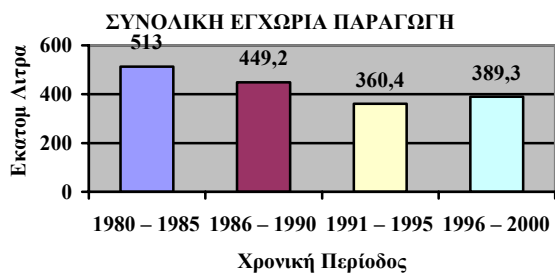


Το κρασί έχει μια μακράιωνη ιστορία στον ελλαδικό χώρο μια και το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχή της 3ης χιλιετίας Προ Χριστού.

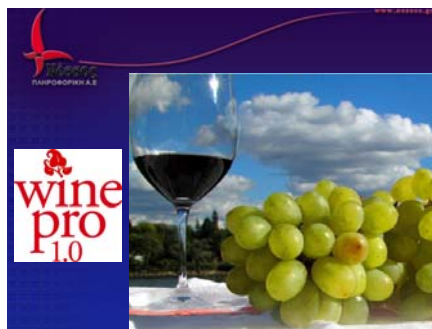
Είναι γνωστό σε όλους ότι οι αρχαίοι **Έλληνες**, διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, από την ιβηρική χερσόνησο μέχρι τον Εύξεινο Πόντο, ήταν δε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες των προγόνων μας.



Από τότε μέχρι σήμερα πολλά πράγματα άλλαξαν.

Η συνολική εγχώρια παραγωγή από την ένταξη της χώρας μας στην Ευρωπαϊκή Ένωση έως και σήμερα είναι κατ' εξοχήν πτωτική, όπως και η αντίστοιχη ευρωπαϊκή και παγκόσμια παραγωγή.



Οι αναλυτές της αγοράς, αποδίδουν την γενικότερη μείωση της κατανάλωσης κρασιού, στην Ελλάδα, αλλά και διεθνώς, στον έντονο ανταγωνισμό, που υφίσταται από άλλα αλκοολούχα ποτά, όπως η μπύρα και τα "σκληρά" οινοπνευματώδη.

Οι αλλαγές των κοινωνικών και οικονομικών συνθηκών, ευθύνονται κατά κύριο λόγο για την υποκατάσταση του κρασιού και την μείωση της κατανάλωσης.

Εάν εξετάσουμε την εγχώρια αγορά οίνου η παρούσα κατάσταση χαρακτηρίζεται από: Συνθήκες υπερπροσφοράς προϊόντων και έντονου ανταγωνισμού ενώ παράλληλα η κατανάλωση τα τελευταία χρόνια, είναι φθίνουσα.

Το γεγονός αυτό, έχει επιφέρει σοβαρή επιδείνωση των όρων εμπορίου για τους μικρούς και μεσαίους οινοποιούς αλλά και στασιμότητα στις πωλήσεις του κλάδου, που φανερώνει ουσιαστική μείωση του όγκου πωλήσεων και δραστηκότητα μείωση της κερδοφορίας.

Στο επίπεδο της ζήτησης, διαπιστώνεται σημαντική στροφή των καταναλωτών σε κρασί χύμα, φθηνά εμφιαλωμένα και ανώτερης βαθμίδας κρασιά, με "ιδιαίτερα χαρακτηριστικά", ενώ μειώνεται κυρίως το τμήμα εκείνο της αγοράς, που περιλαμβάνει "μεσαίας" κατηγορίας προϊόντα.

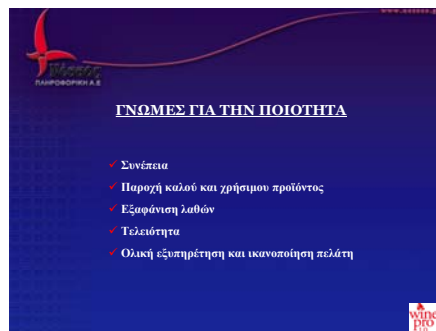
Όσο και δυσσιώνες να φαίνονται οι προοπτικές του κλάδου όλοι οι αναλυτές της αγοράς καταλήγουν στο συμπέρασμα ότι το συγκριτικό πλεονέκτημα που μπορούν να αναπτύξουν οι οινοποιίες ώστε να αυξήσουν το μερίδιο της αγοράς που κατέχουν είναι να ανεβάσουν την **ποιότητα του κρασιού** που διαθέτουν στον καταναλωτή

Με άλλα λόγια, η ποιότητα των προϊόντων πρέπει να θεωρείται ως μέγιστη προτεραιότητα. Το να είναι ένα προϊόν ασφαλές και ποιοτικό είναι μια άγραφη απαίτηση των καταναλωτών.



Παρά πολλοί υποστηρίζουν ότι η έννοια του όρου ποιότητα είναι μια υποκειμενική έννοια και εξαρτάται κατά μεγάλο μέρος από τα κριτήρια του κάθε ατόμου και της κάθε επιχείρησης.

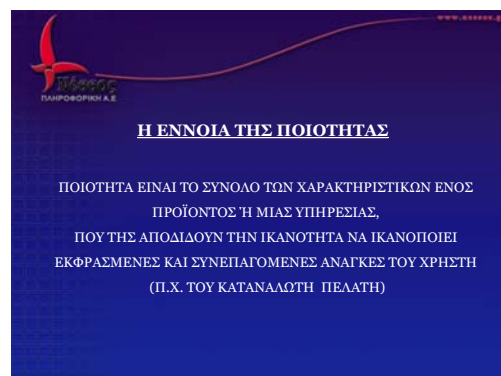
Άλλοι πάλι υποστηρίζουν ότι “Ποιότητα” είναι η ικανοποίηση των αναγκών του πελάτη ή με άλλα λόγια η συμμόρφωση ενός προϊόντος με την νομοθεσία, τα πρότυπα και τις προδιαγραφές. Ως εκ τούτου η ποιότητα δεν μπορεί να είναι υποκειμενική έννοια και δεν εξαρτάται από προσωπικά κριτήρια.



Σε έρευνα που έγινε στις Η.ΠΑ μεταξύ διευθυντών, 86 εταιρειών, για τον προσδιορισμό του όρου ποιότητα δόθηκαν διαφορετικές απαντήσεις, όπως:

- Συνέπεια
- Παροχή καλού και χρήσιμου προϊόντος
- Εξαφάνιση λαθών
- Τελειότητα
- Ολική εξυπηρέτηση και ικανοποίηση πελάτη

Στα πλαίσια όμως της διασφάλισης της ποιότητας, η έννοια αυτή έχει ακριβή ορισμό. Κατά το Ευρωπαϊκό Πρότυπο ISO 8402:1996,

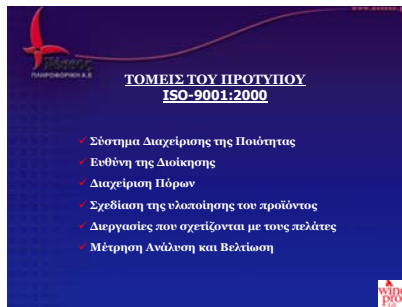


Ποιότητα είναι το σύνολο των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας, που της αποδίδουν την ικανότητα να ικανοποιεί εκφρασμένες και συνεπαγόμενες ανάγκες του

χρήστη (παραδείγματος χάρη του καταναλωτή πελάτη).

Η πιστοποίηση της διαχείρισης ποιότητας μιας επιχείρησης γίνεται με την συμμόρφωση της ως προς τις απαιτήσεις του πρότυπου ISO 9001:2000 που έχει ως στόχο τη δημιουργία ενός Συστήματος Διαχείρισης- Οργάνωσης της Ποιότητας.

Η υιοθέτηση ενός συστήματος διαχείρισης της ποιότητας θα πρέπει να είναι μια απόφαση στρατηγικής σημασίας για μια επιχείρηση και δομημένο με τέτοιο τρόπο ώστε να συνεισφέρει στο management της επιχείρησης.



Οι κυριότεροι τομείς του προτύπου ISO 9001:2000 όπως μας τους ανέλυσε και ο κύριος Τριανταφύλλου επιγραμματικά είναι οι ακόλουθοι:

1. Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας
2. Ευθύνη της Διοίκησης
3. Διαχείριση πόρων
4. Σχεδίαση της υλοποίησης του προϊόντος
5. Διεργασίες που σχετίζονται με τους πελάτες
6. Μέτρηση, ανάλυση και βελτίωση.

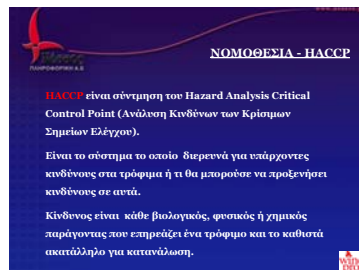
Από όλα τα παραπάνω συμπεραίνουμε πως ένα οιοποιοί για να καλύπτει τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2000 και να πιστοποιηθεί θα πρέπει μεταξύ άλλων να :



- Αποδεικνύει τη συμμόρφωση του κρασιού σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας.
- Να Αποδεικνύει τις συγκεκριμένες για το προϊόν απαιτούμενες δραστηριότητες επαλήθευσης. Επικύρωσης, παρακολούθησης, ελέγχων και δοκιμών, καθώς και τα κριτήρια αποδοχής που έχει θεσπίσει.
- Να τηρεί τα αρχεία που χρειάζονται για την παροχή αποδείξεων ότι οι διεργασίες υλοποίησης και το προκύπτον προϊόν, ικανοποιούν τις απαιτήσεις.

να μπορεί δηλαδή κάθε οινοποιό να ακολουθήσει την διαδρομή από το σταφύλι στην φιάλη

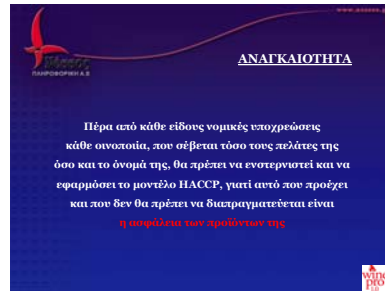
Πέραν της πιστοποίησης για την διασφάλιση της ποιότητας η αναγκαιότητα εφαρμογής του HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων & ποτών προκύπτει από την απαίτηση της σύγχρονης κοινωνίας για όλο και υψηλότερης ποιότητας και απολύτου ασφάλειας προϊόντα.



HACCP είναι σύντμηση του Hazard Analysis Critical Control Point (Ανάλυση Κινδύνων των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) και είναι το σύστημα εκείνο το οποίο διερευνά για υπάρχοντες κινδύνους στα τρόφιμα ή τι θα μπορούσε να προξενήσει κινδύνους σε αυτά. Κίνδυνος είναι κάθε βιολογικός, φυσικός ή χημικός παράγοντας που επηρεάζει ένα τρόφιμο και το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.

Αν και στις Ηνωμένες Πολιτείες το HACCP είναι υποχρεωτικό. Στην Ευρώπη η κινητήρια δύναμη για την εφαρμογή του συστήματος HACCP είναι η οδηγία 93/43 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για την υγιεινή των τροφίμων. Η οδηγία 93/43 είναι μία οριζόντια οδηγία και αναφέρεται στην νομική υποχρέωση όλων των βιομηχανιών τροφίμων να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.

Συνήθως ένα σύστημα HACCP αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα ενός συστήματος διασφάλισης ποιότητας αναπτυγμένου σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001.



Πέρα από κάθε είδους νομικές υποχρεώσεις κάθε οινοποιία, που σέβεται τόσο τους πελάτες της όσο και το όνομά της, θα πρέπει να ενστερνιστεί και να εφαρμόσει το μοντέλο HACCP, γιατί αυτό που προέχει και που δεν θα πρέπει να διαπραγματεύεται είναι η ασφάλεια των προϊόντων της.

Εν κατακλείδι για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2000 αλλά και του HACCP το οποίο υπενθυμίζω αποτελεί νομική υποχρέωση θα πρέπει:

- Κάθε οινοποιεία να αποδεικνύει τη συμμόρφωση του προϊόντος σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας.
- Να τηρεί αρχεία ώστε να αποδεικνύει ότι οι διεργασίες υλοποίησης και το κρασί, ικανοποιεί αφενός τις απαιτήσεις των πελατών και αφετέρου την νομοθεσία .

Απαιτεί δηλαδή **ιχνηλασιμότητα και ταυτοποίηση σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας από το σταφύλι στην φιάλη**



Για όλους εσάς που κινήστε καθημερινά στους χώρους των οινοποιείων και προσπαθείτε να παράγεται ένα ποιοτικότερο κρασί, είναι γνωστά όλα τα προβλήματα και οι δυσκολίες που πρέπει αντιμετωπίσετε για την ταυτοποίηση & ιχνηλασιμότητα σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Η παρακολούθηση των αναλύσεων σε κάθε δεξαμενή, οι συχνές μετακινήσεις, οι εργασίες ψύξης και φιλτραρίσματος αλλά και κάθε πρόσθεση ουσιών είναι πολύπλοκες διαδικασίες που απαιτούν συνεχή καταγραφή με στόχο την παρακολούθηση των μεταβολών του προϊόντος.

Επίσης η παρακολούθηση παλαιώσης στα βαρέλια απαιτεί την τήρηση καρτελών με το σύνολο των χημικών αναλύσεων, προσμίξεων αλλά και εργασιών που έχουν πραγματοποιηθεί.

Όσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα του κρασιού που πρέπει να διαχειριστούμε τόσο αυξάνεται και το χαρτοβάσιλειο που πρέπει να διεκπεραιωθεί από τον υπεύθυνο ώστε να έχουμε κάποια στοιχεία.

Η πράξη έχει δείξει, ότι η επεξεργασία τους είναι μια επίπονη διαδικασία, με αμφίβολα τελικά αποτελέσματα.

Πολλοί οινολόγοι στην προσπάθεια τους να εξάγουν αποτελέσματα βρήκαν μια πρόχειρη λύση κατασκευάζοντας απλές εφαρμογές σε excel όπου καταχωρούν τα στοιχεία και τους είναι λίγο πιο εύκολο να τα επεξεργαστούν.

Η διεθνή βιομηχανία software δεν έχει να επιδείξει πολλές εφαρμογές που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν από οινοποιίες, ώστε να καλύψουν πέρα των απαραίτητων αρχείων για το ISO και HACCP και την παραγωγική διαδικασία.

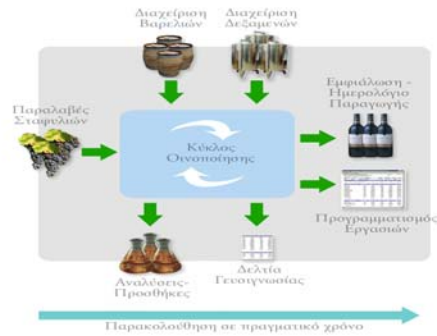
Κάποιες εφαρμογές γαλλικών εταιρειών που υπάρχουν, είναι σχεδιασμένες ώστε να χρησιμοποιούνται από μεγάλες οινοβιομηχανίες και το κόστος απόκτησης τους είναι πολύ υψηλό. Παράλληλα δεν είναι εύκολο να χρησιμοποιηθούν στην Ελλάδα από χρηστές οι οποίοι δεν είναι γαλλομαθής.

Η μηχανογραφική λύση για την ελληνική οινοποιεία μικρή μεσαία ή μεγάλη λέγεται

Wine Pro

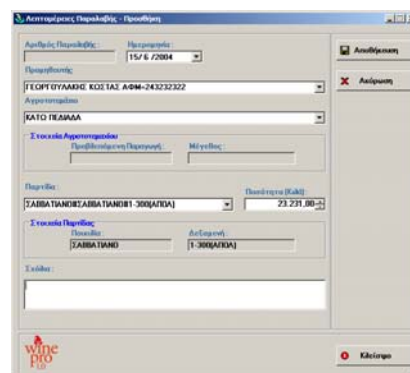
Το Wine Pro έχει αναπτυχθεί από την Νέσσος Πληροφορική σε συνεργασία με την Quality Factor για να αυτοματοποιήσει την παρακολούθηση και τον έλεγχο της οινοποιητικής διαδικασίας.

Οι διαδικασίες παραγωγής που καλύπτει το Wine Pro είναι



- Παρακολούθηση καλλιεργειών
- Παραλαβή σταφυλιών με αυτόματη έκδοση αποδεικτικών για τους καλλιεργητές
- Διαχείριση αποθηκευτικών χώρων δεξαμενές και βαρέλια
- Διαχείριση του κύκλου οινοποίησης σε όλο το φάσμα. Παρακολουθώντας Χημικές Αναλύσεις, Προσθήκες, Εργασίες αλλά και τα Δελτία γεωσιγνώσις
- Προγραμματισμός εργασιών
- Ημερολόγιο εμφιάλωσης
- Κοστολόγηση
- Απομακρυσμένη πρόσβαση στα δεδομένα

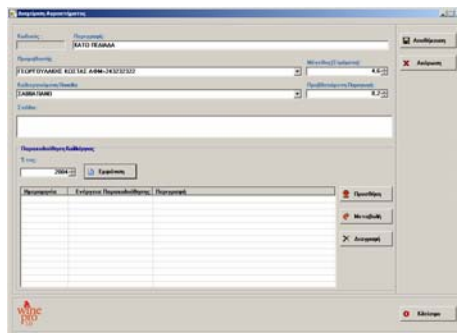
Και πάνω από όλα ηλεκτρονική διαχείριση της πληροφορίας σε πραγματικό χρόνο.



Δίνεται η δυνατότητα σύνδεσης της παραγωγής σταφυλιών με τον παραγωγό από τον οποίο προέρχονται και το αγροτοτεμάχιο στο οποίο αυτά καλλιεργήθηκαν.

Δημιουργείται έτσι ο πρώτος κρίκος της αλυσίδας παραγωγής που θα καταλήξει στο τελικό προϊόν που δεν είναι άλλο από την φιάλη κρασιού ταυτοποιημένη με το lot number που της αποδίδεται κατά την διαδικασία της εμφιάλωσης.

Το Wine Pro μπορεί ανά πάσα στιγμή να εξαγάγει τους προμηθευτές από τους οποίους προέρχεται το γλεύκος ή ακόμα και το κρασί μιας δεξαμενής ή ενός βαρελιού.



Η ποιοτική αναβάθμιση της παραγωγής συνδέεται άμεσα με την ποιότητα της παραγωγής σταφυλιού τόσο του κτήματος της οινοποιίας, όσο και των αμπελώνων εξωτερικών παραγωγών.

Για τον λόγο αυτό η παρακολούθηση της παραγωγής σταφυλιού κρίνεται όχι μόνο απαραίτητη, αλλά και αναγκαία. Η καταγραφή των δεδομένων της παραγωγής σε ένα σύστημα μηχανογράφησης μας επιτρέπει να ελέγχουμε έγκαιρα την χρήση των φυτοφαρμάκων όπως άλλωστε είμαστε υποχρεωμένοι να κάνουμε από την εθνική νομοθεσία. Αλλά, και να παρακολουθούμε τόσο την ποιότητα όσο και την ποσότητα σταφυλιών που προβλέπεται να παραλάβουμε.



Η προώθηση των σταφυλιών στο πιεστήριο είναι συνήθως άμεση, εκτός των περιπτώσεων όπου αυτά προωθούνται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε το γλεύκος να

εντάσσεται το συντομότερο δυνατό στο ελεγχόμενο περιβάλλον παραγωγής και να διασφαλίζεται έτσι η ποιότητα του.

Μέχρι σήμερα τα στοιχεία που διέθετε το οινοποιείο σχετικά με τον παραγωγό και τις παραλαμβανόμενες ποσότητες ήταν χειρόγραφες αποδείξεις, που χρησιμοποιούνταν μόνο για την πληρωμή του παραγωγού και την κάλυψη των απαιτήσεων του Υπουργείου Γεωργίας. Οι παραπάνω πληροφορίες αν και υπήρχαν, ήταν πάρα πολύ δύσκολο να αξιοποιηθούν κατά τα επόμενα στάδια της παραγωγής και να μας δώσουν συνδυαστικά ποιοτικά και ιστορικά στοιχεία για τον παραγωγό, το αμπελοτεμάχιο ή ακόμα και την ποικιλία στην συγκεκριμένη περιοχή.

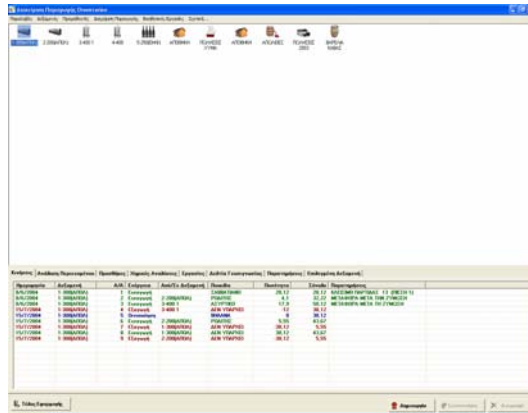
Με το **wine pro** είναι δυνατή η αυτόματη εκτύπωση αποδεικτικών παραλαβής με αποτέλεσμα αφενός να μειώνεται ο χρόνος παραμονής του καλλιεργητή στο οινοποιείο και αφετέρου να διευκολύνεται ευκολότερα το σύνολο των οικονομικών συναλλαγών ανάμεσα στο οινοποιείο και τον παραγωγό.

Ταυτόχρονα όμως γίνεται δυνατή η παρακολούθηση της διαδρομής των σταφυλιών από την σταφυλοδόχο και το πιεστήριο μέχρι την δεξαμενή απολάσπωσης και την ενσωμάτωση του γλεύκους στην διαδικασία οινοποίησης.

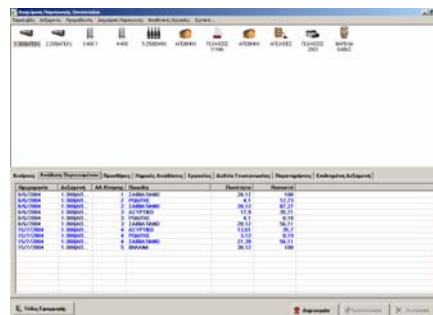
Δεν θα πρέπει να ξεχνάμε ότι η ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα των προϊόντων είναι μια από τις βασικές απαιτήσεις του ISO 9001 και νομική υποχρέωση του HACCP.

Η πολύπλοκη διαδικασία της γλευκοποίησης – οινοποίησης απολάσπωσης και μεταγγίσεων ενός οινοποιείου, είναι από τα σημεία που απαιτούν πλήρη έλεγχο και αναλυτική καταγραφή των κινήσεων – προσθηκών και εργασιών. Είναι γνωστό σε όλους σας ότι τα λάθη και οι παραλείψεις του προσωπικού που εργάζονται στα οινοποιεία έχουν ως αποτέλεσμα την υποβάθμιση του τελικού προϊόντος και την αύξηση του κόστους παραγωγής

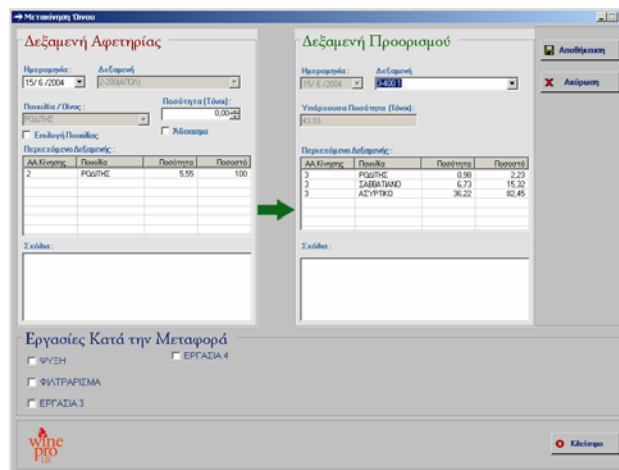
Με το WINE PRO επιτυγχάνονται τα εξής :



- Παρακολουθείται αναλυτικά το περιεχόμενο κάθε δεξαμενής όπως αυτό διαμορφώνεται μετά από κάθε μετάγχιση εργασία ή προσθήκη. Δίνοντας μας αναλυτικά στοιχεία για το παρεχόμενο από το τελευταίο άδειασμα μέχρι σήμερα.



- Ταυτόχρονα παρέχεται η δυνατότητα ανάλυσης του περιεχομένου μιας δεξαμενής σε κάθε χρονική στιγμή με αναγωγή σε ποσοστιαία αναλογία.



Δεξαμενή Αφετηρίας

Παραμετρικά: Δεξαμενή
15/6/2004
Ποσότητα [λίτρα]: 0,00
Ρυθμίσεις: Ρυθμίσεις

Παραμετρικά Δεξαμενής:

ΑΔ.Κίτρινος	Ποσότητα	Ποσοστό
2	ΡΩΜΠΟΣ	5,95
		100

Τυπός:

Δεξαμενή Προορισμού

Παραμετρικά: Δεξαμενή
15/6/2004
Υπόλειμμα Ποσότητα [λίτρα]: 0,00

Παραμετρικά Δεξαμενής:

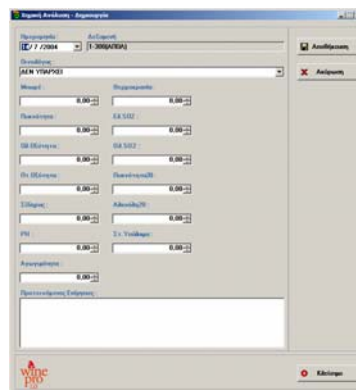
ΑΔ.Κίτρινος	Ποσότητα	Ποσοστό
3	ΡΩΜΠΟΣ	0,98
3	ΣΑΒΑΤΑΝΟΣ	6,73
3	ΑΣΥΡΤΙΚΟΣ	26,22

Τυπός:

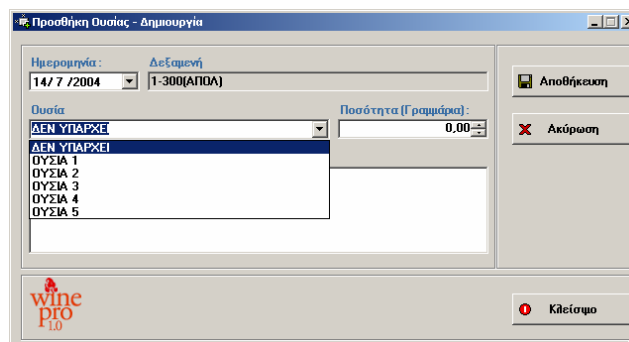
Εργασίες Κατά την Μεταφορά
 ΕΡΓΑΣΙΑ 1
 ΕΡΓΑΣΙΑ 2
 ΕΡΓΑΣΙΑ 3
 ΕΡΓΑΣΙΑ 4

Κλείσιμο

- Η καταγραφή των μεταγγίσεων από την δεξαμενή προορισμού στην δεξαμενή αφετηρίας είναι μια απλή και εύχρηστη διαδικασία. Η οποία μας δίνει την δυνατότητα να καταγράψουμε και τις εργασίες που πιθανόν πραγματοποιούνται ταυτόχρονα κατά την μετάγγιση όπως ψύξη, φιλτράρισμα κλπ.
- Στοιχεία όπως ποικιλία, ποσότητα και ανάλυση περιεχομένου παρουσιάζονται στην οθόνη μειώνοντας την πιθανότητα λάθους από πλευράς του χρηστή. Υπάρχει και πρόβλεψη για ολικό άδειασμα της δεξαμενής με μόνο μια κίνηση απλοποιώντας την διαδικασία.

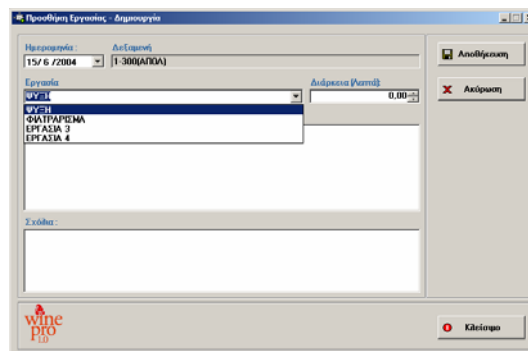


- Δίδεται η δυνατότητα καταγραφής όλων των χημικών αναλύσεων που πραγματοποιούνται ανά δεξαμενή ή βαρέλι καθώς και οι ενέργειες που προτείνουν οι υπεύθυνοι ποιοτικού ελέγχου να πραγματοποιηθούν από το προσωπικό.

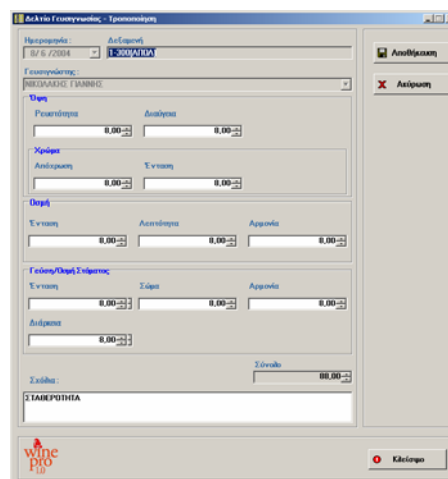


- Καταγράφονται οι ουσίες που προστίθενται στις δεξαμενές ή τα βαρέλια για συντήρηση ή βελτίωση του τελικού προϊόντος. Μέσα από αυτή την δυνατότητα του wine pro

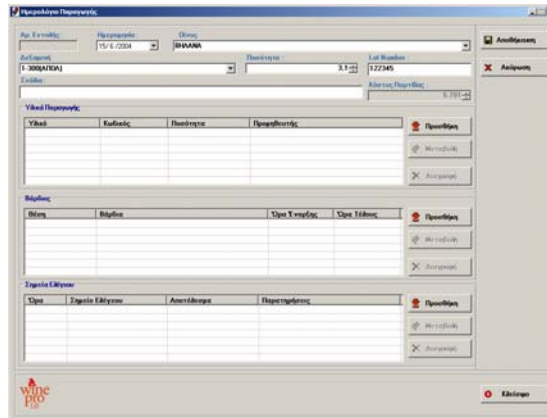
έχουμε πλήρη αναφορά σχετικά με τις ουσίες που προσθέσαμε σε κάθε χρονική στιγμή. Σκεφτείτε πόσο σημαντικό είναι αυτό για ένα βαρέλι που παραμένει στην κάβα για παλαίωση μεγάλο χρονικό διάστημα.



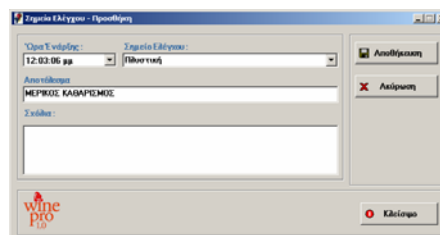
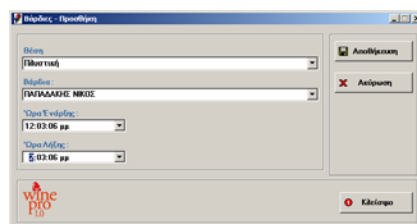
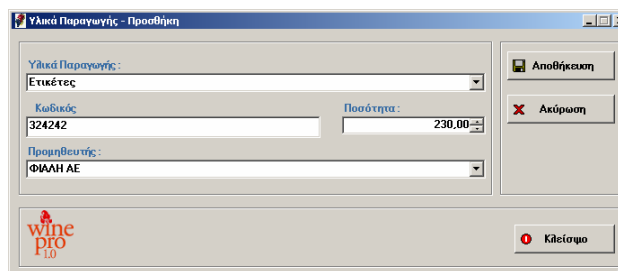
- Καταγράφονται αναλυτικά και παρακολουθούνται χρονικά όλες οι εργασίες που πραγματοποιούνται με στόχο την βελτίωση της ποιότητας του περιεχομένου της δεξαμενής. Αλλά και η χρονική τους διάρκεια με αποτέλεσμα την δυνατότητα άμεσης επιβάρυνσης του κόστους στην δεξαμενή και όχι στα γενικά έξοδα λειτουργίας της μονάδος.



- Παρακολουθούνται όλα τα δελτία γευσιγνωσίας καθώς και οι παρατηρήσεις κάθε γευσιγνώστη. Υπολογίζεται αυτόματα η μέση βαθμολογία των παραμέτρων βαθμολόγησης που είτε έχουν ορισθεί σύμφωνα με τα διεθνή κριτήρια των διαγωνισμών γευσιγνωσίας ή έχει θεσπίσει κατά βούληση κάθε οινοποιείο.

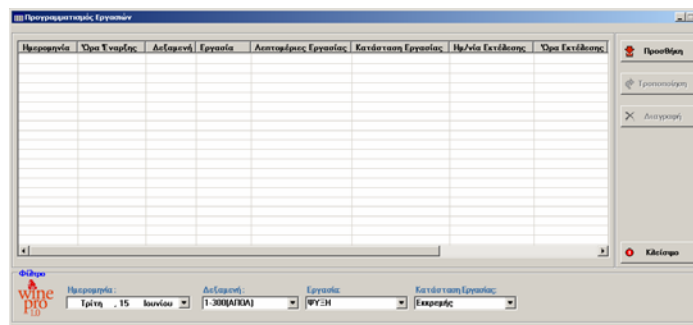


- Το WINE PRO υποστηρίζει την διαδικασία της εμφιάλωσης μέσω ενός ημερολογίου παραγωγής. Με τον τρόπο αυτό, προστίθεται στην αλυσίδα ο τελευταίος κρίκος που είναι η ταυτοποίηση με lot number του τελικού προϊόντος.

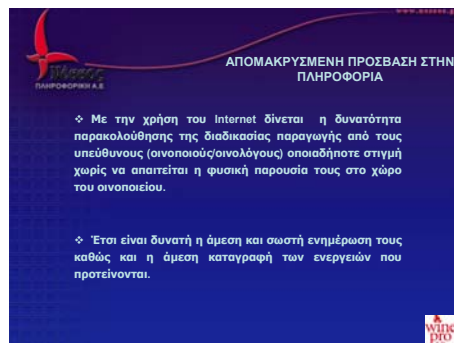


- Στο ημερολόγιο εμφιάλωσης καταχωρούνται οι πρώτες & βοηθητικές ύλες που χρησιμοποιούνται κατά την διαδικασία με αποτέλεσμα να είναι δυνατή η άμεση

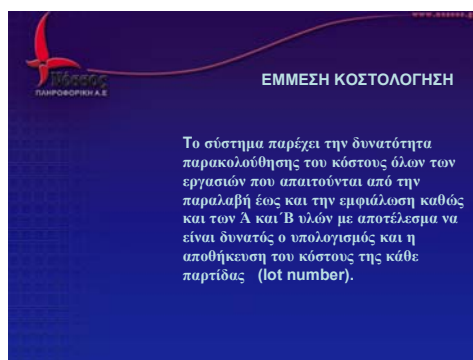
κοστολόγηση της κάθε παρτίδας καθώς και το σύνολο των ποιοτικών ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν από το συγκεκριμένο προσωπικό.



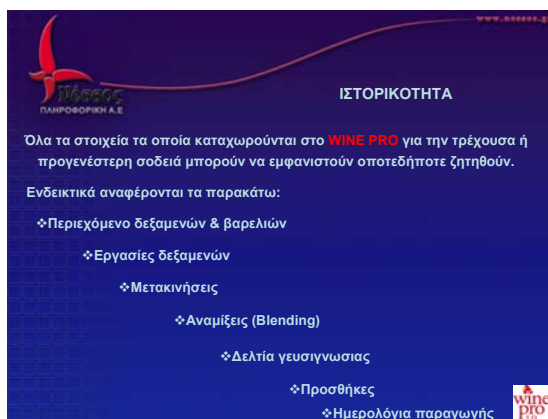
Παρέχεται η δυνατότητα καταγραφής των εργασιών που πρέπει να γίνουν μελλοντικά σε μία δεξαμενή καθώς και ο χρόνος στον οποίο θα πρέπει να γίνουν. Έτσι είναι δυνατόν να προγραμματιστούν οι εργασίες του οινοποιείου για κάθε δεξαμενή και να ελεγχθεί η ακρίβεια εκτέλεσής τους.



Με την χρήση του ιντερνετ δίνεται η δυνατότητα παρακολούθησης της διαδικασίας παραγωγής από τους υπεύθυνους (οινοποιούς/οινολόγους) οποιαδήποτε στιγμή χωρίς να απαιτείται η φυσική παρουσία τους στο χώρο του οινοποιείου. Έτσι είναι δυνατή η άμεση και σωστή ενημέρωσή τους ενώ παράλληλα τους δίνεται η δυνατότητα να καταγράψουν τις ενέργειες που προτείνουν να πραγματοποιηθούν από το προσωπικό μειώνοντας την πιθανότητα δυσνόησης της εντολής.



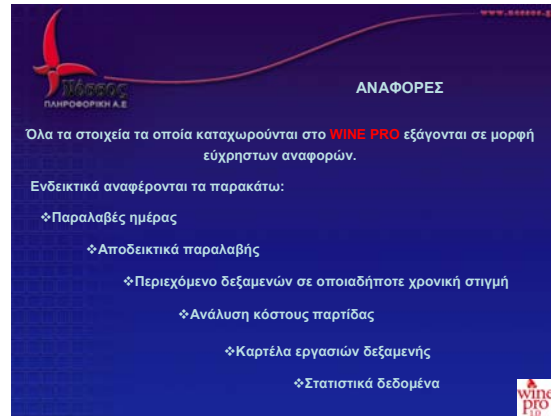
Το σύστημα παρέχει την δυνατότητα παρακολούθησης του κόστους όλων των εργασιών που απαιτούνται από την παραλαβή έως και την εμφιάλωση καθώς και των Πρώτων και Βοηθητικών υλών με αποτέλεσμα να είναι δυνατός ο υπολογισμός και η αποθήκευση του κόστους της κάθε παρτίδας.



Όλα τα στοιχεία τα οποία καταχωρούνται στο σύστημα για την τρέχουσα σοδειά ή και για προγενέστερες είναι δυνατόν να εμφανιστούν οποτεδήποτε αυτά ζητηθούν.

Ενδεικτικά αναφέρω τα παρακάτω :

- Περιεχόμενο δεξαμενών & βαρελιών
- Εργασίες δεξαμενών
- Μετακίνησης
- Αναμιξεις (blending) για τους αγγλομαθείς
- Δελτία γευσιγνωσίας
- Προσθήκες
- Ημερολόγια παραγωγής



Όλα τα στοιχεία τα οποία καταχωρούνται στο WINE PRO εξάγονται σε μορφή εύχρηστων αναφορών flow charts πίνακες κλπ οποτεδήποτε ζητηθούν.

Ενδεικτικά αναφέρω:

- Παραλαβές Ημέρας
- Αποδεικτικά Παραλαβής
- Περιεχόμενα Δεξαμενών σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή.
- Ανάλυση Κόστους Παρτίδας
- Καρτέλα Εργασιών Δεξαμενής
- Στατιστικά Δεδομένα



Το WINE PRO έχει πολλές δυνατότητες επέκτασης ώστε να μην εγκλωβίζει το οινοποιείο με το πέρασμα του χρόνου σε παρωχημένες λειτουργίες. Αλλά είναι ζωντανό με δυνατότητες μετάλλαξης όπως άλλωστε και το ίδιο το κρασί το οποίο και πραγματεύεται.

Το WINE PRO διαθέτει.

- Παραμετρική διαχείριση όλων των δεδομένων που μπορούν να μεταβληθούν.
- Οι επεκτάσεις του συστήματος είναι αυτόνομα τμήματα λογισμικού που μπορούν ανάλογα με τις ανάγκες να χρησιμοποιηθούν ή όχι.
- Ικανότητα συνεργασίας με όλα τα συστήματα οικονομικής και εμπορικής διαχείρισης που κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά.
- Ανεξαρτησία από την βάση δεδομένων.
- Δυνατότητα προσαρμογής σε μελλοντικές μεταβολές του ISO / HACCP που πιστέψτε με έρχονται σύντομα.



Στην προσπάθεια μας το WINE PRO να καλύπτει απόλυτα τις ανάγκες ενός ελληνικού οινοποιείου και έχοντας επενδύσει περισσότερο από δυο χρόνια στην δημιουργία του.

Εκ μέρους όλης της ομάδας εργασίας σας ευχαριστώ που μας δώσατε την δυνατότητα να σας το παρουσιάσουμε.

Και θα παρακαλούσαμε να μας απευθύνεται τυχόν ερωτήσεις σας ή σημεία τα οποία νομίζετε ότι χρήζουν βελτίωσης.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΠΟΛΥ.