Σελίδα 24-25
- 6^ε.Βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος.....Σελίδα 25-26

Κεφάλαιο 7:Διευθυντής Προμηθειών

- 7α. Ωρίμανση και παλαίωση κρασιών.....Σελίδα 27
- 7β. Εμφιάλωση του κρασιού.....Σελίδα 27-28
- 7γ. Τι περιλαμβάνουν οι ετικέτες των κρασιών;.....Σελίδα 28-29
- 7δ. Οργάνωση κάβας κρασιών.....Σελίδα 29
- 7^ε. Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 30

Κεφάλαιο 8:Διευθυντής Σχεδίασης Προϊόντων

- 8^α. Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 31
- 8β. Κελάρι οινοποιίας Διόνυσος.....Σελίδα 32
- 8γ. Δείγματα συσκευασιών Διόνυσος.....Σελίδα 32

Κεφάλαιο 9:Διευθυντής Μηχανογράφησης

- 9^α. Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 33-34
- 9β. Αρχική σελίδα της ιστοσελίδας της «Ο Διόνυσος».....Σελίδα 35
- 9γ. Ιστοσελίδα-παρουσίαση των εξαγωγών μας.....Σελίδα 36

Κεφάλαιο 10:Διευθυντής Εκπαίδευσης

- 10^α.Γενικά η Διεύθυνση.....Σελίδα 37
- 10β. Πρόγραμμα Σεμιναρίου.....Σελίδα 37-38

10γ.Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 38

Κεφάλαιο 11:Διευθυντής Δημόσεων Σχέσεων

11^α. Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 39

11β. Παρουσίαση νέων προϊόντων μας.....Σελίδα 40

11γ. Βραβεία και διακρίσεις.....Σελίδα 41

Κεφάλαιο 12:Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου

12^α.Στόχοι του τμήματος.....Σελίδα 42

Κεφάλαιο 13:Φωτογραφίες

13^α.Φωτογραφία της ομάδας.....Σελίδα 43

13β.Φωτογραφία της μακέτας.....Σελίδα 44

Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1:

ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΝΙΚΟΣ ΚΟΖΑΔΙΝΟΣ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΔΑΝΑΗ ΚΟΥΛΟΥΡΗ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΒΑΣΩ ΚΑΛΟΓΡΗΑ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΑΓΚΑΦΑ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΝΔΡΟΝΙΚΟΣ ΜΑΛΤΕΖΟΣ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

ΤΕΚΙ ΜΑΖΑΙ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΒΑΣΙΛΗΣ ΜΑΛΙΣΙΟΒΑΣ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΗΣΗΣ

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΖΕΥΓΑΡΑΣ

ΤΕΚΙ ΜΑΖΑΙ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΝΙΚΟΣ ΚΟΖΑΔΙΝΟΣ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΤΣΑΝΗΣ



Ο Διόνυσος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11:










ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΕΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΖΕΥΓΑΡΑΣ



1. Γενικός Διευθυντής







ΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΕΧΟΝ ΕΤΟΣ 2016 ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΕΞΗΣ:

-  Σχεδιάζει τη στρατηγική της επιχείρησης
-  Είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση των στόχων της εταιρίας
-  Καθορίζει τις δραστηριότητες της επιχείρησης μετά από τις εισηγήσεις των υπευθύνων των διαφόρων τμημάτων της εταιρίας
-  Καθορίζει με σαφήνεια τους στόχους κάθε τμήματος και ελέγχει τις διαδικασίες για την επιτυχία τους, με προκαθορισμένα κριτήρια.
-  Σε συνεργασία με τους υπεύθυνους των διαφόρων τμημάτων καθορίζει χρονοδιάγραμμα εργασιών(έρευνα αγοράς, προμήθεια και συντήρησης μηχανημάτων, οργάνωση πωλήσεων κ.α.) και μεριμνά για την τήρησή του
-  Καθορίζει τα κριτήρια αξιολόγησης και τα οφέλη (πριμ) αποδοτικότητας για κάθε τμήμα, έτσι ώστε να δημιουργούνται κίνητρα παραγωγικότητας για τους εργαζόμενους
-  Ενημερώνει το Διοικητικό Συμβούλιο για την πρόοδο της εταιρίας και μεταφέρει της αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου στους Διευθυντές και τους εργαζόμενους της επιχείρησης
-  Ενημερώνεται για τις εξελίξεις που διαγράφονται στην τοπική και διεθνή αγορά (τεχνολογικές-οικονομικές-επιχειρηματικές).
-  Αντιπροσωπεύει τη εταιρία σε εκδηλώσεις και την εκπροσωπεί υπογράφοντας επίσημα έγγραφα της, δηλαδή συμφωνίες (με τράπεζες, εμπόρους, προμηθευτές, πελάτες κ.λπ.) και συμβόλαια για αγοραπωλησία ή ενοικιάσεις εξοπλισμού, ακινήτων κ.α.


2.Διεύθυνση Προσωπικού









2^α.Στόχοι διεύθυνσης προσωπικού




Ο κύριος σκοπός του τμήματος προσωπικού είναι η οργάνωση και ο συντονισμός της πολιτικής της εταιρείας σε θέματα προσωπικού. Ειδικότεροι σκοποί του είναι:

-  Ο καθορισμός των απαιτούμενων θέσεων εργασίας, ώστε να μην δημιουργείται κατασπατάληση οικονομικών πόρων και μείωση ανταγωνιστικότητας και της ορθολογικής οργάνωσης της επιχείρησης με πλασματικές θέσεις και μεγάλο κόστος εργασίας.
-  Ο καθορισμός επαγγελματικών προσόντων για κάθε θέση εργασίας. Το περίγραμμα αυτό δραστηριοτήτων για κάθε θέση εργασίας θα πρέπει να ανανεώνεται συχνά στη σημερινή εποχή των ραγδαίων εξελίξεων.
-  Η σχεδίαση μιας πολιτικής ανανέωσης του προσωπικού λόγω συνταξιοδοτήσεων και απόσυρσης εργαζομένων από την ενεργό δράση.
-  Ο καθορισμός μιας πολιτικής μισθών, δημιουργίας κινήτρων και ανταμοιβής των εργαζομένων με καλύτερες επιδόσεις , ανάπτυξης αισθήματος ασφάλειας και συνεργασίας μεταξύ της επιχείρησης και των εργαζομένων, ο οποία θα βασίζεται στην υψηλή απόδοση και την κάλυψη των υποχρεώσεων και των ευθυνών όλων των πλευρών κατά τον καλύτερο τρόπο.
-  Η εξασφάλιση ασφάλισης, ασφάλειας υγείας και γενικά η αντιμετώπιση των αναγκών του προσωπικού.
-  Η πρόβλεψη για συνεχιζόμενη και με διάφορους τρόπους εκπαίδευση του προσωπικού όλων των επιπέδων , ώστε να είναι δυνατόν να διατηρείται η επιχείρηση ανταγωνιστική στα πλαίσια του διεθνοποιημένου οικονομικού περιβάλλοντος.

Αναλυτικότερα ο υπεύθυνος προσωπικού

-  Συντάσσει κατάλογο με τα ονόματα των εργαζομένων και την θέση του καθ' ενός στην εταιρεία.

-  Κατασκευάζει διαγράμματα οργάνωσης του προσωπικού της εταιρείας. Στα διαγράμματα απεικονίζεται η θέση του εργαζομένου στην ιεραρχία της εταιρείας.
-  Σημειώνει τους απόντες και αδειούχους και καταχωρεί τις υπηρεσιακές μεταβολές κάθε εργαζομένου. Διατηρεί τους ατομικούς φακέλους του προσωπικού.
-  Καθορίζει τη διαδικασία που θα ακολουθείται για τις προσλήψεις σύμφωνα με τις ανάγκες της επιχείρησης και τις προβλεπόμενες προοπτικές ανάπτυξης.
-  Σχεδιάζει ένα σύστημα ελέγχου του χρόνου εργασίας και του παραγομένου έργου από κάθε εργαζόμενο. Στη σύγχρονη εποχή οι τεχνολογικές εξελίξεις έχουν καταργήσει τη δυνατότητα εφαρμογής της θεωρίας του Taylor που όριζε συγκεκριμένες επακριβώς πλαίσια εργασίας. Γι' αυτό και η αξιολόγηση του έργου των εργαζομένων είναι μια ιδιαίτερα και πολύπλοκη διαδικασία, ιδιαίτερα σε περιπτώσεις ατόμων και επιχειρήσεων που χρησιμοποιούν σύγχρονη και υψηλή τεχνολογία. Για παράδειγμα είναι δύσκολο να μετρηθεί με τα παραδοσιακά μέσα το έργο ενός ερευνητή και είναι αδιανόητο να υποχρεώνεται αυτός ο εργαζόμενος να απασχολείται σε συγκεκριμένα χρονικά πλαίσια.
-  Οργανώνει ένα σύστημα ανάπτυξης και διατήρησης καλών σχέσεων μεταξύ της διοίκησης και του προσωπικού. Για παράδειγμα δίνει δυνατότητες στο προσωπικό να διατυπώνει τεκμηριωμένες προτάσεις για λύσεις σε θέματα εργασίας, επίσης σχεδιάζει ένα σύστημα επιβράβευσης της ικανότητας και αποτελεσματικότητας τους (μηθικά και χρηματικά βραβεία) με στόχο την αύξηση της απόδοσης τους.
-  Εκδίδει έντυπα σε συνεργασία με τη διεύθυνση δημοσίων σχέσεων για να προβάλλει το έργο της επιχείρησης, αλλά και για να διατηρήσει την πολύπλευρη επικοινωνία μεταξύ εργαζομένων, διοίκησης, καταναλωτών, προμηθευτών και πελατών.
-  Εξετάζει και επιλύει τα προβλήματα των εργαζομένων.
-  Καθορίζει περίγραμμα εργασίας για όλους τους εργαζόμενους και φροντίζει ώστε να είναι πάντα προσαρμοσμένα στις νέες εξελίξεις σε συνεργασία με τα άλλα τμήματα.

-  Οργανώνει προγράμματα για κοινωνικές εκδηλώσεις και ψυχαγωγίας του προσωπικού.
-  Συνεργάζεται με την διεύθυνση εκπαίδευσης προσωπικού σχετικά με θέματα εκπαίδευσης τους.
-  Καθορίζει τα μισθολογικά επίπεδα των εργαζομένων και τα κριτήρια προσδιορισμού των αμοιβών.

2β.Ωράριο εργασίας και άδειες εργαζομένων

Ωράριο εργασίας θεωρείται ο αριθμός των ωρών που επιτρέπεται να προσφέρει ο εργαζόμενος τις υπηρεσίες του σε ημερήσια και εβδομαδιαία βάση.Νόμιμο ωράριο είναι εκείνο που καθορίζεται με διάταξη νόμου ή κατόπιν εξουσιοδότησεως νόμου. Οι διατάξεις αυτές ορίζουν μόνο το ανώτατο όριο νόμιμης απασχόλησης των μισθωτών και είναι υποχρεωτικές. Το ανώτατο όριο νόμιμης απασχόλησης των εργαζομένων είναι 48 ώρες την εβδομάδα και 8 ώρες την ημέρα για εξαήμερη απασχόληση και 9 ώρες την ημέρα για πενθήμερη απασχόληση.

Συμβατικό ωράριο εργασίας είναι αυτό που καθορίζεται είτε με ΣΣΕ, είτε με ατομική ΣΕ, είτε με κανονισμό εργασίας που έχει συμβατική ισχύ.

Για παράδειγμα αν ο νόμος ορίζει εβδομαδιαία απασχόληση 48 ώρες, η Εθνική Γενική ΣΣΕ 40 ώρες και η ατομική ΣΕ ενός εργαζόμενου ορίζει 35 ώρες, τότε το νόμιμο ωράριο είναι αυτό των 48 ωρών, ενώ το συμβατικό είναι τόσο των 40 ωρών όσο και των 35 ωρών και θα ισχύσει το τελευταίο ως ευνοϊκότερο.

Μετά την από 14/2/1984 Εθνική Γενική ΣΣΕ, καθιερώθηκε από 1/1/1984 η εβδομάδα των 40 εργασίμων ωρών για τους εργαζόμενους που απασχολούνται σε οποιοδήποτε εργοδότη σε ολόκληρη τη χώρα με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου. Έτσι το ανώτατο συμβατικό ημερήσιο ωράριο σήμερα είναι 8 ώρες για όσους απασχολούνται πενθήμερο και 6,40 ώρες για όσους απασχολούνται σε εξαήμερη βάση

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ




Εφόσον ο χρόνος εργασίας υπερβαίνει τις 6 ώρες ημερησίως, πρέπει να χορηγείται διάλειμμα το λιγότερο 15 λεπτά, κατά τη διάρκεια του οποίου οι εργαζόμενοι έχουν δικαίωμα να απομακρυνθούν από τη θέση εργασίας τους.

Δεν θεωρείται διάλειμμα η απομάκρυνση από τον τόπο εργασίας λόγω σωματικής ανάγκης.

2γ. Υπερεργασία και υπερωρία

Υπερεργασία ορίζεται η εργασία που παρέχεται πέρα από το συμβατικό ωράριο και μέχρι τη συμπλήρωση του νομίμου ωραρίου. Υπερεργασία είναι οι πέντε (5) ώρες εργασίας που παρέχεται πέρα από το συμβατικό ωράριο και μέχρι τη συμπλήρωση του νομίμου ωραρίου, δηλαδή από την 41η έως 45η ώρα. Για τους εργαζόμενους με εξαήμερη απασχόληση, η υπερεργασία ανέρχεται σε οκτώ (8) ώρες την εβδομάδα (από 41η έως 48η ώρα). Υπερωρία είναι η επιπλέον του νομίμου ωραρίου απασχόληση.

Για την πραγματοποίηση υπερωρίας ο εργοδότης οφείλει να τηρεί τα παρακάτω:

-  Να αναγγέλει την πραγματοποίησή της στην αρμόδια Επιθεώρηση Εργασίας με έγγραφο το οποίο θεωρείται/εγκρίνεται από την τελευταία και αναρτάται σε εμφανές σημείο του χώρου εργασίας. Η αναγγελία πρέπει να γίνεται πριν από την πραγματοποίηση της υπερωριακής απασχόλησης. Το έγγραφο πρέπει να αναφέρει α)τους λόγους που επιβάλλουν την υπερωριακή απασχόληση, β)την ημερομηνία εκτέλεσής της, γ)το ημερήσιο ωράριο όπως τροποποιείται δ)τον αριθμό των επιπλέον ωρών πέραν του συμβατικού ωραρίου ε)τα ονοματεπώνυμα των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν υπερωριακά.
-  Να τηρεί ειδικό βιβλίο υπερωριών που έχει τη μορφή ημερολογίου και στο οποίο αναγράφει όλα τα στοιχεία που περιλαμβάνει το έγγραφο της αναγγελίας. Το βιβλίο θεωρείται από την Επιθεώρηση Εργασίας πριν από τη χρήση του. Το ειδικό βιβλίο υπερωριών δεν απαιτεί θεώρηση από την Επιθεώρηση Εργασίας και διατηρείται από τον εργοδότη για πέντε χρόνια από τη συμπλήρωσή του. (Ν.3846/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ)
-  Οι ανάγκες που επικαλείται για την πραγματοποίηση υπερωριακής απασχόλησης πρέπει να είναι έκτακτες ή επείγουσες και να μη σχετίζονται με συνήθη φόρτο εργασίας.

Ο αριθμός των υπερωριών ανά εργαζόμενο και ανά έτος δεν είναι απεριόριστο. Το ανώτατο όριο υπερωριών ρυθμίζεται με αποφάσεις του Υπουργού Εργασίας.

Κατ' εξαίρεση υπερωρία είναι κάθε ώρα υπερωρίας για την πραγματοποίηση της οποίας δεν τηρούνται οι προβλεπόμενες από το νόμο διατυπώσεις και διαδικασίες έγκρισης.

Αμοιβή υπερεργασία και υπερωρίας

Υπερεργασία

Για τις επιχειρήσεις που λειτουργούν 5μερο και 8ωρο, υπερεργασία θεωρείται η επί πλέον απασχόληση 5 ωρών την εβδομάδα (από 41η μέχρι 45η) και των 8 ωρών (από 41η μέχρι 48η) για τις επιχειρήσεις που εφαρμόζουν σύστημα εξαήμερης απασχόλησης. Οι ώρες αυτές, αμείβονται με το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 20%.

Νόμιμη υπερωρία

Οι πρώτες 120 ώρες το χρόνο, αμείβονται με προσαύξηση 40% ενώ μετά τις 120, αμείβονται με προσαύξηση 60%

Κατ' εξαίρεση υπερωρία (παράνομη)

Κάθε ώρα κατ' εξαίρεση (παράνομης) υπερωριακής απασχόλησης αμείβεται με προσαύξηση 80%

Παράδειγμα:

Μισθός: 900 €

Ωρομίσθιο: $900 \times 0,006 = 5,4 \text{ €}$

Προσαύξηση 20% υπερεργασίας: $5,4 \times 20\% = 1,08 \text{ €}$

Αμοιβή υπερεργασίας: $5,4 + 1,08 = 6,48 \text{ €}$

Προσαύξηση νόμιμης υπερωρίας μέχρι 120 ώρες: $5,4 \times 40\% = 2,16 \text{ €}$

Αμοιβή υπερεργασίας: $5,4 + 2,16 = 7,56 \text{ €}$

Προσαύξηση νόμιμης υπερωρίας πάνω από 120 ώρες: $5,4 \times 60\% = 3,24 \text{ €}$

Αμοιβή υπερεργασίας: $5,4 + 3,24 = 8,64 \text{ €}$

Προσαύξηση παράνομης υπερωρίας: $5,4 \times 80\% = 4,32 \text{ €}$



Αμοιβή υπερεργασίας: $5,4 + 4,32 = 9,72 \text{ €}$

2δ.Αγγελία πρόσληψης στελέχους της επιχείρησης.







Το οινοποιείο **Ο Διώνυσος** το μεγαλύτερο οινοποιείο στην Ελλάδα και με μεγάλη εξαγωγική δραστηριότητα , επιθυμεί να καλύψει την παρακάτω θέση:

Μηχανικός R&D (διευθυντής έρευνας και ανάπτυξης) για το εργοστάσιο του στον Βόλο.







Περιγραφή θέσης:

-  Μελέτη και σχεδιασμός νέων προϊόντων
-  Συνεργασία με φορείς πιστοποιήσεων - Δημιουργία σχεδίων, αιτήσεων και περιγραφών δοκιμών για τα προς πιστοποίηση προϊόντα

Προσόντα:

-  Πτυχίο Μηχανολόγου Μηχανικού
-  Επιθυμητή εμπειρία στον κλάδο
-  Πολύ καλή γνώση AutoCAD
-  Άριστη γνώση Γερμανικών και επιθυμητή γνώση Αγγλικών
-  Πολύ καλές οργανωτικές και επικοινωνιακές ικανότητες
-  Δυνατότητα ταξιδιών

Η εταιρία προσφέρει:

-  Σταθερές Αποδοχές σύμφωνα με τη βαρύτητα της θέσης και την αξιολόγηση επιλογής
-  Μεταβλητές Αποδοχές σύμφωνα με το Σύστημα Διοίκησης Απόδοσης
-  Συνεχή υποστήριξη και εκπαίδευση
-  Μεγάλες προοπτικές εξέλιξης
-  Άριστο περιβάλλον εργασίας
-  Μετακίνηση από και προς το χώρο εργασίας με εταιρικό λεωφορείο

Επικοινωνήστε μαζί μας στο παρακάτω τηλέφωνο: **2102849358**

Ή στο e-mail της εταιρίας μας: **odionisos@gmail.com**

2ε. Τρόποι απόλυσης εργαζομένων – Νομοθεσία

Εάν πρόκειται για υπάλληλο, ο εργοδότης έχει τη δυνατότητα να προβεί σε απόλυση με δύο τρόπους, είτε με προειδοποίηση, είτε με έκτακτη καταγγελία σύμβασης εργασίας (δηλαδή χωρίς προειδοποίηση). Η επιλογή του ενός ή του άλλου τρόπου ανήκει στη βούληση του εργοδότη. Ενώ αντίθετα αν πρόκειται για εργατοτεχνίτη, οφείλεται ολόκληρη η αποζημίωση είτε απολυθεί με προμήνυση είτε όχι.

Απόλυση χωρίς προειδοποίηση : Όπως αναφέρεται παραπάνω, εάν η καταγγελία της σύμβασης εργασίας γίνει χωρίς προειδοποίηση, ο εργοδότης υποχρεούται να καταβάλλει ολόκληρη την αποζημίωση που οφείλεται όπως καθορίζει ο Ν.2112/1920.

Απόλυση με προειδοποίηση : Εάν η καταγγελία σύμβασης γίνει ύστερα από προειδοποίηση, ο εργοδότης υποχρεούται :α) να γνωρίσει με έγγραφο στο μισθωτό ότι, η υπάρχουσα σύμβαση εργασίας θα λυθεί μετά την πάροδο του χρόνου προειδοποίησης. Κρίνεται σκόπιμο και στην πράξη εφαρμόζεται η ημερομηνία της απόλυσης, δηλαδή η λήξη του χρόνου προειδοποίησης, να καθορίζεται επακριβώς, π.χ. 18 Οκτωβρίου 2010. Στην περίπτωση αυτή ο εργοδότης έχει υποχρέωση κατά την ημέρα που ορίστηκε ως λύση της σύμβασης εργασίας (ημέρα απόλυσης), να καταβάλει το μισό (1/2) μόνο της νόμιμης αποζημίωσης.

2στ.Εργασία την Κυριακή και τις αργίες

Καταρχήν ο εργαζόμενος δικαιούται να αρνηθεί την παροχή εργασίας τις Κυριακές και τις μέρες υποχρεωτικής αργίας. (Εξαίρεση αποτελούν τα επαγγέλματα και οι κλάδοι στα οποία επιτρέπεται από το νόμο η εργασία αυτές τις μέρες)






Σε περίπτωση απασχόλησης κατά τις ημέρες αργίας ή τις Κυριακές, οι εργαζόμενοι αμείβονται με το καταβαλλόμενο ημερομίσθιο (ή το 1/25 του μισθού) προσαυξημένο κατά 75% του νομίμου ημερομισθίου (δηλαδή αυτού της ΕΓΣΣΕ και όχι του καταβαλλόμενου). Επίσης στην περίπτωση εργασίας

κατα τις κατ' έθιμο αργίες, συνηθίζεται να αμείβονται οι εργαζόμενοι με τον ίδιο τρόπο των υπολοίπων αργιών.

Διαφορετικά, αν τις ημέρες των αργιών δεν λειτουργήσει η επιχείρηση, οι εργαζόμενοι αμείβονται κανονικά σαν να επρόκειτο για εργάσιμη ημέρα και να είχαν απασχοληθεί κατά το συμβατικό ωράριο.

3.Διεύθυνση οικονομικών

3^α.Οι στόχοι του τμήματος οικονομικών

-  Η διαμόρφωση του καταστατικού της εταιρίας
-  Η σύνταξη του προϋπολογισμού της εταιρίας
-  Η σύνταξη του ισολογισμού της εταιρίας
-  Η σύνταξη του τιμοκαταλόγου του 2016
-  Η διαμόρφωση του συστήματος πληρωμής των εργαζομένων

3β.Προϋπολογισμός εσόδων 2ου τετραμήνου

<u>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΣΟΔΩΝ 2ου ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ</u>				
ΜΗΝΑΣ/ΕΣΟΔΑ ΑΝΑ ΠΡΟΪΟΝ	ΜΑΙΟΣ	ΙΟΥΝΙΟΣ	ΙΟΥΛΙΟΣ	ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ
ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ	200.000 €	160.000 €	150.000 €	150.000 €
ΔΙΟΝΥΣΟΣ	180.000 €	200.000 €	190.000 €	170.000 €
ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ	140.000 €	170.000 €	200.000 €	210.000 €
ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΘΕΩΝ	220.000 €	250.000 €	250.000 €	240.000 €
ΧΘΕΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ	190.000 €	180.000 €	220.000 €	260.000 €
ΓΙΑ ΜΑΣ!	170.000 €	230.000 €	260.000 €	290.000 €

3γ. Τιμοκατάλογος Ο Διόνυσος

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ 2016		
ΕΙΚΟΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ/ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	ΤΙΜΗ (€)
	ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ (κόκκινο)	7,99
	ΔΙΟΝΥΣΟΣ (κόκκινο)	9,39
	ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ (ροζέ)	8,99
	ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΘΕΩΝ (ροζέ)	10,99



ΧΘΕΣ ΚΑΙ
ΣΗΜΕΡΑ(λευκό)

8,49










ΓΙΑ ΜΑΣ!(λευκό)

9,50

4α.Στόχοι του τμήματος

Ο Διευθυντής μάρκετινγκ έχει την ευθύνη της προώθησης των πωλήσεων τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και στο εξωτερικό. Στο έργο του υποστηρίζεται από τους υποδιευθυντές Πωλήσεων Εσωτερικού και Εξωτερικού. Από τα σημαντικότερα καθήκοντά του είναι:

-  Συντάσσει τον ετήσιο προϋπολογισμό πωλήσεων κατά περιοχή και κατά προϊόν και παρακολουθεί την πιστή εξέλιξή του σε ημερήσια, εβδομαδιαία και μηνιαία βάση.
-  Συνεργάζεται στενά με τον Διευθυντή παραγωγής, τον οποίο εφοδιάζει έγκαιρα με το πρόγραμμα πωλήσεων, προκειμένου να προετοιμάσει το αντίστοιχο πρόγραμμα παραγωγής και τον ενημερώνει για τυχόν αλλαγές.
-  Διατηρεί καλές σχέσεις με τους πελάτες και επισκέπτεται συχνά την αγορά για την παρακολούθηση της πορείας πωλήσεων, τόσο των προϊόντων της εταιρείας όσο και του ανταγωνισμού.
-  Ακόμα διαμορφώνει την τιμολογιακή πολιτική της εταιρείας, δηλαδή καθορίζει τις τιμές πώλησης, τις εκπτώσεις, τις προσφορές, τις λοιπές προωθητικές ενέργειες και επεμβαίνει με διορθωτικές κινήσεις όταν οι συνθήκες της αγοράς το καταστήσουν αναγκαίο.
-  Επιλέγει, σε συνεργασία με τον υποδιευθυντή Πωλήσεων Εσωτερικού, τα μέσα που θα χρησιμοποιηθούν για τη διαφημιστική υποστήριξη των πωλήσεων, όπως Τηλεόραση, Περιοδικά, Εφημερίδες, Αφίσες, Προσφορές δώρων κλπ.
-  Συνεργάζεται στενά με τις διαφημιστικές εταιρείες για την εκτέλεση του προγράμματος διαφημίσεων και προώθησης, τόσο των προϊόντων της εταιρείας όσον και της εικόνας αυτής γενικότερα. Ακόμα παρακολουθεί την εξέλιξη της αγοράς όσον αφορά στο ρυθμό πωλήσεων (ανοδικό ή καθοδικό) των προϊόντων και εισηγείται την αύξηση, μείωση ή ακόμα και τη διακοπή παραγωγής ορισμένων προϊόντων.
-  Διαβλέπει τις μελλοντικές ανάγκες του καταναλωτή και εισηγείται την παραγωγή νέων καινοτόμων προϊόντων. Υποστηρίζεται από μια ομάδα συνεργατών που ασχολούνται ειδικά με ένα ή με μία ομάδα προϊόντων.

4β. Πίνακας προβλέψεων θερινής περιόδου

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ									
Έτος: 2016									
Περιοχές: Στερεά Ελλάδα - Πελοπόννησος									
Κατηγορία Προϊόντος	3^ο τρίμηνο							Συνολική πρόβλεψη	
	Ιούλιος			Αύγουστος		Σεπτέμβριος		Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €
	Τιμή μονάδος (€)	Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €	Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €	Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €		
Αμπελώνας	7,99	500	3995	450	3595,5	700	5593	1650	13183,5
Διόνυσος	8,39	650	5453,5	530	4446,7	620	5201,8	1800	15102
Το κελάρι	8,43	430	3624,9	550	4636,5	420	3540,6	1400	11802
Γεύση των θεών	10,24	530	5427,2	640	6553,6	230	2355,2	1400	14336
Χθές και Σήμερα	9,45	320	3024	710	6709,5	510	4819,5	1540	14553
Gia mas!	9,50	420	3990	480	4560	370	3515	1270	12065


Έρευνα σχετικά με την σχεδίαση του νέου προϊόντος της κρασοβιομηχανίας "Ο Διόνυσος"


4^Υ.ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ


Φύλλο: Αγόρι Κορίτσι


Ηλικία: 18-30 31-40 41-50 >50


ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ:

 Τι χρώμα κρασιού θα προτιμούσατε;
Λευκό Ροζέ Κόκκινο

 Τι γεύση θα προτιμούσατε;
Γλυκό Ημίγλυκο ηρό

 Τι συσκευασία θα θέλατε να έχει;
187,5ml 375ml 700ml 1.5l

 Τι άλλο προϊόν θα θέλατε να παράγει η εταιρία;
Τσίπουρο Ρύζο ακόμελο Άλλο

 Θα θέλατε η συσκευασία να είναι οικολογική;
Ναι Όχι














Σας ευχαριστούμε για την συμμετοχή

ΤΜΗΜΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

5. Διεύθυνση Παραγωγής

5^α. Στόχοι του τμήματος

Οι στόχοι του τμήματος παραγωγής για το τρέχον έτος 2016 είναι οι εξής:

-  Φροντίζει για την κατασκευή δειγμάτων των προϊόντων που προτείνονται για παραγωγή καθώς και το τελικό δείγμα, σε συνεργασία με τον Μηχανικό Σχεδίασης, και τους Διευθυντές Έρευνας, Ποιοτικού Ελέγχου και Μάρκετινγκ.
-  Σχεδιάζει σε συνεργασία με την ομάδα των Μηχανικών Παραγωγής, τη γραμμή παραγωγής του κάθε προϊόντος και υπολογίζει τον απαιτούμενο χρόνο των επιμέρους εργασιών.
-  Αλλάζει το πρόγραμμα παραγωγής, αν διαπιστώσει ότι ο αρχικός σχεδιασμός παραγωγής δεν είναι αποδοτικός (βελτιστοποίηση της γραμμής — ροής παραγωγής).
-  Αναλύει όλους τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διαδικασία της παραγωγής (μεταφορές, φορτοεκφορτώσεις, διαδικασίες συντήρησης, συσκευασίας κ.λπ.).
-  Καθορίζει, σε συνεργασία με τον διευθυντή Ποιοτικού Ελέγχου, το σύστημα και τα σημεία ελέγχου της παραγωγής (κρίσιμα σημεία ελέγχου).
-  Επιβλέπει όλες τις φάσεις της παραγωγής για να διαπιστώσει ότι όλα γίνονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές που έχουν οριστεί.
-  Φροντίζει για την καλύτερη διακίνηση των πρώτων υλών από τις αποθήκες στο χώρο παραγωγής καθώς και τη ροή κι εσωτερική διακίνηση των προϊόντων.
-  Οργανώνει το χώρο παραγωγής επιλέγοντας τα κατάλληλα μηχανήματα με σκοπό την αυτοματοποίηση της παραγωγής, ύστερα από εισήγηση της ομάδας των Μηχανικών Παραγωγής.
-  Προγραμματίζει την ποσότητα και το ρυθμό παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς και τη δυνατότητα παραγωγής της επιχείρησης.
-  Εξασφαλίζει, σε συνεργασία με το τμήμα προμηθειών, τις απαραίτητες πρώτες ύλες και τον εξοπλισμό.
-  Επιλέγει, σε συνεργασία με τον Διευθυντή Προσωπικού, το κατάλληλο ανθρώπινο δυναμικό.
-  Αντιμετωπίζει έκτακτα προβλήματα, (βλάβες μηχανημάτων, απουσία προσωπικού κ.λπ.).
-  Λαμβάνει μέτρα ώστε η επιχείρηση να μην ρυπαίνει το περιβάλλον.

5β. Διαδικασία λευκής οινοποίησης

Πριν προχωρήσουμε στην περιγραφή της διαδικασίας παρασκευής των λευκών οίνων, είναι απαραίτητο να έχουμε αποσαφηνίσει, τι εννοούμε με τον όρο "λευκός οίνος"

Με τον όρο λοιπόν, λευκός οίνος, εννοούμε τον οίνο που προέρχεται από λευκές ποικιλίες ή γκρίζες ποικιλίες, των οποίων όμως οι ερυθρές χρωστικές δεν περνάνε στο γλεύκος όπου πρόκειται να ζυμωθεί και κατά συνέπεια ούτε και στον παραγόμενο οίνο. Για να επιτευχθεί αυτό, είθισται κατά την λευκή οινοποίηση να αποφεύγεται η παρατεταμένη παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα και τους βοστρύχους, η εκχύλιση των οποίων και δίνει τα φαινολικά συστατικά (μεταξύ των οποίων και χρωστικές), που δύναται να συναντήσει κανείς σε οποιασδήποτε κατηγορίας οίνο.

Ο συνδυασμός του παραπάνω δεδομένου (απουσία εκχύλισης) και της άχρωσης, με την πρώτη εντύπωση, όψης ενός λευκού οίνου, δημιουργεί την εσφαλμένη πεποίθηση, ότι δεν υπάρχουν χρωστικές. Στην πραγματικότητα οι λευκοί οίνοι περιέχουν φαινολικά συστατικά, μεταξύ των οποίων και αρκετές χρωστικές κίτρινου ή ανοιχτού κίτρινου χρώματος. Βέβαια, τόσο το είδος, όσο και το ποσοστό των φαινολικών συστατικών μεταξύ λευκών και ερυθρών οίνων, είναι πολύ διαφορετικό. Αυτό οφείλεται σε ποικιλιακούς παράγοντες (λευκές-ερυθρές ποικιλίες), αλλά και στο γεγονός ότι, όπως ήδη αναφέραμε, η παραγωγική διαδικασία της λευκής οινοποίησης, δεν απαιτεί παραμονή του χυμού, για κάποιο χρονικό διάστημα μαζί με τους φλοιούς, όπως στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης. Το στάδιο αυτό, στη λευκή οινοποίηση εκλείπει, με εξαίρεση κάποιες περιπτώσεις αρωματικών ποικιλιών. Πολλά αρωματικά συστατικά, βρίσκονται στους φλοιούς των σταφυλιών και η παραλαβή τους απαιτεί εκχύλιση, η οποία όμως, πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά, σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να έχουμε κατά το δυνατόν μικρότερη εκχύλιση φαινολών, οι οποίες ενδεχομένως να προκαλούσαν ελαττώματα.

Συγκομιδή-Μεταφορά

Μερικοί από τους παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την ημερομηνία τρυγητού είναι η ποικιλία, η τοποθεσία του αμπελώνα και το φορτίο. Το κατά πόσον τα σταφύλια έχουν φτάσει στο κατάλληλο σημείο ωρίμανσης, ο κάθε οινολόγος το συμπεραίνει με τη βοήθεια δειγματοληψιών, λαμβάνοντας υπόψη του κάθε φορά κατά κύριο λόγο τη σακχαροπεριεκτικότητα και την ογκομετρούμενη οξύτητα. Τα δύο αυτά μεγέθη, ιδιαίτερα στην περίπτωση των λευκών οίνων, καλό θα είναι να συμπίπτουν χρονικά με το μέγιστο δυνατό άρωμα πρωτογενούς προελεύσεως, το οποίο διαμορφώνει σε μεγάλο βαθμό, το αρωματικό δυναμικό του τελικού προϊόντος.



Η μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο, πρέπει να γίνεται με

προσεκτικό τρόπο, βάσει κανόνων και σε δοχεία ή επιφάνειες, οι οποίες πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές. Η "αυστηρότητα" αυτή, αποσκοπεί στην ελάχιστη δυνατή καταπόνηση της πρώτης ύλης, με άμεσο αποτέλεσμα την παραγωγή του ποιοτικότερου δυνατού οίνου.

Εξαγωγή του χυμού

Η πρώτη ύλη αφού συγκεντρωθεί στη σταφυλοδόχο, περνά στους σπαστήρες όπου γίνεται η έκθλιψη των σταφυλιών και από εκεί στα απορραγιστήρια όπου απομακρύνονται οι βόστρυχοι-τσάμπουρα. Η διαδικασία αυτή είναι μεγάλης σημασίας, καθώς περαιτέρω παραμονή των βοστρύχων με τον σταφυλοπολτό, θα προσέδιδε στον παραγόμενο οίνο χορτώδη οσμή, ως αποτέλεσμα της μεταβίβασης ιδιαίτερα στυφώντανικών συστατικών από τους βοστρύχους στον οίνο. Έπειτα ο σταφυλοχυμός με τα εμπεριέχοντα στέμφυλα, οδηγείται στα στραγγιστήρια για τον διαχωρισμό αυτών και την παραλαβή του πρόρρογου γλεύκους. Τα στέμφυλα που παραλαμβάνονται από τη στράγγιση, απολήγουν στα διάφορων τύπων πιεστήρια, με σκοπό την παραπέρα εξαγωγή γλεύκους χαμηλότερης συνήθως ποιότητας από το πρόρρογο γλεύκος. Τα δύο ειδών γλεύκη είτε έπειτα από ανάμειξη, είτε χωριστά καταλήγουν στα δοχεία ζύμωσης.

Επεμβάσεις στο προς ζύμωση γλεύκος

-  Επεμβάσεις με στόχο την προφύλαξη του χυμού από επερχόμενες οξειδώσεις, θολώματα κτλ. (ενδεικτικά αναφέρονται η θείωση, η διαύγαση και η απολάσπωση)
-  Επεμβάσεις διορθωτικού τύπου, που αφορούν συνήθως τη σακχαροπεριεκτικότητα, την ογκομετρούμενη οξύτητα, τη συγκέντρωση διαφόρων αζωτούχων συστατικών και βιταμινών.

Εμβόλιο ή εκκινητής καλείται η προσθήκη καλλιεργημένης ζύμης με συγκεκριμένα και επιλεγμένα συνήθως ζυμωτικά χαρακτηριστικά, που σαν στόχο έχει μια ομαλή και υγιή ζύμωση, με κατά το δυνατό προβλέψιμα αποτελέσματα.

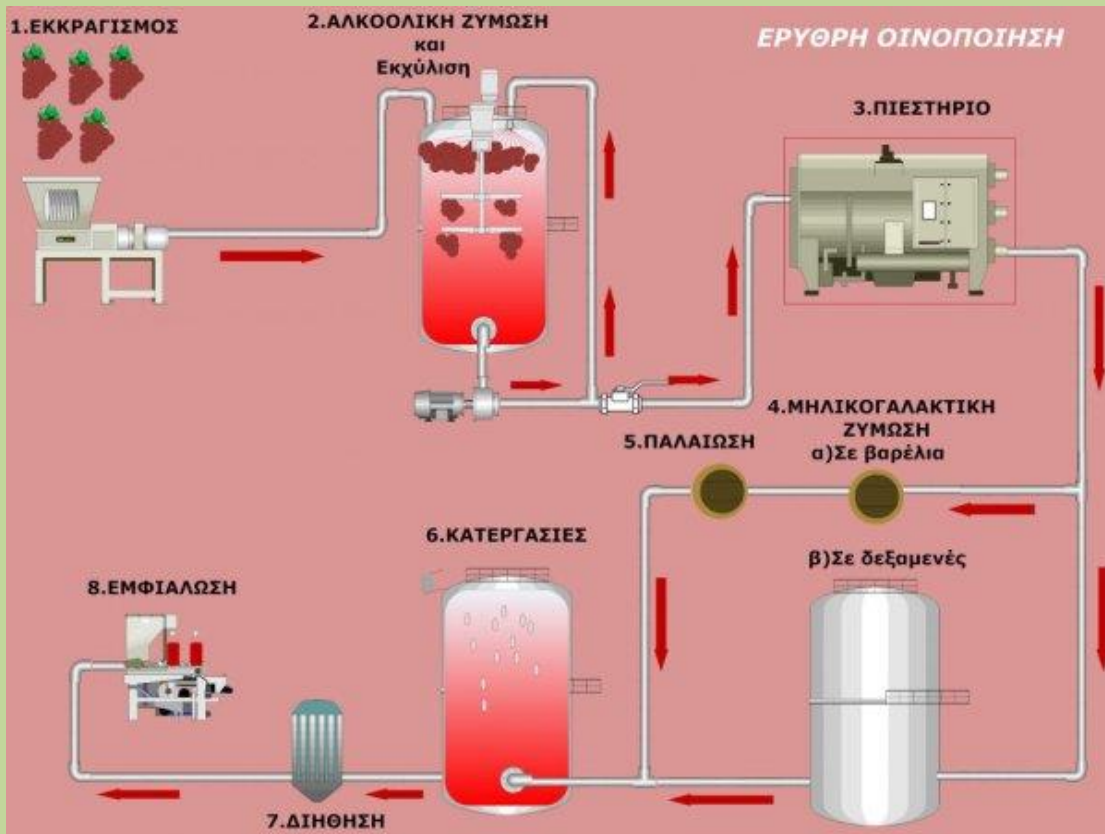
Αλκοολική ζύμωση

Για τη ζύμωση χρησιμοποιούνται δεξαμενές συνήθως ανοξείδωτες ή ξύλινες. Κατά την πορεία της αλκοολικής ζύμωσης, παράγεται η περιπόθητη για το τελικό προϊόν αλκοόλη, μέσω μιας αναερόβιας διαδικασίας κατά την οποία, σάκχαρα με τη βοήθεια ενζύμων που παράγονται από μικροοργανισμούς, τους ζυμομύκητες, μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη. Ακόμη, κατά την αλκοολική ζύμωση παράγεται ένα πλήθος δευτερευόντων προϊόντων, πέραν της αλκοόλης, τα οποία συνιστούν το δευτερογενές άρωμα του κρασιού. Το άρωμα αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα κριτήρια ποιότητας ενός οίνου

και γι' αυτό ο οινολόγος πρέπει να φροντίζει ώστε η διαδικασία της ζύμωσης, να διεξάγεται κάτω από συνθήκες που να ευνοούν μια μέγιστη και παράλληλα ισορροπημένη παραγωγή εστέρων, στους οποίους και οφείλεται κατά κύριο λόγο, το δευτερογενές άρωμα. Η θερμοκρασία ύστερα από μελέτες, θεωρείται ο πλέον σημαντικός ρυθμιστικός παράγοντας σχηματισμού εστέρων. Για το λόγο αυτό η θερμοκρασία ζύμωσης όσον αφορά τους οίνους ποιότητας δεν πρέπει να ξεπερνά κατά κανόνα τους 20ο με 22οC, διότι σε υψηλότερες θερμοκρασίες η παραγωγή εστέρων δεν κρίνεται επαρκής. Η ζύμωση θεωρείται περατωθείσα όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δε ξεπερνά τα 4g/1 όπως ορίζει σχετικώς κανονισμός της Ε.Ε. Αντικρουόμενες είναι οι απόψεις σχετικά με την τέλεση ή μη, μηλογαλακτικής ζύμωσης και της επίδρασης αυτής στο αρωματικό δυναμικό και την οξύτητα των λευκών κρασιών. Αναφορικά με την οξύτητα, η μηλογαλακτική ζύμωση επειδή αυξάνει το pH, δε θεωρείται σύμμαχος της λευκής οινοποίησης, καθώς η υψηλή οξύτητα(χαμηλό pH) είναι εκείνη, που αποδεδειγμένα προσδίδει δροσιά και φρεσκάδα στους λευκούς οίνους.

Ενέργειες στο τέλος της ζύμωσης

Η μετάγγιση είναι μια διαδικασία, ο ρόλος της οποίας έγκειται στην απομάκρυνση της οινολάσπης από τον νέο οίνο. Ακολουθεί η θείωση προς αποφυγήν μικροβιακών προσβολών και οξειδώσεων. Τέλος η δεξαμενή απογεμίζεται ώστε να ελαχιστοποιηθεί η επαφή του οίνου με το οξυγόνο, το οποίο ως γνωστόν ευθύνεται για τις οξειδώσεις. Στην περίπτωση που επιθυμούμε οι οίνοι μας να "υποστούν" παλαίωση, τους μεταγγίζουμε σε ξύλινα βαρέλια ποιότητας(συνήθως από δρυ), τα οποία αφού απογεμίσουμε, κλείνουμε ερμητικά. Ο οίνος παραμένει στην ερμητικά κλειστή δεξαμενή ή βαρέλια ως τη στιγμή της εμφιάλωσης.









6. Διεύθυνση Ασφάλειας

6^α.Στόχοι του τμήματος ασφάλειας

Το τμήμα ασφάλειας προσωπικού είναι υπεύθυνο για τον έλεγχο των μηχανημάτων της βιομηχανίας, ώστε το προσωπικό να εργάζεται με ασφάλεια. Καθορίζει και επιβλέπει την εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και φροντίζει για την αποφυγή δυστυχημάτων ή βλαβών στην υγεία του προσωπικού. Επίσης οργανώνει σε συνεργασία με το τμήμα εκπαίδευσης της επιχείρησης εκπαιδευτικά σεμινάρια με θέματα την υγεία και την ασφάλεια του προσωπικού.

Ειδικότερα ο υπεύθυνος του τμήματος:

-  Οργανώνει εκπαιδευτικά προγράμματα με σκοπό την αποφυγή ατυχημάτων ή βλάβης στην υγεία των εργαζομένων.
-  Καθορίζει και επιβλέπει την τήρηση κανόνων ασφαλείας σύμφωνα με την νομοθεσία.
-  Φροντίζει για την κατάλληλη χρήση και συντήρηση των μηχανημάτων και εργαλείων.
-  Απαιτεί από τους εργαζόμενους τη χρησιμοποίηση μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εργασίας
-  Μοιράζει έντυπα με οδηγίες για τους εργασιακούς κανονισμούς ασφαλείας.
-  Διατηρεί αρχείο και ενημερώνει τους εργαζομένους σχετικά με ατυχήματα που έγιναν στην διάρκεια της εργασίας στην επιχείρηση και κατασκευάζει διαγράμματα που εκφράζουν το ρυθμό και την κατηγορία των ατυχημάτων σε συνάρτηση του χρόνου.

6β. Σήματα ασφαλείας



Εύφλεκτες ύλες ή/ και
υψηλή θερμοκρασία⁽¹⁾



Εκρηκτικές ύλες



Τοξικές ύλες



Διαβρωτικές ύλες



Ραδιενεργά υλικά



Αιωρούμενα φορτία



Οχήματα διακίνησης
φορτίων



Κίνδυνος
ηλεκτροπληξίας



Γενικός κίνδυνος

6γ. Η κουλτούρα της Υγιεινής και Ασφάλειας στους χώρους εργασίας

Η σωστή επικοινωνία μεταξύ των εργαζομένων στους χώρους εργασίας αποτελεί ένα σημαντικότατο παράγοντα μείωσης των εργατικών ατυχημάτων. Η αποτελεσματική ανταλλαγή μηνυμάτων που αφορούν την πρόληψη εργατικών ατυχημάτων και επαγγελματικών ασθενειών αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο για τη δημιουργία της κουλτούρας Υγιεινής και Ασφάλειας στους χώρους εργασίας.

Τί θεωρείται όμως κουλτούρα; Σύμφωνα με τον επίσημο ορισμό του Οργανισμού Ηνωμένων Εθνών,¹ κουλτούρα εννοείται «...το σύνολο των πνευματικών, υλικών και συναισθηματικών χαρακτηριστικών της κοινωνίας ή μέρους αυτής, που περιλαμβάνει την τέχνη, την πεζογραφία, τον τρόπο ζωής, τις αξίες, τις παραδόσεις και τα πιστεύω της...»

Ο όρος κουλτούρα της Υγιεινής και Ασφάλειας στην Εργασία (Safety Culture) πρωτοεμφανίστηκε λίγο μετά το πυρηνικό ατύχημα στο Chernobyl το 1986. Σύμφωνα με τον ορισμό της Διεθνούς Επιτροπής Ατομικής Ενέργειας ως κουλτούρα Υγιεινής και Ασφάλειας Εργασίας, ορίζεται «...το σύνολο των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων των οργανισμών ή των ατόμων που καθορίζουν πως πρώτη προτεραιότητα στη λειτουργία των οργανισμών ή των ατόμων παίζει η εφαρμογή μέτρων ασφάλειας και αυτά τα μέτρα ασφάλειας λαμβάνουν την απαραίτητη προσοχή που εγγυάται τη εφαρμογή τους».

Η κουλτούρα της Υγιεινής και Ασφάλειας συνδέεται άμεσα με το επίπεδο επικοινωνίας μεταξύ των ανθρώπων. Η ανθρώπινη επικοινωνία είναι μια εξαιρετικά σύνθετη διαδικασία ανταλλαγής μηνυμάτων. Αυτή η ανταλλαγή μηνυμάτων μεταξύ των ατόμων ή κοινωνικών ομάδων ορίζεται και ως επικοινωνία. Καθημερινά δίνοντας και παίρνοντας πληροφορίες καλύπτουμε ανάγκες πολύ σημαντικές για την επαγγελματική, ψυχολογική και κοινωνική μας επιβίωση. Οι άνθρωποι βρίσκονται σε διαρκή και αδιάκοπη αλληλεπίδραση με το κοινωνικό τους περιβάλλον, ανταλλάσσοντας χιλιάδες πληροφορίες σε καθημερινή βάση. Κατά τη διάρκεια της επικοινωνίας, μία αρκετά σημαντική ποσότητα πληροφοριών χάνεται, καθώς οι άνθρωποι υψώνουν τείχη αντίστασης κατά της αποδοχής των πληροφοριών που δέχονται από άλλους συναθρώπους τους.





Η πολιτική ανοιχτής επικοινωνίας (open door policy) μεταξύ των εργαζομένων και της διοίκησης ενός οργανισμού, ιδιαίτερα σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας, συνεισφέρει στην παραγωγικότητα του οργανισμού, αυξάνει το επίπεδο αυτοϊκανοποίησης των εργαζομένων, αυξάνει το επίπεδο απόκρισης (feedback effect) της διοίκησης, συμβάλλει στην ανάπτυξη της κουλτούρας Υγιεινής και Ασφάλειας στον οργανισμό και τελικώς βελτιώνει τις συνθήκες ασφάλειας στον οργανισμό.



Στη χώρα μας, είναι γεγονός αδιαμφισβήτητο, πως υπάρχει σαφέστατη έλλειψη κουλτούρας Υγιεινής και Ασφάλειας τόσο μεταξύ των εργαζομένων (οι οποίοι φέρουν και αυτοί μερίδιο ευθύνης) όσο και από πλευράς διοίκησης πολλών επιχειρήσεων. Η συνεχής εκπαίδευση των εργαζομένων (δια βίου εκπαίδευση) και η ύπαρξη ανοικτού δίαυλου επικοινωνίας μεταξύ των εργαζομέ ένων και της διοίκησης των επιχειρήσεων, είναι τα μοναδικά εργαλεία υιοθέτησης κουλτούρας Υγιεινής και Ασφάλειας στους χώρους εργασίας. Κουλτούρα η οποία συμβάλλει στη μείωση των εργατικών ατυχημάτων που τόσο ακριβά πληρώνει ολόκληρη η κοινωνία.

6δ.Καθήκοντα ιατρού εργασίας

Ο ιατρός εργασίας παρέχει υποδείξεις και συμβουλές στον εργοδότη, στους εργαζόμενους και στους εκπροσώπους τους, γραπτά ή προφορικά, σχετικά με τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για τη σωματική και ψυχική υγεία των εργαζομένων.

Τις γραπτές υποδείξεις ο γιατρός εργασίας καταχωρεί στο ειδικό βιβλίο του άρθρου 6 του νόμου αυτού. Ο εργοδότης λαμβάνει γνώση ενυπογράφως των υποδείξεων που καταχωρούνται σ αυτό το βιβλίο. Ειδικότερα ο γιατρός εργασίας συμβουλεύει σε θέματα:





-  σχεδιασμού προγραμματισμού, τροποποίησης της παραγωγικής διαδικασίας, κατασκευής και συντήρησης εγκαταστάσεων, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας.
-  λήψης μέτρων προστασίας, κατά την εισαγωγή και χρήση υλών και προμήθειας μέσων εξοπλισμού.
-  φυσιολογίας και ψυχολογίας της εργασίας εργονομίας και υγιεινής της εργασίας, της διευθέτησης και διαμόρφωσης των θέσεων και του περιβάλλοντος της εργασίας και της οργάνωσης της παραγωγικής διαδικασίας.
-  οργάνωσης υπηρεσίας παροχής πρώτων βοηθειών.






-  αρχικής τοποθέτησης και αλλαγής θέσης εργασίας για λόγους υγείας, προσωρινά ή μόνιμα καθώς και ένταξης ή επανένταξης μειονεκτούντων ατόμων στην παραγωγική διαδικασία, ακόμη και με υπόδειξη αναμόρφωσης της θέσης εργασίας και
-  δεν επιτρέπεται ο γιατρός εργασίας να χρησιμοποιείται για να επαληθεύει το δικαιολογημένο ή μη λόγω νόσου, απουσίας εργαζομένου.

Ο γιατρός εργασίας προβαίνει σε ιατρικό έλεγχο των εργαζομένων σχετικό με τη θέση εργασίας τους, μετά την πρόληψή τους ή την αλλαγή θέσης εργασίας, καθώς και σε περιοδικό ιατρικό έλεγχο κατά την κρίση του επιθεωρητή εργασίας ύστερα από αίτημα της επιτροπής υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, όταν τούτο δεν ορίζεται από το νόμο. Μεριμνά για τη διενέργεια ιατρικών εξετάσεων και μετρήσεων παραγόντων του εργασιακού περιβάλλοντος σε εφαρμογή των διατάξεων που ισχύουν κάθε φορά. Εκτιμά την καταλληλότητα των εργαζομένων για τη συγκεκριμένη εργασία, αξιολογεί και καταχωρεί τα αποτελέσματα των εξετάσεων, εκδίδει βεβαίωση των παραπάνω εκτιμήσεων και την κοινοποιεί.

6^ε.Βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος

Όλες οι υπόγειες εγκαταστάσεις που περιέχουν επικίνδυνα υλικά όπως αέρια, ατμούς και ψυκτικά υγρά, ή δίκτυα εξυπηρέτησης του κτιρίου πρέπει να απομονωθούν.

-  Απαγορεύεται η εργασία σε περιορισμένους χώρους όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές.
-  Πρέπει να υπάρχει συνεχής επικοινωνία με τον επιβλέποντα την εργασία στον περιορισμένο χώρο. Οι ασύρματες επικοινωνίες πρέπει μπορούν να πραγματοποιούνται χωρίς παρεμβολές.
-  Πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας.
-  Να χρησιμοποιείται ζώνη ασφαλείας ή άλλο μέσο προστασίας από πτώση αν υπάρχει κίνδυνος πτώσης.









-  Να ελέγχονται τα δάπεδα, οι σκάλες κλπ έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δε θα είναι ολισθηρά.
-  Αναπτύσσοντας Πνεύμα Ομαδικότητας
-  Αντιμετώπιση Συγκρούσεων στο χώρο εργασίας
-  Επικοινωνώντας αποτελεσματικά με το αντίθετο φύλο στο χώρο εργασίας
-  Διαχείριση Εργασιακού Άγχους

7.Διεύθυνση Προμηθειών

7^α.Στόχοι του τμήματος

Το τμήμα προμηθειών είναι υπεύθυνο για τον εφοδιασμό όλων των τμημάτων της εταιρίας με τα απαραίτητα για τη λειτουργία τους υλικά, εργαλεία, μηχανήματα. Ειδικότερα για το τμήμα παραγωγής προϊόντων απαιτείται η εξασφάλιση πρώτων υλών σε συνεχή βάση.

Γενικότερα ο υπεύθυνος του τμήματος προμηθειών:

-  Οργανώνει όλες τις δραστηριότητες για την αγορά των υλικών και των εφοδίων που απαιτούνται για τη λειτουργία της εταιρίας.
-  Διατηρεί καλή φήμη της εταιρίας κάνοντας κατάλληλες συμφωνίες και εκπληρώνοντας όλες τις οικονομικές υποχρεώσεις της.
-  Συγκεντρώνει στοιχεία για τις προδιαγραφές των πρώτων υλών που είναι διαθέσιμες στην αγορά, σε συνεργασία με τη διεύθυνση παραγωγής.
-  Φροντίζει για την έγκαιρη προμήθεια της εταιρίας με τις απαιτούμενες πρώτες ύλες ώστε να μην παρεμποδίζεται η ομαλή λειτουργία της παραγωγής. Για το σκοπό αυτό συντάσσει και εφαρμόζει μελέτη δημιουργίας αποθεμάτων σε πρώτες ύλες.
-  Συντάσσει καταλόγους που περιέχουν τις παραγγελίες των διαφόρων τμημάτων καθώς και τις προμήθειες που πραγματοποιήθηκαν.
-  Ενημερώνει το τμήμα οικονομικών για την ποσότητα και το κόστος των απαιτούμενων προμηθειών
-  Συνεργάζεται με το τμήμα ποιοτικού ελέγχου για τον έλεγχο των υλικών και του εξοπλισμού που αγοράζεται .
-  Συνεργάζεται με το τμήμα οικονομικών για τον προσδιορισμό των μεταβολών της αξίας των μετοχών που εκδίδει η εταιρεία.

7^β.Ωρίμανση και παλαίωση κρασιών


Η ωρίμανση και η παλαίωση είναι διαδικασίες που δεν εφαρμόζονται σε όλα τα κρασιά. Τα λευκά, τα ροζέ και τα ελαφρά ερυθρά κρασιά, συνήθως καταναλώνονται νωρίς, χωρίς να περάσουν από βαρέλι, προκειμένου να απολαύσουμε την φρεσκάδα των πρωτογενών αρωμάτων και της γεύσης της ποικιλίας. Τα μεγάλα λευκά κρασιά και τα περισσότερα ερυθρά απαιτούν παλαίωση προκειμένου να απαλύνει η πολύ τονισμένη οξύτητα τους και να εξευγενιστούν οι επιθετικές τανίνες τους αντίστοιχα.


Από τους πόρους του βαρελιού επιτρέπεται η είσοδος μικρών ποσοτήτων οξυγόνου, το οποίο αντιδρά με τις ουσίες του οίνου με αποτέλεσμα ο οίνος να χάνει με την πάροδο του χρόνου τον άγριο και επιθετικό του χαρακτήρα. Από το βαρέλι μεταφέρονται στο κρασί ορισμένες ουσίες, οι οποίες εμπλουτίζουν την αρωματική του σύνθεση.

Η παλαίωση του κρασιού συνεχίζεται και στη φιάλη, η οποία ονομάζεται αναγωγική, αφού ο φελλός εξασφαλίζει την απουσία του οξυγόνου. Σε αυτή τη φάση, που μπορεί να διαρκέσει από μήνες έως πολλά χρόνια, αναπτύσσεται το μπουκέτο του κρασιού.

7γ.Εμφιάλωση του κρασιού




Μετά από την ανάπαυση του κρασιού στη δεξαμενή ή την ενδεχόμενη ωρίμανση σε βαρέλι ακολουθεί η προετοιμασία για την εμφιάλωση του κρασιού. Η προετοιμασία αυτή σχετίζεται κυρίως με το πλήθος των αιωρούμενων σωματιδίων, που είναι πολύ φυσικό να περιέχονται στο κρασί (στερεά τμήματα του σταφυλιού, ζύμες, βακτήρια, κρύσταλλοι των τρυγικών αλάτων κ.ά.). Η παρουσία των περισσοτέρων από αυτά γίνεται αισθητή με τη μορφή θολώματος. Έτσι, πριν από την εμφιάλωση, το κρασί υποβάλλεται σε ορισμένες κατεργασίες, που σκοπό έχουν την απομάκρυνση των αιωρούμενων αυτών σωματιδίων. Οι κυριότερες από αυτές τις κατεργασίες είναι οι εξής:

 Η σταθεροποίηση: είναι η διαδικασία απομάκρυνσης των κρυστάλλων του τρυγικού οξέος από το κρασί. Το τρυγικό οξύ είναι, μαζί με το μηλικό, το βασικό οξύ του σταφυλιού και του κρασιού. Ωστόσο, κρασιά με υψηλά επίπεδα τρυγικού οξέος μπορούν να εμφανίσουν κρυστάλλους, που αν και ακίνδυνοι, είναι αντιαισθητικοί. Η ψύξη του κρασιού σε χαμηλές θερμοκρασίες επιταχύνει τη δημιουργία αυτών των κρυστάλλων μέσα στη δεξαμενή και ελαττώνει τις πιθανότητες εμφάνισής τους στη φιάλη, μετά από την εμφιάλωση.




 Το φιλτράρισμα: είναι το πέρασμα του κρασιού από φίλτρο (ή φίλτρα), που το βοηθά να μείνει διαυγές στη φιάλη, αλλά και το σταθεροποιεί, αφαιρώντας σωματίδια, βακτήρια, ζυμομύκητες κ.λπ. Ωστόσο, αρκετοί οινοπαραγωγοί προτιμούν να εμφιαλώνουν τα κρασιά τους αφιλτράριστα (συνήθως τα κόκκινα), για να μην τα υποβάλουν στη συγκεκριμένη διαδικασία-καταπόνηση, που σίγουρα αφαιρεί ένα μέρος των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κρασιού ή έστω μέρος της έντασης αυτών.

7δ. Τι περιλαμβάνουν οι ετικέτες των κρασιών;

Στην ετικέτα των κρασιών αναγράφεται υποχρεωτικά:

-  Η κατηγορία του. Θα πρέπει να διαβάσουμε επάνω της μια από αυτές τις τέσσερις ενδείξεις της κατηγορίας του κρασιού: Οίνος Επιτραπέζιος, Τοπικός, Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας ή Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης.
-  Ο εμφιαλωτής του κρασιού με το όνομα, τη διεύθυνση του ή με τον κωδικό αριθμό που του έχει δώσει το Χημείο του Κράτους.
-  Η έδρα παραγωγής αν το κρασί είναι ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασίας Προέλευσης) ή εμφιάλωσης, για τα υπόλοιπα κρασιά.





Ο όγκος του περιεχόμενου στη φιάλη κρασιού που στις περισσότερες περιπτώσεις είναι 750, 500 ή 375 TMl. Επιτρεπτά δεν είναι όλα τα μεγέθη φιαλών, παρά μόνο τα πολλαπλάσια και

-  υποπολλαπλάσια του 0,75 λίτρου και του 1 λίτρου. Η πιο μικρή φιάλη κρασιού είναι 0,187 λίτρου.
-  Ο αλκοολικός τίτλος του περιεχομένου κρασιού. Αναφέρεται στην επί τοις εκατό περιεκτικότητα του κρασιού σε οινόπνευμα.
-  Επίσης, από το 2004 η ένδειξη «Περιέχει Θειώδη» αναγράφεται υποχρεωτικά σε κάθε ετικέτα κρασιού που παράγεται εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

7ε.Οργάνωση κάβας κρασιών

Αρχικά επιλέγεται ο τύπος των ραφιών. Η επιλογή είναι πολύ σημαντική για την αποφυγή πιθανών μελλοντικών προβλημάτων αποθήκευσης, προσέγγισης ορισμένων φιαλών, καταστροφών αλλά και χαμένου χώρου. Στη συνέχεια πρέπει να κανονιστεί η τοποθέτηση και η κατηγοριοποίηση των κρασιών έτσι ώστε να μπορεί να τα βρίσκει κανείς εύκολα. Είναι δυνατόν να επιλεγθεί μία κατηγοριοποίηση ανά χρώμα, περιοχή, χρονιά ή και αξία. Η τοποθέτηση των κρασιών ανά περιοχή φαίνεται πως είναι η περισσότερο αποτελεσματική.






Προτείνεται επίσης η τοποθέτηση:

-  των λευκών και των αφρώδη χαμηλά, κοντά στο έδαφος (ζώνη πιο δροσερή).
-  των ροζέ, ερυθρών και των τύπου Νουνθου στα ανώτερα επίπεδα, κατά τη σειρά που αναφέρθηκαν.
-  των γλυκών στο τελευταίο επίπεδο εφόσον αυτά είναι λιγότερο ευαίσθητα.
-  των κρασιών μακρόχρονης παλαίωσης στο βάθος της κάβας και αυτών που θα καταναλωθούν γρηγορότερα σε ευκολότερη θέση.

8. Διεύθυνση Σχεδίασης Προϊόντων

8^α. Στόχοι του τμήματος

Οι στόχοι του τμήματος σχεδίασης προϊόντων για το τρέχον έτος 2016 είναι οι εξής:

-  Προσδιορίζει με σαφήνεια τις ανάγκες που καλείται να ικανοποιήσει ο συγκεκριμένος σχεδιασμός, δηλαδή ορίζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.
-  Σκέφτεται μια ιδέα, την οποία αποτυπώνει σε προσχέδια (σκαριφήματα).
Επιλέγεται η καλύτερη και σχεδιάζεται στον Ηλεκτρονικό Υπολογιστή. Μετά γίνεται πράξη με την κατασκευή του αρχικού δείγματος.
-  Μεταξύ του Μηχανικού Σχεδιασμού Προϊόντος και του Διευθυντή Παραγωγής
υπάρχει συνεχής συνεργασία μέχρι την τελική μορφή που θα έχει το προϊόν. Επίσης συνεργάζομαι με τους Διευθυντές Μάρκετινγκ, Οικονομικών και τον Διευθυντή Ποιοτικού Ελέγχου.
-  Κατά τη διάρκεια του σχεδιασμού του προϊόντος, λαμβάνω πάντα υπόψη μου τις
ανάγκες που καλείται να ικανοποιήσω το προϊόν, την καλή και ασφαλή λειτουργία του, την εύκολη χρήση (εργονομία) και συντήρησή του, την ευκολία παραγωγής και διάθεσης στην αγορά, την εξασφάλιση χαμηλού κόστους κ.ά. Όλα αυτά καθορίζουν τις προδιαγραφές που θα έχει το προϊόν. Π.χ., σε ένα αυτοκίνητο, τον τύπο του (οικογενειακό ή σπορ), την εξωτερική εμφάνιση, την αεροδυναμική του, τον αριθμό θυρών (δίθυρο, τετράθυρο, πεντάθυρο), τον κυβισμό και την ιπποδύναμη της μηχανής, τους ρύπους που εκπέμπει, αν θα έχει κίνηση στους μπροστινούς ή πίσω τροχούς, αν θα είναι αναδιπλούμενα τα καθίσματα κ.ά.
-  Να υπάρχουν προϊόντα που τα εξαρτήματά τους κατασκευάζονται σε διαφορετικά εργοστάσια ή χώρες. Τα εξαρτήματά του θα πρέπει να σχεδιαστούν και να κατασκευαστούν με τη μεγαλύτερη δυνατή ακρίβεια.

8β.Κελάρι οινοποιίας Διόνυσος

Ο χώρος του κελαριού, προσεγμένα και με σεβασμό στην παράδοση διακοσμημένος, είναι επισκέψιμος και μπορεί να φιλοξενήσει παρέες που θέλουν να γευθούν τα κρασιά της Οινοποιίας Διόνυσος ή ομάδες που θέλουν να οργανώσουν συγκεντρώσεις γευσιγνωσίας.

Στο κελάρι βρίσκονται και τα ξύλινα βαρέλια για την ωρίμανση του κόκκινου κρασιού, καθώς και οι χώροι αποθήκευσης των προϊόντων της οινοποιίας.









8γ.Δείγματα συσκευασιών Διόνυσος



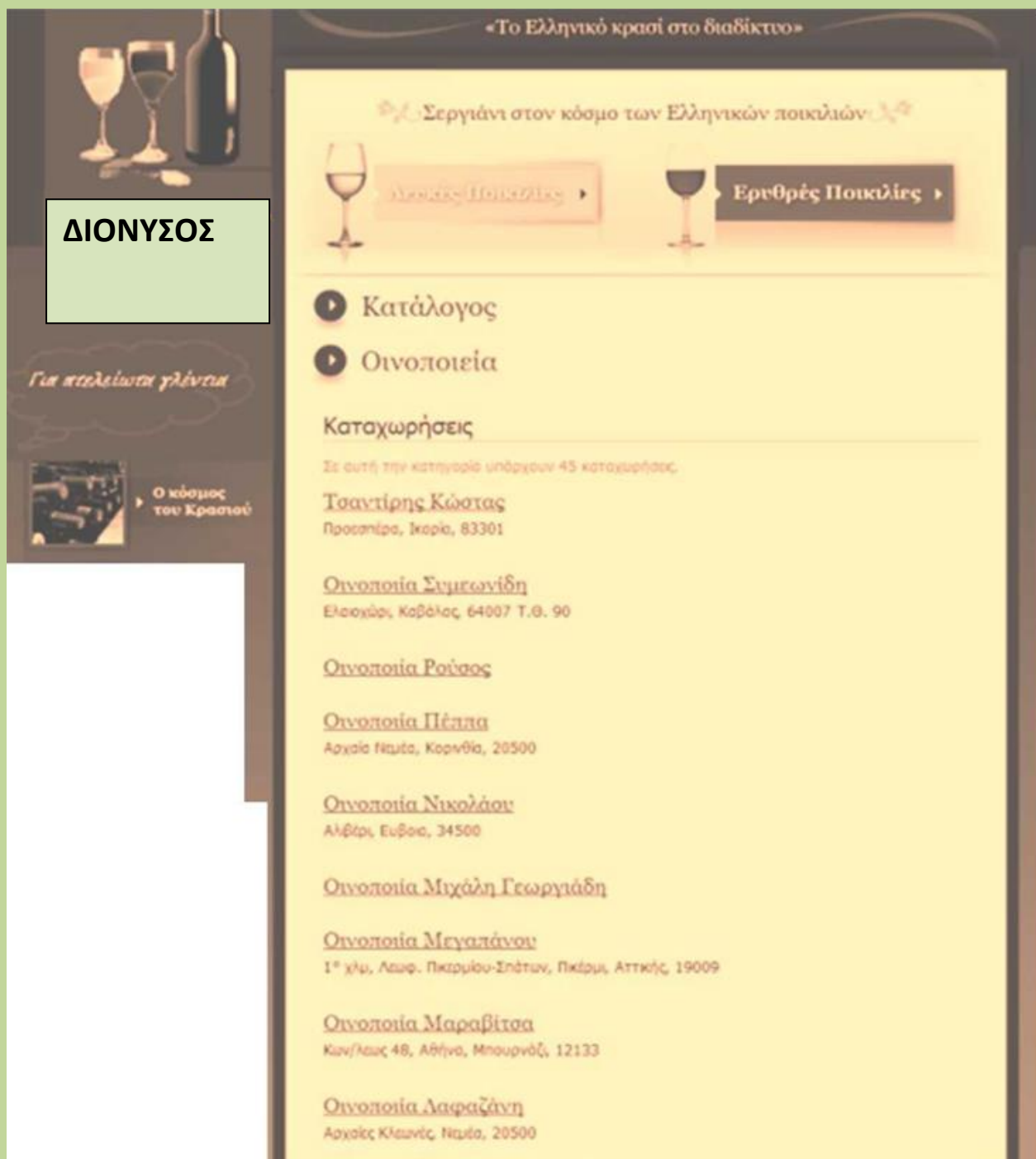
9. Διεύθυνση Μηχανογράφησης

9^α. Στόχοι του τμήματος μηχανογράφησης

-  Υποστήριξη των Διοικητικών Υπηρεσιών της Εταιρίας για τη μηχανογράφησή τους και την χρήση προγραμμάτων πληροφορικής για τη διεκπεραίωση των μελετών και εργασιών της Εταιρίας. Θα πρέπει το τμήμα μας να παρέχει το κατάλληλο πρόγραμμα ώστε όλα τα τμήματα της εταιρίας από την παραγωγή μέχρι και το λογιστήριο να μπορούν να καταχωρούν γρήγορα τα δεδομένα τους και να μπορούν να παίρνουν τις πληροφορίες που χρειάζονται άμεσα. Όπως για παράδειγμα τις τεχνικές προδιαγραφές παραγωγής των προϊόντων. Η παραγωγή αποτελεσμάτων μέσω προγραμμάτων είναι πολύ σημαντική και γι' αυτό το λόγο θα πρέπει να έχουμε το καλύτερο λογισμικό.
-  Μέριμνα για την αναβάθμιση και τη συνεχή λειτουργία του πληροφοριακού συστήματος της εταιρίας. Θα πρέπει συνεχώς να αναβαθμίζουμε τα προγράμματα σύμφωνα με τους νέους νόμους που μας αφορούν και να φροντίζουμε ώστε να μην έχουμε προβλήματα λειτουργίας όπως η τάση του ρεύματος ή η υπερφόρτωση των αρχείων. Θα πρέπει τα προγράμματα να τρέχουν με γρήγορο ρυθμό στους υπολογιστές και να υπάρχει ομαλή λειτουργία.
-  Παραχώρηση των διαθέσιμων πληροφοριών της Εταιρίας με τη χρήση ηλεκτρονικών δικτύων (Internet, Intranet, κλπ.). Ιδιαίτερα το INTEPNET είναι αναγκαίο εργαλείο για τη λειτουργία της εταιρίας και θα πρέπει να εξασφαλίζουμε τη συνεχή λειτουργία του.
-  Παρακολούθηση και καταγραφή αναγκών – διαχείριση της μηχανογραφικής υποδομής της Εταιρίας (εξοπλισμός και λογισμικό) προτείνοντας όλες τις απαραίτητες επεμβάσεις στον εξοπλισμό (hardware & software) για την παροχή ποιοτικών υπηρεσιών μηχανογράφησης. Θα πρέπει να καταγράφονται σε τακτά χρονικά διαστήματα οι ελλείψεις κάθε τμήματος σε υπολογιστές, εκτυπωτές και άλλα. Θα πρέπει όμως και να γίνεται έρευνα αγοράς ώστε να προμηθευόμαστε τα απαραίτητα στην πιο συμφέρουσα τιμή και με τους πιο ευνοϊκότερους όρους.

-  Τήρηση και συνεχής εκσυγχρονισμός του περιεχομένου του Web Server της Εταιρίας (Internet). Συνεχής ενημέρωση της ιστοσελίδας μας με τα νέα μας επιτεύγματα σε όλους τους τομείς (προϊόντα, διακρίσεις, συνέδρια κ.α.)
-  Λήψη αντιγράφων ασφαλείας των ηλεκτρονικών αρχείων. Αντίγραφα ασφαλείας όλων των περιεχομένων ιδιαίτερα αυτών που κάνουν την εταιρία μας ξεχωριστή στον κλάδο. Αυτό το κομμάτι είναι υψίστης σημασίας. Εδώ θα πρέπει να παρέχουμε τη δυνατότητα να υπάρχει ελεγχόμενη χρήση των προγραμμάτων από τους χειριστές. Επίσης σε αντίγραφα ηλεκτρονικών αρχείων θα πρέπει να έχει πρόσβαση μόνο ο διευθυντής του τμήματος καθώς επίσης και ο γενικός διευθυντής.

9B. Αρχική σελίδα της ιστοσελίδας της «Ο Διόνυσος»



The screenshot shows the homepage of the website 'Ο Διόνυσος'. At the top, there is a navigation bar with the text «Το Ελληνικό κρασί στο διαδίκτυο». Below this, there are two main categories: «Λευκές Ποικιλίες» and «Ερυθρές Ποικιλίες», each with a corresponding wine glass icon. The main content area features a list of wineries under the heading «Καταχωρήσεις». The list includes the following entries:

- Κατάλογος**
- Οινοποιεία**
- Καταχωρήσεις**
Σε αυτή την κατηγορία υπάρχουν 45 καταχωρήσεις.
- Τσαντίρης Κώστας**
Προσπέρα, Ικαρία, 83301
- Οινοποιία Συμπεωνίδα**
Εισακώσι, Καβάλας, 64007 Τ.Θ. 90
- Οινοποιία Ρούσος**
- Οινοποιία Πέππα**
Αρχαία Νιμίτα, Κορινθία, 20500
- Οινοποιία Νικολάου**
Αιθέρι, Ευβοια, 34500
- Οινοποιία Μιχάλη Γεωργιάδη**
- Οινοποιία Μεγαπάνου**
1^ο χλμ. Λαωφ. Πικριίου-Σπάτων, Πικέρμι, Αττικής, 19009
- Οινοποιία Μαραβίτσα**
Κιν/Λαωφ 48, Αθήνα, Μπουρνόζι, 12133
- Οινοποιία Λαφαζάνη**
Αρχαίες Κλεινές, Νιμίτα, 20500

On the left side of the page, there is a sidebar with the text «ΔΙΟΝΥΣΟΣ» and «Για πελελιώτα γλέντια». Below this, there is a small image of a wine cellar and the text «Ο κόσμος του Κρασιού».

9γ.Ιστοσελίδα-παρουσίαση των εξαγωγών μας

«Το Ελληνικό κρασί στο διαδίκτυο»



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

ΔΙΟΝΥΣΟΣ

Η εταιρία ΜΕΘΕΞ ήταν απο τις πρώτες ελληνικές οινοποιίες που εξήγαγαν τα προϊόντα τους στο εξωτερικο.Σήμερα εξαγει τα προϊόντα της και στις 5 ηπειρους σε πάνω απο 45 χώρες. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τμήμα εξαγωγών στο τηλ:210483100-3

Για πελείωτα γλόντια

Ο κόσμος του Κρασιού

Οινοτομία Παραγωγοί



10.Διεύθυνση Εκπαίδευσης

10^α.Ο Διευθυντής Εκπαίδευσης είναι υπεύθυνος για την εκτέλεση και συνεχή οργάνωση εκπαιδευτικών προγραμμάτων όλου το προσωπικού της εταιρείας .Δηλαδή το προσωπικό που ασχολείται με τον έλεγχο υλικών πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο .Έτσι όλοι οι εργαζόμενοι περνούν από εσωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης .Εκπαιδεύονται σχετικά με την έννοια της ποιότητας και το Σύστημα Διαχείρισης ποιότητας ,αλλά και ειδικά θέματα σχετικά με την κατάλληλη θέση εργασίας του κάθε εργαζομένου .

Η εκπαίδευση γίνεται σωστά και κατάλληλα ώστε να αυξηθεί η παραγωγικότητα μιας επιχείρησης.

Ο Διευθυντής Εκπαίδευσης συνεργάζεται με τον Γενικό Διευθυντή για να καθορίσουν τους Στόχους Ποιότητας της εταιρείας και την πολιτική .Η εκπαίδευση γίνεται σε ετήσια βάση και καταγράφεται στο έντυπο Ε6.1 .Το έντυπο αυτό συντάσσεται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας και υπογράφεται απ' τον Γενικό Διευθυντή .






Τέλος ,η επιμόρφωση γίνεται από ειδικούς στα θέματα της κατάρτισης και εκπαίδευσης ,είτε μέσα στους χώρους της επιχείρησης ,είτε σε άλλους χώρους .

10β.ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ/ 15/4/2016 / 1^η ΗΜΕΡΑ

Ώρες	Ομιλητής	Θέμα
10.00-10.10πμ	ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ-ΡΙΑ	Παρουσίαση των εταιρικών αξιών της εταιρείας μας
10.11-10.20πμ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ-ΡΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ	Παρουσίαση εξαγωγικής δραστηριότητας
10.21-10.30πμ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ-ΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	Ενημέρωση για θέματα αναδιοργάνωσης του προσωπικού
10.31-10.40πμ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ-ΡΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ	Παρουσίαση οικονομικών στοιχείων
10.41-10.50.πμ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ-ΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	Προτάσεις για εισαγωγή νέων τεχνολογιών στην παραγωγή

10.51-11.00πμ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ-ΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	Η πολιτική της εταιρείας σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας		

10γ.Στόχοι του τμήματος

-  Εσωτερική έρευνα σε πεδία πρωταρχικού ενδιαφέροντος για την εταιρεία.
-  Συνεργασίες με τα πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα της χώρας σε ερευνητικά προγράμματα σε πεδία κοινού ενδιαφέροντος.
-  Ενεργός συμμετοχή μας σε πρωτότυπα ερευνητικά έργα που απαιτούν χρήση ειδικών πειραματικών εγκαταστάσεων και αντίστοιχου εξοπλισμού, μέσω του Ερευνητικού – Πειραματικού μας Κέντρου.
-  Κλινικές μελέτες σε όλα τα προϊόντα που βρίσκονται σε στάδιο ανάπτυξης ή κυκλοφορούν ήδη;
-  Επιδιώκουμε να ικανοποιήσουμε τις ανάγκες των καταναλωτών και παράλληλα να μειώσουμε το κόστος των προϊόντων της, για να γίνει ανταγωνιστική.

Επιδιώκεται η χρήση λιγότερης ενέργειας, φθηνότερα υλικά (π.χ. υποκατάστατα), λιγότεροι εργαζόμενοι, μεγαλύτερη ταχύτητα παραγωγής (π.χ. αυτοματοποίηση), μεγαλύτερος βαθμός τυποποίησης των παραγομένων προϊόντων, καλύτερη αισθητική, καλύτερη συσκευασία, μεγαλύτερη ασφάλεια, μεγαλύτερη αντοχή και διάρκεια ζωής των προϊόντων κ.λπ.

11.Διεύθυνση Δημόσεων Σχέσεων


11^α.Στόχοι του τμήματος δημοσίων σχέσεων


Το τμήμα δημοσίων σχέσεων έχει την ευθύνη για την αποτελεσματική επικοινωνία


των εργαζομένων με τη διοίκηση της βιομηχανίας-επιχείρησης, καθώς και για την

προβολή της επιχείρησης στον οικονομικό χώρο.

Ο υπεύθυνος δημοσίων σχέσεων:


-  Δημοσιεύει άρθρα στον τύπο (εφημερίδες), για θέματα σχετικά:
 - τη λειτουργία και τον σκοπό της επιχείρησης, την οργάνωση του προσωπικού της,
 - το προϊόν που παράγεται,
 - τα πλεονεκτήματα που αυτό προσφέρει στον καταναλωτή και στην διαδικασία παραγωγής που εφαρμόζεται
 - την ανάλυση της προσφοράς της επιχείρησης στο κοινωνικό σύνολο.

-  Κατασκευάζει διαφημιστικά φυλλάδια αντιπροσωπευτικά της συγκεκριμένης επιχείρησης που περιγράφουν τις δράσεις και την προσφορά της βιομηχανίας στο κοινωνικό σύνολο.

-  Μεριμνά για την εκτύπωση και διανομή κατάλληλων εντύπων με το όνομα της εταιρείας



Εκπροσωπεί την εταιρεία και παρουσιάζει το έργο της σε τρίτους, προσπαθώντας να προωθήσει την αξιοπιστία και την εικόνα της στο ευρύ κοινό.

-  Οργανώνει εκθέσεις στις οποίες παρουσιάζεται και γνωστοποιείται ευρύτερα το έργο της εταιρίας.

116. Παρουσίαση νέων προϊόντων μας



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



ΔΙΟΝΥΣΟΣ



ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ



ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΘΕΩΝ











ΧΘΕΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ



ΓΙΑ ΜΑΣ!

11γ.Βραβεία και διακρίσεις.

Βραβεία και Επιδόσεις της Εταιρείας:





-  Ανάμεσα στις 100 μεγαλύτερες και πιο κερδοφόρες εταιρείες στην Ελλάδα
-  Ανάμεσα στα μεγαλύτερα οινοποιεία στην Ελλάδα
-  Ανάμεσα στις 1000 κορυφαίες εταιρείες που έχουν την έδρα τους παγκοσμίως
-  Ανάμεσα στις ισχυρότερες εταιρείες στην Ελλάδα με βάση την αξιοπιστία
-  Σημαντικές Διακρίσεις της εταιρίας μας
-  «Έλληνας Επιχειρηματίας της Χρονιάς»
-  «Μεγαλύτερες Επενδύσεις στην Ελλάδα»
-  «Καλύτερο Εργασιακό Περιβάλλον 2015»

12. Διεύθυνση ποιοτικού ελέγχου

12^α. Στόχοι του τμήματος ποιοτικού ελέγχου

Το τμήμα ποιοτικού ελέγχου είναι υπεύθυνο για τον έλεγχο της ποιότητας του προϊόντος σε κάθε στάδιο της παραγωγής του.

Ειδικότερα ο υπεύθυνος του τμήματος:

-  Σχεδιάζει σύστημα ελέγχου για κάθε φάση της διαδικασίας παραγωγής. Ο έλεγχος αρχίζει από την πιστοποίηση της καταλληλότητας των πρώτων υλών που θα χρησιμοποιηθούν, συνεχίζεται με την παρακολούθηση όλων των φάσεων παραγωγής, για να καταλήξει στο τελικό προϊόν.
-  Συνεργάζεται με το τμήμα παραγωγής και το τμήμα Marketing για τον καθορισμό της ποιότητας που θα παραχθεί. Η ποιότητα προσδιορίζει το κόστος παραγωγής του προϊόντος και είναι αποτέλεσμα των δυνατοτήτων και των επιθυμιών του καταναλωτικού κοινού.
-  Διατηρεί κατάλογο με τις ποσότητες και τα είδη των υλικών που απαιτούνται για την καθημερινή λειτουργία της επιχείρησης, εκτελώντας τους κατάλληλους ελέγχους.
-  Συντάσσει αναφορές στη γενική διεύθυνση της επιχείρησης για τον έλεγχο της ποιότητας των προϊόντων.

Συνεργάζεται με όλα τα τμήματα της επιχείρησης για τον αποτελεσματικό έλεγχο του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται.

13^α. Φωτογραφίες της ομάδας



