

## Η ΔΩΔΩΝΗ στο “FoodChem Day 2019”

*15 ομιλητές, 300 συμμετέχοντες και μία γεύση, η Γεύση του Καλού*

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε την Παρασκευή 10 Μαΐου, το «FoodChem Day 2019», η πρώτη ημερίδα ενημέρωσης και διασύνδεσης μεταξύ των εταιρειών και της πανεπιστημιακής κοινότητας, που διοργανώθηκε από το Chemecon, με υποστηρικτή την Γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ.

Με κυρίαρχο θέμα την πολυποίκιλη δυναμική των τροφίμων στην Ελλάδα και διεθνώς, το κοινό ενημερώθηκε για την παραγωγική διαδικασία της δημιουργίας και διάθεσης ενός προϊόντος τρόφιμου στην αγορά μέσα από ομιλίες έμπειρων στελεχών του κλάδου τροφίμων για τις βέλτιστες εμπορικές και τεχνικές δραστηριότητες που ακολουθούνται σήμερα. Μεταξύ των ομιλητών του φετινού συνεδρίου ήταν ο κ. Δημήτρης Γκίκας (Διευθυντής Διασφάλισης Ποιότητας) από την εταιρεία ΔΩΔΩΝΗ, ο οποίος μίλησε για τον **Ποιοτικό και Οργανοληπτικό Έλεγχο** με τίτλο ομιλίας «Διαχείριση ασφάλειας τροφίμων σε μια ελληνική βιομηχανική γαλακτοκομικών».

Από το 2017, το Chemecon, αποτελεί τον πρώτο ανεξάρτητο, μη κερδοσκοπικό, εθελοντικό Σύλλογο Νέων Χημικών Μηχανικών στην Ελλάδα, που λειτουργεί συνεχώς για την πραγματοποίηση δράσεων, από φοιτητές για φοιτητές.

Η Γαλακτοβιομηχανία **ΔΩΔΩΝΗ**, βρέθηκε ακόμη μία φορά κοντά στους νέους, συνεισφέροντας στην ενημέρωσή τους για τις σύγχρονες πρακτικές που σχετίζονται με τον τομέα απασχόλησής τους.

Μετρώντας 56 χρόνια ιστορίας, η **ΔΩΔΩΝΗ** αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της Ηπείρου και μία από τις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες της Ελλάδας, με σημαντική εξαγωγική δραστηριότητα σε 50 χώρες. Μένοντας πιστή στην παραγωγή και διάθεση αυθεντικών 100% ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων που απαντούν στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών, η **ΔΩΔΩΝΗ** διαθέτει τη μεγαλύτερη ζώνη γάλακτος με παραπάνω από 5.500 τοπικούς παραγωγούς και περισσότερους από 100 μοναδικούς κωδικούς.