



Bakery & Pastry Awards 2023: Οι θεσμοί που αναδεικνύουν την καινοτομία στα προϊόντα και τις υπηρεσίες καταστημάτων και εταιρειών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

Την Τετάρτη 1 Φεβρουαρίου, στο Radisson Blu Park Hotel, πραγματοποιήθηκε η Τελετή Απονομής των Bakery Awards 2023 και των Pastry Awards 2023. Τα Bakery Awards 2023 είναι τα βραβεία που διοργανώθηκαν για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά στην Ελλάδα από την BOUSSIAS events με στόχο να αναδείξουν και να επιβραβεύσουν την αριστεία και την καινοτομία σε προϊόντα, υπηρεσίες, καταστήματα και την βιομηχανία που σχετίζονται με την αρτοποιία.

Τα Pastry Awards 2023 είναι τα βραβεία που λανσαρίστηκαν φέτος παράλληλα με τα Bakery Awards 2023 από την BOUSSIAS events για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά, με στόχο να αναδείξουν και να επιβραβεύσουν την αριστεία και την καινοτομία σε προϊόντα, υπηρεσίες, καταστήματα και τη βιομηχανία που σχετίζονται με την ζαχαροπλαστική.

Περισσότερα από 160 υψηλόβαθμα στελέχη επιχειρήσεων, εκπρόσωποι Φορέων, Πανεπιστημίων, Επαγγελματίες καθώς και εκπρόσωποι Τύπου, βρέθηκαν στην Τελετή Απονομής, επικροτώντας την καινοτομία και την ποιότητα των βραβευμένων υποψηφιοτήτων των εταιρειών που διαθέτουν φούρνους και καταστήματα ζαχαροπλαστικής, που παράγουν προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, που παρέχουν αντίστοιχες υπηρεσίες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και επίσης που παρέχουν υπηρεσίες packaging – logistics αντίστοιχων προϊόντων και έχουν να επιδείξουν πρωτοποριακές – καινοτόμες πρακτικές τα τελευταία χρόνια.

Συνολικά, διακρίθηκαν 21 εταιρείες από ένα ευρύ φάσμα επιχειρηματικής δραστηριότητας πάνω σε όλες τις κατηγορίες των βραβείων.



Platinum βραβείο: Acmon Systems, Acmon Data, Icon Systems Στη φωτό οι Γιώργος Μοσχάκης, Commercial Director, και Γιώργος Μπουγιούκας, Plant Manager



Platinum βραβείο: ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ – Στη φωτό η Κατερίνα Μπαφούνη, General Manager (Απονομή: Κώστας Ντίμερης, Επιθεωρητής πωλήσεων επαγγελματικών προϊόντων Ν. Αττικής, Loulis Food Ingredients)



Platinum βραβείο: Χωριάτικη Ζύμη – Στη φωτό ο Δημήτριος Τσιώλας, Εμπορικός Διευθυντής (Απονομή: Νίκος Φωτόπουλος, Διευθύνων Σύμβουλος, Loulis Food Ingredients)



Pastry of the Year: Glykaki by Koutsoukos – Στη φωτό ο ιδιοκτήτης, Γιάννης Κουτσούκος



Pastry & Bakery Supplier of the Year: Χωριάτικη Ζύμη – Στη φωτό η ομάδα της Χωριάτικης Ζύμης



Baker of the Year: Mon Kooloor – Στη φωτό η ομάδα της Mon Kooloor

Οι εταιρείες που βραβεύθηκαν

Πιο συγκεκριμένα, Βραβείο απέσπασαν οι εταιρείες: ABOUTNET, ACMON DATA, ACMON SYSTEMS, ICON SYSTEMS, BAKEHELLAS, BASTATEAM, Cretan Bakery Perrakis, FRESH PATISSERIE, Glykaki by Koutsoukos, Lidl Hellas, MON KOOLOR, NetPlanet – Δεληγιαννίδης, OLYMPIC FOODS, PapLiber Ζαχαροπλαστεία, Starenio, Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ, ΖΕΙΔΩΡΟΣ ΓΗ, ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ, ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ, Φούρνος Αγάθης, Φούρνος ΝΤΟΥΡΟΥΝΤΟΥΣ και ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΖΥΜΗ.

Επίσης, οι εταιρείες οι οποίες κατέκτησαν την υψηλότερη βαθμολογία στο σύνολο των υποψηφιοτήτων, αποσπώντας το **Platinum Βραβείο** ήταν οι: Acmon Systems, Acmon Data, Icon Systems, Glykaki by Koutsoukos, ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ και Χωριάτικη Ζύμη. Η βραδιά όπως πάντα κορυφώθηκε με την απονομή των μεγάλων βραβείων της χρονιάς, των **Grand Awards**, όπου η Οικογένεια Πορτοκαλίδη αναδείχθηκε **Bakery Brand of the Year**, η Mon Kooloor αναδείχθηκε **Baker of the Year**, η Χωριάτικη Ζύμη αναδείχθηκε **Pastry & Bakery Supplier of the Year** και η Glykaki by Koutsoukos αναδείχθηκε **Pastry of the Year**.

Ποιοι απηύθυναν χαιρετισμούς

Η βραδιά των βραβείων ξεκίνησε με τον χαιρετισμό της Άννα Μαρίας Παπέρη, Wellness Editor – Author, Co-Founder Wellness Project, BOUSSIAS events, η οποία μεταξύ άλλων ανέφερε: «Η αγορά των προϊόντων της αρτοποιίας αλλά και της ζαχαροπλαστικής προσαρμόζεται στις σύγχρονες μεταβαλλόμενες τάσεις που επιζητούν πιο υγιεινές επιλογές υψηλής διατροφικής αξίας, με γευστικά προϊόντα με συστατικά φιλικά στο περιβάλλον αλλά και μεγαλύτερη διάρκεια. Η ανάγκη για clean label, για functional συστατικά, αντιοξειδωτικά συστατικά για προϊόντα με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες ή

φυτικές ίνες δείχνουν ως οι κυρίαρχες τάσεις της εποχής. Το comfort food είναι επίσης η τάση που ισχυροποιήθηκε στην πανδημία ήρθε για να μείνει τόσο στα φαγητά όσο και στα γλυκά. Η στροφή στην απόλαυση αλλά με κανόνες δίνει πια στους καταναλωτές την δυνατότητα να χαλαρώσουν μέσα από ευχάριστες γευστικές αλλά και οπτικές εμπειρίες». Χαιρετισμούς απηύθυναν:

Ο Ιωάννης Σμαρνάκης, Πρόεδρος της Κριτικής Επιτροπής, Πρόεδρος Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.), άφησε το δικό του ξεχωριστό στίγμα στην βραδιά με το μήνυμά του αναφέροντας: «Η παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής αποτελεί σημαντικό τμήμα, τόσο της βιοτεχνικής όσο και βιομηχανικής δραστηριότητας της πατρίδας μας. Παρ' ότι τα τυπικά αρτοσκευάσματα και γλυκά έχουν την μερίδα του λέοντος, υπάρχει πάντα χώρος για επιλογές που θα φέρουν νέους καταναλωτές τόσο από την τοπική όσο και από την συνεχώς αυξανόμενη τουριστική αγορά, διευρύνοντας την προσφορά τόσο των φρέσκων όσο και των τυποποιημένων προϊόντων και ενισχύοντας την εξωστρέφεια των Ελληνικών επιχειρήσεων. Η καινοτομία είναι εργαλείο προόδου και ευημερίας για σύγχρονες και δημοκρατικές κοινωνίες. Μια καθημερινή πρόκληση για ανήσυχους ανθρώπους.

Τα **Bakery & Pastry Awards** είναι μια πρωτοβουλία που αναδεικνύει την δημιουργία μέσω καινοτόμων δραστηριοτήτων, ως εκ τούτου συμβάλλει στον υγιή ανταγωνισμό, ο οποίος αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο της προόδου και ευημερίας. Η αρτοποιία & ζαχαροπλαστική είναι δυναμικό παραγωγικό πεδίο, με σημαντικό οικονομικό αποτύπωμα για τον τόπο μας. Ο τομέας έχει μεγάλες δυνατότητες να προσφέρει, απαραίτητα προϊόντα για την καθημερινή ισορροπημένη διατροφή αλλά και προχωρημένες λύσεις για την αξιοποίηση και ανάδειξη



Βάσω Παπαδημητρίου, Γενική Διευθύντρια του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (Σ.Ε.Β.Τ.)



Bakery Brand of the Year: Οικογένεια Πορτοκαλίδη
– Στη φωτο ο Φώτης Πορτοκαλίδης, Υπεύθυνος Προμηθειών της Οικογένειας Πορτοκαλίδη και η η Θεδώρα Καπουσούζη Marketing & Communication Manager



Ιωάννης Σμαρνάκης, Πρόεδρος Κριτικής Επιτροπής, Πρόεδρος Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων

τοπικών υλικών, τεχνικών και διαδικασιών».

Η Βάσω Παπαδημητρίου, Γενική Διευθύντρια του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (Σ.Ε.Β.Τ.), η οποία μεταξύ άλλων επισήμανε:

«Ο ΣΕΒΤ εκπροσωπεί τις σύγχρονες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο και αποτελεί τον κύριο συνομιλητή της Πολιτείας για την προώθηση των θέσεων και των θεμάτων που απασχολούν τον κλάδο. Είναι Μέλος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Τροφίμων και Ποτών «FoodDrinkEurope» και μαζί με τους αντίστοιχους Συνδέσμους των Κ/Μ συμμετέχει ενεργά στο ευρωπαϊκό γίγνεσθαι και παρακολουθεί από κοντά τις σύγχρονες εξελίξεις και προκλήσεις του κλάδου.

Η Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών είναι ο πιο δυναμικός, ανταγωνιστικός και εξωστρεφής κλάδος με ιδιαίτερη βαρύτητα στην οικονομία της χώρας, αλλά και στη ζωή των πολιτών.

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη του IOBE, η Βιομηχανία μας έχει κύκλο εργασιών 16 δις €, οι εξαγωγές ανέρχονται στα 5 δις και αποτελεί τον μεγαλύτερο εργοδότη στην ελληνική μεταποίηση, γεγονός που της προσδίδει τεράστιο κοινωνικό ειδικό βάρος».

Ο Ιωάννης Μάνος, Γενικός Γραμματέας Βιοτεχνικού

Επιμελητηρίου Αθήνας, ο οποίος μεταξύ άλλων πρόσθεσε:

«Η καθιέρωση και απονομή των βραβείων Bakery & Pastry Awards 2023 έρχεται να ενισχύσει, να αναδείξει, και να επιβραβεύσει την αριστεία και την καινοτομία σε προϊόντα, υπηρεσίες, καταστήματα, βιοτεχνίες και βιομηχανίες που σχετίζονται με την αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική.

Τέτοιες πρωτοβουλίες είναι αναγκαίες και απαραίτητες για πολλούς λόγους καθώς ενισχύουν το επιχειρηματικό αποτύπωμα των επιχειρήσεων που βραβεύονται, ενισχύουν την υγιή ποιοτική επιχειρηματική άμυλα και βοηθούν την επιχειρηματικότητα των κλάδων αυτών αλλά ταυτοχρόνως ενισχύουν την Ελληνική Παρουσία και ταυτότητα των βραβευμένων επιχειρήσεων και προϊόντων στον εγχώριο και διεθνή ανταγωνισμό».

Ο Ιωάννης Γλύκος, Πρόεδρος Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (Ο.Ε.Ζ.Ε.), ο οποίος μεταξύ άλλων επισήμανε: «Στο πέρασμα των χρόνων αρκετές επιχειρήσεις καινοτόμησαν και ανέδειξαν με τον καλύτερο τρόπο την τέχνη της ζαχαροπλαστικής ποντάροντας πρωτίστως στην ποιότητα αλλά και στην οργάνωση ώστε να μπορούν να ▶



Τιμητικό βραβείο: Φώτης Χιώτογλου, Μέλος του διοικητικού συμβουλίου της ΕΑΙΝ



Τιμητικό βραβείο: Νίκος και Μανώλης Κουκλινός, ιδιοκτήτες της εταιρείας ΚΟΥΚΛΙΝΟΣ-ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ



Νίκος Φωτόπουλος, Διευθύνων Σύμβουλος, Loulis Food Ingredients



Άννα Μαρία Πανίρη, Wellness Editor – Author, Co-Founder Wellness Project



Δημήτρης Ντούρας, Πρόεδρος Αρτοποιιών Πειραιά



Ιωάννης Γλύκος, Πρόεδρος Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (Ο.Ε.Ζ.Ε)

ακολουθούν το ρεύμα της κάθε εποχής. Η επιβράβευση της αριστείας και της καινοτομίας σε ό,τι εμπίπτει στον τομέα της ζαχαροπλαστικής (προϊόντα, υπηρεσίες, βιοτεχνικές επιχειρήσεις και βιομηχανίες) θεωρούμε πως δίνει ώθηση στον βραβευθέντα να δημιουργήσει μια πιο διεκδικητική και πρωτοπόρα επιχειρηματική σκέψη».

Ο **Παναγιώτης Μωραΐτης**, Πρόεδρος Συνδέσμου Επιχειρήσεων Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης (Σ.Ε.Ε.Μ.Ε.), ο οποίος μεταξύ άλλων πρόσθεσε: «Είναι σημαντικό τόσο για τις επιχειρήσεις, όσο και για το ευρύ κοινό να γνωρίζει εκείνες τις επιχειρήσεις που επιδεικνύουν υγιή επιχειρηματικότητα, διατηρούν και δημιουργούν θέσεις εργασίας και προσφέρουν έμπρακτα στη διατήρηση της κοινωνικής συνοχής. Αυτή την επιχειρηματικότητα βραβεύουμε. Τις Επιχειρήσεις που έθεσαν υψηλούς στόχους και τους πέτυχαν. Σε αυτό το άξιο έργο της διοργάνωσης και στο πλευρό των επιχειρήσεων, στέκεται δίπλα τους ο Σ.Ε.Ε.Μ.Ε.».

Ο **Δημήτρης Ντούρας**, Πρόεδρος Αρτοποιιών Πειραιά, ο οποίος μεταξύ άλλων επισήμανε: «Το επάγγελμά μας έχει μία ανθρωποκεντρική και συλλογική φύση. Η εμπιστοσύνη και η προτίμηση του κόσμου, των πελατών μας, είναι η ανταμοιβή μας. Βέβαια, τόσο η αρτοποιία όσο

και η ζαχαροπλαστική, όπως και κάθε άλλο επάγγελμα, πλαισιώνεται και υποστηρίζεται από επαγγελματίες του χώρου που μάς παρέχουν στήριξη και εκπαίδευση. Επαγγελματίες στον χώρο αυτό, που σπκνώνουν μαζί με εμάς το ίδιο φορτίο, έχουν τις ίδιες ανησυχίες και τις ίδιες προσδοκίες με εμάς. Η βοήθειά τους, τόσο τεχνολογική όσο και ερευνητική, είναι πολύτιμη. Μάς συναντούν στα μισά της διαδρομής προς την πραγματοποίηση ενός προϊόντος. Ερευνούν και εκπαιδεύονται σε νέες τεχνικές που θα φέρει καλύτερα αποτελέσματα και νέα προϊόντα που θα προσφέρουν στον καταναλωτή νέες εμπειρίες, αλλά ταυτόχρονα θα προσφέρει και στον επαγγελματία νέες υπηρεσίες».

Εκ μέρους του Χρυσού Χορηγού ο **Νίκος Φωτόπουλος** Διευθύνων Σύμβουλος, Loulis Food Ingredients δήλωσε: «Για ακόμη μια χρονιά στηρίζουμε τα Bakery & Pastry Awards ως χρυσός χορηγός, υποστηρίζοντας τον θεσμό και στηρίζοντας έμπρακτα τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Η εταιρεία μας, Loulis Food Ingredients μετρά ήδη δύο αιώνες διαρκούς παρουσίας στην εγχώρια αγορά και ηγείται του κλάδου της αλευροβιομηχανίας στην Ελλάδα. Στη Loulis Food Ingredients έχουμε ως όραμα να δημιουργούμε αξία για την ανθρώπινη διατροφή και η αποστολή μας είναι να ▶



Μαρία Νικολταίου, Παρουσιάστρια της βραδιάς



Ιωάννης Μάνος, Γενικός Γραμματέας Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Αθήνας



Παναγιώτης Μωραΐτης, Πρόεδρος Συνδέσμου Επιχειρήσεων Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης (Σ.Ε.Ε.Μ.Ε.)

παράγουμε και να διαθέτουμε ποιοτικές, καινοτόμες και ανταγωνιστικές Α' ύλες. Επιπρόσθετα, μία από τις στρατηγικές μας προτεραιότητες είναι η εστίαση στον πελάτη, κάτι που αποδεικνύεται έμπρακτα με όλες μας τις ενέργειες, για να μπορούν όλοι να είναι ανταγωνιστικοί σε μία αγορά που συνεχώς αλλάζει. Ακολουθώντας λοιπόν κι εμείς τις ανάγκες της αγοράς, λανσάραμε μέσα στο 2022 μία νέα σειρά premium μιγμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με την ονομασία KAIZEN, θέλοντας να βοηθήσουμε κάθε επαγγελματία να αντιμετωπίσει τις προκλήσεις της εποχής και να προσφέρει στους πελάτες του πολλά διαφορετικά προϊόντα, ξεπερνώντας οποιοδήποτε περιορισμό. Έτσι είμαστε ιδιαίτερα περήφανοι που η πλειοψηφία των βραβευόμενων εταιρειών απόψε είναι πελάτες μας που ασκούν καινοτόμες και άριστες πρακτικές σε επίπεδο προϊόντων και υπηρεσιών, κινητοποιώντας τις βιομηχανίες του κλάδου για διαρκή βελτίωση. Τέλος, θα ήθελα να συγχαρώ τη BOUSSIAS για την διοργάνωση της εκδήλωσης και φυσικά και όλες τις εταιρείες που βραβεύονται απόψε».

Χαιρετισμό απηύθυνε και ο **Ανδρέας Παπαδέδης**, Managing Director, CubelQ Ltd, ο οποίος ανέφερε: «Με μεγάλη μας χαρά αποδεχθήκαμε την πρόσκληση υποστήριξης των Bakery & Pastry Awards 2023 που διοργανώνονται από την BOUSSIAS με σκοπό να αναδείξουν και να επιβραβεύσουν την αριστεία και την καινοτομία σε προϊόντα και υπηρεσίες σχετικές με την αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική. Το Paypod Pay-Station, ο χρυσός νικητής των Βραβείων Convenience & Retail Awards 2022, αναλαμβάνει τη διαχείριση μετρητών στο σημείο πώλησης, ανακυκλώνοντας όλες τις αξίες του Ευρώ αλλά και ξένων νομισμάτων. Μέσω των ανέπαφων συναλλαγών με μετρητά, το Paypod™ επιταχύνει τη διαδικασία πληρωμής, προστατεύει προσωπικό και πελάτες από έκθεση σε υιούς και εξαλείφει τις διαφορές ταμείου. Διασυνδέεται με κάθε λογισμικό ταμιακής και με πολλαπλά ταμεία ταυτόχρονα. Κατασκευάζεται από την Crane Payment Innovations, εταιρία με ιστορία 168 ετών, υποστηρίζει 143 διαφορετικά νομίσματα και διαθέτει πάνω από 10 εκατομμύρια εγκαταστάσεις παγκοσμίως».



Ανδρέας Παπαδέδης, Managing Director, CubelQ Ltd

Τιμητικά βραβεία

Στο μη διαγωνιστικό μέρος της βραδιάς πραγματοποιήθηκε η απονομή των τιμητικών βραβείων για τα **Bakery & Pastry Awards 2023**. Ο Φώτης Χιώτογλου από την εταιρεία ΕΛΙΝ, παρέλαβε τιμητικό βραβείο για την Εξωστρέφεια στη Παραγωγή Εξοπλισμού Βιομηχανιών Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής και οι Νίκος και Μανώλης Κουκλινός από την εταιρεία ΚΟΥΚΛΙΝΟΣ-ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ, παρέλαβαν τιμητικό για την

Καινοτομία και την Διάδοση της Κρητικής Διατροφής.

Τα Bakery & Pastry Awards 2023 πραγματοποιήθηκαν υπό την αιγίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.).

Χρυσός Χορηγός στην τελετή απονομής των Bakery & Pastry Awards 2023 ήταν η LOULIS FOOD INGREDIENTS,

η εταιρεία που αγκαλιάζει τα brands: Μύλοι Λούλη, KENFOOD, Kaizen, Μύλοι Αγίου Γεωργίου, Easy Bake & Μουσείο Λούλη.

Υποστηρικτής στην τελετή απονομής των Bakery & Pastry Awards 2023 ήταν η CubelQ - Paypod™.

Official Publications: σελφ σέρβις και FOOD Reporter.

Στο site www.pastryandbakeryawards.gr μπορείτε να δείτε τον πίνακα των νικητών, καθώς επίσης και φωτογραφίες της βραδιάς.



Χρυσός Χορηγός στην τελετή απονομής των Bakery & Pastry Awards 2023 ήταν η LOULIS FOOD INGREDIENTS

Τα βραβεία και οι νικητές
Pastry of the Year

Glykaki by Koutsoukos

Pastry & Bakery Supplier of the Year

Χωριάτικη Ζύμη

Baker of the Year

Mon Kooloor

Bakery Brand of the Year

Οικογένεια Πορτοκαλίδη

Bakery

PLATINUM ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ

PLATINUM Χωριάτικη Ζύμη

Φούρνοι

Ανεξάρτητοι Φούρνοι

GOLD Φούρνος Αγάθης | Αττική

SILVER Starenio Bakery | Ιόνιο

Αλυσίδα / Franchise Brand

GOLD ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ

SILVER Mon Kooloor

Φούρνος εντός Σουπερμάρκετ / Πολυκαταστήματος

GOLD Lidl Hellas

Υπηρεσίες Φούρνου

Εξυπηρέτηση πελατών

GOLD Mon Kooloor

On line υπηρεσίες

GOLD NetPlanet - Δεληγιαννίδης

Υπηρεσίες Delivery/Online

GOLD Mon Kooloor | Υπηρεσίες delivery

SILVER Mon Kooloor | Υπηρεσίες καφέ

Δράση EKE

GOLD Lidl Hellas

Προϊόντα Φούρνου

Μαύρο Ψωμί

GOLD Lidl Hellas | Μαύρο ψωμί

Χωριάτικο

GOLD ΖΕΙΔΩΡΟΣ ΓΗ | Square Bread

SILVER	Φούρνος Αγάθης Παραδοσιακό Χωριάτικο ψωμί με προζύμι
BRONZE	ΖΕΙΔΩΡΟΣ ΓΗ Villagio
Ψωμί του τοστ / σάντουιτς	
GOLD	ΖΕΙΔΩΡΟΣ ΓΗ Country πολύσπορο
Σνακ	
GOLD	Μον Kooloor Προσιτή φρεσκάδα και ποικιλία στο ελληνικό snack
Μηρίος	
GOLD	ΖΕΙΔΩΡΟΣ ΓΗ Beetroot Mini Bun
Κουλούρι	
GOLD	ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ
SILVER	Μον Kooloor Γεύσεις και σχήματα δεκάδες, παράδοση μοναδική
Προϊόντα Αρτοποιίας που διατίθενται στο λιανεμπόριο	
Βιομηχανία Αρτοποιίας / Brand	
GOLD	Χωριάτικη Ζύμη
Ψωμί	
GOLD	BAKEHELLAS Multicereal Pavé Bread
Παξιμάδια	
GOLD	Φούρνος Ντουρουντούς
Κουλουράκια	
GOLD	Cretan Bakery Perrakis Daily κουλουράκια Πετράκης
Pastry	
PLATINUM	Glykaki by Koutsoukos Προφιτερόλ Χωρίς Ζάχαρη
Ζαχαροπλαστεία	
Ανεξάρτητο ζαχαροπλαστείο Αττική	
GOLD	PapLiber Ζαχαροπλαστεία- Παπαλυμπέρης Αλέξανδρος
Υπηρεσίες Ζαχαροπλαστείου	
Καμπάνια προώθησης	
GOLD	ABOUTNET - Fresh Patisserie
Προϊόντα Ζαχαροπλαστείου	
Σιροπιαστά	
GOLD	Φούρνος Αγάθης Παραδοσιακό χειροποίητο γαλακτομπούρεκο
Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής που απευθύνονται στο λιανεμπόριο	
Ατομικά Γλυκά Συσκευασμένα	
GOLD	Glykaki by Koutsoukos Προφιτερόλ Χωρίς Ζάχαρη
SILVER	Glykaki by Koutsoukos Εκμέκ Κανταϊφι
BRONZE	Glykaki by Koutsoukos Προφιτερόλ

Προμηθευτές Pastry & Bakery

PLATINUM	Acmon Systems, Acmon Data, Icon Systems Acmon Group
----------	---

Υλικά / Έτοιμα Προϊόντα
Έτοιμα Σνακ Αλμυρά

GOLD	Χωριάτικη Ζύμη Προζυμένιο Πείνιρλί
SILVER	Χωριάτικη Ζύμη Προζυμένια πίτα με κοτομπουκιές
BRONZE	Χωριάτικη Ζύμη Λουκανόπιτα με Τσένταρ

Έτοιμες Πίτες

GOLD	Οικογένεια Πορτοκαλίδη Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Τυρί
SILVER	Οικογένεια Πορτοκαλίδη Μπουγάτσα Κωνσταντινούπολης με Κρέμα

Έτοιμα Προϊόντα Σφολιάτας

GOLD	Χωριάτικη Ζύμη Τυρόπιτα με Φέτα και Μέλι
SILVER	Οικογένεια Πορτοκαλίδη Χειροποίητη με Φέτα και Μέλι ΑΤΤΙΚΗ
BRONZE	Χωριάτικη Ζύμη Κασερόπιτα με Τυρί Καπνιστό

Επικαλύψεις / Γεμίσεις Ζαχαροπλαστικής

GOLD	Olympic Foods MAESTRO Φυστίκι
SILVER	Olympic Foods Miroir Plus Milky

Γλυκές Ζύμες

GOLD	Οικογένεια Πορτοκαλίδη Ταρινόπιτα Χειροποίητη
SILVER	Οικογένεια Πορτοκαλίδη Strudel Μήλου με Σταφίδα και Αμύγδαλο

Παγωτά

GOLD	Olympic Foods Μίγμα για παγωτό VEGAN STEVIA ΚΑΡΠΟΥΖΙ
SILVER	Olympic Foods White Chocolate Complete
BRONZE	Olympic Foods Πλήρης βάση παγωτού DG 300

Συσκευασία
Συσκευασίες - Εξοπλισμός Catering & Σερβιρίσματος

GOLD	Φούρνος Ντουρουντούς
------	----------------------

Συσκευασία / Παλετοποίηση

GOLD	Acmon Systems, Acmon Data, Icon Systems Acmon Group
------	---

Καλύτερο Design Επαγγελματικού χώρου
Design Pastry

GOLD	BastaTeam Architects studio CUP4 Project
SILVER	BastaTeam Architects studio Fatto a mano Project

Design Bakery & Pastry

GOLD	Δ.ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ Κατάστημα «Τοπουζογλου» στον Βόλο
------	---