

# S A D R Ž A J

<b>1. UVOD .....</b>	<b>2</b>
<b>2. OPŠTI PODACI O PREDUZEĆU .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ORGANIZACIJA PREDUZEĆA .....</b>	<b>5</b>
<b>3.1. EKONOMSKA ANALIZA PREDUZEĆA .....</b>	<b>7</b>
3.1.1. Tehnička opremljenost rada .....	7
3.1.2. Analiza ljudskih resursa .....	9
3.1.3. Plan postrojenja.....	11
3.1.4. Potražnja na tržištu.....	11
3.1.4.1. Voćni sokovi.....	12
3.1.4.2. Pasterizovano povrće i drugi proizvodi .....	12
3.1.5. Prodaja i distribucija .....	13
3.1.6. Konkurenčija .....	14
3.1.7. SWOT analiza .....	14
<i>Snaga.....</i>	15
<i>Slabosti .....</i>	15
<i>Mogućnosti (prilike).....</i>	16
<i>Prijetnje .....</i>	16
<b>4. KVALITET KAO GLOBALNI FENOMEN .....</b>	<b>17</b>
<b>4.1. RAZLOG ZBOG ČEGA SE UVODI SISTEM KVALITETA .....</b>	<b>17</b>
<b>4.2. NACIN I VRIJEME UVODENJA SISTEMA KVALITETA .....</b>	<b>19</b>
<b>4.3. ISO CERTIFIKACIJA.....</b>	<b>21</b>
<b>5. KVALITET KAO KONKURENTSKA PREDNOST PREDUZEĆA.....</b>	<b>22</b>
<b>6. IMPLEMENTACIJA MEĐUNARODNIH STANDARDA.....</b>	<b>24</b>
<b>6.1. ISO 9001:2000 .....</b>	<b>24</b>
6.1.1. Orijentacija na kupca .....	25
6.1.2. Upravljanje resursima.....	26
6.1.3. Upravljanje procesima.....	28
6.1.4. Analiza podataka i informacija.....	28
6.1.5. Sistemska (kontinualna) unapređenja.....	29
<b>6.2. HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).....</b>	<b>30</b>
6.2.1. Preduslovi za uspostavljanje HACCP sistema .....	31
6.2.2. Načela-principi HACCP sistema.....	31
6.2.3. Implementacija HACCP sistema u preduzeću „Vitaminka“ a.d. ....	32

<b>7. STRATEGIJA PLANIRANJA KVALITETA U PREDUZEĆU .....</b>	<b>36</b>
<b>8. ZADOVOLjSTVO KORISNIKA .....</b>	<b>37</b>
<b>9. PLANOVI PRED. VITAMINKA U PROCESU UNAPREĐENjA KVALITETA .....</b>	<b>39</b>
<b>10. EKOLOGIJA I OKOLIŠ .....</b>	<b>39</b>
<b>11. ZAKLjUČAK.....</b>	<b>42</b>
<b>LITERATURA .....</b>	<b>43</b>