



# Meat Innovation AWARDS 2023

## Meat Innovation Awards 2023: ο θεσμός που αναδεικνύει την καινοτομία του κλάδου των προϊόντων κρέατος

Την Τρίτη 17 Οκτωβρίου, στο Radisson Blu Park Hotel, πραγματοποιήθηκε η Τελετή Απονομής των **Meat Innovation Awards 2023** από την **BOUSSIAS events**, με στόχο να αναδείξει και να επιβραβεύσει τα υψηλής ποιότητας προϊόντα, τις πρωτοποριακές υπηρεσίες, καθώς και τις καινοτόμες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της παραγωγής, της πώλησης κρέατος και των υποπροϊόντων αυτής. Περισσότερα από **150 υψηλόβαθμα στελέχη**, εκπρόσωποι Φορέων, Πανεπιστημίων, Επαγγελματιών καθώς και εκπρόσωποι Τύπου, βρέθηκαν στην Τελετή Απονομής, επικροτώντας την καινοτομία και την ποιότητα των βραβευμένων υποψηφιοτήτων των εταιρειών που εμπορεύονται ή παράγουν προϊόντα και υποπροϊόντα κρέατος, διαθέτουν εξοπλισμό και λύσεις επαγγελματικού κρεοπωλείου ή παρέχουν υπηρεσίες εστίασης, packaging και logistics προϊόντων κρέατος και τα τελευταία χρόνια επέδειξαν πρωτοποριακές-καινοτόμες πρακτικές. Συνολικά, διακρίθηκαν **7 εταιρίες-επιχειρήσεις** από ένα ευρύ φάσμα υποψηφιοτήτων πάνω σε όλες τις κατηγορίες των βραβείων.

Πιο συγκεκριμένα, βραβείο στα **Meat Innovation Awards 2023** απέσπασαν οι εταιρείες: **BizTEC, G-LOGIC, ELVIDA FOODS, ΜΟΤΟΝΟΜΙΚΟΣ-ΚΟΥΤΙΑDELIVERY, ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΠΙΝΔΟΣ, Αλέξανδρος & Ιωάννης Τιάκας & ΣΙΑ Ο.Ε.** και **Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company**.

Επίσης, οι υποψηφιότητες οι οποίες κατέκτησαν την υψηλότερη βαθμολογία στο σύνολο κάθε πυλώνα, αποσπώντας το **Platinum Βραβείο** ήταν οι: **ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΠΙΝΔΟΣ** με την υποψηφιότητα **Κοτόπουλο Ελεύθερης Βοσκής** στα προϊόντα κρέατος και η **ELVIDA FOODS** με την υποψηφιότητα **HELLENIC GYROS** στην ενότητα Προμηθευτές – Παραγωγί – Έμποροι.

Η βραδιά όπως πάντα κορυφώθηκε με την απονομή του μεγάλου βραβείου της χρονιάς, του **Grand Award**, όπου η **ELVIDA FOODS** αναδείχθηκε **Meat Company of the Year**. Η βραδιά των βραβείων ξεκίνησε με τον χαιρετισμό της

**Άννα Μαρία Παπίρη**, Wellness Editor – Author, Co-Founder Wellness Project, **BOUSSIAS events**, η οποία μεταξύ άλλων ανέφερε: «Αυτή η χρονιά είχε δύσκολη εξέλιξη για την πρωτογενή παραγωγή καθώς συνέβησαν μεγάλες απώλειες του ζωικού κεφαλαίου αλλά και σημαντικές καταστροφές στις υποδομές των επιχειρήσεων. Η κλιματική αλλαγή ως μέρος των φυσικών καταστροφών θα επιβαρύνει γενικότερα την παραγωγή και τα προϊόντα σε όλη τη χώρα. Απόψε είναι ανθρώπινη ανάγκη να στρέψουμε την προσοχή και την σκέψη μας στην Θεσσαλία αλλά και όλα τα μέρη της χώρας τα οποία επλήγησαν και να ευχιστούμε άμεση και ολιστική αντιμετώπιση των προβλημάτων τόσο στους αγρότες στη βιοτεχνία αλλά και τη βιομηχανική παραγωγή».

Στην συνέχεια, ο **Νικόλαος Σολωμάκος**, Πρόεδρος της Κριτικής Επιτροπής **Meat Innovation Awards 2023**, Αναπληρωτής Καθηγητής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, άφησε το δικό του ξεχωριστό στίγμα στην βραδιά με το μήνυμά του αναφέροντας: «Τα Meat Innovation Awards διοργανώθηκαν για δεύτερη συνεχή χρονιά από την εταιρεία BOUSSIAS events με σκοπό να τιμήσουν τους ανθρώπους και τις εταιρείες που δραστηριοποιούνται σε όλη την αλυσίδα του κρέατος και των προϊόντων του στην Ελλάδα. Μετά την εξαιρετικά επιτυχημένη περσινή διοργάνωση με μεγάλη συμμετοχή είχα την τιμή και την χαρά να συμβάλλω ξανά μέσω της Κριτικής Επιτροπής, από την θέση του προέδρου, ανάμεσα σε καταξιωμένους επιστήμονες και επαγγελματίες του χώρου. Η κλιματική αλλαγή, η βιωσιμότητα των συστημάτων παραγωγής τροφίμων, οι ανησυχίες των καταναλωτών και οι νέες νομοθετικές απαιτήσεις θέτουν διαρκώς νέες προκλήσεις σε όλους τους εμπλεκόμενους σε όλη την διαδρομή από το στάβλο στο πιάτο του καταναλωτή για την παραγωγή θρεπτικών, ποιοτικών αλλά και ασφαλών προϊόντων.

Οι υποψηφιότητες στα **Meat Innovation Awards 2023** ήταν για μια ακόμη φορά υψηλού επιπέδου και τα βραβεία επιβραβεύουν τις εταιρείες του χώρου που η αναζήτηση της αριστείας αποτελούν ουσιαστικό τους στόχο. Θέλω να συγχαρώ όλους τους νικητές των βραβείων και να τους προτρέψω να συνεχίσουν να αγωνίζονται ακόμα περισσότερο για να ικανοποιούν τους ανθρώπους που

επιλέγουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους, γιατί τα **Meat Innovation Awards 2024** θα είναι ακόμα πιο ανταγωνιστικά».



Επίσης, χαιρετισμό στην τελετή απονομής απεύθυνε ο **Ιωάννης Σμαρνάκης**, Πρόεδρος ΠΕΤΕΤ (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων), ο οποίος μεταξύ άλλων ανέφερε: «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. Επίσης, στα πλαίσια της βιώσιμης ανάπτυξης η μείωση των απόβλητων που παράγονται, από τις κατά βάση πλαστικές συσκευασίες που χρησιμοποιούνται, είναι ένα θέμα που θα απασχολήσει έντονα, δεδομένου ότι τα περισσότερα προϊόντα για να διατηρηθούν απαιτούνται συσκευασίες με συγκεκριμένες προδιαγραφές διαπερατότητας. Αυτό, σε συνδυασμό με την παγκοσμιοποίηση της αγοράς η οποία απαιτεί την αύξηση της διάρκειας ζωής των προϊόντων καθώς και η αυξανόμενη ζήτηση για τρόφιμα ελάχιστα επεξεργασμένα έχουν δημιουργήσει την ανάγκη χρήσης καινοτόμων υλικών στη συσκευασία τροφίμων που θα εγγυώνται την ασφάλεια και τη διατήρηση της ποιότητας για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα, τα οποία θα συμβάλλουν και στη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων. Μεγάλη πρόκληση είναι το εργαστηριακό κρέας. Σε δοκιμές που έγιναν φάνηκε ότι οι καταναλωτές δεν είναι ακόμη έτοιμοι να αντικαταστήσουν το κρέας κυρίως γιατί η γεύση του εργαστηριακού ή τεχνητού κρέατος δεν έχει καμία σχέση με την κανονική, τουλάχιστον προς το παρόν».

Τέλος, χαιρετισμό στην τελετή απονομής απεύθυνε και

ο **Βασίλειος Παπατσιός**, Πρόεδρος του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, ο οποίος ανέφερε: «Είναι ιδιαίτερη τιμή και χαρά να χαιρετίζω τη αποψινή διοργάνωση. Θέλω να συγχαρώ την εταιρεία BOUSSIAS events για την πρωτοβουλία των βραβείων που αναδεικνύουν και επιβραβεύουν υψηλής ποιότητας προϊόντα, υπηρεσίες, και καινοτόμες ιδέες. Τα ελληνικά τρόφιμα συνδέονται με την ιστορία μας, την παράδοση μας, την ελληνική φιλοξενία και συνεπώς με τον δυναμικό κλάδο του τουρισμού. Συγχαρητήρια στις εταιρείες που βραβεύθηκαν αλλά και σε όσους συμμετείχαν στο διαγωνισμό και εύχομαι οι ιδέες και τα προϊόντα τους να γνωρίσουν επιτυχία και αναγνώριση στη ελληνική και διεθνή αγορά».

Το μη διαγωνιστικό μέρος της βραδιάς ολοκληρώθηκε με την απονομή των τιμητικών βραβείων για τα **Meat Innovation Awards 2023**, όπου ο καθηγητής **Απόστολος Ράντσιος**, τ. Πρόεδρος του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος και τ. Πρόεδρος της Παγκόσμιας Κτηνιατρικής Εταιρείας, παρέλαβε τιμητικό βραβείο για την προσφορά του στην Κτηνιατρική Δημόσια Υγεία και για την OMIND creatives, παρέλαβαν τιμητικό βραβείο οι **Θεόδωρος Δημητριάδης**, CEO-OMIND creatives & **Αντώνης Μοσχονίδης**, Εμπορικός Διευθυντής **OMIND creatives**, για την προσφορά της εταιρείας στο χώρο της κτηνοτροφίας, της τυροκομίας και της γαλακτοκομίας.

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



Νικόλαος Σολωμάκος, Πρόεδρος Κρητικής Επιτροπής Meat Innovation Awards 2023, Αναπληρωτής Καθηγητής Πανεπιστημίου



Κατερίνα Μπουσμπουκιά, Παρουσιάστρια της βραδιάς







Βασίλης Παπασίρος, Πρόεδρος του Τμήματος Κτηνιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας



Τιμητικό βραβείο, OMIND creatives



Platinum, ELVIDA FOODS. Παραλαβή Μαρία Μαγγανά & Παναγιώτης Αδαμαντιάδης



Platinum, ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΠΙΝΔΟΣ. Παραλαβή\_Ανδρέας Δημητρίου, Πρόεδρος ΑΓΣΙ ΠΙΝΔΟΣ



Meat Company of the Year, ELVIDA FOODS. Παραλαβή ομάδα της ELVIDA FOODS



Τιμητικό βραβείο, Καθ. Απόστολος Ράντσιος, τ. Πρόεδρος του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος

## Πίνακας Νικητών

Meat Company of the Year	
<b>ELVIDA FOODS</b>	
Υπηρεσίες προς Καταναλωτές	
On line υπηρεσίες	
<b>GOLD</b>	G-LOGIC AEITrace ID - Διαχείριση παραγωγής & ιχνηλασιμότητα
Προϊόντα Κρέατος	
<b>PLATINUM</b>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΠΙΝΔΟΣΙΚοτόπουλο Ελεύθερης Βοσκής/ Προϊόν Κοτόπουλου
Προϊόν Κοτόπουλου	
<b>GOLD</b>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΠΙΝΔΟΣΙΚοτόπουλο Ελεύθερης Βοσκής
Προϊόν από Μοσχάρι	
<b>GOLD</b>	Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company Πέταλο Λουκάνικο Ξάνθης
Κατεψυγμένο Προϊόν	
<b>GOLD</b>	ELVIDA FOODS Hellenic Gyros
<b>SILVER</b>	Αλέξανδρος & Ιωάννης Τιάκας & ΣΙΑ Ο.Ε. Τιάκας - Εβρίτικα Παραδοσιακά Προϊόντα - Μπάμπο Θρακιώτικη Παραδοσιακή
Έτοιμη Λύση Προϊόντος Κρέατος	
<b>GOLD</b>	ELVIDA FOODS NOSTIMOST
Επαγγελματικός Εξοπλισμός	
Εξοπλισμός Μεταφοράς Τροφίμων	
<b>GOLD</b>	ΜΟΤΟΝΟΜΙΚΟΣ-ΚΟΥΤΙΑDELIVERY Κουτιά Μεταφοράς τροφίμων-ισοθερμικών σάκων
Προμηθευτές – Παραγωγοί - Έμποροι	
<b>PLATINUM</b>	ELVIDA FOODS HELLENIC GYROS & NOSTIMOST/ Εξαγωγές Εμπόριο Κρέατος και Πουλερικών
Επιχείρηση Παραγωγής Προϊόντων με Βάση το Κρέας	
<b>GOLD</b>	Αλέξανδρος & Ιωάννης Τιάκας & ΣΙΑ Ο.Ε. Τιάκας - Εβρίτικα Παραδοσιακά Προϊόντα
Επιχείρηση Παραγωγής Παρασκευασμάτων Κρέατος	
<b>GOLD</b>	ELVIDA FOODS
Κτηνοτροφική- Πτηνοτροφική Μονάδα	
<b>GOLD</b>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΠΙΝΔΟΣΙΚοτόπουλο Ελεύθερης Βοσκής
Εξαγωγές Εμπόριο Κρέατος και Πουλερικών	
<b>GOLD</b>	ELVIDA FOODS HELLENIC GYROS & NOSTIMOST
Υπηρεσίες προς Επαγγελματίες	
Υπηρεσίες Εφοδιαστικής Αλυσίδας	
<b>GOLD</b>	G-LOGIC TERRA ERP - Διαχείριση Επιχειρησιακών Πόρων
Λογισμικό-Πληροφοριακό Σύστημα	
<b>GOLD</b>	G-LOGIC AEI TERRA Retail - Ολοκληρωμένο σύστημα λιανικών πωλήσεων
<b>SILVER</b>	BizTECI™ Κορυφαίο λογισμικό Διαχείρισης Παραγωγής & Ιχνηλασιμότητας, Odysseus System™