

System HACCP ve společnosti Pekařství Cais

Diplomová práce

Vypracovala: Bc. Michaela Podlešáková
Vedoucí práce: Ing. Monika Karková, PhD.

2021

Cíl práce

- Cílem diplomové práce je analýza systému HACCP ve společnosti "Pekařství Cais", identifikace kritických a kontrolních bodů a stanovení návrhů pro zlepšení výroby.

Metodika práce

1. Vypracování teoretické části na základě studia odborné literatury
2. Vypracování praktické části
 - Rozhovor s technologem společnosti
 - Konzultace s pracovníky výroby
 - Pozorování technologických postupů
3. Analýza systému HACCP
 - SWOT analýza
 - Síťová analýza
 - Metody TOPSIS a Váženého součtu
 - Dotazník

Teoretická část

- Vypracování na základě odborné literatury
- Informace z dokumentů systému HACCP
- Informace z podnikové evidence

➤ Systém HACCP

➤ Pekařství

Představení společnosti

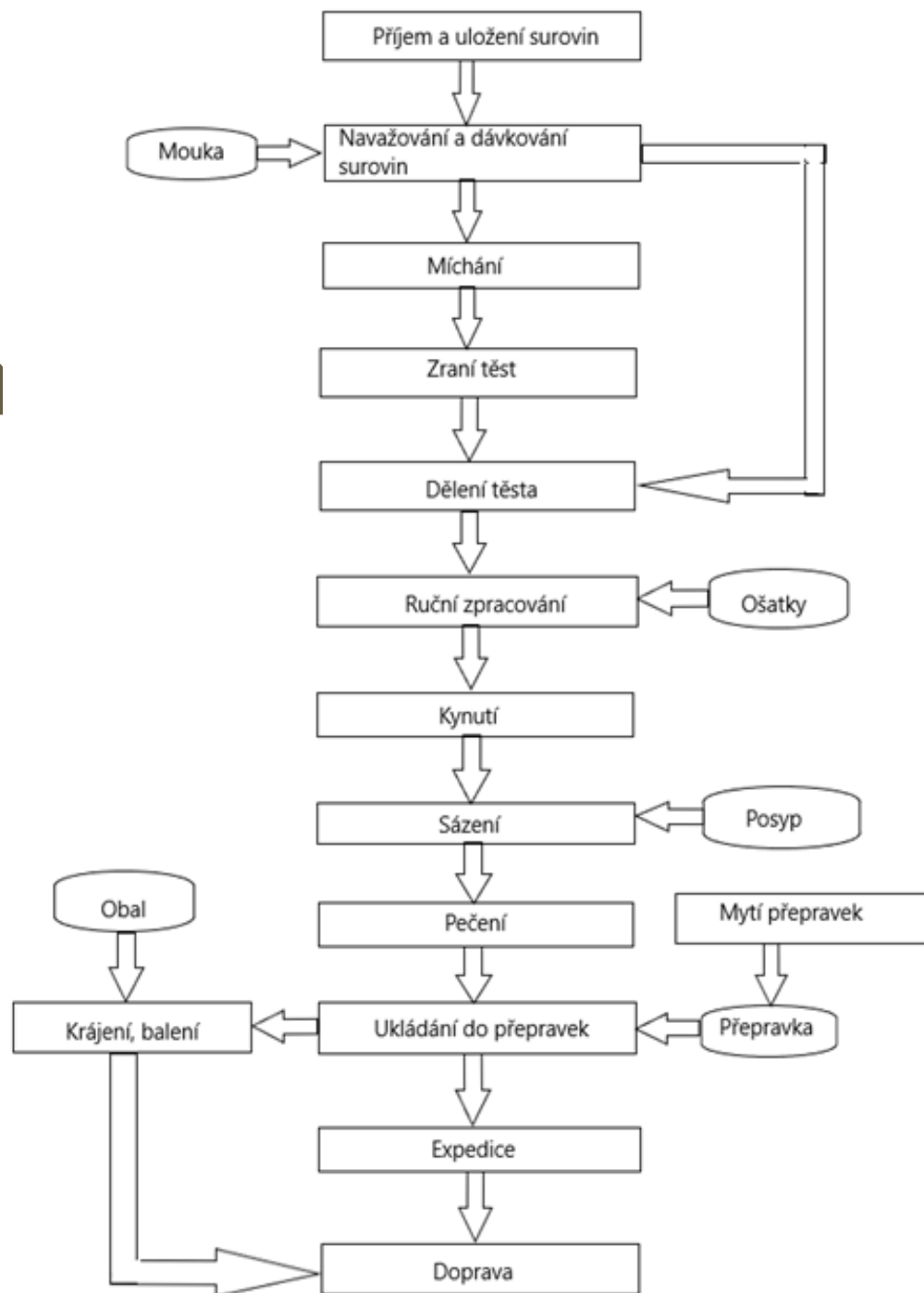
- 1993, Vlachovo Březí
- 100 zaměstnanců
- Průměrná denní výroba je 10000 ks
- 4 hlavní kategorie chleba

SWOT analýza podniku

- Strategie max – max

Silné stránky	Hrozby
Dlouhodobé vztahy se zákazníky	Konkurence velkých řetězců
Vždy čerstvé pečivo	Zvyšování věkového průměru pracovníků dělnických kategorií
Certifikace jakosti, HACCP	Nárůst FN
Jedinečné recepty	Růst cen mouky
Slabé stránky	Příležitosti
Chybějící moderní vybavení	Rozšíření nabídky
Fluktuace pracovníků	Nové technologie
Závislost na dodavatelích	Získání dotací z EU
Špatný marketing	Otevření nové prodejny

Popis technologických postupů



Výběr sila

- Představení možných dodavatelů
- Kritéria pro výběr sila
- Stanování koeficientů významnosti
- Metoda TOPSIS
- Metoda váženého součtu
- Konečný výběr

Kalkulace

- Náklady inovace
- Přínosy inovace
- Finanční zhodnocení a doba návratnosti

Další možné návrhy zlepšení v rámci systému HACCP

- Chlazení mouky
- Automatický posyp pečiva
- Šokový chladič pečiva
- Balení v ochranné atmosféře

Dotazník

- 18 zaměstnanců
- 10 otázek

Závěr a doporučení

- Snížení prašnosti ve výrobě
- Větší ochrana zdraví zaměstnanců
- Zlepšení hygieny práce
- Omezení těžké manipulační práce
- Urychlení výroby
- Usnadnění výroby
- Více prostoru ve skladu
- Větší ochrana před moučnými škůdci

Děkuji za pozornost

Otázky oponenta práce

- 1. Jak byly kontrolovány kritické body a bezpečnost před zavedením systému HACCP?
- 2. Nabyli jste přesvědčení z hlediska vlastního poznání procesů v daném provozu, že jsou bezpečnost a kritické body pod kontrolou?

Otázky vedoucí práce

- Vedoucí práce nepoložila žádné otázky.