

5ο Γυμνάσιο Νεάπολης

Μπισκοτοποίηση
Νόστιμο

Τάξη - τμήμα : Β1β
Μάθημα : Τεχνολογία
Θέμα : ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΙΑ
Σχολικό έτος : 2013-2014
Καθηγητής : Μιχαηλίδης Γ.

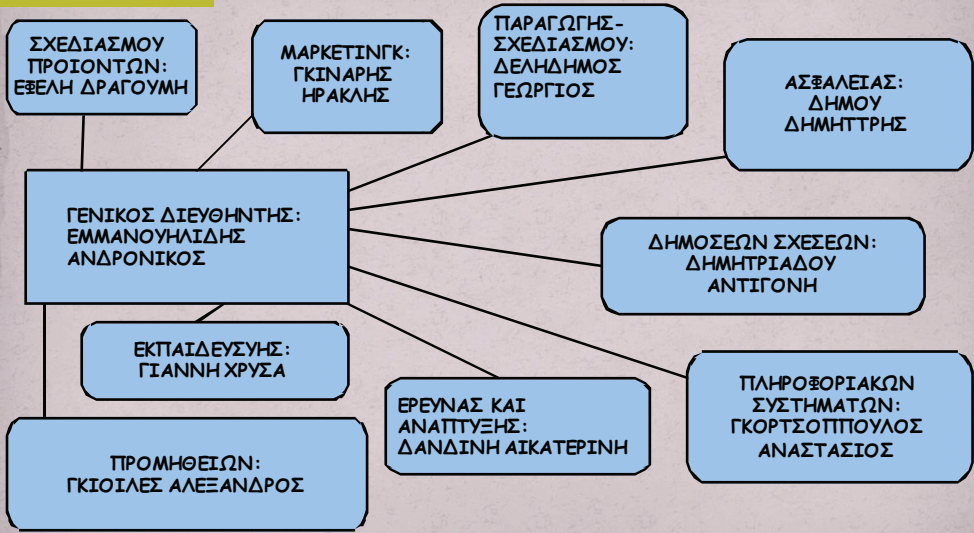
Μαθητές :

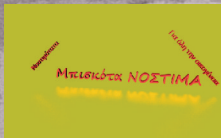
Εμμανουηλίδης Ανδρονίκος, Γκιναρης Ηρακλής, Γκορτσόπουλος Αναστάσιος,
Δραγουμη Εφροσυνή-Ελευθερία (Εφέλη), Δεληδημός Γεωργίος, Δημού Δημητρίος,
Γκιούιλης Αλεξάνδρος, Δανδίνη Αικατερίνη, Δημητριάδου Αντιγόνη, Δεμιρτζογλου
Κωνσταντίνα, Γιάννη Κριστιόλα (Χρυσά)



ΤΟ ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο



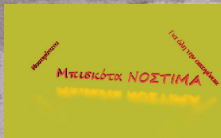


Ιστορία των μπισκότων

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Φημολογείται ότι το πρώτο μπισκότο εμφανίστηκε τυχαία στην Ολλανδία όταν κάποιος μάγειρας έριξε λίγη ζύμη στο ζεστό φούρνο και δημιούργησε το πρώτο μπισκότο. Στην Αίγυπτο, μερικές χιλιετίες αργότερα, βγήκαν στο φως τοιχογραφίες εργατών που έψηναν "παξιμάδια". Σήμερα είναι γνωστό ότι οι Αιγύπτιοι ναύτες έπαιρναν στα ταξίδια τους φέτες ψωμιού από κεχρί με την ονομασία "dhourra".

Άλλο ένα παρόμοιο παρασκεύασμα είναι στην αρχαία ελληνική κουζίνα οι "πλακούντες". Περιείχαν μέλι, μυρωδικά, λίπος, γάλα και μπαχαρικά και η ζύμη τους θύμιζε αυτήν του ψωμιού. Την ρωμαϊκή εποχή, τα αρτοποιεία παρασκεύαζαν τον "στρατιωτικό άρτο" ή αλλιώς "άρτο του ναυτικού", τον οποίο και αποκαλούσαν με την λατινική ονομασία "bucellum". Ο άρτος αυτός αποτελούταν από αλεύρι και μάζευε νερό για τριάντα ημέρες χωρίς καθόλου μαγιά ή αλάτι. Μετά το ψήσιμο το ψωμί αυτό μάζευε νερό αφού πρώτα κοβόταν σε μικρά κομματάκια και επικαλυπτόταν με πιπέρι και μελί. Έπειτα ψηνόταν ξανά για να διατηρηθεί για αρκετό καιρό. Υπήρχαν περίοδοι μεγάλων ταξιδιών που η ζύμη αυτή ψηνόταν και τέσσερις φορές. Στην Περσία του 7ου αιώνα, αρτοποιοί πρόσθεσαν στην ζύμη αυτή βούτυρο, αυγά και κρέμα και για να γίνει πιο γλυκιά μελί και φρούτα. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία των μπισκότων και των παξιμαδιών. Την εποχή που έγινε η εισβολή των μουσουλμάνων στην Ισπανία, αναπτυσσόταν το εμπόριο των μπαχαρικών και λόγω των σταυροφοριών τα μπισκότα εξαπλώθηκαν στην βόρεια Ευρώπη και στην Αραβία.



ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Το ιστορικό μας

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Στην Κωνσταντινούπολη ζούσε μια φτωχή ελληνική οικογένεια με το πιο κοινό τυπο όνομα: οικογένεια Εμμανουηλίδη. Ο πατέρας Γιάννης ήταν ξυλουργός η κυρά-Μαρία ζύμωνε και έψηνε κάθε μέρα κάτι θεσπέσια, γευστικά μπισκότα με μυστική συνταγή φυσικά. Τα τρία αδέρφια ξεχυνόντουσαν πουλώντας τα πεντανόστιμα μπισκότα της μητέρας τους. Βρισκόμαστε στο 1916. Η κυρά-Μαρία έχει δώσει τώρα πια και όνομα στα μπισκότα της! Τα ονομάζει «πτι-μπερ», ενώ ο άνδρας της φτιάχνει μια ξύλινη σφραγίδα. Και φτάνουμε στο σκοτεινό 1922. Πίνοντας τ'αναψυκτικά τους σ'ένα καφενείο κοντά στο Μοναστηράκι, η οικογένεια διαπίστωσε με έκπληξη ότι οι Αθηναίοι είχαν παντελή άγνοια από μπισκότα. Οι επόμενοι μήνες βρίσκουν την οικογένεια Παπαδοπούλου να μένει σε μια προσφυγική πολυκατοικία κοντά στον Λυκαβηττό και φυσικά -παλιά μου τέχνη κόσκινο- να ψήνει «πτι-μπερ». Το 1935 η οικοτεχνία Μπισκότων Παπαδοπούλου μετατρέπεται σε βιοτεχνία. Στη νεότερη ιστορία της πόλης μας, τα μπισκότα Παπαδοπούλου μετατρέπονται από βιοτεχνία σε βιομηχανία. Το 1955 ανοίγει το εργοστάσιο της Πέτρου Ράλλη, που είναι και η σημερινή έδρα της επιχείρησης. Δίπλα στα «πτι-μπερ» προστέθηκαν κράκερς, κρακεράκια, τα «Μιράντα», τα «Γεμιστά», τα «Carpice». Το 2008 προς μεγάλη έκπληξη του επιχειρηματικού κόσμου κατόρθωσε να συγκεντρώσει το 100% των μετοχών της επιχείρησης. Πολλοί της έχουν δώσει από τότε το προσωνύμιο «σιδηρά κυρία». Φέτος η επιχείρηση γιορτάζει τα 90 χρόνια παρουσίας της στην Ελλάδα.



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Ο Μηχανικός Σχεδιασμού Προϊόντος (ή Βιομηχανικός Σχεδιαστής) ασχολείται με τον σχεδιασμό νέων προϊόντων ή με τον επανασχεδιασμό ήδη υπαρχόντων. Η βελτίωση σε ένα παλαιό προϊόν μπορεί να αφορά το μέγεθος, το κόστος, τα υλικά, την αισθητική κ.λπ.

Ο σχεδιασμός προϊόντων δεν περιορίζεται μόνο στα κατασκευαστικά σχέδια ενός προϊόντος, την καλαίσθητη μορφή του ή την ελκυστική και πρακτική συσκευασία του. Ο σχεδιασμός προϊόντων περιλαμβάνει τον καθορισμό των λειτουργιών και της δομής ενός προϊόντος, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού, ύστερα από έρευνα αγοράς.

Ο Μηχανικός Σχεδιασμού Προϊόντος αρχικά προσδιορίζει με σαφήνεια τις ανάγκες που καλείται να ικανοποιήσει ο συγκεκριμένος σχεδιασμός, δηλαδή ορίζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Ακολουθεί η σύλληψη της ιδέας, την οποία αποτυπώνει σε προσχέδια. Επιλέγεται η καλύτερη και σχεδιάζεται στον Η/Υ. Μετά γίνεται πράξη με την κατασκευή του αρχικού δείγματος. Για τη σχεδίαση και κατασκευή, χρησιμοποιούνται σήμερα υπολογιστικά συστήματα CAD-CAM. Ακολουθεί η φάση δοκιμών του πρωτοτύπου. Αφού γίνουν οι απαραίτητες βελτιώσεις σ' αυτό, ακολουθεί νέα σειρά ελέγχων και τροποποιήσεων, προκειμένου να ικανοποιηθούν όλες οι απαιτήσεις του σχεδιασμού. Στο τέλος, κατασκευάζεται το τελικό μοντέλο. Μεταξύ του Μηχανικού Σχεδιασμού Προϊόντος και του Διευθυντή Παραγωγής υπάρχει συνεχής συνεργασία μέχρι την τελική μορφή που θα έχει το προϊόν. Επίσης συνεργάζεται με τους Διευθυντές Μάρκετινγκ, Οικονομικών και τον Διευθυντή Ποιότητας Ελέγχου.

Ο Μηχανικός Σχεδιασμού, κατά τη διάρκεια του σχεδιασμού του προϊόντος, λαμβάνει πάντα υπόψη του τις ανάγκες που καλείται να ικανοποιήσει το προϊόν, την καλή και ασφαλή λειτουργία του, την εύκολη χρήση (εργονομία) και συντήρησή του, την ευκολία παραγωγής και διέθεσης στην αγορά, την εξασφάλιση χαμηλού κόστους κ.ά. Όλα αυτά καθορίζουν τις προδιαγραφές που θα έχει το προϊόν.

Ο σχεδιασμός ενός προϊόντος πρέπει να είναι απόλυτα ακριβής. 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.



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΝΕΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Η διαδικασία σχεδιασμού ενός νέου προϊόντος (ή αλλιώς διαδικασία ανάπτυξης προϊόντος) είναι πολύπλοκη και χρονοβόρα. Στη συνέχεια θα περιγραφούν **οι κύριες φάσεις** της. Στην πράξη οι δραστηριότητες που σχετίζονται με κάθε φάση δεν εκτελούνται πάντα με αυτή τη σειρά, αλλά υπάρχουν επικαλύψεις, επιστροφή σε προηγούμενη φάση και άλλες αποκλίσεις που επιβάλλονται από τον τρόπο οργάνωσης της εταιρίας και ενδεχόμενα γεγονότα που δεν είναι δυνατό να προβλεφθούν.

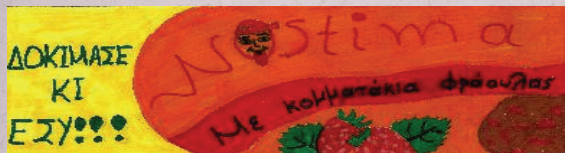
- Αναζήτηση στόχων και ιδεών
- Επιλογή ιδεών
- Προκαταρκτική σχεδίαση του προϊόντος
- Κατασκευή προτύπου
- Πρόβλεψη πωλήσεων
- Δοκιμή στην αγορά
- Ανάπτυξη προϊόντος
- Εισαγωγή του προϊόντος στην αγορά



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Δείγματα συσκευασιών-προϊόντων





Διευθύντρια Δημοσίων Σχέσεων

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Ο όρος χρησιμοποιείται πολύ συχνά, αλλά με διαφορετική κάθε φορά σημασία. Με τον όρο Δημόσιες Σχέσεις μπορεί κανείς να εννοεί την προσπάθεια δημιουργίας καλής εντύπωσης ή όπως λέμε καλής εικόνας (image), για μια επιχείρηση σε εκείνους που συναλλάσσονται μαζί της και στο ευρύτερο κοινό. Σήμερα ο ανταγωνισμός δημιουργεί ολοένα και περισσότερο την ανάγκη δημιουργίας αυτής της καλής εικόνας.





Διευθύντρια Δημοσίων Σχέσεων

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

- ✿ Για να υπάρχουν όμως Δημόσιες Σχέσεις θα πρέπει να υπάρχουν και
- ✿ Η έκδοση εντύπων
- ✿ Η συμμετοχή σε εκθέσεις
- ✿ Οι χορηγίες
- ✿ Φιλανθρωπικές δωρεές
- ✿ Τα επιχειρηματικά δώρα
- ✿ Πολιτική διαμεσολάβηση





Διευθύντρια Δημοσίων Σχέσεων

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Το 1999 αποφασίσαμε λοιπόν να κάνουμε το πρώτο βήμα μας εκτός των Ελληνικών συνόρων, βαζοντας ως στόχο την δυναμική ανάπτυξη της « Νόστιμο » τόσο στην Ευρωπαϊκή όσο και στη διεθνή αγορά. Η εξαγωγική μας δραστηριότητα βασίστηκε σε δύο σημαντικούς άξονες

- Κατανόηση των αναγκών των εκαστοτε χωρών
- Προσφορά προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας και ποιότητας



Διευθύντρια Δημοσίων Σχέσεων

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Σήμερα έχουμε εξαπλωθεί σε περισσότερες από 14 χώρες. Καταναλωτές όλων των κατά τόπους αγορών στα γειτονικά μας Βαλκάνια , σε αγορές της Μέσης Ανατολής αλλά και σε χώρες της Δυτικής Ευρώπης ,όπως η Δανία η Γερμανία και η Ιταλία. Στόχος μας είναι να επιδιώκουμε τη συνεχή βελτίωση χρησιμοποιώντας το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης την οποία πρέπει και εφαρμόζουμε κατά πρότυπο ISO 14001 και τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 761\ 2001 για την εφαρμογή Συστημάτων Οικολογικής Διαχείρισης και Έλεγχου (EMAS)



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Ο Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου είναι υπεύθυνος για την ποιότητα του προϊόντος (**διασφάλιση της ποιότητας**). Γι' αυτό το λόγο, 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, της συσκευασίας, της αποθήκευσης κ.λπ. Ο έλεγχος της ποιότητας απαιτεί συνεχή επιθεώρηση.

Ο Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου συντάσσει αναφορές με τα αποτελέσματα του ελέγχου και τις στέλνει στη Γενική Διεύθυνση.

Ο έλεγχος αφορά κυρίως το μέγεθος, το σχήμα, τη σχέση μεταξύ των επιμέρους εξαρτημάτων που συνθέτουν το τελικό προϊόν, τον τελικό έλεγχο του προϊόντος.

Το Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου λειτουργεί με βάση προδιαγραφές που καθορίζονται από οργανισμούς ή και από τις ίδιες τις επιχειρήσεις. Τέτοιος οργανισμός είναι ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (**ISO, International Organization for Standardization**), που δημιούργησε τα ονομαζόμενα **πρότυπα** της σειράς ISO 9000.



International
Organization for
Standardization





ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ **Μπισκοτοποιία** Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ **Νόστιμο**

Αυτά τα πρότυπα είναι κείμενα στα οποία περιγράφονται οι προδιαγραφές ποιότητας για:

- 🍪 το σχεδιασμό του προϊόντος
- 🍪 την ανάπτυξη του προϊόντος
- 🍪 τις παραγωγικές διαδικασίες
- 🍪 τον τελικό έλεγχο του προϊόντος
- 🍪 τη δοκιμασία του προϊόντος
- 🍪 την παροχή υπηρεσιών κ.λπ.

Οι επιχειρήσεις ελέγχονται για την **εφαρμογή των προτύπων** από ειδικούς φορείς. Αυτοί οι φορείς ονομάζονται **Φορείς Πιστοποίησης**. Στην Ελλάδα ένας τέτοιος οργανισμός είναι ο **ΕΛ.Ο.Τ.** (Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης) που παρέχει πιστοποιητικά ποιότητας στις επιχειρήσεις που συμμορφώνονται με τα πρότυπα ISO. Ο ΕΛ.Ο.Τ. διενεργεί δειγματοληψίες, δοκιμές, επιθεωρήσεις και αξιολογεί τις διαδικασίες και τα συστήματα. Τα πιστοποιητικά αυτά αποτελούν «διαφημιστικά όπλα» που βελτιώνουν τη θέση της επιχείρησης στην κούρσα του διεθνούς ανταγωνισμού.

Ο Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου συνεργάζεται με τα τμήματα Παραγωγής, Μάρκετινγκ και Σχεδιασμού Προϊόντος για τον καθορισμό της ποιότητας του προϊόντος που θα παραχθεί. Επίσης, ελέγχει όλο τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί η βιομηχανία για την παραγωγή των προϊόντων της.



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Σκοπός του τμήματος μας, είναι να φροντίζεiyστε 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. Τα καθήκοντα του είναι:

- Δοκιμάζει τη λειτουργία των συστημάτων.
- 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





ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Η δουλειά μου είναι να συντονίζω τις έρευνες και τα πειράματα, που πραγματοποιούνται στο Τμήμα Ερευνών της Βιομηχανίας Μπισκότων **ΝΟΣΤΙΜΟ**. . . Το να είσαι όμως υπεύθυνος σε αυτή τη θέση, χρειάζεται πολύ κόυραση, καθώς ο Διευθυντής Έρευνας και Ανάπτυξης, πρέπει να είναι επισημόνας-ερευνητής, ειδικευμένος σε επισημή σχετικά με το προϊόν που παράγει η επιχείρηση (μπισκότα).





ΤΜΗΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΪΑΣ **ΝΟΣΤΙΜΟ**

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Η έρευνα στη βιομηχανία γίνεται για να καλυφθούν νέες μέθοδοι παραγωγής, νέα προϊόντα ή για τη βελτίωση αυτών που ήδη παράγονται. Μέσω της έρευνας, η βιομηχανία επιδιώκει να ικανοποιήσει τις ανάγκες των καταναλωτών και παράλληλα να μειώσει το κόστος των προϊόντων της, για να γίνει ανταγωνιστική. Σε μία σύγχρονη βιομηχανική μονάδα σαν τη δική μας, το **Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης** είναι ένα από τα βασικότερα τμήματα, επειδή διαθέτει ερευνητές υψηλών προσόντων, καθώς στην επειχίρησή μας, συμμετέχουν κατά περίπτωση, πολλές και διαφορετικές επιστημονικές ιδιότητες (π.χ. Χημικός, Βιολόγος, Τεχνικός Τροφίμων και πολλοί άλλοι).



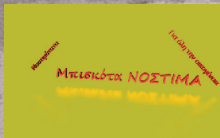


ΤΜΗΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ ΜΠΙΣΚΟΤΟΠΟΙΪΑΣ **ΝΟΣΤΙΜΟ**

Μπισκοτοποιΐα
Νόστιμο

Το Τμήμα Ερευνών παίζει επίσης μεγάλο ρόλο στην οικονομία, καθώς με τη συνεργασία διαφόρων Διευθυντών και τις έρευνες, τα έσοδα αυξάνονται, ενώ τα έξοδα μειώνονται. Μερικά παραδείγματα ανακαλύψεων προϊόντων είναι: Η συσκευασία μίας χρήσης, το νάυλον ως νέο προϊόν κ.τ.λ.





ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

1) Οι εγκαταστάσεις: Αποθήκες, Εργαστήριο παραγωγής μπισκότων (Ζυμωτήριο, Προσθήκη γεύσεων, Σχηματοποιία μπισκότων, Φούρνος, χώρος συσκευάσματος μπισκότων, χώρος ελέγχου των προϊόντων για ημερομηνία και για έλεγχο αλειωμένου προϊόντος)

2) Βήματα παραγωγικής διαδικασίας: Στην Αρχή παίρνουμε Αλεύρι, γάλα, νερό, ζάχαρι, αλάτι και διάφορα άλλα υλικά και 'φτιάχνουμε την ζύμη. Μετά την ζυμώνουμε στο Ζυμωτήριο και μετά της βάλουμε γεύσεις στον χώρο προσθήκης γεύσεων. Αφού δώσουμε γεύση στα μπισκότα μας με 100% φυσικά υλικά, τα πάμε στη σχηματοποιία των μπισκότων μας. Εκεί τά μηχανήματα τους δίνουν σχήμα και μετά τα βάζουμε στον φούρνο. Μετά από το ψήσιμο τα συσκευάζουμε σε κουτιά και στο τέλος ελέγχουμε την ημερομηνία και για αλλοιώσεις.

Τα βασικά μηχανήματα παραγωγής είναι τα εξής:
Ζυμωτής, Μηχάνημα προσθήκης γεύσεων, Μηχάνημα σχεδιασμού
μπισκότων και φούρνος.



Ζυμωτής



Μηχάνημα
Προσθήκης
Γεύσεων



Μηχάνημα
Σχεδιασμού
Μπισκότων



Φούρνος



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

ΝΟΣΤΙΜΟ

Ο ρόλος του διευθυντή πληροφοριακών συστημάτων είναι η εγκατάσταση και η συντήρηση του Πληροφοριακού Συστήματος μιας Επιχείρησης. Είναι υπεύθυνος για την σχεδίαση, την σωστή λειτουργία των ηλεκτρονικών υπολογιστών του εργοστασίου, και κατ'επέκταση των μηχανών που παίρνουν κρίσιμες πληροφορίες για την λειτουργία τους από υπολογιστές. Η καλή λειτουργία του εργοστασίου είναι άλλη μία από τις ευθύνες του. Ο Διευθυντής Πληροφοριακών Συστημάτων παίζει έναν πολύ σημαντικό ρόλο σε μια επιχείρηση. Με τα καθήκοντα του επηρεάζει το μέλλον της επιχείρησης και οικονομικά και προσωπικά.

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο



Επικοινωνία & Διαχείριση

Ν
Ο
Σ
Τ
Ι
Μ
Ο

• Διευκολύνει συναντήσεις της ομάδας αποτελεσματικά.

• Οργανώνει τακτικές συναντήσεις με την ομάδα του

• Ενημερώνει την ομάδα του τακτικά για τις νέες τάσεις της τεχνολογίας

• Έχει την δυνατότητα να φτιάχνει παρουσιάσεις είτε για εσωτερική χρήση είτε για εξωτερική χρήση

• Κατανοεί ποιες πληροφορίες είναι εμπιστευτικές και τις διαχειρίζεται αναλόγως

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο



Διαχείριση Κεφαλαίων

Δημιουργεί και διατηρεί σχέσεις με προμηθευτές και διαχειρίζεται την αγορά των προϊόντων υλικού και λογισμικού. Διαχειρίζεται την αγορά του συνόλου του software, hardware. Διασφαλίζει ότι τα περιουσιακά στοιχεία της εταιρείας με υπευθυνότητα



ΝΟΣΤΙΜΟ



Διευθυντής Εκπαίδευσης Ο Ρόλος

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

ΝΟΣΤΙΜΑ

Ο Διευθυντής Εκπαίδευσης είναι υπεύθυνος για τη συνεχή οργάνωση και εκτέλεση εκπαιδευτικών προγραμμάτων για όλο το προσωπικό της εταιρείας. Ο υπεύθυνος Εκπαίδευσης μεριμνά για τον προγραμματισμό, την οργάνωση, τη διεξαγωγή του και την επίβλεψη εκπαιδευτικών σεμιναρίων και επιμορφωτικών ημερίδων, σύμφωνα με τις ανάγκες των διαφόρων τμημάτων της επιχείρησης. Βασικό κριτήριο αξιολόγησης ενός εκπαιδευτικού προγράμματος αποτελεί η συμβολή του στην αύξηση της απόδοσης της παραγωγικής διαδικασίας.



Εισηγήση προτάσεων για τις σχέσεις εργαζομένων και διοίκησης.

Ο δ/ντής εκπαίδευσης εισηγείται προτάσεις για την δημιουργία σχέσεων εμπιστοσύνης και ευχάριστου εργασιακού περιβάλλοντος, διότι έχει αποδειχθεί ότι κάτι τέτοιο οδηγεί και σε καλύτερα οικονομικά αποτελέσματα την επιχείρηση.

Η προσπάθεια αυτή αναφέρεται σε 3 αλληλένδετες σχέσεις:

- ❖ Τη σχέση μεταξύ εργαζομένων και διοίκησης.
- ❖ Τη σχέση που έχουν οι εργαζόμενοι με τη δουλειά τους /την επιχείρηση.
- ❖ Τη σχέση ανάμεσα στους εργαζόμενους και τους συναδέλφους τους.





ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Ο ρόλος του τμήματος ασφάλειας είναι η προστασία των υπαλλήλων μέσα και έξω από των χώρο εργασίας τους. Δηλαδή, είναι υπεύθυνο για την ασφάλεια και της καλές συνθήκες εργασίας.





ΣΤΟΧΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Το τμήμα μας ,έχει ως σκοπό να εξασφαλίσει στους εργαζόμενους κατάλληλες συνθήκες εργασίας για την μέγιστη απόδοση των εργαζομένων. Επειδή, κάθε εργαζόμενος έχει δικαίωμα στην υγεία, στην ασφάλεια, στην εκπαίδευση και στις ανθρώπινες συνθήκες εργασίας. Το τμήμα βάσει του καταστατικού έχει βασικούς κανόνες ασφαλείας που είναι υποχρεωμένο να για τον έλεγχο και την συντήρηση των μηχανημάτων , την εκπαίδευση του προσωπικού και την τοποθέτηση ενημερωτικών εντύπων Θα φροντίζουν την πλήρη ενημέρωση του προσωπικού.



ΣΤΟΧΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Ακόμα, το τμήμα διαθέτει προσωπικό ασφαλείας που, είναι αρμόδιο για την εξυπηρέτηση και την διευκόλυνση του προσωπικού σε δύσκολες καταστάσεις. Έχει γνώσεις έκτακτης ανάγκης και πρώτων βοηθειών. Σαν διευθυντής είμαι υπεύθυνος και υποχρεωμένος να παρέχω της κατάλληλες συνθήκες εργασίας αλλά και εξασφάλισης της υγείας των εργαζομένων. Για παράδειγμα, αν κάποιος εργαζόμενος πάθει κάποιο εργατικό ατύχημα, την ώρα που εργάζεται στη βιομηχανία μπισκότων, τότε είναι υποχρεωμένο να καλύψει τα έξοδα του εργαζομένου για την πλήρη ιατρική κάλυψη.

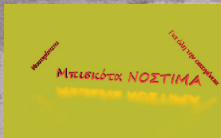


ΣΤΟΧΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Παραδείγματος χάρη κάθε εργαζόμενος πρέπει να ενημερώνεται γρήγορα και μεθοδικά για κάθε εξέλιξη, πάνω στον τομέα εργασίας του. Πρέπει να πληροφορείται άμεσα για τους χώρους κινδύνου της εργασίας και να βρίσκει ευρηματικούς τρόπους ώστε να τους αποφεύγει.



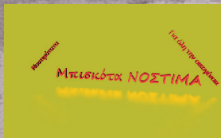


ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Μπισκοτοπούδια
Νόστιμο

Το Τμήμα Προμηθειών στοχεύει στον εφοδιασμό της επιχείρησης με όλα τα απαραίτητα υλικά, εργαλεία, μηχανήματα κ.λπ., που είναι αναγκαία για την αδιάκοπη λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας.

Καθορίζει σε συνεργασία με τον Διευθυντή παραγωγής τις ποσότητες των υλικών, ώστε να εξασφαλίζεται η ροή της παραγωγικής διαδικασίας, χωρίς όμως να δημιουργούνται υπερβολικά αποθέματα.



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Μπισκοτοπούϊα
Νόστιμο

Συγκεντρώνει στοιχεία με τις προδιαγραφές των πρώτων υλών που διατίθενται στην αγορά, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίστηκαν από τα τμήματα της επιχείρησης.

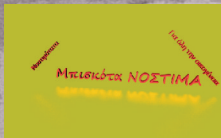
Ζητά προσφορές από τους προμηθευτές και με κριτήρια την τιμή, την ποιότητα και το χρόνο παράδοσης, επιλέγει αυτούς που τα πληρούν.

Κάνει έλεγχο κατά την παραλαβή, για την ποσότητα και την ποιότητα των προμηθειών.

Φροντίζει για την ασφαλή αποθήκευση των προμηθειών και την προώθηση τους στα υπόλοιπα τμήματα.

Ενημερώνει το Διευθυντή Οικονομικών για την ποσότητα και το κόστος των απαιτούμενων προμηθειών.

Διατηρεί αρχείο με τις παλιές παραγγελίες.



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Φημολογείται ότι το πρώτο μπισκότο εμφανίστηκε τυχαία στην Ολλανδία όταν κάποιος μάγειρας έριξε λίγη ζύμη στο ζεστό φούρνο και δημιούργησε το πρώτο μπισκότο.

Η ιστορία της γαστρονομίας ισχυρίζεται ότι ξεκίνησαν από τη νεολιθική εποχή, καθώς οι άνθρωποι έψηναν καρπούς πάνω σε πέτρες αναμειγνύοντάς τους με νερό. Έτσι τα μπισκότα θεωρήθηκαν απόγονοι των πρώτων αυτών τροφών. Η πρώτη μορφή μπισκότου εμφανίστηκε στην Κίνα όπου παρασκεύαζαν πίτες από σουσάμι, ρύζι ή φρούτα.

Στην Αίγυπτο, μερικές χιλιετίες αργότερα, βγήκαν στο φως τοιχογραφίες εργατών που έψηναν "παξιμάδια". Σήμερα είναι γνωστό ότι οι Αιγύπτιοι ναύτες έπαιρναν στα ταξίδια τους φέτες ψωμιού από κεχρί με την ονομασία "dhourra".

Άλλο ένα παρόμοιο παρασκεύασμα είναι στην αρχαία ελληνική κουζίνα οι "πλακούντες". Περιείχαν μέλι, μυρωδικά, λίπος, γάλα και μπαχαρικά και η ζύμη τους θύμιζε αυτήν του ψωμιού.

Την ρωμαϊκή εποχή, τα αρτοποιεία παρασκεύαζαν τον "στρατιωτικό άρτο" ή αλλιώς "άρτο του ναυτικού", τον οποίο και αποκαλούσαν με την λατινική ονομασία "buccellum". Ο άρτος αυτός αποτελούταν από αλεύρι και μάζευε νερό για τριάντα ήμερες χωρίς καθόλου μαγιά ή αλάτι. Μετά το ψήσιμο το ψωμί αυτό μάζευε νερό αφού πρώτα κοβόταν σε μικρά κομματάκια και επικαλυπτόταν με πιπέρι και μελί. Έπειτα ψηνόταν ξανά για να διατηρηθεί για αρκετό καιρό. Υπήρχαν περίοδοι μεγάλων ταξιδιών που η ζύμη αυτή ψηνόταν και τέσσερις φορές.

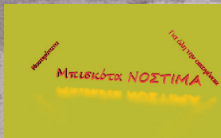
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

ΑΝΟΔΟΣ ΤΩΝ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ



Κατά το τέλος του 14ου αιώνα σε πολλές ευρωπαϊκές πόλεις πωλούσαν κουλούρια τα οποία μετέπειτα πήραν την μορφή γκοφρέτας η μπισκότου. Την περίοδο της αναγέννησης, όλοι οι οδηγοί μαγειρικής περιλάμβαναν συνταγές για μυρωδάτα μπισκότα. Τα πρώτα μπισκότα εμφανίστηκαν στην Αμερική κατά το 16ο αιώνα από Άγγλους, Σκοτσέζους και Ολλανδούς μετανάστες.

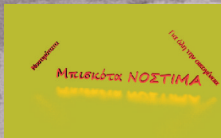


ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

- 1) Επιλέγει και σχεδιάζει το είδος των διαφημίσεων
- 2) Κάνει Ενημερωτικά φυλλάδια με τις δραστηριότητες της βιομηχανίας
- 3) Καθορίζει με τους άλλους το όνομα ,το σήμα και το σλόγκαν .
- 4) Κάνει έρευνες αγοράς.

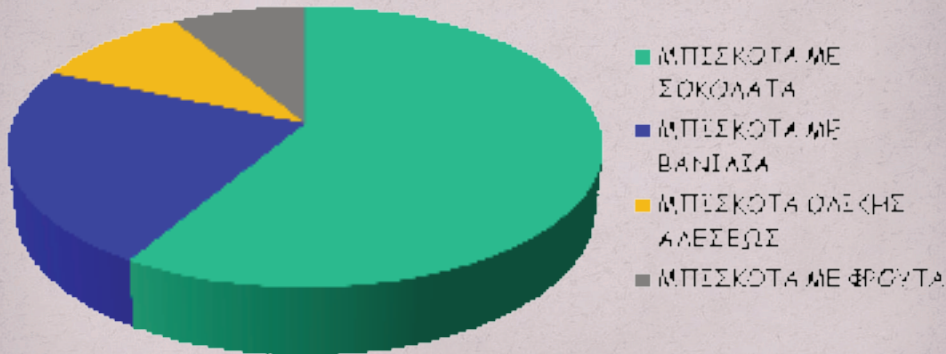
ΜΠΙΣΚΟΤΑ
ΝΟΣΤΙΜΟ



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Προτιμήσεις Καταναλωτών

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Πωλήσεις





ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Σλόγκαν βιομηχανίας

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

- 1) Μπισκότα Νόστιμο γιατί η απόλαυση δεν μπορεί να περιμένει .
- 2) Νόστιμο μπισκότα, επάνω του της απόλαυσης τα φώτα .
- 3) Μπισκότα Νόστιμο Μοναδική γεύση μηδενική τιμή .
- 4) Μπισκότα Νόστιμο η λύση στην υπογλυκαιμία και στην ανορεξία .
- 5) Μπισκότα Νόστιμο ... Η Παπαδοπούλου και η Αλλατίνη είναι για μας πρωινό.

Τα διαφημιστικά μας

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

ΓΙΑ ΟΛΗ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ !!! ♥

ΔΑΙΧΩΣΕ ΚΙ ΕΣΥ

NOSTIMA!

NOSTIMA!

100% Φυτικά Συστατικά.

Μια δαγκωματιά είναι όλη η
ΝΟΣΤΙΜΙΑ!

ΔΑΙΧΩΣΕ ΚΙ ΕΣΥ

Τα διαφημιστικά μας

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Νοστιμότητα

Για όλη την οικογένειά

Μπισκότα ΝΟΣΤΙΜΑ

Τα διαφημιστικά μας

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

Μπισκότα Νόστιμο
Μέχρι και ρεκόρ γκίνες σπάνε για να τα προλάβουνε.

1
2
3
4
5
6
7

Η συσκευασία μας

Μπισκοτοποιία
Νόστιμο

