

ΣΟΚΟΛΑΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

# **ΣΟΚΟΛΑΤΟΜΑΝΙΑ**



**ΓΡΑΠΤΗ ΕΡΓΑΣΙΑ  
ΤΜΗΜΑ Β3 ΥΠΟΤΜΗΜΑ Α  
ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2016-17**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ-ΘΟΔΩΡΗΣ ΜΠΕΪΟΓΛΟΥ  
**ΣΕΛΙΔΑ 2**
  - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ-ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΑΚΗΣ  
**ΣΕΛΙΔΑ 4**
  - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ-ΗΛΙΑΣ ΜΠΙΤΣΙΚΩΚΟΣ  
**ΣΕΛΙΔΑ 5**
  - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΙΟΤ. ΕΛΕΓΧΟΥ-ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΛΑΜΙΔΑΣ  
**ΣΕΛΙΔΑ 7**
  - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ- ΡΟΖΑΛΙΑ ΙΩΑΚΕΙΜΙΔΟΥ  
**ΣΕΛΙΔΑ 10**
  - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ-ΔΗΜΗΤΡΑ ΓΕΡΟΔΗΜΟΥ  
**ΣΕΛΙΔΑ 11**
  - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ-ΝΙΚΟΣ ΚΟΥΔΟΥΝΑΣ  
**ΣΕΛΙΔΑ 12**
  - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΩΝ-ΕΙΡΗΝΗ ΓΟΥΝΑΡΗ  
**ΣΕΛΙΔΑ 14**
- ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ → **ΣΕΛΙΔΑ 15**

## ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

### α. Στόχοι του τμήματος

Τα βασικά του δε καθήκοντα είναι να συντονίζει τις επίμερους Διευθύνσεις, να οραματίζεται την ανάπτυξη και το μέλλον της εταιρείας, να παρακολουθεί την πορεία των εταιρικών υποθέσεων και να επεμβαίνει δραστικά με διορθωτικές κινήσεις σε περίπτωση που οι στόχοι της εταιρείας αρχίζουν να αποκλίνουν από το αρχικό σχέδιο.

Πιό αναλυτικά:

Σχεδιάζει τη στρατηγική της επιχείρησης, δηλαδή καθορίζει τους μακροχρόνιους στόχους και καταγράφει τις απαιτούμενες ενέργειες για την επίτευξη τους (αύξηση πωλήσεων με διεύρυνση του δικτύου και στο εξωτερικό, εκπαίδευση πωλητών, διαφήμιση σε ξένα ΜΜΕ κ.λπ.).

Είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση των στόχων της εταιρείας.

Καθορίζει τις δραστηριότητες της επιχείρησης μετά από τις εισηγήσεις των υπευθύνων των διαφόρων τμημάτων της εταιρείας.

Καθορίζει με σαφήνεια τους στόχους κάθε τμήματος και ελέγχει τις διαδικασίες για την επιτυχία τους, με προκαθορισμένα κριτήρια. Για το λόγο αυτό, συνεδριάζει με τους υπευθύνους των διαφόρων τμημάτων και εξετάζει την πρόοδο και τα προβλήματα του κάθε

τμήματος, με στόχο την αντιμετώπισή τους.

Σε συνεργασία με τους υπευθύνους των διαφόρων τμημάτων καθορίζει χρονοδιάγραμμα εργασιών (έρευνα αγοράς, προμήθεια και συντήρηση μηχανημάτων, οργάνωση πωλήσεων κ.ά.) και μεριμνά για την τήρησή του.

Καθορίζει τα κριτήρια αξιολόγησης και τα οφέλη (πρίμ) αποδοτικότητας για κάθε τμήμα, έτσι ώστε να δημιουργούνται κίνητρα παραγωγικότητας για τους εργαζόμενους.

Ενημερώνει το Διοικητικό Συμβούλιο για την πρόοδο της εταιρείας και μεταφέρει τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου στους Διευθυντές και τους εργαζόμενους της επιχείρησης, ώστε να προσδιοριστούν οι ενέργειες που απαιτούνται για την υλοποίηση των στόχων.

Ενημερώνεται για τις εξελίξεις που διαγράφονται στην τοπική και διεθνή αγορά (τεχνολογικές -οικονομικές -επιχειρηματικές).

Αντιπροσωπεύει την εταιρεία σε εκδηλώσεις και την εκπροσωπεί υπογράφοντας τα επίσημα έγγραφα της, δηλαδή συμφωνίες (με τράπεζες, εμπόρους, προμηθευτές, πελάτες κ.λπ.) και

συμβόλαια για αγοροπωλησία ή ενοικιάσεις εξοπλισμού, ακινήτων κ.ά.

### β. Οι αξίες της Σοκολατομάνια

Απόλυτη αξιοπιστία και υψηλή ποιότητα είναι οι σημαντικότερες αξίες της Σοκολατομάνια σε όλη την έκταση των δραστηριοτήτων της, οι οποίες επικεντρώνονται στα εξής :

Στην άριστη ποιότητα των προϊόντων που παράγει και διανέμει στην κατανάλωση

Στην ανθρώπινη σχέση που διαμορφώνει με τους συντελεστές της αγοράς

Στην αγάπη και στην φροντίδα με την οποία περιβάλλει τους εργαζόμενους της

Στην σχέση εμπιστοσύνης που καθημερινά «κτίζει» με τους προμηθευτές της  
Κυρίαρχος σκοπός της επιχείρησης παραμένει η παραγωγή και εμπορία προϊόντων απόλαυσης με τις κορυφαίες προδιαγραφές ποιότητας, ώστε οι καταναλωτές να συνεχίσουν να συνδέουν την λέξη σοκολάτα με το όνομα «Σοκολατομάνια»

### γ. Το όραμα μας

Έργαζόμαστε κάθε μέρα για να δημιουργήσουμε ένα καλύτερο μέλλον. Βοηθάμε τους ανθρώπους να αισθάνονται καλά, να έχουν καλή εμφάνιση και να απολαμβάνουν όλο και περισσότερο τη ζωή τους με προϊόντα και υπηρεσίες οι οποίες είναι καλές για τους ίδιους και τους αγαπημένους τους. Θα εμπνέουμε τους

ανθρώπους να κάνουν κάθε μέρα μικρές πράξεις οι οποίες όλες μαζί μπορούν να κάνουν τον κόσμο μας καλύτερο. Θα αναπτύσσουμε νέους τρόπους προσέγγισης της επιχειρηματικής μας δραστηριότητας, που θα μας επιτρέψουν να διπλασιάσουμε το μέγεθος της εταιρίας και ταυτόχρονα να μειώσουμε τις επιπτώσεις -από τις δραστηριότητές της -στο περιβάλλον.

Το νέο όραμα αντικατοπτρίζει τη φιλοδοξία και το στόχο για μακροπρόθεσμη πορεία της εταιρίας και διέπεται από διαχρονικές αξίες για βιώσιμη ανάπτυξη της κοινωνίας και του περιβάλλοντος. Είναι σχεδιασμένο για να δώσει απαντήσεις στις προκλήσεις του 21<sup>ου</sup> αιώνα.

## ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

### Στόχοι του τμήματος

Ο Οικονομικός Διευθυντής έχει την ευθύνη: του συντονισμού των οικονομικών λειτουργιών της εταιρείας. Πιο συγκεκριμένα :

Συντάσσει τον ετήσιο προϋπολογισμό και παρακολουθεί την εξέλιξη των αποτελεσμάτων μέσω των μηνιαίων απολογιστικών

καταστάσεων. Σε συμφωνία με τον Γενικό Διευθυντή ,επεμβαίνει διορθωτικά εάν αυτό είναι αναγκαίο, όταν υπάρχουν αποκλίσεις από τον αρχικό προϋπολογισμό.

Στο τέλος του έτους συντάσσει τον ισολογισμό και φροντίζει για τη δημοσίευσή του.

Παρακολουθεί ακόμα το ρυθμό των εισπράξεων και των πληρωμών της εταιρείας,

Διατηρεί επαφές με τις Τράπεζες όπου απευθύνεται σε περίπτωση ανάγκης δανεισμού και φροντίζει να υπάρχει πάντα διαθέσιμο ταμείο για την

αντιμετώπιση των οικονομικών υποχρεώσεων της εταιρείας.

Ενημερώνεται για θέματα φορολογικής νομοθεσίας, θέματα αναπτυξιακών και επενδυτικών ευκαιριών και εισηγείται ανάλογα στον Διευθύνοντα Σύμβουλο.Στον

Οικονομικό Διευθυντή αναφέρονται η υποδιεύθυνση Λογιστηρίου που ασχολείται με τα λογιστικά συστήματα και τη σύνταξη του κοστολογίου και η υποδιεύθυνση

Πληροφορικής που υποστηρίζει με τα συστήματα πληροφόρησης την ομαλή εξέλιξη των οικονομικών λειτουργιών της εταιρείας.

Διευθυντής μάρκετινγκ

α.ΣΟΚΟΛΑΤΟΜΑΝΙΑ-Διαφημιστικό φυλλάδιο  
Μεταμόρφωση Αττικής

# Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΠΟΥ ΘΑ ΣΑΣ ΞΕΤΡΕΛΑΝΕΙ!!! Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΤΩΝ CHOCO LOVERS

- Ποικιλία νόστιμων γεύσεων
- Σε προσιτές τιμές



- Με χαμηλές θερμίδες
- Αγορά σε καταστήματα τροφίμων

Τηλεφωνήστε κιόλας για περισσότερες πληροφορίες στο :  
2101345123 και οι εργαζόμενοι μας θα σας βοηθήσουν σε ότι  
χρειαστείτε.

## β. Η ζήτηση για σοκολάτα και προϊόντα σοκολατοποιίας

Σύμφωνα με στατιστικά στοιχεία και έρευνες περασμένων ετών , η ζήτηση της σοκολάτας και προϊόντων σοκολατοποιίας από τους καταναλωτές, εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Αρχικά για την ώθηση του καταναλωτή για αγορά νέων προϊόντων χρειάζεται η ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ. Φυσικά η διαφήμιση θα πρέπει να είναι έξυπνη και να έχει ένα σλόγκαν που να προσελκύει τους τηλεθεατές ή ακροατές και να μένει στο μυαλό των υποψηφίων πελατών. Επίσης η ζήτηση εξαρτάται και από το πόσο συχνά προβάλλεται μία διαφήμιση. Επίσης σε περιόδους εορτών και κυρίως την

χειμερινή περίοδο , υπάρχει περισσότερη κατανάλωση σε είδη ζαχαροπλαστικής και σοκολατοποιίας. Σε περιπτώσεις χαμηλών θερμοκρασιών η διάθεση για γλυκίσματα ανεβαίνει κατακόρυφα , ενώ τα Χριστούγεννα και το Πάσχα πολλά έθιμα συντελούν στην αυξημένη ζήτηση τους.

Εκτός από τους παραπάνω παράγοντες η ποιότητα , η γεύση , το περιτύλιγμα αλλά και οι προσφορές στα είδη σοκολατοποιίας αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την αύξηση της ζήτησης.

Τέλος οι εταιρείες του κλάδου με διάφορα τεχνάσματα και τεχνικές που χρησιμοποιούν προσπαθούν να υπερισχύσει το προϊόν τους έναντι των αντίστοιχων που προτείνονται από ανταγωνίστριες επιχειρήσεις.

Κύριο διαφημιστικό μέσο αποτελεί η τηλεόραση , η οποία απορροφά την πλειοψηφία των συνολικών διαφημιστικών δαπανών των επιχειρήσεων του κλάδου.

## ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

### 11α. Στόχοι του τμήματος

Κύριος στόχος του τμήματος είναι να φροντίζει ώστε στη βιομηχανία όλοι οι διευθυντές να τηρούν τις προδιαγραφές των συστημάτων, των διαδικασιών και των δεσμεύσεων της διοίκησης σε όλα τα στάδια της βιομηχανικής αλυσίδας. Ο υπεύθυνος του τμήματος μεριμνά για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος σε κάθε στάδιο της παραγωγής του (πρώτες ύλες, παραγωγική διαδικασία, συσκευασία, αποθήκευση, διανομή). Η παραγωγή προϊόντων ποιότητας είναι θέμα μέγιστης προτεραιότητας. Ο ποιοτικός έλεγχος εξασφαλίζει την αξιοπιστία της επιχείρησης και μεγιστοποιεί το κέρδος. Προστατεύει τους καταναλωτές από τη χρήση ακατάλληλων προϊόντων και υπηρεσιών. Το τμήμα ποιοτικού ελέγχου λειτουργεί με βάση προδιαγραφές που καθορίζονται από την πολιτεία αλλά και προδιαγραφές που θέτει η ίδια η επιχείρηση, προκειμένου να είναι ανταγωνιστική. Όσο υψηλότερων ποιοτικών προδιαγραφών είναι ένα προϊόν σε συνδυασμό με την τιμή του, τόσο περισσότερο ανταγωνιστικό είναι στην αγορά. Τα κύρια καθήκοντα του είναι: Δοκιμάζει τη λειτουργία των συστημάτων (Ποιοτικός Έλεγχος-Testings). Κάνει Εσωτερικές Επιθεωρήσεις σε όλα τα τμήματα της βιομηχανίας και επικοινωνεί τα αποτελέσματα αυτών των επιθεωρήσεων στη Διοίκηση. Η Διοίκηση αποφασίζει τότε να προχωρήσει σε διορθωτικές ενέργειες που αφορούν στο τρόπο διοίκησης ή σε λάθη στην παραγωγική διαδικασία. Εφαρμόζει διεθνή πρότυπα πιστοποίησης (π.χ. πρότυπα ISO) ώστε να αξιολογούνται οι ήδη υπάρχουσες διαδικασίες και να βελτιώνονται, όπου αυτό είναι απαραίτητο. Ελέγχει τις διαδικασίες σε όλα τα στάδια της βιομηχανικής αλυσίδας ξεκινώντας από το Τμήμα Σχεδιασμού, το Τμήμα Προγραμματισμού Παραγωγής και Αποθήκης, το Τμήμα Παραγωγής, το Τμήμα Προμηθειών, το Τμήμα Οικονομικής Διαχείρισης, την Τεχνική Διεύθυνση αλλά και τη Διεύθυνση Προώθησης & Πωλήσεων και ειδικότερα το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

### 11β. Θεμελιώδεις Αρχές της Τυποποίησης προϊόντων

Η Τυποποίηση στην Ελλάδα στηρίζεται στις εξής θεμελιώδεις αρχές: 1η Ικανοποίηση αναγκών: Τα αμιγώς ελληνικά πρότυπα και οι ελληνικές προδιαγραφές πρέπει να ικανοποιούν ανάγκες της παραγωγής, της κατανάλωσης προϊόντων και υπηρεσιών, της επιστήμης και της τεχνολογίας, καθώς και άλλων τομέων της εθνικής οικονομίας και της κοινωνίας. 2η Συναίνεση: Τα ελληνικά πρότυπα πρέπει να απεικονίζουν την ευρύτερη δυνατή συμφωνία απόψεων και τη συναίνεση όλων των ενδιαφερομένων για το αντίστοιχο θέμα, σε εθνικό επίπεδο. 3η Αντικειμενικότητα: Τα ελληνικά πρότυπα και οι ελληνικές προδιαγραφές πρέπει να εκπονούνται επ' ωφελεία ολόκληρης της ελληνικής κοινωνίας. Οι διατάξεις που περιλαμβάνονται σε αυτά δεν παρέχουν συγκριτικό πλεονέκτημα σε προϊόν ή υπηρεσία οιοδήποτε προμηθευτή. 4η Σύγχρονη τεχνολογία: Τα ελληνικά πρότυπα και οι ελληνικές προδιαγραφές πρέπει να λαμβάνουν υπόψη την εκάστοτε επιστημονική και τεχνολογική εξέλιξη, εφαρμόζονται, συμπληρώνονται, εκσυγχρονίζονται και αναθεωρούνται εναρμονιζόμενα με τις συνθήκες που διαμορφώνονται κάθε φορά στην ελληνική πραγματικότητα. 5η Ελληνική Γλώσσα: Τα αμιγώς ελληνικά πρότυπα και οι ελληνικές προδιαγραφές πρέπει να συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα κατά τρόπο σαφή και ομοιογενή από άποψη ορολογίας, συμβόλων και εκφράσεων. 6η Εθελοντικός χαρακτήρας: Η εκπόνηση ελληνικών προτύπων πρέπει να στηρίζεται στη θέληση όλων των ενδιαφερομένων μερών να επιτευχθεί εθελοντικά συμφωνία μεταξύ τους, για έναν ή περισσότερους δηλωμένους σκοπούς. Η δέσμευση αυτή επεκτείνεται, στη συνέχεια, και στην εφαρμογή των προτύπων. Η εκπόνηση ενός προτύπου έχει μικρή αξία εφόσον αυτό δεν εφαρμόζεται. Η τυποποίηση είναι μια από τις κύριες δραστηριότητες του ΕΛΟΤ. Αυτή υλοποιείται μέσα από την εκπόνηση, έκδοση και προώθηση της εφαρμογής και χρήσης Ελληνικών προτύπων και τυποποιητικών εγγράφων. Σύμφωνα με τον ιδρυτικό του νόμο (Ν.372/1976), ο Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης είναι ο μοναδικός οργανισμός, σε εθνικό επίπεδο, έγκρισης, έκδοσης και διάθεσης των Ελληνικών Προτύπων. Αντίστοιχοι Οργανισμοί υπάρχουν σε όλα σχεδόν τα κράτη του κόσμου. Τα πρότυπα και τυποποιητικά έγγραφα του ΕΛΟΤ



μπορεί να προέρχονται από την: • Υιοθέτηση, ως Ελληνικών, ευρωπαϊκών προτύπων, τα οποία εκπονούνται από εκπροσώπους- εμπειρογνώμονες των Εθνικών Οργανισμών Τυποποίησης των κρατών της Ευρωπαϊκής Ένωσης μέσω διαδικασιών που εποπτεύουν οι ευρωπαϊκοί Οργανισμοί Τυποποίησης: η European Committee for Standardization-CEN, η European Committee for Electrotechnical Standardization-CENELEC και το European Telecommunications Standards Institute-ETSI. Σημειώνεται ότι τα ευρωπαϊκά πρότυπα υιοθετούνται καταρχήν στη γλώσσα που παρήχθησαν (Αγγλική, Γαλλική, Γερμανική) και όταν υπάρχουν διαθέσιμοι πόροι γίνεται ακριβής μετάφραση του περιεχομένου του προτύπου, στην Ελληνική. • Υιοθέτηση ως έχουν ή με τροποποιήσεις, προτύπων, τα οποία εκπονούνται από τους διεθνείς Οργανισμούς Τυποποίησης International Organization for Standardization-ISO, International Electrotechnical Commission-IEC, όργανα στα οποία συμμετέχει και ο ΕΛΟΤ. • Εκπόνηση αμιγώς εθνικών προτύπων και τυποποιητικών εγγράφων, για την κάλυψη άμεσων αναγκών της εθνικής μας Οικονομίας και εφόσον δεν υφίστανται αντίστοιχα ευρωπαϊκά ή διεθνή πρότυπα. • Σημειώνεται ότι η εφαρμογή των προτύπων είναι προαιρετική, εκτός εάν νομοθετικές ή κανονιστικές, εθνικές ή ευρωπαϊκές διατάξεις την καθιστούν υποχρεωτική.

11γ. Σύστημα ποιοτικού ελέγχου της εταιρείας

Τα παραγόμενα από την Chocolone προϊόντα πληρούν κατά γράμμα τις απαραίτητες για κάθε προϊόν προδιαγραφές, οι οποίες έχουν γίνει αποδεκτές και από τον καταναλωτή, πάντοτε με γνώμονα τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας του καταναλωτή. Για την επίτευξη αυτών των στόχων λειτουργεί σύστημα ποιοτικού ελέγχου και σύστημα HACCP (Hazard analysis and critical control points - Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου). Το HACCP είναι μια προληπτική μέθοδος που σκοπό έχει την εξασφάλιση της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και ποτών που παράγει μια επιχείρηση σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης. Ο ποιοτικός έλεγχος γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό και περιλαμβάνει έλεγχο πρώτων υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων προϊόντων, παραγωγικών διαδικασιών και τελικών προϊόντων. Διενεργούνται όλοι οι προβλεπόμενοι έλεγχοι καθ' όλη την διάρκεια της παραγωγής, καθώς και καθημερινός οργανοληπτικός έλεγχος όλων των παραγόμενων ειδών Γίνονται τακτικοί έλεγχοι όλων των παρτίδων πρώτων υλών και αναλύσεις σε κατάλληλα εξοπλισμένους εργαστηριακούς χώρους. Οι μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου που έχουν υιοθετηθεί είναι οι διεθνώς ενδεδειγμένοι για τα αντίστοιχα προϊόντα. Η εφαρμογή του συστήματος HACCP σύμφωνα με την οδηγία 93/43 της Ε.Ε. προστατεύει τον καταναλωτή από φυσικούς, χημικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους.

11δ. Συστήματα διασφάλισης ποιότητας

Τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας εφαρμόζονται παγκοσμίως τα τελευταία 20 χρόνια. Βασικός στόχος ήταν να μπορεί να πιστοποιείται από τρίτο μέρος η ποιότητα λειτουργίας μιας επιχείρησης, ώστε να αρθούν οι ενδοιασμοί και οι επιφυλάξεις των καταναλωτών των προϊόντων. Εν συνεχεία όμως, αποδείχθηκε ότι αποτελούν ένα πολύ καλό εργαλείο διοίκησης για τις επιχειρήσεις, οδηγεί σε μία τάξη λειτουργίας και τελικά σε ελάττωση του λειτουργικού κόστους. 52 Το ISO 9001:2000 είναι διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο για την διασφάλιση ποιότητας και ποιοτική διαχείριση επιχειρήσεων. Αποτελεί επιχειρησιακό μοντέλο που εφαρμοζόμενο διασφαλίζει την προσδοκώμενη ποιότητα στα προϊόντα και υπηρεσίες που προσφέρει μία επιχείρηση. Εφαρμόζεται πάνω στις διαδικασίες που παράγουν τα προϊόντα και υπηρεσίες που προσφέρει ένας οργανισμός. Παρέχει μέθοδο και συστηματικό έλεγχο των επιχειρησιακών ενεργειών ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποίηση αναγκών και απαιτήσεων του πελάτη. Έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να εφαρμόζεται για την παραγωγή οποιουδήποτε προϊόντος ή την παροχή οποιασδήποτε υπηρεσίας και σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου. Το ΕΛΟΤ EN ISO 22000 είναι το πρώτο διεθνές πρότυπο Διασφάλισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων που αντικαθιστά το HACCP, σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα και για όλων των ειδών τις επιχειρήσεις και τους οργανισμούς

που συμμετέχουν σε αυτήν, αντιμετωπίζοντας όλους τους πιθανούς κινδύνους της Ασφάλειας των τροφίμων. Αποσκοπεί στην εναρμόνιση σε παγκόσμια κλίμακα του τρόπου εφαρμογής των διεθνώς αποδεκτών αρχών για την διάθεση των προϊόντων των επιχειρήσεων τροφίμων Τα οφέλη από την εγκατάσταση και πιστοποίηση Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συνοψίζονται στα ακόλουθα: Ενισχύεται η φήμη της εταιρείας ως προς τη δυνατότητα της να προστατεύσει την υγεία του καταναλωτή Με την εφαρμογή προληπτικών μέτρων, μειώνεται το κόστος παραγωγής λόγω της μείωσης απορρίψεων παρτίδων προϊόντων Αποκτά η επιχείρηση σοβαρό πλεονέκτημα έναντι των ανταγωνιστών στις εξαγωγικές δραστηριότητες καθώς ανοίγονται ευκαιρίες για διείσδυση σε διεθνείς αγορές. Παρέχονται αποδείξεις στις αρμόδιες αρχές συμμόρφωσης με τη νομοθεσία. Αποδεικνύεται η ευαισθησία της επιχείρησης για την προστασία της δημόσιας υγείας και η ικανότητα της να παράγει ασφαλή τρόφιμα. Αποτελεί απαίτηση των πελατών ως εγγύηση ασφαλείας των προϊόντων, καθώς πρόκειται για ένα έγκυρο σύστημα που διαχειρίζεται την ασφάλεια των τροφίμων (όλο και περισσότερες επιχειρήσεις απαιτούν από τους προμηθευτές τους να διαθέτουν πιστοποιημένο σύστημα HACCP)

## ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ασφάλεια εργασίας. Αυτή εξασφαλίζεται βασικά με:

1. Τον καθορισμό και την εφαρμογή κανόνων ασφαλείας σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία.
2. Τον έλεγχο και τη συντήρηση των μηχανημάτων της βιομηχανίας, ώστε το προσωπικό να εργάζεται με ασφάλεια.
3. Την εκπαίδευση του προσωπικού για το χειρισμό των μηχανημάτων της βιομηχανίας και γενικότερα σε θέματα ασφαλείας και υγιεινής.
4. Την τοποθέτηση αφισών στα σημεία όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο.

Κάποιοι ενδεικτικοί κανόνες ασφαλείας είναι:

Η σωστή χρήση των εργαλείων και μηχανών, η αποθήκευση των εύφλεκτων υλικών δε κατάλληλους χώρους μακριά από εστίες θερμότητας, η ύπαρξη εξόδων κινδύνου με φωτεινή σηματοδότηση, η κατάλληλη ένδυση και υπόδηση των εργαζομένων, ο εξοπλισμός των χώρων με κατάλληλους πυροσβεστήρες, η ύπαρξη διακοπών ασφαλείας κοντά στα μηχανήματα, η χρήση μέτρων ατομικής προστασίας όπως γυαλιά, ειδικά γάντια και φόρμες, κράνη, μάσκες, ωτοασπίδες κ.λπ.

1. Υγεία των εργαζομένων. Εξασφαλίζεται με προληπτικές ιατρικές εξετάσεις του προσωπικού και με την προστασία τους από βιομηχανικές ασθένειες.
2. Προετοιμασία σχεδίων έκτακτης ανάγκης αφού εντοπίσει τις πηγές κινδύνου στους χώρους εργασίας, ταξινομήσει τους κινδύνους και εκτιμήσει το βαθμό επικινδυνότητας.
3. Δημιουργία καλών συνθηκών εργασίας, π.χ. κατάλληλη διαμόρφωση των χώρων δουλειάς, κατάλληλη επιλογή θερμοκρασίας, σύστημα εξαερισμού, κατάλληλος φωτισμός, περιορισμός του θορύβου στο βιομηχανικό περιβάλλον, ευχάριστος χρωματισμός των χώρων κ.α.
4. Δημιουργία αρχείου με όλα τα ατυχήματα που συνέβησαν στους χώρους εργασίας. Φροντίζει ακόμη για την παροχή αποζημίωσης στους εργαζόμενους.
5. Να μην κάνει χρήση οινοπνευματωδών ποτών πριν ή και κατά τη διάρκεια της εργασίας.
6. Σωστή πυρανίχνευση και πυρόσβεση.
7. Σωστός εξαερισμός του χώρου.
8. Σωστή θερμοκρασία των χώρων.
9. Ο απαραίτητος φωτισμός.
10. Δάπεδα, τοίχοι, στέγες παράθυρα και θύρες. Τα δάπεδα θα πρέπει να είναι σταθερά, στέρεα, αντιολισθητικά, θα πρέπει όλα να είναι κατασκευασμένα από υλικά ασφαλείας για να μην υπάρχουν τραυματισμοί σε περιπτώσεις θραύσης. Οι θύρες θα πρέπει να είναι πυράντοχες για να διασφαλίζουν την απομόνωση της φωτιάς σε περίπτωση πυρκαγιάς.
11. Σωστή ηλεκτρολογική εγκατάσταση. Θα πρέπει να πληρεί όλους τους κανόνες ασφαλείας και εξοπλισμού με όλα τα σύγχρονα μέσα ασφαλείας.
12. Αυστηρή τήρηση ωραρίου και απαραίτητο διάλειμμα.

## ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- **Πρώτες ύλες**
  1. Σκόνη κακάο
  2. Βούτυρο κακάο
  3. Ζάχαρη
  4. Γαλακτοματοποιητής
  5. Αρωματικές ουσίες
  6. Σκόνη γάλακτος
  7. Ηλιέλαιο
  8. Ξηροί καρποί
- **Διαδικασία παραγωγής**
  1. Συγκομιδή καρπών κακάο
  2. Καβούρντισμα
  3. Ξεφλούδισμα
  4. Άλεση
  5. Ανάμειξη
  6. Ραφινάρισμα
  7. Κονσάρισμα
  8. Στερεοποίηση σε φόρμες
  9. Συσκευασία
  10. Αποθήκευση

## **ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ**



## ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

- 1<sup>η</sup> εβδομάδα : ανάθεση αρμοδιοτήτων**
- 2<sup>η</sup> εβδομάδα : σχεδίαση μακέτας**
- 3<sup>η</sup> εβδομάδα : σχεδίαση μακέτας**
- 4<sup>η</sup> εβδομάδα : σχεδίαση μακέτας**
- 5<sup>η</sup> εβδομάδα : αγορά υλικών**
- 6<sup>η</sup> εβδομάδα : κόψιμο και κόλλημα μακέτας**
- 7<sup>η</sup> εβδομάδα : κόψιμο και κόλλημα μακέτας**
- 8<sup>η</sup> εβδομάδα : γραπτή εργασία**
- 9<sup>η</sup> εβδομάδα : τελείωμα μακέτας**

## ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

### α. Στόχοι του τμήματος

Έχει την ευθύνη της οργάνωσης της παραγωγής και της τεχνικής αρτιότητας και συντήρησης των εγκαταστάσεων για την απρόσκοπτη λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας. Ειδικότερα :

Μελετά και ενημερώνεται για νέες μεθόδους παραγωγής, νέα πιο εξελιγμένα μηχανήματα, νέα προϊόντα και φροντίζει να εγκαταστήσει αξιόπιστες μεθόδους ποιοτικού ελέγχου των παραγόμενων προϊόντων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Στον Διευθυντή παραγωγής αναφέρονται οι μηχανικοί παραγωγής των διαφόρων τμημάτων παραγωγής , που βασικό μέλημά τους είναι ο συντονισμός της παραγωγής και των τμημάτων που την υποστηρίζουν.

Φροντίζει για το σχεδιασμό και τη σωστή ροή της παραγωγής, την συντήρηση των εγκαταστάσεων για την αποφυγή αβαριών και άσκοπων καθυστερήσεων σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας.

Ενημερώνεται για τα πάντα που αναφέρονται στην ανοιχτή γραμμή επικοινωνίας με τον καταναλωτή αλλά και τους πελάτες χονδρικής και είναι έτοιμος να αντιμετωπίσει οποιαδήποτε υποδείξεις τους ή ενδεχόμενα παράπονά τους και να το εξετάσει με προσοχή και υπευθυνότητα.

### β. Διάγραμμα και επεξήγηση διαγράμματος βιομηχανικής παραγωγής Σοκολάτας

Η αγαπημένη τροφή όλων μας είναι το προϊόν μιας εξαιρετικά πολύπλοκης διαδικασίας, η οποία ξεκινάει στις χώρες των Τροπικών όπου οι καρποί κακάο μετά τη συγκομιδή κόβονται και ανοίγονται για να αποκαλυφθούν στο εσωτερικό τους οι φρέσκοι κόκκοι κακάο τυλιγμένοι σε ένα παχύρρευστο, λευκό πολτό. Ακολουθεί η ζύμωσή τους σε καλάθια, η ξήρανση, η συσκευασία και η αποστολή τους στις σοκαλατοποιίες του κόσμου.

Για την παρασκευή της σοκολάτας χρειάζεται μεγάλη πείρα, πολλή φροντίδα και ιδιαίτερη προσοχή σε όλα τα στάδια της παραγωγής που γίνεται με αυτόματες μηχανικές εγκαταστάσεις υψηλής τεχνολογίας. Όλα τα υλικά είναι πρώτης ποιότητας και οι κακαοβάλανοι καλοδιαλεγμένοι. Κατά την παραλαβή τους και πριν εναποθηκευτούν σε ειδικούς χώρους, τα σιλό,

οι κακαοβάλανοι μεταφέρονται αυτόματα στις μηχανές καθαρισμού. Αυτό είναι το πρώτο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Ακολουθεί το καβούρντισμα, το ξεφλούδισμα και ο τεμαχισμός του καρπού. Οι διάφορες ποικιλίες κακαοβάλανου συνδυάζονται έτσι ώστε να δημιουργηθεί το κατάλληλο "χαρμάνι",

ανάλογα με το προϊόν που πρόκειται να παρασκευαστεί. Στη συνέχεια πολτοποιούνται οι καρποί και αποθηκεύονται σε θερμαινόμενες μεταλλικές δεξαμενές. Ο πολτός που πρόκειται σε λίγο να γίνει σοκολάτα προωθείται αυτόματα σε αναμικτήρες για τη συνέχεια πολτοποιούνται οι καρποί και αποθηκεύονται σε θερμαινόμενες

μεταλλικές δεξαμενές. Ο πολτός που πρόκειται σε λίγο να γίνει σοκολάτα προωθείται αυτόματα σε αναμικτήρες για να προστεθούν και τ' άλλα συστατικά: ζάχαρη, γάλα και βούτυρο κακάο. Ακολουθεί το ραφινάρισμα

με σκοπό τη λεπτύωση του μείγματος. Σ' αυτό το στάδιο, μέσα από ειδικά μηχανήματα που ονομάζονται πεντακύλινδροι, το μείγμα του πολτού μετατρέπεται σε λεπτή σκόνη.

Το επόμενο στάδιο είναι το κονσάρισμα. Η σκόνη της σοκολάτας μεταφέρεται, αυτόματα πάντα, σε ειδικά μηχανήματα με διπλά τοιχώματα, τις κόνσες. Εκεί με τη διαδικασία της περιστροφής που κρατά μεγάλο χρονικό διάστημα, λιώνει σιγά-σιγά η λεπτή σκόνη σχηματίζοντας έναν ευωδιαστό πολτό. Η σοκολάτα τώρα είναι έτοιμη και αυτόματα χύνεται στα καλούπια.

Εκεί προσθέτονται αμύγδαλα, αν πρόκειται για σοκολάτα αμυγδάλου και άλλοι ξηροί καρποί ή ανάλογη γέμιση. Αμέσως μετά, οι γεμάτες φόρμες με τη ρευστή σοκολάτα περνούν σε ειδικά ψυγεία, προκειμένου να στερεοποιηθούν. Βγαίνοντας από τις φόρμες οι σοκολάτες συσκευάζονται σε αυτόματες μηχανές συσκευασίας. Όλη η διαδικασία από τη παραλαβή των κακαοβαλάνων και των άλλων πρώτων υλών μέχρι τη συσκευασία των προϊόντων σε μια σύγχρονη βιομηχανία, γίνεται με εντελώς αυτόματο τρόπο, χωρίς να μεσολαβούν χέρια. Έτσι λοιπόν οι αγαπημένες σοκολάτες συσκευασμένες αεροστεγώς, φρέσκιες, υγιεινές και απολαυστικές παίρνουν το δρόμο για την κατανάλωση.

## γ. Πρωτογενής παραγωγή

–καλλιέργεια κακαόδεντρου

Το κακαόδεντρο είναι ένα εντυπωσιακό δένδρο. Φθάνει τα 8 μέτρα και το χρώμα των μυτερών φύλλων του είναι μπλε –πράσινο. Καλλιεργείται σε χώρες με θερμό και υγρό κλίμα όπως η Γκάνα, η Νιγηρία, η Ακτή του Ελεφαντοστού, η Βραζιλία, η Ινδονησία και αλλού. Ανθοφορεί τον τρίτο η τέταρτο χρόνο. Τα άνθη έχουν μικρό μίσχο και φυτρώνουν μόνα ή σε μπουκέτα, απ' ευθείας πάνω στο κορμό είτε στα πιο χοντρά κλαδιά. Αυτό αποτελεί μια ιδιαιτερότητα του είδους. Παρ' όλο που τα άνθη είναι πάμπολλα επάνω σ' ένα κακαόδεντρο, τελικά θα παραχθούν γύρω στα 30«φρούτα»

## δ. Περιγραφή των εγκαταστάσεων της επιχείρησης

Διακρίνουμε κατά κατηγορία τα εξής :

Επιλογή τοποθεσίας:

Οι σύγχρονες βιομηχανίες σοκολάτας, κτίζονται σε πεδινές εκτάσεις, εντός βιομηχανικών περιοχών προκειμένου να εξυπηρετούνται από το υπάρχον δίκτυο μεταφοράς των μεγάλων πόλεων και να είναι δυνατή και η εξεύρεση κατάλληλου εργατικού δυναμικού.

Κτίρια:

Εργοστάσιο παραγωγής

Ειδικοί αποθηκευτικοί χώροι πρώτων υλών (σιλό)

Θερμαινόμενες μεταλλικές δεξαμενές

Ψυγεία, με σκοπό τη στερεοποίηση

Αποθήκες διαφόρων χρήσεων

Γραφεία διοικητικών υπηρεσιών

Βιομηχανικός εξοπλισμός:

Μηχανές καθαρισμού, όπου καθαρίζονται οι κακαοβάλανοι

Αναμικτήρες, όπου προσθέτονται άλλα υλικά

Πεντακύλινδροι, όπου το μίγμα του πολτού μετατρέπεται σε λευκή σκόνη

Καλούπια, όπου τοποθετείται η λιωμένη σοκολάτα για να πάρει το επιθυμητό σχήμα

Κόνσες, ειδικά μηχανήματα με διπλά τοιχώματα,

όπου ρευστοποιείται και αναδεύεται η ραφινάρισμένη σκόνη

Αυτόματες μηχανές συσκευασίας-περιτυλίγματος.

## Διεύθυνση Δημοσίων σχέσεων

### 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:

1. Δημοσιεύει άρθρα στον τύπο (εφημερίδες), για θέματα σχετικά:
  - α) τη λειτουργία και τον σκοπό της επιχείρησης,
  - α) την οργάνωση του προσωπικού της,
  - α) το προϊόν που παράγεται, τα πλεονεκτήματα που αυτό προσφέρει στον καταναλωτή και στην διαδικασία παραγωγής που εφαρμόζεται,
  - α) την ανάλυση της προσφοράς της επιχείρησης στο κοινωνικό σύνολο.
2. Κατασκευάζει διαφημιστικά φυλλάδια αντιπροσωπευτικά της συγκεκριμένης επιχείρησης που περιγράφουν τις δράσεις και την προσφορά της βιομηχανίας στο κοινωνικό σύνολο.
3. Μεριμνά για την εκτύπωση και διανομή κατάλληλων εντύπων με το όνομα της εταιρείας
4. Εκπροσωπεί την εταιρεία και παρουσιάζει το έργο της σε τρίτους, προσπαθώντας να προωθήσει την αξιοπιστία και την εικόνα της στο ευρύ κοινό.
5. Οργανώνει εκθέσεις στις οποίες παρουσιάζεται και γνωστοποιείται ευρύτερα το έργο της εταιρείας.
6. Βοηθάει τη διεύθυνση οικονομικών της επιχείρησης στην έκδοση μετοχών και στον απολογισμό που θα κοινοποιηθεί στους μετόχους.

### Β. Δημιουργία γραμμής καταναλωτή

Οι διαπιστώσεις διαφόρων ερευνών που πραγματοποιήσαμε , μας επιβεβαίωσαν ότι για την εξέλιξη και την χάραξη ανθρωποκεντρικής στρατηγικής , απαραίτητη λειτουργία αποτελεί η δημιουργία υπηρεσίας εξυπηρέτησης καταναλωτών. Οι καταναλωτές που επιθυμούν να έρθουν λοιπόν σε άμεση επαφή με την επιχείρησή μας , έχουν την δυνατότητα να επικοινωνούν μέσω τηλεφώνου (2133589015) ηλεκτρονικής αλληλογραφίας ([chocolatomania.com](http://chocolatomania.com)) και φαξ. Τα πληροφοριακά στοιχεία επικοινωνίας αναφέρονται στις συσκευασίες των προϊόντων μας

## ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ





