

Αθήνα, Τετάρτη11 Δεκεμβρίου 2024

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**Food & Drink Innovation Awards 2025: ο θεσμός που αναδεικνύει την καινοτομία σε επίπεδο έρευνας αλλά και ανάπτυξης προϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων, αναψυκτικών και ποτών.**

Την Τρίτη 10 Δεκεμβρίου, στο Sofitel Athens Airport, πραγματοποιήθηκε η Τελετή Απονομής των **Food & Drink Innovation Awards 2025**. Tα Food & Drink Innovation Awards διοργανώθηκαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα από την **Boussias Events**, με στόχο να επιβραβεύσουν και να αναδείξουν την καινοτομία σε επίπεδο έρευνας αλλά και ανάπτυξης προϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων, αναψυκτικών και ποτών.

Περισσότερα από **150 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 επιχειρήσεων που παράγουν ή εμπορεύονται τρόφιμα, αναψυκτικά και ποτά και έχουν να παρουσιάσουν καινοτομία σε επίπεδο R&D και Product Development σε κάθε επίπεδο (συστατικά, συσκευασία, τεχνολογία κτλ), καθώς επίσης και καινοτομία στο business κομμάτι της λειτουργίας τους..

Συνολικά, διακρίθηκαν **13 εταιρείες-επιχειρήσεις** από ένα ευρύ φάσμα επιχειρηματικής δραστηριότητας πάνω σε όλες τις κατηγορίες των βραβείων.

Πιο συγκεκριμένα, **Βραβείο** απέσπασαν οι: **Aboutnet, Biogel Original, Inox Design Kateris S.A., Mars Hellas, Oh!LaLow, Philosofish, Softone F&B, Thamma Organic, Κλιάφας Α.Ε., Μιχαήλ Αραμπατζής Αβεε - Ελληνική Ζύμη, Μπάρμπα Στάθης, Οικογένεια Πορτοκαλίδη / Portokalidis Family** και **«το Μάννα» Τσατσαρωνάκης**.

Επίσης, οι εταιρείες οι οποίες κατέκτησαν την υψηλότερη βαθμολογία στο σύνολο των υποψηφιοτήτων, αποσπώντας το **Platinum Βραβείο** ήταν οι: **Philosofish** με την υποψηφιότητα **Νέα Εποχή Φρέσκων Συσκευασμένων Ψαριών, Oh!LaLow** με την υποψηφιότητα **Healthy Made Delicious** και η **Μιχαήλ Αραμπατζής - Ελληνική Ζύμη** με την υποψηφιότητα **Πρόγραμμα Σίτισης Ευπαθών Ομάδων.**

Η βραδιά όπως πάντα κορυφώθηκε με την απονομή των μεγάλων βραβείων της χρονιάς, των **Grand Awards**, όπου η **Philosofish** αναδείχθηκε **Food & Drink Brand of the Year** καιη **Inox Design Kateris** αναδείχθηκε **Food & Drink Innovator of the Year**.

Η βραδιά των βραβείων ξεκίνησε με τον χαιρετισμό της **Άννας Μαρίας Παπίρη**, Wellness Editor – Author, Co-Founder Wellness Project, **BOUSSIAS events**, η οποία μεταξύ άλλων ανέφερε: «Ο συγκεκριμένος κλάδος είναι πολύ ανταγωνιστικός, εξελίσσεται διαρκώς για να συμβαδίσει με τις συνεχώς μεταβαλλόμενες γεύσεις, προτιμήσεις, γαστρονομικές τάσεις και τις καινοτομίες ενώ νέες εταιρείες ενισχυμένες με ενθουσιασμό και ενδιαφέρουσες τεχνολογίες κάνουν την είσοδό τους καθημερινά. Αξίζει να επισημάνουμε ότι η καινοτομία των τροφίμων βρίσκεται σε εξαιρετικά μεγάλη ανάπτυξη. Σύμφωνα με έκθεση της Research and Markets, η παγκόσμια αγορά η οποία αφορά την καινοτομία των τροφίμων θα αγγίξει τα 729,5 δισ. δολάρια έως το 2026. Σύμφωνα με μελέτη του ΙΟΒΕ η ελληνική βιομηχανία τροφίμων και ποτών είναι από τους μεγαλύτερους επενδυτές στην έρευνα και ανάπτυξη, με την ετήσια επένδυση των βιομηχανιών να αντιπροσωπεύει το 10,9% της συνολικής δαπάνης για έρευνα και ανάπτυξη της εγχώριας μεταποίησης στην Ελλάδα».

Στην συνέχεια ακολούθησε ο χαιρετισμός του **Προέδρου των Food & Drink Innovation Awards 2024, κ. Γεώργιου Μπόσκου,** Αναπληρωτή Καθηγητή Οργάνωσης & Διαχείρισης Μονάδων Διατροφής, Αντιπρύτανης Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, ο οποίος μεταξύ άλλων ανέφερε: «Τα **Food & Drink Innovation Awards** έρχονται να βραβεύσουν την καινοτομία στον χώρο τον τροφίμων. Όχι την καινοτομία του εντυπωσιασμού, του marketing, των φανταχτερών συσκευασιών. Αλλά των game changers, των industry disruptors, των τολμηρών που θα κάνουν κάτι νέο για το καλό της διατροφής, του περιβάλλοντος, της τοπικής ανάπτυξης, της αειφορίας του πλανήτη γενικότερα. Η καινοτομία, πέρα από τα σημερινά βραβεία, είναι μονόδρομος για την επιβίωση των επιχειρήσεων τροφίμων. Θέλω να ευχαριστήσω τα μέλη της κριτικής επιτροπής, γιατί χωρίς αυτά δε θα υπήρχε αξιολόγηση, δε θα υπήρχαν βραβεία. Αφιερώνω τα βραβεία αυτά σε όσους ξενύχτησαν να βγάλουν νέα προϊόντα, που είχαν 10 αποτυχημένες προσπάθειες για να έχουν μια πετυχημένη και που έλαβαν το ρίσκο της αλλαγής στην παραγωγή».

Επίσης, χαιρετισμό στη βραδιά της τελετής απονομής απηύθυνε ο **Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης** **Χρήστος Κέλλας**, ο οποίος μεταξύ άλλων επισήμανε: «Με ιδιαίτερη χαρά και τιμή βρίσκομαι σήμερα εδώ, σε μια βραδιά που αναδεικνύει την ποιότητα, την καινοτομία και τη δέσμευση για ένα καλύτερο διατροφικό μέλλον. Τα **Food & Drink Innovation Awards** αποτελούν έναν θεσμό που τιμά τις επιχειρήσεις, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που θέτουν την υγεία και τη βιωσιμότητα στο επίκεντρο της δραστηριότητάς τους. Στις μέρες μας, ο κλάδος των υγιεινών και βιολογικών προϊόντων διατροφής δεν είναι μόνο ένας από τους πιο δυναμικούς της παγκόσμιας οικονομίας, αλλά και ένας κρίσιμος μοχλός για τη βελτίωση της ποιότητας ζωής μας. Οι πρωτοβουλίες αυτές ενισχύουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών και προσφέρουν ένα ισχυρό εργαλείο μάρκετινγκ στις επιχειρήσεις που πρωτοπορούν. Σας συγχαίρω για τη δέσμευσή σας στη συνεχή βελτίωση, την έρευνα και την καινοτομία. Είστε οι πρωταγωνιστές ενός κλάδου που όχι μόνο προσφέρει υψηλής ποιότητας προϊόντα, αλλά συμβάλλει και στη διαμόρφωση ενός ισορροπημένου διατροφικού μοντέλου για τις επόμενες γενιές. Εύχομαι καλή επιτυχία σε όλους τους συμμετέχοντες. Η κυβέρνηση στέκεται αρωγός στις προσπάθειές σας, αναγνωρίζοντας ότι η βιώσιμη ανάπτυξη και η ποιοτική διατροφή είναι προτεραιότητες που μας αφορούν όλους».

Στην συνέχεια της βραδιάς χαιρετισμό απηύθυνε ο **Ιωάννης Σμαρνάκης** , Πρόεδρος της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων, ο οποίος μεταξύ άλλων ανέφερε: «Τα **Food & Drink Innovation Awards 2025**

για την ανάδειξη καινοτομιών στον τομέα τροφίμων αποτελεί μια ακόμη επιτυχημένη πρωτοβουλία της **Boussias Events**. Αναδεικνύονται με το καλύτερο τρόπο, προϊόντα, εξοπλισμό και υπηρεσίες προς όφελος του καταναλωτή και της εθνικής οικονομίας και προβάλλονται λύσεις με στόχο την βιώσιμη ανάπτυξη και την μείωση σπατάλης τροφίμων. Οι προκλήσεις σε παγκόσμιο επίπεδο και οι δυσκολίες των τελευταίων ετών είναι πολλές και σημαντικές, κυρίως ως κατάλοιπα της πανδημίας και των πολεμικών μετώπων που ξεσπούν καθημερινά σ’ όλον τον πλανήτη. Συγχρόνως η ανάγκη της μείωσης περιβαλλοντικού αποτυπώματος και της κατασπατάλησης των φυσικών πόρων, γίνεται πιο επιτακτική χρόνο με τον χρόνο, καθώς βιώνουμε ήδη τα αποτελέσματα της κλιματικής κρίσης με τον πιο οδυνηρό τρόπο. Η καινοτομία αποτελεί διαχρονικά το εργαλείο προόδου και αντιμετώπισης αρνητικών συγκυριών. Αποτελεί τον ασφαλή διάδρομο προς το μέλλον και μειώνει τις επιπτώσεις των κρίσεων σε ανεκτά επίπεδα. Επίσης στα πλαίσια της βιώσιμης ανάπτυξης η μείωση των απόβλητων που παράγονται, κυρίως από πλαστικές συσκευασίες, 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».

Επίσης, χαιρετισμό στη βραδιά της τελετής απονομής απηύθυνε ο **Δρ. Παναγιώτης Βαραγιάννης**, Ειδ. Γραμματέας Νομικών/Οργανωτικών Θεμάτων του ΠΣΔΔ, ο οποίος μεταξύ άλλων επισήμανε: «Είναι τιμή μου να σας καλωσορίσω, εκ μέρους του Πανελλήνιου Συλλόγου Διαιτολόγων-Διατροφολόγων, στα **Food & Drink Innovation Awards**, έναν θεσμό που προάγει την καινοτομία και τη δημιουργικότητα στον χώρο των τροφίμων και των ποτών. Η διατροφή, πέρα από πηγή ενέργειας, είναι τρόπος ζωής, έκφρασης και πολιτισμού. Σήμερα, περισσότερο από ποτέ, η σύνδεση ανάμεσα στην καινοτομία και την υγεία είναι κρίσιμη, καθώς η βιομηχανία τροφίμων καλείται να ανταποκριθεί σε νέες προκλήσεις, όπως η βιωσιμότητα, οι διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου ανθρώπου και η προώθηση ενός υγιεινού τρόπου ζωής. Ο Πανελλήνιος Σύλλογος Διαιτολόγων-Διατροφολόγων στηρίζει κάθε προσπάθεια που εστιάζει στη δημιουργία προϊόντων που βελτιώνουν την ποιότητα ζωής, ενώ παράλληλα σέβονται την ισορροπία ανάμεσα στη γεύση, τη θρέψη και το περιβάλλον. Οι πρωτοβουλίες που βραβεύονται απόψε αποτελούν πρότυπα για όλους μας και δίνουν ώθηση σε ολόκληρο τον κλάδο. Συγχαίρω θερμά όλους τους υποψήφιους και τους βραβευόμενους για τη δέσμευση, τη δημιουργικότητα και το πάθος τους. Εύχομαι η βραδιά να αποτελέσει γιορτή έμπνευσης και έναυσμα για ακόμα μεγαλύτερες επιτυχίες στο μέλλον».

Το μη διαγωνιστικό μέρος της βραδιάς ολοκληρώθηκε με την απονομή των τιμητικών βραβείων για τα **Food & Drink Innovation Awards 2024**, όπου η **Οργάνωση "Μπορούμε"** παρέλαβε τιμητικό βραβείο Για την Προσφορά στη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων.

Χορηγοί Επικοινωνίας των βραβείων ήταν οι: [www.fmh.gr](http://www.fmh.gr) και [www.mednutrition.gr](http://www.mednutrition.gr).

Official Publication: **σελφ σέρβις** και **Food Reporter**.

Στο site [www.foodanddrinkawards.gr](http://www.foodanddrinkawards.gr) μπορείτε να δείτε τον πίνακα των νικητών, καθώς επίσης και φωτογραφίες της βραδιάς.