

MEGA BISCUIT



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Γενικός Διευθυντής.....σελ.3
Διευθυντής Σχεδιασμού Προϊόντων.....σελ.6
Διευθυντής Ασφάλειας.....σελ.8
Διευθυντής Παραγωγής.....σελ.21
Διευθυντής Προμηθειών.....σελ.24
Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου.....σελ.25
Διευθυντής Δημοσίων Σχέσεων.....σελ.26
Διευθυντής Προσωπικού.....σελ.28
Η Ιστορία του Μπισκότου.....σελ.29

ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Ευγενία Μαρία Μπετσάνη

Αρμοδιότητες Γενικού Διευθυντή στην βιομηχανία

Οι Γενικοί Διευθυντές είναι ανώτατα στελέχη μιας εταιρείας, επιλέγονται μεταξύ εξειδικευμένων στελεχών διοίκησης του προσωπικού της εταιρείας ή εκτός αυτού. Ένας γενικός διευθυντής έχει την γενική ευθύνη για μια επιχείρηση ή την οργάνωση αυτής. Μπορεί να είναι αρμόδιος για κάποιο τμήμα της εταιρείας ή αρμόδιος για όλα τα τμήματα της. Ένας γενικός διευθυντής έχει τη δύναμη να προσλάβει, να απολύσει, ή να προαγάγει τους υπαλλήλους της εταιρείας. Είναι συχνά αρμόδιος για το γενικό στρατηγικό προγραμματισμό και την κατεύθυνση της επιχείρησης ή της οργάνωσης και αφήνει την καθημερινή διαχείριση των διάφορων λειτουργιών στους διευθυντές. Με λίγα λόγια έχει τη θέση του συντονιστή.

Καθήκοντα - Αρμοδιότητες

- Εξασφάλιση της εύρυθμης λειτουργίας του εσωτερικού περιβάλλοντος, του συνεχούς- έγκαιρου προγραμματισμού και της αποτελεσματικής διοικητικής και παραγωγικής διαδικασίας της Εταιρείας.
- Εποπτεία των Διευθύνσεων και συνεργασία για την εκπλήρωση των υποχρεώσεών τους.
- Διαχείριση εισερχόμενης αλληλογραφίας - υπογραφή εξερχόμενων εγγράφων.
- Δικαίωμα υπογραφής για οικονομικές συναλλαγές.
- Προετοιμασία και εισήγηση στο Συμβούλιο Διεύθυνσης θεμάτων ανάληψης, ανάθεσης και προγραμματισμού Δράσεων.
- Προγραμματισμός της διερεύνησης Δράσεων με τη συνεργασία των Διευθύνσεων.
- Προετοιμασία συμβάσεων Φορέων σε συνεργασία με τις Διευθύνσεις.

- Συνολική εποπτεία και συντονισμός πορείας υλοποίησης φυσικού και οικονομικού αντικειμένου συμβάσεων Φορέων και Συνεργατών.
- Συμμετοχή στην Παρουσίαση των Δράσεων, συνέδρια, εφημερίδες.
- Ενημέρωση του Συμβουλίου Διεύθυνσης για την πορεία υλοποίησης του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου των Δράσεων.
- Συνεχής ενημέρωση Φορέων για την πορεία υλοποίησης των Δράσεων.
- Σχεδιασμός - υλοποίηση και παρακολούθηση του ετήσιου Business Plan της Εταιρείας και συμμετοχή στην προετοιμασία των πενταετών επιχειρησιακών προγραμμάτων.
- Προετοιμασία του προϋπολογισμού και απολογισμού της Εταιρείας.
- Εποπτεία Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας (Σ.Δ.Π.).
- Ενημέρωση του Δ.Σ. για την πορεία υλοποίησης των δράσεων της Εταιρείας.

Ο Γενικός Διευθυντής είναι υπεύθυνος για την στρατηγική της επιχείρησης δηλαδή, καταλαβαίνει την στρατηγική θέση της επιχείρησης και εξυπηρετεί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Τι αλλαγές γίνονται στο επιχειρηματικό περιβάλλον
- Πως οι αλλαγές αυτές θα επηρεάσουν την επιχείρηση και τις δραστηριότητές της.
- Ποια είναι η δυνατότητα των πόρων μιας επιχείρησης στο πλαίσιο αυτών των αλλαγών.
- Ποιες είναι οι φιλοδοξίες των ανθρώπων και ομάδων που έχουν σχέση με την επιχείρηση-στελέχη, μέτοχοι ή ιδιοκτήτες, εργαζόμενοι, ενώσεις.

Συμμετοχή στην τάξη

Ως Γενικός Διευθυντής βοήθησα κυρίως στην κατασκευή της μακέτας αλλά και στην επιλογή ονόματος και εύρεση του λογότυπου (logo) της

εταιρίας. Βοήθησα στην επιλογή προϊόντων για την μακέτα καθώς και στην αγορά τους. Τέλος βοήθησα στη σύναψη της γραπτής εργασίας.

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ευγενία Μαρία Μπετσάνη

Αρμοδιότητες Διευθυντή Σχεδιασμού Προϊόντων στην βιομηχανία

Ο μηχανικός σχεδιασμού προϊόντος ή βιομηχανικός σχεδιαστής συμβάλλει στο να παράγονται προϊόντα μαζικής παραγωγής που προορίζονται για κατανάλωση, τα οποία να είναι λειτουργικά και υψηλής αισθητικής, να έχουν δηλαδή με αυτόν τον τρόπο το πλεονέκτημα στον ανταγωνισμό έναντι παρόμοιων προϊόντων. Σύμφωνα με την IDSA (Industrial Design Society of America) ο Βιομηχανικός Σχεδιασμός είναι η επαγγελματική υπηρεσία της δημιουργίας και εξέλιξης ιδεών και χαρακτηριστικών που βελτιώνουν τον τρόπο λειτουργίας, την αξία και την αισθητική εμφάνιση των προϊόντων και συστημάτων προϊόντων, με σκοπό την εξίσου μέγιστη ωφέλεια τόσο του χρήστη όσο και του κατασκευαστή. Ο σχεδιασμός προϊόντων είναι λοιπόν μια δημιουργική δουλειά που σκοπό του έχει να ορίσει τις διάφορες ποιότητες των προϊόντων ή συστημάτων προϊόντων και αποτελεί τον κεντρικό παράγοντα ώστε να γίνει το προϊόν ελκυστικό σε αυτόν που απευθύνεται προς χρήση. Ο μηχανικός σχεδίασης προϊόντων ασχολείται είτε με τον σχεδιασμό νέων προϊόντων ή με την βελτίωση αυτών που ήδη παράγονται. Το έργο τους περιλαμβάνει γραφικές τέχνες, όπως την διαφήμιση και την συσκευασία προϊόντος με την εταιρική εικόνα και το λογότυπο. Ο μηχανικός σχεδιασμού προϊόντων έχει πάντα ως στόχο να συνδυάζει την υψηλή ποιότητα των προϊόντων με την ελκυστική εμφάνιση και το χαμηλότερο δυνατό κόστος και να καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος του φάσματος, του καταναλωτικού κοινού στο οποίο απευθύνονται τα προϊόντα.

Συμμετοχή στην τάξη

Ως Διευθυντής Σχεδιασμού προϊόντος έκανα τα σχέδια της βιομηχανίας αλλά βοήθησα στην επιλογή των προϊόντων της μακέτας καθώς και στην

αγορά τους. Τέλος βοήθησα στην κατασκευή της μακέτας.

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Νάσια Σκλάβου

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 εργαζόμενους 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.

B) Η κουλτούρα της υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας της επιχείρησής μας

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, 2 ορίζεται «...το σύνολο των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων των οργανισμών ή των ατόμων που καθορίζουν πως πρώτιστη 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. 52 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 συνανθρώπους τους. Οι λόγοι αυτής της αντίστασης εξαρτώνται από το ύφος της επικοινωνίας, τις προσωπικές διαθέσεις του κάθε ανθρώπου, τον χαρακτήρα του, τις πολιτιστικές του καταβολές, το επίπεδο μόρφωσής του, τις ιδιαίτερες κοινωνικές συνθήκες και την πιθανή χρήση διαφορετικών – ξένων – γλωσσών μεταξύ των εμπλεκόμενων μερών. Η πολιτική ανοιχτής επικοινωνίας (openness 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. Η σημασία της ύπαρξης κουλτούρας Υγιεινής και Ασφάλειας σε έναν οργανισμό, διαπιστώθηκε με τραγικό τρόπο στο καταστροφικό δυστύχημα των διυλιστηρίων γνωστής πετρελαϊκής εταιρείας στο Τέξας το 2005. Στο τραγικό αυτό δυστύχημα είχαν σκοτωθεί συνολικά 15 εργαζόμενοι και πάνω από 170 είχαν τραυματισθεί. Η έκθεση διερεύνησης του δυστυχήματος, που δημοσιεύθηκε πρόσφατα, 3αποτελούνταν από 374 σελίδες και εστίαζε τα αίτια του δυστυχήματος σε 5 βασικές παρατηρήσεις. Όλες οι παρατηρήσεις των επιθεωρητών ήταν σχετικές με την κουλτούρα Υγιεινής και Ασφάλειας στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης. Στην δεύτερη παρατήρηση των επιθεωρητών γίνεται ρητή αναφορά στο γεγονός πως η επιχείρηση «δεν είχε φροντίσει να δημιουργηθεί ένα θετικό περιβάλλον εμπιστοσύνης και ανοικτής επικοινωνίας μεταξύ των εργαζομένων και της διοίκησης της επιχείρησης με ανοικτούς δίαυλους ανταλλαγής πληροφοριών». 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 εργαζομένων 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.

Γ) Πως επηρεάζεται η απόδοση των εργαζομένων από την ασφάλεια που αισθάνονται στον χώρο εργασίας

Σε όλους τους εργασιακούς χώρους θα πρέπει να τίθεται το ζήτημα τήρησης των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας, σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας, έτσι ώστε να νιώθουν εκατό τοις εκατό ασφαλείς οι εργαζόμενοι και να επηρεάζεται η απόδοσή τους στην εργασία τους θετικά. Οι νόμοι και τα σχετικά προεδρικά διατάγματα που υπάρχουν στην χώρα μας καθορίζουν τα εξής θέματα: τις αρμοδιότητες της Επιτροπής Υγιεινής και Ασφάλειας Εργασίας, τις υποχρεώσεις των εργοδοτών ως προς την Επιτροπή Υγιεινής και Ασφάλειας Εργασίας (Ε.Υ.Α.Ε), το δικαίωμα των εργαζομένων να συστήνουν Επιτροπές Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (Ε.Υ.Α.Ε.), να απασχολούνται τεχνικοί ασφαλείας, γιατροί εργασίας και να εξετάζονται τα προσόντα τους, την δημιουργία Ανώτατου Συμβουλίου Εργασίας (Α.Σ.Ε.), την δημιουργία της Νομαρχιακής Επιτροπής υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (Ν.Ε.Υ.Α.Ε), τις υποχρεώσεις των κατασκευαστών, εισαγωγέων, προμηθευτών όσο αφορά την ασφάλεια των μηχανημάτων κλπ, τις βασικές αρχές προστασίας από μηχανικούς και ηλεκτρολογικούς κινδύνους, τα γενικά μέτρα προστασίας των εργαζομένων, τις διοικητικές κυρώσεις, τις γενικές υποχρεώσεις εργοδοτών- εργαζομένων και τη δημιουργία των Εξωτερικών Υπηρεσιών Προστασίας και Πρόληψης (ΕΞΥΠΠ) 72 Γενικές υποχρεώσεις του εργοδότη για την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων. Ο εργοδότης έχει την ευθύνη για την ασφάλεια και την υγεία των εργαζομένων στην επιχείρησή του. Σε όλες τις επιχειρήσεις του ιδιωτικού και του δημόσιου τομέα ανεξάρτητα του κλάδου οικονομικής δραστηριότητας ο εργοδότης έχει υποχρέωση: 1) να λαμβάνει κάθε μέτρο που απαιτείται ώστε να εξασφαλίζονται οι εργαζόμενοι και οι τρίτοι που παρευρίσκονται στους τόπους εργασίας από κάθε κίνδυνο που μπορεί να απειλήσει την υγεία ή τη σωματική του ακεραιότητα, 2) να εφαρμόζει κάθε υπόδειξη του

τεχνικού ασφαλείας και γιατρού ασφαλείας που έχει προσλάβει και να διευκολύνει το έργο τους μέσα στην επιχείρηση, 3) να ενημερώνει τους εργαζόμενους για τους επαγγελματικούς κινδύνους από την εργασία τους και για τη σχετική νομοθεσία που ισχύει, 4) να επιβλέπει την ορθή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και να παρέχει τα κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας και εξοπλισμού, 5) να διασφαλίζει την προληπτική επίβλεψη της υγείας των εργαζομένων μέσω εξειδικευμένων ιατρών, με βάση κάθε φορά τους επαγγελματικούς κινδύνους στους οποίους εκτίθενται, 6) να παίρνει συλλογικά μέτρα προστασίας και πρόληψης επαγγελματικών κινδύνων, 7) να τηρεί τα σχετικά βιβλία και να τα θέτει στη διάθεση των αρμοδίων αρχών όποτε του ζητηθούν. Τα βιβλία αυτά είναι τα εξής: α) βιβλίο καταγραφής των εργατικών ατυχημάτων, β) βιβλίο συμβουλών και υποδείξεων του τεχνικού ασφαλείας και του γιατρού εργασίας, γ) βιβλίο καταγραφής των εργατικών ατυχημάτων που προκαλούν την απουσία των εργαζομένων μεγαλύτερη των 3 ημερών, δ) βιβλίο καταγραφής των μετρήσεων βλαβερών παραγόντων του εργασιακού περιβάλλοντος και ε) βιβλίο ελέγχου συντήρησης των συστημάτων ασφαλείας. Σε περίπτωση που ο εργοδότης δεν τηρεί τα παραπάνω τότε θα πρέπει να του επιβάλλονται οι σχετικές κυρώσεις σύμφωνα με την νομοθεσία. Μέτρα που λαμβάνει κυρίως ο εργαζόμενος για την ασφάλεια και την υγιεινή στους χώρους εργασίας.

Δ) Μέσα και μέτρα προστασίας των εργαζομένων στην επιχείρηση.

ΔΑΠΕΔΑ, ΤΟΙΧΟΙ, ΟΡΟΦΕΣ, ΘΥΡΕΣ, ΠΑΡΑΘΥΡΑ

Οι επιφάνειες των δαπέδων, των τοίχων, των οροφών, των θυρών και των παραθύρων πρέπει να είναι καλής κατασκευής, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Όταν από τη δραστηριότητα απαιτείται υγρός καθαρισμός και απολύμανση επιφανειών τοίχων αυτές να είναι στεγανές, μη απορροφητικές και από μη τοξικά υλικά, ώστε να μπορούν να καθαρίζονται επαρκώς. Οι οροφές (ή, εάν δεν υπάρχουν οροφές, η

εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ότι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία μπορούν να ανοίγουν προς το ύπαιθρο, όταν είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα για προστασία από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

Ενδύματα και υποδήματα εργασίας-αδιάβροχα ενδύματα και υποδήματα γιατί

κατά την διάρκεια της εργασίας υπάρχει κίνδυνος να λερωθούν ή να καταστραφούν – Εργαζόμενοι κάτω από βροχή, ή άλλες ανάλογες συνθήκες εργασίας, πρέπει να εφοδιάζονται με κάλυμμα κεφαλιού και αδιάβροχα.

Προστασία κεφαλιού Στις περιπτώσεις που οι εργαζόμενοι εκτίθενται σε κίνδυνο τραυματισμού του κεφαλιού τους κατά την διάρκεια της εργασίας πρέπει να εφοδιάζονται με κατάλληλο κράνος ασφαλείας.

Στις περιπτώσεις εκθεσης σε ηλεκτρικό ρεύμα και κινδύνου ατυχήματος από ηλεκτροπληξία οι εργαζόμενοι πρέπει να εφοδιάζονται με προστατευτικά κράνη από μονωτικό υλικό.

Οι εργαζόμενοι που εκτίθενται στον ήλιο για μεγάλα διαστήματα κατά την θερινή περίοδο πρέπει να εφοδιάζονται με κατάλληλο κάλυμμα κεφαλιού, εφόσον δεν είναι δυνατόν να προστατευθούν από τον ήλιο με άλλο τρόπο.

Οι εργαζόμενοι σε τόνους και τριβεία Προστασία ματιών και προσώπου για αποφυγή τραυματισμού του προσώπου και των ματιών τους, ή βλάβης της όρασής τους από: – εκτινασσόμενα σωματίδια –

επικίνδυνες ουσίες (καυστικά, ερεθιστικά υγρά, ατμούς κτλ) –
επικίνδυνες ακτινοβολίες

Προστασία χεριών και βραχιόνων Οι εργαζόμενοι πρέπει να εφοδιάζονται με κατάλληλα γάντια και όταν χρειάζεται, με καλύμματα των βραχιόνων τους, για την προστασία των χεριών και των βραχιόνων τους από: – ουσίες θερμές, τοξικές, ερεθιστικές ή διαβρωτικές – εκτινάξεις διάπυρων ή αιχμηρών σωματιδίων, – κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, – αντικείμενα, εργαλεία ή μηχανήματα υψηλής θερμοκρασίας ή με επιφάνειες και ακμές αιχμηρές ή κοφτερές,

Προστασία ποδιών Εργαζόμενοι που λόγω της φύσης της εργασίας ή των χώρων εργασίας στους οποίους απασχολούνται, κινδυνεύουν να τραυματιστούν στα πόδια πρέπει να εφοδιάζονται με τα κατάλληλα, ανάλογα με το είδος του κινδύνου, υποδήματα ασφαλείας. Ο κίνδυνος αυτός μπορεί να προέλθει από πτώση αντικειμένων, πρόσκρουση ή σύνθλιψη, – ουσίες θερμές, τοξικές, ερεθιστικές ή διαβρωτικές, – καρφιά ή άλλα αιχμηρά υλικά ή επιφάνειες, – εργαλεία με κοφτερές ακμές, – ολισθηρές επιφάνειες

Προστασία από πτώσεις Σχοινιά και ζώνες ασφαλείας Οι εργαζόμενοι σε θέσεις με σημαντική υψομετρική διαφορά από τον περιβάλλοντα χώρο, που δεν είναι δυνατόν να προστατευθούν από τον κίνδυνο πτώσης με τεχνικά ή άλλα μέτρα πρέπει να εφοδιάζονται με ατομικές ζώνες, γάτζους και σχοινιά ασφαλείας ειδικά κατασκευασμένα για τον σκοπό αυτό. Σε άλλες περιπτώσεις είναι απαραίτητα τα Δίκτυα συγκράτησης .

Αναπνευστικές συσκευές για την προστασία της υγείας των εργαζομένων από την εισπνοή επικίνδυνης σκόνης, καπνών, τοξικών αερίων ή την έλλειψη επαρκούς ποσότητας οξυγόνου με συνεχή παροχή καθαρού αέρα, μέσω σωλήνα, από το εξωτερικό περιβάλλον εκτός του μολυσμένου χώρου εργασίας .

Προστασία από κινούμενα οχήματα Οι εργαζόμενοι που εκτίθενται συχνά σε κίνδυνο ατυχήματος από κινούμενα οχήματα (στους χώρους φορτοεκφόρτωσης) πρέπει να εφοδιάζονται με: – ειδικά ευδιάκριτα, ακόμη και σε συνθήκες μειωμένης ορατότητας, ενδύματα χρώματος

ζωηρού κίτρινου ή πορτοκαλί – μέσα ή εξαρτήματα που αντανακλούν το φως.

E)Ενημέρωση του προσωπικού σε θέματα ασφαλείας

Ο εργαζόμενος για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων πρέπει:

- 1) να εφαρμόζει τις εντολές και τις οδηγίες, που έχουν καθιερωθεί και εφαρμόζονται στην επιχείρηση ή δίδονται από τον προϊστάμενο του,
- 2) να εφαρμόζει τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας,
- 3) να χρησιμοποιεί σωστά τις μηχανές, τις συσκευές, τα εργαλεία, τις επικίνδυνες ουσίες, τα μεταφορικά και άλλα μέσα, κατά την εργασία
- , 4) για την μετακίνηση του, να χρησιμοποιεί τους διαδρόμους που είναι για την κυκλοφορία των πεζών και εφόσον δεν υπάρχουν οι ειδικοί διάδρομοι η μετακίνηση του να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ειδικά στις περιπτώσεις που στους χώρους εργασίας κυκλοφορούν και οχήματα μεταφοράς
- 5) να χρησιμοποιεί σωστά τα μέσα ατομικής προστασίας,
- 6) να μη θέτει εκτός λειτουργίας, αλλάζει ή μετατοπίζει αυθαίρετα τους μηχανισμούς ασφάλειας των μηχανών, εργαλείων, συσκευών, εγκαταστάσεων και κτιρίων,
- 7) να χρησιμοποιεί σωστά τους παραπάνω μηχανισμούς
- 8) να ενημερώνει τον εργοδότη, τον προϊστάμενο του, τον Τεχνικό Ασφάλειας και τον Ιατρό Εργασίας, για όλες τις επικίνδυνες καταστάσεις που πέφτουν στην αντίληψη του και αφορούν τα θέματα της Υγιεινής και Ασφάλειας της εργασίας,
- 9) να παρακολουθεί τα σχετικά σεμινάρια σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας
- 10) να μην κάνει χρήση οινοπνευματωδών ποτών πριν ή κατά την διάρκεια της εργασίας

, 11) να μην κάνει αστεϊσμούς με άλλους συναδέλφους κατά την εργασία, γιατί από την απόσπαση της προσοχής υπάρχει κίνδυνος ατυχημάτων, 73

12) στις περιπτώσεις που αντιμετωπίζει πρόβλημα υγείας ή προσωπικά προβλήματα και από τη φύση της εργασίας (π.χ. λόγω απόσπασης της προσοχής) μπορεί να προκαλέσει ατύχημα, πρέπει να διακόπτει την εργασία ή να απασχολείται με ευκολότερες εργασίες

13) σε πολλές εργασίες είναι επικίνδυνο να φορά κάποιος δαχτυλίδια, ρολόγια ή να φοράει φαρδιά ρούχα με μακριά μανίκια κλπ, γιατί μπορεί να πιαστούν στα κινούμενα στοιχεία του εξοπλισμού εργασίας και να συμβεί εργατικό ατύχημα. Στις περιπτώσεις αυτές, ο εργαζόμενος πρέπει να αφαιρεί αυτά τα αντικείμενα κατά την διάρκεια της εργασίας και να χρησιμοποιεί ρούχα που αποκλείουν αυτό τον κίνδυνο. Η απόδοση λοιπόν των εργαζομένων επηρεάζεται άμεσα από την ασφάλεια που τους προσφέρει το εργασιακό περιβάλλον στο οποίο εργάζονται από την ευθύνη που έχουν τόσο οι εργοδότες όσο και οι ίδιοι οι εργαζόμενοι. Οι πρώτοι ευθύνονται για την εφαρμογή των νόμων και των διατάξεων που ορίζονται από την πολιτεία, και προστατεύουν την υγεία και σωματική ακεραιότητα των εργαζομένων, και οι εργαζόμενοι με την σειρά τους ευθύνονται για την τήρηση των μέτρων προστασίας που τους επιβάλλονται από τον εργοδότη τους όπως για παράδειγμα το να φορούν τα μέσα ατομικής προστασίας. (κράνος, γυαλιά, αρβύλες κλπ).

ΣΤ)Ο ρόλος του Γιατρού Εργασίας στην βιομηχανία μας

Η επιχείρησή μας διαθέτει γιατρό εργασίας . Συγκεκριμένα ο ρόλος του γιατρού εργασίας, είναι να παρέχει υποδείξεις και συμβουλές στον εργοδότη, στους εργαζόμενους και στους εκπροσώπους τους, γραπτά ή προφορικά, σχετικά με τα μέτρα 105 που πρέπει να λαμβάνονται για τη σωματική και ψυχική υγεία των εργαζομένων. Τις γραπτές υποδείξεις ο γιατρός εργασίας καταχωρεί στο ειδικό βιβλίο που είναι υποχρεωμένη

να τηρεί από τον νόμο η επιχείρηση. Ο εργοδότης λαμβάνει γνώση ενυπογράφως των υποδείξεων που καταχωρούνται σ αυτό το βιβλίο.

1.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

δεν επιτρέπεται ο γιατρός εργασίας να χρησιμοποιείται για να επαληθεύει το δικαιολογημένο ή μη λόγω νόσου, απουσίας εργαζομένου.

2.Για την επίβλεψη της υγείας των εργαζομένων ο γιατρός εργασίας έχει υποχρέωση:

- Να προβαίνει σε ιατρικό έλεγχο των εργαζομένων σε σχέση 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

τη κοινοποιεί στον εργοδότη. Το περιεχόμενο της βεβαίωσης πρέπει να εξασφαλίζει το ιατρικό απόρρητο υπέρ του εργαζόμενου και μπορεί να ελεγχθεί από τους υγειονομικούς επιθεωρητές του Υπουργείου Εργασίας για την κατοχύρωση του εργαζόμενου και του εργοδότη.

- Επιβλέπει την εφαρμογή των μέτρων προστασίας της υγείας των εργαζομένων και πρόληψης των ατυχημάτων. Για το σκοπό αυτό
- Επιθεωρεί τακτικά θέσεις εργασίας και αναφέρει οποιαδήποτε παράλειψη προτείνει μέτρα αντιμετώπισης των παραλείψεων και επιβλέπει την εφαρμογή τους
- Επεξηγεί την αναγκαιότητα της σωστής χρήσης των ατομικών μέτρων προστασίας.
- Ερευνά τις αιτίες των ασθενειών που οφείλονται στην εργασία, αναλύει και αξιολογεί τα αποτελέσματα των ερευνών και προτείνει μέτρα για την πρόληψη των ασθενειών αυτών.
- Επιβλέπει τη συμμόρφωση των εργαζομένων στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας, ενημερώνει τους εργαζόμενους για τους κινδύνους που προέρχονται από την εργασία τους, καθώς και για τους τρόπους πρόληψής τους
- Παρέχει επείγουσα θεραπεία σε περίπτωση ατυχήματος ή αιφνίδιας νόσου. Εκτελεί προγράμματα εμβολιασμού των εργαζομένων με εντολή της αρμόδιας διεύθυνσης υγιεινής της νομαρχίας, όπου εδρεύει η επιχείρηση.
- γιατρός εργασίας έχει υποχρέωση να τηρεί το ιατρικό και επιχειρησιακό απόρρητο.
- γιατρός εργασίας αναγγέλλει μέσω της επιχείρησης στην επιθεώρηση εργασίας ασθένειες των εργαζομένων που οφείλονται στην εργασία.
- γιατρός πρέπει να ενημερώνεται από τον εργοδότη και τους εργαζόμενους για οποιοδήποτε παράγοντα στο χώρο εργασίας που έχει επίπτωση στην υγεία. 106
- Η επίβλεψη της υγείας των εργαζομένων δεν μπορεί να συνεπάγεται οικονομική επιβάρυνση για αυτούς και πρέπει να γίνεται κατά τη διάρκεια των ωρών εργασίας τους.

- *γιατρός εργασίας έχει κατά την άσκηση του έργου του ηθική ανεξαρτησία απέναντι στον εργοδότη και στους εργαζομένους. Τυχόν διαφωνία του με τον εργοδότη, για θέματα της αρμοδιότητάς του, δεν μπορεί να αποτελέσει λόγο καταγγελίας της σύμβασής του. Σε κάθε περίπτωση η απόλυση γιατρού εργασίας πρέπει να είναι αιτιολογημένη.*

Z) Απουσίες και εργατικά ατυχήματα στην επιχείρησή μας

Ο ολικός χρόνος απουσίας που οφείλεται σε εργατικά ατυχήματα αντιπροσωπεύει ιδιαίτερα μικρό ποσοστό έναντι των συνολικών εργάσιμων ημερών του έτους 2014. Οι συνολικές απουσίες από την εργασία – το 2% επί των συνολικών εργάσιμων ημερών – προσμετρούν όλες τις αδικαιολόγητες ή δικαιολογημένες απουσίες συμπεριλαμβανομένων και των αδειών μητρότητας, εκτός της κανονικής άδειας και των ημερών εργατικού ατυχήματος. Η παρουσία της διοίκησης σε θέματα ασφάλειας είναι αδιάλειπτη και στόχος μας για την επόμενη τριετία είναι η περαιτέρω μείωση του ποσοστού των εργατικών ατυχημάτων, σε ποσοστό 10% τουλάχιστον. Γι' αυτό το λόγο δίνουμε ακόμη μεγαλύτερη έμφαση στη συνεχή ενημέρωση και την εκπαίδευση των εργαζομένων μας, μιας και τα όποια εργατικά ατυχήματα οφείλονται κυρίως σε απροσεξία. Κατά τη διάρκεια του 2017, 9 εργαζόμενες της επιχείρησης βρίσκονταν σε άδεια μητρότητας, τρεις εκ των οποίων επέστρεψαν στις θέσεις τους μέσα στο ίδιο έτος και οι υπόλοιπες επέστρεψαν μέσα στο α' εξάμηνο του 2018.



ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΕΠΙΣΚΕΨΗΣ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ MEGA BISCUIT

Προς: 2ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗΣ

Από: Σκλάβου Νάσια και Παληθοδώρου Βαλένη

Εταιρεία: MEGA BISCUIT

Θέμα: Επίσκεψη στις εγκαταστάσεις μας στις 28/1/18

Ημερομηνία: 23/1/18

Σε συνέχεια της τηλεφωνικής μας επικοινωνίας παρακαλώ διαβάστε με προσοχή και αποστείλτε με e-mail τις 2 σελίδες του κανονισμού ασφαλείας, υπογεγραμμένες και με την στρογγυλή σφραγίδα του σχολικού συγκροτήματός σας.

Θα πρέπει να έχετε υπόψη κατά την επίσκεψή σας απαγορεύεται να φοράτε κοσμήματα και ρολόγια καθώς επίσης η χρήση κινητών και φωτογραφικών μηχανών.

Επίσης όλοι οι επισκέπτες θα πρέπει να φορούν χαμηλά παπούτσια.

Ημερομηνία επίσκεψης	28/01/18
Ώρες επίσκεψης	9,30-11,30 πμ
Άτομα 42	Αρ.συνοδών 3

ΠΡΟΣΟΧΗ Η ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΤΗ ΕΠΙΣΥΝΑΠΤΟΜΕΝΗΣ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΣΤΑΛΕΙ ΥΠΟΓΕΓΡΑΜΜΕΝΗ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ ΕΝΤΟΣ ΤΡΙΩΝ (3) ΕΡΓΑΣΙΜΩΝ ΗΜΕΡΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ. ΜΟΝΟ ΤΟΤΕ Η ΣΥΜΦΩΝΗΘΕΙΣΑ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΣΚΕΨΗΣ ΘΕΩΡΕΙΤΑΙ ΕΓΚΥΡΗ

Για οποιαδήποτε πληροφορία η τυχόν απορία παρακαλώ επικοινωνήστε μαζί μου.

Ευχαριστώ,

Διευθυντής παραγωγής

Νίκος Ρουσινός

Ο διευθυντής παραγωγής συντονίζει όλες τις ενέργειες για την παραγωγή προϊόντων ή υπηρεσιών από μια επιχείρηση. Αξιοποιεί την εργασία όλων σχεδόν των υπολοίπων τμημάτων της επιχείρησης (τμήμα προσωπικού, σχεδιασμού προϊόντων, έρευνας και ανάλυσης, προμηθειών, μάρκετινγκ, οικονομικών κ.ά.)

Ειδικότερα ο διευθυντής παραγωγής:

Προσδιορίζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ή των προϊόντων που θα παράγει η εταιρεία και φροντίζει για την κατασκευή δειγμάτων.

- *Οργανώνει την παραγωγική διαδικασία προσδιορίζοντας τις πρώτες ύλες, το προσωπικό, τον εξοπλισμό, την ενέργεια, την ποσότητα, το κόστος παραγωγής ανά μονάδα προϊόντος κ.λπ*
- *Σχεδιάζει τρόπους βελτίωσης του παραγόμενου προϊόντος από πλευράς ποιότητας και κόστους παραγωγής σε συνεργασία με τα αντίστοιχα τμήματα.*
- *Σχεδιάζει το διάγραμμα ροής που απεικονίζει τα διάφορα στάδια στην παραγωγή του προϊόντος.*
- *Σχεδιάζει σε συνεργασία με τον διευθυντή μάρκετινγκ και τον διευθυντή σχεδιασμού προϊόντων τη συσκευασία του προϊόντος.*
- *Συνεργάζεται με το τμήμα προμηθειών για να εξασφαλίσει τις απαραίτητες πρώτες ύλες και τον εξοπλισμό,*
- *Επιβλέπει την παραγωγική διαδικασία*
- *Πραγματοποιεί τις απαιτούμενες αλλαγές, ώστε η παραγωγική διαδικασία να προσαρμόζεται στις εξελίξεις και η επιχείρηση να παραμένει ανταγωνιστική.*

- Εκπαιδεύει τους εργαζομένους σε συνεργασία με το τμήμα εκπαίδευσης σε θέματα παραγωγής.
- Αντιμετωπίζει έκτακτα προβλήματα που παρουσιάζονται στην παραγωγή βλάβες στον εξοπλισμό, απουσίες προσωπικού κ.λπ.
- Εξασφαλίζει ότι η παραγωγική διαδικασία που εφαρμόζεται δεν επιβαρύνει με επιβλαβή απόβλητα το περιβάλλον.

Ο σχεδιασμός της παραγωγικής διαδικασίας από τον διευθυντή παραγωγής πρέπει να γίνεται έτσι ώστε:

- να ελαχιστοποιείται το κόστος παραγωγής προϊόντων,
- να εξασφαλίζεται ευελιξία στη λειτουργία της παραγωγικής μονάδας,
- να ελαχιστοποιούνται οι απαιτούμενες επενδύσεις,
- να εξασφαλίζεται υψηλή ποιότητα στα παραγόμενα προϊόντα,
- να αξιοποιείται κατά τον καλύτερο τρόπο ο διαθέσιμος χώρος, τηρουμένων όμως των προβλεπόμενων κανονισμών ασφαλείας.

Σε ορισμένες παραγωγικές μονάδες ο διευθυντής παραγωγής είναι προϊστάμενος του διευθυντή σχεδιασμού προϊόντων και του διευθυντή ποιοτικού ελέγχου.

- Φροντίζει για την κατασκευή δειγμάτων που προτείνονται για παραγωγή καθώς και το τελικό βήμα με την συνεργασία με τον Μηχανικό Σχεδίασης και τους Διευθυντές Ποιοτικού ελέγχου , Έρευνας και Μάρκετινγκ .
- Σχεδιάζει , τη γραμμή παραγωγής κάθε προϊόντος και υπολογίζει τον χρόνο που απαιτείται των επιμέρους εργασιών με συνεργασία την ομάδα των Μηχανικών Παραγωγής
- .Αλλάζει το πρόγραμμα παραγωγής, αν διαπιστώσει ότι ο αρχικός σχεδιασμός παραγωγής δεν είναι αποδοτικός από πλευράς ποιότητας και κόστους σε συνεργασία με τα αντίστοιχα τμήματα

- Αναλύει όλους τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διαδικασία της παραγωγής (μεταφοράς, φορτοεκφορτώσεις, διαδικασίες συντήρησης, συσκευασίας κλπ.) και πραγματοποιεί τις απαιτούμενες αλλαγές, ώστε η παραγωγική διαδικασία να προσαρμόζεται στις εξελίξεις και η επιχείρηση να παραμένει ανταγωνιστική.
- Καθορίζει, σε συνεργασία με τον διευθυντή Ποιοτικού Ελέγχου, το σύστημα και τα σημεία ελέγχου της παραγωγής.
- Επιβλέπει όλες τις φάσεις παραγωγής για να διαπιστώσει ότι όλα γίνονται με τις προδιαγραφές που έχουν οριστεί.
- Φροντίζει για την καλύτερη διακίνηση των πρώτων υλών από τις αποθήκες στο χώρο παραγωγής καθώς και τη ροή και εσωτερική διακίνηση των προϊόντων.
- Οργανώνει το χώρο παραγωγής επιλέγοντας τα κατάλληλα μηχανήματα με σκοπό την αυτοματοποίηση της παραγωγής, ύστερα από εισήγηση των Μηχανικών Παραγωγής.
- Προγραμματίζει την ποσότητα και τον ρυθμό παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις τη δυνατότητα παραγωγής της επιχείρησης.
- Επιλέγει σε συνεργασία με τον Διευθυντή Προσωπικού το κατάλληλο ανθρώπινο δυναμικό.
- Αντιμετωπίζει έκτακτα προβλήματα, (βλάβες μηχανημάτων, απουσία προσωπικού κλπ.).
- Λαμβάνει μέτρα ώστε η βιομηχανία να μην ρυπαίνει το περιβάλλον.
- Δίνει αναφορά στον γενικό διευθυντή για την πρόοδο της παραγωγής.

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Αλεξάνδρα Σκορδομπέκη

Ο διευθυντής προμηθειών επιλέγει τις πρώτες ύλες και είναι υπεύθυνος για τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων σε όλες τις φάσεις παραγωγής.

Καθήκοντα Διευθυντή Προμηθειών:

- Καθορίζει τις προδιαγραφές των προϊόντων σε συνεργασία με τον διευθυντή παραγωγής
- Ελέγχει συνεχώς το στάδιο παραγωγής του προϊόντος
- Καθορίζει τον έλεγχο της ποιότητας σε κάθε φάση παραγωγής
- Κάνει έλεγχο κατά την παραλαβή για την ποσότητα και την ποιότητα των προμηθειών
- Ενημερώνει τον διευθυντή οικονομικών για το κόστος των απαιτούμενων προμηθειών

Συμμετοχή στην τάξη

Επέλεξα τις πρώτες ύλες σε συνεργασία με τον γενικό διευθυντή και βοήθησα στην κατασκευή της μακέτας

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βασίλης Μαρουλάς

Αρμοδιότητες του Διευθυντή Ποιοτικού Ελέγχου στη
βιομηχανία

- Είναι υπεύθυνος για την ποιότητα του προϊόντος
- Να σχεδιάζει συστήματα ελέγχου για κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας
- Ο έλεγχος της ποιότητας ξεκινά από την πιστοποίηση της καταλληλότητας των πρώτων υλών, συνεχίζεται με την παρακολούθηση όλης της παραγωγής

Γενικά:

Βοηθά στην κατασκευή των μηχανιμάων και με τον διευθυντή ασφάλειας βοηθάνε στον σχεδιασμό προϊόντων και στην τοποθέτηση πορτών

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

Βαλένη Παληθοδώρου

Αρμοδιότητες του Διευθυντή Δημοσίων Σχέσεων

- Η επικοινωνία της επιχείρησης με πελάτες, καταναλωτές, προμηθευτές και μέσα μαζικής επικοινωνίας
- Η προβολή της επιχείρησης και η ευρύτερη αποδοχή της από το κοινωνικό σύνολο
- Η συνεχής ενημέρωση των εργαζομένων σε θέματα που τους αφορούν
- Διοργάνωση γιορτής για τα παιδιά των εργαζομένων με την ευκαιρία του νέου έτους

Οργάνωση τμήματος δημοσίων σχέσεων

Η αποτελεσματικότητα εξαρτάται από την θέση που έχει το τμήμα στην επιχείρηση, συνεργασία με όλα τα τμήματα αλλά και με την ανώτατη διεύθυνση.

Προσεγγίσεις Δημοσίων Σχέσεων

1. Οι δημόσιες σχέσεις αποτελούν μια ανεξάρτητη λειτουργία επικοινωνίας και όχι Δ.Π.
2. Άλλοι συγγραφείς ορίζουν μια σύνθετη ΔΠ με τίτλο «Δημοσιότητα και Δημόσιες Σχέσεις»



ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΕΠΙΣΚΕΨΗΣ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ MEGA BISCUIT

Προς: 2ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗΣ

Από: Σκλάβου Νάσια και Παληθοδώρου Βαλένη

Εταιρεία: MEGA BISCUIT

Θέμα: Επίσκεψη στις εγκαταστάσεις μας στις 28/1/18

Ημερομηνία: 23/1/18

Σε συνέχεια της τηλεφωνικής μας επικοινωνίας παρακαλώ διαβάστε με προσοχή και αποστείλτε με e-mail τις 2 σελίδες του κανονισμού ασφαλείας, υπογεγραμμένες και με την στρογγυλή σφραγίδα του σχολικού συγκροτήματός σας.

Θα πρέπει να έχετε υπόψη κατά την επίσκεψή σας απαγορεύεται να φοράτε κοσμήματα και ρολόγια καθώς επίσης η χρήση κινητών και φωτογραφικών μηχανών.

Επίσης όλοι οι επισκέπτες θα πρέπει να φορούν χαμηλά παπούτσια.

Ημερομηνία επίσκεψης	28/01/18
Ώρες επίσκεψης	9,30-11,30 πμ
Άτομα 42	Αρ.συνοδών 3

ΠΡΟΣΟΧΗ Η ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΤΗ ΕΠΙΣΥΝΑΠΤΟΜΕΝΗΣ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΣΤΑΛΕΙ ΥΠΟΓΕΓΡΑΜΜΕΝΗ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ ΕΝΤΟΣ ΤΡΙΩΝ (3) ΕΡΓΑΣΙΜΩΝ ΗΜΕΡΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ. ΜΟΝΟ ΤΟΤΕ Η ΣΥΜΦΩΝΗΘΕΙΣΑ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΣΚΕΨΗΣ ΘΕΩΡΕΙΤΑΙ ΕΓΚΥΡΗ

Για οποιαδήποτε πληροφορία η τυχόν απορία παρακαλώ επικοινωνήστε μαζί μου.

Ευχαριστώ,

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Μάνος Μασαούτας

Αρμοδιότητες Διευθυντή Προσωπικού

- *Ο χειρισμός όλων των θεμάτων υπηρεσιακής κατάστασης προσωπικού*
- *Η μέριμνα για την τοποθέτηση του αναγκαίου προσωπικού για την εξυπηρέτηση των συλλογικών οργάνων*
- *Η μέριμνα για την συγκρότηση των συμβουλίων κρίσης υπαλλήλων*
- *Η συγκέντρωση και επεξεργασία στοιχείων για την εκτίμηση των αναγκών της υπηρεσίας σε θέσεις προσωπικού και για την κατανομή τους σε κλάδους, βαθμούς και ειδικότητες.*
- *Η αξιολόγηση των θέσεων*
- *Η συγκέντρωση και επεξεργασία στοιχείων για την αριθμητική σύνθεση και τις αριθμητικές μεταβολές του προσωπικού*
- *Η μέριμνα για την διακρίβωση των αναγκών επιμόρφωσης του προσωπικού της υπηρεσίας*
- *Η μέριμνα για την κατάρτιση και εφαρμογή προγραμμάτων μετεκπαίδευσης στο εσωτερικό και το εξωτερικό στα πλαίσια της ισχύουσας κάθε φορά σχετικής νομοθεσίας*
- *Η μέριμνα για την αξιοποίηση των υπαλλήλων που έχουν μετεκπαιδευτεί*
- *Η μέριμνα για την λειτουργία και τον εμπλουτισμό της κεντρικής βιβλιοθήκης και την διαρκή ενημέρωση των άλλων υπηρεσιών για το υλικό της βιβλιοθήκης*

Συμμετοχή στη τάξη

Βοήθησα στην εύρεση φωτογραφιών των μηχανιμάτων της εταιρίας, στην μέτρηση της μακέτας και στην εύρεση των διαστάσεών της. Επίσης βοήθησα να φτιαχτούν τα ταμπελάκια των διευθυντών και στην κατανομή των μηχανιμάτων.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ

Η παράδοση θέλει την πρώτη μορφή μπισκότου να εμφανίζεται περίπου πριν 10.000 χρόνια στην Κίνα, όπου παρασκευάζονταν ξηρές πίτες από ρύζι, σουσάμι και φρούτα... Άλλες παλιές ιστορίες αναφέρουν πως οι Ασσύριοι παρασκεύαζαν ένα λεπτό παξιμάδι από ζύμη κριθαριού και σιταριού, που το τοποθετούσαν σε πήλινα βάζα και το ζέσταιναν στη θράκα. Χιλιετίες αργότερα, σε αιγυπτιακό τάφο του 2.500 π.Χ., υπάρχουν απεικονίσεις εργατών που συνδουλίζουν τη φωτιά ενός φούρνου στον οποίο ψήνονται παξιμάδια. Το μπισκότο υπήρξε αρχικά μια πρακτική συμπυκνωμένη τροφή παραπλήσια του ψωμιού, ικανή να διατηρείται καλά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Ήταν η γαλέτα των προϊστορικών χρόνων.

Στους αρχαίους χρόνους συναντάμε στην ελληνική κουζίνα παρασκευάσματα με συστατικά το αλεύρι, το λάδι, το γάλα και το μέλι. Την ίδια διατροφική συνήθεια συναντάμε και στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία.

Κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους, τα αρτοποιεία παρασκεύαζαν ανάμεσα στα διάφορα είδη ψωμιού κι έναν χαρακτηριστικό τύπο, τον «στρατιωτικό άρτο» ή «άρτο του ναυτικού». Ήταν φτιαγμένος από αλεύρι το οποίο άφηναν να μουσκέψει στο νερό επί τριάντα μέρες χωρίς να χρησιμοποιούν ούτε αλάτι ούτε μαγιά και στη συνέχεια το έψηναν δυο φορές, για να μπορέσει να διατηρηθεί επί μακρόν. Για μεγάλης διάρκειας ταξίδια, η ζύμη ψηνόταν μέχρι και τέσσερις φορές. Η μεγάλη θρεπτική αξία του παρασκευάσματος αυτού, συμπυκνωμένη σε σχετικά μικρό όγκο, διευκόλυνε την τροφοδοσία του στρατού στον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο. Τρεις γαλέτες ψωμιού-μπισκότου ήταν η ημερήσια μερίδα των στρατιωτών. Η διάρκεια συντήρησής τους ήταν περίπου ένας χρόνος, με την προϋπόθεση πως ήταν καλά προστατευμένες από την υγρασία σε μεταλλικά κουτιά.

Η ονομασία μπισκότο για όλα αυτά τα παρασκευάσματα καθιερώθηκε τον Μεσαίωνα. Ετυμολογικά η λέξη προέρχεται από το λατινογενές *biscuit*, που σημαίνει ψημένο δυο φορές. Η παλαιότερη αναφορά στα

μπισκότα -τουλάχιστον στις αγγλοσαξονικές χώρες- συναντάται στην αφήγηση του εξερευνητή Sir Martin Frobisher κατά τη διάρκεια της παραμονής του στην ακτή του Ατλαντικού της Βορείου Αμερικής το 1577. Μεταξύ άλλων αναφέρει πως η τροφή των ναυτικών του ήταν μια λίβρα μπισκότα και ένα γαλόνι μπύρα ημερησίως. Σε ελληνικές μαγειρικές και διαφημίσεις των τελών του 19ου και των αρχών του 20ού αιώνα συναντάμε την ονομασία «δίπυρον», ενώ σε παλαιότερα κείμενα τον «διπυρίτη άρτο» και τον «πλακούντα».

Η ποικιλία των συνταγών, οφειλόμενη κυρίως στη μετέπειτα προσθήκη στο αρχικό μείγμα δημητριακών, διαφόρων άλλων συστατικών, όπως ζάχαρη, λιπαρές ουσίες, αυγά, σοκολάτα, φρούτα και άλλα, δεν επιτρέπει την αυστηρή ταξινόμηση των μπισκότων.

Η εύπλαστη ζύμη των μπισκότων, που δεν αλλάζει σχήμα στο φούρνο, προσφέρθηκε από τα πρώτα χρόνια παρασκευής τους σαν διέξοδος στη δημιουργική έκφραση. Πήλινα σκεύη και φόρμες ζαχαροπλαστικής σε σχήμα διαφόρων ζωικών και φυτικών μοτίβων, ή διακοσμημένα με πορτραίτα και σκηνές από την καθημερινή ζωή, που ανακαλύφθηκαν στις Ινδίες, τη Μεσοποταμία, την Αίγυπτο και την Αρχαία Ελλάδα μαρτυρούν την ύπαρξη μιας ιδιαίτερης λαϊκής τέχνης. Η ζαχαροπλαστική από νωρίς συνδέθηκε με τον εορτασμό των γεγονότων της ζωής, με θρησκευτικές επετείους, την αλλαγή των εποχών, κοινωνικά γεγονότα κ.ά. Με τον Χριστιανισμό παρουσιάστηκαν οι πρώτες «συμβολικές μήτρες», όπως το Άστρο της Βηθλεέμ, ενώ μετά τον 16ο αιώνα, οπότε οι φόρμες πολλαπλασιάστηκαν με την ανακάλυψη ξύλινων σκευών από κέδρο ή καστανιά, δημιουργήθηκε πληθώρα εφήμερων λαϊκών καλλιτεχνημάτων. Μπισκότα ειδικά διακοσμημένα για γενέθλια, γάμους και βαφτίσεις συμμετείχαν στο σχετικό τελετουργικό. Στην Ευρώπη, το αρραβωνιασμένο ζευγάρι έπρεπε να δώσει το πρώτο του φιλί πάνω από ένα μπισκότο! Ακόμη και σήμερα στα Χριστουγεννιάτικα δέντρα κρεμιούνται μικρά μπισκότα, ενώ τα κουλουράκια δε λείπουν από το Πασχαλινό τραπέζι.

Μετά τον 15ο αιώνα η ζάχαρη αρχίζει προοδευτικά να αντικαθιστά το μέλι, καθώς η κοινωνία άρχισε να έλκεται από την πολυτέλεια. Μέχρι τον 17ο αιώνα το μέλι κατείχε τα πρωτεία σαν γλυκαντικός παράγων κι έδινε σε κάθε είδους μπισκότα τη χαρακτηριστική γεύση και το άρωμά του.

Η σοκολάτα εισήλθε στις διαιτητικές συνήθειες στα τέλη του 17ου αιώνα και χρησιμοποιήθηκε τόσο σαν άρωμα όσο και σαν κύρια ύλη σε πολλά ζαχαρώδη παρασκευάσματα. Τα μπισκότα δεν ξέφυγαν από τον κανόνα, για να φθάσουν στα μπισκότα με επίστρωση σοκολάτας και στα cookies των ημερών μας.

Ο 18ος αιώνας του διαφωτισμού χαρακτηρίστηκε από πολλούς σαν «ο λαίμαργος αιώνας». Τότε γεννήθηκε «η τέχνη του ζαχαροπλάστη με τον μικρό φούρνο», που κατέστησε τη γαλλική ζαχαροπλαστική φημισμένη παγκοσμίως. Τα γλυκίσματα «πτι-φουρ» –petit four στα γαλλικά– έκαναν την παρθενική τους εμφάνιση. Πρόκειται για είδος μικρών βουτημάτων που μπαίνουν στον φούρνο μετά το ψήσιμο των κανονικών γλυκισμάτων, όταν πια αυτός είναι σβηστός, και κατασκευάζονται από μείγματα αυγών, αλευριού και ζάχαρης. Μικρά γλυκίσματα, εύθραυστα, τραγανιστά, σκέτα ή γαρνιρισμένα με κρέμα, ζελέ ή φρούτα, αποτέλεσαν τη νέα εκδοχή των μπισκότων με πρωτότυπες, κομψές ονομασίες.

Ήδη από το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα είχε αρχίσει να δίνεται νέο περιεχόμενο στις διατροφικές συνήθειες. Το διατροφικό καθεστώς που υπερθεμάτιζε της «διατροφικής κοινωνικότητας» υποχώρησε και ο νέος διαιτητικός εξορθολογισμός «δεν δήλωνε πλέον την τελετουργική οργάνωση του τραπέζιού, αλλά ένα ορθολογικό σύστημα διατροφικών συνηθειών». Σ' αυτό το πλαίσιο η παραγωγή μπισκότων άλλαξε προσανατολισμό. Η παρασκευή ενός «μπισκότου-τροφίμου» που θα αποτελούσε τη βάση της καθημερινής διατροφής απευθυνόμενο σε μεγάλο καταναλωτικό κοινό, ξεπερνώντας το στάδιο των «μπισκότων πολυτελείας», έγινε πραγματικότητα.

Αναφέρεται ότι ο Dent παρασκεύασε για πρώτη φορά και καθιέρωσε τα παξιμάδια-biscuits, τα γνωστά στις μέρες μας crackers.

Τον 19ο αιώνα, με την εξάπλωση της αγγλικής συνήθειας του απογευματινού τσαγιού, οι ευκαιρίες απόλαυσης των μικρών ξηρών γλυκισμάτων μαζί με μια κούπα αχνιστό μυρωδάτο τσάι πολλαπλασιάστηκαν.

Τότε ξεκίνησε η εκβιομηχάνιση της παραγωγής μπισκότων, με πιονιέρο την αγγλική μπισκοτοποιία. Κατά μία αληθοφανή εκδοχή η βιομηχανοποιημένη παραγωγή των μπισκότων παρουσιάζεται στη Μεγάλη Βρετανία.

Το «εγγλέζικο μπισκότο» γνώρισε ζηλευτή άνθηση και ευρείας κλίμακας παραγωγή. Η αγγλική μπισκοτοποιία εξήγε όχι μόνον στις αγγλικές αποικίες αλλά και σε όλον τον κόσμο ήδη από το 1840.

Εκείνη την εποχή ο *Roman Lefèvre*, ζαχαροπλάστης με ανατολίτικη καταγωγή, μαζί με τη γυναίκα του *Utile*, εγκαταστάθηκαν κοντά στους μπισκοτοποιούς, τους φουρνάρηδες και τους αλευράδες της Νάντης στην περιοχή *Quai de la Fosse*, όπου παρασκεύασαν τα πρώτα «*petit beurre*».

Στη συνέχεια και τα υπόλοιπα Ευρωπαϊκά κράτη όπως Ιταλία, Βέλγιο, Γερμανία, Ελβετία,... ακολούθησαν τη «μόδα» και ανέπτυξαν τη δική τους μπισκοτοποιία.

Την εποχή του Πρώτου Παγκοσμίου Πολέμου η μπισκοτοποιία τάχθηκε στην εξυπηρέτηση των αναγκών των μαχόμενων λαών και προσανατολίστηκε στην παραγωγή πλήρους και υγιεινής τροφής. Τα μεγαλύτερα εργοστάσια μπισκότων παρήγαν «το ψωμί του πολέμου», απαραίτητο για τους μαχητές, τους πληγωμένους και τους αιχμαλώτους.

Τη δεκαετία του '20, όταν οι επιχειρήσεις άρχισαν πάλι τις δραστηριότητές τους, το μπισκότο έγινε μια ολοκληρωμένη, εύκολη στην κατανάλωσή της τροφή, κι άρχισε να αποκτά την σύγχρονη διατροφική του διάσταση. Δυο ξερά μπισκότα σφίγγουν μια γέμιση σοκολάτας, βανίλιας, φράουλας, βερύκοκου κ.ά. Τότε πρωτοεμφανίστηκαν και τα γεμιστά μπισκότα-σάντουιτς, που υποκατέστησαν τα μικρά γεύματα κι εκτιμήθηκαν ιδιαίτερα από μικρούς και μεγάλους.

Η περίοδος από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο ως την αρχή της δεκαετίας του '60 σφραγίστηκε από την ίδρυση μεγάλων διεθνών βιομηχανικών μονάδων. Με τις δραστηριότητες και την εξειδικευμένη λειτουργία τους έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην ποικιλομορφία των μπισκότων. Μοντέρνες ιδέες και παράδοση παντρεύτηκαν. Διατηρούνται ακόμη τρόποι παραγωγής μπισκότων για τσάι που ακολουθούν τις συνταγές που εφαρμόζονταν από τους ζαχαροπλάστες της Αικατερίνης των Μεδίκων και σήμερα παράγονται σε κορυφαίες τεχνικές εγκαταστάσεις.

Από το 1953 και σε όλη τη δεκαετία του '60, η τεχνολογική πρόοδος που σημειώθηκε στις παραδοσιακές τεχνικές κοπής και διπλώματος της ζύμης γέννησε καινούργια προϊόντα.