

СЪДЪРЖАНИЕ

1. Описание на фирмата	стр.2
наименование и предмет на дейност	стр.2
мисия	стр.3
стил на ръководство	стр.3
общо фирменно управление	стр.3
фактори на вътрешната и външната среда	стр.4
2. Организационна структура на управление	стр.5
схема	стр.7
вид на структурата	стр.7
управленски връзки	стр.8
диапазон на контрола	стр.10
делегиране на права	стр.9
предимства и недостатъци на ОСУ	стр.8
3. Цели и целеполагане	стр.8
декомпозиране и дърво на целите	стр.8
4. Препоръки за развитие на фирмата	стр.10

1. Описание на фирмата.

Фирма "Мес-Ко" ООД е създадена през 1994 год., с основна дейност търговия и преработка на месо. Дружеството разполага със собствено модерно месопреработвателно предприятие в гр. Петрич с разгъната площ от 2400 кв.м.

От започването на дейността си до момента фирмата непрекъснато се развива и разширява своята дейност, а също и матилиално- техническата си база.

Фирмена философия

Човешки ресурси: Световната практика доказва, че ефективното използване на ресурсите - машини, технология, информация, пари и др. В крайна сметка зависи от хората, които боравят с тях. Много често се казва, че една организация е толкова добра, колкото е добър нейния персонал. Изхождайки от това становище компанията поставя високи изисквания спрямо своите кадри. Колективът е с добра подготовка и реално доказва своите възможности при ориентиране на пазарния риск, анализът на ситуацията и способността да се възползват от пазарните възможности.

Екип от млади, професионално подготвени технолози и работници изгражда облика на една модерна и просперираща в месопреработката фирма. Продуктите с търговската марка "Мес-Ко" са повече от 85 вида. Богатият асортимент на фирмата включва широка гама от малотрайни, трайни варено-пушени и сурово-сушени колбаси, варено-пушени деликатеси, полуфабрикати и разфасовки, произведени по традиционни български и немски технологии. С голямото разнообразие и добрите

вкусови качества фирмата се стреми да задоволи и най-изискания вкус на клиентите.

Мисия

Мисията на фирмата е предоставянето на качествени продукти на нашите клиенти. Основната ни цел е постигането на добри резултати в нашата работа и осъществяването на трайно партньорство с клиентите, на които се стараем да предложим най-добрите продукти.

Стил на ръководство

В Дружеството се прилага демократичен стил на ръководство

Нека постигнем съгласие по това, което трябва да правим. Като цяло, демократичното ръководство помага на хората да израстват, да се чувстват отговорни за собствената си работа и да поемат инициативата в свои ръце. Хората обичат с тях да се консултират. Въпреки това, когато трябва да се изпълняват инструкции, те не могат да бъдат превръщани в обект на дискусия

Фирмено управление

Фирменото управление се извършва в условията на пълна прозрачност на провежданата бизнес политика и действията на собственика и служителите на фирмата.

Собственика и служителите на фирмата са длъжни да спазват нормите на приетия от Дружеството „Етичен кодекс на поведение на служителите на Мес-Ко„

Фактори на вътрешната и външната среда

Осъществяването на строг входящ и изходящ контрол на суровините, опаковките и готовата продукция гарантира постоянно високо качество на произвежданите продукти.

Фирмата е удостоена с редица грамоти и златни медали от специализираните изложения "Месомания".

Добро и постоянно качество, професионализъм в работата и коректно партньорство - това е формулата на успеха на "Мес-Ко" ЕООД. Основната дейност на дружеството е добив и преработка на месо.

Цеха разполага с техника, която позволява на всички видове малотрайни и трайни колбаси, мляно месо и пушени деликатеси. През 2000г. и 2001г. бяха закупени модерни и важни за фирмата машини. Част от тях бяха закупени чрез инвестиционния кредит. С въвеждането в действие на новите машини се увеличи производствения капацитет - от 2т. готова продукция на 8т. готова продукция за една работна смяна.

В месокомбинатът са включени:

- месодобивен цех и цех за преработка на субпродукти;
- хладилно стопанство /хладилници за трупно месо, субпродукти, за съхранение на замразено месо, за готова продукция и производствени хладилници/;
- месопреработвателен цех на 3 етажа, в който е разпределен производствения процес :
 - транжорна;
 - производство на малотрайни колбаси и шунки;
 - термична обработка;
 - производствени хладилници;