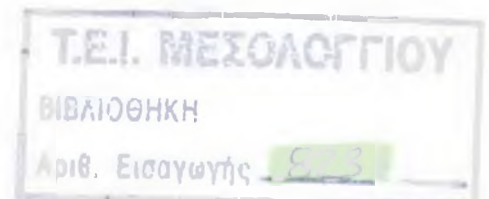


ΤΕΙ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ και ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ
και ΕΚΜΕΤΑΛΕΥΣΕΩΝ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ISO 9001:2000 – HACCP και SPC σε ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
CRETA OLYMPIAS S.A
ΚΟΥΝΑΒΟΙ ΠΕΖΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΓΙΑΓΚΙΟΖΗ ΓΑΡΥΦΑΛΙΑ – ΜΠΑΡΛΟΥ ΑΝΝΑ
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΝΤΟΒΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
Μεσολόγγοι 2004



ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΘΑ ΘΕΛΑΜΕ ΝΑ
ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΣΟΥΜΕ ΘΕΡΜΑ ΤΟΝ Κ^ο ΑΡΓΥΡΙΟΥ
ΠΑΝΑΤΙΩΤΗ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΟΡΕΤΑ
ΟΛΥΜΠΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΜΑΣ.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εταιρεία Creta Olympias A.E. ιδρύθηκε το 1973 στον οικισμό-Κουνάβει του Δήμου Νίκος Καζαντζάκης του Ηρακλείου Κρήτης. Από το 1973 έως το 1997 ήταν προσανατολισμένη στην εξαγωγή νωπών σταφυλιών και κρασιών χύμα, ενώ παράλληλα είχε λανσάρει με επιτυχία στην ελληνική και ξένη αγορά τα εμφιαλωμένα κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας, Ξερολιθιά και Cava d' Oro.

Από το 1998 κύριος μέτοχος της εταιρείας είναι ο Μιχάλης Κασφίκης, ο οποίος είναι επίσης μέτοχος απολύτου πλειοψηφίας των διεθνώς αναγνωρισμένων εταιρειών στον τομέα του ελαιόλαδου Olico A.E. και Olitrade A.E.. Η αλλαγή στο ιδιοκτησιακό καθεστώς της Creta Olympias έρχεται να δώσει νέα πνοή στη φιλοσοφία της και τις δραστηριότητές της και να απογειώσει τους ρυθμούς ανάπτυξής της.

Με σεβασμό στην ιστορία και την παράδοση, αλλά και με τα μάτια ανοιχτά μπροστά στις παγκόσμιες εξελίξεις και καινοτομίες που συντελούνται στον κόσμο του κρασιού, κύρια φιλοσοφία της Creta Olympias και βασικό μέλημά της είναι η ανάδειξη των κρητικών ποικιλιών σταφυλιού, λευκών και ερυθρών, και η αξιοποίηση του αμπελοοινικού δυναμικού του νησιού.

Σήμερα η Creta Olympias A.E. είναι η πιο δυναμική επιχείρηση στην Κρήτη που δραστηριοποιείται στην παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία εμφιαλωμένων κρασιών ποιότητας. Σημαντικές επενδύσεις «μεταμόρφωσαν» τις κτιριακές εγκαταστάσεις, το μηχανολογικό εξοπλισμό του οινοποιείου και τον περιβάλλοντα χώρο σε ένα καλαίσθητο αισθητικά και λειτουργικό σύνολο, προικίζοντας την περιοχή με ένα οινοποιείο «στολίδι» ικανό να αναδείξει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το ντόπιο οινικό δυναμικό.

Ο σύγχρονος τεχνολογικός και μηχανολογικός εξοπλισμός του οινοποιείου σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία των εξειδικευμένων και καταξιωμένων οινολόγων και γεωπόνων έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή κρασιών εξαιρετικής ποιότητας από γηγενείς κρητικές ποικιλίες, που κάθε χρόνο αποσπούν όλο και περισσότερες διακρίσεις και βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς κρασιών. Στο χώρο του οινοποιείου υπάρχει επίσης ειδικά διαμορφωμένος χώρος για επισκέπτες καθώς και αίθουσα γευσιγνωσίας με σκοπό την όσο το δυνατό καλύτερη ενημέρωση των επισκεπτών και την προβολή της αμπελοοινικής ιστορίας του τόπου.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

ΕΤΑΙΡΙΑΣ

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1. | ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ |
| 1.1 | ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ |
| ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ | "ΚΡΕΤΑ ΟΛΥΜΠΙΑΣ – ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ – ΓΕΩΡΓΙΚΗ – ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ" |
| Α.Φ.Μ. | 0940966556 |
| ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ | CRETA OLYMPIAS |
| ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ | ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ |
| ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ | 1981 |
| ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΩΝ * | 32 |
| ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΔΡΑΣ | ΘΗΣΕΩΣ 330, 176 75 ΚΑΛΛΙΘΕΑ, ΑΘΗΝΑ |
| ΤΗΛΕΦΩΝΟ | 010-9419279 |
| ΦΑΞ | 010-9403282 |
| ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ | ΚΟΥΝΑΒΟΙ, 701 00, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ |
| ΤΗΛΕΦΩΝΟ | 2810-741383 |
| ΦΑΞ | 2810-741323 |
| e-mail | spanagiou@cretaolympias.gr |
| Site internet | www.cretaolympias.gr |
| ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ |

1.2 Ιστορικό της Επιχείρησης

1.2.1 Ταυτότητα και σύντομο ιστορικό της επιχείρησης

Το Οινοποιείο- Εμφιαλωτήριο της CRETA OLYMPIAS βρίσκεται στην τοποθεσία Ζαρογιάνοι στο τοπικό διαμέρισμα Κουνάβοι του Δήμου Νίκος Καζαντζάκης στο Νομό Ηρακλείου.

Ξεκίνησε το 1973 με τη δημιουργία ενός σύγχρονου για την εποχή οινοποιείου, μέσα στη Ζώνη κρασιών Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας ΠΕΖΑ, στην οποία παράγονται τα πιο φημισμένα λευκά και κόκκινα κρασιά ποιότητας της Κρήτης.

Η Εταιρεία CRETA OLYMPIAS Α.Ε. ιδρύθηκε ως Ανώνυμη Εταιρεία το 1981. Τα ιδρυτικά μέλη είχαν ήδη μια σημαντική δραστηριότητα προγενέστερα στον τομέα των εξαγωγών νωπών σταφυλιών και κρασιού χύμα και εμφιαλωμένου. Η πορεία των εργασιών στα εμφιαλωμένα κρασιά υπήρξε επιτυχής, με το λανσάρισμα κρασιών Ο.Π.Α.Π., όπως τα ΠΕΖΑ (λευκό και ερυθρό) και της σειράς ΟΛΥΜΠΙΑΣ και CAVO D' ORO. Το 1985 η Εταιρεία πέτυχε τη διάθεση 1.000.000 φιαλών κρασιού.

Το 1989 τον μετοχικό έλεγχο της Εταιρείας απέκτησε η Εταιρεία ΕΛΣΑ Α.Ε. και η Εταιρεία συνέχισε με το λανσάρισμα νέου προϊόντος εμφιαλωμένου κρασιού με το όνομα ΞΕΡΟΛΙΘΙΑ το οποίο διέθεσε στην ελληνική και ξένη αγορά.

Από τότε, η παρουσία της στην κρητική αγορά όπως και στην αγορά της υπόλοιπης Ελλάδας υπήρξε σταθερή, μέχρι το 1997, χρονιά κατά την οποία μια αλλαγή στο ιδιοκτησιακό καθεστώς διεύρυνε τις δραστηριότητές της και ανέβασε κάθετα τους ρυθμούς ανάπτυξής της. Αγοράστηκε και εντάχθηκε στον Ομιλο Εταιρειών Μιχάλη Κασφίκη, ο οποίος την αναδιοργάνωσε πλήρως προκειμένου να την αναδείξει σε ένα από τα κορυφαία οινοποιεία στον χώρο παραγωγής-εμφιάλωσης και εμπορίας ποιοτικών κρασιών. Έτσι από τον Φεβρουάριο 1998 κύριος μέτοχος της Εταιρείας με 80% συμμετοχή καθίσταται ο κ. ΜΙΧΑΗΛ ΚΑΣΦΙΚΗΣ με δεύτερο μέτοχο κατά 20% τη σύζυγό του κ. ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ ΚΑΣΦΙΚΗ.

Στη βάση ενός μακρόπνοου προγράμματος επέκτασης και εκσυγχρονισμού της επιχείρησης, πραγματοποιήθηκαν σημαντικές επενδύσεις οι οποίες μεταμόρφωσαν τις κτιριακές εγκαταστάσεις και τον περιβάλλοντα χώρο του οινοποιείου σε ένα καλαίσθητο και λειτουργικό σύνολο, ενίσχυσαν τη μηχανολογική υποδομή του με τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό και προίκισαν την περιοχή με ένα οινοποιείο-στολίδι ικανό να αναδείξει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το ντόπιο οινικό δυναμικό.

Η επωνυμία της Εταιρείας είναι "ΚΡΕΤΑ ΟΛΥΜΠΙΑΣ – ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ – ΓΕΩΡΓΙΚΗ – ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ" και έδρα της είναι η

Κοινότητα Κουνάβων Πεδιάδος Ηρακλείου Κρήτης όπου βρίσκεται το εργοστάσιό της.

Σκοπός της Εταιρείας σύμφωνα με το καταστατικό της είναι:

- ♦ Η καλλιέργεια, συγκέντρωση και βιομηχανική επεξεργασία, παντός εν γένει γεωργικού προϊόντος
- ♦ Η εκμετάλλευση παντός είδους οίνων και πάσης φύσεως ποτών εν γένει, δι' εκμεταλλεύσεως των εγκαταστάσεων οινοποιείου, ψυγείου και διαλογητηρίου της Εταιρείας
- ♦ Η εκμετάλλευση βιομηχανιών κονσερβοποιίας και ψύχους.
- ♦ Η αγορά, συγκέντρωση, διαλογή και συσκευασία οπωροκηπευτικών προϊόντων.
- ♦ Η εισαγωγή παρομοίων προς τα ανωτέρω, προϊόντων του εξωτερικού.
- ♦ Η διάθεση όλων των προαναφερομένων, στην ημεδαπή και αλλοδαπή.
- ♦ Η ίδρυση και επέκταση γενικότερων βιομηχανικών εγκαταστάσεων, η ίδρυση και εκμετάλλευση οπουδήποτε κλάδου, που συνδέονται άμεσα ή έμμεσα με τις προαναφερόμενες δραστηριότητες.
- ♦ Η αντιπροσώπευση ημεδαπών και αλλοδαπών οίκων, επί παντός προϊόντος ή αντικειμένου των ως άνω δραστηριοτήτων και η συμμετοχή της Εταιρείας σε οποιεσδήποτε όμοιες ή συναφείς επιχειρήσεις στην ημεδαπή ή αλλοδαπή.

1.2.2 Βασικοί μέτοχοι και ποσοστό συμμετοχής τους.

Το Μετοχικό Κεφάλαιο της Εταιρείας ανέρχεται στο ποσό των πέντε εκατομμυρίων διακοσίων εβδομήντα χιλιάδων διακοσίων εβδομήντα ενός ΕΥΡΩ, (5.270.271) και διαιρείται σε 1.756.757 ονομαστικές μετοχές, ονομαστικής αξίας-της-κάθε-μίας, τριών (3) ΕΥΡΩ.

- ♦ Αρχικό κεφάλαιο: 149.800.000 δρχ. , 149.800 μετοχές, ονομ. αξίας 1.000δρχ (ΦΕΚ 3765 της 14.10.1981)
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 30ης Ιουνίου 1987 κατά 170.000 δρχ. με καταβολή σε μετρητά από τους μετόχους, έκδοση 170.000 μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 4ης Ιουλίου 1988 κατά 30.000.000 δρχ. με καταβολή σε μετρητά από τους μετόχους, έκδοση 30.000 μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.

- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 29^{ης} Δεκεμβρίου 1989 κατά 95.300.000 δρχ. με κεφαλαιοποίηση διαφοράς υπεραξίας αναπροσαρμογής αξίας ακινήτων της εταιρείας, έκδοση 95.300 μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ. Επίσης Αύξηση Μ.Κ. κατά 59.900.000 δρχ. με καταβολή σε μετρητά από τους μετόχους, έκδοση 59.900 μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 4^{ης} Σεπτεμβρίου 1991 κατά 39.851.000 δρχ. με καταβολή σε μετρητά από τους μετόχους, έκδοση 39.800 μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 30^{ης} Ιουνίου 1993 κατά 74.600.000 δρχ. με καταβολή σε μετρητά από τους μετόχους, έκδοση 74.600 μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 30^{ης} Ιουνίου 1994 κατά 137.929.000 δρχ. με κεφαλαιοποίηση της υπεραξίας αναπροσαρμογής αξίας ακινήτων, έκδοση 137.929 νέων ανώνυμων μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ. Το Μετοχικό Κεφάλαιο ανήλθε σε 757.380.000 δρχ. διαιρούμενο σε 757.380 ανώνυμες μετοχές, ονομ. αξίας 1000.
- ♦ Με απόφαση της Τακτικής Γενικής Συνέλευσης των Μετόχων της 31^{ης} Οκτωβρίου 1994 και σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 2214/94 άρθρο 24. μετατρέπεται το σύνολο των 757.380 ανωνύμων μετοχών της εταιρείας σε ονομαστικές
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 30^{ης} Ιουνίου 1995 κατά 27.000.000 δρχ. με κεφαλαιοποίηση Προκαταβολής Μετόχου, έκδοση 27.000 νέων ονομαστικών μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 27^{ης} Νοεμβρίου 1995 κατά 55.000.000 δρχ. με καταβολή σε μετρητά από τους μετόχους, έκδοση 55.000 μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 29^{ης} Ιουνίου 2000 κατά 656.465.000 δρχ. με κεφαλαιοποίηση Προκαταβολής Μετόχου, έκδοση 656.465 νέων ονομαστικών μετοχών, ονομ. αξίας 1.000 δρχ.
- ♦ Αύξηση Μ.Κ. της 31^{ης} Ιανουαρίου 2002 κατά 880.410,40 ΕΥΡΩ με καταβολή μετρητών και έκδοση νέων μετοχών των 3 ΕΥΡΩ.

Η Εταιρία δεν είναι εισηγμένη στο Χρηματιστήριο.

- **Κύριοι μέτοχοι της εταιρείας είναι :**

- ♦ Μιχαήλ Κασφίκης, ποσοστό 90,80%
- ♦ Σταυρούλα Κασφίκη, ποσοστό 9,20%

- **Νόμιμος εκπρόσωπος:**

- Ονοματεπώνυμο : Μιχαήλ Κασφίκης
- Διεύθυνση : Αθηναΐδος 83, Άνω Βούλα Αττικής
- Αρ. Ταυτότητας : Ξ 455977

- Συμμετοχή σε άλλες επιχειρήσεις :

| ΕΤΑΙΡΕΙΑ | ΚΥΡΙΟΙ ΜΕΤΟΧΟΙ | ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ | ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ | ΜΙΚΤΑ ΚΕΡΔΗ ΔΡΧ | ΚΑΘΑΡΑ ΚΕΡΔΗ ΔΡΧ |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|------------------|
| OLICO A.E | Μιχαήλ Κασφίκης : 80% Σταυρούλα Κασφίκη : 20% | Τυποποίηση και εξαγωγή ελαιολάδου | 18.136.021.640 | 1.473.525.464 | 26.941.980 |
| OLITRADE A.E | Μιχαήλ Κασφίκης : 97,33% Σταυρούλα Κασφίκη : 2,67% | Εισαγωγή και εμπορία ελαιολάδου | 1.387.900.536 (30/6/2001) | 64.552.703 | (-6.186.410) |
| OLITRANS A.E | Μιχαήλ Κασφίκης : 75% Σταυρούλα Κασφίκη : 23,3% Ιωάννης Καφετζής : 1,7% | Μεταφορική Εταιρεία | 387.070.325 | 289.660.885 | (-44.880.864) |
| MIVICO A.E | Μιχαήλ Κασφίκης : 60,60% Σταυρούλα Κασφίκη : 4,40% VIRSCO LTD. : 35% | Αποθήκευση και διανομή τροφίμων | 71.833.231 | 71.833.231 | (-53.066.091) |
| OLITECN E.Π.Ε | Μιχαήλ Κασφίκης : 50% Σταυρούλα Κασφίκη : 50% | Χημικό εργαστήριο εξειδικευμένο σε αναλύσεις ελαίων | 91.400.364 | 84.015.041 | 2.964.971 |

1.2.3 Οι δραστηριότητες της επιχείρησης από την ίδρυση της μέχρι σήμερα.

Η CRETA OLYMPIAS ξεκίνησε τη δραστηριότητά της με την παραγωγή και πώληση χύμα και εμφιαλωμένου κρασιού.

Με την αλλαγή του ιδιοκτησιακού καθεστώτος και την αγορά της επιχείρησης από τον Ομιλο Μ. Κασφίκη άλλαξε στρατηγική **εγκαταλείποντας την παραγωγή του χύμα κρασιού** και έδωσε βάρος **μόνον στην παραγωγή και εμφιάλωση** μιας πλούσιας γκάμας κρασιών η οποία, εκτός από κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας και τα Κρητικά Τοπικά, περιλαμβάνει και κρασιά επιτραπέζια, ημίξηρα, ημίγλυκα και ρετσίνες τα οποία διατίθενται τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά.

Οι χώρες στις οποίες απευθύνεται είναι: Γερμανία, Αγγλία, Σουηδία, Φιλανδία, Νορβηγία, Δανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Γαλλία, Ισπανία, Πολωνία, Λετονία, Λιθουανία, Ισλανδία, Αυστρία και Ελβετία. Επίσης εξαγωγές πραγματοποιούνται στην Ιαπωνία, Αμερική, Καναδά, Νότια Αφρική και Κίνα.

Εχει οργανώσει και λειτουργεί δικό της δίκτυο πωλήσεων με το οποίο καλύπτει τις αγορές της Κρήτης, της Αθήνας και της υπόλοιπης Ελλάδας καθώς διεύθυνση εξαγωγών για την ενίσχυσή τους.

Λειτουργεί και συνεργάζεται με όλα τα κανάλια διανομής (κάβες, χονδρεμπόρους, S/M, Mini Markets, και HORECA).

Η γενική Διεύθυνση της εταιρείας, το τμήμα Μάρκετινγκ και οι Διευθύνσεις των Γραφείων Πωλήσεων Ελλάδας και εξωτερικού στεγάζονται σε ιδιόκτητα γραφεία της εταιρείας που βρίσκονται στην Αθήνα (Θησέως 330, Καλλιθέα).

Η CRETA OLYMPIAS χρησιμοποιεί για τα κρασιά της τις ποικιλίες Κοτσιφάλι, Βηλάννα και Μανδηλαριά κυρίως, ποικιλίες που είναι πολύ διαδεδομένες στην Κρήτη, καθώς και Ροζακί, Λιάτικο κ.λ.π.

Κοτσιφάλι

Χαρακτηρίζεται για την παραγωγή οίνων υψηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη και χαμηλής χρωματικής έντασης. Συνδυάζεται πολύ ικανοποιητικά με τη Μανδηλαριά και οδηγεί στην παραγωγή εκλεκτών ερυθρών οίνων με άρωμα και σταθερό χρώμα.

Μανδηλαριά

Το κύριο χαρακτηριστικό της είναι το έντονο χρώμα της και οι αυξημένες τανίνες της. Με εξαίρεση τη Ρόδο, χρησιμοποιείται σχεδόν πάντα σε συνοינוποίηση ή ανάμιξη με άλλες ποικιλίες, όπως π.χ. το Κοτσιφάλι, το Λιάτικο και η Μονεμβασιά δίνοντας εξαιρετικά αποτελέσματα.

Χαρακτηριστική είναι η οψιμότητα που παρουσιάζει.

Βηλάνα

Καλλιεργείται σε αμιγείς αμπελώνες κυρίως στη ζώνη των Πεζών. Είναι ποικιλία μεγάλης παραγωγικότητας λόγω της οποίας επεκτάθηκε με ταχείς ρυθμούς.

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

| ΟΝΟΜΑΣΙΑ | ΤΥΠΟΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ |
|-------------|--------------------------------|------------|
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 187 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 375 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 750 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 1500 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 750 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 1500 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Λευκός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 187 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 375 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 750 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 1500 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 750 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 1500 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ερυθρός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος | 375 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος | 750 ml |
| ΟΛΥΜΠΙΑΣ | Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 375 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 750 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 1500 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Λευκός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 375 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 750 ml |

| | | |
|--------------------|--------------------------------|---------|
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 1500 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Ερυθρός Ημίγλυκος Επιτραπέζιος | 2000 ml |
| ΟΙΝΟΥ ΜΥΘΟΣ | Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος | 2000 ml |

| ΟΝΟΜΑΣΙΑ | ΤΥΠΟΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ |
|-----------------|------------------------------------------|-------------------|
| ΡΕΤΣΙΝΑ | Ξηρός Επιτραπέζιος Ονομ/ας κατά Παράδοση | 750 ml |
| ΡΕΤΣΙΝΑ | Ξηρός Επιτραπέζιος Ονομ/ας κατά Παράδοση | 1000 ml |
| ΡΕΤΣΙΝΑ | Ξηρός Επιτραπέζιος Ονομ/ας κατά Παράδοση | 1500 ml |
| ΡΕΤΣΙΝΑ | Ξηρός Επιτραπέζιος Ονομ/ας κατά Παράδοση | 2000 ml |
| ΡΕΤΣΙΝΑ | Ξηρός Επιτ/ζιος Ονομ/ας κατά Παράδοση | 375 ml |
| ΡΕΤΣΙΝΑ | Ξηρός Επιτ/ζιος Ονομ/ας κατά Παράδοση | 500 ml |

ΟΠΑΠ

| ΟΝΟΜΑΣΙΑ | ΤΥΠΟΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ |
|---------------------|---------------|-------------------|
| CRETA NOBILE | Λευκός Ξηρός | 750 ml |
| CRETA NOBILE | Ερυθρός Ξηρός | 750 ml |
| ΜΥΡΑΜΠΕΛΟΣ | Ερυθρός Ξηρός | 750 ml |
| ΞΕΡΟΛΙΘΙΑ | Λευκός Ξηρός | 750 ml |
| ΕΡΩΣ | Ερυθρός Ξηρός | 750 ml |
| ΠΕΖΑ | Ερυθρός Ξηρός | 750 ml |
| ΠΕΖΑ | Λευκός Ξηρός | 750 ml |

ΤΟΠΙΚΟΙ

| ΟΝΟΜΑΣΙΑ | ΤΥΠΟΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ |
|------------------|---------------|------------|
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Λευκός Ξηρός | 187 ml |
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Λευκός Ξηρός | 375 ml |
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Λευκός Ξηρός | 750 ml |
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Ερυθρός Ξηρός | 187 ml |
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Ερυθρός Ξηρός | 375 ml |
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Ερυθρός Ξηρός | 750 ml |
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Ροζέ Ξηρός | 375 ml |
| ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ | Ροζέ Ξηρός | 750 ml |
| ΡΟΔΕΙΛΙ | Ροζέ Ξηρός | 750 ml |
| CRETA D'ORO | Λευκός Ξηρός | 750 ml |
| CRETA D'ORO | Ροζέ Ξηρός | 750 ml |
| VIN DE CRETE | Ροζέ Ξηρός | 750 ml |
| ΝΕΑ ΓΗ | Λευκός Ξηρός | 750 ml |
| ΝΕΑ ΓΗ | Ερυθρός Ξηρός | 750 ml |
| CURRICULUM VITAE | Λευκός Ξηρός | 750 ml |
| CURRICULUM VITAE | Ερυθρός Ξηρός | 750 ml |

ΔΙΑΦΟΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

| ΟΝΟΜΑΣΙΑ | ΤΥΠΟΣ | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ |
|----------------|--------------------------|------------|
| ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ | Ερυθρός Γλυκός ΟΠΕ Πάτρα | 750 ml |
| ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ | Ερυθρός Γλυκός ΟΠΕ Πάτρα | 2000 ml |
| ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΗΜΝΟΥ | Λευκός Γλυκός ΟΠΕ Λήμνου | 2000 ml |

Η CRETA OLYMPIAS σχετικά με τα τρία τελευταία κρασιά τα αγοράζει έτοιμα (έχουν υποστεί παλαίωση και σταθεροποίηση) και τα εμφιαλώνει.

Σημειώνουμε ότι γίνονται διάφοροι πειραματισμοί με στόχο τη δυνατότητα ανάδειξης του δυναμικού των ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Κρήτη και της δυνατότητας "παντρέματός" τους με ορισμένες βελτιωτικές ποικιλίες με σκοπό την ανάδειξη γηγενών ποικιλιών που τείνουν να εξαφανιστούν.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Η πληθώρα των βραβείων που έχουν απονεμηθεί στα κρασιά της CRETA OLYMPIAS τόσο στον Διεθνή Διαγωνισμό της Θεσσαλονίκης όσο και στους ανάλογους διαγωνισμούς του εξωτερικού αποδεικνύουν την καλή πορεία της επιχείρησης στο θέμα της παραγωγής ποιοτικών κρασιών. Μέσα σε ένα τόσο μικρό χρονικό διάστημα στο οποίο δραστηριοποιείται η CRETA OLYMPIAS κατάφερε να κάνει αισθητή την παρουσία της στον εξαιρετικά απαιτητικό χώρο των ποιοτικών κρασιών. Αυτό οφείλεται κυρίως στη φιλοσοφία της επιχείρησης αλλά και στην συστηματική δουλειά των στελεχών της.

► *Creta Nobile* ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ Λευκός Ξηρός

- ♦ Χρυσό μετάλλιο στην International Wine Challenge, Πεκίνο 2000
- ♦ Χάλκινο μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου, Θεσσαλονίκη 2001
- ♦ Χάλκινο μετάλλιο στο Challenge International du Vin, Blaye-bourg, Γαλλία 2000
- ♦ Εύφημο μνεία στο Japan International Wine Challenge 1999
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Concours Mondial de Bruxelles 2001

► *Creta Nobile* ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ Ερυθρός Ξηρός

- ♦ Χρυσό μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου, Θεσσαλονίκη 2001
- ♦ Εύφημο μνεία στο Japan International Wine Challenge 2000
- ♦ Εύφημο μνεία στην International Wine Challenge, Πεκίνο 2000

► **Ξερολιθιά ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ Λευκός Ξηρός**

- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Concours Mondial de Bruxelles 1999
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Challenge International du Vin, Blaye-bourg, Γαλλία 2001
- ♦ Χάλκινο μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου, Θεσσαλονίκη 1999
- ♦ Εύφημο μνεία στο Japan International Wine Challenge 1999
- ♦ Εύφημο μνεία στην έκθεση Wine and Spirit China 2000
- ♦ Εντυπωσιακότερο κρασί στο Οινόγραμμα 2000 όπως το ψήφισαν οι επισκέπτες της έκθεσης

► **Μυράμπελος ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ Λευκός Ξηρός (εσοδεία 1998)**

- ♦ Χρυσό μετάλλιο στην International Wine Challenge, Πεκίνο 2000
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου, Θεσσαλονίκη 2001
- ♦ Χάλκινο μετάλλιο στο The International Wine and Spirit Competition 2000, Surrey, Αγγλία
- ♦ Χάλκινο μετάλλιο στο The International Wine and Spirit Competition 2001, Surrey, Αγγλία
- ♦ Εύφημο μνεία στο Japan International Wine Challenge 2000

► **Ροδέλι Τοπικός Κρητικός Ροζέ Ξηρός (εσοδεία 1998)**

- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Concours Mondial de Bruxelles 2002

► **Τοπικός Κρητικός Λευκός Ξηρός**

- ♦ Χρυσό μετάλλιο στο Concours Mondial de Bruxelles 2001
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο The International Wine and Spirit Competition 2000, Surrey, Αγγλία
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου, Θεσσαλονίκη 1999
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου, Θεσσαλονίκη 2001
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Challenge International du Vin, Blaye-bourg, Γαλλία 2000
- ♦ Χάλκινο μετάλλιο στο Japan International Wine Challenge 2001
- ♦ Αστέρι στην κατηγορία Neue Weisswein Typen στο διαγωνισμό Weinwirtschaft, Prowein 2000

► **Τοπικός Κρητικός Ερυθρός Ξηρός**

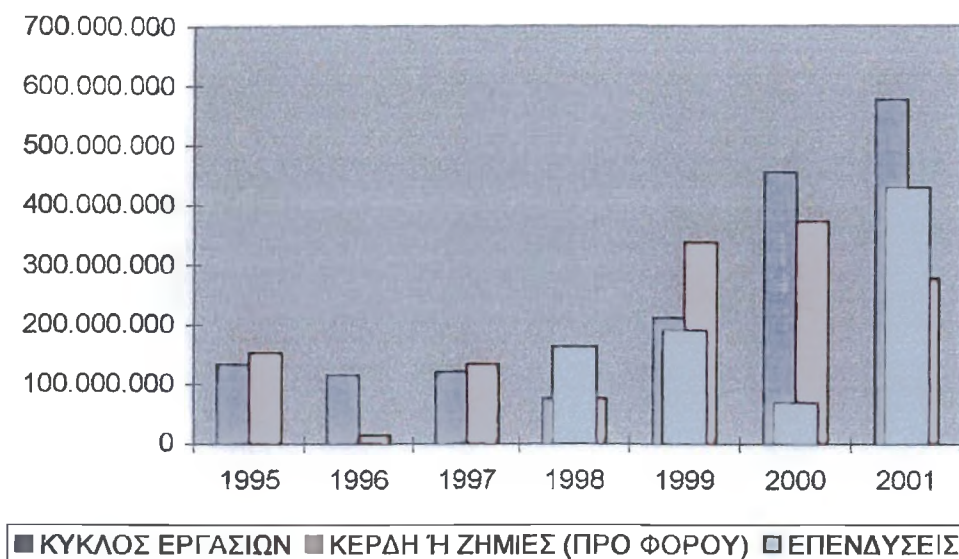
- ♦ Αργυρό μετάλλιο στο Japan International Wine Challenge 1999

Επίσης διακρίσεις έχουν λάβει τα κρασιά της CRETA OLYMPIAS σε διεθνείς συναντήσεις γευσιγνωσίας.



Η οικονομική κατάσταση της CRETA OLYMPIAS παρουσιάζεται στον ακόλουθο πίνακα.

| ΕΤΟΣ | ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ | ΚΕΡΔΗ Ή ΖΗΜΙΕΣ (ΠΡΟ ΦΟΡΟΥ) | ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ |
|------|-----------------|-------------------------------|-------------|
| 1995 | 133.954.197 | (153.306.092) | 683.190 |
| 1996 | 115.467.214 | (14.744.652) | 496.200 |
| 1997 | 120.892.211 | (133.922.912) | 552.480 |
| 1998 | 76.077.691 | (76.244.595) | 163.372.000 |
| 1999 | 211.539.031 | (337.767.180) | 192.025.000 |
| 2000 | 455.144.228 | (372.248.604) | 70.588.209 |
| 2001 | 576.656.826 | (277.632.885) | 429.099.534 |



Το 1999 είχε μία αύξηση του κύκλου εργασιών της 278%, το 2000 116% και το 2001 27 %.

Παράλληλα σημειώνουμε τις επενδύσεις που υλοποιήθηκαν από τη νέα ιδιοκτησία και ιδιαίτερα την επένδυση του 2001 με τη δημιουργία υπερσύγχρονου οινοποιείου.

Η πολιτική αυτή στηρίζει τη στρατηγική επιλογή της εταιρείας για προϊόντα ποιότητας, καινοτόμα και ανταγωνιστικά στη παγκόσμια αγορά.

Σημειώνουμε επίσης την πτωτική τάση των ζημιών, που δικαιολογούνται λόγω της αναδιάρθρωσης της εταιρείας, και το οικονομικό έτος 2001 θα ήταν κερδοφόρο αν δεν υπήρχε η επένδυση του νέου οινοποιείου.

Η ύπαρξη κερδοφορίας αναμένεται το τρέχον έτος κατά το οποίο, με τα μέχρι σήμερα δεδομένα, ο κύκλος εργασιών αυξάνεται κατά 20 %.

Όσον αφορά τις εξαγωγές η CRETA OLYMPIAS, μετά την αλλαγή του ιδιοκτησιακού καθεστώτος, επέλεξε μια στρατηγική που χαρακτηρίζεται από τους ακόλουθους άξονες:

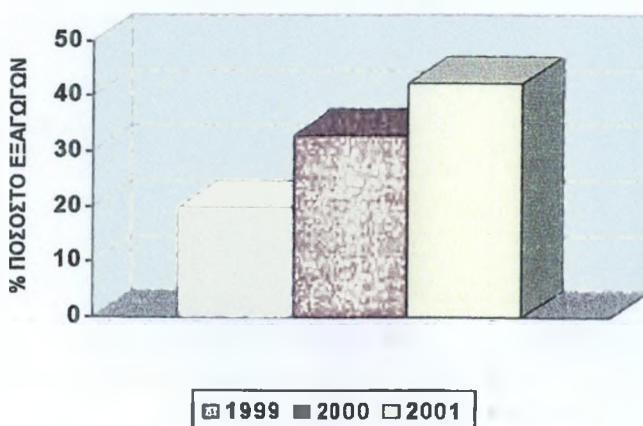
- ♦ Δημιουργία διεύθυνσης εξαγωγών και στελέχωσής της με έμπειρα άτομα του χώρου
- ♦ Συστηματική παρουσία σε διεθνείς εκθέσεις
- ♦ Δημιουργία δικτύου συνεργατών σε ευρωπαϊκό επίπεδο, στις ΗΠΑ, Ιαπωνία και Κίνα
- ♦ Διερεύνηση και επίτευξη συνεργασιών με αλυσίδες τροφίμων π.χ TESCO Μεγάλη Βρετανία
- ♦ Ανάπτυξη συνεργασιών σε νέες αγορές π.χ Κίνα και Ιαπωνία
- ♦ Συστηματική συμμετοχή σε διεθνείς διαγωνισμούς όπου έχει αποσπάσει και πλήθος βραβείων

Η Ενίσχυση του εξαγωγικού προσανατολισμού της επιχείρησης απέφερε θεαματικά αποτελέσματα τα οποία παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα και γραφικό.

Το τρέχον έτος το % ποσοστό των εξαγωγών ανέρχεται σε 45 % (δεδομένα πωλήσεων μέχρι 8/2002).

| ΕΤΟΣ | % ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΞΑΓΩΓΩΝ |
|------|--------------------|
| 1999 | 20,02 |
| 2000 | 33,10 |
| 2001 | 42,42 |

ΕΞΕΛΙΞΗ ΕΞΑΓΩΓΩΝ



1.3 Τεχνικά Στοιχεία Της Επιχείρησης

1.3.1 Υφιστάμενες εγκαταστάσεις (θέση, περιγραφή κλπ)

* Υφιστάμενα γήπεδα – οικόπεδα

Οι εγκαταστάσεις βρίσκονται σε ιδιόκτητο οικόπεδο 14.864,09 m² το οποίο είναι μέρος οικοπέδου 28.204 m² συνιδιοκτησίας με το οινοποιείο Ν. Τιτάκη (τα 10.000,01 m²) και την εταιρεία ΟΛΙΟ (3.339,92 m²) που κύριος μετοχός της είναι ο κ. Μ. Κασφίκης

Η λογιστική και η τρέχουσα αξία του οικοπέδου είναι αντίστοιχα 801.832,20 και 1308650,62 Ευρώ

* Υφιστάμενα κτίρια – κτιριακές εγκαταστάσεις

Το Οινοποιείο- Εμφιαλωτήριο της CRETA OLYMPIAS βρίσκεται στην τοποθεσία Ζαρογιάνοι στο τοπικό διαμέρισμα Κουνάβοι του Δήμου Νίκος Καζαντζάκης στο Νομό Ηρακλείου και οι εγκαταστάσεις του έχουν ως ακολούθως:

| Χρήση | Επιφάνεια(m ²) | Οροφος |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Οινοποιείο | 1.125 | Ισόγειο |
| Εμφιαλωτήριο Οίνου- Αποθήκη φιαλών και υλικών συσκευασίας | 2.372,26 | Ισόγειο |
| Γραφεία | 380 | Ημιόροφος |
| Χημείο με αποθήκη | 90 | Ισόγειο |
| Αποθήκη Ετοιμών | 212,78 | Ισόγειο |
| Χώρος Αποθήκευσης Οίνου σε Ανοξειδωτες Δεξαμενές | 354,64 | Υπόγειο |
| Κάβα Παλαίωσης | 106,39 | Υπόγειο |
| Αποθήκη | 137,28 | Υπόγειο |
| Μηχανοστάσιο | 99,30 | Υπόγειο |
| Αποδυτήρια γυναικών και τουαλέτες | 20 | Ημιυπόγειο |
| Χώρος υποδοχής-εκδηλώσεων | 40 | Υπόγειο |

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:

1. Κτίριο γεφυροπλάστιγγας

Το κτίριο έχει διαστάσεις 2,50 X 2,00 m και πληροί τις σημερινές και αναπτυξιακές ανάγκες αλλά χρειάζεται εργασίες συντήρησης (σοβάτισμα, βάψιμο) και κατασκευή κεραμοσκεπούς στέγης. Κατασκευάστηκε το 1980.

2. Κτίριο Οινοποιείου

Το κτίριο είναι μεταλλική κατασκευή με panels από γαλβανισμένη λαμαρίνα πάχους 4 cm και θερμοχομόνωση από πολυουρεθάνη κατασκευάστηκε το 2001 και περιλαμβάνει:

- ♦ Αίθουσα Οινοποιείου 37,50X30 m δηλαδή 1125 m² και ύψος 11 m . Είναι κατασκευασμένη το 2001.
- ♦ Κλωβό Μονάδας ψύξης του εξοπλισμού του οινοποιείου με μεταλλικό προστατευτικό πλέγμα.



Το κόστος κατασκευής του κτιρίου του οινοποιείου είναι 130.520.155 δρχ και ταυτίζεται με την αναπόσβεστη αξία του.

3. Κτίριο Εμφιαλωτηρίου



- Ισόγειο διαστάσεων $75,3 \times 31,5 \text{ m} = 2,372,26 \text{ m}^2$ και ύψος 8,5 m, κατασκευασμένο το 1980, από οπλισμένο σκυρόδεμα και τούβλα και έτος κατασκευής το 1980.
Η στέγη είναι από ελλενίτ και **δημιουργεί προβλήματα στεγανότητας, θερμομόνωσης και κινδύνων υγιεινής και ασφάλειας καθώς τα φύλλα περιέχουν αμιάντο.**
Για τους ανωτέρω λόγους στην παρούσα πρόταση προτείνεται η αντικατάστασή της.

Στο κτίριο στεγάζονται :

- Το Εμφιαλωτήριο : $34,32 \times 12,4 \text{ m}$

Διαθέτει μία σειρά εμφιάλωσης δυναμικότητας 3.500 φιαλών ανά ώρα, με αποστειρωτικό φίλτρο και πλήρωση του κενού χώρου της φιάλης με άζωτο (βλέπε πίνακα Α1 για τον επιμέρους εξοπλισμό).

Ο χώρος του εμφιαλωτηρίου είναι ενιαίος με την αποθήκη φιαλών και υλικών συσκευασίας και δεν κλιματίζεται ή θερμαίνεται ανάλογα με την εποχή.

Αυτό δημιουργεί ιδιαίτερα δύσκολες συνθήκες εργασίας (ζέστη το καλοκαίρι και κρύο το χειμώνα) με αρνητικά αποτελέσματα στην ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων, την ποιότητα εργασίας και την παραγωγικότητα.

Στην παρούσα πρόταση προτείνεται ο χωρισμός τους με παράλληλη εγκατάσταση κλιματισμού θέρμανσης/ψύξης στο χώρο του εμφιαλωτηρίου και τη μετατροπή της αποθήκης των φιαλών και υλικών συσκευασίας σε αποθήκη ετοιμών προϊόντων με ελεγχόμενες συνθήκες.

- Ο Χώρος αποθήκευσης φιαλών και υλικών συσκευασίας

62,92 X 18,60 m και ύψος 8,5 m που είναι ενιαίος με το χώρο του εμφιαλωτηρίου με αποτέλεσμα να υπάρχουν κίνδυνοι ασφάλειας των εργαζομένων από την κίνηση των κλαρκ στο χώρο αποθήκευσης αλλά και επιμόλυνσης των παραγόμενων οίνων από διάφορα αντικείμενα π.χ σκόνες, κομμάτια γυαλιού, χαρτιού, πλαστικού κ.λ.π. Επιμόλυνση που δημιουργεί σοβαρότατα προβλήματα στην ποιότητα αλλά κυρίως στην ασφάλεια των προϊόντων για τον καταναλωτή.

Για τους λόγους αυτούς προτείνεται η μεταφορά των φιαλών και των υλικών συσκευασίας από το χώρο του εμφιαλωτηρίου σε νέα αποθήκη που προτείνεται η κατασκευή της και στον απελευθερωθέντα χώρο να δημιουργηθεί νέα αποθήκη τελικών προϊόντων με ελεγχόμενες συνθήκες περιβάλλοντος.

- Το Χημείο: 11,44 X 8,60 m δηλαδή 80 m² και μικρή αποθήκη 10 m² περίπου.

Εξοπλισμένο χημικό εργαστήριο το οποίο θα εξοπλισθεί με την παρούσα επένδυση με νέο αναγκαίο εξοπλισμό για τον έλεγχο της ποιότητας και κυρίως της υγιεινής και ασφάλειας των προϊόντων.

- Η αποθήκη των ετοιμών προϊόντων: 18,60 X 11,49 m και ύψος 8,5 m

Μικρός κλιματιζόμενος χώρος για την αποθήκευση ετοιμών προϊόντων ο οποίος καλύπτει τις ανάγκες αποθήκευσης μόνο μέρους της παραγωγής των κρασιών ΟΠΑΠ και καθόλου των Τοπικών Κρητικών Οίνων.

Η έλλειψη αυτή χώρων αποθήκευσης έχει ως αποτέλεσμα την αποθήκευσή τους στον ίδιο χώρο με τις φιάλες και τα υλικά συσκευασίας.

Ο χώρος αυτός δεν κλιματίζεται και εγκυμονεί κινδύνους υποβάθμισης της ποιότητας των προϊόντων.

Παράλληλα δημιουργούνται και νέες ανάγκες αποθήκευσης λόγω της πολιτικής της εταιρείας για αύξηση της παραγωγής των ανωτέρω κατηγοριών οίνων (συνεχής αύξησης της ζήτησης και ειδικά στο εξωτερικό).

Για τους λόγους αυτούς προτείνεται η κατασκευή του χωρίσματος για την απομόνωση του εμφιαλωτηρίου από τον χώρο αποθήκευσης των φιαλών και των υλικών συσκευασίας και την μετατροπή του σε νέα αποθήκη ετοιμών προϊόντων με όλον τον απαραίτητο εξοπλισμό για ελεγχόμενες συνθήκες αποθήκευσης (βλέπε πρόταση για Κεντρικό Σύστημα Συνεχούς Ελέγχου και Οδήγησης των διεργασιών –On line Control).

▪ Υπόγειος χώρος αποθήκευσης οίνου και κάβας παλαίωσης

Η πρόσβαση στο χώρο αυτό γίνεται με ράμπα πλάτους 3,73 m, μήκους 22,88 m και κλίσης 21,7%. Υπάρχουν δε τα ακόλουθα:

- Αίθουσα 11,44 X 12,40 m και ύψος 7,6 m

- Αίθουσα 11,44 X 8,68 m και ύψος 7,6 m όπου βρίσκεται το συγκρότημα ψύξης για σταθεροποίηση οίνων και ελεγχόμενη ζύμωση

- Μικρή αποθήκη ανταλλακτικών και μονάδα ψύξης αμμωνίας

11,44 X 8,68 m και ύψος 7,6 m

-Χώρος αποθήκευσης οίνου με ανοξειδωτες δεξαμενές 28,60 X 12,40 m και ύψος 7,6 m

Ο χώρος των ανοξειδωτων δεξαμενών είναι πανταχόθεν μονωμένος με πολουρεθάνη πάχους 10 εκ. και διαθέτει κλιματισμό με αέρα ώστε να διατηρείται σταθερή η θερμοκρασία και η υγρασία του χώρου.

Ο αέρας του χώρου δεν ανανεώνεται με αποτέλεσμα την ύπαρξη κινδύνων για την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων.

Στην παρούσα πρόταση προτείνεται η εγκατάσταση κλιματιστικών συστημάτων και Κεντρικού Συστήματος Ελέγχου και Οδήγησης της

θερμοκρασίας, της υγρασίας, και την ανανέωση του αέρα (ο αέρας θα φιλτράρεται για να αποφεύγονται και μικροβιακές επιμολύνσεις).

- **Κάβα παλαίωσης** 18,60 X 5,42 m και ύψος 7,6 m

Χώρος πετρόχτιστος με κλιματισμό που διατηρεί επίσης σταθερές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, εμπλουτίζοντας το χώρο με φρέσκο αέρα.

4. Γραφεία

Στη ΒΑ γωνία του κτιρίου που είναι ημιυπόγειο υπάρχουν:

- Η είσοδος των γραφείων και η αίθουσα υποδοχής με το τηλ. Κέντρο/ γραμματεία.
- Δεξιά της εισόδου υπάρχουν δύο γραφεία διαστάσεων 5,72 X 3,72 m και 5,72 X 4,96 m αντίστοιχα
- Αριστερά της εισόδου υπάρχει αίθουσα (σχήματος γωνίας) τραπεζαρία/εκπαίδευσης διαστάσεων: 11,44 X 4,96 m και 5,72 X 3,72 m δηλαδή 78 m².
- Με εσωτερική σκάλα γίνεται η πρόσβαση στο ισόγειο όπου βρίσκεται το χημείο και στον ημιόροφο όπου βρίσκονται τα γραφεία/ διοικητικές υπηρεσίες, λογιστήριο, πωλήσεις (11,44 X 12,40 m).



5. Κτίριο Ηλεκτρικού Υποσταθμού

1.3.2 Χρησιμοποιούμενος παραγωγικός εξοπλισμός

3. Υφιστάμενες παραγωγικές εγκαταστάσεις

Το **Οινοποιείο** διαθέτει εγκατεστημένη μία γραμμή μηχανολογικού εξοπλισμού με δυναμικότητα έκθλιψης σταφυλιών 6.000 Kgr/h και συνολική εγκατεστημένη ισχύ 388,5 HP.

Η περίοδος οινοποίησης (έκθλιψης σταφυλιών και παραγωγής γλεύκους) εξαρτάται από την περίοδο ωρίμανσης των προϊόντων και η διάρκειά της είναι περίπου 25 πλήρεις εργάσιμες ημέρες.

Με το δεδομένο αυτό η κατ'έτος παραγωγή από το οινοποιείο είναι 960 tn/έτος.

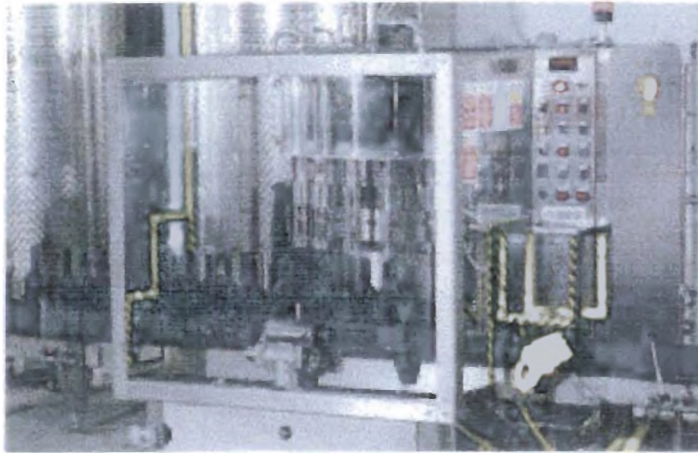
Στο Οινοποιείο ο βαθμός απασχόλησης είναι 100%.



Το Εμφιαλωτήριο διαθέτει εγκατεστημένη μία γραμμή μηχανολογικού εξοπλισμού ικανότητας εμφιάλωσης 3.000 φιαλών οίνων των 750 gr και συνολικής κινητήριας ισχύος 126,7 HP.

Ο εγκατεστημένος εξοπλισμός, το έτος αγοράς, η αξία κτήσης τους και η αναπόσβεστη αξία παρουσιάζεται αναλυτικά στον πίνακα Α1





Η υπόγεια αποθήκη οίνων διαθέτει συστοιχία ανοξειδωτων δεξαμενών με μανδύα ψύξης και μόνωσης για την σταθεροποίηση των οίνων συνολικής χωρητικότητας 920 tn, εφοδιασμένων με όλους τους σχετικούς βοηθητικούς εξοπλισμούς όπως, σύστημα πλήρωσης κενού χώρου με άζωτο, βαλβίδες ασφαλείας, δείκτες στάθμης κλπ.

Διαθέτει επίσης σύστημα καταγραφής μέσω PLC (ηλεκτρονικό σύστημα) θερμοκρασίας και υγρασίας χώρου, όπως επίσης και μέτρησης της θερμοκρασίας του οίνου ανά δεξαμενή και διόρθωσης (χειροκίνητα) αυτής στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η κάβα είναι εξοπλισμένη με δρύινα βαρέλια για την παλαίωση κρασιών χωρητικότητας 225 λίτρων και 500 λίτρων, προελεύσεως Γαλλίας και USA, συνολικής χωρητικότητας 600 HL. Η κάβα είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας και υγρασίας (PLC).



4. Υφιστάμενες βοηθητικές εγκαταστάσεις

Οι βοηθητικές εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:

- **ΥΠΟΣΤΑΘΜΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ**
- **ΔΙΚΤΥΟ ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗΣ**

- Δίκτυο Σωληνώσεων και καναλιών

- Αποχέτευση ομβρίων

- **ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΝΕΡΟΥ**

Η μονάδα υδρεύεται από το δίκτυο του Δήμου Ν. Καζαντζάκη δια μέσου δύο δεξαμενών νερού 200 tn και 50 tn. Η χωρητικότητα των δεξαμενών κρίνεται επαρκής για να καλύψει τις ανάγκες και των δύο κτιρίων δεδομένου ότι το οινοποιείο χρειάζεται περίπου 5 m³ για το πλύσιμο μηχανημάτων, οινοδεξαμενών και δαπέδων κατά την περίοδο της οινοποίησης.

Το νερό υφίσταται αφαλάτωση στη μονάδα αφαλάτωσης.

- **ΜΟΝΑΔΑ ΑΠΟΣΚΛΗΡΥΝΣΗΣ ΝΕΡΟΥ**

- **ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ**

- ➔ **ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Περιλαμβάνει δεξαμενές καθίζησης και απορροφητικούς βόθρους.

Με μια σωστή καθίζηση είναι δυνατόν να απαλλαγθούν τα απόβλητα από οποιεσδήποτε ποσότητες ουσιών πέραν του νερού πλύσης.

Τα απόβλητα αυτού του είδους συλλέγονται και οδηγούνται μέσω ανοιχτών καναλιών 25Χ20 cm² μέσω υποδαπέδων σωληνώσεων PVC Φ 200 6 Atm, από το χώρο του ισογείου εμφιαλωτηρίου και του υπογείου σε δεξαμενή καθίζησης.

Στη σηπτική δεξαμενή οδεύουν με ελεύθερη ροή, μέσω υποδαπέδιας σωλήνωσης, και τα απόβλητα που παράγονται στο οινοποιείο, κατά την οινοποίηση, την πλύση δαπέδων και μηχανημάτων του οινοποιείου και είναι 100-200 lit δηλ. περίπου 0,20 m³/ ημέρα.

Η σηπτική δεξαμενή είναι στεγανή, εξ' οπλισμένου σκυροδέματος Β225 της μορφής και των διαστάσεων 3.0Χ1.0Χ1.5 =4.5 m³.

Τα επεξεργασθέντα και ανενεργά βιομηχανικά απόβλητα μετά την καθίζηση οδηγούνται σε απορροφητικό βόθρο με διάμετρο 2,5 m , βάθος 3,00 m.

Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζεται και ο βοηθητικός εξοπλισμός που βρίσκεται στα διάφορα τμήματα του οινοποιείου

| A/A | ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ | | |
| 1 | Πίνακες ηλεκτρονικών θερμομέτρων | 2 |
| 2 | Κεντρικός ηλεκτρικός πίνακας οινοποιείου | 1 |
| ΑΠΟΣΚΛΗΡΥΝΣΗ | | |
| 2 | Κομπρεσέρ με ηλεκτρικό πίνακα | 1 |
| 3 | Κομπρεσέρ 7,5 KW ATLAS COPCO(200) | 1 |
| 4 | Αντλία με δοχείο παροχής νερού στο πλυντήριο Lowara 0,75 KW | 1 |
| 5 | Στήλες αφαλάτωσης ρητίνης | 2 |
| 6 | Στήλη αυτόματη | 1 |
| 7 | Στήλη καθαρού νερού με κάρβουνο | 1 |
| 8 | Καυστήρας πλυσίματος φίλτρων με καζάνι αέρα | 1 |
| 9 | Πίνακας 2 ηλεκτρονικών κεφαλών | 1 |
| ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΡΙΟ | | |
| 13 | Ηλεκτρικός πίνακας εμφιαλωτηρίου(βοηθητικός) | 1 |
| 14 | Ηλεκτρικός πίνακας με πρίζες για τροφοδοσία του εμφιαλωτηρίου | 1 |
| 15 | Θειωτήρας | 1 |
| 16 | Φορτιστής Κλάρκ | 1 |
| 17 | Περιστροφική ηλεκτροκόλληση(1970) | 1 |
| 18 | Τρυπάνι VALEX 0,37 KW (1988) | 1 |
| 19 | Τροχός FELISATTI | 1 |
| 20 | Ηλεκτρικός ελέγχου | 1 |
| 21 | Γενικός ηλεκτρικός πίνακας εργοστασίου | 1 |
| ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ | | |
| 22 | Παλετοφόρα χειροκίνητα | 2 |
| 23 | Κλάρκ ρεύματος KOMATSU | 1 |
| 24 | Κλάρκ πετρελαίου TOYOTA | 1 |
| ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΔΕΞΑΜΕΝΩΝ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΟΙΝΟΠ.ΥΠΟΓΕΙΟΥ | | |
| 25 | Πύργος διάλυσης αμμωνίας BAC 7,5 KW με μοτέρ(μεγάλο, μικρό) | 1 |
| 26 | Κολεκτέρ αμμωνίας | 1 |
| 27 | Αντλίες γλυκόζης δεξαμενών και εμφιαλωτηρίου με 1 αυτόματο πίνακα και 1 δοχείο γλυκόζης | 1 |
| 28 | Δοχεία αμμωνίας για :δεξαμενές, PADOVAN, γλυκόλες | 1 |
| 29 | Πλωτήρες αμμωνίας | 1 |
| 30 | Απορροφητήρας καθαρισμού χώρου | 1 |
| 31 | Κομπρεσέρ (νέο) αμμωνίας FRAM TYPE HC-8075(1998) με αντλία 2 EROY-SOMEL 37-42KW | 1 |
| 32 | Κομπρεσέρ (παλιό) "T.E" 3 C 288C/4(35HP) | 1 |
| 33 | Αντλία γλυκόζης θαλάμου εμφιαλωτηρίου με πίνακα και ηλεκτρονικό θερμομέτρο "BAD" 7,5H/7KW | 1 |
| 34 | Ηλεκτρικός (γενικός πίνακας) υπογείου | 1 |
| 35 | Πίνακας ελέγχου –παλιού κομπρεσέρ, με θερμομέτρο θαλάμου δεξαμενών, αεροθαλάμων. | 1 |

| | | |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 36 | Πίνακας ελέγχου –νέου κομπρεσέρ, με ρολόι ωρών λειτουργίας κομπρεσέρ, πύργου αμμωνίας, ηλεκτροβάνες αμμωνίας | 1 |
| A/A | ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ |
| ΠΙΕΣΤΙΚΟ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΝΕΡΟΥ | | |
| 37 | Πιεστικό συγκρότημα 18 HP/29m ³ /h με 1 μεγάλη αντλία WESTERN ELECTRIC 11 KW και 1 μικρή αντλία VILMA 2,2 KW και 1 καζάνι νερού VAREM 500lt | |
| ΑΠΟΘΗΚΗ ΟΙΝΟΥ | | |
| 38 | Γενικός ηλεκτρικός πίνακας φωτισμού υπογείου | 1 |
| 39 | Πίνακας ελέγχου ηλεκτρονικών θερμομέτρων δεξαμενών | 1 |
| 40 | Πίνακας (άνοιγμα-κλείσιμο) αλερετούρ, διακόπτη εμφιαλωτηρίου | 1 |
| 41 | Πίνακας ελέγχου αζώτου με 3 μονόμετρα και 1 μειωτήρα με 1 ηλεκτροβάνα και 1 προσαρμοσμένο πίνακα ηλεκτροβάνας(ΔΕΚΑ Α.Ε.Β.Ε. 010/5238979) | 1 |
| 42 | Βατραχάκι με πίνακα "DAB" 1,1 KW/1,5HP | 1 |
| 43 | Πίνακας ρύθμισης κλαπέτων αέρα σε δεξαμενές κάβας | 1 |
| 44 | Πλυντήριο βαρελιών SIES TYPE LAVABARRIQUES 1999 | 1 |

5. Μεταφορικά μέσα

Η εταιρεία διαθέτει τα μεταφορικά μέσα που παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα:

| ΟΧΗΜΑ | ΑΡΙΘΜΟΣ | ΕΤΟΣ ΑΓΟΡΑΣ | |
|------------------------------|---------|-------------|--------|
| Παλετοφόρο χειροκίνητο | 2 | 1990 | 1 tn |
| Κλάρκ ρεύματος KOMATSU | 1 | 1998 | 2 tn |
| Κλάρκ πετρελαιοκίνητο TOYOTA | 1 | 1990 | 2 tn |
| MERCEDES | 1 | 2000 | 4 tn |
| VW Transporter | 1 | 1995 | 1 tn |
| Ford Fiesta | 2 | 1995 | 0,5 tn |

Υπάρχει ακόμα ένας Φορτιστής κλάρκ.

Τα μεταφορικά μέσα καλύπτουν γενικώς τις υπάρχουσες ανάγκες της επιχείρησης αλλά δεν θα καλύπτουν επαρκώς τις ανάγκες που θα προκύψουν από την νέα οργάνωση της αποθήκης.

Προτείνεται η αγορά δύο ηλεκτροκίνητων ανυψωτικών.

6. Λοιπός εξοπλισμός

Στον ακόλουθο πίνακα καταγράφεται ο υπάρχων σύγχρονος εξοπλισμός του εργαστηρίου

ΧΗΜΕΙΟ

| A/A | ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΟΡΓΑΝΟΥ | ΤΥΠΟΣ | ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ |
|-----|-----------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|
| 1 | Αλκοολόμετρο 0-10%Vol. Class III | - | DUJARDIN SALLERON |
| 2 | Αλκοολόμετρο 10-20%Vol. Class II | - | DUJARDIN SALLERON |
| 3 | Αραιόμετρο 0,985-1003 g/dm ³ | - | DUJARDIN SALLERON |
| 4 | Αραιόμετρο 1,000-1100 g/dm ³ | - | DUJARDIN SALLERON |
| 5 | Θερμόμετρο-Κοντρολέ 0-50 ⁰ C | - | DUJARDIN SALLERON |
| 6 | Θερμοστοιχείο αναφοράς | - | - |
| 7 | Πρότυπο βάρος | - | ALFA ANALYTICAL INSTRUMENTS (Κ.ΧΑΛΟΥΛΟΣ) |
| 8 | Χρονόμετρο | - | |
| 9 | Αυτόματος τιτλοδότης METROHM | 702 SM TITRINO | ALFA ANALYTICAL INSTRUMENTS (Κ.ΧΑΛΟΥΛΟΣ) |
| 10 | Αποστακτική συσκευή ENOSPEED | - | ANTAMΣ ANTIΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΕΠΕ |
| 11 | Θερμομαγνητικός αναδευτήρας JENWAY | 1000 | HELLENIC LABWARE A.E |
| 12 | Ζυγός ακριβείας BEL | MARK-500 | HELLENIC LABWARE A.E |
| 13 | Επιτραπέζια φυγόκεντρος | K-40 | HELLENIC LABWARE A.E |
| 14 | Θολερόμετρο LOVIBOND (φορητο) | - | ANTI-ΣΕΛ (ΑΦΟΙ ΣΕΛΙΔΗ Α.Ε) |
| 15 | Φασματοφωτόμετρο UV/VIS JASCO | V-530 | HELLENIC LABWARE A.E |
| 16 | Αγωγιμόμετρο JENWAY | 4150 | ANTI-ΣΕΛ (ΑΦΟΙ ΣΕΛΙΔΗ Α.Ε) |
| 17 | Διαθλασίμετρο χειρός KRUSS | HRT-32 | ANTI-ΣΕΛ (ΑΦΟΙ ΣΕΛΙΔΗ Α.Ε) |
| 18 | Μικρόμετρο ακριβείας MITUTOYO | 209-101 | ΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕΤΑΛΛΩΝ |
| 19 | Φίλτρο πίεσεως αδρανούς αερίου | - | ΜΑΛΒΑ Ε.Π.Ε |
| 20 | Στήλη απιονισμού νερού | IONEL 1204 | CRETA CHEM |
| 21 | Εργαστηριακό φίλτρο κενού | ΝΕΟΧΗΜΙΚΗ ΕΠΕ | |
| 22 | Καταψύκτης σταθερής θερμοκρασίας | ΤΣΑΓΚΡΟΥΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ | |

Οι υπάρχοντες ηλεκτρονικοί υπολογιστές παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα:

| Σύστημα | Μοντέλο | Έτος Αγοράς | Ανάγκες | Τμήμα | |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------|--------------------------|--|
| 2 Η/Υ 2 Οθόνη 1 Εκτυπωτής 1 Εκτυπωτής 1 Εκτυπωτής | Ergosystems Proview HP Deskjet 610 C Star ZA 250 Multipoint Epson PX-1170 | 1998 | | Υποδοχή – Τηλ. Κέντρο | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη 1 Εκτυπωτής 1 UPS | Ergosystems View Point HP Deskjet 635 C Power Com | 1998 | | Χημείο | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη 1 Εκτυπωτής | Altec PC Proview Epson FX-880 | 1998 | | | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη 1 Εκτυπωτής 1 UPS | Ergosystems View Point HP Deskjet 840 C Power Com | 1998 | | Λογιστήριο | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη 1 Εκτυπωτής 1 Εκτυπωτής | Nova Shamrock HP Deskjet 1120 C OKI Microline 3321 | 1998 | | | |
| 2 Η/Υ 2 Οθόνη | Ergosystems Likon Technologies | 1998 | | | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη | Ergosystems IBM G40 | 1998 | | Πωλήσεις | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη 1 Φωτοτυπικό | IBM Aptiva Proview Panasonic FP- 7713 | 1998 | | | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη 1 Εκτυπωτής | IBM 300GL IBM G51 HP Deskjet 670 C | 1999 1999 1999 | | Εξαγωγές | |
| 1 Η/Υ 1 Οθόνη 1 Εκτυπωτής 1 Scanner | HP BRIO HP D 8897 HP 970 cxi HP 3400 C | 2001 2001 2001 2001 | | | |
| ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ | | | | | |

| | | | | |
|--------------|---------|------|--|--|
| - MS-Office | | 1998 | | |
| - Λογιστήριο | | 1998 | | |
| - Εμπορικό | Defacto | 1998 | | |

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ CRETA OLYMPIAS

Το κρασί, παράγεται αποκλειστικά από την αλκοολική ζύμωση των σταφυλιών.

Η ρόγα ενός σταφυλιού αποτελείται από τον φλοιό όπου περιέχονται τα χρωματικά και τα αρωματικά συστατικά του σταφυλιού, το *σάρκωμα* όπου περιέχονται τα σάκχαρα, τα οξέα, τα ανόργανα άλατα, οι βιταμίνες και τα *κουκούτσια* όπου περιέχονται οι στυφές ουσίες δηλ. οι τανίνες

Τα σταφύλια μαζεύονται με τα χέρια. Η συλλογή τους γίνεται με πολύ προσοχή και η μεταφορά των σταφυλιών γίνεται είτε σε καλάθια: τα παραδοσιακά "κοφίνια λυγαριάς", είτε σε πλαστικά τελάρα τις ονομαζόμενες "κλούβες". Η μεταφορά αποτελεί σημαντικό σημείο εφαρμογής ποιοτικού ελέγχου. Τα σταφύλια πρέπει να φθάσουν όσο το δυνατόν συντομότερα και άθικτα στον τόπο παραλαβής τους, για να διαφυλαχτεί η ποιότητα του κρασιού που θα παραχθεί.

♦ ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια αδειάζονται αρχικά στην ανοξειδωτή σταφυλοδόχο. Με τη βοήθεια του κοχλία οδηγούνται στο εκραγιστήριο όπου διαχωρίζονται οι ράγες από τα κοτσάνια. Στη συνέχεια οι ράγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου όπου σπάζουν και απελευθερώνεται μέρος του χυμού τους. Οι ζύμες του φλοιού έρχονται σε επαφή με τον ίδιο το χυμό. Η σταφυλομάζα που παραλαμβάνεται μ' αυτόν τον τρόπο οδηγείται στο πιεστήριο: Ένα σύγχρονο πνευματικό πιεστήριο παρέχει ήπια μεταχείριση στο σταφύλι. Η λειτουργία του βασίζεται στο γέμισμα της φούσκας που βρίσκεται στο εσωτερικό του, με αέρα ή νερό. Η σταφυλομάζα πιέζεται κατ' αυτόν τον τρόπο στα εσωτερικά τοιχώματα του κυλίνδρου και έτσι εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού.

Στη συνέχεια απομακρύνονται τα στέμφυλα και ο χυμός οδηγείται σε δεξαμενή όπου ψύχεται για μια ολόκληρη νύχτα. Είναι η διαδικασία της απολάσπωσης, κατά την οποία ο ήδη ψυγμένος μούστος διαυγάζεται. Η διαύγαση επιτυγχάνεται από μόνη της με την κατακάθιση όλων των σωματιδίων που βρίσκονται αιωρούμενα στο μούστο και γίνεται πάντα πριν από την αλκοολική ζύμωση. Η διάρκειά της είναι από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών. Τα κρασιά που προέρχονται από απολασπωμένους μούστους έχουν καθαρότερο άρωμα. Το χρώμα τους είναι πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στις οξειδώσεις.

Ο καθαρός πλέον χυμός, μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Η δεξαμενή ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία της ζύμωσης να κυμαίνεται στους 18°C, αποσκοπώντας στην απόκτηση αρωμάτων με χαρακτήρα λουλουδιών και φρούτων, που θα χαρίσουν στο κρασί φρεσκάδα.

Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης.

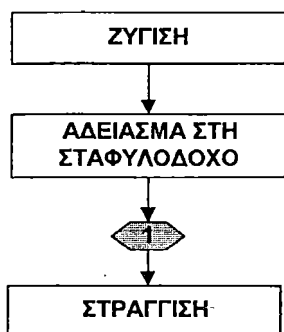


ΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΤΑΔΙΑ ΛΕΥΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

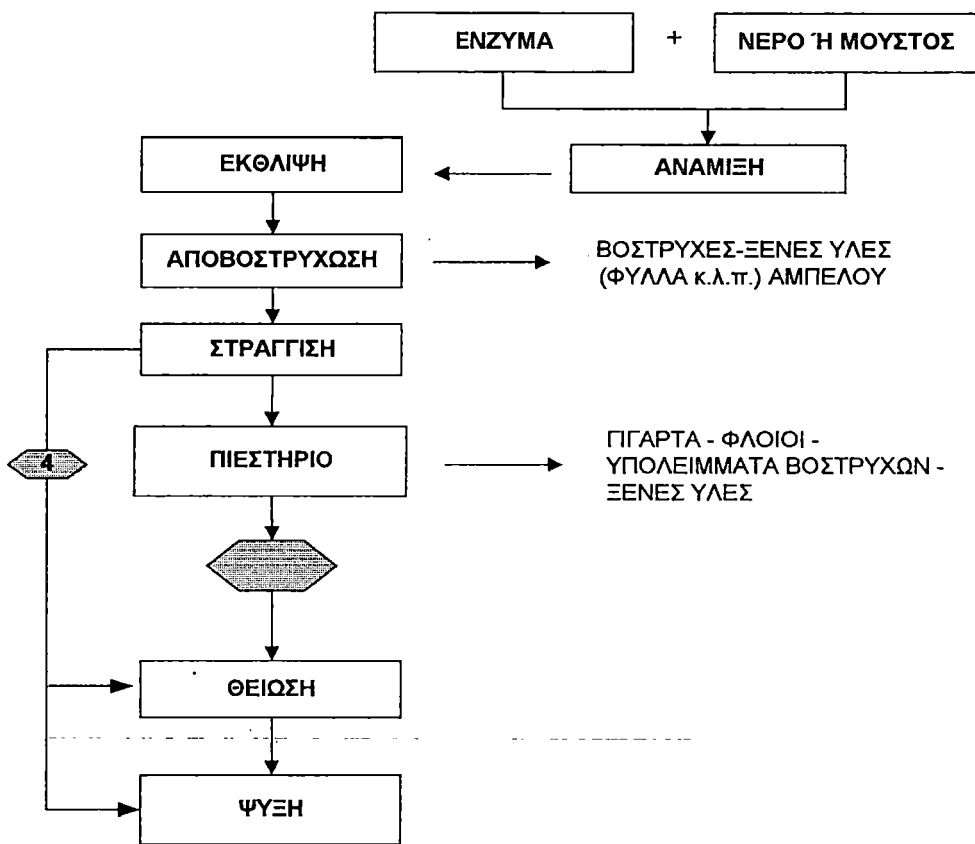


Τα ενδιάμεσα αριθμημένα στάδια της διαδικασίας σημειώνουν τους χημικούς ελέγχους αναλύσεις στο εργαστήριο.

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ



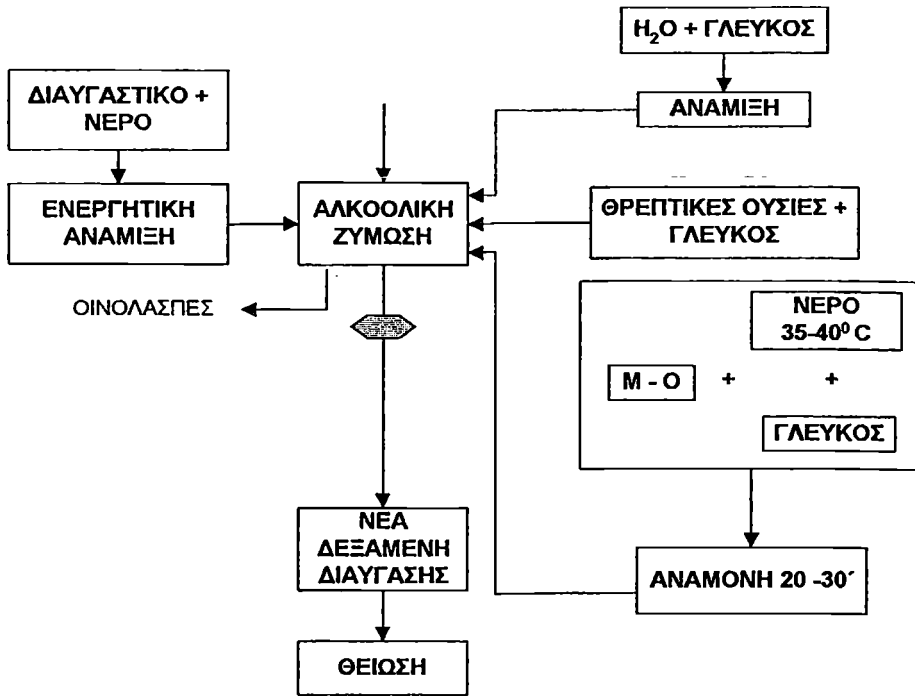
ΓΛΕΥΚΟΠΟΙΗΣΗ



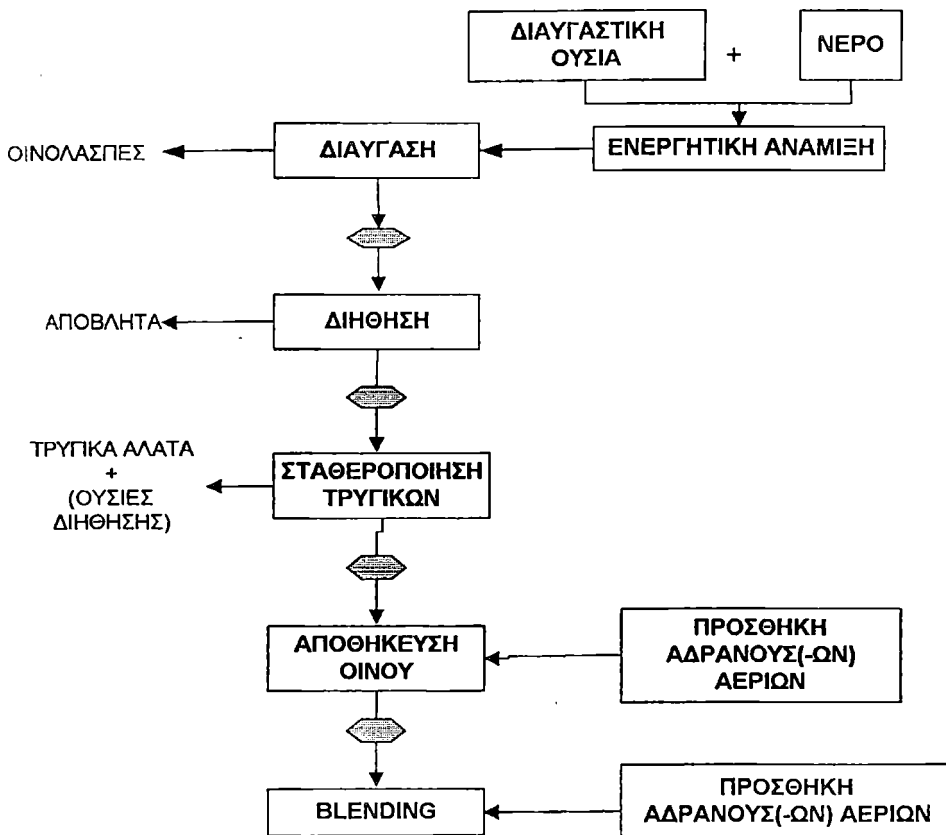
ΑΠΟΛΑΣΠΩΣΗ



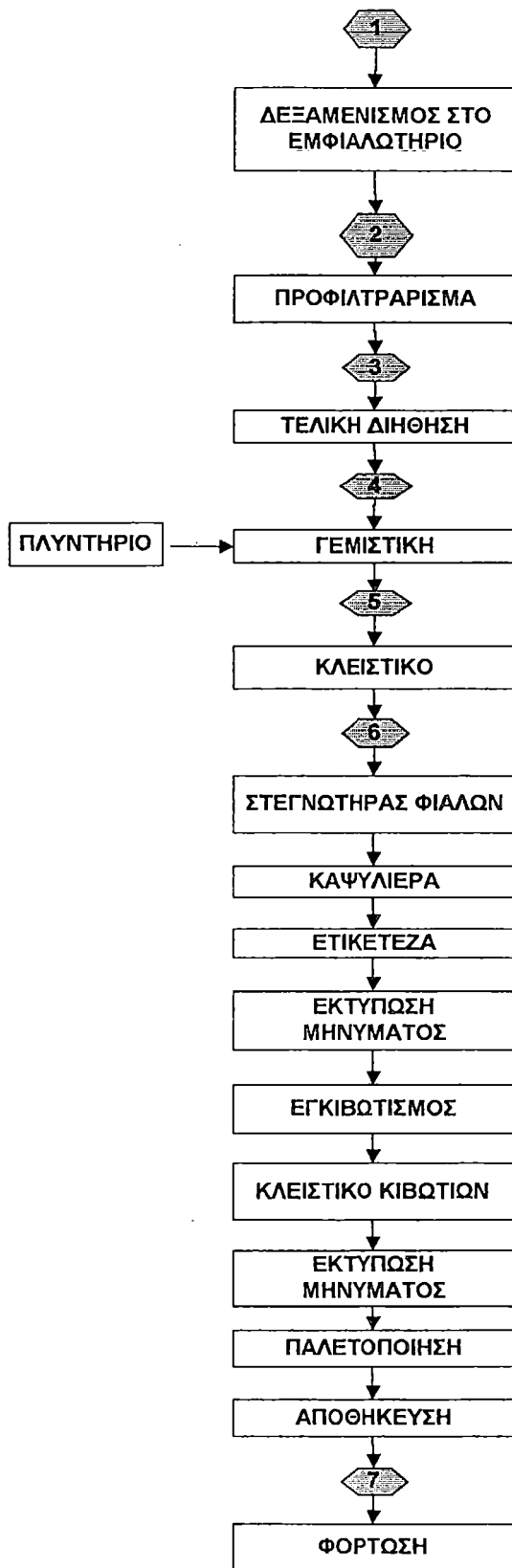
ΑΛΚΟΟΛΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ



ΔΙΑΥΓΑΣΗ - ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ



ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΤΕΛΙΚΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΦΟΡΤΩΣΗ



♦ ΕΡΥΘΡΗ ΚΑΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια μόλις φτάσουν στο οινοποιείο, αδειάζονται αρχικά σε ανοξειδωτες σταφυλοδόχους. Ο περιστρεφόμενος κοχλίας που βρίσκεται στη βάση της σταφυλοδόχου τα οδηγεί στο επόμενο στάδιο της κατεργασίας τους, το εκραγιστήριο. Αυτό αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιστρέφεται. Στο εσωτερικό του βρίσκεται ένας άξονας με πτερύγια που περιστρέφεται κι αυτός με αντίθετη όμως φορά. Εδώ οι ράγες διαχωρίζονται από τα κοτσάνια τους και περνούν από τις τρύπες του κυλίνδρου, ενώ τα κοτσάνια βγαίνουν από το αντίθετο άκρο και απομακρύνονται.

Στη συνέχεια οι ράγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου οι οποίοι επίσης περιστρέφονται. Η ταχύτητα και η μεταξύ τους απόσταση ρυθμίζονται ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών και το βαθμό ωριμότητάς τους. Έτσι ενώ σπάζουν οι φλοιοί αποφεύγεται το σπάσιμο των κουκουτσιών που θα πρόσθετε στυφή γεύση στο κρασί. Καθώς οι ράγες σπάνε, απελευθερώνεται ο χυμός τους και όλος ο σταφυλοπολτός που δημιουργείται μεταφέρεται με τη βοήθεια μιας αντλίας στις ανοξειδωτες δεξαμενές.

Εδώ είναι το κρίσιμο σημείο της οινοποίησης, η Αλκοολική Ζύμωση. Αυτή προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στη φλούδα του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό. Η κυριότερη δουλειά τους είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Ταυτόχρονα απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα που δημιουργεί φυσαλίδες. Αυτές ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών όπου σχηματίζουν πυκνό "καπέλο". Εδώ πρέπει να τονίσουμε ότι οι ερυθρές χρωστικές ουσίες στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού βρίσκονται στο εσωτερικό των φλοιών του σταφυλιού. Μόνο η επαφή του χυμού με το φλοιό, στη σωστή θερμοκρασία και για συγκεκριμένο χρόνο, δίνει το ποθητό αποτέλεσμα του χρωματισμού του. Γι αυτό, "τραβούμε" το χυμό από τον πυθμένα της δεξαμενής και τον ανακυκλώνουμε από την κορυφή της. Με αυτόν τον τρόπο διαβρέχουμε τα στέμφυλα. Ρυθμίζοντας λοιπόν το χρόνο αυτής της διαδικασίας που ονομάζεται εκχύλιση, έχουμε το επιθυμητό χρώμα. Στα ερυθρά κρασιά ο χρόνος εκχύλισης είναι συνήθως 5-15 ημέρες, ενώ στην παραγωγή των ροζέ απομακρύνουμε το γλεύκος μετά από 12 ως 24 ώρες.

Παρατηρούμε ακόμη ότι κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αυξάνεται η θερμοκρασία του χυμού. Αυτό συμβαίνει γιατί οι ζύμες παράγουν ενέργεια. Σκοπός μας είναι να διατηρήσουμε τη θερμοκρασία στο όριο των 28° C που είναι ιδανική για την παραγωγή των ερυθρών κρασιών, καθώς μας επιτρέπει να παραλάβουμε τα συστατικά που διαφοροποιούν τη γεύση των κόκκινων κρασιών διατηρώντας συγχρόνως τη φρεσκάδα των αρωμάτων τους. Ψύχουμε λοιπόν τις δεξαμενές. Τις περιλούζουμε με κρύο νερό ή εμβαπτίζουμε στο εσωτερικό τους ψυκτικά στοιχεία

Μόλις ο χυμός μας αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα, απομακρύνεται από τους φλοιούς και το μεταφέρουμε σε άλλη δεξαμενή. Εδώ ολοκληρώνεται η αλκοολική ζύμωση και εκδηλώνεται μία δεύτερη, η μηλογαλακτική.

Αυτή προκαλείται από τα βακτήρια του κρασιού, σε αντίθεση με την πρώτη που πραγματοποιείται από τις ζύμες. Είναι δε τόσο σημαντική για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών ώστε αν δεν εκδηλωθεί από μόνη της, προσπαθούμε να την προκαλέσουμε. Σ' αυτή τη ζύμωση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή που μαλακώνει το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγουρο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.

♦ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το φρέσκο κρασί που μόλις παρασκευάστηκε δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση. Η οξύτητά του είναι πολύ τονισμένη και οι τανίνες του επιθετικές. Με την πάροδο του χρόνου, το κρασί θα ωριμάσει και θα αποκτήσει την ισορροπία των γευστικών του χαρακτηριστικών.

Σε γενικές γραμμές τα λευκά, τα ροζέ και τα ελαφρά ερυθρά κρασιά, καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία γιατί η ευχαρίστηση που μας προσφέρουν σχετίζεται με τη φρεσκάδα των αρωμάτων και της γεύσης τους. Αντίθετα, πολλά από τα "μεγάλα" λευκά κρασιά και το μεγαλύτερο μέρος των ερυθρών, κυρίως όταν εμφανίζουν ισχυρά ταννικό και όξινο χαρακτήρα, απαιτούν παλαίωση για την ανάδειξη του γευστικού τους πλούτου. Η παλαίωση του κρασιού διακρίνεται στην οξειδωτική, που πραγματοποιείται μέσα στο βαρέλι και στην αναγωγική που πραγματοποιείται μέσα στη φιάλη. Κατά την οξειδωτική παλαίωση με την παρουσία του οξυγόνου (που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου του βαρελιού) το κρασί μαλακώνει σε γεύση ενώ διαλύει ταυτόχρονα ουσίες από το ξύλο.

Το κρασί ελέγχεται τακτικά, ακόμη και κατά τη διάρκεια της παραμονής του στο βαρέλι, το οποίο απογεμίζεται. Ελέγχεται επίσης η θερμοκρασία του χώρου η οποία πρέπει να είναι αρκετά χαμηλή 10-14οC καθώς και υγρασία του (70-75%) Συνήθως ακολουθεί η αναγωγική παλαίωση του κρασιού μέσα στη φιάλη. Είναι εκείνο το στάδιο όπου το κρασί, απουσία πλέον οξυγόνου, αναπτύσσει το "μπουκέτο" του.

♦ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Το κρασί μετά από την ωρίμανση και την παλαίωσή του (όταν αυτή πραγματοποιείται) προετοιμάζεται για την εμφιάλωση του.

Καθώς πρέπει να εμφανίζεται διαυγές στην φιάλη του απομακρύνονται τυχόν στερεά σωματίδια που βρίσκονται σε διασπορά καθώς και οι ουσίες οι οποίες είναι υπεύθυνες για το θόλωμα που παρουσιάζει ή που μπορεί να παρουσιάσει στο μέλλον. Γι αυτόν το λόγο το κρασί ψύχεται, κολάρεται και τέλος φιλτράρεται.

Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή, μηχανική διαδικασία. Αν και η κατεργασία του γυαλιού ήταν γνωστή από το 1500 π.Χ., μόνο μετά τον 17ο αιώνα, άρχισε να χρησιμοποιείται η φιάλη για τη μεταφορά, τη διατήρηση και την αποθήκευση του κρασιού. Είναι η εποχή κατά την οποία ανακαλύφθηκε ο φελλός και οι ιδιαίτερες ιδιότητές του.



Στις σύγχρονες γραμμές εμφιάλωσης υπάρχει ένα αυτόματο πλυντήριο φιαλών, ένα σύστημα γεμίσματός τους με κρασί, ένα πωματιστικό μηχάνημα, ένα σύστημα ετικετοκόλλησης και τέλος εγκιβωτισμού. Η φιάλη, ο φελλός, η ετικέτα, το καψύλλιο: μια ολόκληρη σειρά από προϊόντα που συμβάλλουν στην τελική εμφάνιση, στο "ντύσιμο" του κρασιού.

Η εμφιάλωση, λοιπόν, είναι μια σημαντική διαδικασία αφού αφορά στο τελευταίο στάδιο της σειράς των διαδικασιών, οι οποίες έχουν ως αντικειμενικό τους σκοπό να προσφέρουν στην κατανάλωση οίνους καλής και ηλεγμένης ποιότητας, με ευδιάκριτα τα τυπικά χαρακτηριστικά τους και σταθερούς.

Στα σημερινά οινοποιεία η εμφιάλωση πραγματοποιείται μηχανικά, μέσω αυτόματων εμφιαλωτικών μηχανημάτων και αφού προηγουμένως οι οινοποιοί και οι οινολόγοι έχουν διαπιστώσει με σειρά ελέγχων ότι το κρασί βρίσκεται στην κατάλληλη στιγμή, δεν έχει πάρει αέρα, δεν έχει δηλαδή οξειδωθεί, δεν έχει μολυνθεί με ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς, έχει την κατάλληλη διαύγαση και γενικά ότι έχει την απαιτούμενη υγεία και ποιότητα για εμφιάλωση. Η ποιότητα τού κρασιού που έχει εμφιαλωθεί, συνεχίζει να βελτιώνεται σ' ολόκληρη την περίοδο της παραμονής του στη φιάλη, προδίδει δε άγνοια η αντίληψη ότι το κρασί μόλις εμφιαλωθεί παύει να εξελίσσεται. Η ερμητικά πωματισμένη φιάλη είναι σκεύος που επιτρέπει τη βελτίωση των χαρακτηριστικών τού κρασιού και βοηθάει την παλαίωσή του.

Όλα τα οινοποιεία σήμερα είναι εφοδιασμένα με εμφιαλωτικά μηχανήματα μεγέθους ανάλογου με την παραγωγική τους δυναμικότητα. Η κατασκευαστική βιομηχανία προσφέρει στην αγορά χειροκίνητα, ημιαυτόματα, αυτόματα και τελευταίως ηλεκτρονικά εμφιαλωτικά μηχανήματα. Τα χειροκίνητα και ημιαυτόματα δεν έχουν πλήρη συγκρότηση. Οι διαδικασίες της εμφιάλωσης γίνονται σε χωριστά, ασύνδετα μεταξύ τους μηχανήματα με τη βοήθεια τού ή των χειριστών τους.

Στα αυτοματοποιημένα η όλη διαδικασία γίνεται μέσω ταινιοδρόμων (μεταφορικών ταινιών), οι οποίες εξασφαλίζουν την αυτόματη τροφοδότηση των επί μέρους τμημάτων χωρίς την ανθρώπινη παρέμβαση.

Ένα τυπικό εμφιαλωτικό αυτόματο συγκρότημα αποτελείται από τα ακόλουθα επί μέρους τμήματα:

1. Το πλυντήριο φιαλών.



2. Το βασικό γεμιστικό μηχάνημα.
3. Το τμήμα οπτικού ελέγχου.
4. Τον πωματιστικό μηχανισμό.
5. Τον μηχανισμό τοποθέτησης τού

επιστόμιου (καφυλίου) και

6. Την ετικετέζα, τον μηχανισμό δηλαδή επικόλλησης τής ετικέτας και των πρόσθετων ενδείξεων

Οι φιάλες που έχουν παραδοθεί από την υαλουργική βιομηχανία συσκευασμένες σε παλέτες εισάγονται, τοποθετημένες επάνω σε ταινιόδρομο, στον θάλαμο πλυσίματος, το μέγεθός του ποικίλει, μπορεί δε να ισούται με το μέγεθος ενός μεγάλου δωματίου 20 τ.μ. περίπου. Για το πλύσιμο χρησιμοποιείται ειδικό απορρυπαντικό διάλυμα καυστικής σόδας, το οποίο, για ν' αποκτήσει μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα, θερμαίνεται.

Οι φιάλες πριν εγκαταλείψουν το πλυντήριο ξεπλένονται με εναλλαγή άφθονου ζεστού και κρύου νερού και στεγνώνονται με θερμό αέρα. Η διαδικασία τού πλυσίματος είναι πολύ σημαντική επειδή η φιάλη που θα δεχτεί το κρασί πρέπει να είναι όχι μόνον απολύτως καθαρή αλλά απηλλαγμένη σκόνης και μικροοργανισμών τα οποία αποκτά, όσο καλά συσκευασμένη και αν είναι από τον κατασκευαστή της, κατά τη μεταφορά και την αποθήκευσή της. Τα οينوποιεία δε χρησιμοποιούν, αντίθετα από τα ζυθοποιεία, επιστρεφόμενες φιάλες. Οι χρησιμοποιημένες φιάλες που οι καταναλωτές προσφέρουν για ανακύκλωση λιώνονται και υφίστανται εκ νέου επεξεργασία κατασκευής.

Η πλυμένη φιάλη μεταφέρεται με ταινιόδρομο στο γεμιστικό μηχάνημα, το οποίο πραγματοποιεί το γέμισμα με εντελώς αυτόματη δοσομετρική διαδικασία κατ' ευθείαν από τη δεξαμενή. Με τον ταινιόδρομο πάντοτε η φιάλη μεταφέρεται προς το τμήμα οπτικού ποιοτικού ελέγχου, ο οποίος πραγματοποιείται και ηλεκτρονικά μέσω φωτοκύτταρου αλλά και από το ανθρώπινο μάτι ειδικευμένου ελεγκτή, ο οποίος βλέπει αν στο εσωτερικό τής φιάλης αιωρούνται ανεπιθύμητα σωματίδια (ίζηματογενή-κατάλοιπα,-σκόνη, κ.ά.). Με το αυτόματο γέμισμα εξουδετερώνεται η επαφή τού κρασιού με το οξυγόνο τού ατμοσφαιρικού αέρα, γεγονός πολύ σημαντικό για την υγεία του στη μετεμφιαλωτική περίοδο τής ζωής του.

Μετά τον οπτικό έλεγχο ακολουθεί ο πωματισμός. Τα κρασιά που προσφέρονται για φύλαξη και παλαίωση θα πωματιστούν με φελλούς μεγάλου μήκους και ισχυρής υφής, ενώ τα κρασιά που προορίζονται για άμεση κατανάλωση με φελλούς μικρότερου μήκους. Μερικά επιτραπέζια κοινά κρασιά μπορεί να πωματιστούν και με μεταλλικό πώμα τύπου crown, όπως η μπύρα ή τα αναψυκτικά. Μετά την τοποθέτηση τού φελλού η φιάλη μεταφέρεται, με τον ταινιοδρόμο πάντοτε, στον μηχανισμό τοποθέτησης και επίστρωσης γύρω από τον λαιμό της τού καφυλίου.



Στους οίνους ονομασίας προελεύσεως ελεγχόμενης μεταξύ τού πωματισμού και τής εγκαψυλίωσης μεσολαβεί η τοποθέτηση, «ιππαστί» στην κορυφή τής τής ειδικής ταινίας ελέγχου των κρατικών υπηρεσιών, που πιστοποιούν τη γνησιότητα τού περιεχομένου.

Το τελευταίο στάδιο τής εμφιάλωσης είναι η τοποθέτηση και επικόλληση τής ετικέτας από την ετικετέζα. Οι εξελεγμένες ετικετέζες δέχονται πολλές κεφαλές συγχρόνως, οι οποίες διευκολύνουν την επικόλληση πλην

τής κύριας ετικέτας και άλλων βοηθητικών σημάνσεων στον λαιμό ή στο πίσω μέρος τής φιάλης.

Οι εμφιαλωτικές σειρές είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα, ώστε να είναι εύκολος ο καθαρισμός τους και ν' αποφεύγονται οι επιμολύνσεις τού κρασιού από μικροοργανισμούς.

♦ **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών, των ροζέ και των ερυθρών κρασιών καθορίζουν το αν πρέπει να καταναλωθούν φρέσκα ή το αν μπορούν να παλαιώσουν. Έτσι ενώ, πολύ σπανίως, ορισμένα ροζέ κρασιά μπορούν να υποστούν μία μέτρια παλαίωση, τα "μεγάλα λευκά" κρασιά αντιθέτως και πολλά ερυθρά διαθέτουν τον χαρακτήρα των κρασιών παλαίωσης.

Το κρασί είναι ένα ζωντανό προϊόν και τα κρασιά παλαίωσης από τα ελάχιστα προϊόντα που βελτιώνονται με την πάροδο του χρόνου. Οι αντιδράσεις που πραγματοποιούνται μέσα στη φιάλη δεν είναι ακόμη απόλυτα γνωστές. Γνωρίζουμε όμως με βεβαιότητα ότι πραγματοποιούνται αφ' ενός φυσικοχημικές αντιδράσεις, οι οποίες οφείλονται στις ιδιότητες των ποικίλων συστατικών του κρασιού, αφ' ετέρου οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις. Διότι ο φελλός δεν είναι απόλυτα ερμητικός. Επιτρέπει το πέρασμα μιας ελάχιστης ποσότητας οξυγόνου η οποία προκαλεί τις συγκεκριμένες οξειδώσεις. Την ίδια στιγμή ο θειώδης ανυδρίτης και ορισμένα άλλα συστατικά με ανάλογες ιδιότητες, προέρχονται από αναγωγικές δράσεις.

Στο σύνολο όλων αυτών των φαινομένων οφείλονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις που παρατηρούνται στα κρασιά, κατά τη διάρκεια της παλαίωσής τους στη φιάλη:

❖ **Τροποποίηση του χρώματος**

Στα λευκά κρασιά, των οποίων το χρώμα οφείλεται ουσιαστικά στις τανίνες, οι πράσινες ανταύγειες αντικαθίστανται σταδιακά από χρυσαφίες.

Στα ερυθρά κρασιά, το βαθυκόκκινο χρώμα τους με τη βιολετιά απόχρωση (που οφείλεται στις ανθοκυάνες) μετατρέπεται, με την πάροδο του χρόνου, σε πορτοκαλοκόκκινο και τελικά αποχρωματίζεται. Στην πραγματικότητα οι ανθοκυάνες, οι οποίες στη φυσιολογική τους κατάσταση έχουν πορφυρό χρώμα, παρουσιάζουν την τάση να πολυμερίζονται και να καταβυθίζονται. Αυτό εξηγεί και το ερυθρό ίζημα που εμφανίζεται στον πυθμένα των φιαλών των ερυθρών κρασιών παλαίωσης.

❖ *Τροποποίηση των αρωμάτων*

Το κρασί στη νεότητά του, εμφανίζει αρώματα πρωτογενή ή ποικιλιακά, τα οποία προέρχονται από το σταφύλι (και θυμίζουν το φρούτο), καθώς και δευτερογενή ή αρώματα ζυμώσεως με χαρακτήρα φρέσκων φρούτων, λουλουδιών, μπαχαρικών και άλλων φυτικών αρωμάτων. Μετά από μερικά χρόνια παλαίωσης παραχωρούν τη θέση τους σε τριτογενή αρώματα με νότες ζωικές και καπνού που με την πάροδο του χρόνου εμφανίζονται περισσότερες και πιο έντονες. Αυτό δηλαδή που ονομάζουμε μπουκέτο του κρασιού του οποίου η πολυπλοκότητα είναι συνώνυμο της ποιότητάς του.

❖ *Τροποποίηση των τανινών και της ισορροπίας*

Οι τανίνες χάνουν τη στυφή τους γεύση και τον επιθετικό τους χαρακτήρα, γίνονται φίνες και μαλακές. Καθώς μειώνεται συγχρόνως και η όξινη γεύση, εμφανίζονται εντονότερες οι γεύσεις του γλυκού και της αλκοόλης. Τελικά δημιουργείται μια τέλεια αρμονία.

♦ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Οι ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης του κρασιού είναι απαραίτητες ώστε να μην έχουμε αρνητικά αποτελέσματα στην παλαίωσή του.

- ♦ Σταθερή θερμοκρασία ανάμεσα στους 10 και 12°C.
- ♦ Σχετική υγρασία (περίπου) 70%.
- ♦ Σκοτάδι.
- ♦ Απουσία κραδασμών.
- ♦ Αερισμός για την αποφυγή των άσχημων οσμών.



1.3.3 Δυναμικότητα παραγωγικού εξοπλισμού και βαθμός απασχόλησής του

Η δυναμικότητα του υφιστάμενου παραγωγικού εξοπλισμού ανέρχεται σε εννιακόσιους εξήντα τόνους (960) οίνου και ο βαθμός απασχόλησής τους ανέρχεται σε 100% .

Το εμφιαλωτήριο (3500 φιάλες/ώρα) όπως προαναφέρθηκε δεν καλύπτει τις ανάγκες μας, και ιδιαίτερα των μεγάλων πελατών του εξωτερικού, και γι'αυτό προτείνεται η αντικατάστασή της.

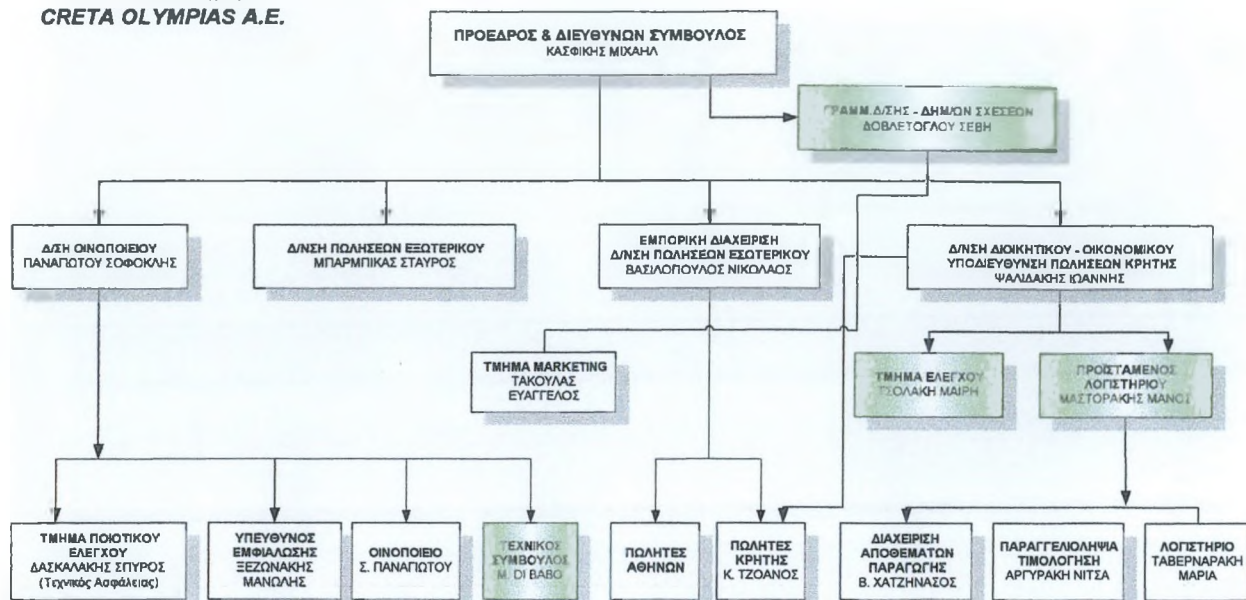
1.4 Οργάνωση & Διοίκηση Της Επιχείρησης

1.4.1 Οργανωτική δομή της επιχείρησης

Η οργάνωση της CRETA OLYMPIAS παρουσιάζεται στο οργανόγραμμα που ακολουθεί και επικεντρώνεται σε 4 κύρια τμήματα:

- ◆ Παραγωγή
- ◆ Ποιοτικός έλεγχος
- ◆ Πωλήσεις
- ◆ Οικονομικό τμήμα

**ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ
CRETA OLYMPIAS A.E.**



ΥΠΟΜΝΗΜΑ:

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Οι εξωτερικοί συνεργάτες της επιχείρησης διακρίνονται από το μόνιμο προσωπικό σε σκιασμένα στοιχεία.

| ΔΕΙΓΜΑ | ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΙ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Φελλοί - Φιάλες - Καμύλια - Ετικέτες - Κιβώτια <p>ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ</p> | <p>Σε κάθε παραλαβή</p> <p>Σε κάθε παραλαβή</p> <p>Σε κάθε παραλαβή</p> | <p>Από έντυπο</p> |
| <p>ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ</p> | <p>Εν όψει τρύγου και κατά τη διάρκεια του έτους για τους προμηθευτές με συμβόλαιο</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Δείκτης διάθλασης - Υγιεινή σταφυλιών (σάπισμα, μικροβιολογικές προσβολές, προσβολή από βοτρυτή, ωίδιο) - Γεύση σταφυλιού |
| <p>ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΓΛΕΥΚΟΠΟΙΗΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Σταφυλοδόχος <p>ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΗΣ</p> <p>- Ημερήσια παρακολούθηση</p> | <p>Δειγματοληπτικά</p> <p>Γέμισμα</p> <p>1/12h</p> <p>1/24h</p> <p>Τέλος</p> | <p>Be, ή Brix και O.O</p> <p>Be, O.O, PH, d₂₀, φασματοφωτομετρικές αναλύσεις, θ</p> <ul style="list-style-type: none"> - θ, d ή Be, SO₂ free και total - Φασματοφωτομετρικές αναλύσεις, PH, O.O. - Γενική ανάλυση, SO₂ free και total |
| <p>ΕΡΥΘΡΗ ΖΥΜΩΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Παρακολούθηση <p>- Μηλογαλακτική</p> | <p>1/12h</p> <p>τέλος</p> | <ul style="list-style-type: none"> - θ, d, φασματοφωτομετρικές αναλύσεις - d, (cleaning test) μέτρηση σακχάρων - χρωματογραφία χάρτου - μηλικό/ γαλακτικό όξύ - Οργανοληπτική |

| ΔΕΙΓΜΑ | ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΙ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Εξοδος πιεστηρίου - Απολάσπωση - Ζύμωση - Μετάγγιση <p>ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΧΑΡΜΑΝΙΩΝ</p> | <p>τέλος</p> <p>1/12h</p> <p>1/24h</p> <p>Τέλος</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Αγωγιμότητα, θολερότητα - Θολερότητα, γενική ανάλυση - Be ή d και θερμοκρασία - Be ή d και θερμοκρασία - Γενική ανάλυση: σάκχαρα, PH, O.O, πτητική οξύτητα, (ίσως φασματοφωτομετρικές αναλύσεις), θειώδη (total free), οργανοληπτική - Δοκιμές πρωτεϊνικής σταθερότητας (Μπετοτέστ και θέρμανση στους 80° C για μια ώρα) - Οργανοληπτική, Γενική ανάλυση |
| ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ | | <ul style="list-style-type: none"> - Φίλτρο γης διατόμων όπου κρίνεται αναγκαίο. (Πιθανά να γίνουν δοκιμές για ενδεδειγμένο τύπο διηθητικού μέσου σε περίπτωση δύσκολων κρασιών |
| ΚΟΛΛΑΡΙΣΜΑΤΑ | | <ul style="list-style-type: none"> - Τεστ κολλαρίσματος, κατεργασίας για οργανοληπτική βελτίωση. |
| ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΧΥΜΑ ΟΙΝΟΥ | <p>1 μήνα ΓΕΜΑΤΕΣ δεξαμενές</p> <p>15 ημέρες- 30 ημέρες ΜΙΣΕΣ</p> <p>Ανά 7 ημέρες</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Πτητική οξύτητα, SO₂ total - free - Πτητική οξύτητα, SO₂ total - free - Περιπτώσεις μολύνσεων - (Πτητική οξύτητα, σάκχαρα, PH, O.O., θειώδη) |
| <p>ΚΑΒΑ</p> <p>ΨΥΞΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τρυγική σταθερότητα | <p>1 μήνα</p> <p>- έξοδος φίλτρου</p> <p>Τέλος Ψύξη</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Πτητική οξύτητα, θειώδη, οργανοληπτικά - Τεστ τρυγικής σταθεροποίησης, τεστ πρωτεϊνικής σταθεροποίησης (ενδεχομένως ανάλυση Fe) - Τεστ τρυγικής σταθεροποίησης - Γενική ανάλυση |

| ΔΕΙΓΜΑ | ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΙ |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ - Πλυντήριο | ΟΙΝΟΣ 1/ εβδομάδα 1/ ημέρα 1/ ημέρα ανά ώρα | - Θειώδη μετά τις τελικές προσθήκες - έλεγχος νερού αποσκλήρυνσης / λειτουργίας στήλης άνθρακα - συγκέντρωση απορρυπαντικού στο πλυντήριο - έλεγχος υπολειμμάτων απορρυπαντικού (αρχή ημέρας) - έλεγχος UV/ παραμέτρων λειτουργίας πλυντηρίου - γενική ανάλυση, μικροβιολογικός έλεγχος |



1.4.2 Διοίκηση της επιχείρησης

Η εταιρεία διοικείται από το πενταμελές Διοικητικό Συμβούλιο με Πρόεδρο και Διευθύνοντα Σύμβουλο.

1.5 Απασχόληση

Το απασχολούμενο προσωπικό παρουσιάζει την παρακάτω εικόνα τα τελευταία έτη:

- ◆ Προσωπικό επιπέδου ΑΕΙ/ΤΕΙ : 8
- ◆ Διοικητικό προσωπικό : 12
- ◆ Εργατοτεχνικό και βοηθητικό προσωπικό : 11 (συμπεριλαμβάνεται και το εποχιακό προσωπικό)

ΕΞΕΛΙΞΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

| ΕΤΟΣ | ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ |
|------|-------------|
| 1996 | 6 |
| 1997 | 5 |
| 1998 | 13 |
| 1999 | 30 |
| 2000 | 31 |
| 2001 | 32 |

Παρατηρούμε τη σημαντική άνοδό του τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά (ΑΕΙ,ΤΕΙ) από τη στιγμή που η ιδιοκτησία της εταιρείας πέρασε στον κ.Κασφίκη (1998).

Ο αριθμός των απασχολούμενων ανά μονάδα, η θέση, η εξειδίκευση, το επίπεδό τους και τα έτη της εμπειρίας παρουσιάζονται στον ακολουθούντα πίνακα.

Οι εξωτερικοί συνεργάτες παρουσιάζονται με κόκκινο χρώμα και οι εργαζόμενοι που εργάζονται σε περισσότερες από μια θέσεις παρουσιάζονται στη δεύτερη θέση με μπλε χρώμα και στην κύρια με μαύρο.

Συνολικά δηλαδή έχουμε : 1 Διαχειριστή
32 εργαζόμενους πλήρους απασχόλησης και
4 εξωτερικούς συνεργάτες

Υπάρχουν δε δύο άτομα που καλύπτουν δύο θέσεις εργασίας.

| ΜΟΝΑΔΑ | Ατομα | Όνομα/Όνομο | Θέση | Εξειδίκευση | Εκπαίδευση | Ετη Εμπειρίας |
|-------------------|-------|--------------------|---------------------------------------------|----------------------|--------------|---------------|
| Διαχείριση | 1 | Μ.Κασφίκης | Διαχειριστής εταιρείας | Οικονομολόγος | ΑΕΙ ΑΣΟΕΕ | 35 |
| | 1 | Σ.Δοβλέτογλου | Δημόσιες σχέσεις | Πληροφορική | ΑΕΙ | 20 |
| Λογιστήριο | 4 | Ν.Μαστοράκης | Λογιστής | Οικονομικά | ΑΕΙ | |
| | | Μ. Ταβερναράκη | Β. Λογιστού | Υπ. Γραφείου | Λύκειο | 13 |
| | | Β. Χατζηανέστη | Εμπορική Διαχ/ση | Υπ. Γραφείου | Λύκειο | 5 |
| | | Α. Αργυράκη | Τιμολόγηση | Υπ. Γραφείου | Λύκειο | 0 |
| Πωλήσεις | 10 | Ν. Βασιλόπουλος | Εμπορικός Διευθυντής | Πωλητής | | |
| | | Γ. Ψαλιδάκης | Δ/ντής πωλήσεων Κρήτης & Διοικητικός Δ/ντής | Πωλητής | ΑΕΙ | 12 |
| | | Κ. Τζουάνος | Πωλητής | Πωλητής | ΤΕΙ | |
| | | Σ. Μπαρμπίκας | Δ/ντής Εξαγωγών | Πωλητής | ΑΕΙ ΜΕΤ | 12 |
| | | Ε. Παπαϊωάννου | Πωλήτρια | Πωλήτρια | ΤΕΙ | |
| | | Ε. Τακούλας | Product,Area &Marketing Area | Πωλητής | | |
| | | Π. Βαστάκης | Πωλητής | Πωλητής | Λύκειο | 9 |
| | | Γ. Παναγιωτόπουλος | Πωλητής | Πωλητής | | |
| | | Ν. Κωνσταντάκος | Πωλητής | Πωλητής | Λύκειο | 5 |
| | | Χ. Ιορδάνης | Πωλητής | Πωλητής | ΑΕΙ | 0 |
| Γραμματεία | 2 | Ε. Καλλινικίδου | Βοηθός Δ/ντή Εξαγωγών | Υπ. Γραφείου | ΤΕΙ | 7 |
| | | Α. Ανδρεάδη | Γραμματεία Πωλήσεων | Υπ. Γραφείου | Λύκειο | 14 μήνες |
| Ποιοτικός Έλεγχος | 1 | Σ.Παναγιώτου | Δ/ντής Οινοποιείου-Παραγωγής - Οινολογικού | Χημικός Οινολόγος | ΑΕΙ ΜΕΤ | 3 |
| | 1 | Σ.Δασκαλάκης | Αναλυτής | Τεχνολόγος Οινολόγος | ΤΕΙ | 5 |
| Παραγωγή | 1 | Σ.Παναγιώτου | Δ/ντής Οινοποιείου-Παραγωγής - Οινολογικού | Χημικός Οινολόγος | ΑΕΙ | 3 |
| | 1 | Σ.Δασκαλάκης | Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου | Τεχνολόγος Οινολόγος | ΤΕΙ | 5 |

| | | | | | |
|---------------|-----------------|-----------------------|---------------------------|----------|----|
| 12 | Δ. Αυγουστάκης | Εργάτης εμφιάλωσης | Πρακτικός Μηχανικός Γ' | Δημοτικό | 13 |
| | Ε. Ξεζωνάκης | Αποθηκάριος | | Λύκειο | |
| | Δ. Αποστολάκης | Υπευθ.Μηχανικός | Πρακ.Μηχ/ικός Γ' | Δημοτικό | |
| | Α. Ψυχογιού | Εργάτρια εμφ. | Εργάτρια | Δημοτικό | |
| | Σ. Παραβολιδάκη | Εργάτρια εμφ. | Εργάτρια | Δημοτικό | |
| Μ. Αντωνιδάκη | Εργάτρια εμφ. | Εργάτρια | Δημοτικό | | |

| ΜΟΝΑΔΑ | Ατομα | Όνομα/Όνομο | Θέση | Εξειδίκευση | Εκπαίδευση | Ετη Εμπειρίας |
|-------------------------|-------|-----------------------|-------------------------|---------------------------|------------|------------------|
| Παραγωγή | | Μ. Δασκαλάκη | Εργάτρια εμφ. | Εργάτρια | Δημοτικό | |
| | | Μ.Γ. Δασκαλάκη | Εργάτρια εμφ. | Εργάτρια | Δημοτικό | |
| | | Γ. Παπαστεφανάκης | Εργάτης εμφ. | Εργάτης | Δημοτικό | |
| | | Β. Πηγάκης | Εργάτης εμφ. | Εργάτης | Δημοτικό | |
| | | Γ. Μιχελάκης | Εργάτης εμφ. | Εργάτης | Δημοτικό | |
| | | Γ. Δοξαστάκης | Εμφιάλωση | Υπεύθυνος | ΤΕΙ | 30 |
| Βοηθητικό | 1 | Ε. Στεφανάκη | Καθαρίστρια | Εργάτρια | Γυμνάσιο | |
| Μεταφορές | 1 | Γ. Κόρσαββας | Οδηγός | Οδηγός | Δημοτικό | |
| Διαχείριση Αμπελώνων | 1 | Ν.Ταβερναράκη | Υπεύθυνη Γεωπονικού | Γεωπόνος | ΑΕΙ | 9 |
| Συντήρηση | 1 | Μάσσιμο Ντι Μπάμπο | Υπεύθυνος Συντήρησης | Μηχανολόγος- Μηχανικός | ΑΕΙ | 25 |

1.6 Επενδύσεις Της Επιχείρησης που Έτυχαν Κρατικής Συγχρηματοδότησης

1.6.1 Επενδύσεις της επιχείρησης (εκτός κρατικής συγχρηματοδότησης)

Πριν από το 1998 η επιχείρηση παρέπαιε και εκινείτο μεταξύ φθοράς και αφθαρσίας.

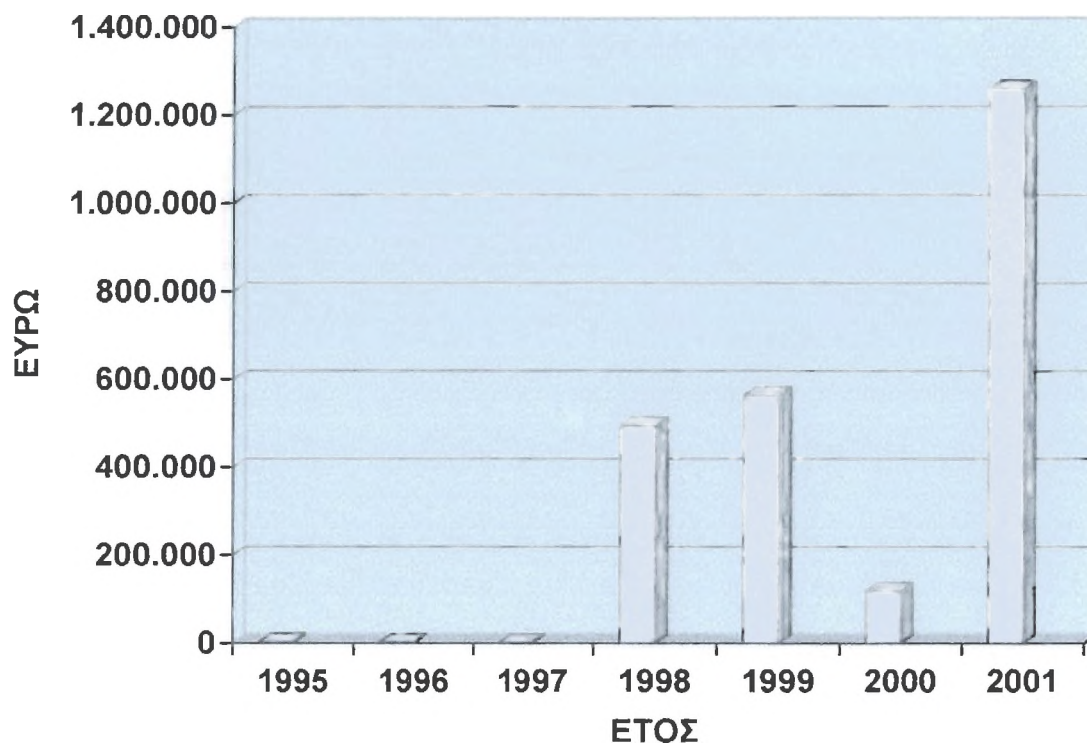
Με την αλλαγή στο ιδιοκτησιακό καθεστώς (αγορά της επιχείρησης από τον κ.Κασφίκη) άρχισε να υλοποιείται μια μακροχρόνια επενδυτική πολιτική με κύριους άξονες:

- ➔ Ανακαίνιση των προβληματικών κτιρίων-κτιριακών εγκαταστάσεων
- ➔ Αντικατάσταση του εξοπλισμού από σύγχρονο για παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών προϊόντων
- ➔ Δημιουργία ιδιόκτητου οινοποιείου για ελεγχόμενη οινοποίηση από την ίδια την επιχείρηση
- ➔ Ποσοτική και ποιοτική ενίσχυση (ΑΕΙ,ΤΕΙ) του ανθρώπινου δυναμικού με πρόσληψη νέου, δυναμικού και έμπειρου προσωπικού.

Η επενδυτική πολιτική σε κτιριακές υποδομές και εξοπλισμό παρουσιάζεται στον ακόλουθο πίνακα και αυτή που αφορά το ανθρώπινο δυναμικό παρουσιάζεται στις προηγούμενη παράγραφο 1.5 Απασχόληση και 1.4.2 Διοίκηση της επιχείρησης.

| ΕΤΟΣ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΥΨΟΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ (σε Ευρώ) |
|------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1995 | - | 2.005 |
| 1996 | - | 1.456 |
| 1997 | - | 1.621 |
| 1998 | Ανακαίνιση κτιρίων-αγορά δεξαμενών | 494.448 |
| 1999 | Αγορά δεξαμενών-δημιουργία κάβας-αγορά βαρελιών | 563.536 |
| 2000 | Εμφιαλωτήριο – εξοπλισμός χημείου | 119.114 |
| 2001 | Κατασκευή Οινοποιείου (κτίρια- εξοπλισμός) | 1.259.280 |

ΕΞΕΛΙΞΗ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ



1.7 Οικονομικά Αποτελέσματα Επιχείρησης

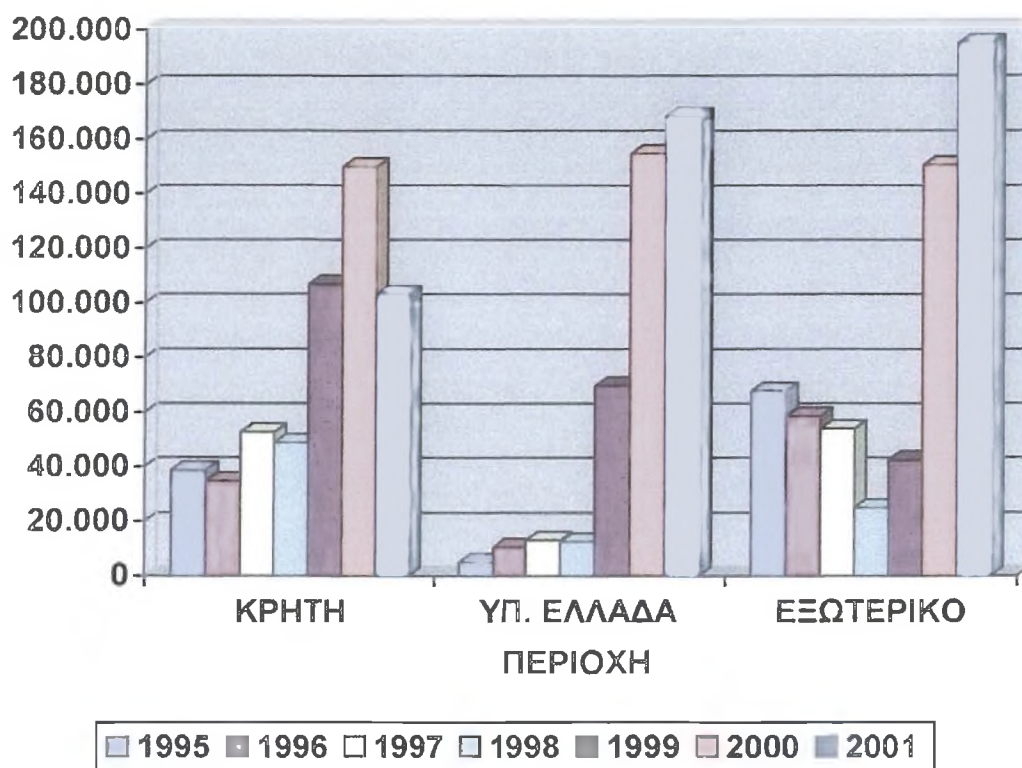
1.7.1 Στοιχεία πωλήσεων προϊόντων της επιχείρησης

ΠΟΣΟΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ (ποσότητες σε λίτρα)

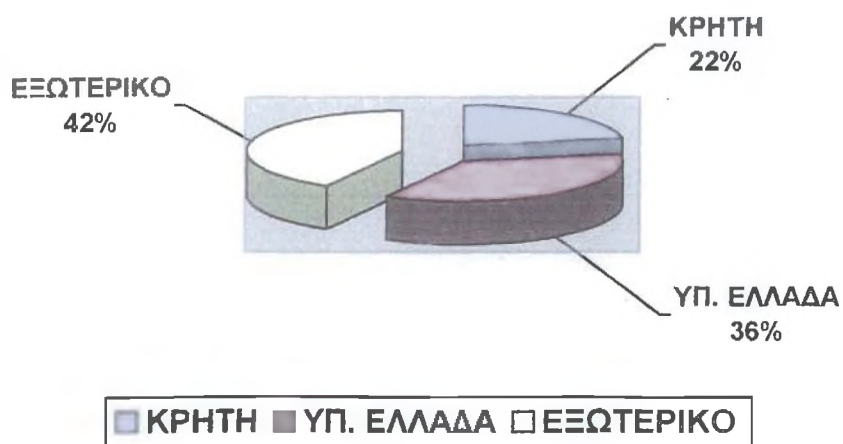
ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ (σε χιλ. δρχ.)

| ΕΤΟΣ | ΚΡΗΤΗ | ΥΠ. ΕΛΛΑΔΑ | ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ |
|-------------|----------------|-------------------|------------------|
| 1995 | 38.615 | 4.980 | 67.657 |
| 1996 | 34.654 | 10.488 | 58.428 |
| 1997 | 52.605 | 12.907 | 53.832 |
| 1998 | 48.722 | 12.397 | 24.957 |
| 1999 | 106.804 | 69.631 | 42.334 |
| 2000 | 149.935 | 154.708 | 150.634 |
| 2001 | 102.959 | 168.088 | 194.913 |

ΕΞΕΛΙΞΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΑΝΑ ΠΕΡΙΟΧΗ



% ΚΑΤΑΝΟΜΗ των ΠΩΛΗΣΕΩΝ για το έτος 2001



Σημειώνουμε τα μεγάλα ποσοστά στις εξαγωγές και τη συνεχή ανοδική πορεία που παρουσιάζουν. Ποσοστά που είναι αποτέλεσμα συστηματικής και επίμονης δουλειάς που γίνεται στο τμήμα εξαγωγών.

1.7.2 Ανάλυση κύκλου εργασιών της επιχείρησης

Τα στοιχεία του κύκλου εργασιών παρουσιάζονται στον πίνακα Α6 και δείχνουν τη δυναμική που έχει αναπτυχθεί στην επιχείρηση τα τελευταία χρόνια. Αυτό που χρήζει ιδιαίτερης μνείας είναι η συνεχής ανοδική πορεία των εξαγωγών με αξιοζήλευτους ρυθμούς.

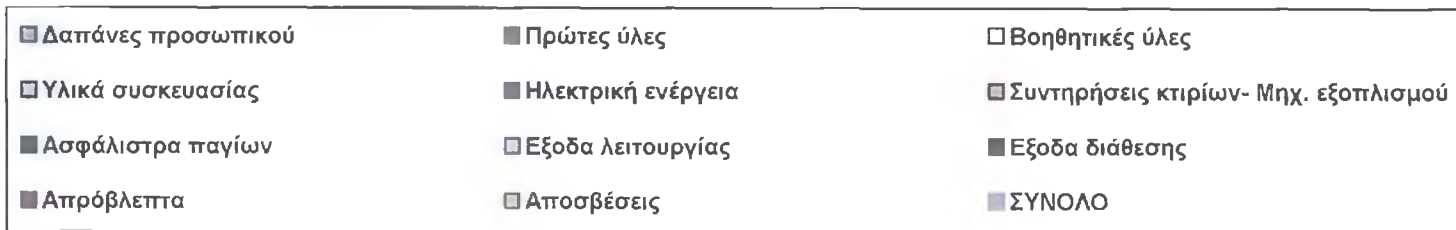
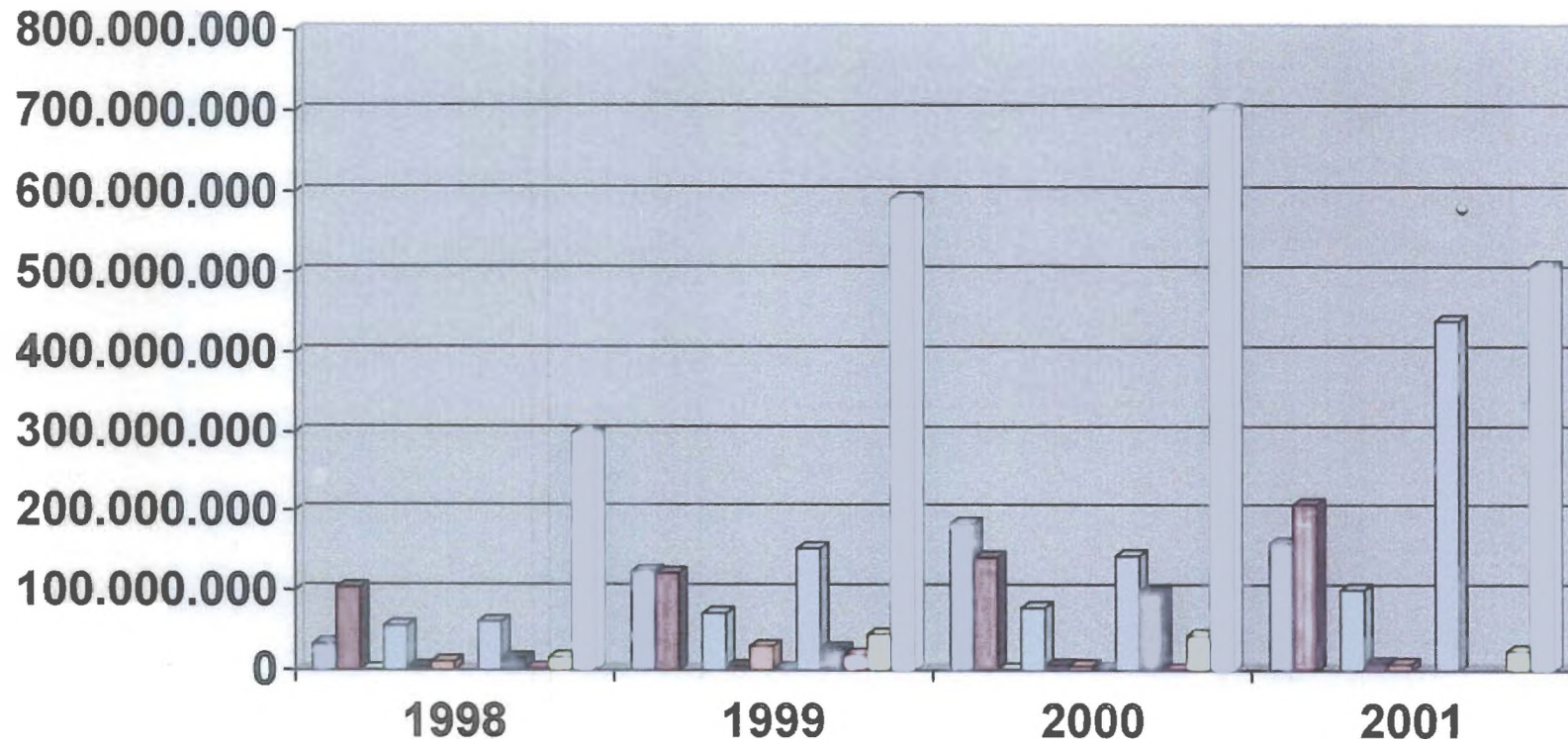
1.7.3 Ανάλυση στοιχείων κόστους πωληθέντων

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΞΟΔΩΝ (σε δρχ.)

| ΕΤΗ | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 |
|-------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Δαπάνες προσωπικού | 32.823.044 | 123.901.593 | 183.647.014 | 158.722.032 |
| Πρώτες ύλες | 103.430.548 | 121.226.088 | 141.123.401 | 208.092.678 |
| Βοηθητικές ύλες | 648.400 | - | 1.548.122 | - |
| Υλικά συσκευασίας | 55.610.652 | 70.788.984 | 77.920.113 | 100.673.565 |
| Ηλεκτρική ενέργεια | 3.832.505 | 4.450.000 | 5.860.608 | 8.556.914 |
| Συντηρήσεις κτιρίων-Μηχ. εξοπλισμού | 10.383.490 | 29.921.550 | 5.480.596 | 7.748.996 |
| Ασφάλιστρα παγίων | | 1.292.805 | 1.491.125 | |
| Εξοδα λειτουργίας | 60.456.971 | 152.380.533 | 143.418.961 | |
| Εξοδα διάθεσης | 14.471.293 | 27.159.662 | 98.339.837 | |
| Απρόβλεπτα | 1.985.376 | 19.513.781 | 196.912 | |
| Αποσβέσεις | 15.746.403 | 44.567.030 | 43.250.190 | 23.852.159 |
| ΣΥΝΟΛΟ | 299.478.682 | 592.202.026 | 702.276.879 | 507.646.283 |

Από τα παρατιθέμενα στοιχεία κόστους στον πίνακα και στο γραφικό της επόμενης σελίδας παρατηρούμε ότι σε όλες τις εταιρείες του κλάδου ότι δηλαδή τα κύρια στοιχεία κόστους είναι κατά σειρά οι πρώτες ύλες, το προσωπικό και τα υλικά συσκευασίας.

ΕΞΕΛΙΞΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ



1.7.4 Ανάλυση στοιχείων αποτελεσμάτων χρήσης και διάθεσης καθαρών κερδών

Η επιχείρηση μέχρι σήμερα παρουσιάζει αρνητικά αποτελέσματα αλλά είναι φυσιολογικό λαμβάνοντας υπ'όψιν τα ακόλουθα:

- ♦ Τη μεγάλη προσπάθεια αναδιοργάνωσης που έγινε με την είσοδο νέου ανθρώπινου δυναμικού που εγγυάται την καλή της πορεία στο μέλλον
- ♦ Τις μεγάλες επενδύσεις που έγιναν και γίνονται σε εξοπλισμό και κτιριακές εγκαταστάσεις
- ♦ Το μεγάλο κόστος για την παρουσία της εταιρείας σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου (Ευρώπη, Αμερική, Ιαπωνία, Κίνα κ.λ.π) συμμετέχοντας σε εκθέσεις και σε γευσιγνωστικές συναντήσεις και διαγωνισμούς.

Παρουσία που έχει μεγάλο κόστος. Το κόστος αυτό ήδη μειώνεται και θα μειωθεί περισσότερο τα προσεχή χρόνια γιατί ήδη έχουν δημιουργηθεί οι δομές και συνεπώς θα υπάρξει μια μείωση της φυσικής παρουσίας ανθρώπων μας.

Η φετινή χρονιά αναμένεται να είναι οριακά κερδοφόρα γεγονός που σηματοδοτεί την είσοδο της εταιρείας στην κερδοφορία.

1.7.5 Ανάλυση των στοιχείων του Ισολογισμού

Ο ισολογισμός και τα στοιχεία του δείχνουν τα προαναφερθέντα και ότι η εταιρεία έχει δημιουργήσει μια πολύ καλή βάση με σύγχρονο εξοπλισμό και κτιριακές υποδομές ειδικά στο οινοποιείο που σε συνδυασμό με το παρόν επενδυτικό σχέδιο θα καταστήσουν την CRETA OLYMPIAS ένα από τα πιο σύγχρονα οινοποιεία της χώρας μας.

Στον ισολογισμό αποτυπώνεται ενεργέστατα η μεγάλη επενδυτική προσπάθεια που ξεκίνησε το 1998 με την αλλαγή ιδιοκτησίας στην εταιρεία.

1.7.6 Αριθμοδείκτες

Η εξέλιξη των αριθμοδεικτών παρουσιάζεται στον ακόλουθο πίνακα.

Σημειώνουμε το πολύ καλό επίπεδο του περιθωρίου μικτού κέρδους, το σημαντικό ρυθμό ανάπτυξης των εργασιών και το καλό επίπεδο της κυκλοφοριακής ρευστότητας.

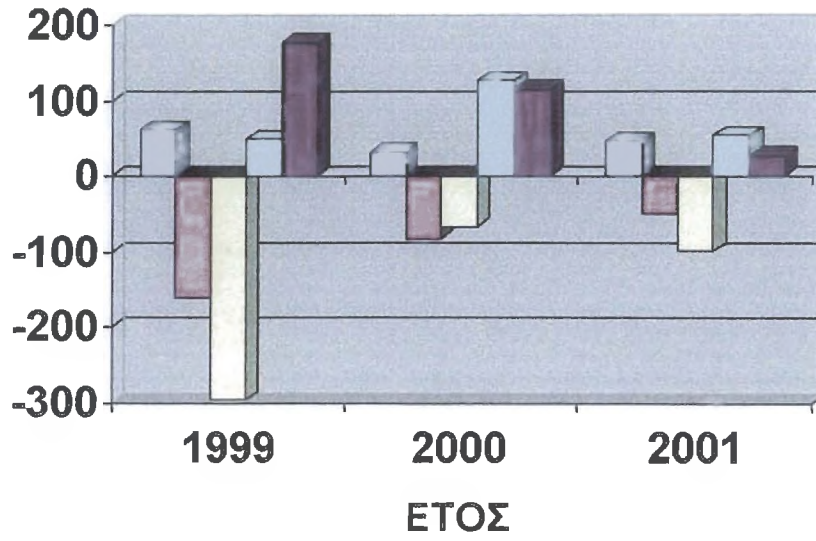
Η αρνητική εξέλιξη του περιθωρίου καθαρού κέρδους και της απόδοσης των ιδίων κεφαλαίων δικαιολογείται από τη μεταβατική κατάσταση που βρίσκεται η επιχείρηση μετά την αλλαγή ιδιοκτησίας και την έντονη επενδυτική πολιτική όσον αφορά τις κτιριακές υποδομές και τον εξοπλισμό της επιχείρησης και την ίδρυση το 2001 του οινοποιείου αλλά και το κόστος από την αύξηση του ανθρώπινου δυναμικού.

Το θετικό είναι ότι οι αρνητικές τιμές κινούνται προς την περιοχή του μηδενός και αναμένεται από φέτος να γίνουν θετικές.

Τάση που όπως αποδεικνύεται και από την οικονομική ανάλυση και εκτίμηση για την επιχείρηση θα ενισχυθεί τα επόμενα έτη και οι ανωτέρω αρνητικοί δείκτες θα γίνουν θετικοί.

| ΔΕΙΚΤΕΣ | Περιθ.Μ.Κ | Περιθ. Κ. Κ | Απόδοτ. Ιδίων Κεφαλ. | Κυκλοφορ. Ρευστότητα | Ανάπτ. Εργασιών |
|---------|-----------|-------------|----------------------|----------------------|-----------------|
| 1999 | 61,83 | -159,67 | -296,70 | 0,49 | 178,06 |
| 2000 | 32,07 | -81,79 | -66,46 | 1,27 | 115,16 |
| 2001 | 46,46 | -48,15 | -99,69 | 0,54 | 26,70 |
| Μ.Ο | 46,79 | -96,53 | -154,28 | 0,77 | 106,64 |

ΕΞΕΛΙΞΗ ΑΡΙΘΜΟΔΕΙΚΤΩΝ



■ Περ.Μ.Κ ■ Περ.Κ.Κ □ Απόδ.Ιδίων Κεφ. □ Κυκλ.Ρευστ.Χ100 ■ Ανάπτ.Εργασιών

THE JOURNAL OF THE AMERICAN MEDICAL ASSOCIATION
PUBLISHED WEEKLY
535 N. Dearborn Street, Chicago, Ill. 60610
Subscription Service Department

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΠΕΡΙΟΧΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το παρόν ΕΠ περιγράφει το σύστημα ποιότητας της CRETA OLYMPIAS που είναι σύμφωνο με το διεθνές πρότυπο ISO 9001:2000 .

Στην περίπτωση της CRETA OLYMPIAS δεν έχει νόημα η εφαρμογή των απαιτήσεων του προτύπου που αφορούν προϊόν προμηθευόμενο από τον πελάτη

Το σύστημα ποιότητας περιλαμβάνει :

Το σύνολο των τμημάτων και των λειτουργιών της εταιρείας των οποίων η αποστολή είναι σχετική, αφ'ενός με μία ή πολλές απαιτήσεις του προτύπου ISO 9002 και, αφ'ετέρου, με τα προϊόντα της CRETA OLYMPIAS, δηλαδή :

- α) Διευθυντής Εταιρείας
- β) Τμήμα Ποιότητας
- γ) Τμήμα Marketing- πωλήσεων
- δ) Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης
- ε) Λογιστήριο

Η CRETA OLYMPIAS ξεκίνησε το 1973 με τη δημιουργία ενός σύγχρονου για την εποχή οινοποιείου, στον οικισμό Κουνάβοι του Δήμου Νίκος Καζαντζάκης, μέσα στη Ζώνη κρασιών Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας ΠΕΖΑ, στην οποία παράγονται τα πιο φημισμένα λευκά και κόκκινα κρασιά ποιότητας της Κρήτης.

Από τότε, η παρουσία της στην κρητική αγορά όπως και στην αγορά της άλλης Ελλάδας υπήρξε σταθερή, μέχρι το 1997, χρονιά κατά την οποία μια αλλαγή στο ιδιοκτησιακό καθεστώς διέυρνε τις δραστηριότητές της και ανέβασε κάθετα τους ρυθμούς ανάπτυξής της. Αγοράστηκε και εντάχθηκε στον Όμιλο-Εταιρειών-Μιχάλη Κασφίκη, ο οποίος την αναδιοργάνωσε πλήρως προκειμένου να την αναδείξει σε ένα από τα κορυφαία οινοποιεία στον χώρο παραγωγής-εμφιάλωσης και εμπορίας ποιοτικών κρασιών.

Στη βάση ενός μακρόπνοου προγράμματος επέκτασης και εκσυγχρονισμού της επιχείρησης, πραγματοποιήθηκαν σημαντικές επενδύσεις οι οποίες μεταμόρφωσαν τις κτιριακές εγκαταστάσεις και τον περιβάλλοντα χώρο του οινοποιείου σε ένα καλαίσθητο και λειτουργικό σύνολο, ενίσχυσαν τη μηχανολογική υποδομή του με τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό και προίκισαν την περιοχή με ένα οινοποιείο-στολίδι ικανό να αναδείξει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το ντόπιο οινικό δυναμικό.

Σήμερα η ΚΡΕΤΑ ΟΛΥΜΠΙΑΣ Α.Ε. εμφανίζει μια πλούσια γκάμα κρασιών η οποία, εκτός από κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας και τα Κρητικά Τοπικά, περιλαμβάνει και κρασιά επιτραπέζια, ημίξηρα, ημίγλυκα και ρετσίνες τα οποία διατίθενται τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά.

Οι χώρες στις οποίες απευθύνεται είναι: Γερμανία, Αγγλία, Σουηδία, Φιλανδία, Νορβηγία, Δανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Γαλλία, Ισπανία, Πολωνία, Λετονία, Λιθουανία, Ισλανδία, Αυστρία και Ελβετία. Επίσης εξαγωγές πραγματοποιούνται στην Ιαπωνία, Αμερική, Καναδά, Νότια Αφρική και Κίνα. Έχει οργανώσει και λειτουργεί δικό της δίκτυο πωλήσεων με το οποίο καλύπτει τις αγορές της Κρήτης, της Αθήνας και της υπόλοιπης Ελλάδας. Λειτουργεί και συνεργάζεται με όλα τα κανάλια διανομής (κάβες, χονδρεμπόρους, S/M, Mini Markets, και HORECA).

Η γενική-Διεύθυνση της εταιρείας, το τμήμα Μάρκετινγκ και οι Διευθύνσεις των Γραφείων Πωλήσεων Ελλάδας και εξωτερικού στεγάζονται σε ιδιόκτητα γραφεία της εταιρείας που βρίσκονται στην Αθήνα.

Η έδρα της CRETA OLYMPIAS βρίσκεται στην Αθήνα και η διεύθυνσή της είναι :

CRETA OLYMPIAS
Θησέως 330
Καλλιθέα 176 75
Αθήνα
Τηλ.: 210-9419279
Fax : 010-9403282

Η διεύθυνση της παραγωγικής μονάδας είναι:

ΚΟΥΝΑΒΟΙ, 701 00
ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις είναι ιδιόκτητες και περιλαμβάνουν :

- ♦ Οινοποιείο
- ♦ Εμφιαλωτήριο Οίνου - Αποθήκη φιαλών και υλικών συσκευασίας
- ♦ Γραφεία
- ♦ Χημείο με αποθήκη
- ♦ Αποθήκη Ετοίμων
- ♦ Χώρο Αποθήκευσης Οίνου σε Ανοξειδωτες Δεξαμενές
- ♦ Κάβα Παλαίωσης
- ♦ Μηχανοστάσιο
- ♦ Χώρο υποδοχής-εκδηλώσεων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΡΟΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

- ISO 9001:2000 : Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας -Απαιτήσεις
- ISO 9004 (1999) : Quality Management Systems-Guidance for performance improvement.
- ISO 9000 (1999) : Quality Management Systems-Fundamentals
OLYMPIAS and vocabulary.
- ISO 19011:2001 : Guidelines for quality and/or environmental management systems auditing.
- ΕΛΟΤ 1416 : Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων –
Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)

Οδηγία 93/43/ΕΟΚ 14 Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 : ΟΡΙΣΜΟΙ

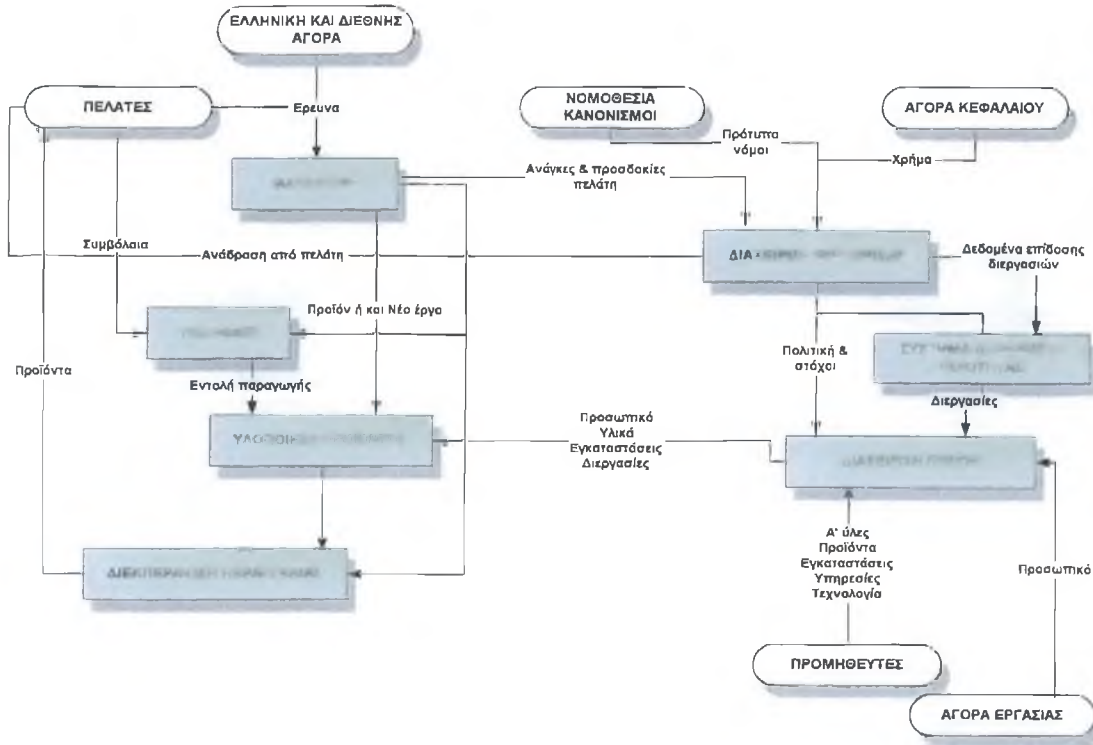
| | |
|-------------|------------------------------------------------|
| ISO | : Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης |
| ΕΛΟΤ | : Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης |
| ΕΠΕ | : Επιτροπή Ποιότητας Εταιρείας |
| ΕΠ | : Εγχειρίδιο Ποιότητας |
| ΣΒΠ | : Σχέδιο Βελτίωσης Ποιότητας |
| ΣΔΠΕ | : Σχέδιο Διορθωτικών και Προληπτικών Ενεργειών |
| ΣΔΠ | : Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

4.1. Γενικές απαιτήσεις

Το σύστημα ποιότητας δημιουργήθηκε, αναπτύχθηκε και εγκαταστάθηκε σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2000.

Το Σύστημα Διαχείρισης είναι πελατοκεντρικό και οι διεργασίες του περιγράφονται στις διαδικασίες ποιότητας και τα αντίστοιχα ενσωματωμένα έγγραφα και η αλληλοεπίδρασή τους παρουσιάζεται στο ακόλουθο διάγραμμα.



Σημείωση: Τα γραμμοσκιασμένα σχήματα είναι οι κύριες διεργασίες της CRETA OLYMPIAS. Στην υλοποίηση του προϊόντος υποστηρικτικά παρεμβαίνουν και οι διεργασίες: Προμήθειες, Τεχνική Υπηρεσία, Ποιοτικός έλεγχος.

Τα κριτήρια και οι μέθοδοι για τον αποτελεσματικό έλεγχο των διεργασιών παρουσιάζονται στη διαδικασία των εσωτερικών επιθεωρήσεων, στη διαδικασία υλοποίησης και ελέγχου των προϊόντων και τα ενσωματωμένα έγγραφα και έντυπα.

Η συνεχής μέτρηση, παρακολούθηση των διεργασιών και η ανάλυση των δεδομένων επιτρέπει την υλοποίηση των κατάλληλων ενεργειών με στόχο τη συνεχή βελτίωση. Οι παρεχόμενες υπηρεσίες από υπεργολάβους ελέγχονται σύμφωνα με τη διαδικασία Δ7.4-0' (Προμήθειες) και ο παροχέας τους αξιολογείται σύμφωνα με τη διαδικασία Δ7.4-03 (Επιλογή και αξιολόγηση προμηθευτών).

Απαιτήσεις για την τεκμηρίωση

4.2.1 Γενικότητες

Τα έγγραφα που περιγράφουν το σύστημα ποιότητας και συμβάλλουν στην εφαρμογή του, αποτελούν την πυραμίδα των εγγράφων ποιότητας.



Στην κορυφή της πυραμίδας (επίπεδο Α) βρίσκεται το Εγχειρίδιο Ποιότητας (ΕΠ). Παρουσιάζει την πολιτική ποιότητας, τη γενική οργάνωση και τις αρμοδιότητες σε θέματα διασφάλισης της ποιότητας.

Εγχειρίδια
Τρόποι εργασίας

Καλύπτει όλες τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2000, που εφαρμόζεται στην CRETA OLYMPIAS.

Στο επίπεδο Β της πυραμίδας βρίσκονται οι διαδικασίες ποιότητας καθώς και τα άλλα έγγραφα οργάνωσης (οργανόγραμμα, καθορισμός ευθυνών και αρμοδιοτήτων).

Στο επίπεδο Γ της πυραμίδας βρίσκονται τα απαραίτητα έγγραφα :

- ♦ Νομοθεσία
- ♦ Για τον ορισμό των απαιτήσεων (προδιαγραφές, τεύχη υποχρεώσεων).
- ♦ Για τον ορισμό των μέσων, της λειτουργίας και των χαρακτηρισμών τους (οδηγοί εγκατάστασης, εγχειρίδια λειτουργικών συστημάτων, τεχνικοί φάκελοι, σχέδια).
- ♦ Για την εκτέλεση των δραστηριοτήτων (τρόποι εργασίας, οδηγίες).
- ♦ Καταχωρήσεων που εξυπηρετούν την απόδειξη απόκτησης της απαιτούμενης ποιότητας.
- ♦ Σχέδια ποιότητας που συντάσσονται όταν λαμβάνουν χώρα σημαντικές αναδιορθώσεις των λειτουργιών της εταιρείας ή αναδιοργάνωση της δομής της.

Η εφαρμογή του συστήματος επαληθεύεται διαρκώς με εσωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας.

4.2.2 Εγχειρίδιο για την ποιότητα

Το Εγχειρίδιο Ποιότητας της CRETA OLYMPIAS συντάχθηκε για να αποδείξει, σε σχέση με τις διαδικασίες ποιότητας και τα άλλα έγγραφα και καταγραφές που είναι σχετικά με την ποιότητα, ότι η παραγωγή των προϊόντων της CRETA OLYMPIAS ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2000.

Αυτό το αντίτυπο φέρει τον αριθμό _____ και υπόκειται σε ελεγχόμενη διανομή.

Δεν μπορεί να αναπαραχθεί, ούτε να κοινοποιηθεί σε πρόσωπα ή οργανισμούς ξένους προς την Εταιρεία, χωρίς την άδεια του Προέδρου-Δ/ντα Συμβούλου της Εταιρείας.

Το Εγχειρίδιο Ποιότητας (ΕΠ) παρουσιάζει την πολιτική της CRETA OLYMPIAS και περιγράφει το σύστημα ποιότητας που εφαρμόζεται στην εταιρεία.

Το ΕΠ αποτελεί βασικό στοιχείο στη σχέση Πελάτη-Προμηθευτή και μπορεί να παίξει συμβουλευτικό ρόλο κατά τη διάρκεια των διαπραγματεύσεων.

Το Εγχειρίδιο Ποιότητας (ΕΠ) συντάσσεται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας (ΥΠ), και εγκρίνεται από το Πρόεδρο της Εταιρείας.

Ενημέρωση

Οι ενημερώσεις του ΕΠ γίνονται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας, με δική του πρωτοβουλία και με τη συμφωνία της Διεύθυνσης της Εταιρείας.

Οι ενημερώσεις γίνονται σύμφωνα με τη διαδικασία Δ4.2-01 (Διαχείριση των εγγράφων ποιότητας). Όλες οι ενημερώσεις ανακεφαλαιώνονται στον πίνακα στο τέλος του παρόντος κεφαλαίου.

Διανομή

Η διανομή του ΕΠ γίνεται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας

• Ελεγχόμενη διανομή

Η ελεγχόμενη διανομή των αριθμημένων αντιτύπων γίνεται σύμφωνα με τους καταλόγους που ακολουθούν. Η διανομή αυτή συνεπάγεται απόδειξη παραλαβής από τους παραλήπτες. Οι αποδείξεις παραλαβής, με ημερομηνία και θεώρηση, αρχειοθετούνται από τον ΥΠ.

• Μη ελεγχόμενη διανομή

Μπορεί να γίνει, σε ορισμένες περιπτώσεις, για ενημερωτικό σκοπό. Η διανομή των ενημερώσεων του ΕΠ δεν είναι εξασφαλισμένη. Αυτός ο τύπος διανομής σφραγίζεται σε κάθε σελίδα του ΕΠ.

Η διανομή ελεγχόμενη ή μη, έξω από το χώρο της CRETA OLYMPIAS αποτελεί το αντικείμενο της διαδικασίας Δ4.2-01.

Αρχειοθέτηση

Ο Υπεύθυνος Ποιότητας αρχειοθετεί όλες τις εκδόσεις, ώστε να υπάρχει το ιστορικό του ΕΠ σε ένα αποδεικτικό έγγραφο.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΠΑΡΑΛΗΠΤΕΣ ΣΤΗΝ CRETA OLYMPIAS (για ελεγχόμενη διανομή)

01. Υπεύθυνος Ποιότητας (πρωτότυπο)
02. Διοίκηση
03. Τεχνική Διεύθυνση
04. Διεύθυνση Παραγωγής
05. Ποιοτικός Έλεγχος
06. Τεχνική Υπηρεσία

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΠΑΡΑΛΗΠΤΕΣ (για ελεγχόμενη διανομή)

07. Οργανισμός Πιστοποίησης

ΦΥΛΛΟ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ

| Έκδοση | Ημερ/μιά | Κεφάλαιο | Αντικείμενο ενημέρωσης |
|--------|----------|----------|------------------------|
| 1 | 6/01 | Όλα | Δημιουργία |

4.2.3 Έλεγχος εγγράφων

Τα έγγραφα Ποιότητας που σχετίζονται με το ΕΠ, υπόκεινται σε επεξεργασία, διαχείριση και τροποποίηση σύμφωνα με τη διαδικασία Δ4.2-01 (Διαχείριση εγγράφων ποιότητας).

Η επεξεργασία και η τροποποίηση γίνονται ομαδικά, υπό την ευθύνη των αρμοδίων. Οι διάφορες φάσεις μιας διαδικασίας παρουσιάζονται με τη μορφή λογικού διαγράμματος.

Κάθε διαδικασία αναφέρεται σε λεπτομερή λειτουργικά έγγραφα.

Η έγκριση των διαδικασιών γίνεται από το Διευθυντή της Εταιρείας που μπορεί να εξασφαλίσει την εφαρμογή τους.

Η διανομή είναι ευθύνη του ΥΠ, ο οποίος αρχειοθετεί επίσης τα πρωτότυπα όλων των διαδικασιών.

Ένας κατάλογος διαδικασιών (χωρίς ημερομηνίες ούτε ενδείξεις) παρουσιάζεται στο παράρτημα του ΕΠ.

Όλα τα έγγραφα ποιότητας αποτελούν αντικείμενο ενός καταλόγου τον οποίο συντάσσει και διαχειρίζεται ο ΥΠ.

Ο κατάλογος αναφέρει για κάθε αναφερόμενο έγγραφο (αριθμό και τίτλο) :

- τους υπεύθυνους σύνταξης και έγκρισης
- τον υπεύθυνο διαχείρισης ο οποίος, εκτός εξαιρέσεως, είναι επιφορτισμένος με τη διανομή στους παραλήπτες
- τη διανομή (αριθμός αντιτύπων, παραλήπτες)
- τη διάρκεια αρχειοθέτησης των καταργηθεισών εκδόσεων
- τις ενδείξεις έκδοσης

Οι παραλήπτες των εγγράφων είναι υπεύθυνοι για την τακτοποίησή τους σε ειδικό μέρος, στο χώρο εργασίας τους.

Οι φωτοτυπίες αυτών των εγγράφων απαγορεύονται, προς αποφυγή της κυκλοφορίας των καταργηθέντων αντιτύπων.

Η επαλήθευση της καλής εφαρμογής των κανόνων αυτού του κεφαλαίου γίνεται κατά τη διάρκεια των εσωτερικών επιθεωρήσεων ποιότητας.

Τα εξωτερικά έγγραφα που είναι απαραίτητα στη διατήρηση του συστήματος ποιότητας και που αφορούν πρότυπα σχετικά με το ISO 9001, τη Διασφάλιση Ποιότητας, τα εγχειρίδια και τις εσωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας, τα διαχειρίζεται ο ΥΠ.

4.2.4 Έλεγχος αρχείων

Οι καταχωρήσεις, που δίνουν απτές αποδείξεις των υλοποιηθεισών ενεργειών, και επιδρούν στην ποιότητα ή στα αποτελέσματα που έχουν επιτευχθεί, αρχειοθετούνται μετά τη χρήση τους, για να αποδεικνύουν, στο μέλλον, αν χρειαστεί, ότι επιτεύχθηκε η ζητούμενη ποιότητα.

Οι κανόνες διαχείρισης αυτών των καταχωρήσεων που σχετίζονται με την ποιότητα, ορίζονται από τη διαδικασία Δ4.2-02 (Διαχείριση των καταχωρήσεων σε αρχεία ποιότητας).

Ο ΥΠ διαθέτει έναν κατάλογο των καταχωρήσεων σε αρχεία ποιότητας, για τον οποίο έχει την ευθύνη. Αυτός ο κατάλογος περιλαμβάνει κυρίως την ακριβή σύνταξη κάθε καταχώρησης, τη διαχείριση, τη διανομή, τον τόπο και τη διάρκεια της αρχειοθέτησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

5.1. Δέσμευση της διοίκησης

Στόχος μας είναι να ικανοποιήσουμε εκπεφρασμένες και συναγόμενες ανάγκες και προσδοκίες των πελατών μας με το μικρότερο δυνατό κόστος.

Στα πλαίσια αυτά αναπτύξαμε σύστημα ποιότητας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 9001:2000 και σύστημα HACCP πιστοποιημένα από ανεξάρτητο οργανισμό.

Σύστημα ποιότητας-HACCP που στοχεύει:

- Στη διασφάλιση του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια του προϊόντος
- Την πιστή τήρηση της σχετικής ελληνικής, ευρωπαϊκής και διεθνούς νομοθεσίας
- Στη συνεχή βελτίωση των λειτουργιών και της εικόνας της εταιρείας
- Στη συνεχή απόκριση στις καθημερινά αυξανόμενες απαιτήσεις των πελατών
- Στη μείωση του κόστους
- Στη μείωση της μη ποιότητας
- Στην καλύτερευση της θέσης μας στην αγορά
- Στην κινητοποίηση του προσωπικού με ενθάρρυνση της συμμετοχής, της δημιουργικότητας και της συνεχούς ανάπτυξης των ικανοτήτων του.

Σ' αυτό το Εγχειρίδιο περιγράφονται συνοπτικά το σύστημα ποιότητας και τα κύρια διαθέσιμα μέσα για τη διασφάλιση και τη βελτίωση της ποιότητας.

Ο Υπεύθυνος Ποιότητας-Συντονιστής Ομάδας HACCP, υπαγόμενος κατ'ευθείαν στη Διεύθυνση έχει ως αποστολή να διασφαλίσει ότι όλα τα απαραίτητα είναι διαθέσιμα και επίκαιρα.

Παράλληλα θα πρέπει να πληροφορεί την Επιτροπή Ποιότητας-HACCP για την πρόοδό μας στους στόχους ποιότητας.

Απευθύνομαι σε καθένα σας και σας ζητώ να συμμετάσχετε ενεργά στην υλοποίηση αυτού του προσανατολισμού και στην πιστή εφαρμογή των προβλεπόμενων στο Εγχειρίδιο Ποιότητας.

Πρόεδρος-Δ/νων Σύμβουλος

5.2. Εστίαση στον πελάτη

Η διεύθυνση της εταιρείας διασφαλίζει ότι όλες οι απαιτήσεις των πελατών ικανοποιούνται με τις διεργασίες που περιγράφονται στο παρόν ΕΠ.

Με όλες τις πολιτικές, τους στόχους και τις περιγραφόμενες διεργασίες η διεύθυνση της εταιρείας διασφαλίζει το κατάλληλο περιβάλλον για την ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών.

Το σύστημα ποιότητας είναι πελατοκεντρικό και αυτό διασφαλίζεται με την εφαρμογή των διαδικασιών ποιότητας Δ7.2-01 (Πωλήσεις) και Δ8.2-01 (Μέτρηση ικανοποίησης των πελατών).

5.3. Πολιτική για την ποιότητα

Η CRETA OLYMPIAS A.E στα πλαίσια της συνεχούς βελτίωσης της λειτουργίας της και των παραγωγικών διαδικασιών της, έχοντας κατανοήσει τη μεγάλη σημασία που έχουν οι δραστηριότητές της στη διασφάλιση της τελικής ασφάλειας των τροφίμων και με στόχο την υγιεινή και ασφάλεια του που τυποποιεί, εφαρμόζει και τηρεί σύστημα HACCP σε όλα τα στάδια που αφορούν την αλυσίδα : προμήθεια, παραλαβή, γλευκοποίηση, οινοποίηση, τυποποίηση, εμφιάλωση, προσωρινή αποθήκευση και εμπορία οίνου.

Το σύστημα HACCP εφαρμόζεται στις κατηγορίες οίνου λευκό, ροζέ και κόκκινο, που επεξεργάζεται η επιχείρηση.

Η λειτουργία της επιχείρησης ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των πελατών της, των νομοθετικών διατάξεων (Υπουργ. Απόφαση 487/2000, Οδηγία 93/43/ΕΟΚ, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και λοιπή ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων) και των αρμόδιων αρχών και των στόχων της σε ό,τι αφορά την ασφάλεια του οίνου και προσαρμόζεται σε μεταβολές αυτών όταν προκύπτουν.

Η CRETA OLYMPIAS A.E διασφαλίζει ότι η πολιτική της σχετικά με την ασφάλεια του οίνου είναι κατανοητή, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσής της, με ενημέρωση των στελεχών της και συστηματικό έλεγχο της λειτουργίας της.

Πρόεδρος- Δ/νων Σύμβουλος

5.4. Σχεδίαση

5.4.1 Αντικειμενικοί σκοποί για την ποιότητα

Η διεύθυνση της εταιρείας καθορίζει ετήσιους στόχους ποιότητας οι οποίοι βασίζονται στην πολιτική ποιότητας καθώς και στη γενικότερη πολιτική ανάπτυξης των επιχειρηματικών δράσεων. Οι στόχοι αυτοί είναι μετρήσιμοι και η παρακολούθησή τους είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ5.4-01 (Καθορισμός πολιτικής και στόχων ποιότητας).

5.4.2 Σχεδίαση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας

Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για τη δημιουργία των σχεδίων ποιότητας λαμβάνουν υπ'όψιν τους τα ακόλουθα:

- ♦ Στόχους ποιότητας
- ♦ Πολιτική ποιότητας
- ♦ Την ελληνική, ευρωπαϊκή και διεθνή νομοθεσία για τα τρόφιμα
- ♦ Τους ισχύοντες κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

Τα σχέδια ποιότητας θα πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον τα ακόλουθα έχουν δε τη μορφή του Σχεδίου Διορθωτικών και Προληπτικών Ενεργειών:

- ♦ Ενέργειες προς υλοποίηση
- ♦ Υπεύθυνους υλοποίησης
- ♦ Προθεσμίες
- ♦ Τα προς σύνταξη έγγραφα και έντυπα
- ♦ Τα ελεγχόμενα μεγέθη, τους αντίστοιχους τρόπους εργασίας και τα όρια ελέγχου

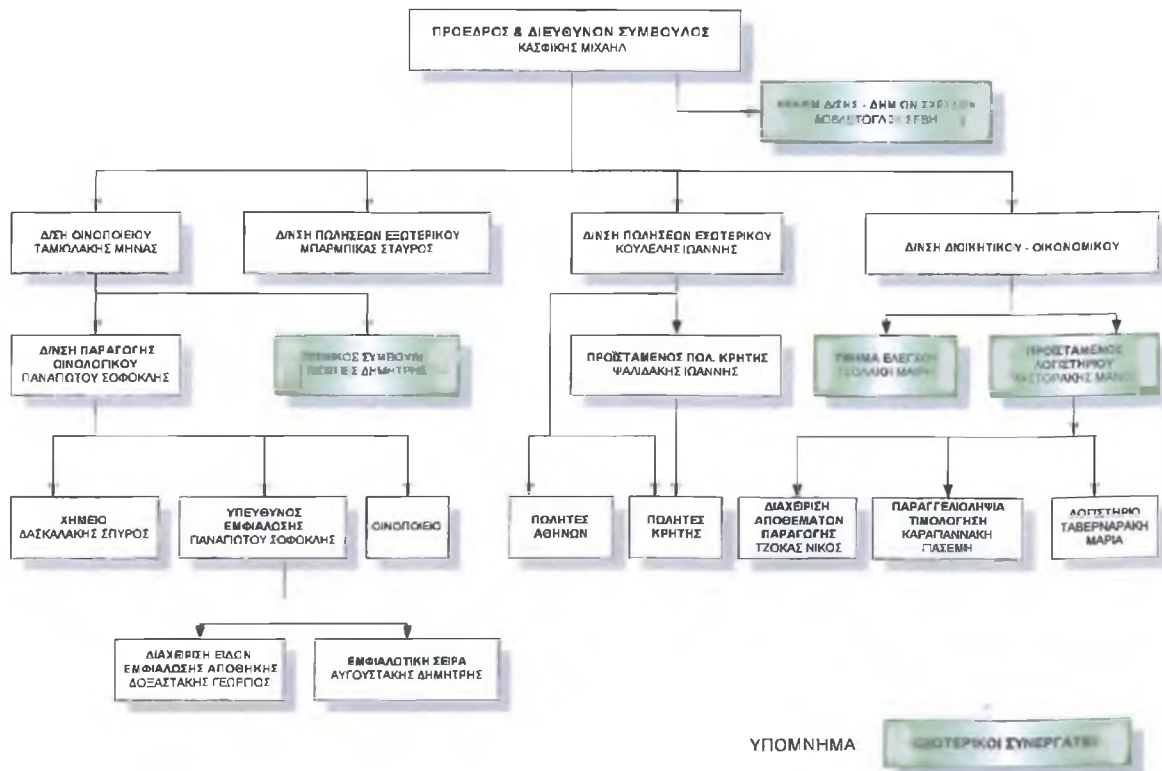
5.5. Ευθύνες, αρμοδιότητα και επικοινωνία

5.5.1 Ευθύνες και αρμοδιότητες

Ο Πρόεδρος- Δ/νων Σύμβουλος της Εταιρείας είναι υπεύθυνος για την εταιρεία και βοηθείται από το υπόλοιπο προσωπικό .

Το ακόλουθο οργανόγραμμα και η περιγραφή καθηκόντων που υπάρχει για κάθε θέση εργασίας καθορίζουν τις αρμοδιότητες, τις υπευθυνότητες, τα καθήκοντα καθώς και τις σχέσεις μεταξύ των διαφόρων βαθμίδων της ιεραρχίας .

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ CRETA OLYMPIAS



Πιο εξειδικευμένες αρμοδιότητες παρουσιάζονται στις διαδικασίες και στους τρόπους εργασίας του συστήματος ποιότητας

5.5.2 Εκπρόσωπος της Διοίκησης

Η οργάνωση ποιότητας της Εταιρείας επικεντρώνεται στον Υπεύθυνο Ποιότητας (ΥΠ) ο οποίος είναι σε άμεση επαφή με τον Διευθυντή της Εταιρείας.

Είναι υπεύθυνος του σχεδιασμού και εφαρμογής της πολιτικής ποιότητας.

Εξαρτάται κατ' ευθείαν από τον Διευθυντή της εταιρείας και είναι ο εγγυητής της εφαρμογής του συστήματος ποιότητας στην εταιρεία. Ο ρόλος του είναι λοιπόν να εξασφαλίσει την εφαρμογή και τη διατήρηση των όρων του Εγχειριδίου Ποιότητας και των σχετικών διαδικασιών σε όλα τα εμπλεκόμενα τμήματα.

Σε περίπτωση απουσίας διαρκείας μεγαλύτερης της μιας ημέρας προβλέπεται αντικατάστασή του από τον Διευθύνοντα Σύμβουλο.

Κυριότερες αρμοδιότητες :

Επιβλέπει την πολιτική ποιότητας και βοηθά στην εφαρμογή της σύμφωνα με την πολιτική της εταιρείας, με την υποστήριξη της Διεύθυνσης και την εκπαίδευση του προσωπικού

Ο ΥΠ δίνει μορφή στο Εγχειρίδιο Ποιότητας και στις διαδικασίες.

Εγγυάται την εφαρμογή του εγχειριδίου και των σχετικών διαδικασιών, ενώ εξασφαλίζει την ενημέρωση και τη διανομή τους.

Εγγυάται για το σύνολο των εγγράφων αναφοράς των σχετικών με τη διασφάλιση ποιότητας.

Διενεργεί, μαζί με άλλους επιθεωρητές, εσωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας.

Δημιουργεί και παρακολουθεί το Σχέδιο Διορθωτικών και Προληπτικών Ενεργειών των σχετικών τμημάτων, μετά τις αναφορές των εσωτερικών επιθεωρήσεων.

Εγγυάται τη συμφωνία των παραδιδόμενων προϊόντων με τις προδιαγραφές.

Ξεκινά τις αιτήσεις παρέκκλισης σε περίπτωση μη συμμόρφωσης.

Σε περίπτωση απόκλισης η οποία θα μπορεί να έχει συνέπειες στην ποιότητα, παρεμβάλλεται ευθέως για να διορθωθεί αυτή η απόκλιση και συμμετέχει στην ανάλυσή της.

Εξωτερικές σχέσεις :

Είναι σε επαφή με τους οργανισμούς πιστοποίησης και εξασφαλίζει την οργάνωση των εξωτερικών επιθεωρήσεων:-

Είναι σε επαφή με επαγγελματικούς οργανισμούς σε θέματα ποιότητας.

Είναι σε επαφή με τον Υπεύθυνο Αγορών και με τον Υπεύθυνο ποιότητας των πελατών για τη διαχείριση των μη συμμορφώσεων και τις διαμαρτυρίες και εξασφαλίζει τη συμμόρφωσή τους με τις διαδικασίες.

Συμβάλλει στην εξάπλωση του πνεύματος ποιότητας.

Συμμετέχει στην επεξεργασία του σχεδίου εκπαίδευσης ποιότητας και έχει ρόλο εμπνευστή για να ευαισθητοποιήσει στην ποιότητα το σύνολο του προσωπικού.

Συμμετέχει στην επεξεργασία των σχεδίων και των στόχων ποιότητας της Εταιρείας, φροντίζει για τη σαφήνειά τους, παρακολουθεί την ανάπτυξή τους και εξασφαλίζει τη δημοσίευση και τη διανομή των αποτελεσμάτων.

Συμμετέχει σε όλα τα σχέδια σε σχέση με τα προϊόντα, τις διαδικασίες και την οργάνωση, Ασκώντας επιρροή σε θέματα ποιότητας.

5.5.3 Εσωτερική επικοινωνία

Η διεύθυνση της εταιρείας διαχέει τα δεδομένα και τις πληροφορίες που αφορούν τις επιδόσεις του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας με τους ακόλουθους τρόπους:

- ◆ Στον πίνακα ποιότητας της εταιρείας
- ◆ Σε πραγματικό χρόνο για τις αποκλίσεις από το σύστημα ποιότητας και τις διαμαρτυρίες των πελατών
- ◆ Την ετήσια ενημέρωση για τα αποτελέσματα της μέτρησης της ικανοποίησης των πελατών
- ◆ Τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων και τα αντίστοιχα Σχέδια Διορθωτικών και Προληπτικών Ενεργειών

5.6. Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

5.6.1 Γενικότητες

Η διεύθυνση της εταιρείας για να διασφαλίσει τη συνέχεια, την καταλληλότητα και την αποτελεσματικότητα υλοποιεί περιοδικές ανασκοπήσεις του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας.

Η ανασκόπηση γίνεται από την Επιτροπή Ποιότητας της Εταιρείας(ΕΠΕ) σύμφωνα με τη διαδικασία ποιότητας Δ5.6-01 (Ανασκόπηση της Διεύθυνσης).

Η ΕΠΕ συνεδριάζει 2 φορές το χρόνο σύμφωνα με το πρόγραμμα και, εξαιρετικά, σε περίπτωση ανάγκης, για να πραγματοποιήσει την ανασκόπηση του συστήματος ποιότητας.

Μέλη της είναι ο Διευθυντής της Εταιρείας, ο Υπεύθυνος Ποιότητας και ο Υπεύθυνος Marketing-πωλήσεων.

Μια από τις κύριες επιδιώξεις της ανασκόπησης είναι ο καθορισμός των απαραίτητων αλλαγών ή η ανάδειξη των ευκαιριών βελτίωσης του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας.

Η ΕΠΕ είναι παράλληλα και Ομάδα HACCP.

5.6.2 Εισερχόμενα στην ανασκόπηση

Η ΕΠΕ:

- εξετάζει τα παράπονα των πελατών
- ενημερώνεται για τις αναφορές των επιθεωρήσεων ποιότητας, HACCP
- ενημερώνεται για τα σχέδια διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών
- παρακολουθεί τα Σχέδια Βελτίωσης της Ποιότητας
- εξετάζει κάθε σχέδιο σε σχέση με την ποιότητα (πόροι, μέσα κλπ)
- εξετάζει την αποτελεσματικότητα του συστήματος ποιότητας-HACCP
- επαληθεύει τα διαγράμματα ροής της παραγωγής και το σύστημα HACCP
- ασχολείται με κάθε άλλο θέμα σχετικό με το σύστημα ποιότητας, HACCP

5.6.3 Εξερχόμενα από την ανασκόπηση

Ενέργειες σχετιζόμενες με τα ακόλουθα περιλαμβάνονται στα εξερχόμενα της ΕΠΕ:

- ◆ Βελτιώσεις του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας
- ◆ Βελτιώσεις των παρεχόμενων προϊόντων/υπηρεσιών με στόχο την ικανοποίηση των απαιτήσεων του πελάτη
- ◆ Διατήρηση και παροχή των απαιτούμενων μέσων και πόρων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ

6.1. Διάθεση πόρων

Η εταιρεία διαθέτει τους απαραίτητους πόρους και μέσα για τα ακόλουθα:

- ♦ Να αναπτύξει και να διατηρήσει το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας
- ♦ Να συνεχίσει τη βελτίωση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας
- ♦ Να διασφαλίσει την ικανοποίηση του πελάτη σε σχέση με τις απαιτήσεις του

6.2 Ανθρώπινοι πόροι

6.2.1 Γενικότητες

Κάθε άτομο που οι ενέργειες του έχουν επίδραση στην ποιότητα του προϊόντος/ υπηρεσίας θα πρέπει να έχει τις απαραίτητες δεξιότητες, την κατάλληλη μόρφωση, εκπαίδευση και εμπειρία. Αυτό διασφαλίζεται με την εφαρμογή των διαδικασιών Δ6.2-01 (Διαχείριση ανθρώπινων πόρων).

6.2.2. Ικανότητα, ενημέρωση και εκπαίδευση

Οι ανάγκες εκπαίδευσης κάθε ατόμου, σε σχέση με τους στόχους της εταιρείας, αξιολογούνται από τον άμεσο προϊστάμενό του, μετά από προσωπική συζήτηση εφαρμόζοντας την προβλεπόμενη αξιολόγηση στη διαδικασία Δ6.2-01 (Διαχείριση ανθρώπινων πόρων).

Η εκπαίδευση που παρέχεται εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ6.2-01 (Διαχείριση ανθρώπινων πόρων) και χωρίζεται σε :

- εκπαίδευση στη θέση εργασίας
- επαγγελματική
- γενική εκπαίδευση

Εκπαίδευση στη θέση εργασίας

Αυτή η εκπαίδευση περιλαμβάνει την εκπαίδευση :

- σε μια υπάρχουσα θέση εργασίας, για να αναπτύξει την πολυδυναμία του προσωπικού.
- σε μια νέα θέση εργασίας που προέκυψε από την εφαρμογή μιας αναδιάρθρωσης της εταιρείας.

Η παρεχόμενη εκπαίδευση στη θέση εργασίας καλύπτει όλο το εύρος της θέσης εργασίας : τεχνική, οργάνωση στη θέση εργασίας, επικοινωνία, ασφάλεια. Η σχετική καταγραφή βρίσκεται στη διαδικασία

Επαγγελματική εκπαίδευση

Αφορά την εκπαίδευση στο επάγγελμα κάθε εργαζόμενου, για την ενημέρωσή του σε νέες τάσεις και τεχνικές.

Γενική εκπαίδευση

Αφορά τη γενικότερη εκπαίδευση ενός εργαζομένου σε θέματα λειτουργίας μιας επιχείρησης.

6.3. Υποδομή

Η διεύθυνση της εταιρείας σε συνεργασία με το προσωπικό καθορίζει τις ανάγκες για κάθε νέο προϊόν ή υπηρεσία ή τις σημαντικές αλλαγές στα υπάρχοντα προϊόντα ή υπηρεσίες.

Ιδιαίτερη σημασία δίδεται στα ακόλουθα:

- Κτίριο
- Χώρος εργασίας
- Τα σχετικά με το κτίριο ή το χώρο εργασίας
- Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και προγράμματα
- Λοιπός εξοπλισμός
- Μεταφορικά μέσα
- Διακρίβωση προληπτική συντήρηση

6.4. Περιβάλλον εργασίας

Η εταιρεία μας δίνει ιδιαίτερη σημασία στο περιβάλλον εργασίας και πιο συγκεκριμένα στα ακόλουθα:

- Συνθήκες εργασίας (θερμοκρασία, υγρασία)
- Υγιεινή και ασφάλεια
- Σεβασμός της ισχύουσας εργατικής νομοθεσίας
- Σωστή συμπεριφορά προς τους εργαζόμενους

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

7.1. Σχεδίαση της υλοποίησης του προϊόντος

Η επιχείρηση, για να διαθέσει ένα νέο προϊόν ή να παράσχει μία νέα υπηρεσία, καθορίζει τα ακόλουθα:

- Ειδικό στόχο ποιότητας
- Ειδικές διεργασίες
- Ειδικά απαιτούμενα έγγραφα
- Ειδικές απαιτούμενες υποδομές και εξοπλισμό
- Δραστηριότητες επαλήθευσης- επικύρωσης και αντίστοιχα κριτήρια
- Δραστηριότητες παρακολούθησης και αντίστοιχα κριτήρια
- Καταχωρήσεις σε αρχεία ποιότητας που αποδεικνύουν την ικανοποίηση των απαιτήσεων

Τα ανωτέρω υλοποιούνται με τη δημιουργία των σχεδίων ποιότητας.

7.2. Διεργασίες που σχετίζονται με τους πελάτες

7.2.1. Προσδιορισμός των απαιτήσεων που σχετίζονται με το προϊόν

Η επιχείρηση, εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ7.2-01 (Ανάλυση αγοράς και καθορισμός πολιτικής marketing και πωλήσεων), ανιχνεύει τις απαιτήσεις και τις προσδοκίες των πελατών. Το τμήμα πωλήσεων λαμβάνει υπόψη του τις απαιτήσεις των πελατών.

7.2.2. Ανασκόπηση των απαιτήσεων που σχετίζονται με το προϊόν

Οι απαιτήσεις αυτές που έχουν σχέση είτε με προϊόν είτε με υπηρεσία, ανασκοπούνται κατά την εφαρμογή των αντίστοιχων διαδικασιών Δ7.5-02 (Πωλήσεις οργάνων- συσκευών- υλικών- υπηρεσιών) και Δ7.5-03 (Συμμετοχή σε διαγωνισμούς).

7.2.3. Επικοινωνία με τους πελάτες

Το τμήμα πωλήσεων θεωρεί την επικοινωνία με τους πελάτες καθοριστική για την ανάπτυξη της επιχειρηματικής δραστηριότητας της εταιρείας.

Η επικοινωνία αυτή γίνεται τηλεφωνικά, γραπτά, με τη συμμετοχή σε εκθέσεις, αλλά κυρίως με την επί τόπου επίσκεψη του Διευθυντή ή/και του Υπεύθυνου πωλήσεων.

Η επικοινωνία αυτή υλοποιείται εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ7.2-03 (Επικοινωνία με τους πελάτες). Αποτέλεσμα αυτής της επίσκεψης μπορεί να είναι η σύνταξη ΣΔΠΕ.

7.3. Σχεδιασμός και ανάπτυξη

Ο τομέας εφαρμογής του προτύπου ISO 9001:2000 δεν περιλαμβάνει απαιτήσεις συστήματος ποιότητας για τον έλεγχο σχεδιασμού.

7.4. Αγορές

Για την εύρυθμη λειτουργία της εταιρείας είναι απαραίτητα τα ακόλουθα:

- ◆ Εξοπλισμός (γραφεία, ΗΥ και όργανα μέτρησης)
- ◆ Αναλώσιμα υλικά:
 - Μηχανογραφικό χαρτί
 - Φωτοτυπικό χαρτί
 - Υλικά συσκευασίας (σακούλες, χαρτοκιβώτια)
- ◆ Υπηρεσίες (συντήρησης, οργάνωσης)

Η αγορά τους είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.4-01 (Αγορά λειτουργικών συστημάτων, υλικών ή υπηρεσιών).

Στη λειτουργία της CRETA OLYMPIAS σημαντικός είναι ο ρόλος των λειτουργικών συστημάτων. Τα συστήματα αυτά είναι σαφώς καθορισμένα σε κατάλογο και η αγορά τους είναι αντικείμενο της προαναφερθείσας διαδικασίας.

Για να διασφαλίζεται η ποιότητα των αγορών (εμπορεύσιμα προϊόντα, λειτουργικά συστήματα και κρίσιμα αναλώσιμα υλικά) γίνεται αξιολόγηση των προμηθευτών τους εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ7.4-02 (Αξιολόγηση προμηθευτών).

7.5. Παραγωγή και παροχή υπηρεσιών

Η CRETA OLYMPIAS διαθέτει διαδικασία πωλήσεων Δ7.5-02 (Πωλήσεις οργάνων, συσκευών, υλικών, υπηρεσιών) η οποία είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στο διεθνές πρότυπο και διασφαλίζει ότι ο πελάτης θα παραλάβει ένα προϊόν σύμφωνο με τις αιτούμενες προδιαγραφές ποιότητας.

Η συμμετοχή σε διαγωνισμούς είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.5-03.

Η CRETA OLYMPIAS για να ανταποκρίνεται καλύτερα στις εκφρασμένες απαιτήσεις και προσδοκίες των πελατών της, διαθέτει οίκους κατασκευαστές που την προμηθεύουν με τα προϊόντα τους. Η επιλογή τους είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.5-01 (Επιλογή οίκου προμήθειας οργάνων).

Σημαντική για την ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών είναι η παραγγελία οργάνου/συσκευής στον οίκο προμηθευτή. Η δραστηριότητα αυτή είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.5-04.

Τα εμπορεύσιμα προϊόντα της CRETA OLYMPIAS είναι ταυτοποιημένα από τα εργοστάσια παραγωγής τους (serial number) και οι απατήσεις ιχνηλασιμότητας μέχρι την αποστολή τους είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.5-05 (Αναγνώριση και ιχνηλασιμότητα προϊόντος).

Στην περίπτωση που, παρ' όλα τα μέτρα, ένα προϊόν που παραλαμβάνεται από έναν πελάτη δεν τηρεί τις απαιτούμενες προδιαγραφές γίνεται ανάκλησή του εφαρμόζοντας τη διαδικασία "Ανάκληση προϊόντος από πελάτη"

Τα προϊόντα/υπηρεσίες υφίστανται έλεγχο εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ7.5-06 (Έλεγχος προϊόντων και υπηρεσιών)-Ο έλεγχος αυτός καθορίζει την κατάσταση ελέγχου του προϊόντος ή της υπηρεσίας. Η κατάσταση ελέγχων επιτρέπει, ανά πάσα στιγμή, να γνωρίζουμε αν τα εμπορεύσιμα προϊόντα ή οι υπηρεσίες είναι :

- εν αναμονή ελέγχου
- εν αναμονή απόφασης
- ελεγμένα και συμμορφούμενα
- ελεγμένα και μη συμμορφούμενα

Τα βήματα για το διαχωρισμό των μη συμμορφούμενων προϊόντων από τα εμπορεύσιμα καθώς και η αποθήκευσή τους καθορίζονται στη διαδικασία Δ8.3-01 και Δ7.5-07 αντίστοιχα.

Η CRETA OLYMPIAS αποθηκεύει τα προϊόντα της στους αποθηκευτικούς χώρους, σε καθορισμένα σημεία, για:

- ♦ προϊόν για έλεγχο
- ♦ προϊόν σε αναμονή απόφασης
- ♦ προϊόν για επιστροφή
- ♦ προϊόν για αποστολή στον πελάτη

Οι περιβαλλοντικές συνθήκες των χώρων (θερμοκρασία, υγρασία και καθαριότητα) παρακολουθούνται και, όταν χρειαστεί, γίνονται οι απαραίτητες διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες.

Για την αποφυγή της μακροχρόνιας παραμονής των εμπορευμάτων στην αποθήκη εφαρμόζεται η μέθοδος FIFO και γίνεται έλεγχος των προϊόντων κατά την ετήσια απογραφή. Όλα αυτά είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.5-07 (Μεταχείριση, συσκευασία, αποθήκευση και παράδοση προϊόντος).

Η αποστολή των προϊόντων στους πελάτες γίνεται είτε με ευθύνη της CRETA OLYMPIAS (ιδιόκτητα αυτοκίνητα) είτε με ευθύνη του πελάτη, κατόπιν δικής του επιλογής του μεταφορικού μέσου και του πρακτορείου.

Οι οδηγοί της CRETA OLYMPIAS είναι εκπαιδευμένοι για τη σωστή μεταχείριση των προϊόντων κατά τη μεταφορά ενώ παράλληλα εφιστάται η προσοχή και στο πρακτορείο της επιλογής του πελάτη.

Το παραγγελθέν προϊόν ή υπηρεσία, μετά τον έλεγχο του, και στο βαθμό που είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των πελατών, παραδίδεται, εγκαθίσταται και τίθεται σε λειτουργία εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ7.5-08.

Κατά την υλοποίηση αυτής της διαδικασίας ο τεχνικός συμπληρώνει το έντυπο τεχνικής έκθεσης και παραδίδει και την εγγύηση καλής λειτουργίας του οργάνου ή της συσκευής.

Σημαντική για την αξιόπιστη λειτουργία ενός οργάνου ή μιας συσκευής είναι η προληπτική συντήρησή του. Η CRETA OLYMPIAS προσφέρει αυτήν την υπηρεσία με ή χωρίς συμβόλαιο, εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ7.5-09 (Προληπτική συντήρηση οργάνου).

Η CRETA OLYMPIAS μετά από κλήση του πελάτη, ανταποκρίνεται το συντομότερο δυνατό για την αποκατάσταση βλάβης ενός οργάνου υλοποιώντας τα προβλεπόμενα βήματα στη διαδικασία Δ7.5-10 (Αποκατάσταση βλάβης σε όργανο πελάτη).

Στο όργανο, μετά την προληπτική συντήρηση και την αποκατάσταση της βλάβης επικολλάται η ετικέτα της CRETA OLYMPIAS με τίτλο "ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΡΓΑΝΟΥ".

Οι παραπάνω δύο δραστηριότητες, όταν κρίνεται απαραίτητο, υλοποιούνται από εταιρεία εξωτερικό συνεργάτη με την οποία είναι συμβεβλημένη η CRETA OLYMPIAS

Η CRETA OLYMPIAS, στα πλαίσια της καλύτερης εξυπηρέτησης και ικανοποίησης των αναγκών των πελατών της, προσφέρει συνεχή ενημέρωση και τεχνική εκπαίδευση των πελατών σύμφωνα με τη διαδικασία Δ7.5-11 (Τεχνική εκπαίδευση πελατών).

Η πιστοποίηση – διακρίβωση των αναλυτικών οργάνων που προσφέρεται από την CRETA OLYMPIAS στους πελάτες της είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.5-12.

7.6. Έλεγχος των συσκευών παρακολούθησης και μέτρησης

Η CRETA OLYMPIAS, για τον έλεγχο των οργάνων/συσκευών των πελατών της διαθέτει όργανα κατάλληλης ακρίβειας σύμφωνα με τα εθνικά ή και διεθνή πρότυπα.

Τα όργανα αυτά αναφέρονται στον κατάλογο των λειτουργικών συστημάτων της CRETA OLYMPIAS και κάθε χρόνο συντάσσεται πρόγραμμα διακρίβωσης- επαλήθευσης.

Η δραστηριότητα αυτή είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ7.6-01 (Διακρίβωση-επαλήθευση των συσκευών μέτρησης ελέγχου και δοκιμών).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΜΕΤΡΗΣΗ, ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ

8.1. Γενικότητες

Τα σχέδια ποιότητας της επιχείρησης χρησιμοποιούνται για τον σχεδιασμό των απαραίτητων διεργασιών μέτρησης και παρακολούθησης.

Η διεργασία της συνεχούς βελτίωσης είναι μία από τις κύριες διεργασίες. Οι ανάγκες σε στατιστικές τεχνικές καθορίζονται στη διαδικασία Δ8.4-01 (Στατιστικές τεχνικές).

Η υλοποίηση των σχεδίων ποιότητας ακολουθεί πιστά τα προβλεπόμενα, τα αποτελέσματα αναλύονται και υλοποιούνται οι ενέργειες βελτίωσης.

8.2. Παρακολούθηση και μέτρηση

8.2.1. Ικανοποίηση του πελάτη

Η επιχείρηση υλοποιεί έρευνες για τη μέτρηση της ικανοποίησης των πελατών της εφαρμόζοντας τη διαδικασία Δ8.2-01 (Μέτρηση της ικανοποίησης του πελάτη).

8.2.2. Εσωτερικές επιθεωρήσεις

Η εσωτερική επιθεώρηση είναι το μέσο επαλήθευσης της συμφωνίας των δραστηριοτήτων της επιχείρησης στις προβλεπόμενες διατάξεις και ο καθορισμός των ενεργειών που σκοπεύουν να διορθώσουν τις ενδεχόμενες δυσλειτουργίες.

Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας έχει την ευθύνη των εσωτερικών επιθεωρήσεων για το σύστημα ποιότητας. Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις γίνονται από εσωτερικούς ή εξωτερικούς επιθεωρητές.

Το ετήσιο πρόγραμμα των εσωτερικών επιθεωρήσεων καθορίζεται από τη Διεύθυνση της Εταιρείας, κατόπιν προτάσεως του ΥΠ. Όλες οι λειτουργίες του συστήματος ποιότητας περνούν από εσωτερική επιθεώρηση, τουλάχιστον μια φορά το χρόνο.

Η εσωτερική επιθεώρηση ακολουθεί μια μεθοδολογία πολύ συγκεκριμένη. Ο ΠΙ έχει την αρμοδιότητα της επιμόρφωσης των εσωτερικών επιθεωρητών, μετά από κατάλληλη εκπαίδευση, σύμφωνα με τις κατευθυντήριες οδηγίες που δίνει το πρότυπο ISO 10011-2

Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις γίνονται με την απαραίτητη συνεργασία των επιθεωρητών με τους επιθεωρούμενους, οι οποίοι συσκέπτονται από κοινού κατά την έναρξη και τη λήξη.

Κάθε εσωτερική επιθεώρηση αποτελεί αντικείμενο έκθεσης από μέρος του επιθεωρητή. Η έκθεση αυτή απευθύνεται στον Διευθυντή της Εταιρείας και στους υπεύθυνους των επιθεωρούμενων τμημάτων και είναι η βάση της σύνταξης, εν συνεχεία, ενός σχεδίου διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών.

Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας αποτελούν το αντικείμενο της διαδικασίας Δ8.2-02 (Εσωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας).

8.3. Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος

Μη συμμόρφωση προϊόντος/υπηρεσίας υπάρχει όταν ένα χαρακτηριστικό του δεν πληροί τις σχετικές προδιαγραφές.

Μια μη συμμόρφωση μπορεί να αγγίξει όλα τα προϊόντα/υπηρεσίες.

Η περίπτωση της άδειας παρέκκλισης στον πελάτη για τη μη τήρηση των προδιαγραφών υπόκειται σε επεξεργασία από τη διαδικασία Δ8.3-02.

Σ' αυτή την περίπτωση ο ΥΠ αποστέλλει μία αίτηση παρέκκλισης στον πελάτη.

Όσον αφορά τη διαχείριση του μη συμμορφούμενου προϊόντος εφαρμόζεται η διαδικασία Δ8.3-01 (Διαχείριση μη συμμορφούμενου προϊόντος-υπηρεσίας).

Αν ο οίκος προμήθειας εντοπίσει προβλήματα στα προϊόντα του μετά την πώληση, για να προφυλάξει τους πελάτες του, τα ανακαλεί και σ'αυτή την περίπτωση η CRETA OLYMPIAS εφαρμόζει τη διαδικασία Δ8.3-03 (Ανάκληση προϊόντος από πελάτη).

8.4. Ανάλυση δεδομένων

Για την επεξεργασία δεδομένων έρευνας, μετρήσεων χρησιμοποιούνται Στατιστικές Τεχνικές.

Αυτές είναι καθορισμένες και καταγεγραμμένες σε πίνακα και η εφαρμογή τους αποτελεί το αντικείμενο της διαδικασίας Δ8.4-01(Στατιστικές τεχνικές)

8.5. Βελτίωση

8.5.1. Διαρκής βελτίωση

Η CRETA OLYMPIAS η βελτιώνει συνεχώς την αποτελεσματικότητα του ΣΔΠ μέσω της χρήσης :

- ♦ της πολιτικής ποιότητας

- ✦ των στόχων ποιότητας
- ✦ των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης
- ✦ της ανάλυσης των δεδομένων
- ✦ των διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών
- ✦ της ανασκόπησης της Διοίκησης

8.5.2. Διορθωτικές ενέργειες

Οι διορθωτικές ενέργειες έχουν σκοπό να εξαλείψουν την αιτία των μη συμμορφώσεων ώστε να προλαμβάνεται η επανεμφάνισή τους.

Ξεκινούν μετά από :

- ✦ παράπονο του πελάτη ή μια μη συμμόρφωση, σε σχέση με τους ειδικούς όρους ενός συμβολαίου, ή ενός συμβάντος ποιότητας ή μιας απόκλισης από τους στόχους ποιότητας.
- ✦ μια εσωτερική επιθεώρηση ποιότητας

Στην πρώτη περίπτωση, γίνεται έρευνα με συμμετοχή όλων των ενδιαφερομένων και μετά την εξακρίβωση των αιτιών, μπορεί να συνταχθεί ένα Σχέδιο Διορθωτικών και Προληπτικών Ενεργειών (ΣΔΠΕ), στο οποίο καθορίζονται οι ευθύνες, οι προθεσμίες και, αν αυτό είναι απαραίτητο, τα μέσα. Η πραγματοποίηση του ΣΔΠΕ ακολουθείται από :

- την εκτίμηση της αποτελεσματικότητας των διενεργούμενων ενεργειών
- την πιθανή ενημέρωση των εγγράφων αναφοράς

Ανάλογα βήματα ακολουθούνται μετά από μια εσωτερική επιθεώρηση ποιότητας. Το σημείο εκκίνησης σ' αυτή την περίπτωση είναι η λήψη της έκθεσης της εσωτερικής επιθεώρησης, η οποία χρησιμεύει ως βάση στην ανάλυση των αποκλίσεων. Αυτή η ανάλυση καταλήγει στη σύνταξη ενός ΣΔΠΕ το οποίο, κατόπιν, εφαρμόζεται από τους αρμόδιους υπεύθυνους

8.5.3. Προληπτικές ενέργειες

Η CRETA OLYMPIAS προσδιορίζει ενέργειες για την εξάλειψη των αιτίων των πιθανών μη συμμορφώσεων ώστε να προλαμβάνεται η εμφάνισή τους.

Οι προληπτικές ενέργειες είναι ανάλογες με τις επιπτώσεις των πιθανών προβλημάτων.

Οι διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες είναι αντικείμενο της διαδικασίας Δ8.5-01.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ : ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ

| Α/Α | ΚΩΔΙΚΟΣ | ΤΙΤΛΟΣ |
|-----|---------|----------------------------------------------------------------|
| 1 | Δ4.2-01 | Διαχείριση εγγράφων ποιότητας |
| 2 | Δ4.2-02 | Διαχείριση των καταχωρήσεων σε αρχεία ποιότητας |
| 3 | Δ5.4-01 | Δημιουργία και παρακολούθηση ετήσιου ΣΒΠ |
| 4 | Δ5.6-01 | Ανασκόπηση Διεύθυνσης |
| 5 | Δ6.2-01 | Πρόσληψη προσωπικού |
| 6 | Δ6.2-02 | Χαρακτηρισμός-πιστοποίηση ικανοτήτων προσωπικού |
| 7 | Δ6.2-03 | Αξιολόγηση προσωπικού |
| 8 | Δ6.2-04 | Εκπαίδευση προσωπικού |
| 9 | Δ7.2-01 | Ανάλυση αγοράς και καθορισμός πολιτικής marketing και πωλήσεων |
| 10 | Δ7.2-02 | Επικοινωνία με τους πελάτες |
| 11 | Δ7.2-03 | Πωλήσεις εσωτερικού |
| 12 | Δ7.2-04 | Πωλήσεις εξωτερικού |
| 13 | Δ7.2-05 | Επιλογή και έγκριση μεταπωλητών |
| 14 | Δ7.2-06 | Ανάκληση προϊόντος από πελάτη |
| 15 | Δ7.2-07 | Διαχείριση διαμαρτυρίας πελάτη |
| 16 | Δ7.4-01 | Αγορά σταφυλιών |
| 17 | Δ7.4-02 | Αγορά λειτουργικών συστημάτων |

| | | |
|----|---------|--------------------------------------------------------------|
| 18 | Δ7.4-03 | Αξιολόγηση προμηθευτών |
| 19 | Δ7.4-04 | Αγορά υλικών και υπηρεσιών |
| 20 | Δ7.4-05 | Παραλαβή, έλεγχος και αναγνώριση κρίσιμων υλικών |
| 21 | Δ7.5-01 | Μεταφορά και παραλαβή σταφυλιών |
| 22 | Δ7.5-02 | Σύνταξη και εγκατάσταση σχεδίου HACCP |
| 23 | Δ7.5-03 | Παραλαβή και θέση σε λειτουργία ενός λειτουργικού συστήματος |
| 24 | Δ7.5-04 | Παρακολούθηση λειτουργικών συστημάτων |
| 25 | Δ7.5-05 | Ερυθρή οينوποίηση |
| 26 | Δ7.5-06 | Λευκή οينوποίηση |
| 27 | Δ7.5-07 | Δημιουργία χαρμανιού – κατηγορίας οίνου |
| 28 | Δ7.5-08 | Παλαίωση οίνου |
| 29 | Δ7.5-09 | Εμφιάλωση οίνου |
| 30 | Δ7.5-10 | Αναγνώριση και ιχνηλασιμότητα προϊόντος |
| 31 | Δ7.5-11 | Κατάσταση ελέγχων |
| 32 | Δ7.5-12 | Αποθηκευτικοί χώροι |
| 33 | Δ7.5-13 | Φόρτωση και μεταφορά προϊόντος |
| 34 | Δ7.6-01 | Αγορά συσκευής ανάλυσης |
| 35 | Δ7.6-02 | Παραλαβή και θέση σε λειτουργία μιας συσκευής ανάλυσης |

| Α/Α | ΚΩΔΙΚΟΣ | ΤΙΤΛΟΣ |
|-----|----------|----------------------------------------------------|
| 36 | Δ7.6-03 | Παρακολούθηση λειτουργίας μιας συσκευής ανάλυσης |
| 37 | Δ7.6.-04 | Επικύρωση, σύνταξη και διαχείριση μεθόδων ανάλυσης |
| 38 | Δ7.6-05 | Διαχείριση δειγμάτων |
| 39 | Δ7.6-06 | Ανάλυση δείγματος |
| 40 | Δ7.6-07 | Διαχείριση των αποτελεσμάτων ανάλυσης |
| 41 | Δ8.2-01 | Ικανοποίηση πελάτη |
| 42 | Δ8.2-02 | Εσωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας και HACCP |
| 43 | Δ8.3-01 | Διαχείριση μη συμμορφούμενου προϊόντος |
| 44 | Δ8.3-02 | Αίτηση άδειας παρέκλισης |
| 45 | Δ8.4-01 | Στατιστικές τεχνικές |
| 46 | Δ8.5-01 | Συνεχής βελτίωση |
| 47 | Δ8.5-02 | Διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες |

HACCP
CRETA OLYMPIAS
S.A

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

1.1. Αντικείμενο του Εγχειριδίου HACCP

Το παρόν Εγχειρίδιο HACCP της Εταιρείας έχει συνταχθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις ανάπτυξης συστήματος HACCP της Επιτροπής Codex Alimentarius (ALINORM 97/13A) και της Υπουργικής Απόφασης 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/4-10-2000) ώστε να:

- ♦ Καθορίζει την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων της Εταιρείας και να περιγράφει τους τρόπους με τους οποίους η Πολιτική αυτή υλοποιείται καθημερινά κατά την παραγωγή και τυποποίηση οίνου.
- ♦ Περιγράφει τις οργανωτικές δομές που αφορούν την Ασφάλεια των Τροφίμων στην Εταιρεία.
- ♦ Αναλύει συνοπτικά τον τρόπο αντιμετώπισης και κάλυψης κάθε μιας των απαιτήσεων των αρχών της HACCP
- ♦ Καταγράφει τις Διαδικασίες HACCP που καθορίζουν το Σύστημα HACCP.
- ♦ Καθορίζει τον τρόπο με τον οποίο το Σύστημα HACCP είναι δομημένο.

1.2. Πεδίο Εφαρμογής

Το Εγχειρίδιο HACCP καλύπτει τις δραστηριότητες της Εταιρείας που αναφέρονται στην παραγωγή και τυποποίηση οίνου (λευκό, ροζέ και κόκκινο), δηλαδή καλύπτει την αλυσίδα : προμήθεια, παραλαβή, γλευκοποίηση, οινοποίηση, τυποποίηση, εμφιάλωση, προσωρινή αποθήκευση και εμπορία οίνου.

Η τήρηση των αναφερομένων σε αυτό είναι υποχρεωτική για το σύνολο των εργαζομένων, ανεξάρτητα από το ιεραρχικό επίπεδο ή τη θέση εργασίας.

2. ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ

Στο παρόν εγχειρίδιο αναπτύσσονται συνοπτικά τα στοιχεία του Συστήματος HACCP τα οποία σχεδιάστηκαν, εγκαθιδρύθηκαν και χρησιμοποιούνται για την ικανοποίηση των απαιτήσεων των αρχών της HACCP σύμφωνα με τις Οδηγίες της Επιτροπής Codex Alimentarius για την ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος HACCP και τις απαιτήσεις της Υπουργικής Απόφασης 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/4-10-2000).

Το σύστημα HACCP έχει δομηθεί με τρόπο τέτοιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται η λειτουργικότητά του. Όπου αυτό κρίνεται σκόπιμο, ο αναγνώστης παραπέμπεται στην αντίστοιχη Διαδικασία HACCP (Δ.***) του Εγχειριδίου HACCP αντίστοιχα.

Οι οποιεσδήποτε τροποποιήσεις επέρχονται στο παρόν Εγχειρίδιο παρακολουθούνται σύμφωνα με την Διαδικασία διαχείρισης των εγγράφων του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας-HACCP.

3. ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ HACCP

Η διανομή του παρόντος Εγχειριδίου καθώς και των τροποποιήσεών του στους αποδέκτες εντός Εταιρείας, γίνεται από τον Υπεύθυνο-Συστήματος HACCP.

Διανομή του παρόντος εκτός της Εταιρείας απαιτεί την έγκριση του Διευθύνοντος Συμβούλου και γίνεται για λόγους ενημέρωσης και μόνον. Τα αντίτυπα τα οποία έχουν διανεμηθεί εκτός Εταιρείας δε θεωρούνται Ελεγχόμενα Έγγραφα και η ενημέρωση των κατόχων τους με τις επιφερόμενες τροποποιήσεις δεν είναι υποχρεωτική.

4. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

4.1. Ευθύνη της Διοίκησης

4.1.1. Πολιτική Ποιότητας και Ασφάλειας

Η Πολιτική που ακολουθεί η Εταιρεία είναι η Πολιτική Ποιότητας και Ασφάλειας όπως αυτή περιγράφεται στην σελίδα 3 του παρόντος.

Η Πολιτική Ποιότητας και Ασφάλειας αποτελεί το υπόβαθρο, πάνω στο οποίο στηρίζεται και αναπτύσσεται το Σύστημα HACCP που περιγράφεται στις επόμενες παραγράφους.

4.1.2. Οργάνωση

Για την υλοποίηση της Πολιτικής Ποιότητας και Ασφάλειας της Εταιρείας υπάρχει η κατάλληλη οργανωτική δομή.

Το Οργανόγραμμα της Εταιρείας CRETA OLYMPIAS A.E. παριστάνεται στην σελίδα 4 του παρόντος.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ THE CRETA OLYMPIAS A.E.

Η CRETA OLYMPIAS A.E στα πλαίσια της συνεχούς βελτίωσης της λειτουργίας της και των παραγωγικών διαδικασιών της, έχοντας κατανοήσει τη μεγάλη σημασία που έχουν οι δραστηριότητές της στη διασφάλιση της τελικής ασφάλειας των τροφίμων και με στόχο την υγιεινή και ασφάλεια του που τυποποιεί, εφαρμόζει και τηρεί σύστημα HACCP σε όλα τα στάδια που αφορούν την αλυσίδα : προμήθεια, παραλαβή, γλευκοποίηση, οινοποίηση, τυποποίηση, εμφιάλωση, προσωρινή αποθήκευση και εμπορία οίνου.

Το σύστημα HACCP εφαρμόζεται στις κατηγορίες οίνου λευκό, ροζέ και κόκκινο, που επεξεργάζεται η επιχείρηση.

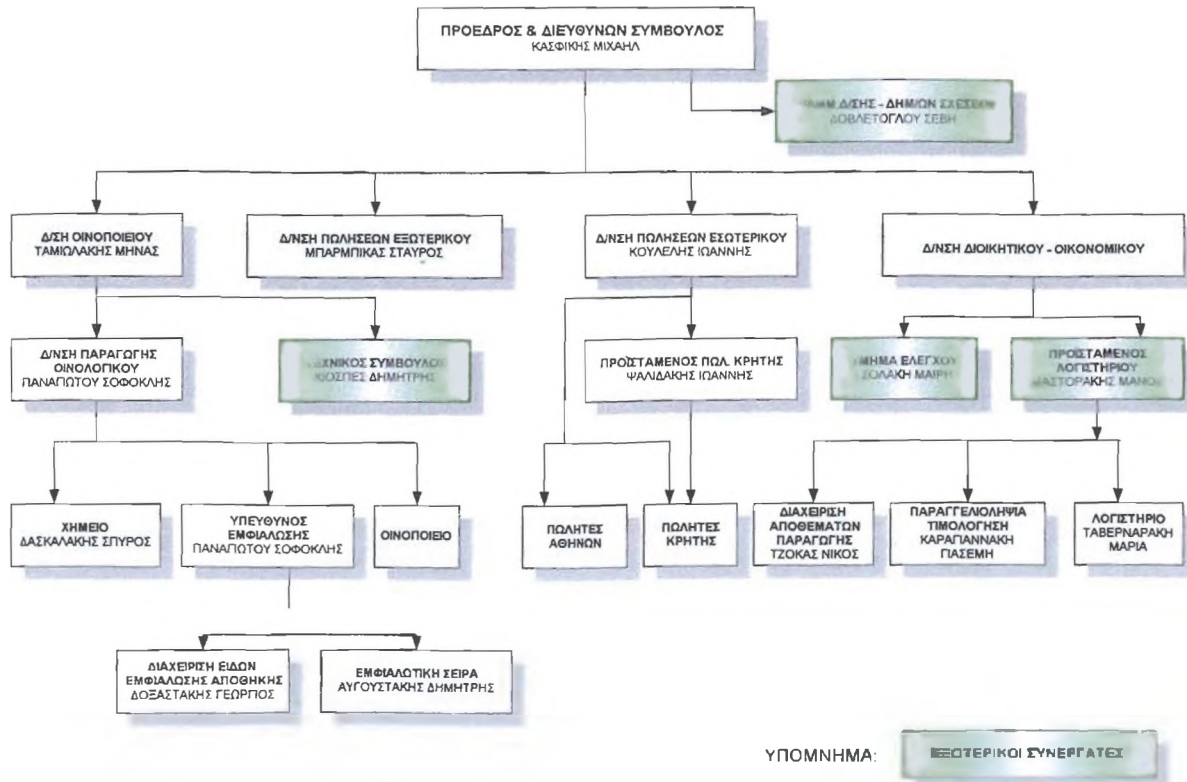
Η λειτουργία της επιχείρησης ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των πελατών της, των νομοθετικών διατάξεων (Υπουργ. Απόφαση 487/2000, Οδηγία 93/43/ΕΟΚ, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και λοιπή ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων) και των αρμόδιων αρχών και των στόχων της σε ό,τι αφορά την ασφάλεια του οίνου και προσαρμόζεται σε μεταβολές αυτών όταν προκύπτουν.

Η CRETA OLYMPIAS A.E διασφαλίζει ότι η πολιτική της σχετικά με την ασφάλεια του οίνου είναι κατανοητή, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσής της, με ενημέρωση των στελεχών της και συστηματικό έλεγχο της λειτουργίας της.

Για τη CRETA OLYMPIAS A.E

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ CRETA OLYMPIAS



4.1.2.1. Υπευθυνότητες και Αρμοδιότητες

Αναγνωρίζοντας ότι η σαφής ανάθεση ευθυνών και αρμοδιοτήτων είναι ίσως ο πιο σημαντικός παράγοντας για την ομαλή και αποδοτική λειτουργία οποιουδήποτε Συστήματος, έχουν καθοριστεί σαφώς οι υπευθυνότητες και οι αρμοδιότητες για την σύνταξη, έγκριση και υλοποίηση των Διαδικασιών και Οδηγιών που αποτελούν τη γραπτή τεκμηρίωση του Συστήματος HACCP, όσο και άλλες υποχρεώσεις και αρμοδιότητες κάθε εργαζομένου.

Ταυτόχρονα εντοπίστηκαν οι περιπτώσεις όπου απαιτούνται συλλογικές αποφάσεις, για τη λήψη των οποίων καθορίστηκε η Ομάδα HACCP.

Η Αρμοδιότητα για την έγκριση των εγγράφων που περιγράφουν το Σύστημα HACCP καθώς και για τη σύνταξη και τον έλεγχό τους κατανέμονται ως εξής :

- ♦ Αρμοδιότητα για την έγκριση του Εγχειριδίου HACCP και των Διαδικασιών HACCP έχει ο Διευθύνων Σύμβουλος, ενώ για τη σύνταξη και τον έλεγχό τους είναι ο Υπεύθυνος Συστήματος HACCP.
- ♦ Αρμοδιότητα για έγκριση των Οδηγιών Εργασίας έχουν οι κατά περίπτωση Υπεύθυνοι όπως ορίζονται από τις Διαδικασίες HACCP.

4.1.2.2. Συντονιστής Ομάδας HACCP

Συντονιστής της Ομάδας HACCP ορίζεται ο Υπεύθυνος Συστήματος HACCP.

Ο συντονιστής της Ομάδας HACCP :

- ♦ εξασφαλίζει ότι η Διοίκηση της επιχείρησης παρέχει τις απαραίτητες πληροφορίες και δεσμεύσεις για την ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος HACCP
- ♦ διασφαλίζει ότι εφαρμόζεται και τηρείται το σύστημα HACCP σύμφωνα με τα προδιαγραφέντα στο εγχειρίδιο HACCP
- ♦ ενημερώνει τη Διοίκηση της επιχείρησης σχετικά με την αποτελεσματικότητα και καταλληλότητα του συστήματος για τους σκοπούς της ανασκόπησης και της βελτίωσής του και
- ♦ οργανώνει τις εργασίες της Ομάδας HACCP.

4.1.2.3. Ομάδα HACCP

Υπεύθυνη για την ανάπτυξη, εφαρμογή, τήρηση και ανασκόπηση του συστήματος HACCP είναι η Ομάδα HACCP.

Η Ομάδα HACCP συγκροτείται από στελέχη της επιχείρησης που έχουν άμεση εμπλοκή με τις καθημερινές δραστηριότητες και με γνώση και εμπειρία σε ό,τι αφορά τα διακινούμενα προϊόντα, τις διαδικασίες λειτουργίας της επιχείρησης και τους κινδύνους που ενδέχεται να προκύψουν για την ασφάλεια του οίνου κατά την αλυσίδα : προμήθεια, παραλαβή σταφυλιών, γλευκοποίηση, οινοποίηση, τυποποίηση, εμφιάλωση, προσωρινή αποθήκευση και εμπορία οίνου.

Η Ομάδα HACCP συγκροτείται από τους :

- ♦ Υπεύθυνο Συστήματος HACCP
- ♦ Υπεύθυνο Ποιοτικού Ελέγχου

- Προϊστάμενο Παραγωγής
- Εργοδηγό Τυποποιητηρίου

Η Ομάδα HACCP καταρτίζει πρόγραμμα συσκέψεων για να συζητούνται θέματα που έχουν σχέση με το σύστημα HACCP, να εξετάζονται τα εκάστοτε δεδομένα και να ανασκοπείται το σύστημα.

Όπου απαιτείται βοήθεια από εξωτερικούς εμπειρογνώμονες για τη λειτουργία του συστήματος HACCP, η Ομάδα HACCP συνάπτει συμφωνία όπου αναφέρονται σαφώς οι υπευθυνότητες και αρμοδιότητες των εμπειρογνομένων αυτών σχετικά με το σύστημα HACCP.

4.1.2.4. Εκπαίδευση και επαγγελματικά προσόντα.

Για την αποδοτική λειτουργία του Συστήματος HACCP λαμβάνεται συνεχής μέριμνα ώστε το ανθρώπινο δυναμικό να εκπαιδεύεται επί των αρχών της HACCP, επί της λειτουργίας του Συστήματος HACCP και επί των εργασιών που καλείται να εκτελέσει.

Λαμβάνεται επίσης ιδιαίτερη μέριμνα για να γίνεται κατανοητή από το ανθρώπινο δυναμικό η σπουδαιότητα της σωστής εκτέλεσης της εργασίας τους στην εξάλειψη ή μείωση των πιθανών κινδύνων για την ασφάλεια του οίνου και τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων ελέγχου.

Οι ανάγκες για εκπαίδευση αναγνωρίζονται και επανεξετάζονται από τη Διοίκηση σε τακτά χρονικά διαστήματα και τα αρχεία της εκπαίδευσης του ανθρώπινου δυναμικού τηρούνται σύμφωνα με τη Διαδικασία του Συστήματος. Τα στοιχεία εκπαίδευσης κάθε εργαζομένου τηρούνται στην ατομική του καρτέλλα, με ευθύνη του Υπεύθυνου Συστήματος HACCP.

Η φιλοσοφία πάνω στην οποία στηρίζεται το όλο πλέγμα εκπαίδευσης του προσωπικού είναι η εξής :

- Κάθε εργαζόμενος οφείλει να έχει γνώση του τι είναι το Σύστημα HACCP και ποιιά είναι τα σημεία εκείνα του Συστήματος που έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τον ίδιο.
- Κάθε εργαζόμενος οφείλει να έχει τις ειδικές γνώσεις που απαιτεί η θέση Εργασίας του.
- Η εκπαίδευση ενός ατόμου είναι κάτι το δυναμικό, που ποτέ δεν σταματά.

Υλοποιώντας την παραπάνω φιλοσοφία :

- Κάθε νέος εργαζόμενος εκπαιδεύεται μετά την πρόσληψή του πάνω σε γενικά αλλά και ειδικά της θέσης εργασίας θέματα του Συστήματος HACCP.
- Κάθε εργαζόμενος έχει εκπαιδευτεί για την εργασία που συγκεκριμένα εκτελεί. Μετακίνηση προσωπικού σε άλλη θέση εργασίας απαγορεύεται πριν του δοθεί η απαιτούμενη εκπαίδευση για τη νέα του θέση.
- Η διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού δε γίνεται τυχαία, αλλά βασίζεται σε διαρκή προσπάθεια εντοπισμού των πραγματικών αναγκών εκπαίδευσης, με βάση τις οποίες και δημιουργούνται τα αντίστοιχα προγράμματα εκπαίδευσης.

4.1.2.5. Εκπρόσωπος της Διοίκησης

Ως εκπρόσωπος της Διοίκησης της Εταιρείας για την ομαλή λειτουργία και την τήρηση του Συστήματος HACCP έχει ορισθεί ο Υπεύθυνος Συστήματος HACCP.

4.1.3. Ανασκόπηση από τη Διοίκηση (6η Αρχή HACCP)

Τα αποτελέσματα των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων, τα παράπονα των πελατών, οι επιδόσεις των προμηθευτών, η ανάλυση των παρατηρηθεισών μη συμμορφώσεων, οι τυχόν μεταβολές της νομοθεσίας που αφορά την ασφάλεια των τροφίμων και η συνολική καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του Συστήματος HACCP, αναλύονται σε έκθεση που συντάσσεται ανά έτος τουλάχιστον από το Συντονιστή της Ομάδας HACCP.

Η Έκθεση στη συνέχεια υποβάλλεται στην Ομάδα HACCP που συνεδριάζει με ευθύνη του Συντονιστή της Ομάδας HACCP και στην Επιτροπή HACCP που συνεδριάζει υπό την προεδρία του Διευθυντή Οίνου και λαμβάνει τις σχετικές αποφάσεις και καθορίζει τους Στόχους Ποιότητας και Ασφάλειας της Εταιρείας.

Οι αποφάσεις που λαμβάνονται από την Ομάδα HACCP και την Επιτροπή HACCP καθώς και οι αρμόδιοι στους οποίους ανατίθεται η υλοποίησή τους καταγράφονται στα σχετικά Έντυπα που προβλέπονται από τη Διαδικασία.

4.2. Σύστημα HACCP

4.2.1. Γενικά

Σκοπός του Συστήματος HACCP είναι να διασφαλίσει την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων και τον έλεγχο των κρίσιμων κινδύνων εντός του πεδίου εφαρμογής του Συστήματος HACCP καθώς και την επαρκή εφαρμογή της Πολιτικής Ποιότητας και Ασφάλειας, σταθεροποιώντας και τεκμηριώνοντας όλες τις Διαδικασίες που ακολουθούνται κατά την παροχή υπηρεσιών της Εταιρείας.

4.2.2. Τεκμηρίωση Συστήματος HACCP

A. Εγχειρίδιο HACCP (“Στρατηγικό Επίπεδο”): Εκφράζει την γενική Πολιτική Ποιότητας και Ασφάλειας και θέτει τις βάσεις για την υλοποίησή της (είναι το παρόν Εγχειρίδιο).

B. Διαδικασίες HACCP (“Τακτικό Επίπεδο”): Περιέχει ένα πλέγμα οργανωτικών και τεχνικών Διαδικασιών (Εγχειρίδιο Διαδικασιών HACCP) που υποδεικνύουν είτε άμεσα, είτε με παραπομπή σε άλλα έγγραφα:

- Πώς θα γίνει κάθε εργασία
- Ποιός είναι υπεύθυνος για την εκτέλεσή της
- Με τι μέσα θα εκτελεσθεί η εργασία
- Πού θα γίνει η κάθε εργασία
- Πότε θα γίνει η κάθε εργασία (πρίν από τι και μετά από τι)

Το Εγχειρίδιο Διαδικασιών HACCP υποδιαιρείται θεματολογικά στις εξής βασικές Ομάδες Διαδικασιών:

| |
|------------------------------------------------------|
| Γενικές διαδικασίες διαχείρισης του συστήματος HACCP |
| Διαδικασίες Προμηθειών |
| Διαδικασίες Διαχείρισης και Αποθήκευσης Προϊόντων |
| Διαδικασίες Ελέγχου Διεργασιών |
| Διαδικασίες Συντήρησης |

| |
|---------------------------|
| Διαδικασίες Σχεδίου HACCP |
|---------------------------|

| |
|--------------------------------------|
| Διαδικασίες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής |
|--------------------------------------|

Γ. Τεκμηρίωση Τρίτου Επιπέδου (“Λειτουργικό Επίπεδο”): Περιέχει τις απαιτούμενες Οδηγίες Εργασίας που σχετίζονται με συγκεκριμένη ενέργεια. Συντάσσονται σύμφωνα με τις αντίστοιχες Διαδικασίες HACCP του Επιπέδου Β και καθοδηγούν το αρμόδιο προσωπικό στις καθημερινές του ασχολίες.

Η τεκμηρίωση και των τριών επιπέδων θεωρούμενη ως σύνολο, συνιστά το “Εγχειρίδιο HACCP”.

Για τον αποτελεσματικό χειρισμό του Εγχειριδίου HACCP από τους εργαζόμενους, δημιουργήθηκαν και τα “Εγχειρίδια Θέσης Εργασίας” τα οποία τηρούνται στην αντίστοιχη θέση εργασίας και περιλαμβάνουν όλα τα απαραίτητα για τη λειτουργία της θέσης αυτής έγγραφα.

Η τεκμηρίωση του Συστήματος HACCP της Εταιρείας παριστάνεται στο Διάγραμμα ροής που ακολουθεί στη σελίδα 10.

4.2.3. Σχέδιο HACCP

Στο Επίπεδο Γ του Συστήματος HACCP εντάσσεται και το Σχέδιο HACCP το οποίο καθορίζει τους κρίσιμους κινδύνους, τη θέση που πρέπει να ελέγχονται οι κρίσιμοι κίνδυνοι (τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, στο εξής καλούμενα «CCPs»), τα κρίσιμα όρια που θα τηρούνται για τις κρίσιμες παραμέτρους, τις διαδικασίες παρακολούθησης, τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να αναλαμβάνονται όταν ένα κρίσιμο σημείο τείνει να τεθεί εκτός ελέγχου, τον υπεύθυνο για την παρακολούθηση και τις άλλες σχετικές διαδικασίες που υποστηρίζουν το Σχέδιο HACCP.

ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Εγχειρίδιο
HACCP

ΤΑΚΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Διαδικασίες
HACCP

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Σχέδιο
HACCP

Οδηγίες Ελέγχου

Οδηγίες Αποθήκευσης

Οδηγίες τυποποίησης

Οδηγίες Συσκευασίας

Οδηγίες παραλαβών

Προγράμματα Συντήρησης

Προγράμματα Καθαρισμού

Περιγραφές Καθηκόντων

Πρότυπα

Προδιαγραφές

Κανονισμοί

ΥΛΙΚΟ ΥΠΟΔΟΜΗΣ

4.3. Διαχείριση Εγγράφων

4.3.1. Γενικά

Η Εταιρεία έχει καθιερώσει τεκμηριωμένη Διαδικασία βάσει της οποίας ελέγχει όλα τα έγγραφα και δεδομένα που σχετίζονται με το Σύστημα HACCP.

4.3.2. Σύνταξη και Έγκριση - Αλλαγές και Τροποποιήσεις

Όλα τα έγγραφα του Συστήματος HACCP:

- ♦ Συντάσσονται από κατάλληλο προσωπικό σε τυποποιημένα έντυπα και εγκρίνονται από καθορισμένους κατά περίπτωση αρμοδίους.
- ♦ Είναι ελεγχόμενα, δηλαδή αναγνωρίζονται κατά μονοσήμαντο τρόπο με κατάλληλο κωδικό αριθμό και διακινούνται με πλήρως ελεγχόμενο τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται ότι σε κάθε θέση και για κάθε εργασία υπάρχει πάντοτε το κατάλληλο έγγραφο.
- ♦ Τροποποιούνται και εγκρίνονται από τους ίδιους οι οποίοι προέβησαν στην αρχική σύνταξη και έγκρισή τους.

4.3.3. Έλεγχος διακίνησης εγγράφων

Για τον ουσιαστικό έλεγχο της διακίνησης των εγγράφων με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται ότι σε κάθε θέση και για κάθε εργασία υπάρχει πάντοτε το κατάλληλο έγγραφο, ισχύουν τα εξής :

- ♦ Αρμόδιος για τη διακίνηση κάθε εγγράφου του Συστήματος HACCP είναι ο Υπεύθυνος Συστήματος HACCP ο οποίος και τηρεί σχετικό Κατάλογο Ελέγχου Διακίνησης Εγγράφων.
- ♦ Για κάθε θέση εργασίας (που εμπλέκεται στο Σύστημα HACCP), υπάρχει "Εγχειρίδιο Θέσης Εργασίας" το οποίο περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα για τη λειτουργία της θέσης αυτής έγγραφα και το περιεχόμενο του οποίου παρακολουθείται και ενημερώνεται συνεχώς με ειδικό Έντυπο.
- ♦ Ταυτόχρονα με τη διανομή μιας τροποποίησης, οι παλαιότερες εκδόσεις ενός εγγράφου καταστρέφονται.

4.4 Μελέτη και σχεδιασμός HACCP

4.4.1 Ανάλυση Κινδύνων (1η Αρχή HACCP)

Η επιχείρηση έχει πραγματοποιήσει ανάλυση κινδύνων, η οποία αναθεωρείται με κάθε σημαντική αλλαγή στα προϊόντα, στις α' ύλες, στα υλικά συσκευασίας, στην παραγωγική διαδικασία, στον τρόπο διαχείρισης των προϊόντων, στις μεταβολές της νομοθεσίας ασφάλειας τροφίμων ή στην αλλαγή χώρων και εξοπλισμού, ή σε κάθε υπόνοια ότι οι κίνδυνοι έχουν μεταβληθεί ή έχει εισαχθεί νέος κίνδυνος με βάση τεκμηριωμένες διαδικασίες.

Την ευθύνη για την επικαιροποίηση της μελέτης HACCP έχει η Ομάδα HACCP.

4.4.2 Περιγραφές προϊόντων

Όλες οι πληροφορίες για τα προϊόντα τεκμηριώνονται με βάση τη Διαδικασία «Περιγραφή Προϊόντων και Διαγράμματα ροής». Οι πληροφορίες αυτές δίνονται με τον απαιτούμενο βαθμό λεπτομέρειας έτσι ώστε η ομάδα HACCP να μπορεί να αναγνωρίσει τους κρίσιμους κινδύνους.

Οι τεχνικές προδιαγραφές των προϊόντων αναφέρονται σε :

1. Προδιαγραφές Ποιότητας Ελαιολάδου και Προϊόντων (Σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 με τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις του)
2. Προδιαγραφές Ποιότητας Οίνου (ΠΠ)
3. Προδιαγραφές Ασφάλειας Οίνου (ΠΑ)
4. Προδιαγραφές Υλικών Συσκευασίας (ΠΥΣ)
5. Προδιαγραφές Ετικέτας (ΠΕ)

Οι προδιαγραφές ποιότητας οίνου, ποιότητας και ασφάλειας λειτουργούν ως βάση αναφοράς για την επιβεβαίωση των στοιχείων που παρέχουν οι προμηθευτές και ως απαιτήσεις για την αξιολόγηση των προμηθευτών.

Οι προδιαγραφές ασφάλειας συμμορφώνονται με την ισχύουσα εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία και τη διεθνή βιβλιογραφία και υπόκεινται σε αλλαγές όταν υπάρξουν αλλαγές στη νομοθεσία ή στα διεθνή δεδομένα.

Οι Προδιαγραφές Συσκευασίας παρέχονται από τους προμηθευτές υλικών συσκευασίας και συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που έχει θέσει η εταιρεία.

Οι Προδιαγραφές Ετικέτας συμμορφώνονται κατ' αρχήν με τις απαιτήσεις επισήμανσης τροφίμων και ειδικά οίνου που υπαγορεύονται από την ισχύουσα εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία καθώς και με τις εκάστοτε αποφάσεις της εταιρείας για την εμφάνιση των ετικετών ή/και τις προδιαγραφές που έχει θέσει συγκεκριμένος πελάτης.

4.4.3 Αναγνώριση της αναμενόμενης χρήσης των προϊόντων

Η αναμενόμενη χρήση των προϊόντων συμπεριλαμβανομένων του προσδιορισμού των χρηστών καθώς και της χρήσης και αποθήκευσης των προϊόντων περιγράφεται στη Διαδικασία «Περιγραφή προϊόντων και διαγράμματα ροής». Η Διαδικασία προβλέπει και την αναγραφή συνοπτικών οδηγιών προς τους καταναλωτές για την ασφαλή χρήση και αποθήκευση του οίνου σύμφωνα και με τις απαιτήσεις επισήμανσης που προβλέπονται από τη Νομοθεσία.

Τα προϊόντα που παράγει η επιχείρηση και εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του Συστήματος HACCP της εταιρείας προορίζονται για χρήση και κατανάλωση από όλες τις ομάδες του πληθυσμού, ευαίσθητες και μη. Η φύση όμως και η σύσταση του ελαιολάδου το κατατάσσει σε τρόφιμο χαμηλής επικινδυνότητας λόγω του στείρου περιβάλλοντος που δημιουργεί για την επιβίωση και ανάπτυξη παθογόνων και μη μικροοργανισμών.

4.4.4 Διαγράμματα ροής (1η αρχή HACCP)

Στο διάγραμμα ροής γίνεται περιγραφή όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας του οίνου, από την παραλαβή των σταφυλιών, υλικών συσκευασίας και βοηθητικών υλών μέχρι την τελική παράδοσή του στον πελάτη. Η ακρίβεια και πληρότητα του διαγράμματος ροής επαληθεύεται στις πραγματικές συνθήκες εργασίας με ευθύνη της Ομάδας HACCP.

4.4.5 Αναγνώριση κινδύνων (1η Αρχή HACCP)

Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι (φυσικοί, χημικοί, βιολογικοί) αναγνωρίζονται, καταγράφονται και αξιολογούνται από την Ομάδα HACCP για την πιθανότητα εμφάνισής τους με βάση τη Διαδικασία «Ανάλυση επικινδυνότητας». Η αναγνώριση των πιθανών κινδύνων γίνεται με βάση τις συγκεκριμένες διεργασίες που λαμβάνουν χώρα και λαμβάνοντας υπόψη όλα τα χαρακτηριστικά των διεργασιών, των υλικών συσκευασίας, των βοηθητικών υλών, των προϊόντων.

4.4.6 Προληπτικά μέτρα ελέγχου

Με βάση τη Διαδικασία «Προληπτικές Ενέργειες», λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για την πρόληψη ή εξάλειψη των πιθανών κινδύνων σε αποδεκτό επίπεδο. Η Διαδικασία επίσης καθορίζει όλες τις προκαθορισμένες ενέργειες που γίνονται με στόχο τη διασφάλιση της ασφάλειας του οίνου σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Με βάση δε, τη γενική αρχή ότι ο στόχος του Συστήματος HACCP είναι η πρόληψη και όχι η θεραπεία του προβλήματος, η Εταιρεία έχει πάρει όλα τα μέτρα για να προλαμβάνει την εμφάνιση μη συμμορφώσεων. Συγκεκριμένα:

- Υπάρχουν τεκμηριωμένες Διαδικασίες HACCP και Οδηγίες Εργασίας που καθοδηγούν το προσωπικό στις καθημερινές ασχολίες.
- Το προσωπικό εκπαιδεύεται κατάλληλα στην τήρηση και εφαρμογή των παραπάνω Διαδικασιών και Οδηγιών.

Γίνονται συνεχώς Εσωτερικές Επιθεωρήσεις του Συστήματος από το Συντονιστή HACCP με σκοπό τον έλεγχο της τήρησης και αποτελεσματικότητάς του.

- Γίνεται προληπτικός έλεγχος, εξαγωγή στατιστικών συμπερασμάτων από τα αρχεία σχετικά με το εξωτερικό περιβάλλον (πελάτες) και το εσωτερικό (εταιρεία) και αποφασίζονται οι κατάλληλες διορθωτικές δράσεις.
- Έχει εγκατασταθεί τεκμηριωμένη μέθοδος επικοινωνίας με το προσωπικό και συμμετοχής του στη συνεχή βελτίωση της εταιρίας.

4.4.7 Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP) (2η Αρχή HACCP)

Ο τρόπος προσδιορισμού των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP) από την Ομάδα HACCP για τα σημεία του διαγράμματος ροής της παραγωγικής διαδικασίας στην Εταιρεία με βάση το Διάγραμμα Αποφάσεων περιγράφεται στη Δ. 630.

4.4.8 Κρίσιμα Όρια για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (3η Αρχή HACCP)

Προσδιορίζονται οι κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου για την επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας των μέτρων ελέγχου. Για κάθε μία κρίσιμη παράμετρο παρακολούθησης θεσπίζονται κρίσιμα όρια από την Ομάδα HACCP, τα οποία πρέπει να τηρούνται και να είναι τέτοια ώστε να μπορεί να επιβεβαιωθεί ότι η τήρησή τους έχει ως αποτέλεσμα τον έλεγχο των κινδύνων. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης κινδύνου ή/και μη ασφαλούς τροφίμου.

Οποιαδήποτε αλλαγή στα κρίσιμα όρια υπόκειται στην έγκριση της Ομάδας HACCP.

4.4.9 Παρακολούθηση Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (4η Αρχή HACCP)

Η θέσπιση συστήματος παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP) περιγράφεται στην διαδικασία του συστήματος HACCP. Το σύστημα παρακολούθησης συνοδεύεται κατά περίπτωση από οδηγίες για τη σωστή εφαρμογή και τήρησή του και αναφέρεται σε:

- Μέθοδο παρακολούθησης
- Συχνότητα παρακολούθησης
- Υπεύθυνο παρακολούθησης
- Υπεύθυνο αξιολόγησης για τα αποτελέσματα της παρακολούθησης
- Στοιχεία τεκμηρίωσης της παρακολούθησης

4.4.10 Διορθωτικές Ενέργειες για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (5η Αρχή HACCP)

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου θεσπίζονται κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες, οι οποίες εφαρμόζονται όταν ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου είναι εκτός των κρίσιμων ορίων που έχουν τεθεί. Ο προσδιορισμός των διορθωτικών ενεργειών είναι ευθύνη της Ομάδας HACCP.

Η Εταιρεία έχει εγκαταστήσει Διαδικασίες για τη διερεύνηση της αιτίας των μη συμμορφώσεων, αναλύοντας πληροφορίες για την ανίχνευση πιθανών περιοχών προβλημάτων.

Σε κάθε περίπτωση που παρατηρείται μη συμμόρφωση προϊόντος ή υπηρεσίας λαμβάνεται μέριμνα με άμεσες Διορθωτικές Ενέργειες για εξάλειψη της αιτίας που προκάλεσε τη μη συμμόρφωση, είτε αυτή είναι υπαιτιότητα της Εταιρείας, είτε ενός προμηθευτή εάν πρόκειται για μη συμμόρφωση σε παραλαμβανόμενα σταφύλια ή υλικά συσκευασίας.

Παρόμοια, μέριμνα με κατάλληλες Διορθωτικές Ενέργειες λαμβάνεται και για την άρση των παρατηρήσεων που προκύπτουν από τις Εσωτερικές Επιθεωρήσεις του Συστήματος HACCP και από Παράπονα Πελατών.

Οι απαιτηθείσες Διορθωτικές Ενέργειες καθώς και η αποτελεσματικότητα εκάστης εξ' αυτών συνεξετάζονται συγκεντρωτικά κατά την Ετήσια Ανασκόπηση του Συστήματος HACCP από τη Διοίκηση, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν απαιτείται :

- ◆ ουσιαστική διαφοροποίηση ή βελτίωση του Συστήματος HACCP σε συγκεκριμένο τομέα
- ◆ να ληφθούν πρόσθετα μέτρα για ορισμένους προμηθευτές
- ◆ να ληφθούν αποφάσεις για βελτίωση εξοπλισμού, εκπαίδευση προσωπικού
- ◆ ουσιαστική διαφοροποίηση του τρόπου παροχής της υπηρεσίας κ.λ.π.

4.5 Λειτουργία Συστήματος HACCP

4.5.1 Έλεγχος Αρχείων HACCP (7η Αρχή HACCP)

Για την παρακολούθηση της ομαλής λειτουργίας του Συστήματος HACCP και τη συλλογή όλων των απαραίτητων στοιχείων γι' αυτό, τηρούνται κατά συστηματικό τρόπο Αρχεία HACCP.

Σε όλες τις Διαδικασίες του Συστήματος HACCP περιγράφεται ο τρόπος τήρησης των σχετικών Αρχείων που συνδέονται με αυτό (υπεύθυνος τήρησης, χρόνος τήρησης).

4.5.2 Έλεγχος μη-συμμορφούμενου προϊόντος

Όλες οι μη συμμορφώσεις που παρατηρούνται στις διεργασίες της εταιρείας και στα προϊόντα που παράγει η Εταιρεία, αναγνωρίζονται, καταγράφονται και αντιμετωπίζονται με κατάλληλο τεκμηριωμένο τρόπο.

Μη συμμορφώσεις μπορούν να παρουσιαστούν:

- ◆ κατά την παραλαβή των σταφυλιών και των υλικών συσκευασίας στο χώρο της Εταιρείας
- ◆ κατά την ροή της παραγωγικής διαδικασίας γλευκοποίησης, οينوποίησης και τυποποίησης του οίνου
- ◆ κατά τη λειτουργία του εξοπλισμού (παραγωγικού και οργάνων ποιοτικού ελέγχου)
- ◆ κατά την αποθήκευση των προϊόντων
- ◆ κατά την παράδοση των προϊόντων στον πελάτη
- ◆ κατά τις εσωτερικές επιθεωρήσεις HACCP
- ◆ κατά την επαλήθευση του συστήματος HACCP

✦ από παράπονα πελατών

Υπεύθυνος για την καταγραφή και την ανάλυση των μη συμμορφώσεων είναι ο Συντονιστής της Ομάδας HACCP.

4.5.3 Ιχνηλασιμότητα και ανάκληση

4.5.3.1 Ιχνηλασιμότητα

Η ταυτοποίηση των προϊόντων επιτυγχάνεται με τα Δελτία Ποιοτικής Εξέτασης Οίνου καθώς και των ετικετών που υπάρχουν πάνω στα προϊόντα.

Αναγνώριση παρτίδας προϊόντος

Η αναγνώριση της παρτίδας επιτυγχάνεται με την αναγραφή πάνω στη φιάλη του οίνου της *Ημερομηνίας Παραγωγής* και της *Ημερομηνίας Λήξης*. Αυτά τα στοιχεία μονοσήμαντα υποδεικνύουν την παρτίδα του προϊόντος.

4.5.3.2 Ανάκληση

Η εταιρεία έχει θεσπίσει διαδικασία αντιμετώπισης καταστάσεων κατά τις οποίες ο οίνος ενδέχεται να παρουσιάσει κίνδυνο μετά την παράδοσή του.

Η διαδικασία ενεργοποιείται με ευθύνη του Υπευθύνου Συστήματος HACCP και με βάση το «Σχέδιο Κοινοποίησης και Ανάκλησης» που συντάσσεται και εγκρίνεται από τον Υπεύθυνο Συστήματος HACCP και τον Διευθύνοντα Σύμβουλο.

Η κοινοποίηση απευθύνεται στους προμηθευτές του προϊόντος και στους πελάτες στους οποίους παραδόθηκε το προϊόν.

4.6. Έλεγχος Διεργασιών

Οι διεργασίες που επιτελούνται κατά την παραγωγική διαδικασία τυποποίησης του οίνου περιγράφονται σε Διαδικασίες που περιλαμβάνουν αναλυτική περιγραφή των ενεργειών ελέγχου και καθορίζουν τους υπεύθυνους υλοποίησης κάθε σταδίου του διαγράμματος ροής.

Βασική μέριμνα της εταιρείας είναι η εξασφάλιση προμήθειας των σταφυλιών και υλικών συσκευασίας που πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας, την εξασφάλιση της τήρησης των προβλεφθέντων συνθηκών γλευκοποίησης, οινοποίησης, τυποποίησης, της παραγωγής προϊόντων σύμφωνα με τις προδιαγραφές και την παράδοση των προϊόντων στον πελάτη σε άριστη κατάσταση.

Αυτό διασφαλίζεται με την εφαρμογή των ακόλουθων διαδικασιών:

- 1 Παραλαβή/ Έλεγχος σταφυλιών, υλικών συσκευασίας και βοηθητικών υλών
- 2 Γλευκοποίηση, οινοποίηση και τυποποίηση του οίνου
- 3 Συσσκευασία οίνου
- 4 Αποθήκευση και αποστολή τελικών προϊόντων

4.7. Εξοπλισμός Επιθεώρησης, Μετρήσεων και Δοκιμών

Ο εξοπλισμός επιθεώρησης, μετρήσεων και δοκιμών που χρησιμοποιείται, όπου απαιτείται, διακριβώνεται από αναγνωρισμένους Εξωτερικούς Φορείς Διακρίβωσης.

4.8. Εξυπηρέτηση μετά τη Παράδοση

Η Εταιρεία υποστηρίζει τα προϊόντα με τα οποία τροφοδοτεί τους πελάτες της και μετά την πώληση, είτε όταν εμφανιστεί κάποιο παράπονο πελάτη, είτε όταν ζητηθούν από τον πελάτη υποδείξεις - οδηγίες για τη χρήση κάποιου προϊόντος.

4.9 Επικοινωνία με την Ομάδα HACCP

Η επιχείρηση έχει καθιερώσει διαδικασίες με βάση τις οποίες γίνεται η ενημέρωση της Ομάδας HACCP για :

- ◆ Τα νέα προϊόντα
- ◆ Τις αλλαγές στα προϊόντα ή τις υπηρεσίες
- ◆ Τις αλλαγές στον εξοπλισμό που μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των τροφίμων.
- ◆ Τις αλλαγές σε χωροθέτηση, κλπ
- ◆ Τις αλλαγές στα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης.
- ◆ Τις αλλαγές στο επίπεδο προσόντων του προσωπικού ή στον καταμερισμό των καθηκόντων.
- ◆ Τις αναμενόμενες αλλαγές στη χρήση από τον καταναλωτή και τις ομάδες καταναλωτών.
- ◆ Τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.
- ◆ Τις απαιτήσεις των πελατών, του κλάδου ή άλλες απαιτήσεις που πρέπει να ικανοποιεί η επιχείρηση.
- ◆ Άλλες αλλαγές / συνθήκες οι οποίες επιδρούν στην ασφάλεια του οίνου.

4.10. Επαλήθευση Συστήματος HACCP (6η Αρχή HACCP)

Το Σύστημα HACCP, όπως και κάθε Σύστημα που στηρίζεται σε Διαδικασίες, Ανθρώπους, Εξοπλισμό και Υλικά είναι δυνατόν να είναι ή να καταστεί αναποτελεσματικό για διάφορους λόγους, μεταξύ των οποίων είναι :

- ♦ Η εσφαλμένη σχεδίαση των Διαδικασιών του, ή η μη προσαρμογή τους σε νέες απαιτήσεις
- ♦ Η μη ορθή στελέχωση
- ♦ Η μη τήρηση των Διαδικασιών

Σαν συνέπεια αυτού, μία από τις σπουδαιότερες λειτουργίες του Συστήματος HACCP, μέσα από τη Διαδικασία επαλήθευσης που το ίδιο προβλέπει, είναι ο αυτοέλεγχός του με στόχο να διαπιστωθεί :

- ♦ Κατά πόσο τηρείται (οπότε, ασχέτως του πόσο αποτελεσματικό είναι, το Σύστημα θεωρείται και είναι υπό έλεγχο)
- ♦ Κατά πόσο, εφόσον τηρείται, είναι αποτελεσματικό.

Η επαλήθευση του συστήματος HACCP περιλαμβάνει :

- α) τις εσωτερικές επιθεωρήσεις HACCP (που καλύπτει το πρώτο σημείο), και
- β) την επικύρωση του σχεδίου HACCP (καλύπτει το δεύτερο σημείο)

4.10.1 Εσωτερικές επιθεωρήσεις HACCP

Οι Εσωτερικές Επιθεωρήσεις HACCP σχεδιάζονται σε ετήσια βάση, τεκμηριώνονται και υλοποιούνται από το Συντονιστή Ομάδας HACCP, ώστε να επιτυγχάνεται:

- ♦ Εκτενής (κάθετος) έλεγχος του συνόλου του Συστήματος HACCP σε επίπεδο Τμημάτων, εξετάζοντας την τήρηση (και την αποτελεσματικότητα) όλων των εφαρμοζομένων Διαδικασιών και Οδηγιών σε ένα Τμήμα.
- ♦ Εκτενής (οριζόντιος) έλεγχος των συστατικών στοιχείων του σχεδίου HACCP, εξετάζοντας την αποτελεσματικότητα και την επάρκειά του σε σχέση με τους κρίσιμους κινδύνους.

Οι Εσωτερικές Επιθεωρήσεις που αφορούν τις Διαδικασίες αρμοδιότητας του Συντονιστή HACCP γίνονται από εξωτερικό συνεργάτη.

Τα αποτελέσματα των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων τεκμηριώνονται και αναλύονται από τον Συντονιστή HACCP με τη συνεργασία των αρμοδίων και ακολουθούν Διορθωτικές Ενέργειες, οι οποίες τελούν υπό την εποπτεία του Συντονιστή HACCP έως ότου το πρόβλημα εξαλειφθεί πλήρως.

4.10.2 Επαλήθευση συστήματος HACCP

Η επαλήθευση του συστήματος HACCP σχεδιάζεται σε ετήσια βάση, τεκμηριώνεται και υλοποιείται από την Ομάδα HACCP, ώστε να επιτυγχάνεται:

- ♦ Εκτενής (οριζόντιος) έλεγχος των συστατικών στοιχείων του σχεδίου HACCP, εξετάζοντας την αποτελεσματικότητα και την επάρκειά του σε σχέση με τους κρίσιμους κινδύνους.

Εάν κριθεί απαραίτητο γίνεται και επικαιροποίηση της μελέτης HACCP.

4.10.3 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

Τα αποτελέσματα των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων αποτελούν βασικό στοιχείο που εξετάζεται κατά την Ετήσια Ανασκόπηση του Συστήματος HACCP από τη Διοίκηση.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ HACCP

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

- Δ.110 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ
- Δ.120 ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
- Δ.130 ΟΡΓΑΝΑ HACCP
- Δ.140 ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP
- Δ.150 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP
- Δ.160 ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

- Δ.210 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

ΑΠΟΘΗΚΕΣ

- Δ.310 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ, ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΑΠΟΘΗΚΩΝ ΚΑΙ ΧΩΡΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

- Δ.410 ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΕΛΕΓΧΟΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
- Δ.420 ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ – ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ
- Δ.430 ΦΟΡΤΩΣΗ-ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Δ.510 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ-ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ
- Δ.520 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΧΩΡΩΝ

ΣΧΕΔΙΟ HACCP

- Δ.610 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ
- Δ.620 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ
- Δ.630 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)
- Δ.640 ΣΧΕΔΙΟ HACCP
- Δ.650 ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΛΗΣΗ

ΟΡΘΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ

- Δ.710 ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

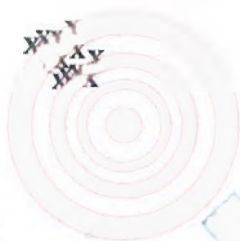
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

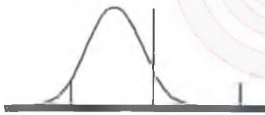
ΒΑΣΙΚΗ ΑΡΧΗ του ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

Όλες οι διεργασίες μεταβάλλονται το
ΣΕΔ στοχεύει στη μείωση της διασποράς

Κακή
στόχευση



Μεγάλη
διασπορά

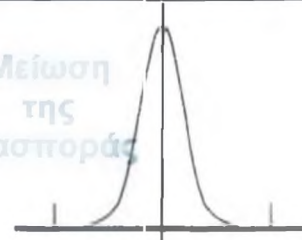


σ ?

Κεντράρισμα
της
διεργασίας



Μείωση
της
διασποράς



Άριστη στόχευση

1. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

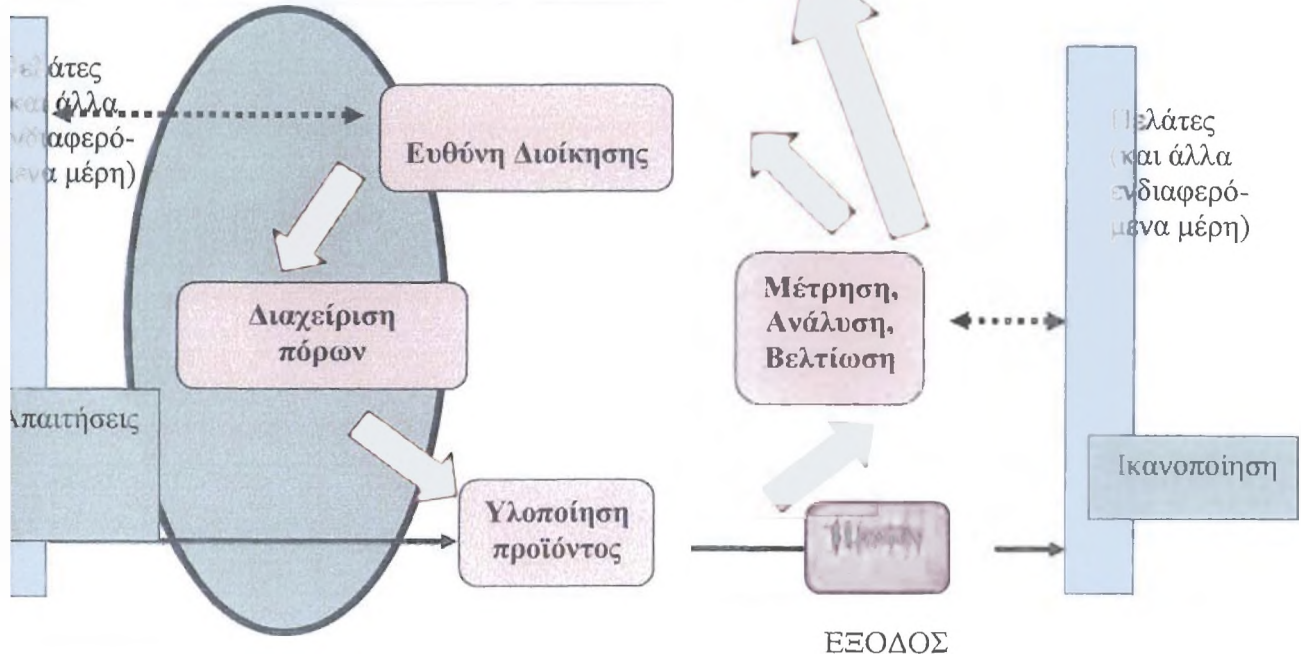
Το σύστημα ποιότητας δημιουργήθηκε, αναπτύχθηκε και εγκαταστάθηκε σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2000 και είναι πιστοποιημένο από τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης (ΕΛΟΤ) και η φιλοσοφία του παρουσιάζεται στο ακόλουθο σχέδιο.

Όπως παρατηρούμε το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας είναι πελατοκεντρικό και διέπεται από την φιλοσοφία της συνεχούς βελτίωσης.

Το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας είναι ένα σύνολο διαδοχικών αλληλοεξαρτόμενων Διεργασιών.

ΕΙΣΟΔΟΣ

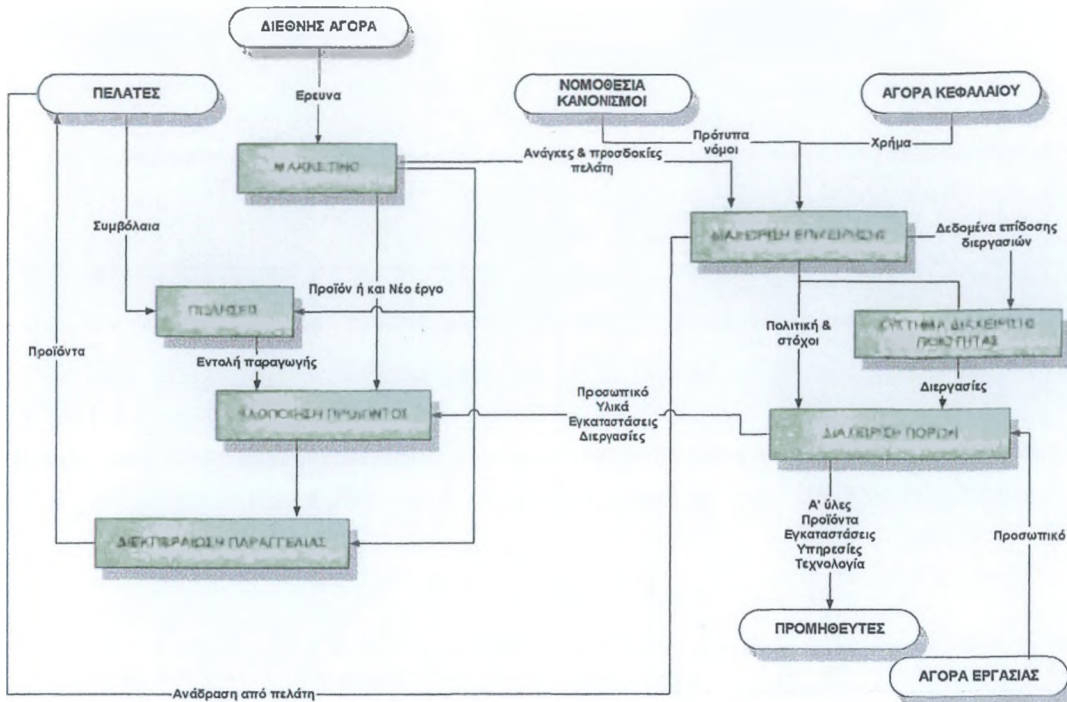
→
ράσεις
προστιθέμενης
ξίας
·οή πληροφορίας



2. ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

Η αλληλεπίδραση των διεργασιών του συστήματος ποιότητας παρουσιάζονται στο ακόλο διάγραμμα ροής και περιγράφονται στις διαδικασίες ποιότητας και τα αντίστοιχα ενσωματωμένα έγγραφα.

Οι διεργασίες παρουσιάζονται με πράσινο χρώμα.



Σε κάθε διεργασία εφαρμόζεται Στατιστικός Έλεγχος Διεργασιών καθορίζοντας δείκτες μέτρησης και παρακολούθησης της λειτουργίας της και της επίδοσής της. Η συνεχής παρακολούθηση με διαγράμματα ελέγχου των δεικτών αυτών (Key Process Input Variables, Key Quality Characteristics, Key Performance Indicators) και η ανάλυση των δεδομένων επιτρέπουν την υλοποίηση των κατάλληλων ενεργειών με στόχο τη συνεχή πρόοδο.

3. ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΗΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

Η Ολοκληρωμένη Διαχείριση Διεργασιών δίνουν στους υπεύθυνους και τους χειριστές/υπαλλήλους των διεργασιών αξιόπιστες πληροφορίες και κανόνες οδήγησης για να

καθορισθεί η στιγμή και η ένταση μιας επέμβασης στους παράγοντες που επιδρούν σε μια διεργασία παραγωγής προϊόντων ή υπηρεσιών .

Η εφαρμογή της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης των Διεργασιών μειώνει τη διασπορά (τυπική απόκλιση) της διεργασίας και παράλληλα τον αριθμό των παραγόμενων αχρήστων (αστοχίες) γιατί επιτρέπει :

- α) Διαχωρισμό μεταξύ τυχαίων και συστηματικών μεταβολών
- β) Ομοιόμορφους τρόπους δράσης.

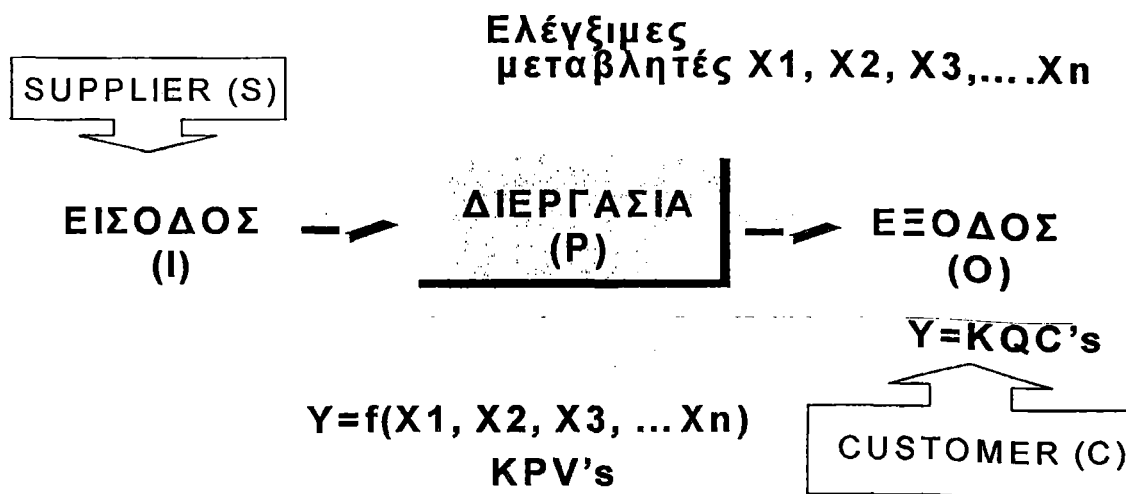
3.1 ΟΡΙΣΜΟΙ

Διεργασία

Διεργασία είναι ένα σύνολο διαδοχικών και αλληλοεπηρεαζόμενων δραστηριοτήτων οι οποίες υλοποιούμενες μετατρέπουν τα εισερχόμενα (πρώτες ύλες, υπηρεσίες, γνώσεις, εγκαταστάσεις κ.λ.π) σε εξερχόμενα (προϊόντα/υπηρεσίες).

Βασικές αρχές του ΣΕΔ

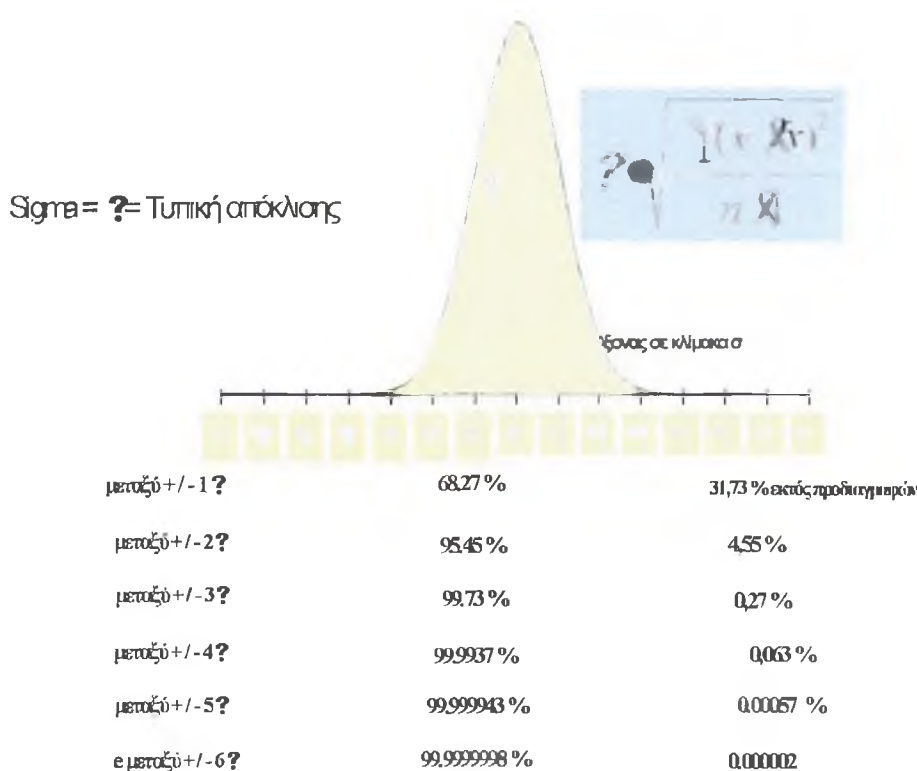
Εξέταση των κρίσιμων μεταβλητών (KPV's) για τον έλεγχο της διεργασίας που ρυθμίζει την παραγωγή



Κανονική κατανομή

Είναι η κατανομή που χαρακτηρίζεται πλήρως αν γνωρίζουμε τον μέσο όρο και την τυπική απόκλιση των παρατηρήσεων, είναι συμμετρική με άξονα συμμετρίας τον μέσο όρο και ταυτίζονται ο μέσος όρος, η διάμεσος και η επικρατούσα τιμή.

Κανονική κατανομή – Καμπύλη Gauss



Διάγραμμα Ελέγχου

Ονομάζουμε διάγραμμα ελέγχου ένα γραφικό που περιλαμβάνει :

-στην τετμημένη (άξονα των X) τον χρόνο ή την χρονολογική διαδοχή των ενεργειών του ελέγχου.

-στην τεταγμένη (άξονα των Y) μία ποσοτική μεταβλητή χαρακτηριστική της παραγωγικής διεργασίας ή του ελεγχόμενου προϊόντος και επίσης τα παρακάτω :

α) ΣΤΟΧΟ : \bar{x} στο κέντρο του γραφικού όπου παρουσιάζει τον Μέσο Όρο για την μεταβλητή Y .

β) ΟΡΙΑ : Πρόκειται για όρια που βρίσκονται από την μία και την άλλη πλευρά του Μέσου Όρου του διαγράμματος ελέγχου και αντιστοιχούν σε ζώνες όπου η μεταβλητή Y θα πρέπει να βρίσκεται, όταν το σύστημα είναι υπό έλεγχο, με βάση

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ.

- **ΟΡΙΑ $\pm 1 S$** : Στάθμη εμπιστοσύνης 68 % ή κίνδυνος 32 %.
Το 68% των μετρήσεων βρίσκεται στο διάστημα $\bar{x} - S$ έως $\bar{x} + S$
- **ΟΡΙΑ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗΣ $\pm 2 S$** : Στάθμη εμπιστοσύνης 95 % ή κίνδυνος 5%.
Το 95% των μετρήσεων βρίσκεται στο διάστημα $\bar{x} - 2S$ έως $\bar{x} + 2S$
Όταν ξεπερνιούνται θα πρέπει να γίνεται μια έρευνα των αιτιών απόκλισης.
- **ΟΡΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ $\pm 3 S$** : Στάθμη εμπιστοσύνης 99,73% ή κίνδυνος 0,27%.
Το 99,73% των μετρήσεων βρίσκεται στο διάστημα $\bar{x} - 3S$ έως $\bar{x} + 3S$.
Όταν ξεπερνιούνται,

ΔΕΝ ΔΙΝΟΥΜΕ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ, επαναλαμβάνουμε τη μέτρηση και ψάχνουμε την αιτία της απόκλισης.

γ) ΟΔΗΓΟΣ ΔΡΑΣΗΣ : Πρόκειται για κατάλογο των ενεργειών επαλήθευσης ή ρυθμίσεων που πρέπει να γίνουν σε περίπτωση που η διεργασία είναι εκτός ελέγχου. Η φύση και η διάρκειά τους πρέπει να σημειώνεται στο διάγραμμα ελέγχου.

Υπάρχουν δύο μεγάλες κατηγορίες διαγραμμάτων ελέγχου που παρουσιάζονται στις επόμενες σελίδες και αφορούν τα διαγράμματα ελέγχου δεδομένων συνεχών μεταβλητών και ιδιοτήτων αντίστοιχα

Οργανική Δομή των Υποστηρίκτων



Φωνή του Πελάτη (Voice of Customer)

Οι πελάτες έχουν απαιτήσεις από τους προμηθευτές τους οι οποίες στα συναπτόμενα συμβόλαια εκφράζονται ως ποιοτικές/τεχνικές προδιαγραφές. Οι προδιαγραφές αυτές ανήκουν συνήθως σε τρεις μεγάλες κατηγορίες

- ♦ Ποιοτικά χαρακτηριστικά παραμέτρων
- ♦ Όροι παράδοσης
- ♦ Οικονομικοί όροι
- ♦ Υπηρεσίες μετά την πώληση

Οι προδιαγραφές των πελατών συνήθως περιέχουν:

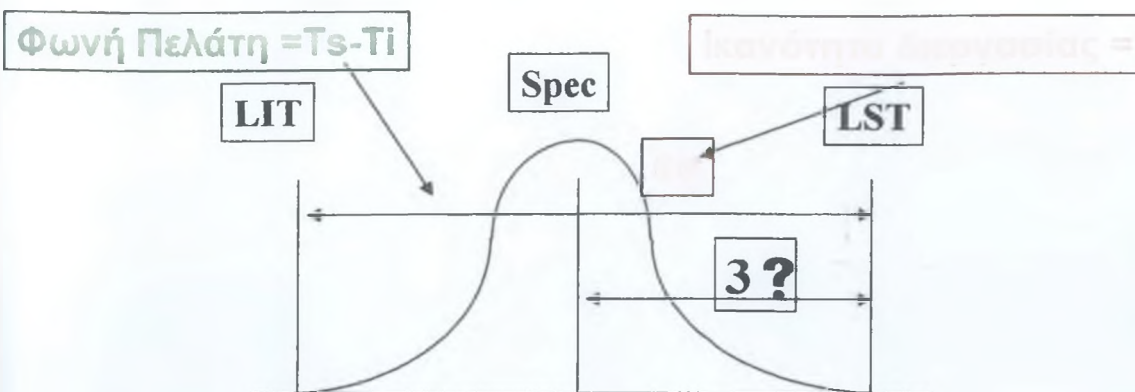
- ♦ μία τιμή στόχο για την παράμετρο (Target),
- ♦ Ανώτερο (Upper Limit Specification) και
- ♦ Κατώτερο Όριο Προδιαγραφών (Lower Limit of Specification)

Φωνή της Διεργασίας (Voice of Process) ή Ικανότητα της Διεργασίας (Process Capability)

Η Διεργασία χαρακτηρίζεται από τα ακόλουθα:

- μία τιμή στόχο για την παράμετρο (Target) που είναι ο μέσος όρος των τιμών της παραμέτρου που παρακολουθούμε,
- από την τυπική απόκλιση της διεργασίας

Φωνή of Πελάτη ή Προμηθευτή = $T_s - T_i$ = στόχος της διεργασίας (απαιτούμενο) - (απαιτούμενο)



Δείκτης Ικανότητας Διεργασίας (Process Capability Index)

Είναι ένας αριθμός που μας δείχνει κατά πόσον μία διεργασία ή μηχανή ή σύστημα μέτρησης-ανάλυσης (αναλυτής-όργανο-αναλώσιμα και μέθοδοι) έχει την ικανότητα να ικανοποιεί τις απαιτούμενες προδιαγραφές ή απαιτήσεις :

$C_p = \text{Φωνή του πελάτη} / \text{Ικανότητα της Διεργασίας}$

$$C_p = \frac{[T_s - T_i]}{6S}$$

Όπου

T_s = ανώτερη προδιαγραφή πελάτη ή ανώτερο όριο κάρτας ελέγχου (+3S)
 T_i = κατώτερη προδιαγραφή πελάτη ή κατώτερο όριο κάρτας ελέγχου (-3S)
 S = τυπική απόκλιση του διαγράμματος ελέγχου για τον συγκεκριμένο αριθμό μετρήσεων που χρησιμοποιούμε για τον υπολογισμό του C_p (όχι των αρχικών 25 μετρήσεων).

$C_p =$

δείκτης ικανότητας

Σε περίπτωση που έχουμε μονόπλευρες προδιαγραφές τότε εφαρμόζεται ένας από τους ακόλουθους τύπους :

$$C_{pk} = \frac{T_s - \bar{x}}{3S} \quad \text{ή} \quad \frac{\bar{x} - T_i}{3S}$$

Όπου

\bar{x} = μέση τιμή της μετρούμενης παραμέτρου είτε του διαγράμματος ελέγχου είτε της παραγωγικής διεργασίας ανάλογα με το τι μας ενδιαφέρει.

Στην περίπτωση που έχουμε αμφίπλευρες προδιαγραφές και θέλουμε να εκτιμήσουμε το κεντράρισμα του διαγράμματος ελέγχου, τότε

υπολογίζουμε το C_{pk} από τον ακόλουθο τύπο:

$$C_{pk} = \text{Min} \left[\frac{T_s - \bar{x}}{3s}, \frac{\bar{x} - T_i}{3s} \right]$$

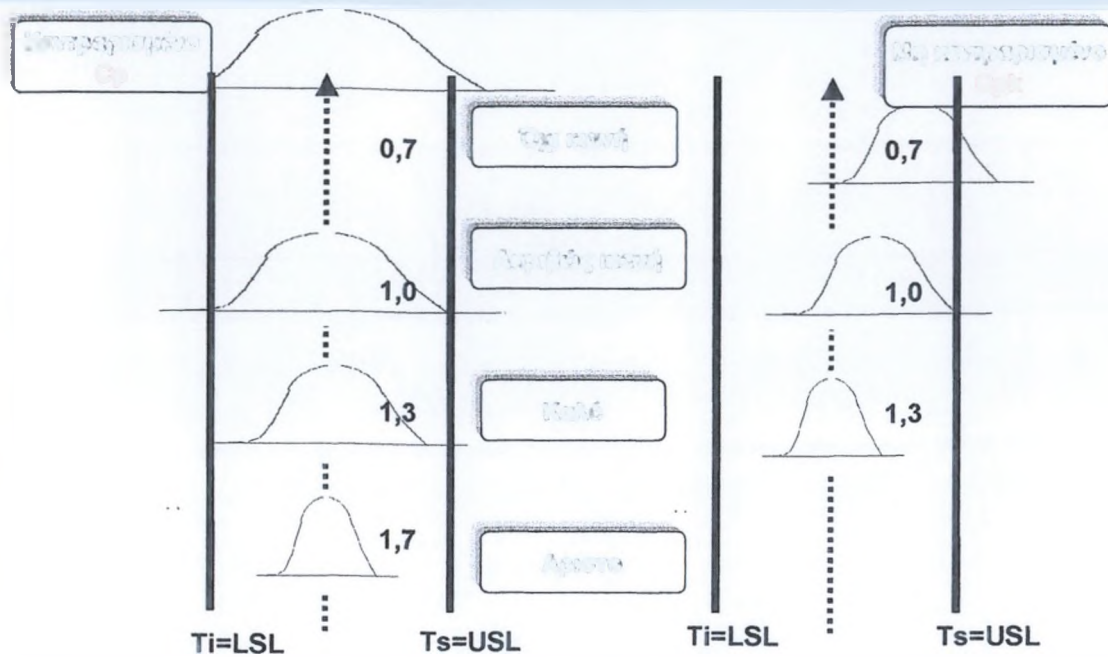
Στόχος της εφαρμογής του Στατιστικού Ελέγχου των Διεργασιών είναι να μειώνεται όσο είναι δυνατόν η τυπική απόκλιση και στην περίπτωση των αμφίπλευρων προδιαγραφών να είμαστε κεντραρισμένοι ως προς τον στόχο του πελάτη.

Στον ακόλουθο πίνακα δίδονται οι επιθυμητές τιμές C_p για τις διεργασίες μέτρησης/ανάλυσης και τις παραγωγικές διεργασίες.

| ΤΜΗΜΑ | C_p "ακριβώς καλό " |
|---------------------|------------------------------------|
| ΜΕΤΡΗΣΗ - ΑΝΑΛΥΣΗ | $C_p \geq 2,7$ |
| ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ | $C_p \geq 1,33$ $C_{pk} \geq 1$ |

Είναι κατανοητό ότι το σύστημα μέτρησης-ανάλυσης και οι παραγωγικές διεργασίες είναι υπό έλεγχο (control) όταν έχουμε υψηλές τιμές του C_p και του C_{pk} (μείωση τυπικής απόκλισης).

ΔΕΙΚΤΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ



4 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ-ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

4.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

Η επιλογή γίνεται με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

- ♦ βαθμός κρισιμότητας για τον πελάτη
- ♦ έρευνα μέτρησης ικανοποίησης πελατών
- ♦ εξέλιξη των παραπόνων των πελατών
- ♦ % ποσοστό αχρήστων στη διεργασία (αστοχίες)
- ♦ κόστος παραγωγής

Επιλέγουμε τις κρίσιμες διεργασίες και εν συνεχεία ακολουθούμε τα υπόλοιπα βήματα.

4.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΤΗΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ και ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ

4.3 ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ/ΠΕΛΑΤΕΣ

Στην συζήτηση αυτή καθορίζουμε τα Key Quality Characteristics (Κρίσιμα Ποιοτικά Χαρακτηριστικά) για τον πελάτη και καθορίζουμε για καθένα από αυτά την τιμή στόχο και τα όριά της (κατώτερο, ανώτερο), συχνότητα και μέθοδο ελέγχου.

4.4 ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ/ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ και ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ

Η εκπαίδευση για τον υπεύθυνο περιλαμβάνει:

- Βασική Στατιστική (διάρκεια 2 ημέρες)
- Ανάλυση διακύμανσης – Στατιστικός Έλεγχος Διεργασιών (2-3 ημέρες)
- Δημιουργία και παρακολούθηση Διαγραμμάτων Ελέγχου (2 ημέρες)

Η εκπαίδευση για τα μέλη της ομάδας περιλαμβάνει ένα σεμινάριο/παρουσίαση 2 ωρών με περιληπτική παρουσίαση του Στατιστικού Ελέγχου Διεργασιών και των Διαγραμμάτων Ελέγχου.

Η εκπαίδευση των μελών της ομάδας είναι συνεχής στην πρακτική εφαρμογή του Στατιστικού Ελέγχου Διεργασιών.

4.5 ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ της ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΗ ΜΟΡΦΗ του ΛΟΓΙΚΟΥ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

4.7 ΙΕΡΑΡΧΗΣΗ και ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΩΝ ΚQC's (κρίσιμων ποιοτικών χαρακτηριστικών) με τις ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΥΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ

Στόχος αυτού του βήματος είναι η επιλογή των κρίσιμων χαρακτηριστικών ποιότητας και των κρίσιμων παραμέτρων της διεργασίας που τα επηρεάζουν.

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| ADG - Διεργασία CALCINATION | Έκδοση 1 / 203/04 |
|-----------------------------|-------------------|

| 1 ^η ΜΑΤΡΙΞΕ "ΠΡΟΣΑΧΝΗΚΗ ΠΕΛΑΤΗ" <u>Κατάσταση των ΚQC's</u> | Πελάτης | Κόστος | Τρέχουσα κατάσταση | Βαθμολογία |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------------------|------------|
| Ειδική επιφάνεια | 9 | 9 | 1 | 81 |
| Na ₂ O | 1 | 3 | 3 | 9 |
| Fe | 1 | 1 | 9 | 9 |
| Ti | 3 | 1 | 1 | 3 |
| V | 3 | 1 | 3 | 9 |
| S | 3 | 3 | 3 | 27 |
| | | | | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 0 |
| | | | | 0 |

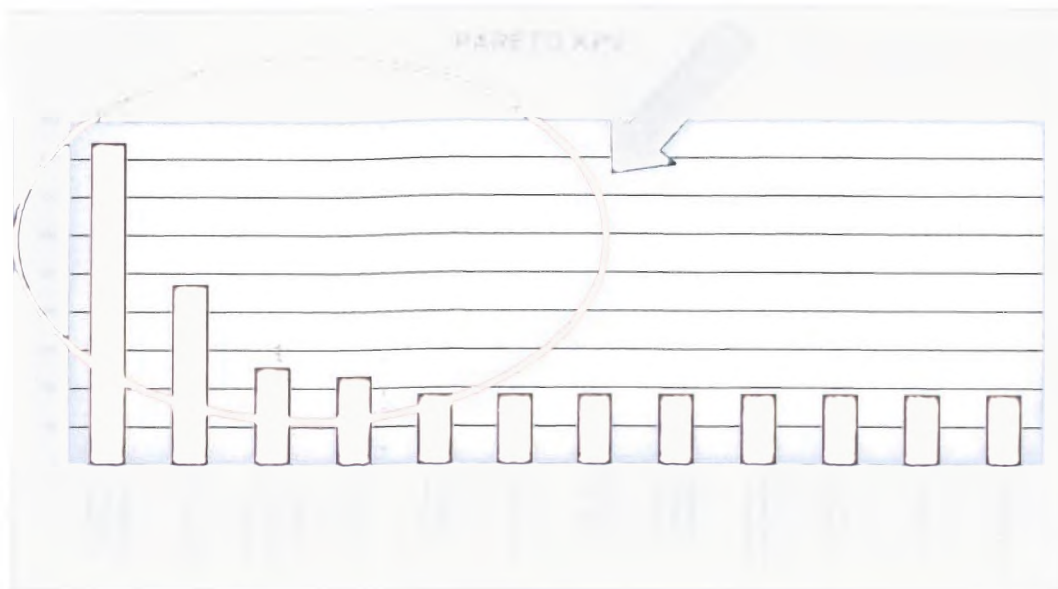
Κάθε ποιοτικό χαρακτηριστικό το βαθμολογούμε για το πόσο σημαντικό είναι για τον πελάτη, το κόστος της διεργασίας (σημαντικό = 9, μέτρια σημαντικό = 3, καθόλου σημαντικό = 1) και παράλληλα βαθμολογούμε την σημερινή κατάσταση (άριστη κατάσταση = 1, μέτρια κατάσταση = 3, χειριστη κατάσταση = 9).

Κατόπιν υπολογίζουμε το γινόμενο των τριών βαθμών για κάθε χαρακτηριστικό π.χ για την ειδική επιφάνεια (BET):

$$\text{Πελάτης} \times \text{Κόστος} \times \text{Τρέχουσα κατάσταση} = 9 \times 9 \times 1 = 81$$

Από την ανωτέρω ιεράρχηση προκύπτει ότι η ειδική επιφάνεια (BET) που δείχνει την ικανότητα της διαπυρωμένης (ψημένης) αλουμίνας να προσροφά υγρά ή αέρια είναι το πιο κρίσιμο χαρακτηριστικό ποιότητας για τον πελάτη (Key Quality Characteristics = KQC's)

| PROCESS VARIABLES | ΔΕΙΚΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ |
|------------------------------|-------------------|
| ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ | 840 |
| ΑΓΩΓΙΜΟΤΗΤΑ ΟΙΝΟΥ | 468 |
| ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ ΦΙΛΤΡΩΝ ΚΑΙ ΧΩΡΟΥ | 252 |
| ΠΑΡΟΧΗ ΦΙΛΤΡΩΝ | 228 |
| ΣΤΡΟΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ | 180 |
| ΡΑΜΠΕΣ FILTRAT | 180 |
| ΜΕΤΡΗΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ | 180 |
| ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΝΙΟΥ ΦΙΛΤΡΩΝ | 180 |
| ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΟΙΝΟΥ | 180 |
| ΑΝΤΛΙΑ ΚΕΝΟΥ | 180 |
| ΑΕΡΟΣΥΜΠΙΕΣΤΗΣ | 180 |
| ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΕΚ ΨΕΚΑΣΜΟΥ | 138 |



4.8 ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Μετά την επιλογή των κρίσιμων ποιοτικών χαρακτηριστικών του πελάτη (Key Quality Characteristics = KQC's) και των κρίσιμων παραμέτρων (Key Process Variables = KPV's) της διεργασίας που τα επηρεάζουν προβαίνουμε στη δημιουργία των διαγραμμάτων Ελέγχου.

- Επιλέγουμε από τα ιστορικά στοιχεία μια περίοδο με τουλάχιστον 50 μετρήσεις και η οποία ήταν υπό έλεγχο και χωρίς προβλήματα

- ♦ Στατιστική επεξεργασία (υπολογισμός της τυπικής απόκλισης, μέσου όρου και των ορίων).

Υπολογισμός του μέσου όρου $\bar{x} = \frac{1 + 2 + \dots + 25}{25}$

και της τυπικής απόκλισης $S = \sqrt{\frac{1^2 + 2^2 + \dots + 25^2}{25} - \bar{x}^2}$

και των ορίων :

1 S: $\bar{x} + 1S, \quad \bar{x} - 1S$
 2 S: $\bar{x} + 2S, \quad \bar{x} - 2S$
 3 S: $\bar{x} + 3S, \quad \bar{x} - 3S$

loyenne courante sur tous les lots

69,923

décentrage: -0,077

niveau 4 : écart-type intra-lot (1 éch)

? 6,345

niveau 5 : écart-type total observé (1 éch)
 niveau 5 : écart-type total potentiel (1 éch)

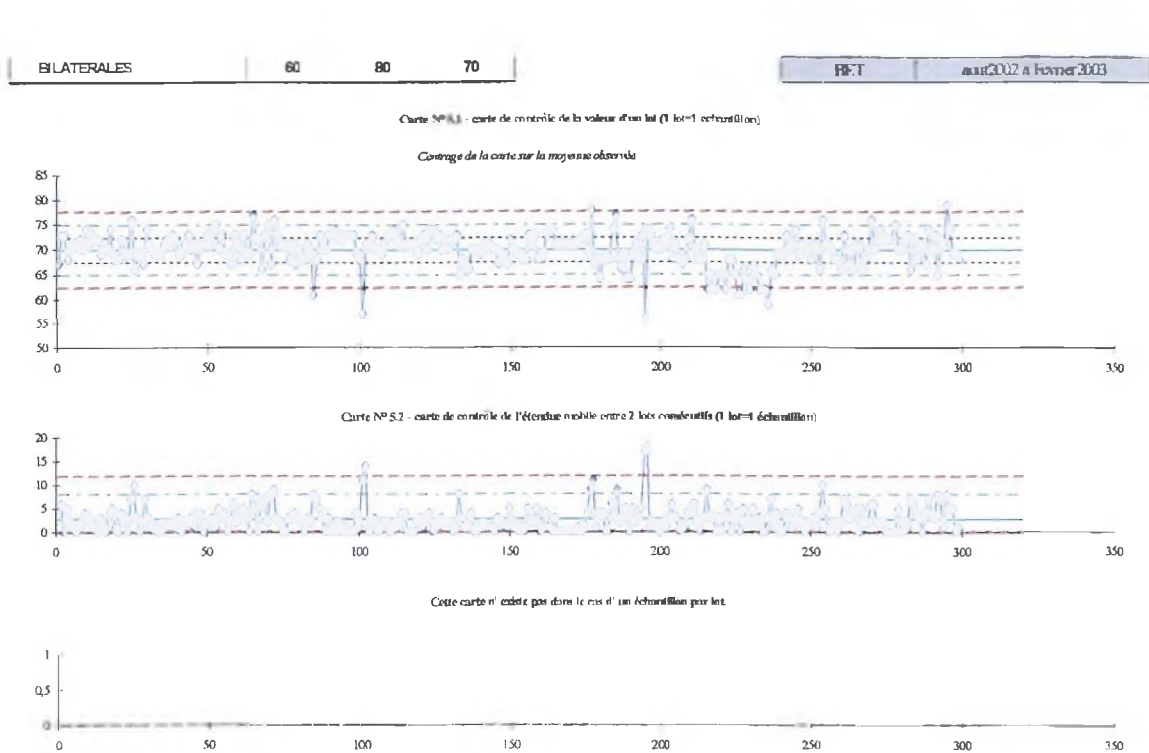
* 5

| | | | |
|-----------|-------|-------------|-------|
| "observé" | 3,345 | "potentiel" | 2,530 |
|-----------|-------|-------------|-------|

limites de la carte de contrôle de la valeur d'un lot (1 lot = 1 échantillon)

| | | | | |
|-------------------------|------|----------|-----|------|
| limites de contrôle | (3s) | à 99,73% | +/- | 7,59 |
| limites de surveillance | (2s) | à 95% | +/- | 5,06 |
| limites intermédiaires | (1s) | à 68% | +/- | 2,53 |

4.8.1 ΧΑΡΑΞΗ ΓΡΑΦΙΚΟΥ ΤΟΥ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

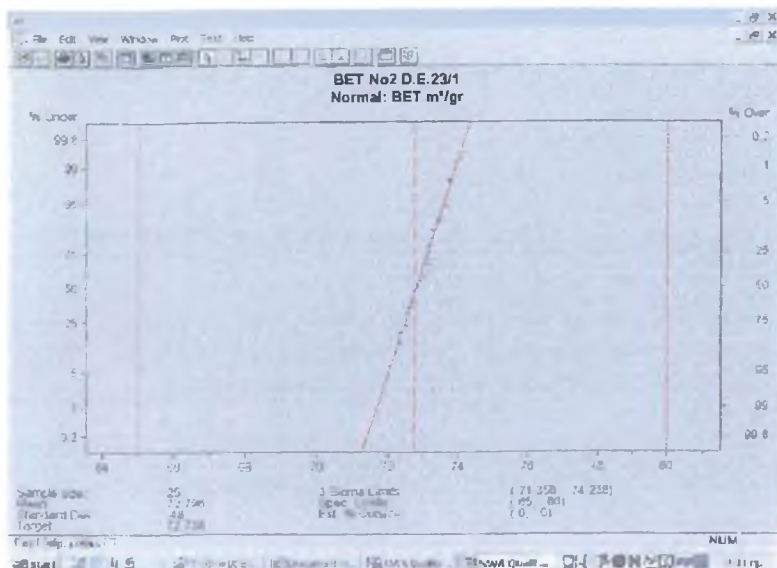


4.8.2 ΔΟΚΙΜΕΣ ΚΑΝΟΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΝΟΜΗΣ

Ευθεία Henry

Είναι μία γραφική μέθοδος για να προσδιορίσουμε τη συμμόρφωση του δείγματος των μετρήσεων με το νόμο της κανονικής κατανομής.

Εάν τα πειραματικά σημεία της καμπύλης αποκλίνουν σημαντικά από την ευθεία γραμμή και ειδικότερα στα άκρα ή κατανομή δεν είναι κανονική και πρέπει να γίνουν διορθωτικές ενέργειες.

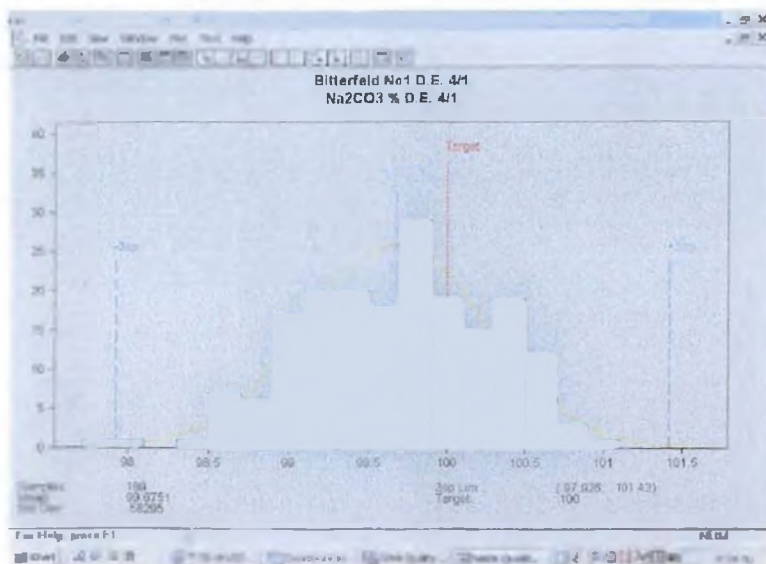


Ο έλεγχος αυτός στο λογισμικό NWA γίνεται επιλέγοντας τις τιμές που θέλουμε και OTHER→NORMAL PROBABILITY

4.8.3 Καμπύλη κανονικής κατανομής

Είναι μία άλλη γραφική μέθοδος για να προσδιορίσουμε τη συμμόρφωση του δείγματος των μετρήσεων με το νόμο της κανονικής κατανομής.

Εάν τα πειραματικά σημεία της καμπύλης αποκλίνουν σημαντικά από την καμπύλη κανονικής κατανομής, ή κατανομή δεν είναι κανονική και πρέπει να γίνουν διορθωτικές ενέργειες.



Ο έλεγχος αυτός στο λογισμικό NWA γίνεται επιλέγοντας τις τιμές που θέλουμε και VARIABLE→PROCESS CAPABILITY (HISTOGRAM)

5 ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ

Η παρακολούθηση γίνεται με τη βοήθεια κανόνων σε τρία επίπεδα.

5.1 ΜΟΝΙΜΗ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ

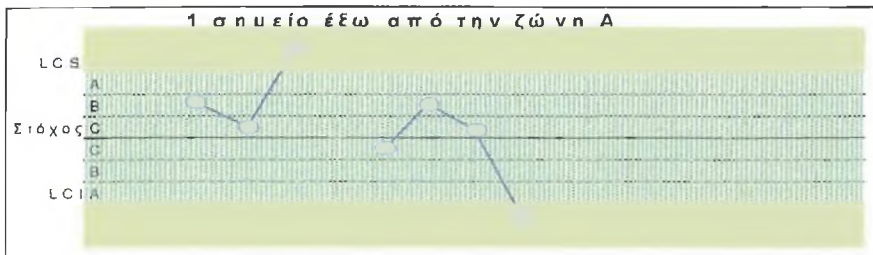
ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΚΑΙ ΤΟΝ ΑΡΜΟΔΙΟ ΤΕΧΝΙΚΟ και αφορά :

- ♦ την ποιότητα συμπλήρωσης του διαγράμματος ελέγχου
- ♦ την τήρηση του οδηγού δράσης
- ♦ την ανίχνευση δυσλειτούργιων και εκτέλεση διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών
- ♦ την πιθανή έκδοση ιδιαίτερης εντολής ανάλυσης

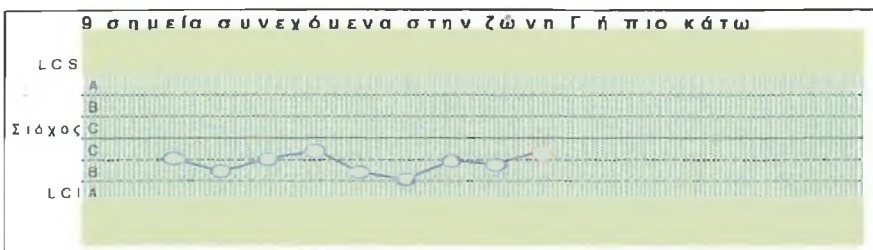
Αν πχ επί 6 ημέρες τα αποτελέσματα του δείγματος ελέγχου είναι συστηματικά πάνω ή κάτω από τον Μέσο όρο και εκτελώντας όλες τις ενέργειες του οδηγού δράσης διαπιστώσουμε ότι η απόκλιση αυτή δεν οφείλεται στο ΔΕ, υπολογίζουμε τον μέσο όρο των 6 μετρήσεων και εκδίδουμε ιδιαίτερη οδηγία ανάλυσης για τη διόρθωση των αποτελεσμάτων των δειγμάτων (και του ελέγχου) σύμφωνα με την υπολογισθείσα συστηματική απόκλιση και εφαρμόζοντας την απλή μέθοδο των τριών.

ΠΡΕΠΕΙ όμως άμεσα να γίνουν ενέργειες για να εκλείψει ο λόγος της απόκλισης.

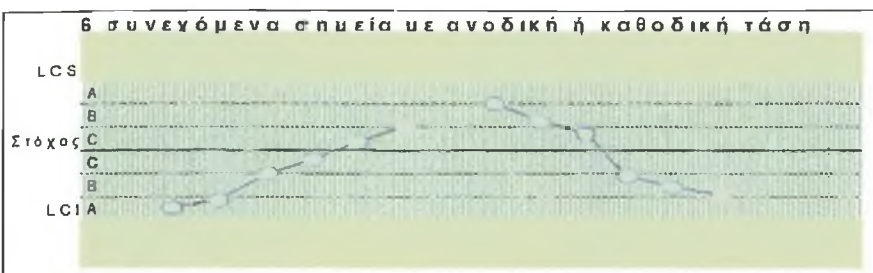
Διεθνώς αποδεκτοί κανόνες παρακολούθησης διαγραμμάτων ελέγχου



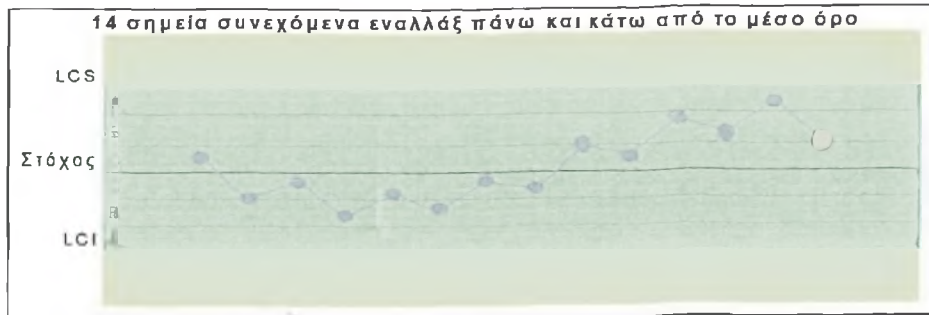
Test 1.



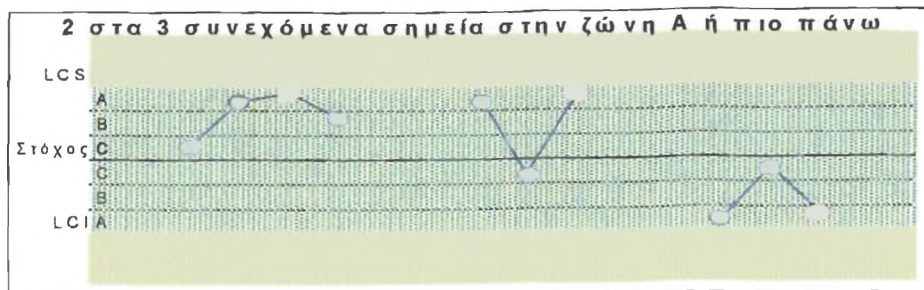
Test 2.



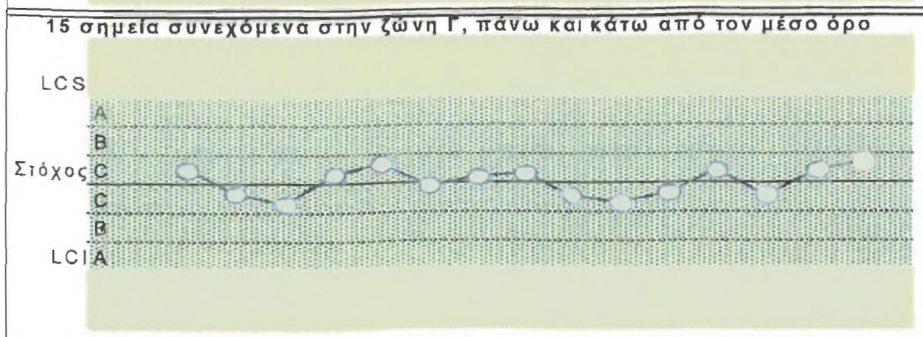
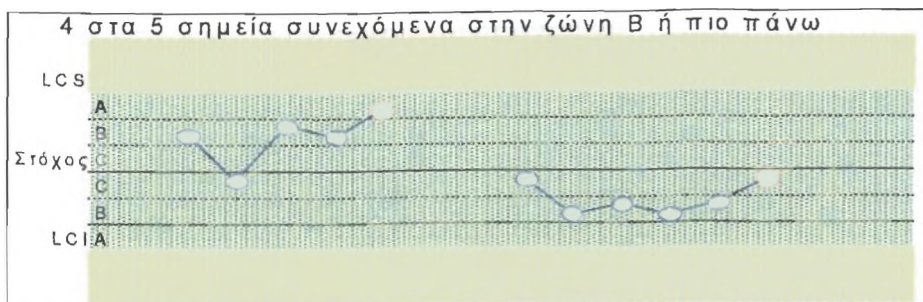
Test 3.



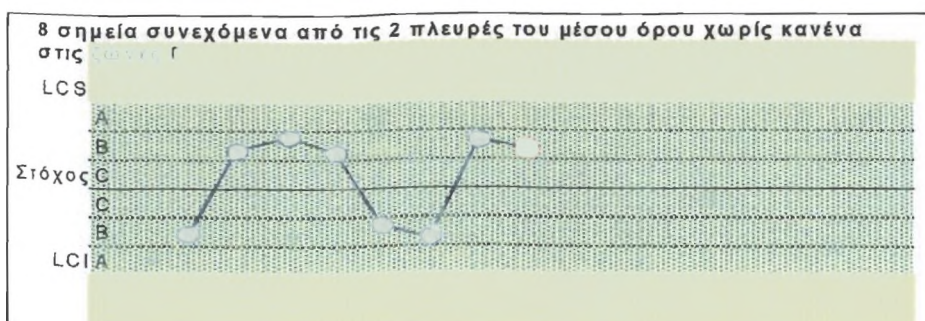
Test 4.



Test 5.



Test 7.



Σε περίπτωση που κάποιο σημείο του διαγράμματος ελέγχου δεν πληροί τους κανόνες των διαγραμμάτων ελέγχου και κάνουμε κάποια ενέργεια βάση του αντίστοιχου οδηγού δράσης π.χ αλλαγή δείγματος ελέγχου, επανάληψη δείγματος ελέγχου, επαναβαθμονόμηση, βαθμονόμηση κ.λ.π θα πρέπει η ενέργεια αυτή να καταγράφεται στο πεδίο ACTIONS της βασικής μάσκας του διαγράμματος ελέγχου με τον αντίστοιχο κωδικό του οδηγού δράσης.

5.2 ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ CP και CP_K

Κατά τη διάρκεια της τριμηνιαίας αξιολόγησης ελέγχου θα τα στοιχεία που αναφέρονται έχουν, ή έχουν κριθεί ως σημαντικά για τις παραγωγικές δραστηριότητες του εργοστασίου.

Σκοπός αυτής της αξιολόγησης είναι η μελέτη και κατανόηση των αιτιών που οδήγησαν σε βελτίωση ή χειροτέρευση της μέτρησης από το χημείο μιας μεταβλητής η οποία επηρεάζει το τελικό προϊόν.

5.3 ΕΤΗΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΡΜΟΔΙΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΜΕ ΤΗΝ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ.

- Παρακολούθηση της εξέλιξης των διαγραμμάτων ελέγχου μέσα στο χρονικό διάστημα που πέρασε από τον προηγούμενο έλεγχο.
- Καταγραφή των αποκλίσεων που παρατηρήθηκαν στα ΔΕ, μαζί με τις ενέργειες του αρμόδιου τεχνικού για την διόρθωση των αποκλίσεων.
- Συζήτηση με τον αρμόδιο τεχνικό και ανώτερο τεχνικό για σημαντικές αποκλίσεις στο ΔΕ και καταγραφή σχολίων.
- Επεξεργασία των παρατηρήσεων από τον ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ για συγγραφή σχεδίου διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών.

- Παρακολούθηση από τον ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ των ενεργειών και της τήρησης των χρονικών περιορισμών.

6 ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ NWA

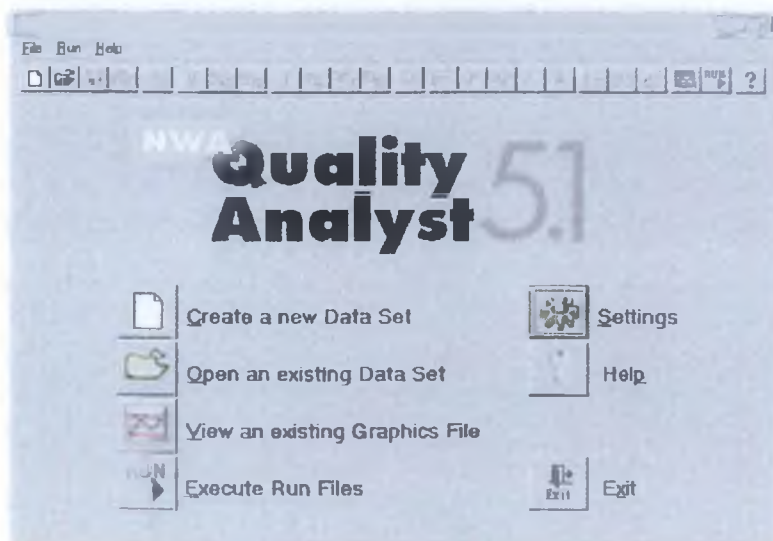
6.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το λογισμικό NWA Quality Analyst είναι μία εφαρμογή σε περιβάλλον Windows για Στατιστικό Έλεγχο Παραγωγικής Διαδικασίας.

Μας βοηθά να εντοπίσουμε αποκλίσεις και να υλοποιήσουμε διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες.


Με την βοήθεια του ποντικιού (mouse) επιλέγουμε το εικονίδιο 

Αφού το ενεργοποιήσουμε με 2 γρήγορα κλικ ,εμφανίζεται το μενού της εφαρμογής.





Το μενού της εφαρμογής περιλαμβάνει 7 πλήκτρα λειτουργίας που το κάθε ένα από αυτά κάνει μία ξεχωριστή λειτουργία.

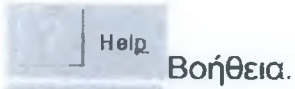
 Create a new Data Set Δημιουργία νέου αρχείου δεδομένων.

 Open an existing Data Set Άνοιγμα υπάρχοντος αρχείου δεδομένων.

 View an existing Graphics File Εμφάνιση υπάρχοντος αρχείου γραφικών.

 Execute Run Files Εκτέλεση αρχείων – προγραμμάτων δέσμης.

 Settings Βασικές ρυθμίσεις της εφαρμογής (γίνονται από τον υπεύθυνο της εφαρμογής και δεν αλλάζουν παρά μόνον από τον ίδιο).

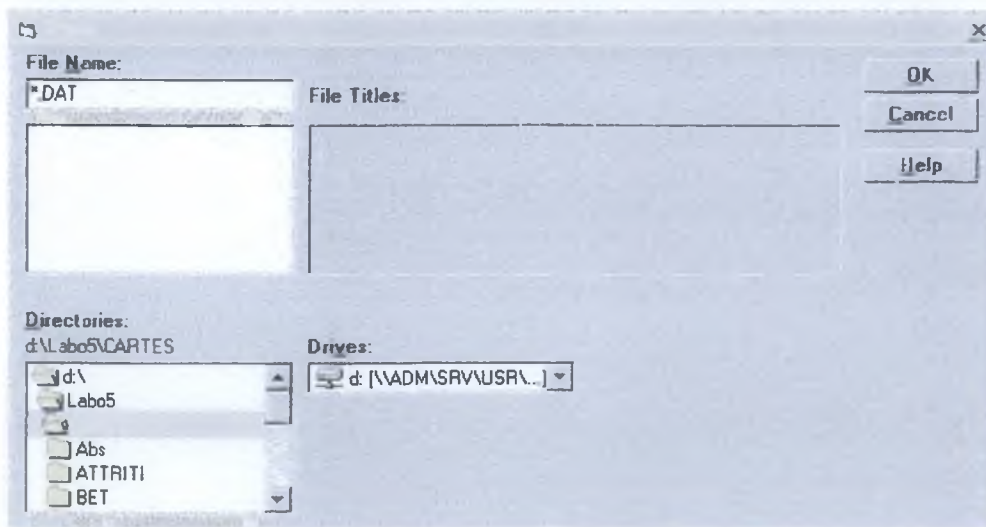


Υπάρχει η δυνατότητα επιλογής σε Αγγλικά ή Γαλλικά.

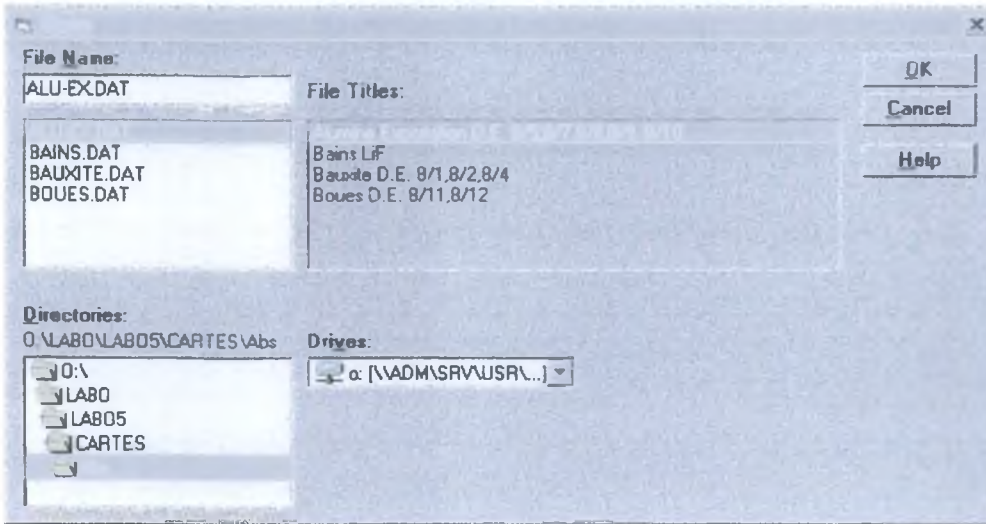
6.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Επιλέγοντας το κουμπί αυτό εμφανίζεται το ακόλουθο παράθυρο



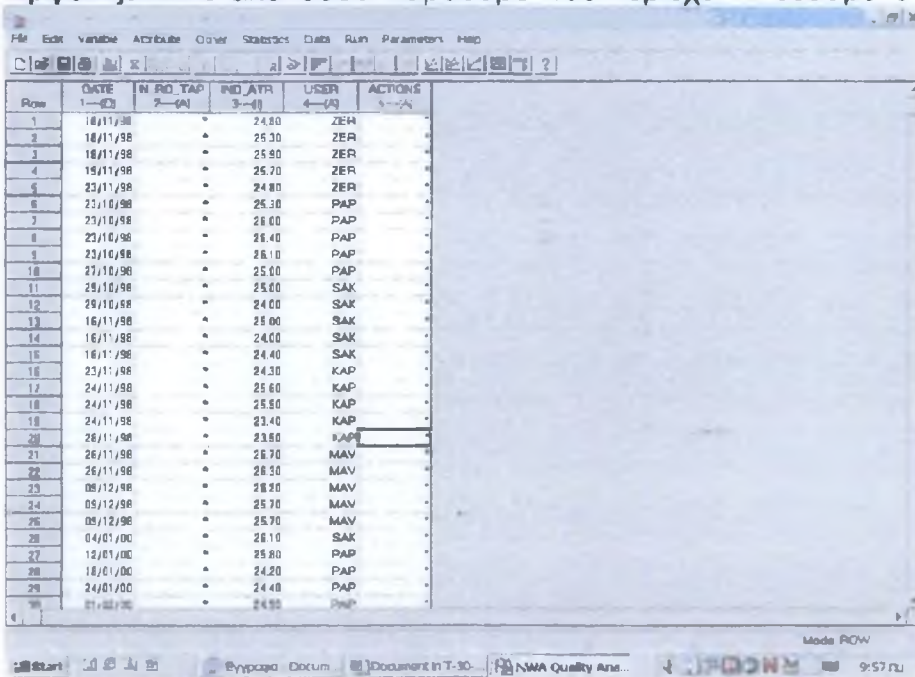
Επιλέγουμε με την βοήθεια του mouse με δύο γρήγορα κλικ έναν από τους υποκαταλόγους που βρίσκονται στο κάτω αριστερό μέρος του παράθυρου και εμφανίζεται το παράθυρο με την ακόλουθη μορφή



Επιλέγουμε το αρχείο που μας ενδιαφέρει και με δύο γρήγορα κλικ το ενεργοποιούμε.

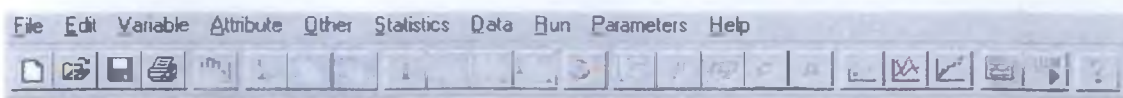
Στο πάνω δεξί άκρο του παράθυρου υπάρχουν οι επεξηγήσεις για το διάγραμμα ελέγχου (αριθμός D.E. 8/5,8/7 κλπ).

Εμφανίζεται το ακόλουθο παράθυρο που περιέχει τα δεδομένα του διαγράμματος ελέγχου



Με την βοήθεια του mouse και με τον κάθετο κέρσορα πηγαίνουμε στην τελευταία εγγραφή. Ακριβώς από κάτω πληκτρολογούμε τα στοιχεία που χρειάζονται για να συμπληρωθούν τα δεδομένα του διαγράμματος ελέγχου.

Στο πάνω μέρος του παράθυρου υπάρχουν κάποια εργαλεία



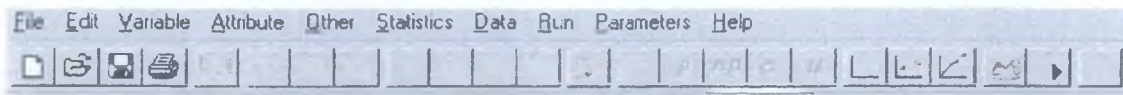
Με την βοήθεια του mouse αφού τελειώσουμε την πληκτρολόγηση των δεδομένων πιέζουμε το εικονίδιο της δισκέτας για να τα αποθηκεύσουμε.


Για να ελέγξουμε το διάγραμμα ελέγχου ,στο πάνω μέρος του παράθυρου κάτω από τα εργαλεία επιλέγουμε (μαυρίζει όλη η κολώνα κάθετα)το στοιχείο που θέλουμε (στη γραμμή Row) π.χ. IND_ATR

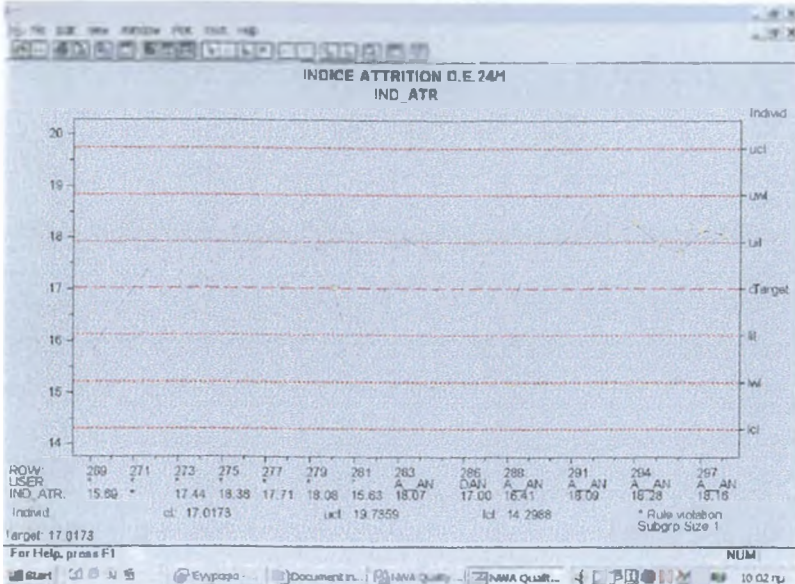
Εμφανίζεται το ακόλουθο παράθυρο με την εξής μορφή

| Row | DATE 1—(D) | N_NO_TAP 2—(A) | IND_ATR 3—(I) | USER 4—(A) | ACTIONS 5—(A) |
|-----|---------------|-------------------|------------------|---------------|------------------|
| 1 | 18/11/98 | | 2489 | ZER | |
| 2 | 18/11/98 | | 2500 | ZER | |
| 3 | 18/11/98 | | 2520 | ZER | |
| 4 | 19/11/98 | | 2470 | ZER | |
| 5 | 23/11/98 | | 2470 | ZER | |
| 6 | 23/10/98 | | 2520 | PAP | |
| 7 | 23/10/98 | | 2600 | PAP | |
| 8 | 23/10/98 | | 2340 | PAP | |
| 9 | 23/10/98 | | 2910 | PAP | |
| 10 | 27/10/98 | | 2510 | PAP | |
| 11 | 28/10/98 | | 2570 | SAK | |
| 12 | 29/10/98 | | 2400 | SAK | |
| 13 | 16/11/98 | | 2560 | SAK | |
| 14 | 16/11/98 | | 2310 | SAK | |
| 15 | 16/11/98 | | 2180 | SAK | |
| 16 | 23/11/98 | | 2470 | KAP | |
| 17 | 24/11/98 | | 2530 | KAP | |
| 18 | 24/11/98 | | 2550 | KAP | |
| 19 | 24/11/98 | | 2300 | KAP | |
| 20 | 26/11/98 | | 2430 | KAP | |
| 21 | 26/11/98 | | 2800 | MAV | |
| 22 | 28/11/98 | | 2800 | MAV | |
| 23 | 09/12/98 | | 2500 | MAV | |
| 24 | 09/12/98 | | 2500 | MAV | |
| 25 | 09/12/98 | | 2500 | MAV | |
| 26 | 04/01/00 | | 2510 | SAK | |
| 27 | 12/01/00 | | 2570 | PAP | |
| 28 | 18/01/00 | | 16240 | PAP | |
| 29 | 24/01/00 | | 1740 | PAP | |
| 30 | 01/02/00 | | 2300 | PAP | |

Από την μπάρα των εργαλείων

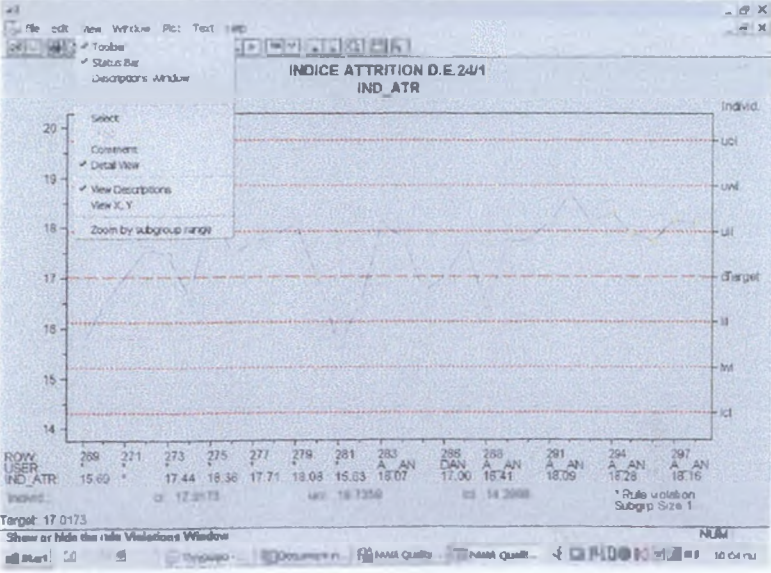


επιλέγουμε το εικονίδιο  (Individuals για να εμφανιστεί η χρονοεξέλιξη των τιμών του Δ.Ε για τη συγκεκριμένη μεταβλητή), και αρχίζει η επεξεργασία των δεδομένων και εμφανίζεται το διάγραμμα ελέγχου



- Με μπλε σημειώνονται τα σημεία που δεν παραβιάζουν τους κανόνες παρακολούθησης των διαγραμμάτων ελέγχου.
- Με κίτρινο αυτά που παραβιάζουν κάποιους κανόνες παρακολούθησης αλλά μας επιτρέπουν να δώσουμε αποτέλεσμα, με την προϋπόθεση να ξεκινήσουμε έλεγχο για την αιτία της παραβίασης.
- Με κόκκινο σημειώνονται τα σημεία εκτός $\pm 3S$, τα οποία όταν εμφανιστούν δεν μπορούμε να δώσουμε αποτέλεσμα αν δεν λύσουμε το πρόβλημα και επανέλθουμε σε σταθερή διεργασία.

Για να ελέγχουμε ποιος κανόνας παραβιάζεται, από την μπάρα των εργαλείων του διαγράμματος ελέγχου πιέζουμε View και κλικ στο Rule Violations Window.



Εμφανίζεται το παρακάτω παράθυρο

1. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ♦ Εγχειρίδιο Βασικής Στατιστικής (Εφαρμογές σε βιομηχανία) Π.Αργυρίου Χημικός ειδικός σε θέματα Διαχείρισης Ποιότητας HACCP
- ♦ Εγχειρίδιο Στατιστικού Ελέγχου Διεργασιών Π.Αργυρίου
- ♦ Κανελλόπουλος Χαρ, Κατσιούλας Ευαγ.. management – Αποτελεσματική Διοίκηση, Έκδοση 2^η, Αθήνα 1984
- ♦ Λογοθέτης Λαμπρόπουλος Διοίκηση Παραγωγής, Εκδόσεις ιδίου, Αθήνα 1988
- ♦ Λογοθέτης Ν., Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητα, Εκδόσεις Interbookw, Αθήνα 1993
- ♦ Παππής Κώστας, Διοίκηση παραγωγής, Εκδοσεις Στάμου, Αθήνα 1993
- ♦ Φίλιος Φ. Βασιλ., Στρατηγική Διοίκηση Επιχειρήσεων, Εκδόσεις Interbookw M.Soc.Sc.Ph.D.
- ♦ Χαλέβας Ιωαν., Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων και πράξη Management, Αθήνα 1993
- ♦ Introduction to Modern Statistical Quality Control and Management J.A. Swift
- ♦ Introduction to Statistical Quality Control Douglas Montgomery
- ♦ Measuring Process Capability Davis R. Bothe
- ♦ RAY WILD Διοίκηση και Παραγωγή Το οικονομικό, Αθήνα 1995
- ♦ SPC Simplified Workbook Practical Steps to Quality D. M. Amseden, H. E. Butler, R. T. Amsden
- ♦ The Six Sigma Way Team Fieldbook Peter s.Pande, Robert P.Neuman, Ronald R.Cavanagh

2.ΛΟΙΠΕΣ ΠΗΓΕΣ:

ΙΣΤΙΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ INTERNET WWW.CRETAOLYMPIAS.GR

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ | |
| ΕΙΣΑΓΩΓΗ | ΣΕΛ.3 |
| ΜΕΡΟΣ Α ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΤΑΙΡΙΑΣ | ΣΕΛ.4 |
| 1. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ | ΣΕΛ.5 |
| 1.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ | ΣΕΛ.5 |
| 1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ | ΣΕΛ.6 |
| 1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ | ΣΕΛ.20 |
| 1.4 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ | ΣΕΛ.47 |
| 1.5 ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ | ΣΕΛ.52 |
| 1.6 ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΕΤΥΧΑΝ ΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ | ΣΕΛ.56 |
| 1.7 ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ | ΣΕΛ.58 |
| | |
| ΜΕΡΟΣ Β ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ISO 9001:2000 CRETA OLYMPIAS | |
| ΚΕΦ 1 ΠΕΡΙΟΧΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ | ΣΕΛ 66 |
| ΚΕΦ 2 ΠΡΟΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ | ΣΕΛ 68 |
| ΚΕΦ 3 ΟΡΙΣΜΟΣ | ΣΕΛ 69 |
| ΚΕΦ 4 ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ | ΣΕΛ 70 |
| 4.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ | ΣΕΛ.70 |
| 4.2 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ | ΣΕΛ.72 |
| ΚΕΦ. 5 ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ | ΣΕΛ.78 |
| 5.1 ΔΕΣΜΕΥΣΗ | ΣΕΛ.78 |
| 5.2 ΕΣΤΙΑΣΗ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ | ΣΕΛ.79 |
| 5.3 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ | ΣΕΛ.80 |
| 5.4 ΣΧΕΔΙΑΣΗ | ΣΕΛ.81 |
| 5.5 ΕΥΘΥΝΕΣ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ | ΣΕΛ.82 |
| 5.6 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗ | ΣΕΛ.85 |
| ΚΕΦ.6 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ | ΣΕΛ.86 |
| ΚΕΦ.7 ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ | ΣΕΛ.88 |
| ΚΕΦ.8 ΜΕΤΡΗΣΗ ,ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ | ΣΕΛ.92 |
| | |
| ΜΕΡΟΣ Γ HACCP CRETA OLYMPIAS S.A. | |
| 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ | ΣΕΛ.98 |
| 2. ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ | ΣΕΛ.98 |
| 3. ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ HACCP | ΣΕΛ.99 |
| 4. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP | ΣΕΛ.99 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ | ΣΕΛ.116 |

**ΜΕΡΟΣ Δ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ –
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ | ΣΕΛ.118 |
| 2. ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ | ΣΕΛ.119 |
| 3. ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ | ΣΕΛ.120 |
| 4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ – ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ | ΣΕΛ.129 |
| 5. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ | ΣΕΛ.138 |
| 6. ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΝWA | ΣΕΛ.141 |

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΣΕΛ.147