



# Dairy Innovation AWARDS 2023

## Dairy Innovation Awards 2023: ο θεσμός που αναδεικνύει την καινοτομία του κλάδου των γαλακτοκομικών προϊόντων

Την Τρίτη 17 Οκτωβρίου, στο Radisson Blu Park Hotel, πραγματοποιήθηκε η Τελετή Απονομής των **Dairy Innovation Awards 2023** από την **BOUSSIAS events**, με στόχο να αναδείξει και να επιβραβεύσει την ποιότητα και την καινοτομία του κλάδου των γαλακτοκομικών προϊόντων όπως αυτή εκφράζεται μέσα από την δημιουργία και εισαγωγή νέων προϊόντων, την Έρευνα & Ανάπτυξη, την παραγωγή, τη συσκευασία και το marketing.

Περισσότερα από **150 υψηλόβαθμα στελέχη**, εκπρόσωποι Φορέων, Πανεπιστημίων, Επαγγελματίες καθώς και εκπρόσωποι Τύπου, βρέθηκαν στην Τελετή Απονομής, επικροτώντας την καινοτομία και την ποιότητα των βραβευμένων υποψηφιοτήτων των εταιρειών που είτε παράγουν-εμπορεύονται γαλακτοκομικά προϊόντα, είτε διαθέτουν εξοπλισμό και λύσεις επαγγελματικού γαλακτοπωλείου-τυροκομείου, είτε παρέχουν υπηρεσίες logistics αντίστοιχων προϊόντων και έχουν να επιδείξουν καινοτόμες πρακτικές.

Συνολικά, διακρίθηκαν **8 εταιρείες-επιχειρήσεις** από ένα ευρύ φάσμα υποψηφιοτήτων πάνω σε όλες τις κατηγορίες των βραβείων.

Πιο συγκεκριμένα, βραβείο στα **Dairy Innovation Awards 2023** απέσπασαν οι εταιρείες:

**BizTEC, G-LOGIC AE, INOX DESIGN KATERIS S.A., Lidl Hellas & ΣΙΑ Ο.Ε., MIK3 AE – ΜΕΓΓΑΛ ΑΕ, ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα, ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ και ΥΙΟΙ**

### ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΦΡΑΓΚΙΑΔΑΚΗ.

Επίσης, οι υποψηφιότητες οι οποίες κατέκτησαν την υψηλότερη βαθμολογία στο σύνολο κάθε πυλώνα, αποσπώντας το **Platinum Βραβείο** ήταν οι:

**ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα** με την υποψηφιότητα **VITALINE PUDDING**

στα γαλακτοκομικά προϊόντα, **ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα** με την υποψηφιότητα **"Στο Milko Σου"-New Campaign** στο μάρκετινγκ – υπηρεσίες, **INOX DESIGN KATERIS S.A.** στον εξοπλισμό και η **INOX DESIGN KATERIS S.A.** για την υποψηφιότητα **Πλήρεις Αυτοματοποιημένες Λύσεις Βιομηχανικής μονάδας** στην ενότητα της καινοτομίας στην βιομηχανία.

Η βραδιά όπως πάντα κορυφώθηκε με την απονομή των μεγάλων βραβείων της χρονιάς, των **Grand Awards**, όπου η **INOX DESIGN KATERIS** αναδείχθηκε **Supplier of The Year** και η **ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα** αναδείχθηκε **Dairy Company of The Year**.

Η βραδιά των βραβείων ξεκίνησε με τον χαιρετισμό της **Άννα Μαρία Παπύρη**, Wellness Editor - Author, Co-Founder Wellness Project, **BOUSSIAS events**, η οποία μεταξύ άλλων ανέφερε: «Τα γαλακτοκομικά προϊόντα έχουν εξέχουσα θέση στις διατροφικές μας συνήθειες, στη κουλτούρα μας και σύμφωνα με μελέτη η οποία δημοσιεύθηκε στο European Heart Journal τα πλήρη γαλακτοκομικά προϊόντα συμβάλλουν στην μακροζωία.



Platinum, Inox Design Kateris SA, παραλαβή Ιωάννης Κατέρης Διευθύνων Σύμβουλος & Αθανάσιος Κατέρης



Platinum, ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ, Πετρούδης Κώστας & Παπαγιάννης Γρηγόρης

Το κρέας και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία αποτελούν παραδοσιακό κομμάτι της διατροφής του ανθρώπου, παρέχοντάς του τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά, είναι μέρος μιας αγοράς που αντιμετωπίζει διαρκώς σημαντικές προκλήσεις».

Στην συνέχεια, η **Ευσταθία Τσάκαλη**, Πρόεδρος Κριτικής Επιτροπής **Dairy Innovation Awards 2023**, Επίκουρη Καθηγήτρια Τεχνολογίας Γάλακτος, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, άφησε το δικό της ξεχωριστό στίγμα στην βραδιά με το μήνυμά της αναφέροντας: «Με χαρά σας καλωσορίζω στη 2η διοργάνωση των Dairy Innovation Awards.

Είναι μεγάλη μου τιμή να προεδρεύω της κριτικής επιτροπής που αποτελείται από διακεκριμένους ακαδημαϊκούς και επαγγελματίες του κλάδου.

Ο ιδιαίτερος ανεπτυγμένος- και στη χώρα μας- τομέας του γάλακτος καλείται στις μέρες μας να αντιμετωπίσει σημαντικά και σύνθετα προβλήματα. Από την έλλειψη πόρων ως το αυξημένο κόστος παραγωγής και την επακόλουθη αύξηση των τιμών των γαλακτοκομικών προϊόντων, ο τομέας του γάλακτος καλείται να διατηρήσει την προτίμηση των καταναλωτών για τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Ταυτόχρονα πρέπει να αναπτύξει και να υπηρετήσει βιώσιμες στρατηγικές λειτουργίας και ανάπτυξης.

Σε ένα διαρκώς μεταβαλλόμενο περιβάλλον παραγωγής και διάθεσης στην αγορά, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα έχουν σημαντική θέση τόσο λόγω της θρεπτικής τους αξίας αλλά και της συνεισφοράς τους στην Ελληνική οικονομία.

Τα **Dairy Innovation Awards** έρχονται να επιβραβεύσουν αξιόλογες προσπάθειες των επαγγελματιών του γάλακτος και να ενισχύσουν την προβολή του κλάδου.

Μέσω των υποψηφιοτήτων που εξετάσαμε, είχαμε την ευκαιρία να διαπιστώσουμε, για ακόμα μια φορά, τις προσπάθειες για στήριξη αλλά και εξέλιξη της αγοράς των γαλακτοκομικών προϊόντων αλλά και φρέσκες ιδέες και καινοτομία. Θα ήθελα να συγχαρώ όλους τους υποψήφιους για τις προσπάθειες τους και ιδιαίτερος αυτούς που διακρίθηκαν».



Επίσης, χαιρετισμό στην τελετή απονομής απεύθυνε ο **Ιωάννης Σμαρνάκης**, Πρόεδρος ΠΕΤΕΤ (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων), ο οποίος μεταξύ άλλων ανέφερε:

«Επιπλέον πρόκληση για την χώρα μας, αποτελεί η κάλυψη της υπερβολικά

αυξημένης κατανάλωσης κατά τους μήνες τουριστικής περιόδου. Τα εκατομμύρια των επισκεπτών καταναλώνουν κυρίως εισαγόμενα κρέατα, γαλακτοκομικά και κατεψυγμένα προϊόντα. Υπάρχει λοιπόν ισχυρό πεδίο ανάπτυξης ντόπιων διατροφικών προτάσεων που θα περιλαμβάνουν τοπικά προϊόντα και παραδοσιακές επιλογές που μπορούν να στηρίξουν και την εθνική οικονομία. Η καινοτομία αποτελεί διαχρονικά το εργαλείο προόδου και αντιμετώπισης αρνητικών συγκυριών. Αποτελεί τον ασφαλή διάδρομο προς το μέλλον και μειώνει τις επιπτώσεις σε διαχειρίσιμα επίπεδα. Τέλος, η μείωση κατανάλωσης πόρων και του περιβαλλοντολογικού αποτυπώματος παραμένει ισχυρή πρόκληση για τα προϊόντα κρέατος και τα γαλακτοκομικά». Το μη διαγωνιστικό μέρος της βραδιάς ολοκληρώθηκε με την απονομή των τιμητικών βραβείων για τα **Dairy Innovation Awards 2023**, όπου η **Καθηγήτρια Δήμητρα Χούχουλα**, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας τροφίμων Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Διευθύντρια Ερευνητικού Εργαστηρίου Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας τροφίμων και ποτών, παρέλαβε τιμητικό βραβείο για την εφαρμογή μοριακών τεχνικών στο τομέα του γάλακτος και ο **Καθηγητής Εμμανουήλ Ανυφαντάκης** παρέλαβε τιμητικό βραβείο για την προσφορά του στην προώθηση της Ελληνικής γαλακτοκομίας.

Τα **Dairy Innovation Awards 2023** πραγματοποιήθηκαν υπό τις αιγίδες των **ΠΕΤΕΤ (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων)** και **GCSLA (Greek Cold Storage & Logistics Association)**.

Χορηγοί επικοινωνίας στα **Dairy Innovation Awards 2023** ήταν οι: [meatplace.gr](http://meatplace.gr), [dairynews.gr](http://dairynews.gr), [grillmagazine.gr](http://grillmagazine.gr), [supply-chain.gr](http://supply-chain.gr) και [meatnews.gr](http://meatnews.gr).

Official Publications: σελφ σέρβις, FOOD Reporter.



Άννα Μαρία Παπίρη, Δημοσιογράφος – Συγγραφέας, Co-Founder Wellness Project BOUSSIAS events



Κατερίνα Μπουσιμπουκέα, Παρουσιάστρια της βραδιάς



Ευσταθία Τσάκαλη, Πρόεδρος Κριτικής Επιτροπής Dairy Innovation Awards 2023, Επίκουρη Καθηγήτρια Τεχνολογίας Γάλακτος, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής



Dairy Company of the Year, παραλαβή, ΔΕΛΤΑ τρόφιμα



Supplier of the Year, παραλαβή, INOX DESIGN KATERIS



Τιμπτικό, Καθ. Δήμητρα Χούκουλα, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας τροφίμων Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής



Τιμπτικό, Εμμανουήλ Αναφαντάκης, Ομότιμος Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, τ. Πρόεδρος Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος



## Πίνακας Νικητών

Supplier of the Year	
INOX DESIGN KATERIS	
Dairy Company of The Year	
ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα	
Καινοτομία στα Γαλακτοκομικά Προϊόντα	
PLATINUM	ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα/VITALINE PUDDING/Επιδόρπιο Γάλακτος
Εισαγωγή νέου γαλακτοκομικού προϊόντος στην αγορά	
GOLD	Lidl Hellas & ΣΙΑ Ο.Ε./ΓΑΛΠΟ Αιγοπρόβειο ελαφρύ τυρί με 12% λιπαρά και 40% λιγότερο αλάτι/Τυρί
GOLD	ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα/VITALINE PUDDING/Επιδόρπιο Γάλακτος
SILVER	Lidl Hellas & ΣΙΑ Ο.Ε./ΓΑΛΠΟ High Protein Super Fruits/Επιδόρπιο Γάλακτος
Καινοτόμο γαλακτοκομικό προϊόν στη σύστασή του	
GOLD	ΥΙΟΙ ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΦΡΑΓΚΙΑΔΑΚΗ/Γραβιέρα "Η ΚΟΡΥΦΗ"/Τυρί
Βιώσιμο γαλακτοκομικό προϊόν	
GOLD	ΥΙΟΙ ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΦΡΑΓΚΙΑΔΑΚΗ/Γραβιέρα "Η ΚΟΡΥΦΗ" 14μηνης ωρίμανσης/Τυρί
Καινοτομία στο Μάρκετινγκ – Υπηρεσίες	
PLATINUM	ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα/“Στο Milko Σου”-New Campaign/ Καμπάνια Προώθησης / Προβολής
Καμπάνια Προώθησης / Προβολής	
GOLD	ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα/“Στο Milko Σου”-New Campaign
Υπηρεσίες Πληροφορικής	
GOLD	BizTECI/Odysseus Stater - Λογισμικό Διαχείρισης Παραγωγής για Βιομηχανικούς Υπολογιστές
SILVER	G-LOGIC AE/ITERRA ERP - Διαχείριση επιχειρησιακών πόρων
Ασφάλεια & Ποιότητα Τροφίμων	
GOLD	ΜΙΚ3 ΑΕ – ΒΑΛΜΑΣ ΟΕ/ΜCΜ – Milk Control Management
SILVER	ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα/Digitizing our Milk Zone Operations to consistently collect high quality milk for our customers
Καινοτομία στη Διανομή	
GOLD	ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα/State of the Art Innovative Logistics Services with Quality & Customer Service at the Core
Εφοδιαστική Αλυσίδα	
GOLD	Δέλτα Τροφιμα/Μείωση Food Waste μέσω της υλοποίησης ενός ολοκληρωμένου συστήματος Sales and Operations Planning
SILVER	ΜΙΚ3 ΑΕ – ΜΕΒΓΑΛ ΑΕ/Βελτίωση Κτηνοτροφικής Μονάδας
BRONZE	G-LOGIC AE/Terra W.M.S. Διαχείριση αποθηκών
Καινοτομία στον Εξοπλισμό	
PLATINUM	INOX DESIGN KATERIS S.A./ Εξοπλισμός Τυροκομικής μονάδας
Εξοπλισμός Γαλακτομικής μονάδας	
GOLD	INOX DESIGN KATERIS S.A.
Εξοπλισμός Τυροκομικής μονάδας	
GOLD	INOX DESIGN KATERIS S.A.
SILVER	ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ/Καινοτόμα συστήματα υψηλής τεχνολογίας στην βιομηχανική μονάδα στα Τρίκαλα
Παραγωγή Βοηθητικών Υλών	
GOLD	INOX DESIGN KATERIS S.A./Πλήρεις Αυτοματοποιημένες Λύσεις Τυροκόμησης
Υλικά & Τεχνολογία Συσκευασίας	
GOLD	INOX DESIGN KATERIS S.A./Αυτόματο Σύστημα Μερικοποίησης Λευκών και Ημίσκληρων Τυριών (WCM 100)
Καινοτομία στη Βιομηχανία	
PLATINUM	INOX DESIGN KATERIS S.A./Πλήρεις Αυτοματοποιημένες Λύσεις Βιομηχανικής μονάδας/ Σχεδιασμός & Κατασκευή Βιομηχανικής Μονάδας
Καινοτόμα Βιομηχανική Μονάδα	
GOLD	ΔΕΛΤΑ Τρόφιμα
SILVER	ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ/Βιομηχανική μονάδα στα Τρίκαλα
Σχεδιασμός & Κατασκευή Βιομηχανικής Μονάδας	
GOLD	INOX DESIGN KATERIS S.A./Πλήρεις Αυτοματοποιημένες Λύσεις Βιομηχανικής μονάδας
SILVER	ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ