

ΠΕΙΡΑΙΩΣ 226, ΤΑΥΡΟΣ 177 78, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 210-3469606, ΦΑΞ 210-3469906,



Cryologic Αρτέμιδος 119, Παλαιό Φάληρο 175 62 τηλ 210 98 37 940 fax 210 98 43 624 email info@cryologic.gr

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ 3PL

Η παρουσίαση αυτή δίνει με απλό και περιεκτικό τρόπο τα κύρια σημεία που πρέπει να προσέξει ένας 3PL, ώστε να κοστολογήσει σωστά τις υπηρεσίες του και να καθορίσει μια ανταγωνιστική και κερδοφόρα τιμολογιακή πολιτική. Καλύπτει τις δραστηριότητες των υπηρεσιών αποθήκευσης, εργατικών και διανομής. Ιδιαίτερη έμφαση έχει δοθεί στις ιδιαιτερότητες της ψυχρής αποθήκευσης. Απευθύνεται σε στελέχη εταιρειών 3PL ξηρού και ψυχρού φορτίου



ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑΤΑ

Η παρουσίαση αυτή εξηγεί, με απλό και περιεκτικό τρόπο, τους παραγοντες που επηρεάζουν τη κατανάλωση ενέργειας στα ψυκτικά συγκροτήματα και δίνει πρακτικές λύσεις, για σχεδιασμό και λειτουργία συστημάτων Βιομηχανικής Ψύξης που εξασφαλίζουν οικονομική λειτουργία. Η παρουσίαση συνοδεύεται από αριθμητικές εφαρμογές για καλύτερη εποπτία. Εξετάζονται κανόνες για τους συμπιεστές, εξατμιστές, συμπυκνωτές, τις πόρτες των ψυγείων και το φωτισμό. Απευθύνεται σε τεχνικούς διευθυντές ψυκτικών αποθηκών, σε σπουδαστές και σε όσους ασχολούνται με θέματα εξοικονόμησης ενέργειας γύρω από τη ψύξη.



HACCP ΣΤΗ ΨΥΧΡΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

Σκοπός της παρουσίασης είναι να μεταδώσει με εύκολο και πρακτικό τρόπο τις απαραίτητες γνώσεις και τους κανόνες διαχείρισης συστημάτων HACCP στη **Ψυχρή Εφοδιαστική Αλυσίδα**. Δίνεται έμφαση στις απλές έννοιες και στις ιδιαιτερότητες των **Ψυχρών Κέντρων Διανομής**.

Ο παρουσιαστής έχει ασχοληθεί για 30 χρόνια με το κλάδο της Ψυχρής Εφοδιαστικής, με ενασχόληση τόσο σε θέματα logistics, όσο και τεχνικά γύρω από τη Ψύξη.

Απευθύνεται σε στελέχη εταιρειών τροφίμων, υπεύθυνους ποιότητας, υπεύθυνους παραλαβών και αποθηκών, καθώς και ψυχρούς μεταφορείς.



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΨΥΧΡΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

Σκοπός της παρουσίασης είναι να μεταδώσει με εύκολο και πρακτικό τρόπο τις απαραίτητες γνώσεις και τους κανόνες αποτελεσματικής διαχείρισης της **Ψυχρής Εφοδιαστικής Αλυσίδας**.

Δίνεται έμφαση στις απλές έννοιες και στις ιδιαιτερότητες των **Ψυχρών Κέντρων Διανομής**.

Ο παρουσιαστής έχει ασχοληθεί για 30 χρόνια με το κλάδο της Ψυχρής Εφοδιαστικής, με ενασχόληση τόσο σε θέματα logistics, όσο και τεχνικά γύρω από τη Ψύξη

Απευθύνεται σε στελέχη εταιρειών τροφίμων, υπεύθυνους ποιότητας, υπεύθυνους παραλαβών και αποθηκών, καθώς και ψυχρούς μεταφορείς.



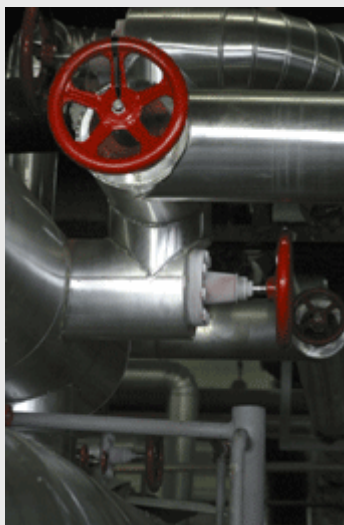
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΙΣΕΩΝ ΣΤΗ ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Σκοπός της παρουσίασης είναι να μεταδώσει με εύκολο και πρακτικό τρόπο τις απαραίτητες γνώσεις και τους κανόνες διαχείρισης Κρίσεων στη **Ψυχρή Αποθήκευση**.

Δίνεται έμφαση στις απλές έννοιες και στις ιδιαιτερότητες των **Ψυχρών Κέντρων Διανομής**. **Ιδιαίτερη αναφορά γίνεται στους κινδύνους από φωτιά και διαρροή αμμωνίας.**

Ο παρουσιαστής έχει ασχοληθεί για 30 χρόνια με το κλάδο της Ψυχρής Εφοδιαστικής, με ενασχόληση τόσο σε θέματα logistics, όσο και τεχνικά γύρω από τη Ψύξη.

Απευθύνεται σε στελέχη εταιρειών τροφίμων, υπεύθυνους ποιότητας, υπεύθυνους παραλαβών και αποθηκών.



ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΨΥΧΡΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

Σκοπός της παρουσίασης είναι να μεταδώσει με εύκολο και πρακτικό τρόπο τις απαραίτητες γνώσεις και τους κανόνες Τεχνολογίας Τροφίμων που αφορούν τη **Ψυχρή Εφοδιαστική Αλυσίδα**. Θα δοθεί έμφαση στις απλές έννοιες και στις ιδιαιτερότητες των **Ψυχρών Κέντρων Διανομής**.

Εξηγούνται οι παράγοντες υποβάθμισης τροφίμων, ο ρόλος της ψύξης σαν μέσον συντήρησης και τα χαρακτηριστικά τη ψυχρής εφοδιαστικής αλυσίδας. Ο παρουσιαστής έχει ασχοληθεί για 30 χρόνια με το κλάδο της Ψυχρής Εφοδιαστικής, με ενασχόληση τόσο σε θέματα logistics, όσο και τεχνικά γύρω από τη Ψύξη.

Απευθύνεται σε στελέχη εταιρειών τροφίμων, υπεύθυνους ποιότητας, υπεύθυνους παραλαβών και αποθηκών.

