

2^ο Γυμνάσιο Αγ.Ι.Ρέντη

Εργασία στο μάθημα της Τεχνολογίας



Μεθές

Οινοποιία Ρέντη

Ομάδα Εργασίας

1.Πιτσάρη Ευθυμία

2.Μπεκάκου Ειρήνη

3.Ντινόπολους Θέμης

4.Παυλοπούλου Κυριακή

5.Παζαράκης Δημήτρης

6.Παπαδοπούλου Φωτεινή

7.Νομικού Ναταλία

8.Κυριακόπουλος Φώτιος

9. Παδιά Μαργαρίτα

10.Νικηταράκος Γεώργιος

11.Γαβριηλίδης Σάββας

Τμήμα Β΄3α ΈΤΟΣ:2011-2012

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:ΗΡΑΚΛΗΣ ΝΤΟΥΣΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΑ-ΕΝΟΤΗΤΕΣ

ΣΕΛ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο : ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1α. Ιστορικό εταιρείας	6
1β . Το οργανόγραμμα μας.....	7
1γ. Διαδικασία οινοποίησης.....	8
1δ. Εικόνες από τις εγκαταστάσεις μας.....	15
1ε. Τα καρτελάκια των διευθύνσεων μας.....	16
1ζ. Πρόγραμμα σεμιναρίου ΜΕΘΕΞ.....	17

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2ο: ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ

2α. Στόχοι του τμήματος.....	19
2β. Παρουσίαση διάλεξης.....	20
2γ. Χρονοδιάγραμμα συσκέψεων γενικής διεύθυνσης.....	22
2δ. Έκθεση 1ου διμήνου.....	23

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3ο: ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

3α. Στόχοι τμήματος.....	25
3β. Προϋπολογισμός εσόδων 2ου τετραμήνου.....	26
3γ. Καταστατικό μεθέξ	27
3δ: Τιμοκατάλογος μεθέξ.....	32
3ε. Ισολογισμός 2011.....	35

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4ο: ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

4α. Στόχοι τμήματος.....	37
--------------------------	----

4β.Διαδικασία λευκής οινοποίησης.....	38
---------------------------------------	----

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5ο:ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

5α.Στόχοι του τμήματος	42
5β: Ετικέτες Κρασιών.....	44
5γ:Κελάρι οινοποιίας.....	45
5δ.Δείγματα συσκευασιών μεθές.....	47

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6ο.ΤΜΗΜΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

6α.Στόχοι τμήματος δημοσίων σχέσεων.....	49
6β. Παρουσίαση νέων προϊόντων μας.....	50
6γ. Συνολική εικόνα επιχείρησης.....	51
6δ.Βραβεία και διακρίσεις.....	52

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7ο:ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

7α:Στόχοι τμήματος προσωπικού.....	54
7β: Αγγελία πρόσληψης στελέχους επιχείρησης.....	55
7γ.Παρουσίαση βιογραφικού σημειώματος.....	56
7δ.Ωράριο εργασίας και άδειες εργαζομένων.....	57
7ε. Αιτίες απόλυσης εργαζομένων.....	61

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8ο:ΤΜΗΜΑ ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΗΣΗΣ

8α. Στόχοι τμήματος μηχανογράφησης.....	64
8β.Αρχική σελίδα της ιστοσελίδας της “ΜΕΘΕΞ”	65
8γ.Ιστοσελίδα- παρουσίαση των προϊόντων μας.....	66
8δ. Ιστοσελίδα-παρουσίαση των εξαγωγών μας.....	67

8ε. Ιστοσελίδα -Υποβολή φόρμας βιογραφικού νεοπροσληθέντος στελέχους.....	68
--	----

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9ο:ΤΜΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

9α.Στόχοι τμήματος ασφαλείας.....	70
9β.Αφίσες και σήματα ασφαλείας.....	71
9γ.Ασφαλής εργασία σε περιορισμένους χώρους εργασίας- συντήρηση εμπορευμάτων.....	72
9δ.Βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος.....	74
9ε.Ο ρόλος του ιατρού εργασίας.....	75
9στ.Καρτελάκια διευθυντών “ΜΕΘΕΞ”	77

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10ο:ΤΜΗΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ.

10α:Στόχοι τμήματος εκπαίδευσης.....	78
10β.Προτάσεις για τις σχέσεις εργαζομένων και διοίκησης.....	79
10γ.Ελληνικές ποικιλίες κρασιών.....	79
10δ.Το σύστημα ποιότητας της «ΜΕΘΕΞ».....	81
10ε.Μέθοδοι αξιολόγησης της επιχείρησης μας.....	82

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11ο:ΤΜΗΜΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

11α. Ερωτηματολόγιο έρευνα αγοράς.....	84
11β.Πίνακας προβλέψεων θερινής περιόδου.....	85

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12ο:ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ.

12α. Ωρίμανση και παλαίωση κρασιών.....	87
12β. Αποθήκευση και συντήρηση.....	87
12γ. Εμφιάλωση του κρασιού.....	88

12δ. Τι περιλαμβάνουν οι ετικέτες των κρασιών;.....	89
12ε. Οργάνωση κάβας κρασιών.....	90

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13ο : Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΜΑΚΕΤΑΣ ΜΑΣ

13α. Χρονοδιάγραμμα εργασιών μακέτας. Σχόλια για την τήρηση του...	92
13β. Ημερολόγιο εργασιών κατασκευής μακέτας.....	93
13γ. Παρουσίαση σχεδίων κατασκευής της μακέτας.....	94
13δ. Φωτογραφίες από την κατασκευή της μακέτας.....	95
13ε. Κατάλογος υλικών μακέτας.....	97
13στ. Κατάλογος εργαλείων και δυσκολίες στην κατασκευή της μακέτας.....	98
13ζ. Παρουσίαση κανόνων ασφαλείας κατά την εκτέλεση των εργασιών.....	98
13η. Οικονομικά στοιχεία σχετιζόμενα με την μακέτα.....	99
13θ. Παρουσίαση σεμιναρίων για την μακέτα.....	99

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14ο : ΑΛΛΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ της ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΜΑΣ

14α: Φωτογράφιση χαρτονιού διαφήμισης.....	101.
14β. Φωτογράφιση χαρτονιού παρουσίασης της επιχείρησης.....	102
14γ. Φωτογράφιση δειγμάτων από προϊόντα της επιχείρησης μας.	103
14δ. Φωτογράφιση χαρτονιού με διάγραμμα φάσεων λευκής οινοποίησης.....	104

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ



Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 1^ο

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



1α.Ιστορικό εταιρείας

Σε μια εποχή όπου το κύμα της παγκοσμιοποίησης φαίνεται να απειλεί αναπόφευκτα και τον κόσμο των γεύσεων, τρεις Έλληνες οινολόγοι και ένας διακεκριμένος σεφ, μαζί με επίλεκτους «μικρούς παραγωγούς» της διονυσιακής μας χώρας, βάλθηκαν να αντισταθούν στην ποικιλιακή αυτή ισοπέδωση δημιουργώντας μια πρωτόγνωρη «Φιλική Εταιρεία» με σκοπό την στήριξη και διάδοση των ελληνικών ποικιλιών που χάνονται.

Η οινική αυτή προσπάθεια εμφανίζεται σήμερα στην πασαρέλα των αισθήσεων ως «Μεθέξ» με συγκεκριμένες ετικέτες σε ποικιλιακά κρασιά. Σας προτείνουμε λοιπόν να τα δοκιμάσετε όχι απλά για να απολαύσετε τις απίστευτες και ξεχασμένες γεύσεις της ελληνικής παράδοσης, αλλά για να συμβάλλετε και εσείς ως «Σύγχρονοι Συμποσιαστές» στη σεμνή αλλά τόσο μεθυστική αυτή κίνηση της χώρας μας.

Με αυτό τον τρόπο πιστεύουμε ότι η διαχρονική σπίθα των σταφυλιών μας θα μπορέσει τελικά να γίνει μια μεγάλη φλόγα που θα ζεστάνει και θα ευφράνει τις καρδιές όλων εκείνων που αγαπούν σήμερα το γνήσιο κρασί.

Το Οινοποιείο μας βρίσκεται σε μία μεγάλη έκταση 5.000τ.μ. στην περιοχή του Ρέντη σε απόσταση αναπνοής από τους αμπελώνες μας, και εκεί οινοποιούνται κάτω από τις πιο σύγχρονες μεθόδους και με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας υψηλής ποιότητας κρασιά, σε ελεγχόμενες ποσότητες. Συνδυάζει αρμονικά το ανοξείδωτο του εξοπλισμού με τις ξύλινες επενδύσεις, διαθέτει επίσης και κελάρι στον λειτουργικά διαμορφωμένο χώρο – εκθετήριο μουσειακών αντικειμένων & εργαλείων για το κρασί & την αμπελουργία των 2 τελευταίων αιώνων.

Ο ιδρυτής του οινοποιείου Αντώνιος Παπαδόπουλος, ασχολούμενος εδώ και 25 χρόνια με την οινοποίηση, κατάφερε να μετατρέψει την αγάπη του για το αμπέλι & το κρασί σε ένα μέσο ιδιαίτερης επικοινωνίας με τους οινόφιλους της Αττικής & με τη βοήθεια των 3 παιδιών του Χρήστο, Γιώργο και Φωτεινή από το 2000 που δημιουργήθηκε η «Μεθέξ» στοχεύει τώρα σε ακόμα μεγαλύτερες επιτυχίες και αναγνώριση στις αγορές της Ελλάδος & του εξωτερικού.

Η παραγωγή των κρασιών γίνεται με σεβασμό στην πρώτη ύλη, το σταφύλι με μεράκι, σε σύγχρονες εγκαταστάσεις. Οι οινοποιοί προσπαθούν σε συνεργασία με τους οινολόγους να αποφύγουν τη χρήση χημικών μεθόδων ή μεθόδων που ισοπεδώνουν την προσωπικότητα κάθε κρασιού. Η συνολική προσπάθεια έχει στόχο με τη γνώση και τις δυνατότητες που διαθέτουμε σήμερα να αναδειχθεί το δυναμικό της ποικιλιακής κληρονομιάς του Ελληνικού Αμπελώνα.

1β.Το οργανόγραμμα μας

Γενική Διευθύντρια
Πιτσάρη Ευθυμία

Διευθυντής Παραγωγής
Κυριακόπουλος Φώτιος

Διευθύντρια Πληροφορικών Συστημάτων
Φωτεινή Παπαδοπούλου

Διευθυντής Προμηθειών
Γαβρηλίδης Σάββας

Διευθύντρια Οικονομικών
Μπεκάκου Ειρήνη

Διευθύντρια Δημοσίων Σχέσεων
Νομικού Ναταλία

Διευθυντής Ασφάλειας
Παζαράκης Δημήτριος

Διευθυντής Εκπαίδευσης
Νικηταράκος Γεώργιος

Διευθυντής Μάρκετινγκ
Ντινόπουλος Θεμιστοκλής

Διευθύντρια Σχεδίασης
Παδιά Μαρίτα

Διευθύντρια Προσωπικού
Παυλοπούλου Κυριακή

1γ. Διαδικασία οινοποίησης

Συγκομιδή

Τα φρέσκα και πλήρως ωριμασμένα σταφύλια προτιμώνται ως πρώτη ύλη για την οινοποίηση. Στα ψυχρά κλίματα, όπως στη βόρεια Ευρώπη και την ανατολική πλευρά των Ηνωμένων Πολιτειών η έλλειψη ικανοποιητικής θερμότητας για να παραγάγει την ωρίμανση μπορεί να απαιτήσει τη συγκομιδή των σταφυλιών προτού να φθάσουν στην πλήρη ωριμότητα. Η ανεπάρκεια ζάχαρης που προκύπτει μπορεί να διορθωθεί από την άμεση προσθήκη ζάχαρης ή από την προσθήκη συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών. Τα σταφύλια που αφήνονται ώστε να φθάσουν στην πλήρη ωριμότητα στην άμπελο ή που είναι μερικώς ξηρά από την έκθεση στον ήλιο μετά τη συγκομιδή εμφανίζουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ως αποτέλεσμα της φυσικής απώλειας υγρασίας (όπως στην παραγωγή των κρασιών Malaga στην Ισπανία). Ένας ευεργετικός μύκητας, *Botrytis cinerea*, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να επιταχύνει την απώλεια υγρασίας (όπως στην παραγωγή των Sauterne στη Γαλλία). Αυτά τα σταφύλια χρησιμοποιούνται για να παραγάγουν τους γλυκούς επιτραπέζιους οίνους. Ειδικές μέθοδοι που υιοθετούνται ώστε να παραχθούν αυτά τα κρασιά περιλαμβάνουν την προσθήκη διοξειδίου του θείου, τη χρήση μικρών δοχείων ζύμωσης κατά τη διάρκεια της κατεργασίας, ή τη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών με στόχο το σταμάτημα της ζύμωσης προτού να ζυμωθεί όλη η ζάχαρη.

Λόγω της επίδρασής του στη σύσταση των σταφυλιών, ο κατάλληλος συγχρονισμός της συγκομιδής είναι μεγάλης σπουδαιότητας. Η πρόωρη συγκομιδή οδηγεί στα λεπτά, χαμηλής περιεκτικότητας σε οινόπνευμα κρασιά, ενώ η καθυστερημένη συγκομιδή μπορεί να παραγάγει κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και χαμηλή οξύτητα. Η συγκομιδή μπορεί να ολοκληρωθεί σε ένα ή περισσότερα στάδια. Οι συστάδες σταφυλιών κόβονται από την άμπελο και τοποθετούνται σε κάδους ή σε κουτιά και έπειτα μεταφέρονται σε μεγαλύτερα εμπορευματοκιβώτια (μεγάλα βαρέλια στην Ευρώπη, μεταλλικά ανοιχτά βαγόνια φορτίου στην Καλιφόρνια) για τη μεταφορά στην οινοποιία. Τα μηχανικά συστήματα συγκομιδής, βασισμένα στο τίναγμα των καρπών από τις συστάδες ή στο σπάσιμο των μίσχων, χρησιμοποιούνται ευρέως στην Καλιφόρνια, Αυστραλία, Γαλλία, και αλλού.

Στην οινοποιία τα σταφύλια μπορούν να πεταχτούν άμεσα στο θραυστήρα ή μπορούν να ξεφορτωθούν σε ένα φρεάτιο και να φερθούν στο θραυστήρα από ένα συνεχές σύστημα μεταφορέων.

Θραύση

Στη σύγχρονη μηχανοποιημένη παραγωγή κρασιού, τα σταφύλια συνήθως συνθλίβονται και αποσπάται το κοτσάνι τους συγχρόνως από έναν θραυστήρα, που αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιέχει πτερύγια που περιστρέφονται με 600 έως 1.200 στροφές το λεπτό. Τα σταφύλια συνθλίβονται και πέφτουν μέσα από τις οπές του κυλίνδρου, οι περισσότεροι από τους μίσχους περνούν από το τέλος του κυλίνδρου. Ένας κυλινδρικός θραυστήρας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί. Οι αρχαίες μέθοδοι με τα πόδια ή με τα παπούτσια εφαρμόζονται σπάνια.

Όταν κόκκινα σταφύλια χρησιμοποιούνται για την παραγωγή άσπρου χυμού, όπως στην περιοχή της Καμπανίας στη Γαλλία, η θραύση ολοκληρώνεται με τη συμπίεση. Τα κόκκινα σταφύλια μερικές φορές εισάγονται ολόκληρα στις δεξαμενές, οι οποίες στη συνέχεια παραμένουν κλειστές. Η προκύπτουσα αναπνοή στα φρούτα καταναλώνει οξυγόνο και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, με αποτέλεσμα την θανάτωση των κυττάρων του φλοιού, ο οποίος χάνει την ημι-διαπερατότητά του και επιτρέπει την εύκολη εξαγωγή χρώματος. Υπάρχει επίσης κάποια ενδοκυτταρική αναπνοή του μηλικού οξέος. Αυτή η διαδικασία αναπνοής είναι αργή και στις θερμές περιοχές μπορεί να οδηγήσει στα κρασιά χαμηλού χρώματος και οξύτητας, με διακριτικό άρωμα.

Ο διαχωρισμός του χυμού

Όταν ο χυμός των άσπρων σταφυλιών υποβάλλεται σε επεξεργασία ή όταν είναι επιθυμητή η παραγωγή ενός λευκού κρασιού, ο χυμός είναι συνήθως διαχωρισμένος από τους φλοιούς και τους σπόρους αμέσως μετά από τη θραύση. Σε ορισμένες περιπτώσεις όταν είναι επιθυμητή η αύξηση της εξαγωγής γεύσης, οι φλοιοί των λευκών σταφυλιών αφήνονται σε επαφή με το χυμό για 12 έως 24 ώρες, αυτή όμως η διαδικασία αυξάνει επίσης την εξαγωγή χρώματος που συχνά είναι ανεπιθύμητη.

Δύο κύριες διαδικασίες υιοθετούνται ώστε να διαχωριστεί ο χυμός από τα στερεά. Ένα μεγάλο μέρος του χυμού μπορεί να εξαχθεί με την τοποθέτηση των συντετριμμένων σταφυλιών σε ένα κοντέηνερ που έχει ένα ψεύτικο κατώτατο σημείο και συχνά ψεύτικες πλευρές. Η μάζα των συντετριμμένων σταφυλιών ονομάζεται μούστος, ένας όρος που χρησιμοποιείται επίσης για να αναφερθεί στο μη ζυμωμένος χυμό σταφυλιών, με ή χωρίς το φλοιό.

Συχνότερα, τα συντετριμμένα σταφύλια τοποθετούνται σε έναν πιεστήριο. Μία οριζόντια πρέσα που εφαρμόζει πίεση και στις δύο άκρες, αντικαθιστά βαθμιαία την παραδοσιακή πρέσα. Οι συνεχείς κοχλιωτές πρέσες επίσης χρησιμοποιούνται, ειδικά για τον αποστραγγιζόμενο πολτό. Η πρέσα Willmes που χρησιμοποιείται ευρέως για τους άσπρους μούστους, αποτελείται από έναν διάτρητο κύλινδρο που περιέχει έναν διογκώσιμο σωλήνα. Τα συντετριμμένα σταφύλια εισάγονται κύλινδρο, και ο σωλήνας όντας διογκωμένος πιέζει τα σταφύλια ενάντια στις πλευρές του περιστρεφόμενου κυλίνδρου και αναγκάζει το χυμό να εξαχθεί μέσω των διατρήσεων. Διάφορες συμπίεσεις μπορούν να γίνουν χωρίς εκτενή χειρονακτική εργασία.

Οι συνεχείς πρέσες είναι περισσότερο αποτελεσματικές για την παραγωγή κόκκινων κρασιών, στα οποία ο φλοιός, οι σπόροι και ο χυμός ζυμώνονται μαζί. Ο διαχωρισμός του χυμού είναι απλούστερη διαδικασία διότι η ζύμωση έχει ως αποτέλεσμα ο φλοιός να είναι λιγότερο γλιστερός και η ποσότητα του χυμού που λαμβάνεται είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με το μη ζυμωμένο μούστο. Ο διαχωρισμός λιγότερο γλιστερών στερεών από το χυμό με εφαρμογή πίεσης είναι επίσης απλούστερος.

Το ξηρό υπόλειμμα που παραμένει μετά από την εξαγωγή του χυμού από τα σταφύλια, από τις ζυμώσεις άσπρων ή κόκκινων σταφυλιών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρέχει το απόσταγμα για την παραγωγή των άλλων ειδών αλκοολούχων ποτών. Συνήθως προστίθεται νερό, η ζύμωση ολοκληρώνεται, και το χαμηλής περιεκτικότητας κρασί αποχετεύεται. Το ξηρό υπόλειμμα μπορεί να πλυθεί περαιτέρω και να πιεστεί ή μπορεί να αποσταχτεί άμεσα σε ειδικούς αποστακτήρες.

Η κατεργασία του μούστου

Οι λευκοί μούστοι είναι συχνά θολοί και είναι απαραίτητη η κατακάθιση των αιωρούμενων σωματιδίων ώστε να γίνει ο διαχωρισμός τους. Μέτρα όπως η προσθήκη διοξειδίου του θείου και η ελάττωση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της καθίζησης βοηθούν ώστε να αποτραπεί η ζύμωση και επιτρέπουν στο αιωρούμενο υλικό να καθιζάνει κανονικά. Σε πολλές περιοχές οι οινοποίες υποβάλλουν το λευκό μούστο σε φυγοκέντρωση ώστε να αφαιρεθούν τα στερεά. Σε αυτήν την διαδικασία μια ισχυρή έλκυσσα δύναμη δημιουργείται από την κυκλική κίνηση. Οι μούστοι είναι μερικές φορές παστεριωμένοι, αδρανοποιώντας τα ανεπιθύμητα ένζυμα που προκαλούν την αμαύρωση. Η προσθήκη ενζύμων που διασπούν την πηκτινη στους μούστους για να διευκολύνουν την πίεση, είναι ασυνήθης. Ο βεντονίτης, ένας τύπος αργίλου, μπορεί να προστεθεί στους μούστους για να μειώσει τη συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο και να διευκολύνει τη διευκρίνιση.

Τελευταία έχει ανανεωθεί το ενδιαφέρον για τη θερμική επεξεργασία των κόκκινων μούστων πριν τη ζύμωση ώστε να εξαχθεί χρώμα και να απενεργοποιηθούν τα ένζυμα. Αυτή η διαδικασία όταν εκτελείται γρήγορα σε μέτριες

θερμοκρασίες και χωρίς υπερβολική οξείδωση μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιθυμητή στην παραγωγή των κόκκινων γλυκών κρασιών, υιοθετώντας μικρές χρονικές περιόδους ζύμωσης στο φλοιό. Είναι επίσης κατάλληλη για τη χρήση στα κόκκινα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από το παρασιτικό μύκητα *Botrytis cinerea*, ο οποίος περιέχει μεγάλη ποσότητα ενζύμων πολυφαινόλης οξυδάσης που προκαλούν την αμαύρωση.

Ζύμωση

Η διεργασία της αλκοολικής ζύμωσης απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Απαραίτητες προϋποθέσεις είναι ο περιορισμός της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, η παρουσία ικανού αριθμού επιθυμητών ζυμών, η παρουσία κατάλληλου υποστρώματος για την ανάπτυξη των ζυμών, η θερμοκρασία της θερμοκρασίας για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η αποτροπή της οξείδωσης και σωστή διαχείριση των επιπλεόντων φλοιών στους κόκκινους μούστους.

Η φλούδα των σταφυλιών καλύπτεται συνήθως από βακτηρίδια, μύκητες και ζύμες. Οι άγριες ζύμες όπως οι *Pichia*, *Kloeckera*, και *Torulopsis* είναι σε μεγαλύτερη περίσσεια από τη ζύμη του κρασιού *Saccharomyces*. Παρά το γεγονός ότι είδη του *Saccharomyces* γενικά θεωρούνται πιο επιθυμητά για αποτελεσματική αλκοολική ζύμωση, είναι ζύμες από άλλα γένη να συνεισφέρουν στη γεύση, ιδιαίτερα στα αρχικά στάδια της ζύμωσης. Η ζύμη *Saccharomyces* προτιμάται γιατί είναι ιδιαίτερα αποτελεσματική στη μετατροπή της ζάχαρης σε αλκοόλ και επίσης είναι λιγότερο ευπαθής στην ανασταλτική λειτουργία του αλκοόλ. Υπό ευνοϊκές συνθήκες ζύμες *Saccharomyces cerevisiae* έχουν παράγει μέχρι 18 τοις εκατό (κατά όγκο) αλκοόλ, εντούτοις 15 με 16 τοις εκατό είναι το σύνηθες όριο.

Η χρήση της ζύμης *Schizosaccharomyces pombe* έχει προταθεί για τα αρχικά στάδια της αλκοολικής ζύμωσης. Επειδή μεταβολίζει το μηλικό οξύ η ζύμη αυτή θα ήταν ιδιαίτερα χρήσιμη σε περιπτώσεις ιδιαίτερα όξινων μούστων, όμως σε περιπτώσεις κατά τις οποίες έχει χρησιμοποιηθεί τα αποτελέσματα δεν ήταν ιδιαίτερα θετικά. Η προσθήκη βακτηριδίων γαλακτικού οξέος στους μούστους, με γένη τα οποία μεταβολίζουν μηλικό οξύ είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη.

Ο αριθμός των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών είναι ακόμα μεγαλύτερος σε μερικώς σαπισμένα ή χτυπημένα σταφύλια. Αυτό μπορεί να συμβεί κατά την συγκομιδή ή τη μεταφορά ιδιαίτερα στα θερμά κλίματα. Ο περιορισμός της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών είναι απαραίτητος και η πιο διαδεδομένη μέθοδος είναι η προσθήκη διοξειδίου του θείου στα φρέσκα χτυπημένα σταφύλια με αναλογία περίπου 100 με 150 mg ανά λίτρο. Το διοξείδιο του θείου είναι περισσότερο τοξικό για τους ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς από ότι για τους επιθυμητούς. Όταν χρησιμοποιείται στο μούστο γίνεται εμβολιασμός με το επιθυμητό γένος ζύμης. Οι μούστοι σπάνια παστεριώνονται, όμως η διεργασία αυτή μπορεί να εφαρμοστεί όταν αυτοί περιέχουν ιδιαίτερα υψηλά ποσά ανεπιθύμητων οξειδωτικών ενζύμων από μούχλιασμένα σταφύλια.

Οι οινολόγοι και οι τεχνικοί στην επιστήμη της οινοποιίας δεν συμφωνούν σχετικά με το ποια είναι τα πιο επιθυμητά είδη ζυμών, εντούτοις τα γένη *S. cerevisiae* χρησιμοποιούνται γενικά. Το επιλεγμένο είδος επιτρέπεται να πολλαπλασιάσει όσο το δυνατόν περισσότερο στον αποστειρωμένο χυμό σταφυλιών και μεταφέρεται έπειτα στα μεγαλύτερα δοχεία του αποστειρωμένου χυμού σταφυλιών, όπου συνεχίζει να αυξάνεται έως ότου επιτυγχάνεται ο επιθυμητός όγκος. Κατάλληλες ζύμες με τα απαιτούμενα γένη προστίθενται απευθείας ώστε να αποφευχθεί η προβληματική διαδικασία της ανάπτυξης και διατήρησης ενός είδους ζύμης. Χρησιμοποιείται 1 με 3 τοις εκατό καθαρής ζύμης ή ικανοποιητική ποσότητα πεπιεσμένης ζύμης ώστε να προκύψει πληθυσμός 1,000,000 μονάδων ανά ml.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας κατά την αλκοολική ζύμωση είναι απαραίτητος ώστε (1) να διευκολύνει την ανάπτυξη της ζύμης, (2) να εξαχθούν τα αρωματικά συστατικά και το χρώμα από τη φλούδα, (3) να επιτρέψει τη συσσώρευση των επιθυμητών παραπροϊόντων, και (4) να αποτρέψει την υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας που έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή των ζυμών. Η βέλτιστη θερμοκρασία για την ανάπτυξη των πιο κοινών ζυμών που χρησιμοποιούνται

στην οينوποιία είναι περίπου 25° C, και σε πολλές αμπελουργικές περιοχές με ψυχρότερα κλίματα, τα σταφύλια συνθλίβονται σε αυτή τη θερμοκρασία. Η ζύμωση σπάνια ξεκινά σε τόσο υψηλή θερμοκρασία γιατί είναι πολύ δύσκολη η διατήρησή της σε επίπεδα κάτω των 30° C κατά τη διάρκεια της.

Η εξαγωγή των γεύσεων και των χρωμάτων δεν είναι ιδιαίτερα προβληματική στους λευκούς μούστους, η συντετριμμένη μάζα σταφυλιών είναι συνήθως χωρισμένη από τις φλούδες πριν από τη ζύμωση. Η ζύμωση των λευκών μούστων στις σχετικά ψυχρές θερμοκρασίες (περίπου 10 με 15°C) οδηγεί σε μεγαλύτερους σχηματισμό και διατήρηση των επιθυμητών παραπροϊόντων. Ένα ανεπιθύμητο χαρακτηριστικό γνώρισμα τέτοιων σχετικά χαμηλής θερμοκρασίας ζυμώσεων είναι η πιο μεγάλη περίοδος που απαιτούνται για την ολοκλήρωση (έξι έως δέκα εβδομάδες έναντι μιας έως τέσσερις εβδομάδες στις υψηλότερες θερμοκρασίες) και η τάση για τη ζύμωση να σταματήσει ενώ η υπόλοιπη ζάχαρη παραμένει. (Αυτό θεωρείται όχι πάντα ανεπιθύμητο- π.χ στην παραγωγή κρασιού στη Γερμανία.) Στην πράξη τα λευκά επιτραπέζια κρασιά είναι συνήθως ζυμωμένα στους 20°C.

Στους μούστους κόκκινου κρασιού, η βέλτιστη εξαγωγή χρώματος ταυτόχρονα με την ανάπτυξη ζύμης εμφανίζεται στους περίπου 22 με 28°C. Η αλκοολική ζύμωση παράγει όμως θερμότητα και ο προσεκτικός έλεγχος της θερμοκρασίας απαιτείται για να αποτρέψει τη θερμοκρασία από την αύξησή της στα επίπεδα των περίπου 30°C όπου η ανάπτυξη της ζύμης είναι ιδιαίτερα περιορισμένη. Στις ακόμα υψηλότερες θερμοκρασίες, η ανάπτυξη θα σταματήσει εντελώς. Ο σύγχρονος έλεγχος θερμοκρασίας πραγματοποιείται με την χρήση εναλλακτών θερμότητας. Οι παλαιότερες μέθοδοι περιλαμβάνουν την τοποθέτηση των δοχείων όπου πραγματοποιείται η ζύμωση σε ένα κρύο δωμάτιο, τη χρήση κρύων σωλήνων μέσα στο δοχείο, την άντληση του μούστου μέσω σωληνώσεων με διπλό τοίχωμα με κρύο νερό στον περιβάλλοντα σωλήνα, την άντληση του μούστου σε δοχείο που περιέχει ψυκτικές σπείρες και την άντληση ψυκτικού στο μανδύα που περιβάλλει το δοχείο.

Η επαφή με τον αέρα πρέπει να περιοριστεί ώστε να αποφευχθεί η οξείδωση κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Σε πολύ μεγάλα δοχεία ο όγκος του διοξειδίου του άνθρακα που αποβάλλεται είναι ικανός ώστε να αποτρέψει την είσοδο του αέρα. Σε μικρά δοχεία τοποθετούνται παγίδες που αποτρέπουν την είσοδο του αέρα αλλά αποτρέπουν και την έξοδο του διοξειδίου του άνθρακα. Οι παγίδες αυτές είναι ιδιαίτερα χρήσιμες κατά τη διάρκεια των τελευταίων σταδίων της ζύμωσης όπου τα επίπεδα του αποβαλλομένου διοξειδίου του άνθρακα είναι χαμηλά. Μετά τη ζύμωση μικρές ποσότητες διοξειδίου του θείου προστίθενται ώστε να αποτρέψουν την οξείδωση. Ασκορβικό οξύ (50 με 100 mg ανά λίτρο) χρησιμοποιείται μερικές φορές ώστε να ελαττωθεί η οξείδωση με αποτέλεσμα και τη μείωση του απαιτούμενου θειικού οξέος ως αντιοξειδωτικό, αλλά δεν συνιστάται γενικά.

Οι φλούδες που επιπλέουν πάνω από το χυμό στη ζύμωση των κόκκινων σταφυλιών αναστέλλουν την εξαγωγή του αρώματος και του χρώματος και μπορεί να οδηγήσουν στην αύξηση της θερμοκρασίας σε ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα και μπορεί να οξοποιηθούν αν αφεθούν να ξηραθούν. Αυτά τα προβλήματα μπορούν να αποφευχθούν με την καταβύθιση των φλοιών που επιπλέουν τουλάχιστον δύο φορές τη μέρα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Η λειτουργία αυτή αν και σχετικά εύκολη σε μικρά δοχεία, μπορεί να γίνει ιδιαίτερα δύσκολη σε μεγάλα δοχεία με χωρητικότητα της τάξης των 100,000 γαλονιών (380,000 λίτρα). Σε μεγάλες μονάδες ο μούστος πρέπει να βυθιστεί σχεδόν στον πάτο και να αντληθεί πάλι επάνω. Η χρήση μικρών δοχείων επιτρέπει μεγαλύτερες απώλειες θερμότητας στο περιβάλλοντα χώρο γεγονός που απλοποιεί τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Επεξεργασία μετά την ζύμωση

Με κατάλληλη σύνθεση του μούστου, είδος ζύμης, θερμοκρασία και άλλους παράγοντες, η αλκοολική ζύμωση σταματά όταν το διαθέσιμο ποσό της ζάχαρης που μπορεί να ζυμωθεί γίνεται πολύ χαμηλό (περίπου 0,1 τοις εκατό). Η ζύμωση δεν θα φθάσει σε αυτό το στάδιο όταν (1) ζυμώνονται μούστοι πολύ υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, (2) χρησιμοποιούνται είδη ζύμης δυσανεκτικά στην αλκοόλη, (3) οι ζυμώσεις πραγματοποιούνται σε πάρα πολύ χαμηλές ή υψηλές θερμοκρασίες και (4) η ζύμωση γίνεται υπό πίεση. Η ζύμωση των κανονικών μούστων ολοκληρώνεται συνήθως σε δέκα έως τριάντα ημέρες. Στις περισσότερες περιπτώσεις, το σημαντικότερο μέρος των κυττάρων της ζύμης θα βρεθεί σύντομα στο ίζημα, ή στα κατακάθια. Ο διαχωρισμός του επιπλέοντος κρασιού από τα κατακάθια

καλείται **racking**. Τα δοχεία διατηρούνται πλήρη από αυτήν την περίοδο με "**topping**," μια διαδικασία που εκτελείται συχνά, γιατί η θερμοκρασία του κρασιού και κατά συνέπεια ο όγκος του, μειώνονται. Κατά τη διάρκεια των αρχικών σταδίων, το **topping** είναι απαραίτητο κάθε εβδομάδα ή δύο. Αργότερα, μηνιαία ή οι διμηνιαία γεμίσματα είναι επαρκή.

Κανονικά, το πρώτο **racking** πρέπει να εκτελεστεί μέσα σε μια έως δύο εβδομάδες μετά από την ολοκλήρωση της ζύμωσης, ιδιαίτερα στις θερμές κλιματολογικά περιοχές ή στα θερμά κελάρια, όπου οι ζύμες στην παχιά κατάθεση των κατακαθιών μπορούν να αυτολυθούν, δημιουργώντας ανεπιθύμητες οσμές. Πρώτο **racking** δεν απαιτείται για κρασιά υψηλής συνολικής οξύτητας - δηλ., εκείνα που παράγονται σε δροσερές κλιματολογικά περιοχές ή από ποικιλίες υψηλής οξύτητας. Τέτοια κρασιά μπορούν να παραμείνουν σε επαφή με τουλάχιστον ένα μέρος των κατακαθιών μέχρι δύο έως τέσσερις μήνες, επιτρέποντας μερική αυτόλυση της ζύμης προκειμένου να απελευθερωθούν αμινοξέα και άλλοι πιθανοί παράγοντες ανάπτυξης που ευνοούν την ανάπτυξη των οξυγαλακτικών βακτήρια. Αυτά τα βακτήρια προκαλούν έπειτα τη δεύτερη (ή μηλονικογαλακτική) ζύμωση.

Μηλονικογαλακτική Ζύμωση

Οι οινολόγοι ξέρουν εδώ και κάποιο χρόνο ότι τα νέα κρασιά έχουν συχνά μια δευτεροβάθμια εξέλιξη του διοξειδίου του άνθρακα, που εμφανίζεται μερικές φορές μετά από την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης. Αυτό προκύπτει από την μηλονικογαλακτική ζύμωση, στην οποία το μηλικό οξύ αποικοδομείται σε γαλακτικό οξύ και διοξείδιο του άνθρακα. Η ζύμωση προκαλείται από ένζυμα που παράγονται από ορισμένα οξυγαλακτικά βακτήρια.

Υποπροϊόντα γεύσης άγνωστης σύνθεσης παράγονται επίσης κατά τη διάρκεια αυτής της ζύμωσης. Η μηλονικογαλακτική ζύμωση είναι επιθυμητή όταν τα νέα κρασιά έχουν πολύ υψηλή συγκέντρωση μηλικού οξέος, όπως στη Γερμανία, ή όταν επιδιώκονται ιδιαίτερες διαφορές στη γεύση, όπως στα κόκκινα κρασιά Βουργουνδίας και Μπορντό στη Γαλλία. Σε άλλες περιοχές, μερικοί παραγωγοί μπορούν να παρακινήσουν την μηλονικογαλακτική ζύμωση και άλλοι μπορούν να την εμποδίσουν, ανάλογα με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα που επιδιώκεται στο κρασί. Σε όλες τις περιοχές, αυτή η δεύτερη ζύμωση είναι κάπως ιδιαίτερη. Ένα προϊόν, το διακετύλιο (ένας παράγοντας γεύσης και αρώματος), είναι προφανώς ευεργετικό σε χαμηλά επίπεδα και ανεπιθύμητο σε υψηλά επίπεδα.

Σε χαμηλές θερμοκρασίες, η μηλονικογαλακτική ζύμωση προχωρά αργά, έως καθόλου. Τα γερμανικά κελάρια είναι συχνά εξοπλισμένα με σωλήνες ατμού, αυξάνοντας τη θερμοκρασία για να παρακινήσουν αυτήν την ζύμωση. Τα βακτήρια μπορούν να αποτύχουν να αναπτυχθούν λόγω ανεπάρκειας ή πλήρους απουσίας των απαραίτητων αμινοξέων. Η ανάπτυξη των περισσότερων οξυγαλακτικών βακτηρίων μπορεί να εμποδιστεί από την παρουσία 70 έως 100 χιλιοστογράμμων ανά λίτρο διοξειδίου του θείου. Υπερβολική μηλονικογαλακτική ζύμωση μπορεί να παράγει κρασιά με πάρα πολύ χαμηλή οξύτητα (επίπεδη γεύση) ή με ανεπιθύμητες οσμές (σαν ξινολάχανο ή διακετύλιο). Τέτοια ελαττώματα μπορούν να αποτραπούν με νωρίτερο **racking**, διήθηση και προσθήκη του διοξειδίου του θείου.

Διαχωρισμός

Μερικά κρασιά αποβάλλουν μέρος τους (κύτταρα ζύμης, κομμάτια από τα σταφύλια, κ.λπ.) πολύ γρήγορα, και το επιπλέον κρασί παραμένει σχεδόν λαμπερό. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιούνται τα ξύλινα βαρέλια των πενήντα γαλονιών που έχουν μεγαλύτερη αναλογία επιφάνειας όγκου από τα μεγαλύτερα δοχεία. Το τραχύ εσωτερικό του ξύλινου βαρελιού διευκολύνει την εναπόθεση του αποβαλλόμενου υλικού. Άλλα κρασιά, ιδιαίτερα στις θερμές περιοχές ή όταν χρησιμοποιούνται οι μεγάλες δεξαμενές, μπορούν να παραμείνουν κάπως νεφελώδη για μεγάλες περιόδους. Η αφαίρεση του αποβαλλόμενου υλικού κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης καλείται διαχωρισμός. Οι σημαντικότερες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι ο εξευγενισμός, η διήθηση, η φυγοκέντρωση, η ψύξη, η ιονική ανταλλαγή και η θέρμανση.

Εξευγενισμός

Ο εξευγενισμός είναι μια αρχαία πρακτική στην οποία ένα υλικό που βοηθά τον διαχωρισμό προστίθεται στο κρασί. Οι κύριες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι η προσρόφηση, χημική αντίδραση και προσρόφηση και ενδεχομένως φυσική κίνηση. Οι πρωτεΐνες και τα κύτταρα ζύμης προσροφώνται στους εξευγενιστικούς παράγοντες όπως ο βεντονίτης (ένας τύπος αργίλου, πυλού, που παράγεται κυρίως από ένα ορυκτό) ή η ζελατίνη. Οι χημικές αντιδράσεις που γίνονται με τις τανίνες και τη ζελατίνη μπορούν να ακολουθηθούν από την προσρόφηση των αποβαλλόμενων ενώσεων. Εάν ένα αδρανές υλικό, όπως το πυρίτιο, προστεθεί σε ένα νεφελώδες κρασί, κάποιος διαχωρισμός θα γίνει απλά από τη μετακίνηση των μορίων του αδρανούς πυριτίου μέσα στο κρασί. Αυτή η δράση εμφανίζεται πιθανώς μέχρι ένα σημείο με την προσθήκη οποιουδήποτε εξευγενιστικού παράγοντα.

Ο βεντονίτης έχει αντικαταστήσει κατά ένα μεγάλο μέρος όλους τους άλλους εξευγενιστικούς παράγοντες. Εξευγενιστικοί παράγοντες όπως τη ζελατίνη, η καζεΐνη, η μίκα, η αλβουμίνη, το ασπράδι, το νάιλον, και το PVPP (πολυβινυλικό πυρολιδόνιο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ειδικούς λόγους, συμπεριλαμβανομένης της αφαίρεσης της υπερβολικής τανίνης ή του χρώματος .

Υπερβολικά ποσά μετάλλων, ιδιαίτερα σιδήρου και χαλκού, μπορούν να είναι παρόντα στο κρασί, συνήθως από την επαφή με τις επιφάνειες σιδήρου ή μετάλλων. Αυτά οδηγούν σε επίμονο θόλωμα και απαιτούν αφαίρεση από τέτοια ειδικά εξευγενιστικά υλικά όπως το σιδηροκυανιούχο κάλιο (μπλε εξευγενιστικό), που συστήνεται πολύ στη Γερμανία. Το **Cufex**, ένα ιδιόκτητο προϊόν που περιέχει το σιδηροκυανιούχο κάλιο, μπορεί χρησιμοποιηθεί στις Ηνωμένες Πολιτείες υπό αυστηρό έλεγχο. Φυτοχημικά έχουν χρησιμοποιηθεί για την αφαίρεση του σιδήρου. Σε σύγχρονες οινοποιητικές διαδικασίες η υπερβολική περιεκτικότητα σε μέταλλα είναι σπάνια, κυρίως εξ αιτίας της χρήσης του εξοπλισμού από ανοξείδωτο χάλυβα.

Φιλτράρισμα-Διήθηση

Η διήθηση είναι μια άλλη αρχαία πρακτική, και τα αρχικά φίλτρα αποτελούνταν από τις τραχιές καλυμμένες με ύφασμα οπές μέσω των οποίων χυνόταν το κρασί. Τα σύγχρονα ταμπόν των φίλτρων αποτελούνται από ίνες κυτταρίνης των διάφορων πορωδών υλικών ή αποτελούνται από μεμβράνες φίλτρων, επίσης σε μια σειρά πορωδών υλικών. Το μέγεθος των πόρων μερικών φίλτρων είναι αρκετά μικρό για να αφαιρέσει τα κύτταρα της ζύμης και τα περισσότερα βακτηριακά κύτταρα, αλλά τα φίλτρα λειτουργούν όχι μόνο λόγω του μεγέθους των πόρων αλλά και από ένα ορισμένο ποσό προσρόφησης. Οι διατομικές ενισχύσεις των γήινων φίλτρων, που προστίθενται συνήθως στο κρασί κατά τη διάρκεια της διήθησης, αυξάνουν τη λειτουργική ζωή ενός φίλτρου καθυστερώντας την απόφραξη των πόρων.

Φυγοκέντριση

Η φυγοκέντριση, ή περιστροφή σε μεγάλη ταχύτητα, που χρησιμοποιείται για να διαχωρίσει τους μούστους, εφαρμόζεται επίσης στα κρασιά που είναι δύσκολο να διαχωριστούν με άλλα μέσα. Αυτή η λειτουργία απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για να αποφευχθούν η αδικαιολόγητη οξείδωση και η απώλεια αλκοόλης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας

Ψύξη

Η ψύξη βοηθά το διαχωρισμό του κρασιού με διάφορους τρόπους. Η μείωση της θερμοκρασίας αποτρέπει συχνά και την ανάπτυξη ζύμης και την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα, η οποία τείνει να κρατήσει τα κύτταρα ζύμης ανασταλμένα. Το διοξείδιο του άνθρακα είναι πιο διαλυτό στις χαμηλότερες θερμοκρασίες. Μια σημαντική αιτία θόλωσης είναι η αργή καταβίθυση του τρυγικού καλίου (κρέμα του τρυγικού) όπως ωριμάζει το κρασί. Η γρήγορη καταβίθυση προκαλείται με την πτώση της θερμοκρασίας σε εύρος από -7 έως -5° C για μια ή δύο εβδομάδες. Εάν το

κρασί που προκύπτει φιλτραριστεί από το ίζημα του τρυγικού, η καταβίθυση του τρυγικού δεν θα προκαλέσει συνήθως να θόλωμα αργότερα.

Ιοντική ανταλλαγή

Μια άλλη μέθοδος σταθεροποίησης του τρυγικού είναι να περαστεί ένα μέρος του κρασιού μέσα από μία συσκευή αποκαλούμενη ιονικός εναλλάκτης. Εάν αυτός ο ιονικός εναλλάκτης εφοδιαστεί με νάτριο, θα αντικαταστήσει το κάλιο στο τρυγικό κάλιο με το νάτριο, δημιουργώντας ένα πιο διαλυτό τρυγικό. Συνήθως, εάν η περιεκτικότητα σε κάλιο του μίγματος είτε του επεξεργασμένου είτε του μη επεξεργασμένου κρασιού μειωθεί σε περίπου 500 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, καμία περαιτέρω καταβύθιση δεν θα εμφανιστεί. Εξαιρέσεις μπορεί να υπάρχουν, εντούτοις, και για να είναι ασφαλές, το περιεχόμενο σε τρυγικό και σε κάλιο και το pH συμπεριλαμβάνονται στον υπολογισμό. Η χρήση της ιονικής ανταλλαγής είναι παράνομη σε μερικές χώρες.

Θέρμανση

Πολλά κρασιά περιέχουν μικρές ποσότητες πρωτεϊνών που μπορούν να προκαλέσουν θόλωμα είτε με καταβύθιση είτε με την αντίδραση με το χαλκό ή με άλλα μέταλλα που σχηματίζουν συναθροίσματα τα οποία με τη σειρά τους δημιουργούν θολώματα. Η χρήση του βεντονίτη αφαιρεί κάποια πρωτεΐνη και η πρωτεϊνική προσρόφηση αυξάνεται εάν το κρασί είναι ζεστό όταν εξευγενίζεται. Η παστερίωση στους 70 με 82° C μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κατακρημνίσει τις πρωτεΐνες, αλλά στη σύγχρονη πρακτική αυτή η διαδικασία υιοθετείται σπάνια για να βοηθήσει το διαχωρισμό.



1δ. Εικόνες από τις εγκαταστάσεις μας



Εξοπλισμός σύγχρονων ανοξείδωτων οινοποιητών



Σύγχρονος εξοπλισμός εμφιάλωσης



Ξύλινα βαρέλια για την ωρίμανση του κόκκινου κρασιού και κελάρι

1ε.Τα καρτελάκια των διευθύνσεων μας

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΠΙΤΣΑΡΗ ΕΥΘΥΜΙΑ Γενική Διευθύντρια	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΠΑΖΑΡΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ Διεύθυνση Ασφάλειας
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΠΑΥΛΟΠΟΥΛΟΥ ΚΥΡΙΑΚΗ Διεύθυνση Προσωπικού	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΝΟΜΙΚΟΥ ΝΑΤΑΛΙΑ Διεύθυνση Δημοσίων Σχέσεων
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΜΠΕΚΑΚΟΥ ΕΙΡΗΝΗ Διεύθυνση Οικονομικών	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΦΩΤΕΙΝΗ Διεύθυνση Μηχανογράφησης
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΑΝΤΙΝΟΠΟΥΛΟΣ ΘΕΜΗΣ Διεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΦΩΤΙΟΣ Διεύθυνση Παραγωγής
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΠΑΔΙΑ ΜΑΡΙΤΑ Διεύθυνση Σχεδίασης Προϊόντων	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "ΜΕΘΕΞ"  Φλέμινγκ 20- Αγ.Λ.Ρέντας Τ.Κ. 18233 Τηλ.:210483100-3 Fax:2104831104 www.methex.com ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗΣ ΣΑΒΒΑΣ Διεύθυνση Προμηθειών

1ζ. Πρόγραμμα σεμιναρίου ΜΕΘΕΞ



Πρόγραμμα σεμιναρίου 22/3/2012

Χώρος διεξαγωγής: Κελάρι επιχείρησης

Ώρα	Ομιλητής	Θέμα
13.30	Νικηταράκος Γεώργιος ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	Ενημέρωση για τα προγράμματα που θα διεξαχθούν την θερινή περίοδο .
13.50	Μπεκάκου Ειρήνη ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ	Παρουσίαση οικονομικών προοπτικών για το έτος 2012 , με βάση τα στοιχεία του α' τριμήνου
14.20	Νομικού Ναταλία ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ	Επέκταση του δικτύου εξαγωγών της εταιρείας.

🍷 14.30 Προβλεπόμενη λήξη του σεμιναρίου . Θα ακολουθήσει
δεξίωση.





Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 2^ο

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ

Ευθυμία Πιτσάρη



2α:Στόχοι του τμήματος

Οι στόχοι του τμήματος γενικής διεύθυνσης για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής :

- ✓ Σχεδιάζει τη στρατηγική της επιχείρησης
- ✓ Είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση των στόχων της εταιρίας
- ✓ Καθορίζει τις δραστηριότητες της επιχείρησης μετά από τις εισηγήσεις των υπευθύνων των διαφόρων τμημάτων της εταιρίας
- ✓ Καθορίζει με σαφήνεια τους στόχους κάθε τμήματος και ελέγχει τις διαδικασίες για την επιτυχία τους , με προκαθορισμένα κριτήρια.
- ✓ Σε συνεργασία με τους υπεύθυνους των διαφόρων τμημάτων καθορίζει χρονοδιάγραμμα εργασιών(έρευνα αγοράς, προμήθεια και συντήρηση μηχανημάτων, οργάνωση πωλήσεων κ.α.) και μεριμνεί για την τήρησή του
- ✓ Καθορίζει τα κριτήρια αξιολόγησης και τα οφέλη (πριμ) αποδοτικότητας για κάθε τμήμα, έτσι ώστε να δημιουργούνται κίνητρα παραγωγικότητας για τους εργαζόμενους
- ✓ Ενημερώνει το Διοικητικό Συμβούλιο για την πρόοδο της εταιρίας και μεταφέρει της αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου στους Διευθυντές και τους εργαζόμενους της επιχείρησης
- ✓ Ενημερώνεται για τις εξελίξεις που διαγράφονται στην τοπική και διεθνή αγορά (τεχνολογικές-οικονομικές-επιχειρηματικές).
- ✓ Αντιπροσωπεύει τη εταιρία σε εκδηλώσεις και την εκπροσωπεί υπογράφοντας επίσημα έγγραφά της , δηλαδή συμφωνίες (με τράπεζες, εμπόρους, προμηθευτές, πελάτες κ.λπ.) και συμβόλαια για αγοραπωλησία ή ενοικιάσεις εξοπλισμού , ακινήτων κ.α.

2β. Παρουσίαση διάλεξης με θέμα « οινογευστική – έννοιες οινογευστικής

Ο οίνος είναι ένα όνειρο...μπορείς να ψιθυρίζεις τα διαφορετικά ονόματα των ποικιλιών του, των αρωμάτων του, των χρωμάτων του, των γευστικών αισθήσεων του και να βυθίζεσαι όλο και περισσότερο στην μαγεία του.

Όσοι αγαπούν τον οίνο είναι ρομαντικοί οπαδοί μιας ευαίσθητης οντότητας. Θαυμάζουν το χρυσοπράσινο χρώμα ενός νεαρού λευκού οίνου... το πορφυρό χρώμα και τις πλούσιες ταννίνες ενός ώριμου ερυθρού οίνου...το ζωηρό κόκκινο-βιολετί ενός ροζέ οίνου.

Όλα παιδιά της ίδιας γης, του ίδιου ήλιου...και τα καλύτερα από αυτά παιδιά της μεγάλης αγάπης των πατέρων τους ...του Θεού και του οινοποιού.

Ο Θεός θα μας δώσει τις κατάλληλες καιρικές συνθήκες ώστε να αποδώσει το αμπέλι μας το καλύτερο δυνατό καρπό σε σχέση με το έδαφος που βρίσκεται φυτεμένο. Τα μεγάλα κρασιά άλλωστε φτιάχνονται στο αμπέλι. Αν τα σταφύλια που θα συλλέξουμε είναι υψηλής ποιότητας τότε ακολουθώντας τις απαραίτητες σε κάθε περίπτωση τεχνικές οινοποίησης, έχουμε πάρα πολλές πιθανότητες να παράγουμε ένα κορυφαίο οίνο.

Το “terroir” χαρακτηρίζει την ποιότητα των παραγόμενων οίνων. Ως terroir ορίζουμε τον συνδυασμό των χαρακτηριστικών του εδάφους, του μικροκλίματος της περιοχής, της χρήσης των απαιτούμενων τεχνικών οινοποίησης και της κρίσης του οινοποιού με σκοπό την παραγωγή ενός οίνου.

Όταν λοιπόν επιλέξουμε ένα καλό terroir για να φυτέψουμε το αμπέλι μας τότε διασφαλίζουμε σε μεγάλο ποσοστό και ένα καλό αποτέλεσμα στα παραγόμενα από αυτόν τον αμπελώνα σταφύλια.

Οι ζώνες ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας άλλωστε αποτελούν περιοχές με καλό terroir, όπου η σωστή χρήση των τεχνικών οινοποίησης από ένα καλό οινοποιό μας δίνουν κορυφαία αποτελέσματα ποιότητας για την προτιμώμενη για την ζώνη ποικιλία αμπέλου .

Η επιλογή λοιπόν προϊόντων με ονομασία προέλευσης μας βοηθά να κάνουμε την καλύτερη δυνατή επιλογή σε σχέση με τις ιδιαίτερες προτιμήσεις μας, καθώς αυτά τα προϊόντα έχουν συγκεκριμένα και αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά ποιότητας. Τα χαρακτηριστικά τους αυτά είναι σε μεγάλο ποσοστό επαναλαμβανόμενα με μικρές διαφοροποιήσεις από έτος σε έτος, όποτε μικρές είναι και οι διαφορές στο κρασί που παράγεται. Εξαίρεση αποτελούν οι λεγόμενες «κακές χρονιές» τα αποτελέσματα των οποίων είναι πολύ κακής ποιότητας σταφύλια άρα και κακής ποιότητας κρασιά.

Δοκιμάστε όσο περισσότερα κρασιά μπορείτε! Αυτός είναι ο μόνος ασφαλής δρόμος για να καταλήξετε στην επιλογή των κρασιών που σας ταιριάζουν.

Το κρασί είναι προσωπική υπόθεση και επομένως χρειάζεται να αναπτύσσουμε διαρκώς τη γνώση μας για τον μαγικό κόσμο του, ώστε να παίρνουμε από αυτόν τη μέγιστη απόλαυση.

2γ. Χρονοδιάγραμμα συσκέψεων γενικής διεύθυνσης

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ ΤΜΗΜΑΤΩΝ	ΘΕΜΑ ΣΥΣΚΕΨΕΩΝ
9/03/2012	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ	Απόφαση για εισήγηση νέων προϊόντων κρασιού
12/03/2012	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	Αποφάσεις για προσλήψεις προσωπικού
15/03/2012	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ	Αποφάσεις σε θέματα τιμών των νέων προϊόντων και την πορεία των οικονομικών
19/03/2012	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ	Αποφάσεις για τον σχεδιασμό των ετικετών και των μπουκαλιών
21/03/2012	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	Αποφάσεις για την παρουσίαση ελληνικών ποικιλιών κρασιού

2δ. Έκθεση 1^{ου} διμήνου

Με τον Διευθυντή Μάρκετινγκ πήραμε αποφάσεις για διάδοση και την παραγωγή των δειγμάτων των νέων προϊόντων στην αγορά. Για κάθε ποικιλία κρασιού (ερυθρό, λευκό και ρόζε) θα κατασκευάσουμε δυο διαφορετικά μπουκάλια κρασί και θα τα δειγματισουμε.

Με την Διευθύντρια Προσωπικού πήραμε αποφάσεις για νέες προσλήψεις στο λογιστήριο και στο χώρο συσκευασίας. Με αυτόν τον τρόπο θα μειωθεί το κόστος των υπερωριών και θα μπορέσουμε να ανταπεξέλθουμε στις αυξημένες απαιτήσεις τις αγοράς.

Με την Διευθύντρια Οικονομικών αποφασίσαμε να κάνουμε μια αύξηση στα νέα προϊόντα της τάξεως των 10% ώστε να μπορέσουμε να αυξήσουμε τα έσοδα αυτού του μήνα. Όσο για την οικονομική κατάσταση της εταιρίας είναι πολύ καλή και μπορεί να καλύπτει τις υποχρεώσεις τις χωρίς δυσκολίες.

Με την Διευθύντρια Σχεδίασης Προϊόντων συζητήσαμε για τον σχεδιασμό των συσκευασιών των νέων δειγμάτων αλλά και των ετικετών. Επίσης οριστικοποιήθηκαν τα ονόματα των νέων ποικιλιών.

Ο Διευθυντής Εκπαίδευσης πρότεινε να κάνει μια παρουσίαση ελληνικών ποικιλιών κρασιού η οποία θα γίνει για την ενημέρωση των υπολοίπων στελεχών και μελών της εταιρίας.



Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 3^ο:

Διεύθυνση Οικονομικών *Μπεκάρου Ειρήνη*



3α. Στόχοι τμήματος

Οι στόχοι του τμήματος οικονομικών για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής :



Η διαμόρφωση του καταστατικού της εταιρίας



Η σύνταξη του προϋπολογισμού της εταιρίας



Η σύνταξη του ισολογισμού της εταιρίας



Η σύνταξη του τιμοκαταλόγου του 2012



Η διαμόρφωση του συστήματος πληρωμής των εργαζομένων

3β: Προϋπολογισμός εσόδων 2^{ου} τετραμήνου

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΣΟΔΩΝ 2^{ΟΥ} ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ

ΜΗΝΑΣ/ΕΣΟΔΑ ΑΝΑ ΠΡΟΪΟΝ	ΜΑΪΟΣ	ΙΟΥΝΙΟΣ	ΙΟΥΛΙΟΣ	ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ
ΡΕΝΤΙΩΤΙΚΟ	250.000€	150.000€	100.000€	100.000€
ΕΥΡΑΙΝΕΙΝ	200.000€	150.000€	120.000€	100.000€
ΚΗΦΙΣΣΟΣ	140.000€	150.000€	160.000€	150.000€
ΚΤΗΜΑ ΣΠΗΛΙΩΤΗ	160.000€	150.000€	150.000€	150.000€
Η ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΓΛΕΤΖΕΔΩΝ	180.000€	270.000€	290.000€	300.000€
ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΑ	190.000€	220.000€	280.000€	310.000€



3γ. Καταστατικό μεθέξ

ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Α

ΑΡΘΡΟ 1 :ΣΥΣΤΑΣΗ - ΕΠΩΝΥΜΙΑ

Συνίσταται ανώνυμη εταιρία με την επωνυμία « **ΜΕΘΕΞ** »

Για τις σχέσεις της εταιρείας με την αλλοδαπή η επωνυμία της εταιρείας θα αναγράφεται σε πιστή μετάφραση η με λατινικά στοιχεία, ο δε διακριτικός τίτλος ως « **METHEX** »

ΑΡΘΡΟ 2 :ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της Εταιρίας είναι:

α) Σκοπός της εταιρείας είναι να λειτουργεί συνεχώς σύμφωνα με τις αρχές που έχει θέσει έτσι ώστε όχι μόνο να διατηρηθεί αλλά και να ενισχυθεί η ηγετική θέση της εταιρείας στην διεθνή αγορά, προσφέροντας στους πελάτες της άριστα προϊόντα από πλευράς ποιότητας, ασφάλειας και υγιεινής

ΑΡΘΡΟ 3 :ΕΔΡΑ

1. Ως έδρα της Εταιρίας ορίζεται ο Δήμος Αγ. Ιωάννη Ρέντη. Με απόφαση της Γενικής Συνέλευσης των μετόχων είναι δυνατόν να μεταφέρεται η έδρα, σύμφωνα με τις προβλέψεις του κ.ν. 2190/1920.

2. Το Διοικητικό Συμβούλιο της Εταιρίας δύναται να αποφασίζει την ίδρυση υποκαταστημάτων, πρακτορείων, γραφείων εμπορίας ή άλλου είδους γραφείων στην Ελλάδα ή το εξωτερικό. Οι όροι της λειτουργίας, διαχείρισης και διοίκησης των ανωτέρω θα καθορίζονται λεπτομερώς στη σχετική απόφαση.

ΑΡΘΡΟ 4 :ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Η διάρκεια της Εταιρίας ορίζεται σε πενήντα (20) έτη και αρχίζει από την ημερομηνία έγκρισης της σύστασης της Εταιρίας από την αρμόδια εποπτεύουσα αρχή και καταχώρισής της στο Μητρώο Ανωνύμων Εταιριών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Β :ΜΕΤΟΧΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ - ΜΕΤΟΧΕΣ

ΑΡΘΡΟ 5 :ΜΕΤΟΧΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ

1. Το μετοχικό κεφάλαιο της Εταιρίας ανέρχεται σε εκατόν δέκα χιλιάδες (110.000) Ευρώ και διαιρείται σε δέκα χιλιάδες (10.000) κοινές μετοχές ονομαστικής αξίας τρία (3) Ευρώ έκαστη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Δ :ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ

ΑΡΘΡΟ 8 :ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΓΕΝΙΚΗΣ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗΣ

1. Η Γενική Συνέλευση των μετόχων δικαιούται να αποφασίζει για κάθε θέμα που της υποβάλλεται. Οι νόμιμες αποφάσεις της δεσμεύουν όλους τους μετόχους, ανεξάρτητα αν απουσίαζαν κατά τη λήψη ή διαφώνησαν.

2. Η Γενική Συνέλευση έχει αποκλειστική αρμοδιότητα σύμφωνα με το άρθρο 34 του κ.ν. 2190/1920 να αποφασίζει για τα ακόλουθα θέματα:

(α) Τροποποίηση του καταστατικού, συμπεριλαμβανομένων αυξήσεων και μειώσεων κεφαλαίου,

(β) Εκλογή Διοικητικού Συμβουλίου και Ελεγκτών,

(γ) Έγκριση του Ισολογισμού της Εταιρίας,

(δ) Διάθεση των ετήσιων κερδών,

(ε) Συγχώνευση, διάσπαση, μετατροπή, αναβίωση, λύση της Εταιρίας ή παράταση της διάρκειάς της,

(στ) Διορισμό εκκαθαριστών,

ΑΡΘΡΟ 9 :ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗ ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ – ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΨΗΦΟΥ - ΕΚΠΡΟΣΩΠΗΣΗ

1. Κάθε μέτοχος δύναται να συμμετάσχει στη Γενική Συνέλευση, είτε αυτοπροσώπως είτε με αντιπρόσωπο, εφόσον είναι κύριος μίας (1) τουλάχιστον μετοχής.
2. Η κυριότητα μίας (1) μετοχής δίνει δικαίωμα μίας ψήφου. Οι ψήφοι αυξάνονται πάντοτε κατά το λόγο μίας ψήφου προς μία μετοχή.

ΑΡΘΡΟ 10 :ΣΥΓΚΛΗΣΗ ΓΕΝΙΚΗΣ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗΣ, ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΔΙΑΤΑΞΗ

1. Αρμόδιο για σύγκληση Γενικής Συνέλευσης, τακτικής ή έκτακτης, είναι το Διοικητικό Συμβούλιο. Τακτική Γενική Συνέλευση συγκαλείται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο εντός εξαμήνου από τη λήξη κάθε εταιρικής χρήσης. Το Διοικητικό Συμβούλιο δύναται να συγκαλεί Γενική Συνέλευση όποτε το κρίνει απαραίτητο. Η Γενική Συνέλευση αποφασίζει έγκυρα, με επιφύλαξη των οριζόμενων στην παράγραφο 6 του παρόντος άρθρου, μόνο επί των θεμάτων που ρητά περιλαμβάνονται στην ημερήσια διάταξη.

ΑΡΘΡΟ 15 :ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΓΕΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΛΕΥΣΕΩΝ

1. Οι συζητήσεις και αποφάσεις της Γενικής Συνέλευσης καταχωρούνται περιληπτικά σε ειδικό βιβλίο πρακτικών, που υπογράφεται από τον Πρόεδρο και το Γραμματέα αυτής. Εφόσον τηρηθούν οι νόμιμες διαδικασίες, τα πρακτικά τηρούνται, εκτός από την ελληνική, και στην αγγλική γλώσσα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ε :ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΑΡΘΡΟ 17 :ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΘΗΤΕΙΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

1. Η Εταιρία διοικείται από το Διοικητικό Συμβούλιο, το οποίο εκλέγεται από τη Γενική Συνέλευση των μετόχων για πέντε (5) έτη, και αποτελείται από τρία (3) έως επτά (7) τακτικά μέλη.

Ως μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου δύνανται να ορίζονται μέτοχοι, τρίτοι ή και νομικά πρόσωπα. Στην τελευταία περίπτωση το νομικό πρόσωπο υποχρεούται να ορίσει ένα φυσικό πρόσωπο για την άσκηση των εξουσιών του ως μέλους του Διοικητικού Συμβουλίου.

ΑΡΘΡΟ 18 :ΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

1. Το Συμβούλιο εκλέγει από τα μέλη του και με απόλυτη πλειοψηφία των παρόντων και εκπροσωπούμενων μελών του τον Πρόεδρο. Σε περίπτωση απουσίας ή κωλύματος, ο Πρόεδρος αναπληρώνεται από άλλο μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου, που ορίζεται από τα λοιπά μέλη.
2. Οι αρχαιρεσίες του Συμβουλίου, προκειμένου να συγκροτηθεί σε σώμα, γίνονται στην πρώτη, μετά την εκλογή του από τη Γενική Συνέλευση, συνεδρίασή του.
3. Οι αξιωματούχοι του Διοικητικού Συμβουλίου μπορούν να εκλεγούν και πάλι χωρίς κανένα περιορισμό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΣΤ :ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ-ΚΕΡΔΗ

ΑΡΘΡΟ 21 :ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Η εταιρική χρήση είναι δωδεκάμηνης διάρκειας και αρχίζει από την πρώτη (1η) Ιανουαρίου και λήγει την τριακοστή πρώτη (31η) Δεκεμβρίου κάθε έτους.

ΑΡΘΡΟ 22 :ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΕΡΔΩΝ

Τα ετήσια καθαρά κέρδη της εταιρίας διανέμονται ως εξής:

1. Το πέντε τοις εκατό (5%) τουλάχιστον κρατείται για το σχηματισμό τακτικού αποθεματικού. Η κράτηση αυτή δεν είναι υποχρεωτική όταν το αποθεματικό υπερβεί το ένα τρίτο (1/3) του μετοχικού κεφαλαίου.
2. Κρατείται το απαιτούμενο ποσό για διανομή μερίσματος στους μετόχους σύμφωνα με το άρθρο 3 του ν. 148/1967, όπως τροποποιημένο ισχύει.
3. Το υπόλοιπο που απομένει διατίθεται μερικά ή ολικά κατά τον τρόπο που θα αποφασίσει η Γενική Συνέλευση, λαμβάνοντας υπόψη αφενός τυχόν δανειακές υποχρεώσεις και αφετέρου τις επενδυτικές ανάγκες της Εταιρίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ζ :ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

ΑΡΘΡΟ 23 :ΛΟΓΟΙ ΛΥΣΗΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

1. Η εταιρία λύεται:

α) Με τη λήξη της διάρκειάς της, σύμφωνα με το άρθρο 2, του παρόντος, εκτός αν η Γενική Συνέλευση, πριν την προβλεπόμενη λήξη της, αποφασίσει την παράτασή της με αυξημένη απαρτία και πλειοψηφία.

β) Πριν από τη λήξη της διάρκειάς της, με απόφαση Γενικής Συνελεύσεως που λαμβάνεται με αυξημένη απαρτία και πλειοψηφία.

γ) Αν κηρυχθεί η εταιρία σε κατάσταση πτωχεύσεως.

δ) Με δικαστική απόφαση, σύμφωνα με τα άρθρα 48 και 48α του κ.ν. 2190/1920 όπως τροποποιημένος ισχύει.

2. Σε περίπτωση που το σύνολο των ιδίων κεφαλαίων της εταιρίας, όπως ορίζεται στο αρθρ. 42γ κ.ν. 2190/1920, μειωθεί σε λιγότερο από το μισό του καταβεβλημένου μετοχικού κεφαλαίου, το Διοικητικό Συμβούλιο υποχρεούται να συγκαλέσει Γενική Συνέλευση μέσα σε έξι (6) μήνες από τη λήξη της χρήσης για να αποφασίσει αν θα διαλυθεί η εταιρία ή θα υιοθετηθεί άλλο μέτρο.

3. Η συγκέντρωση όλων των μετοχών σε ένα πρόσωπο δεν αποτελεί λόγο λύσεως της εταιρίας.



3δ. Τιμοκατάλογος μεθέξ

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ 2012

ΕΙΚΟΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ/ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	ΤΙΜΗ (€)
	ΡΕΝΤΙΩΤΙΚΟ (κόκκινο)	7,99
	ΕΥΦΡΑΙΝΕΙΝ (κόκκινο)	9,45



**ΚΗΦΙΣΣΟΣ
(ροζέ)**

8,39



**ΚΤΗΜΑ ΣΠΗΛΙΩΤΗ
(ροζέ)**

10,24



Η ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΓΛΕΤΖΕΔΩΝ (λευκό)

8,43



ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΑ (λευκό)

9,50

3ε. Ισολογισμός έτους 2011

ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ	Ποσά Κλειόμενης Χρήσεως 2009			Ποσά Προηγούμεν. Χρήσεως 2008			ΠΑΘΗΤΙΚΟ	Ποσά Κλ. Ποσά Πρ.	
	Αξία Κτήσ.	Αποσβέσ.	Αναπ. Αξία	Αξία Κτήσ.	Αποσβέσ.	Αναπ. Αξία		Χρ. 2009	Χρ. 2008
Β. ΕΞΟΔΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ							Α. ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ		
1. Έξοδα ιδρύσεως & πρώτης εγκαταστάσεως	42.092,16	42.092,06	0,10	42.092,16	42.092,06	0,10	1. Μετοχικό Κεφάλαιο		
4. Λοιπά έξοδα εγκαταστάσεως	17.197,15	16.460,03	737,12	17.197,15	15.860,03	1.337,12	1. Καταβλημένο	2.467.440,00	2.467.440,00
	<u>59.289,31</u>	<u>58.552,09</u>	<u>737,22</u>	<u>59.289,31</u>	<u>57.952,09</u>	<u>1.337,22</u>	III. Διαφορές αναπλήρ.-Επιχορηγ. επενδ.		
Γ. ΠΑΓΙΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ							2. Διαφ. από αναπλήρ. αξίας λοιπών περ. στοιχ.	250.473,86	250.473,86
II. Ενσώματες Ακινήτοποιήσεις							3. Επιχορηγήσεις επενδύσεων παγίου ενεργήκου	963.493,66	665.593,38
1. Γηπέδα - Οικόπεδα	17.789,11	0,00	17.789,11	17.789,11	0,00	17.789,11		<u>1.213.997,52</u>	<u>916.067,24</u>
2. Ορυχεία-Μεταλλ.-Λατομεία-Αγροί-Φυτικές Δόση	844.650,31	132.389,74	712.260,57	798.551,25	104.987,26	693.563,99	IV. Αποθεματικά Κεφάλαια		
3. Κτίρια και τεχνικά έργα	4.582.776,56	1.779.017,14	2.803.759,42	4.540.810,84	1.462.610,53	3.078.200,31	1. Τακτικό αποθεματικό	183.457,44	129.137,83
4. Μηχαν.-Τεχν. εγκατ. & λοιπός μυχ. εξοπλ.	2.241.810,19	1.919.962,61	321.847,58	2.088.789,62	1.601.407,35	485.362,27	5. Αφορολ. αποθεμ. ειδή διατάξεων νόμου	3.024.376,17	2.473.606,07
5. Μεταφορικά Μέσα	166.142,19	114.741,02	51.401,17	162.311,19	100.871,08	61.440,11		<u>3.207.833,61</u>	<u>2.602.743,90</u>
6. Επιπλα & λοιπός εξοπλισμός	2.585.365,37	1.313.710,45	1.251.654,92	2.258.091,98	686.937,06	1.271.154,92	V. Αποτελέσματα εις Νέο		
7. Ακινήσεις υπό εκτέλεση & προκαταβολές	100.000,00	0,00	100.000,00	62.500,00	0,00	62.500,00	1. Υπόλοιπο κερδών χρήσεως εις Νέο	679.330,72	201.381,41
Σύνολο Ακινήτοποιήσεων (ΓII)	<u>10.518.533,73</u>	<u>5.259.820,96</u>	<u>5.258.712,77</u>	<u>9.926.823,99</u>	<u>4.256.813,28</u>	<u>5.670.010,71</u>	Σύνολο Ιδίων Κεφαλαίων (ΑII+ΑIII+ΑIV+ΑV)	<u>7.568.571,85</u>	<u>6.187.632,55</u>
III. Συμμετοχές & άλλες μακρ. χρηματ. απαιτ.							Β. ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΓΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ & ΕΞΟΔΑ		
1. Συμμετοχές σε λοιπές επιχειρήσεις			3.600,00			3.600,00	1. Προβλ. για αποζημ. προσωπ. λόγω εξ.	40.501,98	34.706,07
7. Λοιπές μακροπρόθεσμες απαιτήσεις			6.302,64			6.302,64	Γ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ		
			<u>9.902,64</u>			<u>9.902,64</u>	I. Μακροπρόθεσμες Υποχρεώσεις		
Σύνολο Παγίου Ενεργητικού (ΓII+ΓIII)			<u>5.268.615,41</u>			<u>5.679.913,35</u>	1. Δάνεια Τραπεζών	3.635.501,78	3.904.167,38
Δ. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ							II. Βραχυπρόθεσμες Υποχρεώσεις		
I. Αποθέματα							1. Προμηθευτές	191.448,66	320.880,20
2. Προϊόντα έτοιμα & ημι-Υποπρ.-Υποκέρμ.			702.153,36			575.849,40	2α. Επιπλέον πληρωτέες (μεταχρον.)	1.178.261,78	1.105.029,68
3. Παραγωγή σε εξέλιξη			3.086.450,67			2.099.811,36	5. Υποχρεώσεις από φόρους - τέλη	960.597,12	349.782,48
4. Πρώτες & βοηθ. ύλες-Αναλώσιμ. υλ.-Ανταλλάκ. & είδη συσκ.			299.928,05			312.202,06	6. Ασφαλιστικά Οργανισμοί	41.692,40	45.052,35
5. Προκαταβολές για αγοράς αποθεμάτων			6.154,32			9.528,30	10. Μειρίσματα πληρωτέα	126.000,00	241.304,40
			<u>4.096.686,40</u>			<u>3.597.391,12</u>	11. Πατωτές διαφορές	-194,53	-194,53
II. Απαιτήσεις							Σύνολο Υποχρεώσεων (ΓI+ΓII)	<u>2.097.975,43</u>	<u>2.061.854,58</u>
1. Πάγια			1.647.643,50			1.018.670,47		<u>5.733.477,21</u>	<u>5.966.021,96</u>
3α. Επιταγές εισπρακτικές (μεταχρονολ.)			1.102.427,87			1.381.481,68			
3β. Επιταγές σε καθυστέρηση (οφθαρμογόμενες)			7.922,46			7.922,46			
Μείον: Προβλ. για			-21.796,43			-21.796,43			
11. Χρεώστες διαφορές			209.264,02			157.819,80			
			<u>2.945.461,42</u>			<u>2.544.097,98</u>			
IV. Διαθέσιμα									
1. Ταμείο			22.298,81			26.368,46			
2. Καταθέσεις όψεως & προθεσμίας			1.003.020,66			336.798,48			
			<u>1.025.319,47</u>			<u>363.166,94</u>			
Σύνολο Κυκλοφορούντος Ενεργητικού (ΔI+ΔII+ΔIV)			<u>8.067.467,29</u>			<u>6.504.656,04</u>			
Ε. ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟΙ ΛΟΓΙΣΜΟΙ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ							Δ. ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟΙ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ		
2. Έσοδα χρήσεως εισπρακτικά			3.807,29			530,14	3. Λοιποί μεταβατικοί λογαριασμοί παθητικού	-1.923,83	-1.923,83
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ (Β+Γ+Δ+Ε)			<u>13.340.627,21</u>			<u>12.186.436,75</u>	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ (Α+Β+Γ+Δ)	<u>13.340.627,21</u>	<u>12.186.436,75</u>
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΕΩΣ 31.12.2009 (1 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2009 - 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2009)									
	Ποσά Κλειόμενης Χρήσεως 2009			Ποσά Προηγούμεν. Χρήσεως 2008				Ποσά Κλ. Ποσά Πρ.	
	Αξία Κτήσ.	Αποσβέσ.	Αναπ. Αξία	Αξία Κτήσ.	Αποσβέσ.	Αναπ. Αξία		Χρ. 2009	Χρ. 2008
I. Αποτελέσματα Εκμεταλλεύσεως							Καθαρά αποτελέσματα (κέρδη) χρήσεως	1.448.523,04	1.068.513,40
Κύκλος Εργασιών (πωλήσεις)			5.928.235,53			4.890.429,00	(+/-) Υπόλ. απαιτήσεων (κερδών) προηγ. χρήσεων	201.227,25	157.220,27
Μείον: Κόστος πωλήσεων			3.472.865,42			2.806.602,25	ΜΕΙΟΝ: 1. Φόρος εισοδήματος	225.329,86	120.948,85
Μικτά αποτελέσματα (κέρδη) εκμεταλ.			2.455.370,11			2.083.826,75	2. Διαφορές φορολογικού ελλείκτου	0,00	7.227,52
ΠΛΕΟΝ: 1. Άλλα έσοδα εκμεταλλεύσεως			454.937,32			356.706,34	Κέρδη προς διάνθεση	<u>1.424.420,43</u>	<u>1.097.557,30</u>
Σύνολο			2.910.307,43			2.440.533,09	Η διάνθεση των κερδών γίνεται ως εξής:		
Μείον: 1. Έξοδα διοικητικής λειτουργίας			643.811,78			586.388,00	1. Τακτικό αποθεματικό	54.319,61	40.318,20
3. Έξοδα λειτουργίας διαθεσίμων			706.808,39			610.116,12	2. Πρώτο μείρισμα	140.000,00	268.116,00
Μερικά αποτελέσματα (κέρδη) εκμεταλ.			1.499.687,26			1.244.025,97	5. Αφορολόγητα αποθεματικά	550.770,10	587.895,85
ΠΛΕΟΝ: 4. Πατωτέα τόκοι και συναφή έσοδα			14.411,07			12.982,05	8. Υπόλοιπο κερδών εις νέο	679.330,72	201.227,25
Μείον: 3. Χρεωστικοί τόκοι & συναφή έξοδα			267.796,57			347.507,35		<u>1.424.420,43</u>	<u>1.097.557,30</u>
Οκτώ αποτελέσματα (κέρδη) εκμεταλ.			1.246.301,76			909.501,67			
II. ΠΛΕΟΝ (ή ΜΕΙΟΝ): Έκτακτα Αποτελέσματα							Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ.		
1. Έκτακτα και ανάργα έσοδα	149.543,36			150.305,13			ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΤΣΑΚΤΣΙΑΡΗΣ		
2. Έκτακτα κέρδη	53.172,14		202.715,50	9.384,64		169.689,77	Α.Δ.Τ. ΑΕ 405686		
Μείον: 1. Έκτακτα και ανάργα έξοδα			494,22			678,04	Ο ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ		
Οργανικά και έκτακτα αποτελέσματα (κέρδη)			1.448.523,04			1.068.513,40	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΓΕΡΒΑΖΙΔΙΟΥ		
ΜΕΙΟΝ: Σύνολο αποβλήτων παγίων στοιχείων			1.056.779,82			1.000.135,84	Α.Δ.Τ. ΑΒ 152414		
Μείον: Οι από αυτές ενσώσεις στο λοιπ. κόστος			1.056.779,82			1.000.135,84	Ο ΛΟΓΙΣΤΗΣ		
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (Κέρδη) ΧΡΗΣΕΩΣ προ φόρων			<u>1.448.523,04</u>			<u>1.068.513,40</u>	ΣΩΤΗΡΙΟΣ ΚΑΤΖΗΝΙΚΟΛΑΟΥ - Α.Δ.Τ. Χ 868067 - ΑΡ. ΑΔΕΙΑΣ 26804 Α ΤΑΞΗΣ		



Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3 fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 4^ο:

Διεύθυνση Παραγωγής Κυριακόπουλος Φώτης



4α.Στόχοι του τμήματος

Οι στόχοι του τμήματος παραγωγής για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής :

- Φροντίζει για την κατασκευή δειγμάτων των προϊόντων που προτείνονται για παραγωγή καθώς και το τελικό δείγμα, σε συνεργασία με τον Μηχανικό Σχεδίασης, και τους Διευθυντές Έρευνας, Ποιοτικού Ελέγχου και Μάρκετινγκ.
- Σχεδιάζει σε συνεργασία με την ομάδα των Μηχανικών Παραγωγής, τη γραμμή παραγωγής του κάθε προϊόντος και υπολογίζει τον απαιτούμενο χρόνο των επιμέρους εργασιών.
- Αλλάζει το πρόγραμμα παραγωγής, αν διαπιστώσει ότι ο αρχικός σχεδιασμός παραγωγής δεν είναι αποδοτικός (βελτιστοποίηση της γραμμής — ροής παραγωγής).
- Αναλύει όλους τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διαδικασία της παραγωγής (μεταφορές, φορτοεκφορτώσεις, διαδικασίες συντήρησης, συσκευασίας κ.λπ.).
- Καθορίζει, σε συνεργασία με τον διευθυντή Ποιοτικού Ελέγχου, το σύστημα και τα σημεία ελέγχου της παραγωγής (κρίσιμα σημεία ελέγχου).
- Επιβλέπει όλες τις φάσεις της παραγωγής για να διαπιστώσει ότι όλα γίνονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές που έχουν οριστεί.
- Φροντίζει για την καλύτερη διακίνηση των πρώτων υλών από τις αποθήκες στο χώρο παραγωγής καθώς και τη ροή κι εσωτερική διακίνηση των προϊόντων.
- Οργανώνει το χώρο παραγωγής επιλέγοντας τα κατάλληλα μηχανήματα με σκοπό την αυτοματοποίηση της παραγωγής, ύστερα από εισήγηση της ομάδας των Μηχανικών Παραγωγής.
- Προγραμματίζει την ποσότητα και το ρυθμό παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς και τη δυνατότητα παραγωγής της επιχείρησης.
- Εξασφαλίζει, σε συνεργασία με το τμήμα προμηθειών, τις απαραίτητες πρώτες ύλες και τον εξοπλισμό.
- Επιλέγει, σε συνεργασία με τον Διευθυντή Προσωπικού, το κατάλληλο ανθρώπινο δυναμικό.
- Αντιμετωπίζει έκτακτα προβλήματα, (βλάβες μηχανημάτων, απουσία προσωπικού κ.λπ.).
- Λαμβάνει μέτρα ώστε η επιχείρηση να μην ρυπαίνει το περιβάλλον.

4β. Διαδικασία λευκής οινοποίησης

Πριν προχωρήσουμε στην περιγραφή της διαδικασίας παρασκευής των λευκών οίνων, είναι απαραίτητο να έχουμε αποσαφηνίσει, τι εννοούμε με τον όρο “λευκός οίνος”

Με τον όρο λοιπόν, λευκός οίνος, εννοούμε τον οίνο που προέρχεται από λευκές ποικιλίες ή γκρίζες ποικιλίες (vins gris), των οποίων όμως οι ερυθρές χρωστικές δεν περνάνε στο γλεύκος όπου πρόκειται να ζυμωθεί και κατά συνέπεια ούτε και στον παραγόμενο οίνο. Για να επιτευχθεί αυτό, είθισται κατά την λευκή οινοποίηση να αποφεύγεται η παρατεταμένη παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα και τους βοστρύχους, η εκχύλιση των οποίων και δίνει τα φαινολικά συστατικά (μεταξύ των οποίων και χρωστικές), που δύναται να συναντήσει κανείς σε οποιασδήποτε κατηγορίας οίνο.

Ο συνδυασμός του παραπάνω δεδομένου (απουσία εκχύλισης) και της άχρωσης, με την πρώτη εντύπωση, όψης ενός λευκού οίνου, δημιουργεί την εσφαλμένη πεποίθηση, ότι δεν υπάρχουν χρωστικές. Στην πραγματικότητα οι λευκοί οίνοι περιέχουν φαινολικά συστατικά, μεταξύ των οποίων και αρκετές χρωστικές κίτρινου ή ανοιχτού κίτρινου χρώματος. Βέβαια, τόσο το είδος, όσο και το ποσοστό των φαινολικών συστατικών μεταξύ λευκών και ερυθρών οίνων, είναι πολύ διαφορετικό. Αυτό οφείλεται σε ποικιλιακούς παράγοντες (λευκές-ερυθρές ποικιλίες), αλλά και στο γεγονός ότι, όπως ήδη αναφέραμε, η παραγωγική διαδικασία της λευκής οινοποίησης, δεν απαιτεί παραμονή του χυμού, για κάποιο χρονικό διάστημα μαζί με τους φλοιούς, όπως στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης. Το στάδιο αυτό, στη λευκή οινοποίηση εκλείπει, με εξαίρεση κάποιες περιπτώσεις αρωματικών ποικιλιών. Πολλά αρωματικά συστατικά, βρίσκονται στους φλοιούς των σταφυλιών και η παραλαβή τους απαιτεί εκχύλιση, η οποία όμως, πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά, σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να έχουμε κατά το δυνατόν μικρότερη εκχύλιση φαινολών, οι οποίες ενδεχομένως να προκαλούσαν ελαττώματα.

Συγκομιδή-Μεταφορά

Μερικοί από τους παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την ημερομηνία τρυγητού είναι η ποικιλία, η τοποθεσία του αμπελώνα και το φορτίο. Το κατά πόσον τα σταφύλια έχουν φτάσει στο κατάλληλο σημείο ωρίμανσης, ο κάθε οινολόγος το συμπεραίνει με τη βοήθεια δειγματοληψιών, λαμβάνοντας υπόψη του κάθε φορά κατά κύριο λόγο τη σακχαροπεριεκτικότητα και την ογκομετρούμενη οξύτητα. Τα δύο αυτά μεγέθη, ιδιαίτερα στην περίπτωση των λευκών οίνων, καλό θα είναι να συμπίπτουν χρονικά με το μέγιστο δυνατό άρωμα πρωτογενούς προελεύσεως, το οποίο διαμορφώνει σε μεγάλο βαθμό, το αρωματικό δυναμικό του τελικού προϊόντος. Η μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο, πρέπει να γίνεται με προσεκτικό τρόπο, βάσει κανόνων και σε δοχεία ή επιφάνειες, οι οποίες πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές. Η “αυστηρότητα” αυτή, αποσκοπεί στην ελάχιστη δυνατή καταπόνηση της πρώτης ύλης, με άμεσο αποτέλεσμα την παραγωγή του ποιοτικότερου δυνατού οίνου.

Εξαγωγή του χυμού



Η πρώτη ύλη αφού συγκεντρωθεί στη σταφυλοδόχο, περνά στους σπαστήρες όπου γίνεται η έκθλιψη των σταφυλιών και από εκεί στα απορραγιστήρια όπου απομακρύνονται οι βόστρυχοι-τσάμπουρα. Η διαδικασία αυτή είναι μεγάλης σημασίας, καθώς περαιτέρω παραμονή των βοστρύχων με τον σταφυλοπολτό, θα προσέδιδε στον παραγόμενο οίνο χορτώδη οσμή, ως αποτέλεσμα της μεταβίβασης ιδιαίτερα στυφών ταννικών συστατικών από τους βοστρύχους στον οίνο. Έπειτα ο σταφυλοχυμός με τα εμπεριέχοντα στέμφυλα, οδηγείται στα στραγγιστήρια για τον διαχωρισμό αυτών και την παραλαβή του πρόρρογου γλεύκους. Τα στέμφυλα που παραλαμβάνονται από τη στράγγιση, απολήγουν στα διαφόρων τύπων πιεστήρια, με σκοπό την παραπέρα εξαγωγή γλεύκους χαμηλότερης συνήθως ποιότητας από το πρόρρογο γλεύκος. Τα δύο ειδών γλεύκη είτε έπειτα από ανάμειξη, είτε χωριστά καταλήγουν στα δοχεία ζύμωσης.

Επεμβάσεις στο προς ζύμωση γλεύκος

- Επεμβάσεις με στόχο την προφύλαξη του χυμού από επερχόμενες οξειδώσεις, θολώματα κτλ.(ενδεικτικά αναφέρονται η θείωση, η διαύγαση και η απολάσπωση)
- Επεμβάσεις διορθωτικού τύπου, που αφορούν συνήθως τη σακχαροπεριεκτικότητα, την ογκομετρούμενη οξύτητα, τη συγκέντρωση διαφόρων αζωτούχων συστατικών και βιταμινών.

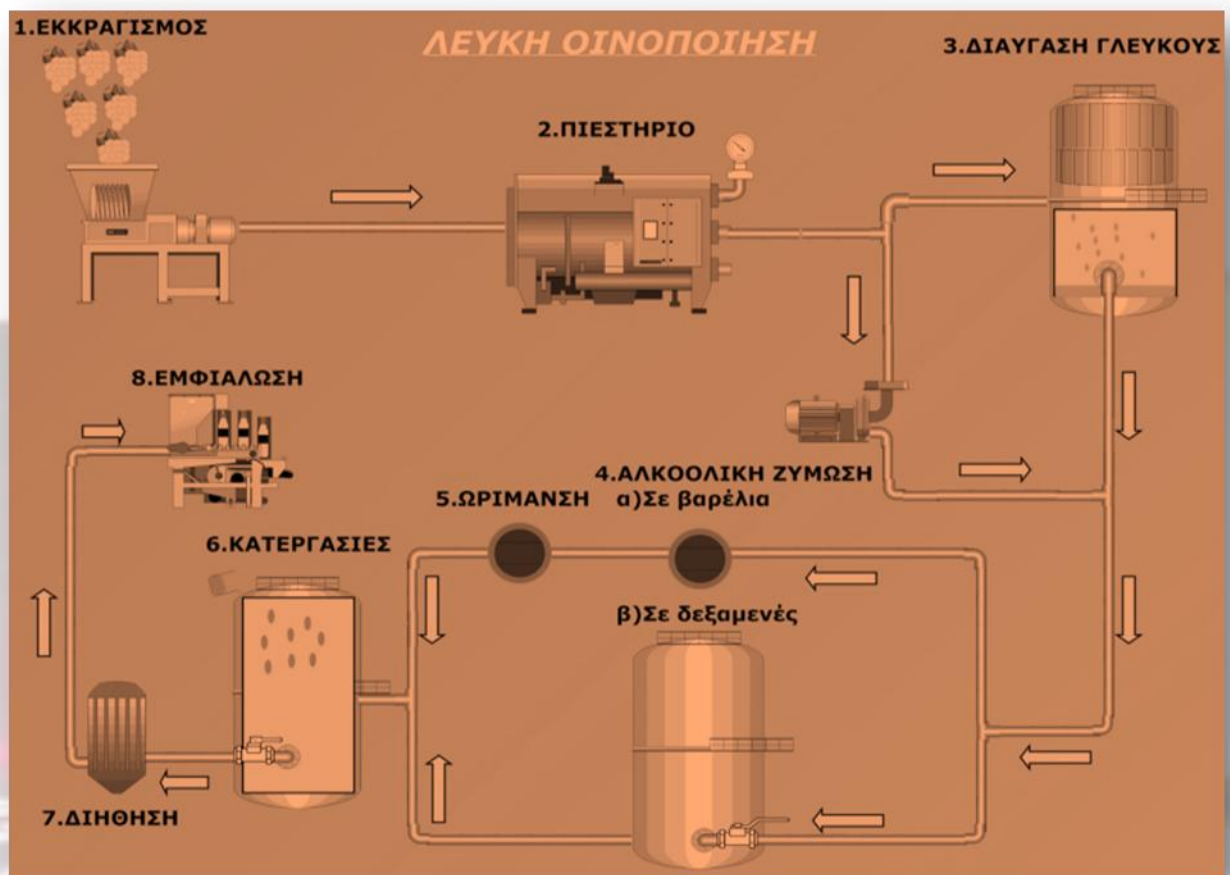
Εμβόλιο ή εκκινητής καλείται η προσθήκη καλλιεργημένης ζύμης με συγκεκριμένα και επιλεγμένα συνήθως ζυμωτικά χαρακτηριστικά, που σαν στόχο έχει μια ομαλή και υγιή ζύμωση, με κατά το δυνατό προβλέψιμα αποτελέσματα.

Αλκοολική ζύμωση

Για τη ζύμωση χρησιμοποιούνται δεξαμενές συνήθως ανοξείδωτες ή ξύλινες. Κατά την πορεία της αλκοολικής ζύμωσης, παράγεται η περιπόθητη για το τελικό προϊόν αλκοόλη, μέσω μιας αναερόβιας διαδικασίας κατά την οποία, σάκχαρα με τη βοήθεια ενζύμων που παράγονται από μικροοργανισμούς, τους ζυμομύκητες, μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη. Ακόμη, κατά την αλκοολική ζύμωση παράγεται ένα πλήθος δευτερευόντων προϊόντων, πέραν της αλκοόλης, τα οποία συνιστούν το δευτερογενές άρωμα του κρασιού. Το άρωμα αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα κριτήρια ποιότητας ενός οίνου και γι' αυτό ο οινολόγος πρέπει να φροντίζει ώστε η διαδικασία της ζύμωσης, να διεξάγεται κάτω από συνθήκες που να ευνοούν μια μέγιστη και παράλληλα ισορροπημένη παραγωγή εστέρων, στους οποίους και οφείλεται κατά κύριο λόγο, το δευτερογενές άρωμα. Η θερμοκρασία ύστερα από μελέτες, θεωρείται ο πλέον σημαντικός ρυθμιστικός παράγοντας σχηματισμού εστέρων. Για το λόγο αυτό η θερμοκρασία ζύμωσης όσον αφορά τους οίνους ποιότητας δεν πρέπει να ξεπερνά κατά κανόνα τους 20ο με 22 ο C, διότι σε υψηλότερες θερμοκρασίες η παραγωγή εστέρων δεν κρίνεται επαρκής. Η ζύμωση θεωρείται περατωθείσα όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δε ξεπερνά τα 4gr/L όπως ορίζει σχετικός κανονισμός της Ε.Ε. Αντικρουόμενες είναι οι απόψεις σχετικά με την τέλεση ή μη, μηλογαλακτικής ζύμωσης και της επίδρασης αυτής στο αρωματικό δυναμικό και την οξύτητα των λευκών κρασιών. Αναφορικά με την οξύτητα, η μηλογαλακτική ζύμωση επειδή αυξάνει το pH, δε θεωρείται σύμμαχος της λευκής οινοποίησης, καθώς η υψηλή οξύτητα(χαμηλό pH) είναι εκείνη, που αποδεδειγμένα προσδίδει δροσιά και φρεσκάδα στους λευκούς οίνους.

Ενέργειες στο τέλος της ζύμωσης

Η μετάγγιση είναι μια διαδικασία, ο ρόλος της οποίας έγκειται στην απομάκρυνση της οινολάσπης από τον νέο οίνο. Ακολουθεί η θείωση προς αποφυγήν μικροβιακών προσβολών και οξειδώσεων. Τέλος η δεξαμενή απογεμίζεται ώστε να ελαχιστοποιηθεί η επαφή του οίνου με το οξυγόνο, το οποίο ως γνωστόν ευθύνεται για τις οξειδώσεις. Στην περίπτωση που επιθυμούμε οι οίνοι μας να “υποστούν” παλαίωση, τους μεταγγίζουμε σε ξύλινα βαρέλια ποιότητας(συνήθως από δρυ), τα οποία αφού απογεμίσουμε, κλείνουμε ερμητικά. Ο οίνος παραμένει στην ερμητικά κλειστή δεξαμενή ή βαρέλια ως τη στιγμή της εμφιάλωσης.





Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3 fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 5^ο:

Διεύθυνση Σχεδίασης Προϊόντων *Παδιά Μαργαρίτα*



5α.Στόχοι του τμήματος

Οι στόχοι του τμήματος σχεδίασης προϊόντων για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής :



Προσδιορίζει με σαφήνεια τις ανάγκες που καλείται να ικανοποιήσει ο συγκεκριμένος σχεδιασμός, δηλαδή ορίζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.



Σκέφτεται μια ιδέα , την οποία αποτυπώνει σε προσχέδια (σκαριφήματα). Επιλέγεται η καλύτερη και σχεδιάζεται στον Ηλεκτρονικό Υπολογιστή. Μετά γίνεται πράξη με την κατασκευή του αρχικού δείγματος.



Μεταξύ του Μηχανικού Σχεδιασμού Προϊόντος και του Διευθυντή Παραγωγής υπάρχει συνεχής συνεργασία μέχρι την τελική μορφή που θα έχει το προϊόν. Επίσης συνεργάζομαι με τους Διευθυντές Μάρκετινγκ, Οικονομικών και τον Διευθυντή Ποιοτικού Ελέγχου.



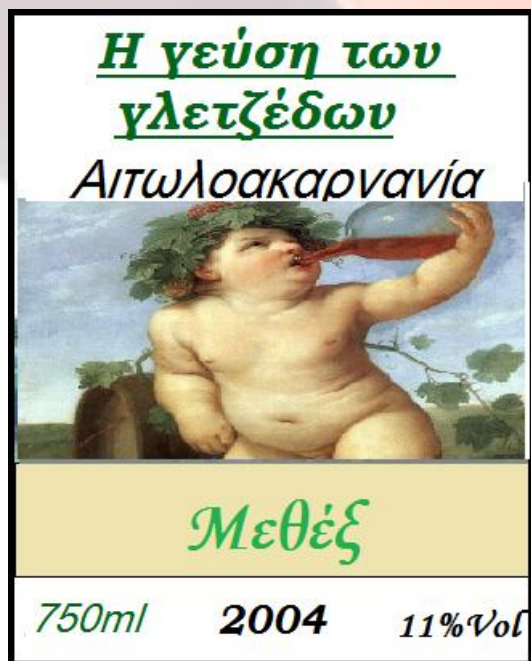
Κατά τη διάρκεια του σχεδιασμού του προϊόντος, λαμβάνω πάντα υπόψη μου τις ανάγκες που καλείται να ικανοποιήσω το προϊόν, την καλή και ασφαλή λειτουργία του, την εύκολη χρήση (εργονομία) και συντήρησή του, την ευκολία παραγωγής και διάθεσης στην αγορά, την εξασφάλιση χαμηλού κόστους κ.ά. Όλα αυτά καθορίζουν τις προδιαγραφές που θα έχει το προϊόν.Π.χ., σε ένα αυτοκίνητο, τον τύπο του (οικογενειακό ή σπορ), την εξωτερική εμφάνιση, την αεροδυναμική του, τον αριθμό θυρών (δίθυρο, τετράθυρο, πεντάθυρο), τον κυβισμό και την ιπποδύναμη της μηχανής, τους ρύπους που εκπέμπει, αν θα έχει κίνηση στους μπροστινούς ή πίσω τροχούς, αν θα είναι αναδιπλούμενα τα καθίσματα κ.ά.

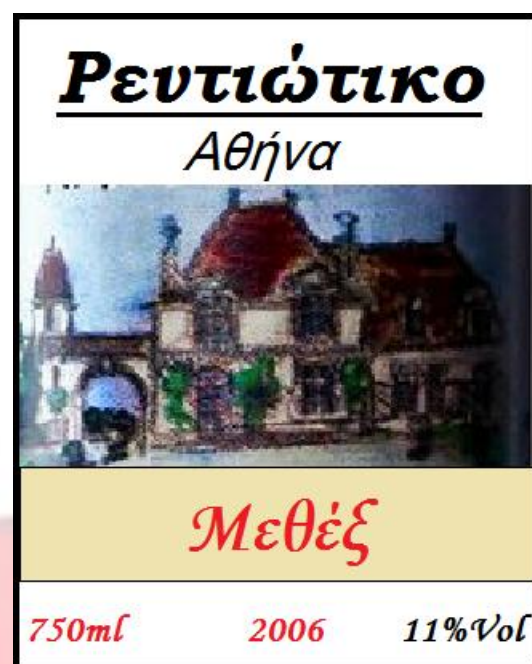


Να υπάρχουν προϊόντα που τα εξαρτήματά τους κατασκευάζονται σε διαφορετικά εργοστάσια ή χώρες. Τα εξαρτήματά του θα πρέπει να σχεδιαστούν και να κατασκευαστούν με τη μεγαλύτερη δυνατή ακρίβεια.



5β.Ετικέτες κρασιών





5γ.Κελάρι οиноποιίας μεθές

Ο χώρος του κελαριού, προσεγμένα και με σεβασμό στην παράδοση διακοσμημένος, είναι επισκέψιμος και μπορεί να φιλοξενήσει παρέες που θέλουν να γευθούν τα κρασιά της Οινοποιίας Μεθές ή ομάδες που θέλουν να οργανώσουν συγκεντρώσεις γευσιγνωσίας.

Στο κελάρι βρίσκονται και τα ξύλινα βαρέλια για την ωρίμανση του κόκκινου κρασιού, καθώς και οι χώροι αποθήκευσης των προϊόντων της οиноποιίας.





5δ.Δείγματα συσκευασιών μεθές





Μεθύξ

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 6^ο:

Διεύθυνση Δημοσίων Σχέσεων Νομικού Ναταλία



6α.Στόχοι τμήματος δημοσίων σχέσεων

Οι στόχοι του τμήματος δημοσίων σχέσεων για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής :

-  Η καλή επικοινωνία της διοίκησης με τους μέτοχους και τους εργαζόμενους της επιχείρησης
-  Η επικοινωνία της επιχείρησης με πελάτες ,καταναλωτές ,προμηθευτές και μέσα μαζικής επικοινωνίας.
-  Η δημιουργός καλής εντύπωσης η καλής εικόνας.
-  Η προβολή της επιχείρησης και η ευρύτερη αποδοχή της από το κοινωνικό σύνολο.
-  Η συνεχής ενημέρωση των εργαζομένων σε θέματα που τους αφορούν.

6β. Παρουσίαση νέων προϊόντων μας



ΡΕΝΤΙΩΤΙΚΟ



ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΑ



Η ΓΕΗΣΗ ΤΩΝ
ΓΛΕΤΖΕΔΩΝ



ΕΥΦΡΑΙΝΕΙΝ



ΚΤΗΜΑ ΣΠΗΛΙΩΤΗ



ΚΗΦΙΣΣΟΣ

6γ. Συνολική εικόνα επιχείρησης



Σήμερα, στον Αμπελώνα μας , από τους μεγαλύτερους της ελληνικής γης, γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών συνυπάρχουν αρμονικά, ενώ κυριαρχούν εμφανώς οι ερυθρές. Σ' αυτό έπαιξε μεγάλο ρόλο η προτίμηση των αμπελουργών για τις ελληνικές ποικιλίες, που έδειξαν να ευδοκιμούν στο περιβάλλον του Ρέντη και καλλιεργούνται σήμερα στο 80% του Αμπελώνα.



Οι 13 αναγνωρισμένοι τοπικοί οίνοι του Ρέντη φέρουν ονόματα περιοχών που είναι γνωστές και στο εξωτερικό για την παράδοσή τους στην οινοπαραγωγή. Η νέα γενιά οινολόγων, γεωπόνων και αμπελοκαλλιεργητών δίνει μια ανανεωτική πνοή στην οινοποιία «Μεθέξ», βοηθώντας έτσι τα Ρεντιώτικα κρασιά να εξελιχθούν ποιοτικά και να είναι εξόχως ανταγωνιστικά στην Παγκόσμια Αγορά Οίνου. Ο Ρεντιώτικος Αμπελώνας αναδιαρθρώνεται και εμπλουτισμένος πλέον με δυναμικές ελληνικές ποικιλίες και με διεθνείς. Στα σύγχρονα οινοποιεία, με μοντέρνες μεθόδους οινοποίησης καθώς και με ιδανικές συνθήκες παλαίωσης και ωρίμανσης στις κάβες, παράγονται κρασιά υψηλής ποιότητας.



Η επιχείρηση μας συνυπάρχει στα προβλήματα του περιβάλλοντος. Από τα πρώτα σχεδόν χρόνια που δημιουργήθηκε η οινοποιία μας συνεισφέρει οικονομικά στην ομάδα Greenpeace. Θέλουμε να υποστηρίξουμε και να συμμετέχουμε ενεργά στην δράση της.



6δ.Βραβεία και διακρίσεις.



Βραβεία και Επιδόσεις της Εταιρείας:

- Ανάμεσα στις 50 μεγαλύτερες και πιο κερδοφόρες εταιρείες στην Ελλάδα
- Ανάμεσα στις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες στην Ελλάδα
- Ανάμεσα στις 500 κορυφαίες εταιρείες που έχουν την έδρα τους στην Ευρώπη
- Ανάμεσα στις ισχυρότερες εταιρείες στην Ελλάδα με βάση την αξιοπιστία

Σημαντικές Διακρίσεις:

- «Έλληνας Επιχειρηματίας της Χρονιάς»
- «Μεγαλύτερες Επενδύσεις στην Ελλάδα»
- «Βραβείο Επίδοσης στο Διεθνή Οικονομικό Στίβο»
- «Καλύτερο Εργασιακό Περιβάλλον 2011»





Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 7^ο:

Διεύθυνση Προσωπικού *Παυλοπούλου Κυριακή*



7α:Στόχοι τμήματος προσωπικού

Οι στόχοι του τμήματος προσωπικού για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής:

- * Εξασφαλίζουμε το **κατάλληλο προσωπικό** για τη λειτουργία της επιχείρησης
- * Σχεδιάζουμε και ενημερώνουμε τα διαγράμματα οργάνωσης προσωπικού (**οργανογράμματα**) στα οποία απεικονίζεται η θέση κάθε εργαζόμενου στην επιχείρηση.
- * Το τμήμα προσωπικού διατηρεί τους **ατομικούς φακέλους** των εργαζομένων με τα προσωπικά τους στοιχεία και δημιουργεί βάση δεδομένων σε ηλεκτρονική μορφή.
- * Σχεδιάζουμε ένα **σύστημα ελέγχου εργασίας** και απόδοσης του εργαζόμενου, η οποία είναι μια ιδιαίτερη λεπτή και πολύπλοκη διαδικασία, ιδιαίτερα σε περιπτώσεις που χρησιμοποιείται υψηλή τεχνολογία.
- * Συνεργαζόμαστε στενά με τα υπόλοιπα τμήματα για τον καθορισμό των αποδοχών των εργαζομένων (ανάλογα με την εργασία που εκτελούν), καθώς και για την προαγωγή και την εξέλιξή τους σε ανώτερες θέσεις, με βάση τα κριτήρια που έχει θέσει η επιχείρηση.

76: Αγγελία πρόσληψης στελέχους επιχείρησης

Η εταιρία «ΜΕΘΕΞ» Α.Ε. ζητά:

Διαχειριστής/-στρια Υπολογιστών
Για το τμήμα μηχανογράφησης

Απαραίτητα προσόντα:

- Πολύ καλή γνώση αγγλικής γλώσσας, και οποιαδήποτε άλλη
 - Άριστη γνώση χειρισμού υπολογιστή (MSOffice)
- Εμπειρία τουλάχιστων 3 ετών σε τμήμα μηχανογράφησης
- Ικανότητα προγραμματισμού και συντονισμού εργασιών
 - Άριστη επικοινωνία με τα υπόλοιπα στελέχη

Η Εταιρία προσφέρει ανταγωνιστική αμοιβή, πρόσθετη ομαδικής ασφάλισης και εξαιρετικές προοπτικές σε ένα δυναμικό εργασιακό περιβάλλον

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 18233

☎ 210483100-3 fax : 2104831104

www.methex.com

7γ.Παρουσίαση βιογραφικού σημειώματος

Σωτήρης Χατζηγιαννάκης

Διεύθυνση: Τσιμισκή 13, 546 24 αθήνα

Τηλέφωνο: 6977 222 333

E-mail: chatzig@city.academic.gr

Ημ. Γέννησης: 1/01/1998

Στρ. υποχρεώσεις: Εκπληρωμένες

ΣΠΟΥΔΕΣ

2003 – σήμερα **Πτυχίο στη Διοίκηση Επιχειρήσεων - Marketing**

CITY COLLEGE, Θεσσαλονίκη

Αναμενόμενη αποφοίτηση: Ιούνιος 2006

Αναμενόμενη βαθμολογία:~ 80%

Ενδεικτικά Μαθήματα: Marketing Management, Organizational Behavior, International Marketing...

2001 **4ο Λύκειο Θεσσαλονίκης**

Βαθμός:18,7 /20

ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

6-9/2002 **MARKET TREND- Έρευνα αγοράς & Στατιστικές αναλύσεις**
Πρακτική εξάσκηση.

Καθήκοντα: Συμμετοχή στην έρευνα αγοράς, Σχεδιασμός Ερωτηματολογίου και ανάλυση των στοιχείων με χρήση του στατιστικού πακέτου SPSS.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ



ΓΛΩΣΣΕΣ	Αγγλικά και Γερμανικά πανεπιστημιακού επιπέδου
ΓΝΩΣΕΙΣ Η/Υ	Λειτουργικά Συστήματα: Microsoft Windows 95, 98, 2000. Άλλα προγράμματα: Ms-Office, SPSS, Internet Browsers. Καθημερινή χρήση E mail και Internet.
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	Εκπρόσωπος Τμήματος για δύο χρόνια, Υπεύθυνος για την διοργάνωση εκδρομών, πάρτυ και άλλων δραστηριοτήτων.
ΣΠΟΡ	Μέλος της ομάδας ποδοσφαίρου του πανεπιστημίου
ΜΕΛΟΣ	Μέλος του ΕΙΜ φοιτητών (Ελληνικό Ινστιτούτο Μάρκετινγκ)

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Δρ Α. Παπαδόπουλος	Κύριος Α. Βαζούρας
Διευθυντής Τμήματος Bus. Administration	Διευθυντής Manager
CITY COLLEGE	MARKET TREND
Τσιμισκή 13, Αθήνα	Ζαχ. Παπαντωνίου 4, Κιλκίς
e-mail: ppapad@uos.edu.gr	e-mail: babazou@marketrend.buz

7δ.Ωράριο εργασίας και άδειες εργαζομένων

Ωράριο εργασίας θεωρείται ο αριθμός των ωρών που επιτρέπεται να προσφέρει ο εργαζόμενος τις υπηρεσίες του σε ημερήσια και εβδομαδιαία βάση.

Νόμιμο ωράριο είναι εκείνο που καθορίζεται με διάταξη νόμου ή κατόπιν εξουσιοδοτήσεως νόμου. Οι διατάξεις αυτές ορίζουν μόνο το ανώτατο όριο νόμιμης απασχόλησης των μισθωτών και είναι υποχρεωτικές. **Το ανώτατο όριο νόμιμης απασχόλησης των εργαζομένων** είναι 48 ώρες την εβδομάδα και 8 ώρες την ημέρα για εξαήμερη απασχόληση και 9 ώρες την ημέρα για πενθήμερη απασχόληση.

Συμβατικό ωράριο εργασίας είναι αυτό που καθορίζεται είτε με ΣΣΕ, είτε με ατομική ΣΕ, είτε με κανονισμό εργασίας που έχει συμβατική ισχύ.

Για παράδειγμα αν ο νόμος ορίζει εβδομαδιαία απασχόληση 48 ώρες, η Εθνική Γενική ΣΣΕ 40 ώρες και η ατομική ΣΕ ενός εργαζόμενου ορίζει 35 ώρες, τότε το νόμιμο ωράριο είναι αυτό των 48 ωρών, ενώ το συμβατικό είναι τόσο των 40 ωρών όσο και των 35 ωρών και θα ισχύσει το τελευταίο ως ευνοϊκότερο.

Μετά την από 14/2/1984 Εθνική Γενική ΣΣΕ, καθιερώθηκε από 1/1/1984 η εβδομάδα των 40 εργασίμων ωρών για τους εργαζόμενους που απασχολούνται σε οποιοδήποτε εργοδότη σε ολόκληρη τη χώρα με σχέση εργασίας ιδιωτικού

δικαίου. Έτσι το ανώτατο συμβατικό ημερήσιο ωράριο σήμερα είναι 8 ώρες για όσους απασχολούνται πενθήμερο και 6,40 ώρες για όσους απασχολούνται σε εξαήμερη βάση

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

Εφόσον ο χρόνος εργασίας υπερβαίνει τις 6 ώρες ημερησίως, πρέπει να χορηγείται διάλειμμα το λιγότερο 15 λεπτά, κατά τη διάρκεια του οποίου οι εργαζόμενοι έχουν δικαίωμα να απομακρυνθούν από τη θέση εργασίας τους. Δεν θεωρείται διάλειμμα η απομάκρυνση από τον τόπο εργασίας λόγω σωματικής ανάγκης.

Υπερεργασία και υπερωρία

Υπερεργασία ορίζεται η εργασία που παρέχεται πέρα από το συμβατικό ωράριο και μέχρι τη συμπλήρωση του νομίμου ωραρίου. Υπερεργασία είναι οι πέντε (5) ώρες εργασίας που παρέχεται πέρα από το συμβατικό ωράριο και μέχρι τη συμπλήρωση του νομίμου ωραρίου, δηλαδή από την 41η έως 45η ώρα. Για τους εργαζόμενους με εξαήμερη απασχόληση, η υπερεργασία ανέρχεται σε οκτώ (8) ώρες την εβδομάδα (από 41η έως 48η ώρα).

Υπερωρία είναι η επιπλέον του νομίμου ωραρίου απασχόληση.

Για την πραγματοποίηση υπερωρίας ο εργοδότης οφείλει να τηρεί τα παρακάτω:

- Να αναγγέλει την πραγματοποίησή της στην αρμόδια Επιθεώρηση Εργασίας με έγγραφο το οποίο θεωρείται/εγκρίνεται από την τελευταία και αναρτάται σε εμφανές σημείο του χώρου εργασίας. **Η αναγγελία πρέπει να γίνεται πριν από την πραγματοποίηση της υπερωριακής απασχόλησης** Το έγγραφο πρέπει να αναφέρει α)τους λόγους που επιβάλλουν την υπερωριακή απασχόληση, β)την ημερομηνία εκτέλεσής της, γ)το ημερήσιο ωράριο όπως τροποποιείται δ)τον αριθμό των επιπλέον ωρών πέραν του συμβατικού ωραρίου ε)τα ονοματεπώνυμα των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν υπερωριακά.
- Να τηρεί ειδικό βιβλίο υπερωριών που έχει τη μορφή ημερολογίου και στο οποίο αναγράφει όλα τα στοιχεία που περιλαμβάνει το έγγραφο της αναγγελίας. ~~Το βιβλίο θεωρείται από την Επιθεώρηση Εργασίας πριν από τη χρήση του.~~ Το ειδικό βιβλίο υπερωριών δεν απαιτεί θεώρηση από την Επιθεώρηση Εργασίας και διατηρείται από τον εργοδότη για πέντε χρόνια από τη συμπλήρωσή του. (Ν.3846/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ)
- Οι ανάγκες που επικαλείται για την πραγματοποίηση υπερωριακής απασχόλησης πρέπει να είναι έκτακτες ή επείγουσες και να μη σχετίζονται με συνήθη φόρτο εργασίας.

Ο αριθμός των υπερωριών ανά εργαζόμενο και ανά έτος δεν είναι απεριόριστο. Το **ανώτατο όριο υπερωριών** ρυθμίζεται με αποφάσεις του Υπουργού Εργασίας.

Κατ' εξαίρεση υπερωρία είναι κάθε ώρα υπερωρίας για την πραγματοποίηση της οποίας δεν τηρούνται οι προβλεπόμενες από το νόμο διατυπώσεις και διαδικασίες έγκρισης.

Αμοιβή υπερεργασίας, υπερωρίας και κατ' εξαίρεση υπερωρίας

Οι ώρες της υπερεργασίας αμείβονται με το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 25% 20% (Ν.3863/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ). Η αμοιβή για κάθε ώρα υπερωριακής απασχόλησης και μέχρι τη συμπλήρωση εκατόν είκοσι (120) ωρών ετησίως καθορίζεται ίση με το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 50% 40% (Ν.3863/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ). Η αμοιβή για κάθε ώρα υπερωριακής απασχόλησης και πέραν των εκατόν είκοσι (120) ωρών καθορίζεται ίση με το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 75% 60% (Ν.3863/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ). Η αμοιβή για κάθε ώρα κατ' εξαίρεση υπερωρίας καθορίζεται ίση με το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 100% 80% (Ν.3863/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ).

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΩΡΟΜΙΣΘΙΟΥ

Για τους αμειβόμενους με ημερομίσθιο, πολλαπλασιάζουμε το ημερομίσθιο επί 6 και το διαιρούμε με το ισχύον συμβατικό εβδομαδιαίο ωράριο (δηλαδή 40 ή λιγότερο): Για τους αμειβόμενους με μισθό, διαιρούμε το μισθό με το 25 (κάνοντας αναγωγή σε ημερομίσθιο), το πολλαπλασιάζουμε επί 6 και το διαιρούμε με το ισχύον συμβατικό ωράριο (δηλαδή 40 ή λιγότερο):

Η διευθέτηση του χρόνου εργασίας

- **Διευθέτηση για 4 μήνες ανά έτος:** Σε επιχειρήσεις που εφαρμόζεται συμβατικό ωράριο έως σαράντα (40) ωρών εβδομαδιαίως επιτρέπεται για μια χρονική περίοδο (περίοδο αυξημένης απασχόλησης) ο εργαζόμενος να απασχολείται δύο (2) ώρες επιπλέον των οκτώ (8) ωρών υπό την προϋπόθεση ότι αυτή η διαφορά θα συμψηφίζεται με λιγότερες ώρες εργασίας ή/και ημέρες ανάπαυσης (ρεπό) σε μια άλλη χρονική περίοδο (περίοδο μειωμένης απασχόλησης). Το συνολικό διάστημα αυξημένης και μειωμένης απασχόλησης δεν υπερβαίνει συνολικά τους τέσσερις (4) μήνες ανά ημερολογιακό έτος κι ο μέσος όρος των εβδομαδιαίων ωρών εργασίας παραμένει σαράντα (40) ώρες (ή όσες προβλέπει το συμβατικό ωράριο, αν εφαρμόζεται μικρότερο συμβατικό ωράριο).
- **Διευθέτηση σε ετήσια βάση:** Σε επιχειρήσεις που εφαρμόζεται συμβατικό ωράριο έως σαράντα (40) ωρών εβδομαδιαίως και λόγω της φύσης των εργασιών τους ή για απρόβλεπτους λόγους εμφανίζεται σωρευση εργασίας, επιτρέπεται να συμφωνείται ότι μέχρι διακόσιες πενήντα έξι (256) ώρες εργασίας από τον συνολικό ετήσιο χρόνο απασχόλησης κατανέμονται με αυξημένο αριθμό ωρών σε ορισμένες περιόδους, που δεν μπορεί να υπερβαίνουν τις 32 εβδομάδες ετησίως και με αντιστοίχως μειωμένο αριθμό ωρών στο υπόλοιπο του έτους, ή/και με ρεπό ή/και με προσαύξηση της ετήσιας άδειας με αποδοχές.

Κατά την περίοδο της αυξημένης απασχόλησης η ημερήσια απασχόληση δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τις δέκα (10) ώρες.

Και στις δύο περιπτώσεις ο εργαζόμενος έχει δικαίωμα να αρνηθεί την παροχή της επί πλέον εργασίας αν δεν είναι σε θέση να την εκτελέσει και η άρνησή του δεν είναι αντίθετη με την καλή πίστη (659 ΑΚ). Η άρνηση αυτή του εργαζόμενου δεν συνιστά λόγο καταγγελίας της σύμβασης εργασίας. Αν για οποιονδήποτε λόγο, κυρίως εξαιτίας παραίτησης ή απόλυσης του εργαζόμενου, δεν εφαρμόζεται ή δεν ολοκληρώνεται η διευθέτηση του χρόνου εργασίας, έχουν πλήρη ισχύ όλες οι προστατευτικές διατάξεις περί υπερβάσεως του ημερήσιου και εβδομαδιαίου ωραρίου εργασίας.

Αμοιβή υπερεργασίας και υπερωρίας σε περιόδους μειωμένης απασχόλησης

Κατά την περίοδο της μειωμένης απασχόλησης η υπέρβαση του συμφωνηθέντος μειωμένου εβδομαδιαίου ωραρίου αντιμετωπίζεται ως εξής:

- Οι πρώτες πέντε (5) ώρες υπερβάσεως για τους απασχολούμενους με πενθήμερο ή οι πρώτες οκτώ (8) ώρες υπερβάσεως για τους απασχολούμενους με εξαήμερο θεωρούνται υπερεργασία που αμείβεται με το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 30%.
- Κάθε ώρα πέρα των πέντε (5) ή οκτώ (8) ωρών, εφόσον έχουν τηρηθεί οι προϋποθέσεις νομιμότητας, θεωρείται υπερωρία που αμείβεται με το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 75%.
- Διαφορετικά θεωρείται κατ' εξαίρεση υπερωρία και αμείβεται με το ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 100%.

Διαδικασία συμφωνίας για τη διευθέτηση του χρόνου εργασίας

(Όπως τροποποιήθηκε με τον Ν.3846/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ)

Η διευθέτηση του χρόνου εργασίας σε τετράμηνη και ετήσια βάση, καθορίζεται κατά σειρά προτεραιότητας, με επιχειρησιακές συλλογικές συμβάσεις εργασίας ή με συμφωνίες του εργοδότη και του επιχειρησιακού σωματείου ή του εργοδότη και του συμβουλίου των εργαζομένων ή του εργοδότη και των ενώσεων προσώπων. Η ένωση προσώπων μπορεί να συσταθεί και από πέντε (5) τουλάχιστον εργαζόμενους, εφόσον ο συνολικός αριθμός των εργαζομένων στην επιχείρηση ανέρχεται τουλάχιστον σε είκοσι (20). Κατά τα λοιπά εφαρμόζονται οι διατάξεις της παραγράφου 3 του άρθρου 1 του Ν.1264/1982.

Σε επιχειρήσεις που δεν υπάρχει επιχειρησιακό σωματείο ή συμβούλιο εργαζομένων ή ένωση προσώπων της παραγράφου 3 του άρθρου 1 του ν. 1264/1982 (ΦΕΚ 79 Α'), ή απασχολούν λιγότερους από είκοσι (20) εργαζόμενους, η συμφωνία διευθέτησης του χρόνου εργασίας γίνεται μεταξύ του εργοδότη και του αντίστοιχου κλαδικού σωματείου ή της αντίστοιχης ομοσπονδίας. Σε περίπτωση που δεν επιτευχθεί συμφωνία μεταξύ του εργοδότη και του αντίστοιχου κλαδικού σωματείου ή της αντίστοιχης ομοσπονδίας, το θέμα μπορεί να παραπέμπεται από τον ενδιαφερόμενο στις υπηρεσίες μεσολάβησης και διαιτησίας του Οργανισμού Μεσολάβησης και Διαιτησίας (Ο.ΜΕ.Δ.) Με επιχειρησιακές και κλαδικές συλλογικές συμβάσεις εργασίας μπορεί να καθορίζεται άλλο σύστημα διευθέτησης χρόνου εργασίας, ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες του κλάδου ή της επιχείρησης. (Παράγραφος 8 του Ν.3846/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ)

Ημέρες υποχρεωτικής και προαιρετικής αργίας

Οι εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας, όπου δεν έχει εφαρμοσθεί το πενθήμερο, είναι 6. Η έβδομη μέρα, κατά κανόνα Κυριακή, είναι υποχρεωτική ημέρα εβδομαδιαίας ανάπαυσης. Σε ορισμένες επιχειρήσεις, που ορίζονται από το νόμο, επιτρέπεται η εργασία κατά την Κυριακή. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να δοθεί αναπληρωματική ημέρα ανάπαυσης στον εργαζόμενο μέσα στην επόμενη εβδομάδα. Προϋπόθεση για να χορηγηθεί ολόκληρη ημέρα αναπληρωματικής αργίας είναι να έχει εργασθεί την Κυριακή τουλάχιστον πέντε (5) ώρες. Σε αντίθετη περίπτωση χορηγούνται αντίστοιχες ώρες ανάπαυσης.

Οι ημέρες υποχρεωτικής αργίας είναι:

- Η 25η Μαρτίου
- Η Δευτέρα του Πάσχα
- Η ημέρα Κοιμήσεως της Θεοτόκου (15 Αυγούστου)
- Τα Χριστούγεννα (25 Δεκεμβρίου)
- Η Πρωτομαγιά

Ημέρα **προαιρετικής αργίας** είναι η **28η Οκτωβρίου**. Στην προαιρετική αργία ο εργοδότης έχει την ευχέρεια να λειτουργήσει την επιχείρηση, αρκεί να το γνωστοποιήσει εγκαίρως στο προσωπικό.

Εκτός των υποχρεωτικών αργιών υπάρχουν και οι ημέρες αργίας που έχουν καθιερωθεί **κατ' έθιμον**:

- Πρωτοχρονιά
- Θεοφάνεια (6 Ιανουαρίου)
- Καθαρή Δευτέρα
- Μεγάλη Παρασκευή
- Του Αγίου Πνεύματος
- Δεύτερη μέρα των Χριστουγέννων
- Διάφορες τοπικές εορτές

Εργασία την Κυριακή και τις αργίες

Καταρχήν ο εργαζόμενος δικαιούται να αρνηθεί την παροχή εργασίας τις Κυριακές και τις μέρες υποχρεωτικής αργίας. (Εξαιρέση αποτελούν τα επαγγέλματα και οι κλάδοι στα οποία επιτρέπεται από το νόμο η εργασία αυτές τις μέρες)

Σε περίπτωση απασχόλησης κατά τις ημέρες αργίας ή τις Κυριακές, οι εργαζόμενοι αμείβονται με το καταβαλλόμενο ημερομίσθιο (ή το 1/25 του μισθού) **προσαυξημένο κατά 75% του νομίμου ημερομισθίου** (δηλαδή αυτού της ΕΓΣΣΕ και όχι του καταβαλλόμενου). Επίσης στην περίπτωση εργασίας κατά τις κατ' έθιμο αργίες, *συνηθίζεται* να αμείβονται οι εργαζόμενοι με τον ίδιο τρόπο των υπολοίπων αργιών.

Διαφορετικά, αν τις ημέρες των αργιών δεν λειτουργήσει η επιχείρηση, οι εργαζόμενοι αμείβονται κανονικά σαν να επρόκειτο για εργάσιμη ημέρα και να είχαν απασχοληθεί κατά το συμβατικό ωράριο.

Εργασία την 6η ημέρα κατά παράβαση του πενθημέρου (Ν.3846/10 - ΜΝΗΜΟΝΙΟΥ)

Η εργασία, που παρέχεται την έκτη ημέρα της εβδομάδος, κατά παράβαση του συστήματος πενθήμερης εργασίας, ανεξάρτητα από τις προβλεπόμενες κυρώσεις, αμείβεται με το καταβαλλόμενο ημερομίσθιο προσαυξημένο κατά 30%.

Δεν υπάγονται στη διάταξη αυτή οι απασχολούμενοι σε ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις.

Νυκτερινή εργασία

Νυκτερινή είναι η εργασία που προσφέρεται στο διάστημα από τις 10μμ μέχρι τις 6πμ.

Η νυκτερινή εργασία αμείβεται με το ημερήσιο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 25%. Σε περίπτωση που ο εργαζόμενος απασχολείται υπερωριακά κατά τη νύκτα, τότε η προσαύξηση της υπερωρίας υπολογίζεται επί του προσαυξημένου κατά 25% ωρομισθίου.

7ε. Αιτίες απόλυσης εργαζομένων

Χαρακτηριστικές περιπτώσεις καταγγελίας της σύμβασης από τον εργοδότη:

- Επαγγελματική ανεπάρκεια
- Αρνηση παροχής εργασίας και μη συμμόρφωση σε εντολές του εργοδότη
- Υβριστική συμπεριφορά εργαζόμενου
- Μακρόχρονη απουσία από την εργασία

Χαρακτηριστικές περιπτώσεις καταγγελίας της σύμβασης από τον εργαζόμενο:

- Υβριστική συμπεριφορά του εργοδότη, μείωση της προσωπικότητας του εργαζόμενου
- Αθέτηση ουσιωδών όρων της σύμβασης
- Παρατεταμένη μη καταβολή αποδοχών
- Παράλειψη τήρησης υποχρεώσεων για την υγιεινή και την ασφάλεια

Σε αντίθεση με τη σύμβαση αορίστου χρόνου, η σύμβαση **ορισμένου χρόνου δεν απαιτείται να καταγγελθεί εγγράφως**. Μπορεί να ασκηθεί και προφορικά αρκεί αυτό να γίνεται με

σαφή τρόπο. Βέβαια ο εργοδότης μπορεί να την καταγγείλει και εγγράφως, αναφέροντας επιγραμματικά τους λόγους που τον οδήγησαν στην καταγγελία, έτσι ώστε σε περίπτωση δικαστικής επίλυσης της διαφοράς, να έχει στα χέρια του τεκμήρια.

Ο καταγγέλων τη σύμβαση ορισμένου χρόνου (εργοδότης ή εργαζόμενος), εφόσον η καταγγελία είναι έγκυρη, έχει το δικαίωμα αποζημίωσης από την άλλη πλευρά.

- Αν καταγγέλων είναι ο εργαζόμενος, η αποζημίωση περιλαμβάνει όλους τους μισθούς που θα έπαιρνε ως τη λήξη της σύμβασης, καθώς και την κάλυψη πιθανής ζημιάς που υπέστη από την αθέτηση της σύμβασης.
- Αν καταγγέλων είναι ο εργοδότης, η αποζημίωση περιλαμβάνει την κάλυψη της αντίστοιχης ζημιάς που πιθανόν υπέστη από την αθέτηση της σύμβασης.

Αν δεν συντρέχει σπουδαίος λόγος και το δικαστήριο αναγνωρίσει ακυρότητα της καταγγελίας, τότε:

- Αν την άσκησε ο εργοδότης, τότε καθίσταται υπερήμερος ως προς την αποδοχή της εργασίας του εργαζόμενου και οφείλει να του καταβάλει όλες τις αποδοχές του από την ημέρα της (άκυρης) καταγγελίας μέχρι τη λήξη της σύμβασης. Επιπλέον αν η άκυρη καταγγελία συνιστά και προσβολή της προσωπικότητας, ο εργαζόμενος μπορεί να αξιώσει χρηματική ικανοποίηση της ηθικής βλάβης που υπέστη από τη συμπεριφορά του εργοδότη.
- Αν την άσκησε ο εργαζόμενος, τότε εξομοιώνεται με άρνηση παροχής εργασίας. Τότε, εκτός από ενδεχόμενη υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης στον εργοδότη, η άρνηση παροχής εργασίας μπορεί να θεωρηθεί σπουδαίος λόγος για καταγγελία της σύμβασης, αυτή τη φορά από τον εργοδότη.



Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3 fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 8^ο:

Διεύθυνση Μηχανογράφησης
Παπαδοπούλου Φωτεινή



8α.Στόχοι τμήματος μηχανογράφησης

Οι στόχοι του τμήματος ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΗΣΗΣ για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής:

 Η σχεδίαση, η εγκατάσταση και συντήρηση του πληροφορικού συστήματος της Επιχείρησης

 Η οργάνωση των πληροφοριακών συστημάτων όλης της επιχείρησης

 Παροχή τεχνικής βοήθειας, υποστήριξης και εκπαίδευσης σ' όλα τα τμήματα της επιχείρησης.

 Φροντίδα για την προβολή της επιχείρησης στον παγκόσμιο Ιστό

 Προστασία των Η.Υ. της επιχείρησης από ιούς και άλλο κακόβουλο λογισμικό που θα μπορούσε να οδηγήσει σε διακοπή της γραμμής παραγωγής

8β. Αρχική σελίδα της ιστοσελίδας της “ΜΕΘΕΞ”



Μεθέξ

Για περλεμένα γλέντια



► Ο κόσμος του Κρασιού



► Οινοποιεία Παραγωγοί



► Χάρτης Κρασιών

- Μεθέξ
- Άρθρα - Πληροφορίες
- Agenda
- Χρήσιμοι σύνδεσμοι
- Πρωτοσέλιδα
- Για οινολόγους
- Αμπέλι - Αμπελουργία
- Ενώσεις οινοπαραγωγών
- Εκδηλώσεις

«Το Ελληνικό κρασί στο διαδίκτυο»

Σεργιάνι στον κόσμο των Ελληνικών ποικιλιών



Λευκές Ποικιλίες ►



Ερυθρές Ποικιλίες ►

► Κατάλογος

► Οινοποιεία

Καταχωρήσεις

Σε αυτή την κατηγορία υπάρχουν 45 καταχωρήσεις.

Τσαντίρης Κώστας
Προσπέρα, Ικάρια, 83301

Οινοποιία Συμεωνίδη
Ελασχωρί, Καβάλας, 64007 Τ.Θ. 90

Οινοποιία Ρούσος

Οινοποιία Πέλλα
Αρχαία Νεμέα, Κορινθία, 20500

Οινοποιία Νικολάου
Αλιβέρι, Ευβοια, 34500

Οινοποιία Μιχάλη Γεωργιάδη

Οινοποιία Μεγαλάνου
1^ο χλμ, Λαοφ. Πικερμίου-Σπάτων, Πικέρμι, Αττικής, 19009

Οινοποιία Μαραβίτσα
Κων/λας 48, Αθήνα, Μπουρνόζι, 12133

Οινοποιία Λαφαζάνη
Αρχαίες Κλειωνές, Νεμέα, 20500

8γ.Ιστοσελίδα- παρουσίαση των προϊόντων μας



Μεθέξ

Για ατελείωτα γλέντια

- Ο κόσμος του Κρασιού
- Οινοποιεία Παραγωγοί
- Χάρτης Κρασιών

- Μεθέξ
- Άρθρα - Πληροφορίες
- Agenda
- Χρήσιμοι σύνδεσμοι
- Πρωτοσέλιδα
- Για οινολόγους
- Αμπέλι - Αμπελουργία
- Ενώσεις οινοπαραγωγών
- Εκδηλώσεις
- Τα νέα της

«Το Ελληνικό κρασί στο διαδίκτυο»

Σεργιάνι στον κόσμο των Ελληνικών ποικιλιών

Λευκές Ποικιλίες

Ερυθρές Ποικιλίες

Κατάλογος

Οινοποιεία



ΤΟ ΡΕΝΤΙΟΤΙΚΟ
7,99 €



ΕΥΦΡΑΙΝΕΙΝ
9,45 €



ΚΗΦΙΣΣΟΣ
8,39 €



ΚΤΗΜΑ ΣΠΗΛΙΩΤΗ
10,24 €



Η γεύση των
γλετζεδών
8,43 €



ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΑ
9,50 €

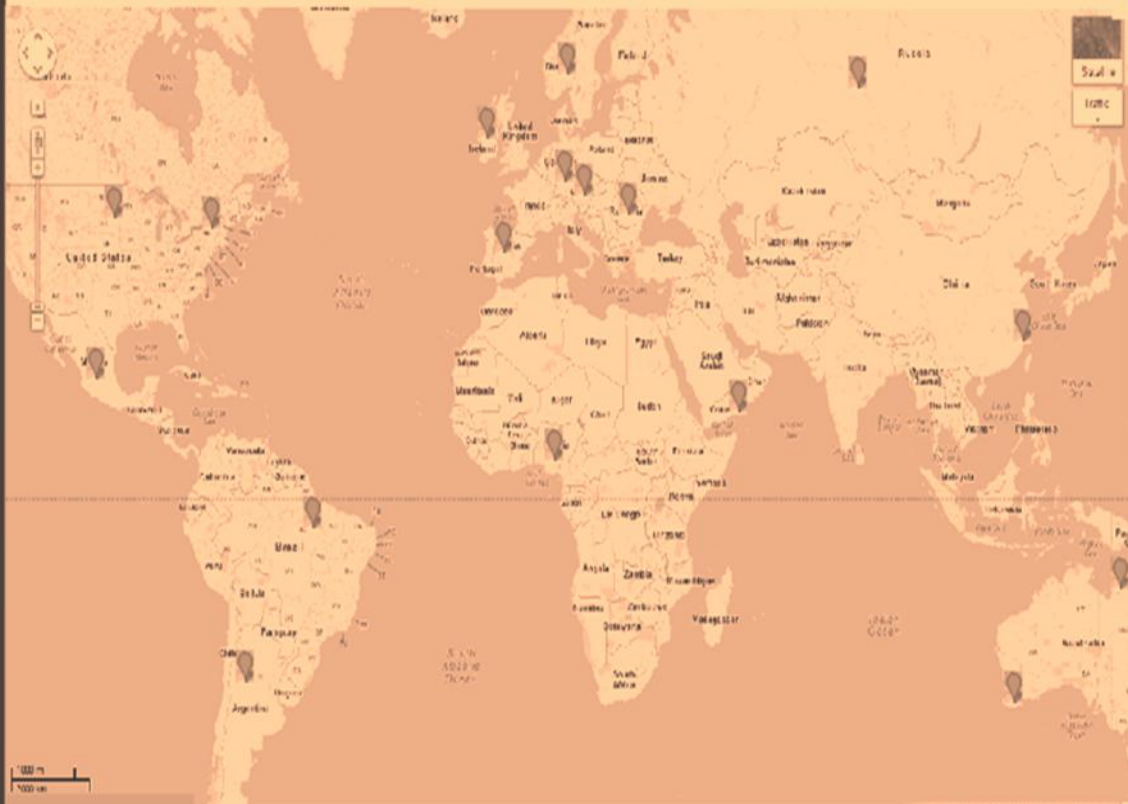
8δ. Ιστοσελίδα-παρουσίαση των εξαγωγών μας



«Το Ελληνικό κρασί στο διαδίκτυο»

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

Η εταιρία ΜΕΘΕΞ ήταν απο τις πρώτες ελληνικές οινοποιίες που εξηγαγαν τα προϊόντα τους στο εξωτερικο.Σήμερα εξάγει τα προϊόντα της και στις 5 ηπείρους σε πάνω απο 45 χώρες. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τμήμα εξαγωγών στο τηλ:210483100-3





Ο κόσμος του Κρασιού



Οινοποιεία Παραγωγοί



Χάρτες Κρασιών

► Μεθέξ

► Άρθρα - Πληροφορίες

► Agenda

► Χρήσιμοι σύνδεσμοι

► Πρωτοσέλιδα

► Για οινολόγους

► Αμπέλι - Αμπελουργία

► Ενώσεις οινοπαραγωγών

► Εκδηλώσεις

► Το μέλλον

8ε. Ιστοσελίδα -Υποβολή φόρμας βιογραφικού νεοπροσφληθέντος στελέχους



Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια

- Ο κόσμος του Κρασιού
- Οινοποιεία Παραγωγοί
- Χάρτης Κρασιών

- Μεθές
- Άρθρα - Πληροφορίες
- Agenda
- Χρήσιμοι σύνδεσμοι
- Πρωτοσέλιδα
- Για οινολόγους
- Αμπέλι - Αμπειουργία
- Ενώσεις οινοπαραγωγών
- Εκδηλώσεις
- Τα νέα της

«Το Ελληνικό κρασί στο διαδίκτυο»

ΥΠΟΒΟΛΗ ΦΟΡΜΑΣ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΝΕΟΠΡΟΣΦΛΗΘΕΝΤΟΣ ΣΤΕΛΕΧΟΥΣ

Προσωπικές πληροφορίες

Καταχωρήστε τα προσωπικά σας στοιχεία κατωτέρω.

Υπενθύμιση: Τα πεδία που μένουν κενά αφαιρούνται αυτομάτως.

Ημερομηνία γέννησης

HH

MM

EEEE

-- Μορφή --

Επώνυμο (-α)

Όνομα (-τα)

Διεύθυνση

Οδός / αριθμός

Πόλη

Ταχυδρομικός κώδικας

Χώρα

Τηλέφωνο (-α)

Κινητό τηλέφωνο

Φαξ

Διεύθυνση (-ας) ηλεκτρονικού ταχυδρομείου

Υπηκοότητα

Προσθήκη υπηκοότητας

Κατάργηση υπηκοότητας

Φύλο

☐ Α

☐ Θ

☒ Μ

Μην αναφέρετε

Φωτογραφία

Επιλογή αρχείου

Δεν έχει επ...ένα αρχείο

Μεταφόρτωση στον διακομιστή



Μεθύξ

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 9^ο:

Διεύθυνση Ασφάλειας Παζαράκης Δημήτρης



9α.Στόχοι τμήματος ασφαλείας

Οι στόχοι του τμήματος ασφαλείας για το τρέχον έτος 2012 είναι οι εξής:



Τον καθορισμό και την εφαρμογή κανόνων ασφαλείας σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία,



Τον έλεγχο και τη συντήρηση των μηχανημάτων της βιομηχανίας, ώστε το προσωπικό να εργάζεται με ασφάλεια,



Την εκπαίδευση του προσωπικού για το χειρισμό των μηχανημάτων και γενικότερα σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής,



Την τοποθέτηση αφισών στα σημεία όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο.



υγεία των εργαζομένων. Εξασφαλίζεται με προληπτικές ιατρικές εξετάσεις του προσωπικού και με την προστασία τους από βιομηχανικές ασθένειες.



Προετοιμασία σχεδίων έκτακτης ανάγκης, αφού εντοπίσει τις πηγές κινδύνου στους χώρους εργασίας, ταξινομήσει τους κινδύνους, και εκτιμήσει το βαθμό επικινδυνότητας.



Δημιουργία καλών συνθηκών εργασίας, π.χ. Κατάλληλη διαμόρφωση των χώρων δουλειάς, κατάλληλη επιλογή θερμοκρασίας, σύστημα εξαερισμού, κατάλληλος φωτισμός, περιορισμός του θορύβου στο βιομηχανικό περιβάλλον, ευχάριστος χρωματισμός των χώρων κ.ά.



Δημιουργία αρχείου με όλα τα ατυχήματα που συνέβησαν στους χώρους εργασίας. Φροντίζει ακόμη, για την παροχή αποζημίωσης στους εργαζόμενους.



Μία σειρά ερευνών δείχνουν ότι οι εργαζόμενοι που δουλεύουν σε ασφαλείς χώρους με καλές συνθήκες είναι περισσότερο αποδοτικοί στην εργασία τους.

9β.Αφίσες και σήματα ασφαλείας



Απαγορεύεται η γυμνή φλόγα
και το κάπνισμα



Απαγορεύεται η είσοδος στους μη
έχοντες ειδική εργασία



Απαγορεύεται το
κάπνισμα



Οχήματα διακίνησης
φορτίων



Τοξικές ύλες



Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας



Εύλεκτες ύλες



Κίνδυνος πτώσης



Αναφλέξιμες ύλες



Τηλέφωνο για διάσωση
και πρώτες βοήθειες



Πυροσβεστήρας



Πυροσβεστική μάνικα



Υποχρεωτική προστασία
των αναπνευστικών οδών



Υποχρεωτική προστασία
χεριών



Υποχρεωτική προστασία
των ματιών



Έξοδος κινδύνου



Πρώτες βοήθειες



Οδός διαφυγής

9γ. Ασφαλής εργασία σε περιορισμένους χώρους εργασίας-συντήρηση εμπορευμάτων

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η έγκαιρη και κατάλληλη συντήρηση είναι σημαντική για την ασφάλεια, καθώς ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις διατηρούνται σε επίπεδο λειτουργίας που να εξασφαλίζει τα χαρακτηριστικά ασφάλειας.

Το επίπεδο αυτό εξαρτάται από ένα πλήθος παραγόντων.

Οι εργασίες συντήρησης μπορεί να περιλαμβάνουν την επιθεώρηση του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων, καθώς και την περιοδική συντήρηση, την επισκευή ή την αντικατάστασή τους.

Αυτό σημαίνει:

- την ανάληψη δράσης σε περίπτωση βλάβης (διορθωτική συντήρηση), ή
- την πρόληψη της βλάβης (προληπτική συντήρηση).

Οι εργασίες συντήρησης μπορεί εύκολα να παραμεληθούν. Όμως, χωρίς τακτική συντήρηση στο χώρο εργασίας:

- * οι συνέπειες μπορεί να είναι καταστροφικές
- * πρόκληση ατυχήματος
- * έκθεση σε επικίνδυνους παράγοντες
- * αιτία πρόκλησης

επαγγελματικών ασθενειών, σοβαρών τραυματισμών ή και θανάτων

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Χημικοί - βιολογικοί παράγοντες: μείωση των εκπομπών χημικών παραγόντων και του κινδύνου έκθεσης σε βιολογικούς παράγοντες. Η έγκαιρη συντήρηση εγκαταστάσεων και συστημάτων απαγωγής χημικών παραγόντων, μόνωσης περιοχών με χημικούς ή βιολογικούς παράγοντες, ανίχνευσης και συναγερμού, καθώς και μέσων ατομικής προστασίας μπορεί να μειώσει σημαντικά την πιθανότητα ή την έκθεση στους παράγοντες αυτούς.

Ηλεκτρισμός: μείωση της πιθανότητας επαφής με ηλεκτρικό ρεύμα. Η συντήρηση των αγωγών μεταφοράς ρεύματος (καλωδίων) τα οποία φθείρονται από τη χρήση ή το σύρσιμό τους στο έδαφος, καθώς και των επαφών, ρευματοδοτών – ρευματοληπτών, διακοπών, μονώσεων κ.λπ. μειώνει την πιθανότητα έκθεσης σε ηλεκτρικό ρεύμα κατά τη χρήση του εξοπλισμού. Ανάλογα είναι τα αποτελέσματα της συντήρησης αντίστοιχων μέσων ομαδικής (π.χ. αντιηλεκτροπληξιακό) ή ατομικής προστασίας.

Φωτιά – έκρηξη: μείωση της πιθανότητας έναρξης ή ενίσχυσης πυρκαγιάς - έκρηξης. Η συντήρηση σημείων διέλευσης ή αποθήκευσης Εύφλεκτων υλικών μειώνει την πιθανότητα διαρροής ή ανάφλεξης τέτοιων υλών. Ομοίως, η συντήρηση συστημάτων ομαδικής (σύστημα πυρανίχνευσης ή αυτόματης πυρόσβεσης, πυροσβεστήρες, πυροσβεστικές φωλιές, έξοδοι κινδύνου κ.λπ.) ή ατομικής προστασίας είναι ιδιαίτερα σημαντική για τη μείωση του κινδύνου.

Οχήματα και ανυψωτικά: μείωση πιθανότητας απώλειας ελέγχου. Η προληπτική συντήρηση σε οχήματα και ανυψωτικά μηχανήματα (π.χ. συντήρηση συστήματος πέδησης, κατεύθυνσης, ορατότητας, ανύψωσης, συγκράτησης κ.λπ.) μειώνει σημαντικά την πιθανότητα ανεξέλεγκτης κίνησης οχήματος ή φορτίου.

9δ.Βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος

Κάποια βασικά μέτρα προστασίας και βελτίωσης εργασιακού περιβάλλοντος είναι:

- ✓ Όλες οι υπόγειες εγκαταστάσεις που περιέχουν επικίνδυνα υλικά όπως αέρια, ατμούς και ψυκτικά υγρά, ή δίκτυα εξυπηρέτησης του κτιρίου πρέπει να απομονωθούν.
- ✓ Απαγορεύεται η εργασία σε περιορισμένους χώρους όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές.
- ✓ Πρέπει να υπάρχει συνεχής επικοινωνία με τον επιβλέποντα την εργασία στον περιορισμένο χώρο. Οι ασύρματες επικοινωνίες πρέπει μπορούν να πραγματοποιούνται χωρίς παρεμβολές.
- ✓ Πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας.
- ✓ Να χρησιμοποιείται ζώνη ασφαλείας ή άλλο μέσο προστασίας από πτώση αν υπάρχει κίνδυνος πτώσης.
- ✓ Να ελέγχονται τα δάπεδα, οι σκάλες κλπ έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δε θα είναι ολισθηρά.
- ✓ Αναπτύσσοντας Πνεύμα Ομαδικότητας
- ✓ Αντιμετώπιση Συγκρούσεων στο χώρο εργασίας
- ✓ Δημιουργώντας ένα ευχάριστο εργασιακό περιβάλλον: Η φιλοσοφία των Ψαριών
- ✓ Επικοινωνώντας αποτελεσματικά με το αντίθετο φύλο στο χώρο εργασίας
- ✓ Διαχείριση Εργασιακού Άγχους

9ε.Ο ρόλος του ιατρού εργασίας

1. Ο γιατρός εργασίας παρέχει υποδείξεις και συμβουλές στον εργοδότη, στους εργαζόμενους και στους εκπροσώπους τους, γραπτά ή προφορικά, σχετικά με τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για τη σωματική και ψυχική υγεία των εργαζομένων. Τις γραπτές υποδείξεις ο γιατρός εργασίας καταχωρεί στο ειδικό βιβλίο του άρθρου 6 του νόμου αυτού. Ο εργοδότης λαμβάνει γνώση ενυπογράφως των υποδείξεων που καταχωρούνται σ αυτό το βιβλίο.
2. Ειδικότερα ο γιατρός εργασίας συμβουλεύει σε θέματα:

- σχεδιασμού προγραμματισμού, τροποποίησης της παραγωγικής διαδικασίας, κατασκευής και συντήρησης εγκαταστάσεων, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας.
- λήψης μέτρων προστασίας, κατά την εισαγωγή και χρήση υλών και προμήθειας μέσων εξοπλισμού.
- φυσιολογίας και ψυχολογίας της εργασίας εργονομίας και υγιεινής της εργασίας, της διεύθυνσης και διαμόρφωσης των θέσεων και του περιβάλλοντος της εργασίας και της οργάνωσης της παραγωγικής διαδικασίας.
- οργάνωσης υπηρεσίας παροχής πρώτων βοηθειών.
- αρχικής τοποθέτησης και αλλαγής θέσης εργασίας για λόγους υγείας, προσωρινά ή μόνιμα καθώς και ένταξης ή επανένταξης μειονεκτούντων ατόμων στην παραγωγική διαδικασία, ακόμη και με υπόδειξη αναμόρφωσης της θέσης εργασίας και
- δεν επιτρέπεται ο γιατρός εργασίας να χρησιμοποιείται για να επαληθεύει το δικαιολογημένο ή μη λόγω νόσου, απουσίας εργαζομένου.

Για την επίβλεψη της υγείας των εργαζομένων ο γιατρός εργασίας έχει υποχρέωση:

- Να προβαίνει σε ιατρικό έλεγχο των εργαζομένων σε σχέση με τη θέση εργασίας τους, μετά την πρόληψή τους ή την αλλαγή θέσης εργασίας, καθώς και σε περιοδικό ιατρικό έλεγχο κατά την κρίση του επιθεωρητή εργασίας ύστερα από αίτημα της επιτροπής υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, όταν τούτο δεν ορίζεται από το νόμο. Μεριμνά για τη διενέργεια ιατρικών εξετάσεων και μετρήσεων παραγόντων του εργασιακού περιβάλλοντος σε εφαρμογή των διατάξεων που ισχύουν κάθε φορά. Εκτιμά την καταλληλότητα των εργαζομένων για τη συγκεκριμένη εργασία, αξιολογεί και καταχωρεί τα αποτελέσματα των εξετάσεων, εκδίδει βεβαίωση των παραπάνω εκτιμήσεων και τη κοινοποιεί στον εργοδότη. Το περιεχόμενο της βεβαίωσης πρέπει να εξασφαλίζει το ιατρικό απόρρητο υπέρ του εργαζόμενου και μπορεί να ελεγχθεί από τους υγειονομικούς επιθεωρητές του Υπουργείου Εργασίας για την κατοχύρωση του εργαζόμενου και του εργοδότη.
- Επιβλέπει την εφαρμογή των μέτρων προστασίας της υγείας των εργαζομένων και πρόληψης των ατυχημάτων. Για το σκοπό αυτό.
- Επιθεωρεί τακτικά θέσεις εργασίας και αναφέρει οποιαδήποτε παράλειψη προτείνει μέτρα αντιμετώπισης των παραλείψεων και επιβλέπει την εφαρμογή τους.
- Επεξηγεί την αναγκαιότητα της σωστής χρήσης των ατομικών μέτρων προστασίας.
- Ερευνά τις αιτίες των ασθενειών που οφείλονται στην εργασία, αναλύει και αξιολογεί τα αποτελέσματα των ερευνών και προτείνει μέτρα για την πρόληψη των ασθενειών αυτών.
- Επιβλέπει τη συμμόρφωση των εργαζομένων στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας, ενημερώνει τους εργαζόμενους για τους κινδύνους που προέρχονται από την εργασία τους, καθώς και για τους τρόπους πρόληψής τους.
- Παρέχει επείγουσα θεραπεία σε περίπτωση ατυχήματος ή αιφνίδιας νόσου. Εκτελεί προγράμματα εμβολιασμού των εργαζομένων με εντολή της αρμόδιας διεύθυνσης υγιεινής της νομαρχίας, όπου εδρεύει η επιχείρηση.
- Ο γιατρός εργασίας έχει υποχρέωση να τηρεί το ιατρικό και επιχειρησιακό απόρρητο.
- Ο γιατρός εργασίας αναγγέλλει μέσω της επιχείρησης στην επιθεώρηση εργασίας ασθένειες των εργαζομένων που οφείλονται στην εργασία.

- Ο γιατρός πρέπει να ενημερώνεται από τον εργοδότη και τους εργαζομένους για οποιοδήποτε παράγοντα στο χώρο εργασίας που έχει επίπτωση στην υγεία.
- Η επίβλεψη της υγείας των εργαζομένων δεν μπορεί να συνεπάγεται οικονομική επιβάρυνση για αυτούς και πρέπει να γίνεται κατά τη διάρκεια των ωρών εργασίας τους.
- Ο γιατρός εργασίας έχει κατά την άσκηση του έργου του ηθική ανεξαρτησία απέναντι στον εργοδότη και στους εργαζομένους. Τυχόν διαφωνία του με τον εργοδότη, για θέματα της αρμοδιότητάς του, δεν μπορεί να αποτελέσει λόγο καταγγελίας της σύμβασής του. Σε κάθε περίπτωση η απόλυση γιατρού εργασίας πρέπει να είναι αιτιολογημένη.



9στ.Καρτελάκια διευθυντών "ΜΕΘΕΞ"

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΠΙΤΣΑΡΗ ΕΥΘΥΜΙΑ

Γενική Διευθύντρια

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΠΑΖΑΡΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Διεύθυνση Ασφάλειας

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΠΑΥΛΟΠΟΥΛΟΥ ΚΥΡΙΑΚΗ

Διεύθυνση Προσωπικού

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΝΟΜΙΚΟΥ ΝΑΤΑΛΙΑ

Διεύθυνση
Δημοσίων Σχέσεων

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΜΠΕΚΑΚΟΥ ΕΙΡΗΝΗ

Διεύθυνση Οικονομικών

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



**ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ
ΦΩΤΕΙΝΗ**

Διεύθυνση
Μηχανογράφησης

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΝΤΙΝΟΠΟΥΛΟΣ ΘΕΜΗΣ

Διεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΦΩΤΙΟΣ

Διεύθυνση Παραγωγής

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΠΑΔΙΑ ΜΑΡΙΤΑ

Διεύθυνση Σχεδίασης
Προϊόντων

ΟΙΝΟΠΟΙΑ "ΜΕΘΕΞ"

Φλέμινγκ 20- Αγ.Ι.Ρέντας
Τ.Κ. 18233
Τηλ. :210483100-3
Fax:2104831104
www.methex.com



ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗΣ ΣΑΒΒΑΣ

Διεύθυνση Προμηθειών



Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 10^ο: Διεύθυνση Εκπαίδευσης Νικηταράκος Γεώργιος



10α:Στόχοι τμήματος εκπαίδευσης

Οι στόχοι του τμήματος εκπαίδευσης για το 2012 είναι οι εξής:

🍷🍷🍷 Ο διευθυντής εκπαίδευσης είναι υπεύθυνος για τη συνεχή οργάνωση και εκτέλεση εκπαιδευτικών προγραμμάτων για όλο το προσωπικό της εταιρείας.

🍷🍷🍷 Φροντίζει για τη συνεχή εκπαίδευση των εργαζομένων π.χ. με υπολογιστές

🍷🍷🍷 Προγραμματίζει, οργανώνει και πραγματοποιεί επιμορφωτικά σεμινάρια και επιμορφωτικές εφημερίδες.

🍷🍷🍷 Καθορίζει τους στόχους των εκπαιδευτικών προγραμμάτων καθώς και τους τρόπους διδασκαλίας.

10β.Προτάσεις για τις σχέσεις εργαζομένων και διοίκησης

1)Ο εργαζόμενος θα πρέπει να είναι συνεπής κατά την ώρα έλευσης- αποχώρησης και απουσίας του.

2) Θα πρέπει να υπάρχει ένα άριστο περιβάλλον εργασίας.

3) Θα πρέπει να προσφέρουμε τους καλύτερους δυνατούς μισθούς

4) Θα πρέπει να δημιουργήσουμε ένα ανοικτό κοινωνικό επαγγελματικό περιβάλλον όπου ο εργαζόμενος να ενθαρρύνεται ώστε να εκφράζει κάθε καινοτόμα ιδέα του.

Έτσι, μ' αυτόν τον τρόπο υπάρχει λιγότερο άγχος, περιορίζονται οι αδικαιολόγητες απουσίες ενώ δημιουργείται μια ευχάριστη ατμόσφαιρα.

5) Θα πρέπει να προσφέρουμε τις καλύτερες δυνατές συνθήκες εργασίας σεβόμενοι την υγεία, την ασφάλεια και την αξιοπρέπεια.

6) Θα πρέπει να εξασφαλίσουμε την τήρηση των κανονισμών που αφορούν τα ωράρια εργασίας, τις καθημερινές και εβδομαδιαίες περιόδους ανάπαυσης και την ετήσια περίοδο της σεβόμενης άδειας.

7) Θα πρέπει να βάλουμε κάποιους στόχους στους εργαζομένους για να μεγιστοποιήσουμε τα κέρδη μας, ανταμείβοντας τους ανάλογα.

10γ.Ελληνικές ποικιλίες κρασιών

Υπάρχουν πάρα πολλές ποικιλίες κρασιών που θα μπορούσε κάποιος ν' απολαύσει όπως:

1) Αργιωρίτικο

2) Ασύρτικο

3) Βηλάννα

4) Κοτσιφάλι

5) Λημνιό



- 6) Λιατικό
- 7) Μαντηλάρια
- 8) Μοσχάτο άσπρο
- 9) Μοσχοφίλερο
- 10) Ξινόμαυρο
- 11) Ροδίτης
- 12) Σαββατιανό
- 13) Cabernet Sauvignon
- 14) Chardonnay
- 15) Merlot
- 16) Sauvignon blanc
- 17) Syrah

10δ. Το σύστημα ποιότητας της «ΜΕΘΕΞ»

Ποιότητα σημαίνει πιστή τήρηση των κανόνων που θεσπίζονται από την Ελληνική και τη Διεθνή Νομοθεσία και φυσικά ικανοποίηση του καταναλωτή. Η τεχνική

διεύθυνση της εταιρείας μας έχοντας σαν στόχο τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων της εταιρείας και στην αύξηση της παραγωγικότητας αποφάσισε να εφαρμόσει ένα Σύστημα Ποιότητας. Το Σύστημα αυτό τέθηκε σ' εφαρμογή και πιστοποιήθηκε απ' τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης (ΕΛΟΤ)

Το εφαρμοζόμενο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας δεν είναι κάτι στατικό αλλά δυναμικό. Ο κάθε εργαζόμενος οφείλει να τηρεί τις διαδικασίες του Συστήματος και να συμβάλλει στη διαρκή εδραίωση και βελτίωση του. Το σύστημα, που καλύπτει όλες τις δραστηριότητες απ' τον σχεδιασμό του προϊόντος κι επεκτείνεται μέχρι τους προμηθευτές το χρόνο. και πελάτες εξασφαλίζει παραγωγή προϊόντων σύμφωνα με



τις τεθείσες προδιαγραφές και παρέχει βοήθεια μέσω της ανάπτυξης και λειτουργίας μηχανισμών, ώστε με συνεχή προσπάθεια κι εκπαίδευση να πετύχει:

- . Συνεχή βελτίωση των προϊόντων
- . Συνεχή βελτίωση των συνθηκών εργασίας και μεγαλύτερη συμμετοχή του ανθρώπινου δυναμικού
- . Συνεχή βελτίωση της εικόνας της εταιρείας στην αγορά
- . Ελαχιστοποίηση τους κόστους ισχυροποιώντας τη θέση της εταιρείας μέσα στις σκληρές συνθήκες του ανταγωνισμού.

10ε.Μέθοδοι αξιολόγησης της επιχείρησης μας

Οι μέθοδοι αξιολόγησης του προσωπικού θα μπορούσαν να είναι κάποια τεστ γνωστικών ικανοτήτων (μνήμη, αντίληψη, λογική, λήψη αποφάσεων), προσωπικότητας (συνέπεια, ευσυνειδησία, εξωστρέφεια κλπ) , συναισθηματικής νοημοσύνης (ικανότητα κατανόησης αναγκών των άλλων) , ειδικών γνώσεων που απαιτούνται σε μια δουλειά κλπ και συνεντεύξεις για να αξιολογηθούν οι ικανότητες και οι δεξιότητες των εργαζομένων και να ληφθούν αποφάσεις. Άλλη μέθοδος αξιολόγησης είναι τα δείγματα της δουλειάς του εργαζόμενου και η κατά-γραφή των επιτευγμάτων του δηλαδή η παραγωγικότητα - αποδοτικότητα καθώς και η ταχύτητα διεκπεραίωσης μιας εργασίας. Αυτές οι μέθοδοι αξιολόγησης πρέπει να γίνονται από τους προϊσταμένους του κάθε τμήματος , μία ή και δύο φορές



Μεθές

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 11^ο: Διεύθυνση Μάρκετινγκ Ντινόπουλος Θέμης



11α. Ερωτηματολόγιο έρευνα αγοράς

Έρευνα σχετικά με την σχεδίαση του νέου προϊόντος της «ΜΕΘΕΞ»

Φύλο : Άνδρας ☐ Γυναίκα ☐

ΗΛΙΚΙΑ : 18-30 ☐ 31-40 ☐ 41-50 ☐ >50 ☐

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ (επιλέγετε 1 απάντηση):

1.Τι χρώμα κρασιού θα προτιμούσατε;

☐ Κόκκινο ☐ Λευκό ☐ Ροζ ☐

2.Τι γεύση θα προτιμούσατε;

Γλυκό ☐ ημίγλυκο ☐ Ξηρό ☐

3.Τι συσκευασία προτείνεται για το μπουκάλι κρασιού;

750ml ☐ 375ml ☐ 200ml ☐

4.Τι άλλο είδος θα προτείνατε να φτιάξουμε εκτός από το κρασί;

☐ Τσίπουρο ☐ Άλλο.....

5.Ποιο λογότυπο θα προτιμούσατε για το νέο μας προϊόν

☐ Για ατελείωτα γλέντια ☐ Η γεύση των γλεντζέδων ☐ Άλλο

Ευχαριστούμε για την συμμετοχή σας
ΤΜΗΜΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ



11β.Πίνακας προβλέψεων θερινής περιόδου

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Έτος : 2012

Περιοχές : Στερεά Ελλάδα - Πελοπόννησος

Κατηγορία Προϊόντος	3 ^ο τρίμηνο							Συνολική πρόβλεψη τριμήνου	
	Τιμή μονάδος (€)	Ιούλιος		Αύγουστος		Σεπτέμβριος		Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €
		Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €	Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €	Μονάδες (φιάλες 750ml)	Ποσό €		
<u>Ρεντιώτικο</u>	7,99	500	3995	450	3595,5	700	5593	1650	13183,5
<u>Κηφισσός</u>	8,39	650	5453,5	530	4446,7	620	5201,8	1800	15102
<u>Η γεύση των γλετζέδων</u>	8,43	430	3624,9	550	4636,5	420	3540,6	1400	11802
<u>Κτήμα Σπηλιώτη</u>	10,24	530	5427,2	640	6553,6	230	2355,2	1400	14336
<u>Ευφραίνειν</u>	9,45	320	3024	710	6709,5	510	4819,5	1540	14553
<u>Κληματαριά</u>	9,50	420	3990	480	4560	370	3515	1270	12065



Μεθύξ

Για ατελείωτα γλέντια!

Φλέμινγκ 20 – Αγ. Ι. Ρέντης Τ.Κ 182 33

☎ 210483100-3

fax : 2104831104

www.methex.com

Κεφάλαιο 12^ο:
Διεύθυνση Προμηθειών
Γαβριηλίδης Σάββας



12α. Ωρίμανση και παλαίωση κρασιών

Η ωρίμανση και η παλαίωση είναι διαδικασίες που δεν εφαρμόζονται σε όλα τα κρασιά. Τα λευκά, τα ροζέ και τα ελαφρά ερυθρά κρασιά, συνήθως καταναλώνονται νωρίς, χωρίς να περάσουν από βαρέλι, προκειμένου να απολαύσουμε την φρεσκάδα των πρωτογενών αρωμάτων και της γεύσης της ποικιλίας. Αντίθετα τα μεγάλα λευκά κρασιά και τα περισσότερα ερυθρά απαιτούν παλαίωση προκειμένου να απαλύνει η πολύ τονισμένη οξύτητα τους και να εξευγενιστούν οι επιθετικές τανίνες τους αντίστοιχα.

Κατά την παραμονή του κρασιού στο βαρέλι λαμβάνουν χώρα ένα σύνολο πολύπλοκων αντιδράσεων που αποτελούν τη οξειδωτική παλαίωση. Από τους πόρους του βαρελιού επιτρέπεται η είσοδος μικρών ποσοτήτων οξυγόνου, το οποίο αντιδρά με τις ουσίες του οίνου με αποτέλεσμα ο οίνος να χάνει με την πάροδο του χρόνου τον άγριο και επιθετικό του χαρακτήρα. Παράλληλα, από το βαρέλι μεταφέρονται στο κρασί ορισμένες ουσίες, οι οποίες εμπλουτίζουν την αρωματική του σύνθεση.

Η παλαίωση του κρασιού συνεχίζεται και στη φιάλη, η οποία ονομάζεται αναγωγική, αφού ο φελλός εξασφαλίζει την απουσία του οξυγόνου. Σε αυτή τη φάση, που μπορεί να διαρκέσει από μήνες έως πολλά χρόνια, αναπτύσσεται το μπουκέτο του κρασιού.



12β. Αποθήκευση και συντήρηση

Ο οίνος είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Έρευνες έχουν δείξει ότι ο οίνος κατά την ωρίμανση και παλαίωση του δεν πρέπει να ακούει και δεν πρέπει να βλέπει, συνθήκες που του επιτρέπουν να εξελιχθεί και να αποδώσει στα μέγιστα το δυναμικό του, με ήπιο και ομαλό τρόπο. Έτσι λοιπόν, θα πρέπει να αποφεύγονται οι κραδασμοί που διαταράσσουν την ηρεμία του οίνου, αλλά και το φως, που μεταβάλλει το χρώμα του.

Παράλληλα, πολύ σημαντική είναι η θερμοκρασία και η σχετική υγρασία του χώρου που αποθηκεύονται οι φιάλες. Η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι σταθερή 15°C, ενώ η σχετική υγρασία σε επίπεδα τέτοια που να αποφεύγεται η ξήρανση των φελλών, αλλά και η αλλοίωση των ετικετών, 70-75%.

Τέλος, η κάβα δεν πρέπει να περιέχει προϊόντα με οσμές έντονες, που μπορεί να περάσουν και στο κρασί και να επηρεάσουν το άρωμα και την γεύση του.

12γ. Εμφιάλωση του κρασιού

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται μετά το φιλτράρισμα, ή τη φυσική διαύγαση του οίνου. Είναι ένα κρίσιμο στάδιο που απαιτεί πολύ μεγάλη προσοχή. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να εξασφαλιστεί η αποστείρωση της εμφιαλωτικής γραμμής, έτσι ώστε να αποφευχθούν τυχόν μολύνσεις του οίνου. Μετά την πλήρωση των φιαλών, τοποθετείται ο φελλός. Υπάρχουν διάφορα είδη φελλού, για τους οίνους παλαίωσης, όμως, ο καλύτερος είναι ο φυσικός φελλός, που προέρχεται από το φλοιό των φελλόδεντρων.

Ακολουθεί τοποθέτηση του καψυλίου και της ετικέτας στη φιάλη. Κατόπιν οι φιάλες μπαίνουν σε χαρτοκιβώτια και οδηγούνται σε ειδικά διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους, απ' όπου θα ταξιδέψουν για να φτάσουν στο ποτήρι σας.



12δ. Τι περιλαμβάνουν οι ετικέτες των κρασιών;

Στην ετικέτα των κρασιών αναγράφεται υποχρεωτικά:

- **Η κατηγορία του.** Θα πρέπει να διαβάσουμε επάνω της μια από αυτές τις τέσσερις ενδείξεις της κατηγορίας του κρασιού: Οίνος Επιτραπέζιος, Τοπικός, Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας ή Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης.
- **Ο εμφιαλωτής του κρασιού** με το όνομα, τη διεύθυνση του ή με τον κωδικό αριθμό που του έχει δώσει το Χημείο του Κράτους.
- **Η έδρα παραγωγής** αν το κρασί είναι ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) ή εμφιάλωσης, για τα υπόλοιπα κρασιά.
- **Ο όγκος του περιεχόμενου** στη φιάλη κρασιού που στις περισσότερες περιπτώσεις είναι 750, 500 ή 375 ml. Επιτρέπτά δεν είναι όλα τα μεγέθη φιαλών, παρά μόνο τα πολλαπλάσια και υποπολλαπλάσια του 0,75 lt και του 1 λίτρου. Η πιο μικρή φιάλη κρασιού είναι 0, 187 lt.
- **Ο αλκοολικός τίτλος** του περιεχομένου κρασιού. Αναφέρεται στην επί τοις εκατό περιεκτικότητα του κρασιού σε οινόπνευμα.
- Επίσης, από το 2004 η ένδειξη «Περιέχει Θειώδη» αναγράφεται υποχρεωτικά σε κάθε ετικέτα κρασιού που παράγεται εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ενώ είναι υποχρεωτικό να αναφέρεται ο δήμος, η κοινότητα ή ο οικισμός, καθώς και η χώρα παραγωγής ή εμφιάλωσης, απαγορεύεται η αναγραφή του νομού.

Το ακριβές περιεχόμενο της ετικέτας ορίζεται από τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης N 2392/1989 και N 3201/1990, οι οποίοι θεσπίστηκαν για να εναρμονίσουν όλες τις χώρες της Ένωσης, δεδομένου ότι κάθε χώρα-μέλος της διαιρείται διοικητικά με διαφορετικό τρόπο.



12ε. Οργάνωση κάβας κρασιών

Μία κάβα πρέπει να είναι όμορφη και λειτουργική όμως η σωστή τοποθέτηση των φιαλών λαμβάνει πρωτίστως υπ' όψη της τη φυσική και οπτική άνεση των επισκεπτών και του επαγγελματία.

Έτσι αρχικά επιλέγεται ο τύπος των ραφιών. Η επιλογή είναι πολύ σημαντική για την αποφυγή πιθανών μελλοντικών προβλημάτων αποθήκευσης, προσέγγισης ορισμένων φιαλών, καταστροφών αλλά και χαμένου χώρου.

Διακρίνουμε:

- ❖ τα ράφια κυψέλες στα οποία οι φιάλες τοποθετούνται μεμονωμένες: είναι ιδανικά όταν διαθέτουμε μόνο μία η δύο φιάλες από το ίδιο κρασί.
- ❖ τα ράφια για μαζική τοποθέτηση όπου μπορεί να αποθηκευθεί ένας μεγάλος αριθμός φιαλών. Είναι η λύση που προτιμούν οι εστιάτορες και οι καβίστες που μπορούν έτσι να διατηρήσουν το στοκ τους σε μικρό χώρο.

Στη συνέχεια πρέπει να κανονιστεί η τοποθέτηση και η κατηγοριοποίηση των κρασιών έτσι ώστε να μπορεί να τα βρίσκει κανείς εύκολα. Είναι δυνατόν να επιλεγθεί μία κατηγοριοποίηση ανά χρώμα, περιοχή, χρονιά ή και αξία. Η τοποθέτηση των κρασιών ανά περιοχή φαίνεται πως είναι η περισσότερο αποτελεσματική.

Προτείνεται επίσης η τοποθέτηση:

- των λευκών και των αφρώδη χαμηλά, κοντά στο έδαφος (ζώνη πιο δροσερή).
- των ροζέ, ερυθρών και των τύπου Νουveau στα ανώτερα επίπεδα, κατά τη σειρά που αναφέρθηκαν.
- των γλυκών στο τελευταίο επίπεδο εφόσον αυτά είναι λιγότερο ευαίσθητα.
- των κρασιών μακρόχρονης παλαίωσης στο βάθος της κάβας και αυτών που θα καταναλωθούν γρηγορότερα σε ευκολότερη θέση.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13ο :

Η ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΜΑΚΕΤΑΣ ΜΑΣ



13α. Χρονοδιάγραμμα εργασιών μακέτας. Σχόλια για την τήρηση του

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	1η Εβδομάδα	2η Εβδομάδα	3η Εβδομάδα	4η Εβδομάδα
Σχεδίαση μακέτας				
Επιλογή υλικών				
Επιλογή εργαλείων				
Κατανομή εργασιών				
Διαμόρφωση βάσης				
Σχεδίαση κάτοψης				
Σχεδίαση κτιρίων				
Κόψιμο κτιρίων				
Κόλημα κτιρίων				
Φινίρισμα κτιρίων				
Στήριξη κτιρίων				
Διαμόρφωση εξωτερικών χώρων				
Τελικές εργασίες				

Αν και είχαμε λίγο χρόνο στην διάθεσή μας , με ώρες που αφιερώσαμε σε κάποια διαστήματα μετά την λήξη μαθημάτων , αλλά κυρίως το Σάββατο 28 Απριλίου , η μακέτα μας ολοκληρώθηκε και μάλοστα την θεωρούμε ιδιαιτέρως όμορφη.

13β. Ημερολόγιο εργασιών κατασκευής μακέτας

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΟΜΑΔΑΣ Β3α - ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΑΚΕΤΑΣ			
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ «Μεθέξ»			
A/A	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΤΟΠΟΣ	ΕΡΓΑΣΙΕΣ - ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.	5 Απριλίου 2012	Σχολείο	Σχεδίαση κάτοψης κτιρίων
2.	26 Απριλίου 2012	Σχολείο	Σχεδίαση μορφής τοίχων – οροφής και χώρου στάθμευσης μακέτας.
3.	28 Απριλίου- Σάββατο από 9.30π.μ. έως 12.30 μ.μ.	Σχολείο	Μεταφορά των διαστάσεων της κάτοψης στη ξύλινη βάση της μακέτας Κατασκευή του κτιρίου του κελαριού. Κατασκευή αμπελώνων .Κατασκευή
4.	29 Απριλίου – Κυριακή	Σπίτι	Ολοκλήρωση κατασκευή χώρου παραγωγής (οινοποιείου) .
5.	30 Απριλίου – Δευτέρα μετά την λήξη των μαθημάτων	Σχολείο	Κατασκευή κτιρίου γραφείων και τοποθέτηση χώρου στάθμευσης.
6.	9 Μαΐου 2012-Τετάρτη μετά την λήξη των μαθημάτων	Σχολείο	Τοποθέτηση φράχτη –πινακίδας εισόδου και ετικετών στα κτίρια.
7.	10 Μαΐου 2012	Σχολείο	Τελικές διαμορφώσεις δρόμων και τελικό φινίρισμα της μακέτας. Σεμινάριο για την κατασκευή της μακέτας
8.	12 Μαΐου 2012-Σάββατο (9.00π.μ.- 12.30μ.μ.)	Σχολείο	Έκθεση έργων τεχνολογίας – Αίθουσα εκδηλώσεων .

13γ. Παρουσίαση σχεδίων κατασκευής της μακέτας



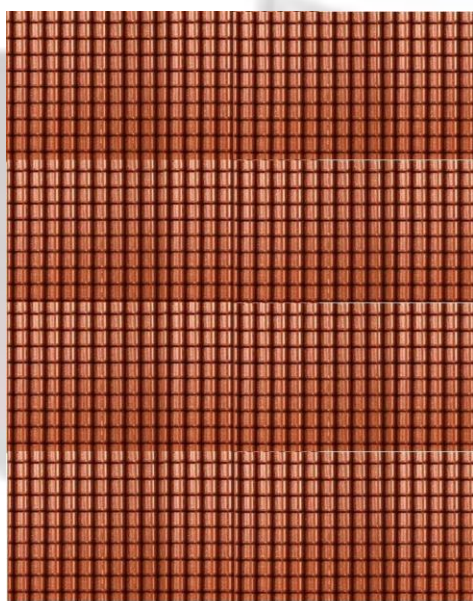
Πρόοψη οινοποιίου



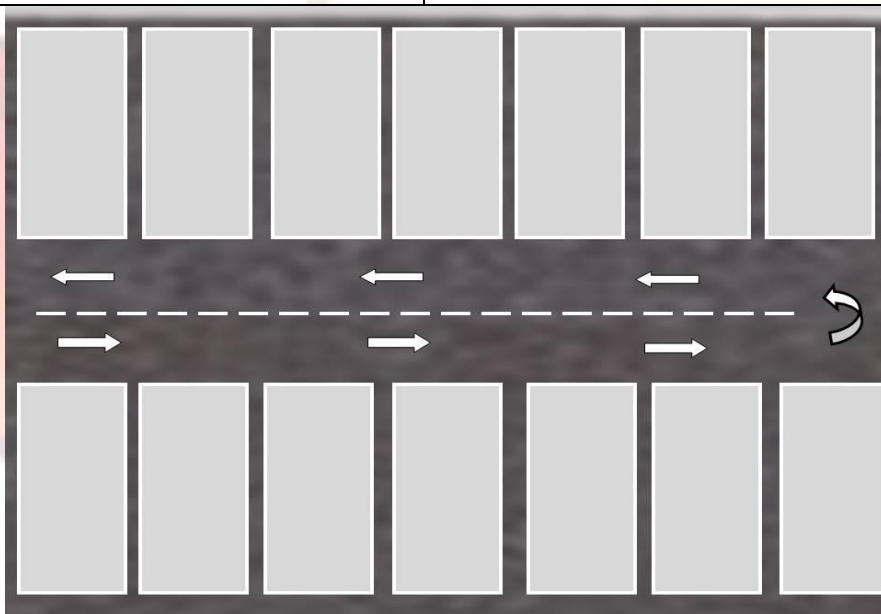
Πλαϊνός τοίχος
οινοποιίου



Τοίχος χωρίς παράθυρα

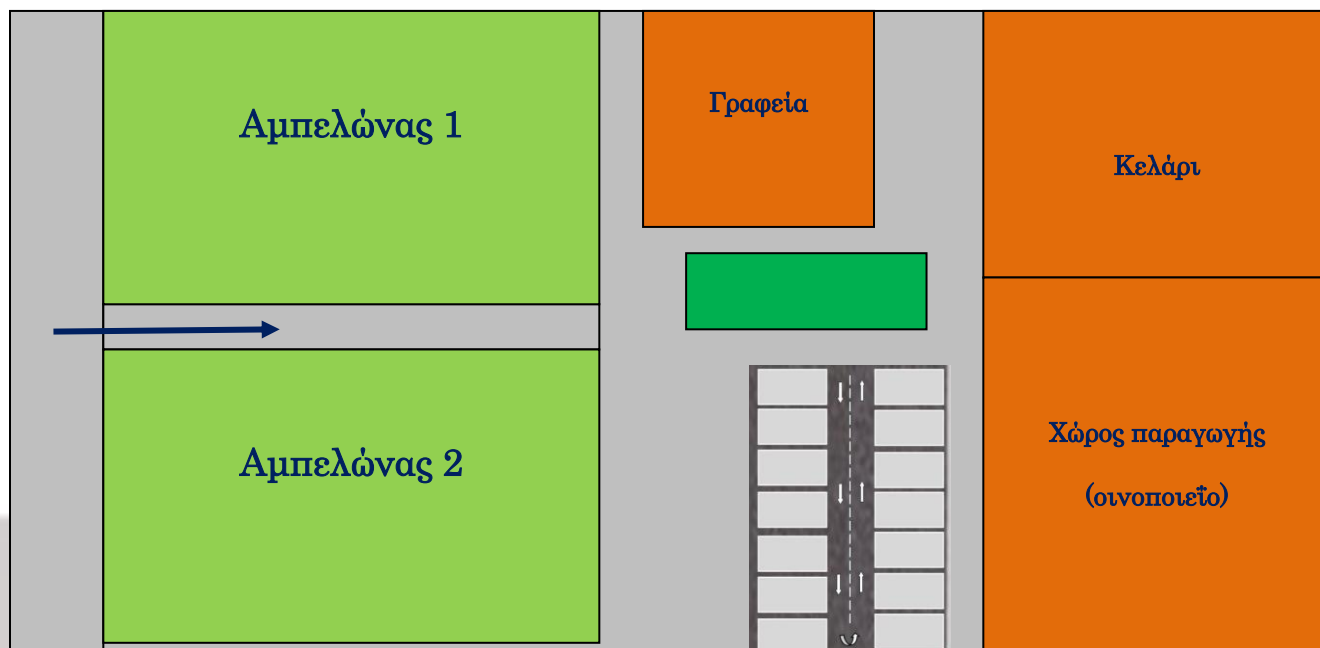


Σκεπή κτιρίων



Χώρος στάθμευσης

Κάτοψη μακέτας



13δ. Φωτογραφίες από την κατασκευή της μακέτας





13ε. Κατάλογος υλικών μακέτας

<u>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΥΛΙΚΩΝ – ΚΟΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΜΑΚΕΤΑΣ</u>			
ΤΜΗΜΑ Β3α / ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ: ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ «μεθέξ»			
A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΛΙΚΟΥ	ΧΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ / τιμή	ΚΟΣΤΟΣ
1	Ξύλινη βάση από αποθήκη Δήμου Ρέντη	Νοβοπάν διαστάσεων 85X48εκ.	Δωρεά
2	Εκτυπώσεις σελίδων A4	Επένδυση τοίχων κτιρίων – χώρων στάθμευσης 20 Τμχ. Χ 0,20 €	4 €
3	Κουτιά φωτοτυπικού χαρτιού	Κτίρια μακέτας	Άνευ αξίας
4	Υλικά χώρων πρασίνου	Δέντρα – γρασίδι-δρόμος κ.α.	29€
5	Υγρή κόλλα	4 συσκευασίες 31 ml	6€
6	Σωληνάρια σιλικόνης	Κόλλημα κτιρίων στη βάση / 7-8 τμχ.	2,2€
Συνολικό κόστος μακέτας			41,20 €

13στ. Κατάλογος εργαλείων και δυσκολίες στην κατασκευή της μακέτας.

A/A	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΡΓΑΛΕΙΟΥ / ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ	ΧΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ
1	Γεωμετρικά όργανα (ξύλινοι χάρακες – Ορθογώνια τρίγωνα)	Χάραξη διαστάσεων στη βάση και στα κουτιά των κτιρίων
2	Ψαλίδι	Για να κοπούν οι φωτοτυπίες με τα σχέδια των κτιρίων , ο φράκτης , οι αμπελώνες κ.α
3	Κοπίδι	Για την κοπή των τοίχων των κτιρίων
4	Πιστόλι σιλικόνης	Για κόλλημα των κτιρίων στη βάση της μακέτας .

Σαν δυσκολίες στην κατασκευή δεν υπήρξε κάτι που μας δυσκόλεψε ιδιαίτερα , εκτός από το ότι οι λάμες των κοπιδιών ήθελαν συχνά να σπάνε για να κόβουν καλύτερα και το πιστόλι σιλικόνης έκαιγε πολύ όταν θέλαμε να κάνουμε κολλήσεις.

13ζ. Παρουσίαση κανόνων ασφαλείας κατά την εκτέλεση των εργασιών



Τοποθέτηση εργαλείων στο μέσο των 2 ενωμένων θρανίων που χρησιμοποιήθηκαν σαν πάγκος εργασίας.



Προσοχή στην χρήση του κοπιδιού , να είναι καλά τοποθετημένη ή λάμα και να μην κόβουμε βιαστικά και πρόχειρα. Επίσης όταν κόβεις να προειδοποιείς τα μέλη της ομάδας να μην πλησιάζουν κοντά στον χώρο κοπής.



Κατά το κόλλημα με πιστόλι σιλικόνης να αποφεύγεται η επαφή με την κόλλα , γιατί είναι σε θέση να προκαλέσει μικροεγκαύματα. Μετά την χρήση του το πιστόλι να στηρίζεται προσεκτικά .

13η. Οικονομικά στοιχεία σχετιζόμενα με την μακέτα

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ «Μεθέξ»			
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ (ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ) ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2012			
ΕΣΟΔΑ		ΕΞΟΔΑ	
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΠΟΣΟ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΠΟΣΟ
Συνδρομές μελών (2€ ανά μαθητή)	22€	Παρουσιάζονται αναλυτικά παραπάνω στην ενότητα 13ε	
Δωρεά Δήμου για βάση μακέτας	0		
ΣΥΝΟΛΟ ΕΣΟΔΩΝ	22€	ΣΥΝΟΛΟ ΕΞΟΔΩΝ	41,2€

* Η διαφορά θα καλυφθεί με έκτακτη συνδρομή των μελών της ομάδας

13θ. Παρουσίαση σεμιναρίων για την μακέτα

Εγιναν υπό μορφή συσκέψεων της ομάδας με θέματα την κατανομή εργασιών , την σχεδίαση της μακέτας και την κατασκευή προϊόντων της επιχείρησης μας , όπως μία τελική σύσκεψη για την κατασκευή της μακέτας.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14ο :

ΑΛΛΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΤΗΣ ΜΕΘΕΞ



14α: Φωτογράφιση χαρτονιού διαφήμισης



Μεθξ

Οινοποιία και εξαγωγή κρασιών

Η νύκτα μας δίνει μια ευκαιρία για παρτίδες που ξεχωρίζουν

Δι' γεύση σας γλετζέδες

Για ατελείωτη γλέντια!

- Διάφορες ποικιλίες κρασιών και ποτών
- Προσκελές τιμής
- Οικολογικές αναλύσεις
- Αξιοποιώντας τον καιρό
- Διάφορες προτιμήσεις

Φιλάμνη 20 – Αγ. Ι. Πάντης Τ.Κ 182 93

☎ 210483100-3 fax : 2104831104

www.methex.com

14β. Φωτογράφιση χαρτονιού παρουσίασης της επιχείρησης .

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΡΕΝΤΗ

Μεθές



Το σλόγκαν μας

Για ατελείωτα γλέντια!



ΝΕΑ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι προτάσεις μας για το 2012

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΜΑΣ



Βραβεία και Επιδόσεις της Εταιρείας:

- Ανάμεσα στις 50 μεγαλύτερες και πιο κερδοφόρες εταιρείες στην Ελλάδα
- Ανάμεσα στις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες στην Ελλάδα
- Ανάμεσα στις 500 κορυφαίες εταιρείες που έχουν την έδρα τους στην Ευρώπη
- Ανάμεσα στις ισχυρότερες εταιρείες στην Ελλάδα με βάση την αξιοπιστία

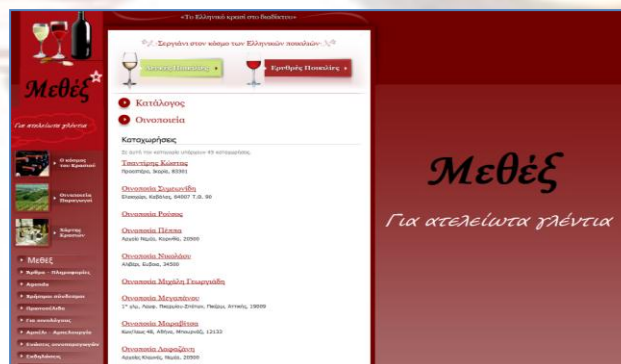
Σημαντικές Διακρίσεις:

- «Έλληνας Επιχειρηματίας της Χρονιάς»
- «Μεγαλύτερες Επενδύσεις στην Ελλάδα»
- «Βραβείο Επίδοσης στο Διεθνή Οικονομικό Στίβο»
- «Καλύτερο Εργασιακό Περιβάλλον 2011»

Επισκεφθείτε

την ιστοσελίδα μας

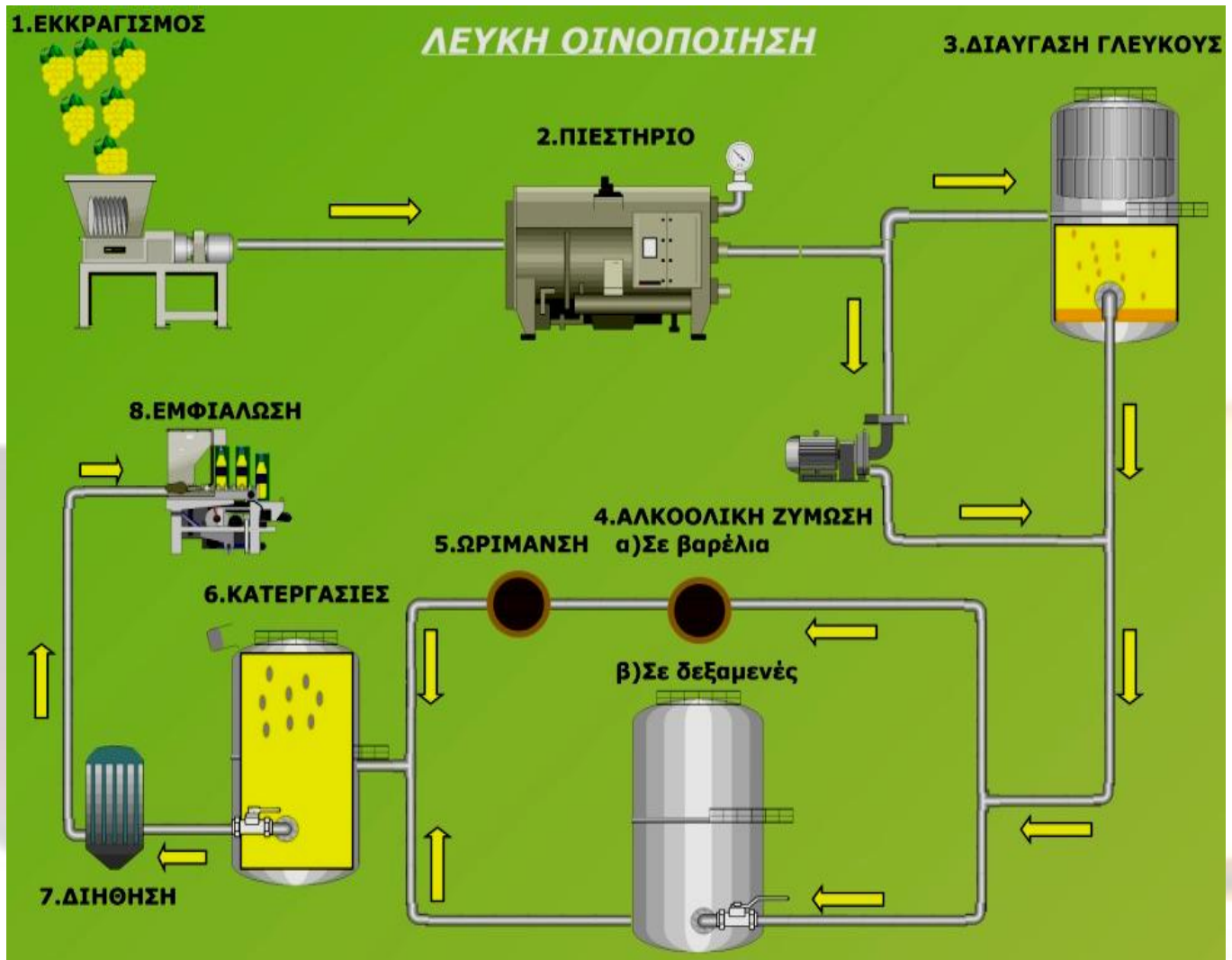
www.methex.com



14γ. Φωτογράφιση δειγμάτων από προϊόντα της επιχείρησής μας.



14δ. Φωτογράφιση χαρτονιού
με διάγραμμα φάσεων λευκής οινοποίησης



Πηγές πληροφοριών



<http://www.boutari.gr/>

<http://www.food-info.net/gr/products/wine/prod.htm>

<http://www.greekwineland.gr/>

<http://www.samartziswines.gr/>

<http://www.allagiannis.gr/>

<http://www.elassonawine.gr/>