

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ #4

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ LOGISTICS: ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα **έχει στόχο να εκπαιδεύσει** τον Διευθυντή, Προϊστάμενο, Υπεύθυνο και τα λοιπά στελέχη της Αποθήκης, τον Υπεύθυνο Διανομής, Υπεύθυνο Εξυπηρέτησης Πελατών, Υπεύθυνο Σχεδιασμού Ζήτησης, Υπεύθυνος Μεταφορών, Υπεύθυνους Ποιότητας σε Αποθήκες, στην εφαρμογή των κανόνων σύγχρονης οργάνωσης και λειτουργίας της Αποθήκης Τροφίμων & Ποτών.
- **Αφορά** επιχειρήσεις που έχουν πλήρη ή μερική εμπλοκή με τρόφιμα και ποτά όπως: παροχής υπηρεσιών διαχείρισης εφοδιαστικής αλυσίδας (3PL), forwarders, μεταφορικές εταιρείες, εμπορικές χονδρικού ή λιανικού εμπορίου, παραγωγικές, μεταφορικού, με κάθε τρόπο έργου επιχειρήσεις, οι οποίες είτε έχουν inhouse logistics, είτε εκχωρούν μέρος του έργου αυτού outsourcing.
- Το πρόγραμμα **δίνει την δυνατότητα** στους συμμετέχοντες να βελτιώσουν τις λειτουργίες της αποθήκης, να διαχειριστούν το απόθεμα τροφίμων και ποτών τον εξοπλισμό, τον χώρο, το προσωπικό, τις μεταφορικές εταιρείες, τη δρομολόγηση, τους υπερβολάβους και τις παραγγελίες των πελατών της με αποτελεσματικότερο τρόπο, στις συνθήκες του παγκόσμιου ανταγωνισμού στα logistics τροφίμων.

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα είναι σε θέση οι εκπαιδευόμενοι να:

- Κατανοήσουν τις απαιτήσεις στις Προδιαγραφές, Νομοθετικό πλαίσιο στον σχεδιασμό βιομηχανιών και αποθηκών ,μεταφορέων τροφίμων/ποτών.
- Κατανοήσουν τις μεθόδους και τεχνικές παραλαβής τοποθέτηση των τροφίμων, σε διάφορες περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Κατανοήσουν Συνθήκες Ορθής Αποθήκευσης και τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας (αποθήκευση σε διάφορες περιβαλλοντικές συνθήκες) (case study) .
- Κατανοήσουν τις μεθόδους και τις τεχνικές ετοιμασίας τοποθέτησης των παραγγελιών και τον προγραμματισμό των αποστολών (case study).
- Προσεγγίσουν συστημικά την λειτουργία αποθήκης τροφίμων με SOP'ς και τα συστήματα ποιότητας στις ανελαστικές απαιτήσεις τους (ISO's . FSS's και διάφορα ιδιωτικά πρωτόκολλα για 2nd party audits) (case study).
- Προσεγγίσουν τις προδιαγραφές φορτηγών και τις συνθήκες μεταφοράς τροφίμων κάθε κατηγορίας (case study).
- Αξιολογήσουν τις υποδομές, Η-Μ, οχημάτων, ανθρωπίνων πόρων και IT tools καθώς και τις απαιτήσεις τους (case study).
- Κατανοήσουν τις βασικές αρχές, τα οφέλη, τα συστήματα την αναγκαιότητα και το νομικό πλαίσιο σχετικά με την ιχνηλασιμότητα στα τρόφιμα.

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα είναι σε θέση οι εκπαιδευόμενοι να:

- Κατανοήσουν την Σπουδαιότητα Ταξινόμησης, Μεθοδολογίες Ταξινόμησης και τα Συστήματα ανεύρεσης (FIFO,FEFO,LIFO).
- Κατανοήσουν τα Συστήματα ERP, WMS , MRP, IT tools (RF, barcode technics, Voice picking) (case study).
- Διαχειριστούν τα αποθέματα τροφίμων και να παρακολουθήσουν τα οικονομικά μοντέλα διαχείρισής τους (case study).
- Αξιολογήσουν τον βαθμό εξυπηρέτησης του εσωτερικού και εξωτερικού πελάτη με σχετικά εργαλεία μέτρησης (case study).
- Ενημερωθούν για τις τάσεις και εξελίξεις στο χώρο της εφοδιαστικής αλυσίδας για τις νέες τεχνολογίες και για τα Δεδομένα Μεγάλης Κλίμακας (Big Data).
- Κατανοήσουν τα Συστήματα διαρκούς βελτίωσης αποθήκευσης και διαχείρισης τροφίμων και ποτών.

- Στους συμμετέχοντες παρουσιάζονται εφαρμοσμένες πρακτικές logistics, παραδείγματα, μελέτες περιπτώσεων με ασκήσεις αυτό-αξιολόγησης.
- Δίνονται Εργαλεία σε μορφή Εφαρμογών Excel με μακρο-εντολές και γίνεται με χωρίς έξτρα κόστος εκπαιδευτική υποστήριξη (με τα εργαλεία e-learning) στους συμμετέχοντες (one-to-one) με υλικό εκπαίδευσης και καλές πρακτικές και πρακτικά tools για 3 μήνες μετά το κλείσιμο του σεμιναρίου.
Έτσι εξειδικεύονται οι γνώσεις με πρακτικές εφαρμογές.
- Όλοι οι συμμετέχοντες θα παραλάβουν πιστοποιητικό παρακολούθησης.