

## SADRŽAJ

### Uvod 3

1. Istorijat 4
2. Lična karta preduzeća 5
3. Proizvodno – uslužni program 6
4. Tehničko – tehnološka struktura 24
  4. 1. Specifikacija raspoložive tehnološke opreme za proizvodnju hleba, peciva i kolaca 24
  4. 2. Dispozicioni raspored instalacione opreme 29
  - 4.3. Održavanje mašina i instalacione opreme 31
  4. 4. Tehnološki proces proizvodnje hleba 33
  - 4.5. Prikaz tehnološkog postupka dobijanja hleba 34
5. Informacioni tokovi 35
6. Marketinški plan 36
  6. 1. Udeo na tržištu 36
  6. 2. Struktura kupaca 36
  6. 3. Dobavljači 37
  6. 4. Struktura podugovača 37
  6. 5. Konkurencija 37
  6. 6. Promocija preduzeća 38
  6. 7. Kanali distribucije 38
7. Struktura zaposlenih 39
  - 7.1. Organizaciona šema zaposlenih 40
8. Mere zaštite 41
9. Razvojni program preduzeća 42
  9. 1. SWOT analiza 42
  9. 2. Ključni faktor uspeha 43
  - 9.3. Razvojni programi 44
10. Zaključak 45

### LITERATURA 46

### PRILOZI

### UVOD

Svako preduzeće može da opstane jedino ako ima dobru organizaciju rada. Ta organizacija rada obuhvata izradu proizvoda i pružanje usluga, kojima se mogu zadovoljiti potrebe potrošača.

Žitarice, odnosno proizvodi dobijeni preradom žitarica (hleb, pecivo) obogaćeni dodacima su najvažniji izvori za život i zdravlje ljudi.

Hleb je prehrambeno - biološki puno vredna namirnica visoke energetske vrednosti, sadrži hranljive materije (šećer, masti, proteini) , pospešuje probavu, epidemiološki je dosta siguran i prijatan je za jelo, a i jeftiniji od drugih namirnica.

Čovek je tragajući za hranom omogućio sebi da i u današnjem društvu uživa konzumirajući hleb i pekarska peciva. Proizvodnja je rasla kroz vreme, uz mudrosti dolazećih generacija i obogaćivanja testa napravljenog od ječma i vode, počelo se koristiti pšenično brašno. Postepeno je izumljen kvasac i tako je proizvodnji uvek dodavano nešto novo.

Teško je precizno govoriti o poreklu hleba kao i o prvom ispečenom hlebu. Ipak, dokumenti govore da su prvi pronalazači hleba bili Egipćani. Hleb im je bio sredstvo razmene i plaćanja. Zabeleženo je da je hramski sveštenik imao godišnju platu od 900 pečenih hlebova.

Prvi štrajk je vezan za hleb. U IX veku jedna grupa radnika poslata je na selo da radi na kanalu. Obećana im je plata koja se sastojala od određene količine hleba, putera i piva. Radnici su primili puter i pivo ali im hleb nisu dali. Dugo su štrajkovali ali su na kraju uspešno dobili spor.

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

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**