

****دومین سمینار بهبود دهنده ها و صنایع پخت نوین با موفقیت برگزار شد****

در این سمینار که توسط شرکت آذر نوش شکوفه با همکاری کمپانی Kerry bio science و همچنین شرکت فرزاد راد در تیر ماه ۱۳۸۷ در هتل المپیک تهران برگزار گردید، بالغ بر ۱۶۰ نفر از کارشناسان صنایع غذایی شرکت نمودند و موضوعات مطروحه به نحو شایسته ای مورد توجه کارشناسان و صاحبان صنایع که در جلسه حضور داشتند قرار گرفت.

سمینار به شرح برنامه زیر برگزار گردید.

۰۹:۳۰-۰۹:۵۰	پذیرش و استقبال
۰۹:۵۰-۱۰:۰۰	سرود ، قرآن و اعلام برنامه
۱۰:۰۰-۱۰:۱۰	آشنایی با شرکت آذرنوش (ویدئو کلیپ)
۱۰:۱۵-۱۰:۴۵	خبر مقدم و ارائه توضیحات در خصوص سمینار (آقای علی موحد (مدیر عامل شرکت آذرنوش) ، آقای دکتر امید اکبری (نماینده شرکت Kerry))
۱۰:۴۵-۱۰:۵۰	نمونه ای از تکنولوژی نوین کیک سازی (ویدئو کلیپ)
۱۰:۵۵-۱۱:۱۵	اهمیت استاندارد در صنایع غذایی (آقای مهندس مقدم (مدیریت کل نظارت بر اجرای استاندارد))
۱۱:۱۵-۱۱:۴۰	پذیرایی
۱۱:۴۰-۱۲:۱۰	استراتژی و روشهای نوین توسعه محصول در صنعت کیک (آقای دکتر بابک غیائی (مدیریت بخش تحقیق و توسعه شرکت آذرنوش))
۱۲:۱۵-۱۲:۴۵	آشنایی با انواع کیک ژل (آقای فرانسوا ون اپستال (مشاور ارشد شرکت Kerry))
۱۲:۴۵-۱۳:۴۵	ناهار و نماز
۱۳:۴۵-۱۴:۱۰	بهبود دهنده ویفر (آقای فرانسوا ون اپستال)
۱۴:۱۰-۱۴:۲۰	مدیریت کیفیت در صنعت (آقای مهندس سبکتکین (مشاور سیستم تضمین کیفیت -ISO- شرکت آذرنوش))
۱۴:۲۰-۱۴:۴۰	فیلمینگ های کیک (آقای فرانسوا ون اپستال)
۱۴:۴۰-۱۴:۵۰	جمع بندی عناوین مهم و آشنایی با واحد R&D آذرنوش (آقای دکتر بابک غیائی)
۱۴:۵۵-۱۵:۰۵	اختتامیه (آقای علی موحد ، آقای دکتر امید اکبری)
۱۵:۰۵-۱۵:۳۰	پذیرایی
۱۵:۳۰-۱۶:۰۰	پاسخگویی به سؤالات و تریبون آزاد

در پایان نمونه های مرغوب کیک اروپایی حاوی بهبود دهنده ها توسط میهمانان مورد تست و تجزیه تحلیل قرار گرفت.

شرکت در حال تنظیم مطالب سمینار می باشد تا به صورت CD در اختیار علاقمندان قرار دهد.











