

SADRŽAJ:

Sadržaj 1

Organizaciona šema preduzeća 2

- 1.1. Istorijat razvoja tehnologije i tržišnog nastupa 3
2. Organizacioni problemi u datom preduzeću 5
3. Organizaciona funkcija kadrova – struktura zaposlenih 6
- 3.1. Razvojni program preduzeća 7
4. Linija komandovanja – informacioni tokovi 8
- 4.1. Marketinški plan 9
5. Zaključak 11

Literatura 12

1. ORGANIZACIONA ŠEMA PREDUZEĆA

Organizaciona šema je tehnika prezentovanja i ispravno postavljena predstavlja brži pregled, strukture rada i odnosa u preduzeću. Organizaciona šema preduzeća prikazuje delove organizacije i njihovu međuzavisnost. Šema pokazuje ko koga kontroliše i neke svojstvenosti strukture preduzeća. Šema može da posluži kao sredstvo za informisanje javnosti o odnosima u preduzeću.

U preduzeću „Tamiška lađa“ je zaposlen određeni broj radnika koji su zaduženi za različite poslove. Vlasnik rukovodi celokupnom proizvodnjom. Sa šeme se jasno vidi mesto proizvodnje u organizaciji preduzeća.

Slika 1. Organizaciona šema

1.1. ISTORIJAT RAZVOJA TEHNOLOGIJE I TRŽIŠNOG NASTUPA

Krajem 2002. godine puštena je u rad pekara koja je do sada jedna od najsavremenijih u okolini.

Osnovana je u Tomaševcu pod nazivom pekara „Tamiška lađa“. Vlasnik je Todorov Dragan koji za svoje proizvode tvrdi da su dobrog kvaliteta i produžene svežine i trajnosti.

Njen kapacitet je oko 650 vekni i oko 200 peciva za radno vreme i predstavlja značajan činilac u snabdevanju građanstva na ovom terenu. Radno vreme objekta je 20-10 časova, svakog dana.

Pekara je u svom asortimanu uvrstila veoma značajan deo kako hleba, tako i peciva (kifla, perca, đevrek, kroasani, lepinja, pizza, štrudle, burek...). Ambicije su im da uskoro pokrenu i proizvodnju brzo smrznutih testa. Zakonsku regulativu o toj ideji su već obezbedili i nadaju se da će ona brzo zaživeti.

U sklopu pekare izgrađeni su magacini sa rashladnim uređajima za smeštaj osnovnih sirovina potrebnih za proizvodnju hleba i peciva i u budućnosti brzo smrznutog testa kako bi objedinili pomenute proizvodnje i plasman na tržište. Velik broj proizvoda koji su uvršteni u proizvodnju i njihov kvalitet su u ovoj pekari prepoznatljivi. U pekari se velikim delom proizvodi na tradicionalan način i ta paleta proizvoda je specifična za ovaj pogon.

Prikaz proizvodno – uslužnog programa po vrstama proizvoda

Šifra delatnosti : 15811-proizvodnja hleba i peciva.

Pekara „Tamiška lađa“ na okružno tržište plasira sledeće proizvode :

Hleb :

tip 500,

sunce,

integralni,

mini integralni,

vikend,

francuski hleb.

Peciva :

kifla,

sendvič kifla,
lepinja,
pereca,
đevrek,
kifla sa sirom.
Lisnata peciva :
pašteta,
žu-žu pogačice,
kroasani,
rol - viršla.
Burek :
sa sirom,
sa mesom,
sa krompirom.
Pizze :

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com