1. **ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ - ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**

Γενικός διευθυντής εταιρίας «Dream Bite»: Μπούτσικα Δέσποινα

A. Πληροφορίες και ιστορικό του προϊόντος

1. Η ιστορία της παραγωγής του προϊόντος

1. Οι αρχαίοι πολιτισμοί της Αμερικής

Η σοκολάτα προέρχεται από τους καρπούς του κακαόδεντρου, το οποίο είναι εγγενές στις τροπικές περιοχές της Κεντρικής και Νότιας Αμερικής. Οι αρχαίοι πολιτισμοί όπως οι Μάγια και οι Αζτέκοι χρησιμοποίησαν τους καρπούς του κακάο για να φτιάξουν ένα ρόφημα, το οποίο συνήθως δεν ήταν γλυκό, αλλά είχε πικρή γεύση. Το ρόφημα αυτό είχε θρησκευτική και πολιτιστική σημασία και συχνά προσφερόταν στους θεούς. Οι Αζτέκοι μάλιστα χρησιμοποιούσαν τους καρπούς του κακάο ως νόμισμα και πίστευαν ότι η σοκολάτα είχε μαγικές ιδιότητες.

2. Η μετάβαση στην Ευρώπη

Με την άφιξη των Ισπανών στη Νότια Αμερική τον 16ο αιώνα, ο κατακτητής Ερνάν Κορτές ανακάλυψε το ρόφημα σοκολάτας και το εισήγαγε στην Ευρώπη. Οι Ισπανοί άρχισαν να γλυκαίνουν το ρόφημα με ζάχαρη και να προσθέτουν μπαχαρικά, όπως κανέλα και βανίλια, δημιουργώντας έτσι μια γλυκιά εκδοχή της σοκολάτας.

3. Η ανάπτυξη της σοκολάτας στην Ευρώπη

Η σοκολάτα έγινε γρήγορα δημοφιλής στην Ισπανία και αργότερα στη Γαλλία και την Αγγλία. Στην αρχή, παρέμενε ένα πολυτελές ρόφημα, που απολάμβαναν μόνο οι ευγενείς. Με την πάροδο του χρόνου, οι ευρωπαίοι άρχισαν να πειραματίζονται με τη μορφή και τη γεύση της σοκολάτας. Στην Αγγλία, τον 17ο αιώνα, ιδρύθηκαν τα πρώτα σοκολατερί (καφετέριες), όπου οι άνθρωποι μπορούσαν να απολαύσουν σοκολάτα και να συζητήσουν.

4. Η βιομηχανική επανάσταση και η σοκολάτα

Το 19ο αιώνα, με τη βιομηχανική επανάσταση, η παραγωγή σοκολάτας άρχισε να γίνεται πιο μαζική και οικονομική. Στη Σουηδία και τη Γαλλία αναπτύχθηκαν νέες μέθοδοι για την παρασκευή της σοκολάτας, και η σοκολάτα άρχισε να παρασκευάζεται σε στερεά μορφή, αντί για ρόφημα. Στην Ελβετία, το 1875, ο Daniel Peter δημιούργησε την πρώτη σοκολάτα γάλακτος, αναμειγνύοντας το κακάο με γάλα σε σκόνη.

5. Η σύγχρονη σοκολάτα

Σήμερα, η σοκολάτα είναι ένα από τα πιο αγαπημένα και διαδεδομένα προϊόντα στον κόσμο. Εξακολουθεί να παρασκευάζεται με πολλές διαφορετικές μορφές και γεύσεις, όπως σοκολάτα γάλακτος, μαύρη σοκολάτα και λευκή σοκολάτα. Οι μεγάλες εταιρείες σοκολάτας, όπως η Nestlé, η Lindt και η Mars, συνεχίζουν να καινοτομούν και να εξελίσσουν τα προϊόντα τους.

Έτσι, η σοκολάτα έχει περάσει από θρησκευτικά τελετουργικά και πολυτελή ποτά σε παγκόσμιο γλυκό που απολαμβάνεται από ανθρώπους σε όλο τον κόσμο.

Η ιστορία της σοκολάτας είναι μακρά και γεμάτη ενδιαφέροντα γεγονότα που ξεκινούν από την αρχαιότητα και φτάνουν μέχρι τη σύγχρονη εποχή.

3. Η ιστορία της βιομηχανικής παραγωγής του προϊόντος στην Ελλάδα. Ποιές βιομηχανίες παράγουν το προϊόν στην Ελλάδα.

Στην Ελλάδα για πρώτη φορά παρασκευάστηκε «τσοκολάτα» το 1852 στο Γλυκισματοποιείον Παυλίδη, στο κέντρο της Αθήνας. Έκτοτε είχαμε και στη χώρα μας το [κακάο](https://www.gastronomos.gr/vasiko-yliko/sokolata/kakao/), με το οποίο έφτιαχναν ρόφημα, και τη σοκολάτα, που τη χρησιμοποιούσαν σε διάφορα γλυκίσματα ή τρωγόταν σε κομμάτια. Έλληνα ζαχαροπλάστη έστειλε ο Παυλίδης στην Ευρώπη για να ειδικευτεί στην επεξεργασία της «τσοκολάτας» και εκείνος εκπαίδευσε στη συνέχεια όλο το προσωπικό. Ακολούθησαν κι άλλοι, άνοιξαν ζαχαροπλαστεία που δημιούργησαν όνομα και μερικά κράτησαν μέχρι το τέλος του 20ού αιώνα.

B. Οργανόγραμμα

Οι εργαζόμενοι σε μια σοκολατοβιομηχανία περιλαμβάνουν διάφορες ειδικότητες, ανάλογα με το μέγεθος και τις ανάγκες της επιχείρησης. Μερικοί από τους πιο συνηθισμένους εργαζόμενους σε μια σοκολατοβιομηχανία είναι:

Παραγωγοί / Χειριστές μηχανημάτων: Αυτοί είναι υπεύθυνοι για την παραγωγή της σοκολάτας, τη λειτουργία των μηχανημάτων, τη διαχείριση των πρώτων υλών και τη διασφάλιση ότι η παραγωγή είναι σύμφωνη με τις προδιαγραφές.

Μάγειροι σοκολάτας / Τεχνίτες σοκολάτας: Ειδικοί που δημιουργούν συνταγές σοκολάτας και φροντίζουν για τις γεύσεις και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Ποιότητα / Ελέγχοι ποιότητας: Υπεύθυνοι για την παρακολούθηση των προϊόντων και τη διασφάλιση ότι πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα ποιότητας και υγιεινής.

Αποθήκες / Διαχείριση αποθεμάτων: Αυτοί οι εργαζόμενοι είναι υπεύθυνοι για την αποθήκευση, την παρακολούθηση και την αποστολή των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων.

Συσκευαστές: Υπεύθυνοι για τη συσκευασία των προϊόντων και τη διασφάλιση ότι αυτά αποστέλλονται σωστά και με ασφάλεια.

Διοικητικό προσωπικό: Αυτοί περιλαμβάνουν υπαλλήλους σε τομείς όπως οι ανθρώπινοι πόροι, οι οικονομικές υπηρεσίες, το μάρκετινγκ και η διαφήμιση, που βοηθούν στην ομαλή λειτουργία της επιχείρησης.

Ερευνητές και ανάπτυξη προϊόντων: Αυτοί οι εργαζόμενοι εργάζονται στην έρευνα και την ανάπτυξη νέων προϊόντων, βελτιώνοντας τις συνταγές και εισάγοντας νέες ιδέες στην αγορά.

Μηχανικοί και τεχνικοί συντήρησης: Υπεύθυνοι για τη συντήρηση και την επισκευή των μηχανημάτων και του εξοπλισμού της σοκολατοβιομηχανίας.

Ανάλογα με την κλίμακα και την οργάνωση της επιχείρησης, μπορεί να υπάρχουν και άλλες ειδικότητες ή τομείς, αλλά αυτοί οι εργαζόμενοι είναι συνήθως κεντρικοί σε μια σοκολατοβιομηχανία

Σχεδιασμός του Οργανογράμματος

ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΘΥΝΤΗΣ



ΔΙΕΘΥΝΤΗΣ MARKETING

ΔΙΕΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΔΙΕΘΥΝΤΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΔΙΕΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΜΠΟΥΤΣΙΚΑ ΔΕΣΠΟΙΝΑ

ΦΑΙΔΡΑ ΜΑΖΑΡΩΦ

ΙΩΑΝΝΑ ΜΠΙΓΙΑΚΗ

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΜΑΡΚΟΓΛΟΥ

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΘΙΟΥΔΑΚΗ

Γ. Χρονοδιάγραμμα

Συντάσσεται χρονοδιάγραμμα με την ακριβή περιγραφή της διαδικασίας & με χρονική ακολουθία:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ | | | | ΜΑΡΤΙΟΣ | | | | ΑΠΡΙΛΙΟΣ | | | | ΜΑΙΟΣ | | | |
| ΑΝΑΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΥΣΤΑΣΗ ΟΜΑΔΑΣ ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΜΑΤΟΣ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ΣΥΛΛΟΓΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΛΟΓΟΤΥΠΟΥ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΜΑΚΕΤΑΣ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1Ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ:  Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2Ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ:  Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3Ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ:  Η ΕΡΕΥΝΑ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4Ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ:  ΤΟ ΛΟΓΟΤΥΠΟ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5Ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ:  Η ΜΑΚΕΤΑ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**!!**Είναι πολύ σημαντικό να επιλέγετε τις πληροφορίες που θεωρείτε χρήσιμες για την εργασία σας Δεν χρειάζεται να παραθέτετε μεγάλο όγκο πληροφοριών

Το copy-paste δεκάδων σελίδων ΔΕΝ βοηθάει στην σύνταξη μιας καλής εργασίας.

Η εργασία στο σύνολο της πρέπει να έχει ενιαία δομή, να έχει συνέχεια νοήματος από κεφάλαιο σε κεφάλαιο και να έχει την ίδια μορφοποίηση Στο τέλος πρέπει να παρουσιάσετε ένα κείμενο ομοιόμορφο, με συνέχεια και συνέπεια νοηματική και οπτική

Να σέβεστε τον αναγνώστη των εργασιών σας**!!!!!**