

“Vekić Chocolate” je preduzeće koje spada u grupu konditorskih proizvođača što podrazumeva da u svojoj organizaciji ima kompletan proces proizvodnje i distribucije svojih proizvoda.

Da bi se jedana organizacija proizvodnje mogla nesmetano odvijati, mora postojati pravilan razmeštaj skladišta, pogona, magacina i uprave. Za proizvodnju kao i uopšte bilo koje proizvodnje mora biti na početku više razvrstanih skladišta.

Firma “Vekić Chocolate” d.o.o Novi Sad u svojoj organizaciji ima tri skladišta:

Skladište uvoznih sirovina

Skladište domaćih sirovina

Skladište repro materijala

Skladište uvoznih sirovina predstavlja organizacioni deo u kome se skladište sve sirovine koje se nabavljaju za proizvodnju iz uvoza. Sirovine koje se smeštaju u ovo skladište podrazumeva da su sirovine u prirodnom obliku i sastavu što znači – ne prerađene i samo takve se mogu u to skladište odložiti. Put sirovine do tog skladišta polazi iz upravnog organizacionog dela preduzeća koje se u konkretnom preduzeću bavi uvozno-izvoznim delom. Sve sirovine za proizvodnju naručuju se iz inostranstva i idu posle skladištenja u skladište uvoznih sirovina.

Skladište domaćih sirovina podrazumeva istu organizaciju kao i u prethodnom delu samo što se nabavljaju u okviru domaćeg tržišta i njihovu nabavku radi organizacioni deo-nabavka. Ova dva skladišta moraju biti tako razvrstana jer se radi o kompletno različitim zakonima i podležu različitoj papirologiji. Skladište repromaterijala je organizacioni deo gde se smešta u slučaju “Vekić Chocolate”, ambalaža koja će služiti za pakovanje gotovih proizvoda kao i svega ostalog što će nesmetano omogućiti odvijanje proizvodnje.

Kada se sirovine trebaju iz skladišta prelaze u pogon gde se vrši njihova obrada. Prelaz u pogon zavisi od same sirovine koja se treba. Ukoliko se radi npr. o lešniku kao sirovini, prvo prelazi u deo pogona gde se taj lešnik ljušti, zatim peče i na kraju melje. Kao tako obrađen prelazi u deo pogona gde se meša sa ostalim sirovinama da bi se dobio gotov proizvod.

Tako je sa svim sirovinama samo što se posmatraju sa različitog aspekta potrebe.

Kada je proizvod dobijen prelazi u magacin gotovih proizvoda, koji predstavlja organizacioni deo gde se isključivo smeštaju proizvodi koji odgovaraju tržišnom kvalitetu i koji se dalje distribuiraju kupcima.

Da bi proizvod stigao u magacin gotovih proizvoda ne može se uključiti samo skladište sirovina nego i skladište repromaterijala iz razloga što gotov proizvod čini masa krema i ambalaža. Samo tako zajedno oni čine gotov proizvod i smeštaju se u magacin gotovih proizvoda.

Organizacioni deo koji postoji između pogona za proizvodnju i magacina gotovih proizvoda se zove magacin polu-proizvoda.

Magacin poluproizvoda predstavlja organizacioni deo gde se smeštaju proizvodi dobijeni u procesu proizvodnje, ali od obično jedne sirovine.

U “Vekić Chocolate” polu-proizvod je najčešće lešnik pasta koji se kao tako dobijena ne može koristiti u proizvodnju krema, ali za neku drugu proizvodnju se može koristiti. Iz tog razloga se smešta u magacin polu-proizvoda i iz njega se predaje kao polu-proizvod.

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

www.maturskiradovi.net

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