

# ESTIA AWARDS 2021



## Επιβραβεύοντας τους «μαχητές» της ελληνικής εστίασης!

Για τέταρτη συνεχή χρονιά, τα Estia Awards ανέδειξαν τις πιο αξιόλογες εξελίξεις, τις πιο καινοτόμες πρωτοβουλίες και τους σημαντικότερους παίκτες της ελληνικής αγοράς αλυσίδων και ομίλων εστίασης. Φέτος, περισσότερο από κάθε άλλη χρονιά και κάτω από εξαιρετικά δυσμενείς συνθήκες, τα Estia Awards επιβράβευσαν την υπευθυνότητα, την προσαρμοστικότητα και το ανθρώπινο πρόσωπο της ελληνικής εστίασης. Στον διαγωνισμό εντάχθηκε μάλιστα ειδική κατηγορία για πρακτικές προσαρμογής των επιχειρήσεων εστίασης στα νέα υγειονομικά δεδομένα.

Το Grand Award της φετινής διοργάνωσης κέρδισαν τα **everest** τα οποία και απέσπασαν συνολικά τρία χρυσά, τρία αργυρά και δύο χάλκινα βραβεία.

Ανάμεσα στους μεγάλους νικητές της φετινής διοργάνωσης ήταν τα παρακάτω κηρά brands τα οποία και απέσπασαν τους αντίστοιχους τίτλους: **L' Artigiano** - Best in Pizza, **Goody's Burger House** - Best in Burgers, **The Big Bad Wolf** - Best in Souvlaki, **Mamacita** - Best in Ethnic Dining, **Bread Factory** - Best in Bakery, Patisserie, Coffee Takeaway & Casual Dining, **Petite Fleur** - Best in Café & Chocolat, **Wok on Fire** - Best in Asian Food, **Jackaroo** - Best in Streetfood,

**Κουλουράδες** - Best in Streetfood και **Ζάχαρη και Αλάτι** - Best in Creperie.

Βραβεύσεις ενδεικτικές των φετινών τάσεων στην εστίαση είναι το χρυσό βραβείο που κέρδισε το **Bruno**, το πρώτο Mobile Coffee Bar στην Ελλάδα στην κατηγορία Trends&Innovations. Τα **Goody's Burger House** απέσπασαν χρυσό βραβείο στην κατηγορία Covid-safe practices, για το σύνολο των πρακτικών που εφαρμόζουν τόσο στο κατάστημα, όσο και στο delivery των προϊόντων τους. Η **L' Artigiano** κέρδισε χρυσό βραβείο στην κατηγορία service, τομέα στον οποίο συνεργάζεται με την e-satisfaction προκειμένου να αντλεί πολύτιμο insight από τους ίδιους τους πελάτες της και να το αξιοποιεί για να βελτιώνει τις παρεχόμενες υπηρεσίες της. Χρυσό βραβείο στην κατηγορία Special Menus κέρδισε το **Public Café Restaurant** για τη δράση «To Public Café Restaurant σε πάει θέατρο» που συνδυάζει ειδικά pre-theatre menus και θεματικές βραδιές θεατρικών συναντήσεων. Χρυσό βραβείο στην κατηγορία Greek Food Ambassadors κέρδισε η **Μυροίνη Λαμπράκη** για την προώθηση της ελληνικής κουλτούρας ψοψίματος και «γαστρονομίας της φωτιάς», καθώς και της προβολής του ελληνικού πρόβειου κρέατος σε διεθνές επίπεδο.

# ESTIA AWARDS BEST BUSINESS OF THE YEAR 2020

DIY Sandwich • Covid Practices  
Facebook Events • "Let's Go Green"  
Υποστήριξη Ιατρικού Προσωπικού  
"On the Road" • "Bite Club" • Tech Smart

Τα μεγάλα νέα δεν κρύβονται.

**everest**<sup>®</sup>



**Best Business  
of the Year**

## TECH SMART

### GETFOOD Pro - OTO Dev (Gold):

Ιδιαίτερα ευρύ είναι το φάσμα των υπηρεσιών που προσφέρει το GETFOOD Pro ξεκινώντας από την προβολή και τις λειτουργίες της ενδιαφερόμενης επιχείρησης, μέχρι τα στατιστικά, το engagement και τη διατήρηση του πελάτη. Με αυτό τον τρόπο βοηθάει τις επιχειρήσεις να απευθυνθούν στο κοινό και να κερδίσουν τους πελάτες που πλέον παραγγέλνουν online. Ως μία «all in one» omnichannel πλατφόρμα, δέχεται και διαχειρίζεται παραγγελίες μέσα από πολλαπλά κανάλια όπως το website της επιχείρησης, το mobile app, το Facebook application, το POS, το τηλέφωνο, τα τραπέζια και το δωμάτιο ξενοδοχείου, βοηθώντας τις επιχειρήσεις να έχουν άμεση επαφή με τον πελάτη και εξαλείφοντας την ανάγκη για τρίτες πλατφόρμες και προμήθειες ανά παραγγελία.

### everest (Silver):

Με τη χρήση της τεχνολογίας τα everest επιδιώκουν να βρίσκονται πάντα ένα βήμα μπροστά από τους ανταγωνιστές της αγοράς. Αυτό το κατορθώνουν εφαρμόζοντας συνεχώς νέα καινοτόμα features, τα οποία αποσκοπούν στη βελτίωση της εμπειρίας καθώς και στη διευκόλυνση της καθημερινότητας των καταναλωτών.

### The Big Bad Wolf (Silver):

Η σύγχρονη αλυσίδα ψητοπωλείων φέρνει νέα πνοή στο σουβλάκι. Με βασικά εφόδια την υψηλή τεχνολογία και το μεράκι αλλά και με πολύ όρεξη για περαιτέρω ανάπτυξη απώτερος στόχος της είναι η συνεχής εξέλιξη και η παροχή υψηλού επιπέδου υπηρεσιών ώστε οι πελάτες να έχουν την απόλυτη γευστική εμπειρία The Big Bad Wolf.

## TRENDS & INNOVATIONS

### Bruno Mobile Coffee Bar (Gold):



Το Bruno Box, το πρώτο mobile coffee bar στην Ελλάδα σχεδιάστηκε από μηδενική βάση πάνω σε πλαίσιο ρυμουλκούμενου οχήματος διαστάσεων 2,40X6X3,30 και φέρει έγκριση τύπου υγειονομικού ενδιαφέροντος. Περιλαμβάνει τον επαγγελματικό εξοπλισμό μιας σύγχρονης καφετέριας Bruno καθώς και εξοπλισμό barista. Απώτερος στόχος όταν δημιουργήθηκε ήταν να είναι λειτουργικό και παραγωγικό για 12μηνιαία λειτουργία. Σήμερα στην Ελλάδα

λειτουργούν πέντε τροχήλατα Bruno Box με μεγάλη επιτυχία 12 μήνες το χρόνο σε ακραίες καιρικές συνθήκες.

### everest «on the road» (Silver):

Τα everest δημιουργούν συνεχώς νέα καινοτόμα προγράμματα και υπηρεσίες με στόχο την ικανοποίηση και την καλύτερη εμπειρία του πελάτη. Σε αυτό το πλαίσιο προχώρησαν στο σχεδιασμό μιας καινοτόμας υπηρεσίας – on the road - η οποία δίνει τη δυνατότητα στους πελάτες να πραγματοποιούν ηλεκτρονικά την παραγγελία τους και να την παραλαμβάνουν από έναν υπάλληλο των everest στο παράθυρο του αυτοκινήτου τους.

### Bread Factory (Bronze):



Το πρώτο κατάστημα Bread Factory άνοιξε τον Ιανουάριο του 2016 στο Μοσχάτο. Το κατάστημα αποτέλεσε πραγματικά μια καινοτομία

αφού ήταν η μετεξέλιξη του φούρνου σε έναν άκρως καινοτόμο πολυχώρο αρτοζαχαροπλαστικής. Σε αυτόν τον πολυχώρο 24ωρης λειτουργίας οι πελάτες μπορούν να βρουν αρτοποιείο, ζαχαροπλαστείο, μαγειρείο, Bakali Deli (Mini Market), ενώ μπορούν επίσης να προμηθευτούν καφέ και ροφήματα, χυμούς και smoothies, sandwiches και σαλάτες, παγωτά, κρέπες και βάφλες. Παράλληλα, διατίθεται υπηρεσία catering.

## SPECIAL MENUS/ THEME NIGHTS

### Public Café Restaurant (Gold):



Το Public Café Restaurant, ένα all day café-bar με μοναδική θέα, ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2009 στον 5ο όροφο του Public Συντάγματος. Μετά και την ανακαίνισή του, ως Public Café Restaurant πλέον, έχει καθιερωθεί ως ένα σημείο αναφοράς για τα ειδικά μενού που προσφέρει και τις θεματικές βραδιές που διοργανώνει. Η δράση «Το Public Cafe Restaurant σε πάει θέατρο» χαρακτηρίζεται εξαιρετικά καινοτόμος καθώς για πρώτη φορά συνδυάστηκαν ειδικά pre-theatre menu και θεματικές βραδιές θεατρικών συναντήσεων.



Ολοκληρωμένες λύσεις  
φροντίδας και καθαριότητας  
για κάθε επαγγελματική απαίτηση



## Χειροπετσέτα Ζικ Ζακ δίφυλλη

Συμβατές με συσκευές σύγχρονης αισθητικής, οι **δίφυλλες χειροπετσέτες ΖΙΚ ΖΑΚ Endless** χαρίζουν την **πρακτικότητα** και την **οικονομία** που αναζητά κάθε επαγγελματίας.



[www.eurochartiki.gr](http://www.eurochartiki.gr)

## Grappa Vino & Aperitivo (Silver):



Το Grappa on the Road είναι ένα από τα πιο καινοτόμα γαστρονομικά events στην πόλη του Βόλου τα τελευταία έτη.

Παρουσιάζει cocktails, spirits και street food εμπνευσμένα από τα ταξίδια των ιδιοκτητών Γιώργου και Κυριάκου Γαργαρέτα, οι οποίοι επιμελούνται και την παρασκευή τους με ιδιαίτερο μεράκι και αγάπη. Τις βραδιές του event, η κατάμεστη αυλή του Grappa Vino & Aperitivo ταξιδεύει τους θαμώνες της σε διεθνής προορισμούς με μοναδικές γεύσεις και μουσικές.

## Food Truck (Bronze):

Το πρώτο Food Truck™ στην Ελλάδα επαναπροσδιόρισε το street food συνδυάζοντας το γρήγορο φαγητό, με γευστικές, υψηλής ποιότητας γαστριμαργικές επιλογές, έχοντας πάντα ως βασική προϋπόθεση τις εξαιρετικές πρώτες ύλες. Ξεκίνησε ως μια πρωτοποριακή εναλλακτική για το «βρώμικο», την πιο γνωστή και αγαπημένη συνήθεια όσων κινούνται στους δρόμους της πόλης ενώ μετά από 5 χρόνια λειτουργίας εξελίχθηκε και πρωτοπορεί ξανά στη διοργάνωση και υποστήριξη private & corporate events, προσφέροντας tailor made υπηρεσίες, αλλά και τη συμμετοχή σε μεγάλα public events.

## FARM TO TABLE

### Αυλή στα Μάλια (Silver):



Το εστιατόριο επενδύει στην ποιότητα και την εποχικότητα των πρώτων υλών, διατηρεί τις δικές του οργανικές καλλιέργειες

και επιλέγει προϊόντα βιολογικής ή ήπιας και εποχιακής καλλιέργειας από μικρούς παραγωγούς της περιοχής, που σέβονται το περιβάλλον και έχουν αυτοσκοπό την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών τροφίμων με υψηλή διατροφική αξία. Η φιλοσοφία που ακολουθεί αποδίδει και το οδηγεί να αναπτυχθεί επενδύοντας στην παραγωγή περισσότερων πρώτων υλών μέχρι να καταφέρει να καλύπτει όλες τις ανάγκες του καταστήματος.

## Elements Organic Restaurant (Silver):



Το εστιατόριο του Eco Beach Hotel έχει σαν όραμα την εξοικείωση του επισκέπτη με τις ελληνικές και τοπικές γεύσεις. Η εμπειρία της συμμετοχής του επισκέπτη στη διαδικασία της

συλλογής των αγαθών απευθείας από τις καλλιέργειες, ανοίγει νέους δρόμους στον χώρο της εστίασης αλλά και της φιλοξενίας. Το Elements Organix Restaurant έχει δημιουργήσει μία καινοτόμα παροχή για τους επισκέπτες και τους καθοδηγεί με συνδυασμούς τροφών που προσφέρουν την πρόσληψη των στοιχείων που είναι απαραίτητα για εκείνους, αναλόγως με τις παθήσεις ή ελλείψεις που τυχόν παρουσιάζουν ή ανάλογα με τις διατροφικές τους επιλογές (vegetarian ή vegan διατροφή).

## COVID- SAFE PRACTICES

### Goody's Burger House (Gold):

Η εταιρεία από την έναρξη του Covid-19 ανέλαβε πρωτοβουλίες και ανέπτυξε μηχανισμούς για την μέγιστη δυνατή προφύλαξη τόσο των υπαλλήλων της, όσο και των καταναλωτών της. Έτσι, προχώρησε στη θέσπιση μιας σειράς μέτρων και βέλτιστων πρακτικών. Με περισσότερα από 120 καταστήματα στην Ελλάδα, τα Goody's Burger House έχουν καταφέρει να αναδειχθούν στη συνείδηση των πελατών τους ως μια αλυσίδα, στην οποία οι καταναλωτές μπορούν να αισθάνονται απόλυτα ασφαλείς, απολαμβάνοντας τα αγαπημένα τους προϊόντα.

### Εστιατόριο ΠΕΞ (Silver):



Χρησιμοποιώντας ως μότο το «μένουμε ασφαλείς, επενδύουμε στο μέλλον μας» το εστιατόριο ΠΕΞ με υπευθυνότητα και σεβασμό έθεσε ως προτεραιότητα για ακόμη μία φορά την υγιεινή και ασφάλεια των πελατών αλλά και των εργαζομένων του. Σε μια δύσκολη εποχή η επιχείρηση βαδίζει πάντα με γνώμονα την εμπιστοσύνη του κόσμου που την επισκέπτεται σταθερά για χρόνια.

### everest (Bronze):

Συμβαδίζοντας με τις σχετικές οδηγίες των αρμόδιων φορέων, τα everest προσαρμόστηκαν με εξαιρετική ταχύτητα στα μέτρα τήρησης και πρόληψης της εξάπλωσης του κορονοϊού. Παράλληλα, δεν περιορίστηκαν απλά στην εφαρμογή των οδηγιών, αλλά προχώρησαν και σε μια σειρά επιπρόσθετων ενεργειών προς αυτή την κατεύθυνση με στόχο την προσφορά των καλύτερων δυνατών εμπειριών προς το καταναλωτικό κοινό.

## Τα everest ανοίγουν τον δρόμο σου

**Τα everest ανακηρύχθηκαν «Best Business of the Year» στα Estia Awards 2021. Ξεκινώντας από το Κολωνάκι το 1965, σήμερα, τα everest είναι μια από τις μεγαλύτερες αλυσίδες εστίασης στην Ελλάδα με περισσότερα από 200 σημεία πώλησης και χιλιάδες εργαζόμενους. Μιλήσαμε με την κ. Κατερίνα Παπαγεωργίου, Chief Operating Officer του Ομίλου Εστίασης της Vivartia.**



Κατερίνα Παπαγεωργίου, Chief Operating Officer Ομίλου Εστίασης, Vivartia

**Τα everest επιτελούν ένα σημαντικό ρόλο στην καθημερινότητα του καταναλωτή. Πώς το καταφέρατε αυτό;**

«Με καταστήματα σε κομβικά σημεία της πόλης, ανοιχτά όλο το 24ωρο και φιλόξενη αισθητική που ανανεώνεται διαρκώς, τα everest έχουν καθιερωθεί ως το απόλυτο streetfood joint και ένα διαχρονικό σημείο συνάντησης των κατοίκων της πόλης. Ο ρόλος των everest ως αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής πολλών ανθρώπων είναι, να είναι πάντα εκεί, προσφέροντας στους καθημερινούς ήρωες την απαραίτητη ενέργεια, ώστε να κατακτήσουν τον δικό τους καθημερινό στόχο. Αυτό είναι και το κεντρικό μήνυμα της νέας μας καμπάνιας «Τα everest ανοίγουν τον δρόμο σου». Η καμπάνια αναδεικνύει τις βασικές αξίες των everest δηλώνοντας ένα πικρό παρόν, ως μια μάρκα διαχρονική και σύγχρονη, που έχει ενεργό ρόλο στην καθημερινότητα του Έλληνα καταναλωτή».

**Ποιες είναι οι νέες καινοτομίες και δράσεις που έχουν να μας παρουσιάσουν;**

«Τα everest έχουν μια μακρά πορεία με επιτεύγματα σε όλους τους τομείς.

Ακόμα και σε αυτή τη δύσκολη εποχή, η μάρκα ανανεώνεται διαρκώς με νέες προϊοντικές κατευθύνσεις, και πρωτοποριακές υπηρεσίες που συνδυάζουν τόσο το ψηφιακό όσο και το φυσικό κατάστημα.

Ένα τέτοιο παράδειγμα είναι η καινοτόμα υπηρεσία «on the road» μέσω της οποίας οι πελάτες μπορούν να πραγματοποιούν ηλεκτρονικά την παραγγελία τους και να την παραλαμβάνουν στο παράθυρο του αυτοκινήτου τους. Παράλληλα, στόχος των everest είναι η ενίσχυση της καταναλωτικής εμπειρίας αξιοποιώντας τις δυνατότητες της τεχνολογίας. Με αυτό τον στόχο σχεδιάστηκε και το πολυβραβευμένο πρόγραμμα πιστότητας «Bite Club», το πρώτο πλήρως ψηφιοποιημένο και απόλυτα προσωποποιημένο πρόγραμμα πιστότητας και επιβράβευσης πελατών στην αγορά καφέ & snacking, το οποίο αριθμεί περίπου 70.000 μέλη.

Επιπλέον, μεγάλη ικανοποίηση μας δίνουν και οι διακρίσεις που αναδεικνύουν τις καλές πρακτικές που ακολουθούμε σε τομείς που συνδέονται άμεσα με τη φιλοσοφία και τον τρόπο λειτουργίας της εταιρείας μας. Ιδιαίτερα σημαντική είναι για εμάς η διάκριση για την υιοθέτηση αποτελεσματικών πρακτικών για την προστασία των εργαζομένων μας και των καταναλωτών έναντι της πανδημίας. Για εμάς, ο τομέας της υγείας και ασφάλειας αποτελεί διαχρονική προτεραιότητα. Για τον λόγο αυτό, εφαρμόζουμε αυστηρές διαδικασίες μέσα από Πιστοποιημένα Συστήματα Διαχείρισης, επικαιροποιώντας διαρκώς τα προγράμματα εκπαίδευσης των εργαζομένων μας με στόχο την τήρηση των πρωτόκολλων και των οδηγιών όπως αυτές ενημερώνονται από τους αρμόδιους φορείς.

Φυσικά θεωρούμε πολύ σημαντικές και τις διακρίσεις μας στους τομείς

που σχετίζονται με την Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη, όπως η επιβράβευση των δράσεων για τη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος καθώς και η κοινωνική μας προσφορά. Ειδικά σε ό,τι αφορά το τελευταίο, το 2020 σηματοδοτήθηκε από την ενέργεια υποστήριξης του νοσηλευτικού προσωπικού της χώρας κατά τη διάρκεια του lockdown του Μαρτίου. Σε διάστημα δύο μηνών τα everest προσέφεραν περισσότερους από 230.000 καφέδες και χυμούς εντελώς δωρεάν ενώ τα καταστήματα που βρίσκονται κοντά σε νοσοκομεία, μετέφεραν περισσότερα από 2.500 μηνύματα συμπαράστασης των καταναλωτών σε αυτούς τους ήρωες της πρώτης γραμμής».

**Τι έχετε να πείτε για τη βράβευσή σας ως «Best Business of the Year» στα Estia Awards 2021;**

«Η ανάδειξή μας ως «Best Business of the Year» στα Estia Awards 2021 είναι για εμάς μεγάλη τιμή και χαρά. Δεσμευόμαστε να συνεχίσουμε να πρωτοπορούμε, δημιουργώντας προϊόντα και υπηρεσίες προστιθέμενης αξίας για τον καταναλωτή, βελτιώνοντας διαρκώς την καθημερινή του εμπειρία και την επαφή του με τα καταστήματά μας».



## Η σημασία των βραβείων

Πιο σημαντική από ποτέ είναι η ανάδειξη των βέλτιστων πρακτικών στην ελληνική εστίαση φέτος κι αυτό είναι κάτι που επισημαίνουν τόσο ο Πρόεδρος όσο και τα μέλη της κριτικής επιτροπής.



**Χρήστος Φώλιας,**  
Πρόεδρος της Κριτικής Επιτροπής

«Αυτή την εποχή η εστίαση αντιμετωπίζει τη χειρότερη κρίση της. Εν τούτοις, τα Estia Awards εξακολουθούν να υποστηρίζουν και να επιβραβεύουν την αριστεία στην εστίαση την ίδια ώρα που οι 'υπηρέτες' της εστίασης δίνουν τον δικό τους σκληρό αγώνα υπηρετώντας το μεράκι τους, την φαντασία τους, τη δημιουργικότητά τους και τους «οπαδούς» τους. Αυτοί οι ακούραστοι επαγγελματίες βλέπουν σήμερα τους κόπους τους να επιβραβεύονται και δεσμεύονται πως, παρά την πρωτοφανή κρίση, θα επιστρέψουν πιο δημιουργικοί και με νέες ιδέες για να υποστηρίξουν τις επιχειρήσεις τους, τον καταναλωτή και τον τόπο μας».



**Παναγιώτης Μπαλατσώνης,**  
Αντιπρόεδρος Ελληνικού  
Συνδέσμου Franchise

«Ο Ελληνικός Σύνδεσμος Franchise, αρωγός στην υιοθέτηση των καλών πρακτικών από τις επιχειρήσεις δικαιοχρήσης, δε θα μπορούσε παρά να αναγνωρίζει την ύψιστη σημασία της επιβράβευσης των επιχειρήσεων που ξεχώρισαν κατά το ιδιαίτερο έτος που διανύουμε, τόσο για την προσαρμοστικότητα τους στα νέα δεδομένα, όσο και για τη συνεπή και υπεύθυνη στάση τους απέναντι στον καταναλωτή. Ο βαλλόμενος κλάδος της εστίασης εξακολουθεί να βρίσκεται αντιμέτωπος με σοβαρότατες προκλήσεις, οι οποίες ευελπιστούμε μακροπρόθεσμα να μετατραπούν σε ευκαιρίες περαιτέρω εξέλιξης. Θερμά συγχαρητήρια σε όλους όσοι κατάφεραν με τα γρήγορα αντανακλαστικά και τον επαγγελματισμό τους να σταθούν αντάξιοι των Estia Awards».



**Γιάννης Τσάκνης, Καθηγητής και  
Κοσμήτορας Σχολής Επιστημών  
Τροφίμων του Πανεπιστημίου  
Δυτικής Αττικής**

«Στις αντίξοες συνθήκες που διανύουμε, η εστίαση είναι από τους κλάδους που επλήγησαν περισσότερο. Η φετινή βράβευση, έχει ιδιαίτερη σημασία και αντανακλά την τιτάνια προσπάθεια των νικητών, να αντεπεξέλθουν στις δυσκολίες και να συνεχίσουν να παρέχουν ποιοτικά προϊόντα με υψηλό αίσθημα ευθύνης, βάζοντας προτεραιότητα το συμφέρον των καταναλωτών. Αξίζουν συγχαρητήρια στους βραβευθέντες και είμαι βέβαιος ότι θα συνεχίσουν την απaráμιλλη πορεία τους για ακόμα μεγαλύτερες επιτυχίες. Συγχαρητήρια και στη διοργανώτρια εταιρεία Boussias Communications για την προσπάθεια που κατέβαλε και κράτησε όρθιο τον θεσμό των Estia Awards».



**Κωνσταντίνος Στεφανακίδης,**  
Εκπαιδευτικός Επισιτισμού  
& Φιλοξενίας - Διεύθυνση  
Τουριστικής Εκπαίδευσης  
Υπουργείου Τουρισμού

«Ο θεσμός των βραβείων Estia αποτελεί σήμερα μια από τις σημαντικότερες διακρίσεις στον χώρο της ελληνικής εστίασης. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι τα βραβεία αποτελούν έναν τρόπο ενδυνάμωσης της ελληνικής εστίασης και της τουριστικής αγοράς σε αυτή τη δύσκολη εποχή που διανύουμε. Το ισχυρότερο κεφάλαιο της Ελλάδας είναι οι ίδιοι της άνθρωποι και το έργο που αυτοί παράγουν. Νιώθω μεγάλη τιμή που μέσα από τη διαδικασία αυτή της αξιολόγησης μου δόθηκε η ευκαιρία να γνωρίσω τις επιχειρηματικές πρακτικές καινοτόμων επιχειρήσεων που προσφέρουν ολοκληρωμένες εμπειρίες στον καταναλωτή όπως το εστιατόριο Mamacita, το the Big Bad Wolf του Αιγάλεω, το Goody's Burger House, τους Κουλουράδες και το Food Truck».



**Αλεξία Κουτρουλιά,**  
Γενική Διευθύντρια Palmie  
Bistrot

«Αναμφίβολα, ο κλάδος της εστίασης έχει υποστεί τη μεγαλύτερη ζημιά λόγω της πανδημίας. Σ' αυτό το πλαίσιο, η βράβευση των Estia Awards είναι πολύ σημαντική για τους επιχειρηματίες, καθώς τους δίνει κουράγιο και αισιοδοξία για να συνεχίσουν και να μπορέσουν να βγουν νικητές από αυτή τη δύσκολη συγκυρία. Είναι άξιο να σημειώσω ότι, ανεξάρτητα από την υφιστάμενη κατάσταση, ο κλάδος της εστίασης στην Ελλάδα έχει θέσει τον πήχη εξαιρετικά ψηλά και γίνονται σημαντικές προσπάθειες από όλες τις επιχειρήσεις. Το μόνο σίγουρο είναι πως παρά τις δυσοίκες τρέχουσες συνθήκες ο κλάδος μας δεν σταματά ποτέ να καινοτομεί και να προετοιμάζεται για την επόμενη μέρα».



**Ξένια Κούρτογλου,**  
Founder & Managing Partner  
Focus Bari

«Η εμπειρία μου ως μέλους της κριτικής επιτροπής των Estia Awards τα τελευταία χρόνια με έχει φέρει σ' επαφή με τις εκπληκτικές προσπάθειες των επιχειρηματιών της εστίασης σε όλη την Ελλάδα, που πλέον έχουν περάσει στην προσφορά μιας «360 εμπειρίας πελάτη», παρέχοντας εξαιρετική ποιότητα υλικών, φαντασία και δημιουργικότητα, αισθητική και πρωτοτυπία, καθώς και ευρηματική χρήση της τεχνολογίας και των digital μέσων παρουσίασης και προώθησης. Εύχομαι συγχαρητήρια στους φετινούς νικητές, με ευχές από καρδιάς να είμαστε σύντομα πάλι όλοι μαζί από κοντά να απολαύσουμε τις βραβευμένες και λαμπερές παρουσίες της ελληνικής εστίασης».

# Live everyday delicious

“ Από το χωριάτικο ψωμί έως το εμβληματικό μας κρουασάν, χρησιμοποιούμε μόνο τα καλύτερης ποιότητας συστατικά για τα προϊόντα μας, όπως ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, Γαλλικό αλεύρι από τους αλευρόμυλους Grands Moulins de Paris, εκλεκτό φρέσκο βούτυρο και αυγά ελευθέρως βοσκής.

Οι μέθοδοι παραγωγής που χρησιμοποιούμε ενισχύονται από το πάθος των ανθρώπων μας και σέβονται τις συγκεκριμένες κινήσεις που χρησιμοποιούνται στην παραδοσιακή αρτοποιία, συνδυάζοντας την αργή ωρίμανση με τη μοναδική μας τεχνογνωσία στο προζύμι. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν υψίστης ποιότητας για μια απολαυστική γευστική εμπειρία.



Délifrance Hellas Μονοπρόσωπη Α.Ε.  
τηλ.: 210 4251 130 [www.delifrance.com](http://www.delifrance.com)

**Délifrance**  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## Πίνακας Νικητών

### BEST BUSINESS OF THE YEAR

EVEREST

#### Ενότητα Α. Οι καλύτερες πρακτικές της ελληνικής εστίασης

##### New Tastes

everest: everest DIY sandwich BRONZE

##### Strategic Growth

The Big Bad Wolf BRONZE

##### Trends & Innovations

Marios Chadoulos Interior Design & Construction: Bruno Mobile Coffee Bar GOLD

everest: everest "on the road" SILVER

Bread Factory BRONZE

##### Service

L'artigiano: Εξυπηρέτηση Πελατών GOLD

##### Training Services

Barista Academy SILVER

Bread Factory: Bread Factory Academy BRONZE

##### Interior Design

Costas Gagos Architecture & Design: Pochette, Μέγαρα SILVER

Costas Gagos Architecture & Design: French Bakery, αεροδρόμιο Ρόδου BRONZE

MAMACITA - Taquería y Coctelería: Interior & Exterior Design BRONZE

##### Experience

Eco Beach And Magic Garden Hotel GOLD

##### Greek Food Ambassadors

Meat & grill stories by Mirsini Lamprakij ΠΡΟΒΑΤΙΝΑ PROJECT: Επανεκκίνηση κατανάλωσης του πρόβειου κρέατος στην ελληνική & ξένη αγορά. GOLD

Λεύκες SILVER

##### Ανάδειξη ελληνικών ή τοπικών προϊόντων και συνταγών

Άρωμα Κουζίνας BRONZE

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΕΞ BRONZE

##### Healthy Taste, Sugar Free & Gluten Free

Forky BRONZE

##### Vegetarian, Vegan & Raw Food

Goody's Burger House: Goody's Burger House Meat-Free Burgers SILVER

##### Farm-To-Table / Επιλογή πρώτων υλών

Αυλή στα Μάλια: Παραδοσιακές συνταγές με προϊόντα παραγωγής μας SILVER

Elements Organic Restaurant SILVER

##### Special Menus / Theme Nights

Public Cafe Restaurant: To Public Cafe Restaurant σε πάει θέατρο GOLD

Grappa Vino & Aperitivo: Grappa on the Road SILVER

Food Truck™: Special Corporate menus BRONZE

##### Food Courts - Πολυχώροι

Bread Factory BRONZE

##### Loyalty Programs

everest: everest "Bite Club" SILVER

##### Tech smart

GETFOOD Pro - OTO Dev GOLD

The Big Bad Wolf SILVER

everest SILVER

##### Social & Digital Presence

everest: everest facebook events GOLD

L'artigiano SILVER

Μπαμπεκίου SILVER

Green Practices		
everest: everest "Let's Go Green"		GOLD
Goody's Burger House: Νέες Συσκευασίες		SILVER
Social Responsibility		
everest: everest Υποστήριξη Ιατρικού Προσωπικού		GOLD
ΣΠΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ: Σπιτικά δίπλα στους ανθρώπους μας		SILVER
Goody's Burger House: Goody's Burger House ArGOODaki Πάσχα		SILVER
Covid-safe Practices		
Goody's Burger House		GOLD
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΕΞ		SILVER
everest		BRONZE
Ενότητα Β. Αλυσίδες και Όμιλοι εστίασης		
Best in Pizza / Pasta		
Il Trovatore		GOLD
Crocante Pizza		SILVER
L' artigiano		SILVER
Best in Burger		
Goody's Burger House		GOLD
Μπαρμπεκίου		GOLD
PAX - Pax Hospitality: Pax Burgeristas Best Burger		SILVER
HOT HOT		BRONZE
Best in Souvlaki / Kebab		
The Big Bad Wolf		GOLD
Best in Ethnic Dining		
MAMACITA - Taquería y Coctelería		SILVER
WOK ON FIRE Street Food		BRONZE
Best in Casual Dining		
ΣΠΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ		GOLD
Bread Factory		BRONZE
Best in Chocolaterie		
Petite Fleur		GOLD
Best in Coffee Takeaway		
Bread Factory		SILVER
Best in Asian Food		
WOK ON FIRE Street Food		GOLD
Best in Noodles		
NOODLE BAR®		GOLD
Best in Streetfood		
Jackaroo		GOLD
Food Truck™		SILVER
Best in Κουλούρι		
Κουλουράδες		GOLD
Best in Creperie		
Ζάχαρη και Αλάτι		SILVER
Best in Patisserie		
Bread Factory		SILVER
Best in Bakery		
Bread Factory		GOLD

[www.estiaawards.gr](http://www.estiaawards.gr)

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

