



## Αγορά

Η Φέτα, ένα προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.), βρίσκεται καθημερινά στο τραπέζι των Ελλήνων καταναλωτών και συνοδεύει κάθε γεύμα. Η ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη παρασκευάστρια αυθεντικής Φέτας στον κόσμο και η κορυφαία ελληνική παραγωγική εταιρεία στον τομέα των τυροκομικών προϊόντων.

Η κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων στην ελληνική αγορά ανέρχεται σε πολύ υψηλά επίπεδα και καλύπτει, με βάση τα στοιχεία των εθνικών λογαριασμών, το 8% περίπου της αξίας του συνόλου των ειδών διατροφής. Η μέση ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση τυριών στην Ελλάδα ανέρχεται σε 25,6 κιλά ανά άτομο και είναι από τις μεγαλύτερες στον κόσμο. Πάνω από τη μισή από αυτή την ποσότητα είναι Φέτα, της οποίας η ετήσια παραγωγή από 600 περίπου επιχειρήσεις ανέρχεται στους 145.000 τόνους (Πηγή: ΕΣΥΕ 2003).

Σε μια εξαιρετικά κατακερματισμένη αγορά, η ΦΕΤΑ ΔΩΔΩΝΗ κατέχει τριπλάσιο μερίδιο από τον αμέσως επόμενο ανταγωνιστή της (Πηγή: AC Nielsen 2005). Παράλληλα, υψηλά μερίδια διεκδικεί η ΔΩΔΩΝΗ στην ευρύτερη αγορά των τυροκομικών προϊόντων με τα παραδοσιακά της τυριά ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ και ΓΙΔΙΝΟ. Η Φέτα και η Κεφαλογραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ έχουν καταχωρηθεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) σύμφωνα με τους όρους που θέσπισε ο κανονισμός 2081/92 της Ε.Ε. στα πλαίσια της φιλοσοφίας της για την προστασία της γεωγραφικής προέλευσης και των τοπικών μεθόδων παραγωγής.



Η ΔΩΔΩΝΗ κατέχει επίσης ηγετικά μερίδια στην αγορά του φρέσκου γάλακτος και του γιαουρτιού στην Βορειοδυτική Ελλάδα, όπου μάλιστα σε πάνω από 1.000 σημεία πώλησης υπάρχει εγκαταστημένη φωτεινή επιγραφή της εταιρείας.

Με τις επιδόσεις αυτές η εταιρεία συγκαταλέγεται ανάμεσα στις μεγαλύτερες Ελληνικές βιομηχανικές επιχειρήσεις, αφού το 2004 οι πωλήσεις της ανήλθαν σε € 95,2 εκατομμύρια με προοπτική να ξεπεράσουν τα € 110 εκατομμύρια τα επόμενα χρόνια.

Η ΔΩΔΩΝΗ, πρωτοπόρος και στον τομέα των ελληνικών εξαγωγών τροφίμων, εξάγει με επιτυχία τη Φέτα και τα πρόβεια σκληρά τυριά της σε πάνω από 20 χώρες. Από τη δεκαετία του '80 τα προϊόντα ΔΩΔΩΝΗ διατίθενται στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, την Αυστραλία

και τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής κατέχοντας σημαντικά μερίδια στις εκεί αγορές. Οι εξαγωγές το 2004 έφτασαν το ποσό των € 15,9 εκατομμυρίων.

## Επιτεύγματα

Στις εγκαταστάσεις της εταιρείας λειτουργεί η μεγαλύτερη στον κόσμο απόλυτα αυτοματοποιημένη γραμμή παραγωγής Φέτας (Π.Ο.Π), με δυναμικότητα που ξεπερνά τους 15.000 τόνους ετησίως. Επίσης λειτουργούν γραμμές παραγωγής των παραδοσιακών Ελληνικών τυριών (Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι και Γραβιέρα), Φρέσκου Παστεριωμένου Γάλακτος, Γιαουρτιού, τυριών τυρογάλακτος και Βουτύρου.



Η ΔΩΔΩΝΗ εκμεταλλεύεται το μεγαλύτερο μέρος της πρωτογενούς παραγωγής γάλακτος της Ηπείρου σε ποσοστό που ξεπερνά το 90% συναλλασσόμενη με πάνω από 10.000 παραγωγούς εγκατεστημένους σε 450 κοινότητες, παίζοντας έτσι έναν καθοριστικό στρατηγικό ρόλο στην οικονομία της Ηπείρου και τη διατήρηση του εισοδήματος του Ηπειρώτη παραγωγού.

Η ΔΩΔΩΝΗ έχει βραβευτεί επανειλημμένα από διάφορους φορείς τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Μια από τις πιο πρόσφατες και σημαντικές βραβεύσεις είναι το Α' Βραβείο στην κατηγορία τυριών Π.Ο.Π. που της απενεμήθη το 2003 από τη World Cheese Awards & British Cheese Board. Για την εξαιρετική ποιότητα των προϊόντων της έλαβε το 1993 το Α' Βραβείο ποιότητας της Euro Market Award EMRC στις Βρυξέλλες. Η έντονη εξαγωγική της δραστηριότητα έχει βραβευτεί από την Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος με το Βραβείο Εξαγωγών, ενώ από το Επιμελητήριο Ιωαννίνων της απενεμήθη τιμητικό δίπλωμα ως η μεγαλύτερη εξαγωγική επιχείρηση, μέλος του Εμπορικού Επιμελητηρίου Ιωαννίνων.

## Ιστορία

Η ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. Αγροτική Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου ιδρύθηκε το 1963 από την Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος και 6 Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών της Ηπείρου. Το όνομά της το πήρε από την περιοχή όπου βρίσκεται το ομώνυμο αρχαίο θέατρο, ένα από τα σημαντικότερα αρχαιολογικά μνημεία της Ηπείρου, γεγονός που

συνέδεσε άρρηκτα την εταιρεία με την ιστορία και την παράδοση του τόπου.

Αρχικά, η ΔΩΔΩΝΗ αποτελούσε μια μικρή μονάδα παστερίωσης φρέσκου γάλακτος, που συνέλεγε αγελαδινό γάλα από μικρές μονάδες της περιοχής και εξυπηρετούσε αποκλειστικά τις ανάγκες των κατοίκων της πόλης των Ιωαννίνων. Τη δεκαετία του '70 εισήλθε στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων και σήμερα, με συνεχή ανοδική πορεία, η ΔΩΔΩΝΗ έχει καθιερωθεί ως η κορυφαία τυροκομική εταιρεία της χώρας.

Το 1992 η ΔΩΔΩΝΗ εγκαθιστά μια από τις μεγαλύτερες στον κόσμο υπεραυτόματη γραμμή παραγωγής Φέτας. Από το 1994 παράγει τη Φέτα σε καλούπια που φέρουν το σήμα και το όνομα της εταιρείας, με αποτέλεσμα να

αποτυπώνεται στο σώμα του τυριού η εταιρική ταυτότητα. Με την ενέργεια αυτή η ΔΩΔΩΝΗ άλλαξε πλήρως το τοπίο στη διάθεση της Φέτας, η οποία παραδοσιακά επωλείτο, όπως όλα τα τυριά, σε χύμα μορφή από τον πάγκο, πολλές φορές μάλιστα με μια μικρή γευστική δοκιμή πριν από την επιλογή. Η αποτύπωση του εταιρικού σήματος πάνω στο τυρί διευκόλυνε την αναγνώριση της προέλευσής του από τον καταναλωτή και ανέπτυξε την επώνυμη ζήτηση στην κατηγορία.

## Προϊόν

Με την επωνυμία ΔΩΔΩΝΗ διατίθεται μια μεγάλη ποικιλία φυσικών, αγνών, ποιοτικών και γευστικών γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Η πλήρης γκάμα των προϊόντων ΔΩΔΩΝΗ περιλαμβάνει εκτός από τη Φέτα, τα σκληρά τυριά: Κεφαλογραβιέρα, Γραβιέρα πρόβεια και αγελάδος, Κεφαλοτύρι, Πεκορίνο και Γίδινο και τα νωπά προϊόντα: εμφιαλωμένο Φρέσκο Γάλα, Ξινόγαλα, Γιαούρτι, Γαλοτύρι,



Ανθότυρο, Μυζήθρα, Κρέμα και Βούτυρο.

Το βασικό προϊόν της εταιρείας, η Φέτα, παράγεται αποκλειστικά από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα και διατίθεται σε χύμα μορφή από το πάγκο αλλά και σε πλαστικές συσκευασίες με άλμη καθώς και σε μικρές τυποποιημένες αεροστεγείς συσκευασίες (Vacuum Pack). Στη μεσογειακή διατροφή η Φέτα παίζει σημαντικό ρόλο προσφέροντας ξεχωριστές και απολαυστικές συνταγές.

Η αυθεντική παραδοσιακή συνταγή παρασκευής σκληρών τυριών, που κρύβεται κάτω από την επωνυμία ΔΩΔΩΝΗ, υπόσχεται μια υπέροχη πλούσια γεύση η οποία τα κάνει να ξεχωρίζουν από τα υπόλοιπα σκληρά τυριά του ανταγωνισμού. Παράγονται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα και διατίθενται είτε σε χύμα μορφή είτε σε συσκευασίες Vacuum Pack. Όλη η ποικιλία των σκληρών τυριών σερβίρονται ως επιτραπέζια, συνοδεύουν ευχάριστα τα κόκκινα κρασιά και δίνουν εξαιρετική γεύση σε μαγειρευτά και ψητά φαγητά. Η Κεφαλογραβιέρα και το Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ είναι εξαιρετικά για σαγανάκι ή τριμμένα.

Χαρακτηριστικό των τυριών τυρογάλακτος (ανθότυρο, νωπή και ξηρή μυζήθρα) είναι η ελαφριά τους γεύση και η χαμηλή τους περιεκτικότητα σε λιπαρά. Όπως και τα υπόλοιπα τυριά, καταναλώνονται είτε ως επιτραπέζια είτε σαν πρόσθετα στο μαγείρεμα.



Το φρέσκο αγελαδινό γάλα της περιοχής της Ηπείρου παστεριώνεται με ήπια μέθοδο επεξεργασίας και συσκευάζεται σε υγιεινές συσκευασίες φθάνοντας στον καταναλωτή αγνό, φρεσκοτάτο και υγιεινό ως πλήρες, με χαμηλά λιπαρά, με μηδενικά λιπαρά ή με γεύση κακάο.

Το γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ παρασκευάζεται αποκλειστικά από φρέσκο, παστεριωμένο γάλα, χωρίς τη χρήση συντηρητικών, με τον παραδοσιακό τρόπο που μόνο η ΔΩΔΩΝΗ γνωρίζει. Η ΔΩΔΩΝΗ παράγει γιαουρτάκια αγελάδος, πρόβειο, στραγγιστό και στραγγιστό με 2% και 0% λιπαρά, που απευθύνονται σε κάθε ηλικία και γούστο.

Το Γαλοτύρι (Π.Ο.Π.), το παραδοσιακό ελληνικό κρεμώδες τυρί με την ελαφρώς αλμυρή και υπόξινη γεύση, η κρέμα γάλακτος, το βούτυρο (φρέσκο και λιωμένο), το ξυνόγαλα και το γάλα U.H.T. ολοκληρώνουν τη γκάμα των προϊόντων που φέρουν σήμερα την επωνυμία ΔΩΔΩΝΗ.

### Πρόσφατες εξελίξεις

Η εταιρεία παρακολουθεί τις εξελίξεις στον κλάδο τροφίμων και ποτών, ενημερώνεται για τις νέες τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων και προσαρμόζεται στις απαιτήσεις και τις εξελισσόμενες ανάγκες των καταναλωτών.

Στα πλαίσια αυτά, τα τελευταία χρόνια επανασχεδιάστηκαν οι περισσότερες συσκευασίες ραφιού (Φέτα και σκληρά τυριά, γιαούρτια, λιωμένο βούτυρο), δημιουργήθηκαν νέα προϊόντα (Γιαουρτάκια 2% και 0%, Γίδινο τυρί) και αναπτύχθηκαν νέες συσκευασίες (Γιαουρτάκι και Γαλοτύρι 1 kg, γάλα UHT, Γάλα Ελαφρύ 1%, Φέτα σε άλμη 400 gr και 1 kg).

### Πρωώθηση

Η στρατηγική διαφήμισης της επωνυμίας ΔΩΔΩΝΗ περιστρέφεται διαχρονικά γύρω από τις βασικές αξίες που πρεσβεύουν τα προϊόντα της. Το συνολικό διαφημιστικό πρόγραμμα της εταιρείας πέτυχε ώστε να αποτυπωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ότι το όνομα ΔΩΔΩΝΗ συνδέεται με αγνά, ποιοτικά και γευστικά γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα.

Το όνομα ΔΩΔΩΝΗ, η μοναδική ηπειρώτικη φύση και η ποιότητα γίνονται ένα με το σλόγκαν "ΔΩΔΩΝΗ, από τη Φύση της η Καλύτερη" από τα μέσα της δεκαετίας του '80. Ακόμα και σήμερα το σύνθημα αυτό παραμένει κυρίαρχο σε όλες σχεδόν τις διαφημιστικές και προωθητικές ενέργειες της εταιρείας.

Όταν ο ηθοποιός Ηλίας Λογοθέτης, σε διαφημιστικό σποτ της ΔΩΔΩΝΗ, έλεγε στους καταναλωτές "Ζητάτε και Κοιτάτε" (1995), η επώνυμη ζήτηση της Φέτας συνδέθηκε με τον έλεγχο της ανάγλυφης σφραγίδας γνησιότητας. Σε συνδυασμό με τις αντίστοιχες αφίσες, τις έντυπες καταχωρήσεις και τα προωθητικά έντυπα, ο καταναλωτής όταν ζητούσε Φέτα ΔΩΔΩΝΗ κοιτούσε για την εταιρική ταυτότητα στο σώμα της.

Η προωθητική ενέργεια με παράλληλο διαγωνισμό δώρων και θέμα "Εδώ στην Ήπειρο είμαστε τυχεροί" (2000) ταύτισε το όνομα της ΔΩΔΩΝΗ με την Ήπειρο και την πλούσια, αγνή και γόνιμη φύση με την οποία είναι προικισμένη η περιοχή. Το 2003 ένα πρόγραμμα διαφημίσεων με μηνύματα "Η ποιότητα έχει γεύση" και "Αγαπημένες γεύσεις" υπενθύμισε ότι η ανώτερη ποιότητα ΔΩΔΩΝΗ συμβαδίζει με την ανώτερη γεύση.

Με το τελευταίο διαφημιστικό της μήνυμα "Γεύσου Ελλάδα" (2005) η ΔΩΔΩΝΗ συνδέεται με τις σταθερές ελληνικές αξίες της οικογένειας, της φιλοξενίας, της παρέας, της φιλίας, αλλά και με την ελληνική κουζίνα, τον τουρισμό, την θάλασσα.

Στα πλαίσια του οικονομικού και κοινωνικού ρόλου της, η ΔΩΔΩΝΗ κάνει αισθητή την προσφορά της και το ενδιαφέρον της για το ευρύτατο κοινωνικό σύνολο με ένα εκτεταμένο πρόγραμμα υποστήριξης δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την έρευνα, τις επιστήμες, την τέχνη, το περιβάλλον, τη συντήρηση και αξιοποίηση της ελληνικής πολιτιστικής κληρονομιάς, τις ανθρωπιστικές και ηθικές αξίες, καθώς και κοινωνικές εκδηλώσεις.



### Αξίες

Η μοναδικότητα της εταιρείας βασίζεται σε μια παγκοσμίως μοναδική αλυσίδα αξίας που ενσωματώνεται στην παραγωγή των προϊόντων της και συνοπτικά χαρακτηρίζεται από τις έννοιες: Περιβαλλοντική Αγνότητα, Γευστική Παράδοση, Σύγχρονη Πιστοποιημένη Τεχνολογία, Σφραγίδα Ποιότητας, Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης.

Η Ήπειρος, μια περιοχική ιδιαίτερου φυσικού κάλλους και από τις τελευταίες εναπομείνουσες στην Ευρώπη όπου δεν έχουν φτάσει ακόμη οι αρνητικές επιπτώσεις από τις ρυπογόνες δραστηριότητες του σύγχρονου πολιτισμού, αποτελεί το περιβάλλον μέσα στο οποίο λειτουργεί και αναπτύσσεται η ΔΩΔΩΝΗ. Τα κοπάδια των ζώων εκτρέφονται σε περιοχές περιβαλλοντικά καθαρές, γεγονός που χαρίζει στην πρώτη ύλη την απαραίτητη αγνότητα για την παραγωγή ποιοτικών τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Το γάλα συλλέγεται δυο φορές την ημέρα με ένα ευρύτατο δίκτυο συλλογής από εκμεταλλεύσεις που καθοδηγούνται από το επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας και μεταφέρεται σε άριστη κατάσταση στο εργοστάσιο, όπου ελέγχεται συστηματικά μέσω ενός πλήρως εξοπλισμένου χημικού εργαστηρίου για μια ευρύτατη σειρά παραμέτρων.

Με τη βοήθεια της πλέον σύγχρονης τεχνολογίας και ενός άρτια εκπαιδευμένου εργατικού δυναμικού μνημένου στα μυστικά της παραγωγής του Ελληνικού παραδοσιακού τυριού, το γάλα μετουσιώνεται στα πιο γευστικά, ποιοτικά προϊόντα.

Η όλη διαδικασία παραγωγής είναι πιστοποιημένη κατά το πρότυπο ISO 9001/2000 στο οποίο έχουν ενσωματωθεί και οι απαιτήσεις του HACCP, όπως προβλέπονται από την κοινοτική οδηγία 92/94 και ως προς το πρότυπο ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων BRC 2002 standard.

[www.dodonidairy.com](http://www.dodonidairy.com)

ΙΣΩΣ ΔΕΝ ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ...

### ΔΩΔΩΝΗ

- Το όνομα ΔΩΔΩΝΗ προέρχεται από την περιοχή όπου βρίσκεται το ομώνυμο αρχαίο θέατρο της Ηπείρου.
- Οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν το γιαούρτι ως υγείαρτος και πίστευαν ότι δίνει μακροζωία.
- Η ονομασία Φέτα χρονολογείται περί τον 17ο αιώνα και πιθανόν προήλθε από τον τρόπο κοπής του τυριού σε φέτες για να μπει σε βαρέλια.
- Η ΔΩΔΩΝΗ είναι η πρώτη εταιρεία που παρήγαγε κεφαλογραβιέρα. Από ένα λάθος στην παραγωγή του κεφαλοτυριού προέκυψε ένα διαφορετικό αλλά νόστιμο τυρί το οποίο συνδυάζει τη γεύση του κεφαλοτυριού και της γραβιέρας.