

# ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Γυμνάσιο Κονταριώτισσας

Επιμέλεια: Νικόλαος Φωτίου

## **ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**

**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 μονάδας.**

**Πιο αναλυτικά:**

**Καθορίζει τις ποσότητες των υλικών για την εξασφάλιση της παραγωγικής διαδικασίας.**

**Σε συνεργασία με το Διευθυντή Παραγωγής**

**Χωρίς την δημιουργία υπερβολικά αποθεμάτων**



**Καθορίζει τις προδιαγραφές των πρώτων υλών  
Συνεργασία με τους Διευθυντές Παραγωγής  
και Ποιοτικού Ελέγχου.**

**Έρευνα Αγοράς – Κατάθεση προσφορών : τιμή,  
ποιότητα, χρόνος παράδοσης**

**Έλεγχος και παραλαβή προμηθειών**

**Ασφαλή αποθήκευση – προώθηση στα τμήματα**

**Ενημέρωση του Διευθυντή Οικονομικών για το κόστος των απαιτούμενων προμηθειών.**

**Διατηρεί αρχείο παραγγελιών**



## Διευθυντής Προμηθειών



### Στόχοι

- Εξασφάλιση επάρκειας πρώτων υλών για την παραγωγή φαρμάκων της εταιρίας.
- Συμφωνία με καλύτερους όρους των προμηθευτών μας σε υλικά συσκευασίας φαρμάκων.
- Συντήρηση ή και αντικατάσταση θαλάμου ψύξης για ευπαθή προϊόντα.
- Εξοπλισμός-μηχανήματα επιχείρησης.
- Εξοπλισμός προσωπικού: γάντια, μάσκες, ιατρικές μπλούζες, σκουφάκια, προστατευτικά παπουτσιών.
- Εξοπλισμός χημείου.
- Μηχανήματα εταιρίας: κλίβανοι, φυγόκεντροι ,μικροσκόπια, αναδευτήρες, ζυγαριές εργοστασίου, λουτρά υπερήχων.



## Διευθυντής Προμηθειών



### Διαδικασία παραλαβής των προμηθειών

Ένα από τα βασικότερα στάδια στον κύκλο της προμήθειας των προϊόντων είναι η διαδικασία της παραλαβής, βασικός στόχος της οποίας είναι ο έλεγχος των εμπορευμάτων.

Το προσωπικό συμβάλλει κατά ένα μεγάλο ποσοστό στην αποτελεσματική λειτουργία του τμήματος. Γι' αυτό το λόγο πρέπει να είναι άριστα οργανωμένο και εκπαιδευμένο, έμπειρο και πάνω από όλα αξιόπιστο. Μέσω των χεριών του προσωπικού της παραλαβής περνάνε καθημερινά μεγάλης αξίας εμπορεύματα, γι' αυτό εξάλλου το προσωπικό αυτού του τμήματος ονομάζεται με τον αγγλικό όρο «key position» (θέση κλειδί) εκφράζοντας τη σπουδαιότητα της λειτουργίας του. Για να αποδίδει το προσωπικό στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό ο χώρος της παραλαβής πρέπει να είναι άριστα εξοπλισμένος. Εκτός από αυτό, ο χώρος της παραλαβής πρέπει να είναι άριστα φωτισμένος, είτε με φυσικό είτε με τεχνητό φως. Ακόμα, οπωσδήποτε πρέπει να υπάρχει ένα γραφείο με τηλέφωνο που επιτρέπει την ενδοεπιχειρησιακή και εξωεπιχειρησιακή επικοινωνία των υπαλλήλων της παραλαβής.

Όσον αφορά τη χρονική λειτουργία της παραλαβής, ο υπεύθυνος των παραλαβών πρέπει να καθορίζει ώρες λειτουργίας/παράδοσης, αποφεύγοντας, έτσι την πίεση που μπορεί να δημιουργηθεί από το να φτάνουν περισσότερα εμπορεύματα ταυτόχρονα στην επιχείρηση. Με τον καθορισμό του χρόνου λειτουργίας του τμήματος μειώνονται αισθητά τα λάθη κατά την παραλαβή.



## Διευθυντής Προμηθειών



### Αποθήκευση φαρμάκων

Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει:

- 1) Να έχουν επαρκή χωρητικότητα για την ευχερή και άνετη μεταφορά και αποθήκευση των προβλεπόμενων ποσοτήτων των προϊόντων και να διατηρούνται καθαροί.
- 2) Να διατηρούν συνεχώς εντός προκαθορισμένων ορίων τις συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας.
- 3) Να προστατεύουν τα προϊόντα από την απ' ευθείας έκθεση στο ηλιακό φως.
- 4) Να διασφαλίζουν τα προϊόντα από άλλους κινδύνους.
- 5) Να φέρουν τις κατάλληλες επισημάνσεις.





## Διευθυντής Προμηθειών

...γεύση όλο  
Ελλάδα...

Η λειτουργία προμηθειών είναι σημαντική όσον αφορά την ποιότητα αλλά και τον έλεγχο περιβαλλοντικών επιπτώσεων από μια ζυθοποιία.

Οι προμήθειες περιλαμβάνουν συνήθως:

- Επιλογή των προμηθευτών
- Επιλογή της ποιότητας.
- Ρυθμίσεις για την παράδοση καθώς και το μέγεθος συσκευασίας και του υλικού.
- Επιστροφή των υλικών συσκευασίας.



## Διευθυντής Προμηθειών

### Παλαίωση σε βαρέλι και φιάλη

Το κρασί μπορεί να υποστεί **παλαίωση σε βαρέλι και φιάλη**.

Η **οξειδωτική παλαίωση (ή ωρίμαση)** πραγματοποιείται μέσα στο βαρέλι. Κατά την οξειδωτική παλαίωση, με την παρουσία οξυγόνου (που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου του βαρελιού) το κρασί «μαλακώνει» σε γεύση, ενώ προσλαμβάνει και αρωματικές ουσίες του ξύλου. Κατά τη διάρκεια όμως της παραμονής του στο βαρέλι μέρος του εξατμίζεται, οπότε πρέπει να ελέγχεται τακτικά η στάθμη του και να συμπληρώνεται. «Ωρίμανση» του κρασιού μπορεί να πραγματοποιηθεί και σε ανοξειδωτή δεξαμενή, η οποία λόγω του ουδέτερου υλικού της δεν προσθέτει αρώματα, ούτε επιτρέπει επαφή με οξυγόνο (εκτός εάν επιλεγεί κάτι τέτοιο).

Η **αναγωγική παλαίωση** πραγματοποιείται στη φιάλη, όταν κατά την απουσία οξυγόνου, το κρασί αναπτύσσει, ανάμεσα σε άλλα, αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα.

Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης και της παλαίωσης ελέγχονται η θερμοκρασία και η υγρασία του χώρου (όσο πιο σταθερές τόσο το καλύτερο), ο οποίος πρέπει να είναι άοσμος, σκοτεινός και χωρίς κραδασμούς. Κατάλληλες συνθήκες **παλαίωσης σε βαρέλι και φιάλη** θεωρούνται οι εξής:

Θερμοκρασία 12-16°C και  
Σχετική υγρασία 70-80%.



## ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ



### Η ποιότητα των πρώτων υλών

Στα πλεονεκτήματα των παγωτών Ice-Kom, συμπεριλαμβάνεται η χρησιμοποίηση των αγνότερων πρώτων υλών και πρώτης ποιότητας βοηθητικών υλών (ξηροί καρποί, σοκολάτα κουβερτούρα κ.ά.) στην παρασκευή παγωτού.

Σήμερα η εταιρεία, συνεχίζοντας την παράδοση, χρησιμοποιεί επιλεγμένες πρώτες ύλες υψηλών προδιαγραφών, φρέσκα φρούτα και ξηρούς καρπούς, αγνά γλυκά κουταλιού και σιρόπια, χωρίς τεχνητές γλυκαντικές ύλες, χρώματα και συντηρητικά, που σε συνδυασμό με την παραδοσιακή τεχνική ανάμιξης που ακολουθείται, προσφέρει προϊόντα υψηλής ποιότητας, πλούσιας υφής και χαρακτηριστικού αρώματος φρούτων, καθιερωμένα πια στην ελληνική αγορά και την εκτίμηση του καταναλωτή.



## Διευθυντής Προμηθειών



Η ΑΝΘΡΑΚΕΞ Α.Ε., προμηθεύεται τις πρώτες ύλες της από εγκεκριμένους προμηθευτές και συστηματικά τις ελέγχει σε διαπιστευμένα εργαστήρια τόσο της Ελλάδος όσο και του εξωτερικού, ώστε να διασφαλισθεί ότι πληρούν όλες τις προδιαγραφές ποιότητας.

Στην παραγωγική διαδικασία, εφαρμόζονται εξελιγμένα συστήματα που εξασφαλίζουν την τήρηση των προδιαγραφών Ποιότητας. Το εργαστήριο ελέγχου ποιότητας που λειτουργεί, εξετάζει διεξοδικά τις πρώτες ύλες που εισέρχονται, τις συσκευασίες και το τελικό προϊόν. Παράλληλα σε κάθε στάδιο της διαδικασίας, εφαρμόζονται οργανοληπτικοί, χημικοί και μικροβιολογικοί έλεγχοι.

Πραγματοποιούνται συστηματικά εκτιμήσεις από εσωτερικούς και εξωτερικούς ελεγκτές που πιστοποιούν τη σωστή λειτουργία της εταιρείας, σε όλα τα επίπεδα της παραγωγικής διαδικασίας.

Επιβεβαιώνεται η σωστή μεταφορά και αποθήκευση των προϊόντων στα σημεία πώλησης μέσω της διενέργειας έκτακτων ελέγχων ανά τακτά χρονικά διαστήματα αλλά και της καλής σχέσης και της «ανοιχτής γραμμής» που έχει η εταιρία με τους πελάτες της.

Η διασφάλιση της ποιότητας σε όλα τα στάδια της παραγωγής, από τη στιγμή που γίνεται η προμήθεια της πρώτης ύλης μέχρι τη στιγμή που ο καταναλωτής επιλέγει το προϊόν στο ράφι του καταστήματος αποτελεί πρωταρχικό μας στόχο.

...ιστορία δροσιάς...



## Διευθυντής Προμηθειών

### PETCOM plastics

Η εταιρία μας «Το Γάργαρο ΑΕ.», στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξης και ανάπτυξης των δραστηριοτήτων της, δημιούργησε την θυγατρική εταιρία PETCOM plastics μια εταιρία παραγωγής εξειδικευμένων πλαστικών. Το εργοστάσιο παραγωγής βρίσκεται στη βιομηχανική περιοχή της Κομοτηνής. Σε ένα συγκρότημα κτιρίων συνολικού εμβαδού 7.000 m<sup>2</sup> υπάρχουν μηχανές injection.

Χρησιμοποιούνται καλούπια ακριβείας από τους – κορυφαίους στο είδος τους - οίκους Corvaglia (παραγωγή πωμάτων) και Husky (παραγωγή preform) για την παραγωγή άριστης ποιότητας τελικών προϊόντων.

Η παραγωγή είναι πλήρως αυτοματοποιημένη βοηθώντας στην τήρηση των κανόνων υγιεινής σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς.

Η χρήση πατενταρισμένων τεχνικών παραγωγής και διαδικασίας εγγυάται στους αγοραστές, που δραστηριοποιούνται στους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών καθώς και της χημικής βιομηχανίας, μια ομαλή κατεργασία φιαλών και προπλασμάτων όλων των διαστάσεων, και πώματα που εξασφαλίζουν άριστη εφαρμογή και απόλυτη στεγανότητα.



# Διευθυντής προμηθειών



Για τη βιομηχανία

☞ σύνταξη καταλόγου με τις παραγγελίες των διευθυντών

Για το ομοίωμα

☞ σύνταξη καταλόγου με τα υλικά κατασκευής

## Σπουδές στην Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας στην Ανώτατη Εκπαίδευση (4 έτη ή 5 έτη σπουδών)

- Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (Κατερίνη)
- Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Θήβα)

# Βιβλιογραφία - Οδηγός για περαιτέρω μελέτη:

Ιστοσελίδα για το μάθημα της Τεχνολογίας του Γυμνασίου:  
<http://users.sch.gr/irantousis>



Τελευταία ενημέρωση : 1 / 10 / 2020

