

GYÖZTESEK
2023



Pályázó neve:

Aranytíz Kft.

Címe: 1051 Budapest, Arany János utca 10.

Postacíme: 1051 Budapest, Arany János utca 10.

Telefon: +3613543400

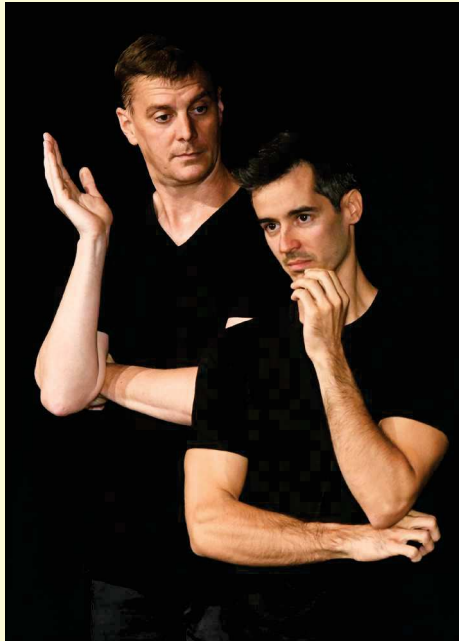
e-mail: aranytiz@aranytiz.hu

web: www.aranytiz.hu

Pályázat:

Aranytíz Kultúrház - PANkreátorok előadás

Az előadásban Andrassy Máté, Horváth Zoltán és Szabó Máté ötletei, színházi élményei, tapasztalatai és az általuk hallott legendás történetek kelnek életre. Műfaját és jellegét tekintve kuriózumról van szó, se a fővárosban, se vidéki városokban nem találkozni hasonlóval, sőt talán még külföldön sem. Egyszerre színház, pantomim, stand-up comedy, kabaré és anekdotagyűjtemény. Legpontosabban valószínűleg úgy lehet meghatározni, hogy „nevetésterápia”, több óra önfelelt kikapcsolódás, szórakozás.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Baker Street Kft.

Címe: 8132 Lepsény, Fő utca 52.

Postacíme: 8132 Lepsény, Fő utca 52.

Telefon: +3688574800

e-mail: info@katicapekseg.hu

Pályázat:

FreeScuits gluténmentes vegán keksz termékcsalád édesítőszerrel

kókuszos, vaníliás, kakaós, mézeskalács ízű, kókuszos-céklás,
kakaós-almás-chilis, sós chilis, sajtos

A Baker Street Kft. a FreeScuits és a HighBake gyártására és forgalmazására jött létre. Az elgondolás helyességét és a cég elkötelezettségét és elhivatottságát jelzi, hogy két évvel az indulás után számos hazai és nemzetközi termék díjat és elismerést tudhat magáénak. A keksz család megálmodásakor fontos cél volt, hogy olyan kekszek készüljenek és kerüljenek forgalomba, amelyek fogyasztási lehetőséget, sőt kimagasló élményt nyújtanak bármilyen étel-intoleranciában, vagy ételallergiában szenvedőknek. A termékek gyártása 100%-ban egészséges magyar összetevőkből történik.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Balázs-Diák Kft.

Címe: H-1138 Budapest, Szekszárdi utca 12/a

Postacíme: H-1138 Budapest, Szekszárdi utca 12/a

Telefon: +3612665226

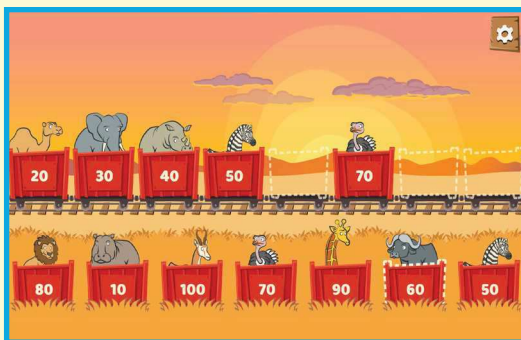
e-mail: virag@balazs-diak.hu

web: www.balazs-diak.hu

Pályázat:

Pedagógus támogató eszközcsoomag

Pedagógus támogató eszközcsoomag alsó tagozatos tanítóknak. Praktikus taneszközök az óvoda-iskola átmenet segítéséhez, fejlesztéshez, felzárkózáshoz. Az eszközkészlet azonnal használható feladatlapokat, módszertani útmutatót és egyéb kiegészítőket tartalmaz, amellyel akár egy egész osztály figyelmét fel lehet kelteni. Előkészületet nem igénylő, azonnal bevethető sokrétű feladatok számoláshoz, betű tanításhoz, olvasáshoz.





Pályázó neve:

Bastion Security Kft.

Címe: 1036 Budapest, Bécsi út 81.

Postacíme: 1036 Budapest, Bécsi út 81.

Telefon: +36209208393

e-mail: info@bastion.hu

web: www.bastion.hu

Pályázat:

Innovatív biztonságtechnikai szolgáltatás robot- és drón technológiával kiegészítve

A Bastion Security Kft. egyesíti a hagyományos védelmi szolgáltatásokat az új, innovatív, az emberi munkát kiegészítő megoldásokkal. Komplex megoldást nyújt a biztonságtechnika, a védelem és az élőerős őrzés területén. A tanácsadás mellett fontos szerepet kapnak az olyan innovatív megoldások, mint a robotika, drón vagy éppen e-napló alapú megoldások, amelyek átláthatóvá, egyszerűen követhetővé és emberi mulasztásoktól mentessé teszik az üzlet védelmét, amivel közvetlenül járulnak hozzá a hosszú távú sikerhez. Az új megoldások alkalmazásával a BASTION azonban a „mértékletesség elvét” alkalmazza, lehetővé téve ezzel, hogy a megfelelő nyugalom biztosítása maradjon a középpontban, ne billenessen el se az emberi erőforrás alkalmazása, se annak felesleges veszélyeket rejtő megszüntetése irányába.





Pályázó neve:

Bor és Kultúra Nkft.

Címe: 6449 Mélykút, Nagy utca 39.

Postacíme: 6726 Szeged, Gyergyói utca 1.

Telefon: +36302482020

e-mail: molnarmajor.marta@boreskultura.hu

web: www.boreskultura.hu

Pályázat:

**„BorKaland® - Made in Hungary,
avagy mindent a boros hungarikumokról”
elnevezésű szórakoztató termék**

A BorKaland® termék egy tematikus borkóstoló, dobozba csomagolva. Tematikus, mert a „téma” nem csak a bor, hanem bármi, ami a hétköznapi kulturális ismeretet, tájékozottságot, jártasságot élmény alapon szélesítheti és tágra értelmezve, vagy asszociatív módon a borhoz, borkultúrához kapcsolható. A témát meghatározó tematika lehet: gasztronómia, turizmus, bor- és borkulturális ismeret, önismeret és DIY. Borkóstoló, mert a „témát” egy borkóstolóra felfűzve járjuk körbe, mert a bort és a borászt, a pincészetet is megismerhetjük és a bort is megkóstolhatjuk (termékminta). A BorKaland® a programhoz szükséges minden tartozékkal felszerelt és instant élményként előkészített doboz. A „BorKaland® - Made in Hungary, avagy mindent a boros hungarikumokról” elnevezésű termék országimázst építő témaként és tartalomként is értelmezhető, hiszen a boros hungarikumokat járja körbe.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Burlington Home Factory Kft.

Címe: 1024 Budapest, Szilágyi Erzsébet fasor 13-15. félemelet 2.

Postacíme: 1024 Budapest, Szilágyi Erzsébet fasor 13-15. félemelet 2.

Telefon: +36301857036

e-mail: info@drcsernus.hu

web: www.drcsernus.hu

Pályázat:

DR. KRISZTINA PHILLIPS COSMETICS Antiaging szérum

Bőrregedésgátló szérum aktív hatóanyagokkal, melyek többek között bakuchiol és niacinamid. A szérum minden bőrtípusra alkalmazható az arc egész területén és az érzékeny szemkörnyéki bőrön is és akár az aknés bőrre is felvihető. A termék serkenti a bőr kollagén termelődését. Minden évszakban alkalmazható és akár más aktív hatóanyag tartalmú szérummal is rétegezhető. A rosaceás, ekcémás bőrre is nyugtatólag hat.





Pályázó neve:

CE Glass Üveg- és Gépipari Zrt. / CE Glass 1989 Üveg- és Gépipari Kft.

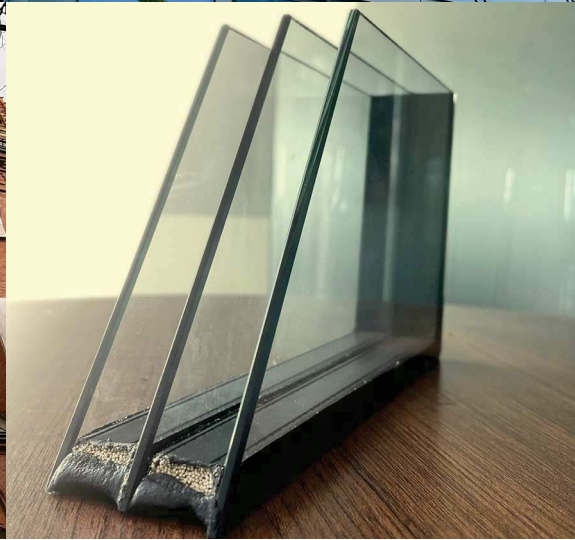
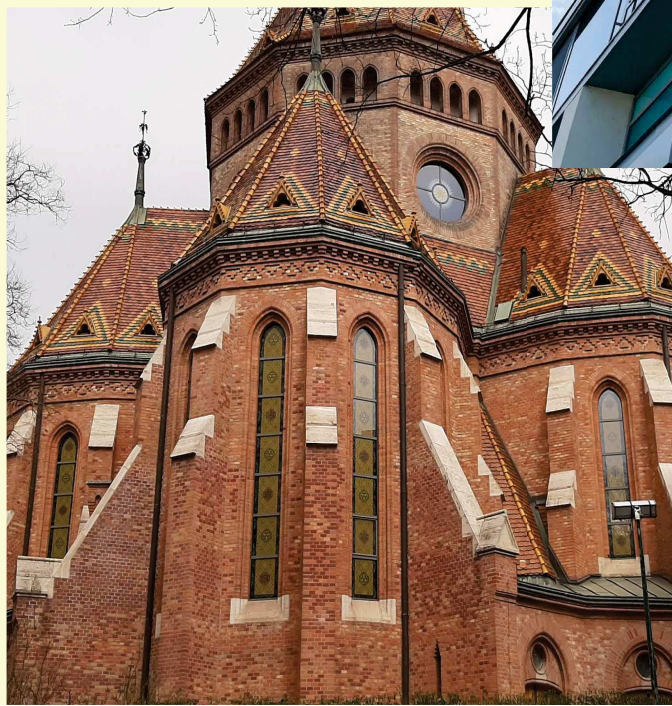
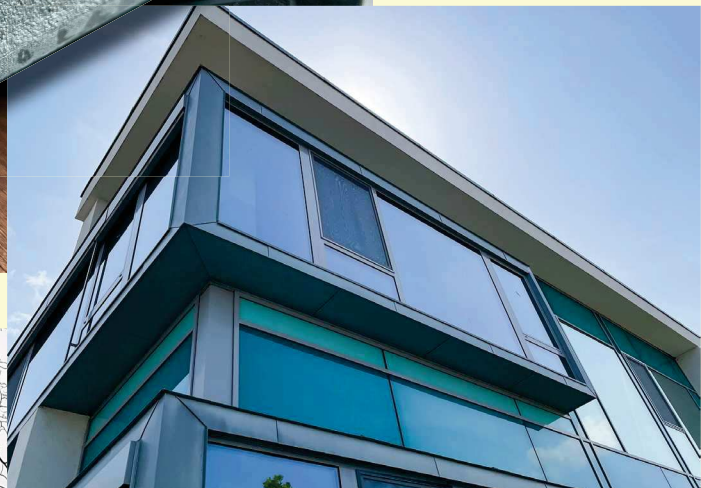
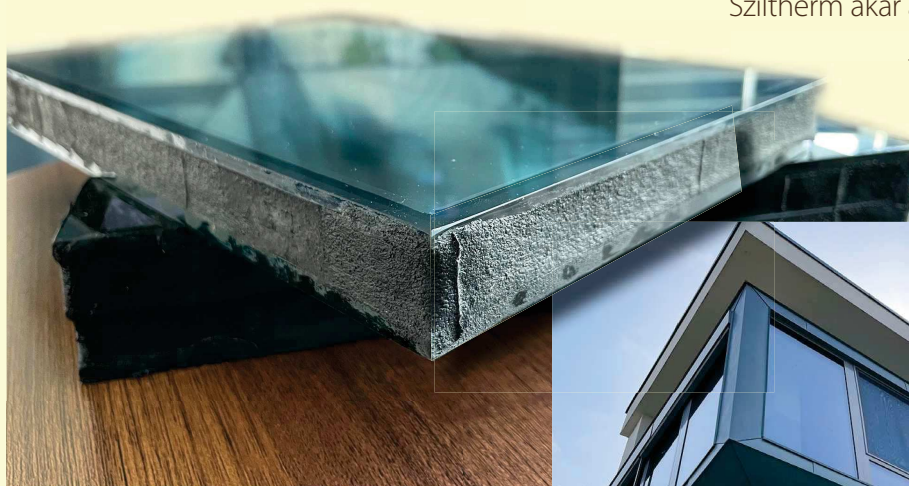
CE Glass Üveg- és Gépipari Zrt.	CE Glass 1989 Üveg- és Gépipari Kft.
Címe: 1085 Budapest, József körút 69. fsz. 1. ajtó	1085 Budapest, József körút 69. fsz. 1. ajtó
Postacíme: 6763 Szatymaz, II. körzet 65.	6763 Szatymaz, II. körzet 65.
Telefon: +36706202002	+36706202002
e-mail: ceglass@ceglass.hu	ceglass@ceglass.hu
web: www.ceglass.eu	www.ceglass.eu

Pályázat:

Sziltherm hőszigetelő ablaküveg

A Sziltherm többrétegű hőszigetelő ablaküveg a CE Glass korszerű és sokoldalú energiahatékony építési terméke. A több mint 100 évnyi üvegipari hagyományokra épülő, a legmodernebb gyártási technológiával készülő termék otthonok, középületek és irodaházak százezreiben segít az energiaszámlák mérséklésében és egy zöldebb jövő megteremtésében itthon és szerte a nagyvilágban. A Sziltherm megoldást jelent a legkülönlegesebb építészeti kihívásokra is, testreszabhatóságának köszönhetően helye van műemléki épületek ablakaiban éppúgy, mint a legmodernebb épületek nyílászáróiban. Magasfokú hőszigetelő képességének köszönhetően a Sziltherm képes az energiaszámlák csökkentése révén a saját árát megtéríteni, hosszabb távon pedig pénzt hagy felhasználóinak zsebében. Energiaspóroló hatásának révén a

Sziltherm akár a zöld, fenntartható jövő záloga is lehet.



Pályázó neve:

CSOMIÉP Beton és Meliorációs Termékgyártó Kft.

Címe: H-6800 Hódmezővásárhely, Makói út CSOMIÉP Ipartelep

Postacíme: H-6800 Hódmezővásárhely, Makói út CSOMIÉP Ipartelep

Telefon: +3662535730

e-mail: beton@csomiep.hu

web: www.csomiep.com

Pályázat:

Konzolos közlekedési előregyártott betonelem család

KK80, KK130, KK180, KK230

A közúti közlekedési forgalom rohamos növekedése, a közlekedésbiztonság növelése szükségessé tette a járművek, valamint a kerékpáros és gyalogos közlekedési területek utólagos szétválasztását. Azonban a szükséges plusz közlekedési terület földrajzi adottságok miatt nem minden esetben biztosítható. A konzolos közlekedési előre gyártott betonelem családdal a probléma egyszerűen, és mindemellett költséghatékonyan megoldható. Adott esetben ez az egyetlen műszaki megoldás. A konzolos közlekedési elem az útpadkába kerül beépítésre, az elem az akadály fölé nyúló konzolos része biztosítja a szükséges plusz közlekedési területeket a kerékpárosok és gyalogosok részére. A konzol hossza változó, igazodva a területi adottságokhoz. Az elemek beépítése gyors, a közúti forgalom lényeges korlátozása nélkül végezhető el, ami rendkívül előnyös olyan esetekben, ahol alternatív útvonal nehezen, vagy egyáltalán nem biztosítható.





Pályázó neve:

EverDermLaser Center Kft.

Címe: 1048 Budapest, Külső Szilágyi út 18. 1. em. 4.

Postacíme: 1138 Budapest, Árpád Center, Árbóc utca 6. 3. em.

Telefon: +3619201111

e-mail: info@everdermlaser.hu

web: www.everdermlaser.hu

Pályázat:

EverDerm bőrn nyugtató termékcsalád

intenzív krém, balzsam

Az EverDerm Klinika bőrszépészeti kezelésekké foglalkozó vállalkozás. A testkezelések után, de legfőképpen a lézeres szőrtelenítés után a megfelelő utóápolás a fellépő irritáció miatt elengedhetetlen, ezért megalkotta az EverDerm saját márkás bőrápoló krémjeit. Az egyik az EverDerm bőrn nyugtató balzsam, a másik pedig az EverDerm intenzív bőrn nyugtató krém. A krémeket az érzékeny bőr napi ápolására fejlesztették ki, hiszen regenerálják és táplálják az irritált, kipirosodott, viszkető vagy allergiás bőrt. A krémek kiemelt előnye, hogy 100%-ban olyan tulajdonságokkal rendelkeznek, melyek a vállalat saját szolgáltatásait kiegészítő kozmetikai terméként támogatják.





Pályázó neve:

EverDermLaser Center Kft.

Címe: 1048 Budapest, Külső Szilágyi út 18. 1. em. 4.

Postacíme: 1138 Budapest, Árpád Center, Árbóc utca 6. 3. em.

Telefon: +3619201111

e-mail: info@everdermlaser.hu

web: www.everdermlaser.hu

Pályázat:

EverDerm Mentor Program

Az EverDerm Klinika bőrszépészeti kezelésekkel foglalkozó vállalkozás, mely megalkotta Mentor Programját. A szépség, az egészség és a belső harmónia egymást kiegészítő tényezők, nincs helye a megalkuvásnak, azonban az egyensúlyt nehéz megtalálni. A Slamovits-Horváth Beáta bőrszépészeti nagykövet nevével fémjelzett Mentor Program ebben hivatott segítséget nyújtani. Az ügyfelek igényei szerint mindenkinek szüksége van egy helyre, ahol személyre szabott és őszinte tanácsokkal látják el egy beauty konzultáció keretén belül vagy többek között lehetőséget biztosítanak akár életmód vezetésre és lelki tanácsadásra is. A Mentor Programba való csatlakozás 1 éven át nyújt segítséget a különböző bőrszépészeti és a testi-lelki egészséget érintő kérdésekben.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

FANNIZERO Kft.

Címe: H-9700 Szombathely, Vajda János utca 20. 1. em. 3.

Postacíme: H-9700 Szombathely, Vajda János utca 20. 1. em. 3.

Telefon: +36704298924

e-mail: fanni@fannizero.hu

web: www.fannizero.hu

Pályázat:

FANNIZERO Magic Mix keverék

Gluténmentes, gabonamentes, rostban gazdag univerzális lisztkeverék édes és sós tésztákhoz. Kevesebb, mint 1 gramm szénhidrátot tartalmaz 100 grammonként. Csupán két összetevőből áll: bambuszrostlisztből és útifű maghéj lisztből. Keto, paleo és low carb életmódba beilleszthető. Egyszerű, gyors, finom, okos receptekkel a QR kódon.





Pályázó neve:

FÁN Group Kft.

Címe: H-6724 Szeged, Textilgyári út 4.

Postacíme: H-6724 Szeged, Textilgyári út 4.

Telefon: +36303361739

e-mail: csaba.kanizsai@fangroup.hu

web: www.fangroup.hu

Pályázat:

„Pingvin” szilvatöltelékes gombóc 600 g

Az elmúlt években látható, hogy a fogyasztók kereslete a félkész termékek irányába fókuszál. Ez a félkész termék kategória az elmúlt években nagyon innovatív, ezen belül is a félkész deszert kategória expanziója figyelhető meg. Fontos szempont volt a termék kiválasztása során, hogy a beltartalom olyan minőségi értéket képviseljen, ami a cégcsoport alapfilozófiáját is érinti, befolyásolja. A szilvatöltelékes gombóc betéte (tehát a szilva) egy nádudvari gazdagságból származó szilva velő (mag nélkül), ami természetes, tehát semmilyen hozzáadott egyéb anyagot nem tartalmaz (cukor, zselatin).



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

FIWI-HŰT Vadfeldolgozó és Kereskedelmi Kft.

Címe: H-2890 Tata, Molnár utca 2.

Postacíme: H-2890 Tata, Molnár utca 2.

Telefon: +3634483550

e-mail: info@fiwi.hu; info@vadkonyha.hu

web: www.fwi.hu; www.vadkonyha.hu

Pályázat:

Vadkonyha új készétel termékcsalád

Bolognai szarvas spagetti, Szarvas vadasan zsemlegombóccal, Zöldséges vaddisznó gombócok erdei gombamártással és petrezselymes burgonyával

A Vadkonyha új készétel termékcsalád tagjai, mint gasztronómiai különlegességek, különböző típusú vadhús tartalmuk miatt kedvező élettani hatásokkal rendelkeznek, aminek révén kiemelkedő helyet foglalnak el a hazai piacon. A vadhúsok egyre nagyobb jelentősége alacsony kalória- és zsír-, magas vas- és ásványi anyag-, valamint fehérjetartalmuknak, természetes, vagyis antibiotikumoktól és hozamfokozóktól mentes összetételüknek köszönhető, hiszen ezeknek az állatoknak a tápláléka valóban a természetből származik. Ennek eredményeként az egészséges táplálkozásba is beilleszthetők. További előnyük más hasonló termékekkel szemben, hogy a vadgazdálkodás fenntartható, tehát nincs plusz környezeti terhelés, ha vadgazdálkodásból származó hús kerül az asztalunkra. Üzemünkben továbbá nagy figyelmet fordítanak a magasabb szintű élelmiszerbiztonsági követelményeknek való megfelelésre, melyet a 2019-ben bevezetett IFS rendszerük révén biztosítanak.



BOLOGNAI



Pályázó neve:

Foodbox Kft.

Címe: H-2837 Vértesszőlős, József Attila utca 43.

Postacíme: H-2837 Vértesszőlős, József Attila utca 43.

Telefon: +3617004416

e-mail: foodbox@foodbox.hu

web: www.foodbox.hu

Pályázat:

Foodbox VEGÁN termékcsalád

Édes-savanyú étel, Bolognai spagetti, Paprikás étel, Chili con carne

A Foodbox vegán készítmény termékcsalád tagjait 2022-ben alkották meg azzal a céllal, hogy a piaci kínálatukat tovább bővítsék, figyelembe véve azt a tényt, hogy napjainkban a növényi alapú ételek egyre inkább népszerűek. Ennek oka egyrészt, hogy a nagyobb mennyiségű zöldség-gyümölcs fogyasztásnak köszönhetően magasabb a rost- és alacsonyabb a telített zsírsavbevitel, ezáltal csökken a szív- és érrendszeri betegségek, kettes típusú cukorbetegség és daganatos betegségek kialakulásának kockázata. Emellett fontos megemlíteni azt a tényt is, hogy a vegán étrend a bolygóra is jótékony hatással bír, hiszen több kutatás is igazolja, hogy az állati eredetű élelmiszerek előállítása nemcsak nagy földterületet igényel, de megnövekedett vízhasználattal is jár, és akár erdők tűnhetnek el mezőgazdasági területtel való alakítás, legeltetés, vagy takarmánytermesztés céljából. Tehát a növényi alapú táplálkozás nemcsak szervezetünkre van pozitív hatással, hanem a környezetünkre is. Az előbb említett tények miatt megállapítható, hogy a növekvő népesség nagy mértékű hús és más állati eredetű élelmiszerekkel való ellátása egyre kevésbé fenntartható és a környezeti erőforrások kimerüléséhez vezet.



**TARTÓSÍTÓSZER
ÉS ADALÉKANYAG
MENTES**



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

GAZDI COACH Kft.

Címe: H-1085 Budapest, Salétrom utca 7. 6. em. 2.

Postacíme: H-1085 Budapest, Salétrom utca 7. 6. em. 2.

Telefon: +36707764918

e-mail: info@gazdicoach.hu

web: www.gazdicoach.hu

Pályázat:

Állattartó-kutya kapcsolatközpontú kutyaoktatás az egyedülálló GAZDI COACH módszerrel, egyéni és csoportos foglalkozás keretében

A GAZDI COACH módszer lényege az egyedülálló kapcsolatközpontú állattartó-kutya rendszer alkalmazása, amelyben a súlypontot nem elsősorban az állat nevelésére és tanítására, hanem az állattartók oktatására, a kutya-gazda páros közös fejlesztésére helyezik, a kutya életének és a gazdája szociális háttérének ismeretében. A módszer egyedisége a gazda-kutya (és a család) előzetes felmérésében, a kidolgozott kérdés technikájában és az anamnézis felvételben rejlik. Mindez lehetőséget ad az esetleges viselkedésproblémák valódi okainak feltárására, amelyek segítségével problémafókuszú és egyedre/esetre szabott technikákat tartalmazó terápia/tréning kerül összeállításra az okok és következményeik megszüntetése érdekében. A kutya nevelése és tanítása során figyelmet fordítanak a fajtából adódó jellemzők mellett az egyedre (személyiségre), életkörülményeire, gazdával való viszonyára, annak céljaira és edukációjára. Ezáltal a fejlődés személyre szabottan, egyedi tréningterv mentén valósul meg, amely során a kutya családtaggá válik.





Pályázó neve:

Glósz és Társa Pénzügyi Gazdasági és Innovációs Tanácsadó Kft.

Címe: H-1051 Budapest, Arany János utca 15. III. 5.

Postacíme: H-1372 Budapest, Pf.: 484.

Telefon: +3613024443

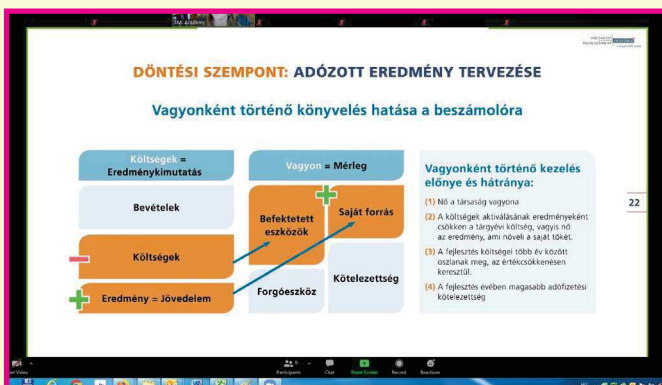
e-mail: glosz@glosz.hu

web: www.glosz.hu; www.innovacio-menedzsment.hu

Pályázat:

Az Innovációmenedzsment Akadémia képzései a felnőttképzés keretein belül

A hazai vállalkozások nagy része nem tudja, hogy üzleti tevékenysége során kutatás-fejlesztési és/vagy innovációs tevékenységet is folytat. Így az érintett projektek nem szakszerűen kerülnek végrehajtásra. A vállalkozások nem látják át, nem jól használják ki a kutatás-fejlesztési és innovációs projekt teljes életciklusát. Nem tudják a munkakörük ellátásához szükséges tudásukat kiegészíteni, sőt folyamatban lévő kutatás-fejlesztési projektjeiket eredményesen lebonyolítani. Ehhez nyújt hathatós elméleti, gyakorlati és összességében gazdasági előnyökre is fordítható segítséget a képzésen való részvétel.





Pályázó neve:

GOF Hungary Kft.

Címe: H-4400 Nyíregyháza, Debreceni út 293.

Postacíme: H-4400 Nyíregyháza, Debreceni út 293.

Telefon: +36703833609

e-mail: info@avenagofit.com

web: www.avenagofit.com

Pályázat:

Avena GoFit Gluténmentes Prémium Zabpehely

Napjainkban egyre nagyobb hangsúlyt kap a gluténérzékenység, ami sok esetben akár élet-hosszig tartó szigorú gluténmentes diétát is jelenthet. A gluténérzékenyek száma évről-évre növekszik, mint ahogy az egészségtudatosan étkezők száma is. Ez a tény pedig a gluténmentes termékek iránti kereslet növekedését eredményezi. A GOF Hungary Kft.-nél úgy gondolták, hogy az elmúlt több mint 10 év malomiparban megszerzett tapasztalatára alapozva, kollégáik szakmai elhivatottságát és tudását kiaknázva, a rendelkezésükre álló infrastruktúra és tárgyi eszközök megléte mellett olyan modern, európai színvonalú, nem csak térségükben, hanem egész Magyarországon egyedülálló üzemet hoznak létre, mely magas színvonalon tudja ezt a célpiacot kiszolgálni. Küldetésük egy prémium minőségű, ízletes, az elvárásokat maximálisan kielégítő termék bevezetése a gluténmentes piacra, melyet szívesen vásárolnak és fogyasztanak mind a gluténérzékenységben szenvedők, mind az egészségtudatos étkezést előnyben részesítő fogyasztók.





Pályázó neve:

GREEN-GOES Kft.

Címe: H-2030 Érd, Bádgos utca 57.

Postacíme: H-2661 Balassagyarmat, Pf.: 125.

Telefon: +36202833833

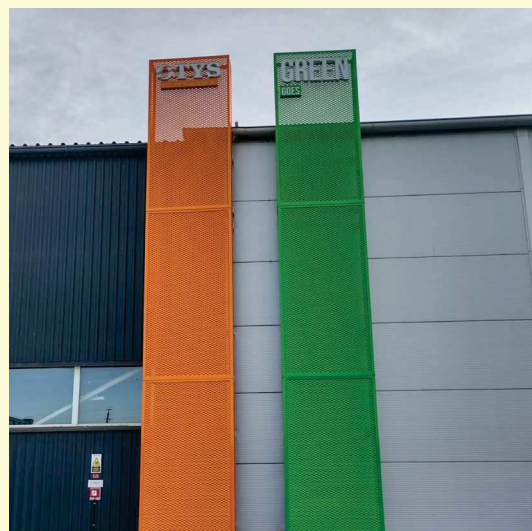
e-mail: szanto.green@gmail.com

web: www.greengoes.hu

Pályázat:

Infrastrukturális és technológiai fejlesztés a GREEN-GOES Kft-nél

A GREEN-GOES Kft-nél, mint építőipari kisvállalkozásnál a 2020-2022. között végrehajtott infrastrukturális és technológiai fejlesztések és az ennek eredményeképpen létrejött pozitív változások példaértékűek. A cég balassagyarmati telephelye költséghatékony, működése környezetbarát, munkakörnyezete minden igényt kielégítő és dolgozóbarát, minden tekintetben mintaszerű. A kivitelezéseiknél keletkezett zöld- és építőipari hulladék teljes feldolgozása és újrahasznosítása, a vállalkozás szén-dioxid kibocsátásának csökkentése, a természeti kincsek védelme fontos szempont a vállalatnál. Ez a szemléletváltás figyelhető meg a munkamegkeresésekre vonatkozó ajánlattételeknél is, ami egyértelműen a pozitív irányba mozdítja el a megbízásokat.





Pályázó neve:

Gyulahús Kft.

Címe: H-5700 Gyula, Munkácsy u. 7-9.

Postacíme: H-5700 Gyula, Béke sgt. 50.

Telefon: +3666620220

e-mail: info@gyulahus.hu

www.gyulahus.hu

Pályázat:

Hagyományos Gyulai Sonka

A bükkfán füstölt, sóban érlelt, szárításos eljárással készített hagyományos Gyulai füstölt áruk egyik ékessége a Hagyományos Gyulai Sonka nevet viselő füstölt, darabolt sertéscomb. Úgy készül, ahogy azt az elődök tették. A konyhasón kívül nem tartalmaz hozzáadott adalékanyagokat, így bátran lehet tenni nemcsak a felnőttek, hanem a gyermekek szendvicsebe vagy ételibe is. A készítmény glutén- és laktózmentes.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Haladás Mezőgazdasági Zrt.

Címe: H-6323 Dunaegyháza, Duna utca 35.

Postacíme: H-6323 Dunaegyháza, Duna utca 35.

Telefon: +3678473118

e-mail: iroda@haladasmgzrt.hu

web: www.goldenburg.hu

Pályázat:

Goldenburg D-pack burgonya termékcsalád

főzni- és sütni való

A Haladás Mg Zrt. saját termőhelyeiről, illetve magyarországi termelő partnereitől származó burgonya kerül be a dunaegyházi komplex feldolgozóüzembe, ahol a burgonya tárolás, válogatás, tisztítás, osztályozás, kiszereles és csomagolás, valamint a kommissiózás munkafolyamatai zajlanak. Mind az alapanyag termesztése, mind a teljes feldolgozási folyamat, valamint az értékesítés és szállítás is 100 százalékban magyar tulajdonosi kör, telephely, alapanyag, munkaerő tekintetében. A Goldenburg termékcsalád 4 éves múlttal rendelkezik. Fémjelzi az elköteleződést a rendkívül sokoldalú burgonya alapanyag és a kiváló termékellátás iránt, illetve azt a tudatosságot, hogy a brand által is kifejezésre kerüljön a vevőcentrikus szemlélet. Ezt a termékcsaládot erős marketing és sales támogatottság övezi: online és offline marketing kommunikáció, saját facebook oldal (30.000 követővel). Ez is tükrözi azt a hitvallást, hogy aktív vevői és partner kommunikációs kapcsolat nélkül nem lehetséges sem kiváló munkát végezni, sem kiváló terméket létrehozni.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



Pályázó neve:

Hungerit Baromfifeldolgozó és Élelmiszeripari Zrt.

Címe: H-6600 Szentés, Attila út 2.

Postacíme: H-6600 Szentés, Pf.: 8.

Telefon: +3663510510

e-mail: titkarsag@hungeritzrt.hu

web: www.hungerit.hu

Pályázat:

VALDOR ZOO gyorsfagyasztott, készre sütött, panírozott, darabokból formázott csirkemellfilé

Négyféle állatfigurából álló, magas hús tartalmú, panírozott csirkehús. Olyan baromfi késztermék, mely – amellett, hogy a gyermekek tetszését is igyekszik elnyerni, – könnyen és gyorsan elkészíthető. Nem tartalmaz tartósítószert, hozzáadott ízfokozót, színezéket, vízszint nyomokban tartalmazhat tojást, szóját, tejet és mustárt.





Pályázó neve:

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.

Címe: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

Postacíme: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

Telefon: +3613466000

e-mail: info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Nosztalgia kifli termékcsalád

sima, teljes kiőrlésű, sajtos, purpur

A frissesség iránti elkötelezettségének köszönhetően a magyarországi diszkontláncok közül a Lidl Magyarország áruházaiiban valósult meg 2010-ben az első olyan pékáru részleg, ami alkalmas volt a helyben sütésre. 2012-re kiépült az országos lefedettség, így már minden áruházban elérhetővé váltak a friss, helyben sült termékek is. A Lidl a helyben sült pékáruk esetében is törekszik a magyar beszállítók támogatására: a termékcsoporthoz tartozó árucikkek közel 85%-a magyar üzemből származik. A Lidl-nek van a legszelesebb friss pékáru kínálata a diszkont kategóriában, melynek egyre nagyobb részét teszik ki a nosztalgia vagy hagyományos ízvilágú termékek. A Lidl pékáru kínálata sokat változott az évek során, új ízeket, új termékeket vezettek be és számos régi kedvenc öltött új formát. A Lidl termékfejlesztési tevékenységének egyik legsikeresebb gyümölcse a 2018-ban bevezetett nosztalgia kifli is, amelyet a diszkontlánc vásárlói azonnal szívükbe zártak.





Pályázó neve:

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.

Címe: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

Postacíme: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

Telefon: +3613466000

e-mail: info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Pikok Pure parasztkolbász

A Lidl Magyarország 2019-ben vezette be a saját márkás Pikok Pure termékcsaládot, mely a hazai piacon példátlan minőséget képviselő húskészítményekből áll. A termékek egytől egyig magas hústartalommal készülnek és kizárólag természetes összetevőkből állnak, vagyis mindenféle adalékanyagtól, színezéktől, tartósítósztól és ízfokozótól mentesek. Nagyon fontos teljes értékű fehérjeforrások, továbbá számos ásványi anyagot is tartalmaznak. A nagy népszerűségnek örvendő termékcsaládot a vállalat a vásárlói igények figyelembevételével folyamatosan fejleszti, így a 2022-es év során 6 új termékkel, köztük a hamisítatlan, hagyományos ízvilágú idéző Pikok Pure parasztkolbásszal bővült a kínálat.



Ahog... en

NETTÓ TÖMEG:



Pályázó neve:

Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt.

Címe: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

Postacíme: H-1037 Budapest, Rádl árok 6.

Telefon: +3613466000

e-mail: info@lidl.hu

www.lidl.hu

Pályázat:

Confiserie Firenze sütemény termékcsalád

Habos szelet, Kókuszkočka, Mini sajtos roló, Hólabda, Piskótatekercs, Mézes szelet, Puncs szelet, Zserbó szelet

A termékcsalád megalkotásában szerepet játszott a hűtött desszertek kimagasló népszerűsége, továbbá az, hogy a diszkontláncok kínálatában nem létezett hasonló termék. A Lidl Magyarország szeretett volna cukrászati termékeket kedvelő vásárlóinak kedvezni azzal, hogy mind minőségben, mind ár-érték arányban alternatívát kínál számukra a cukrászatokkal szemben. A termékcsalád 8 tagjának (habos szelet, kókuszkočka, mini sajtos roló, hólabda, piskótatekercs, mézes szelet, puncs szelet és zserbó szelet) mindegyike Magyarország egyetlen olyan üzemében készül, amely képes ilyen termékeket akkora mennyiségben és olyan minőségben előállítani, amely a Lidl számára az országos bolthálózathoz megfelelő. A termékek mindegyike gondosan kiválasztott és megbízható forrásból származó alapanyagokból készül. A termékek minőségét pedig szigorú minőségbiztosítási követelményekkel és a folyamatos fejlesztések révén biztosítják.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Mapei Kft.

Címe: H-2040 Budaörs, Sport utca 2.

Postacíme: H-2040 Budaörs, Sport utca 2.

Telefon: +3623501670

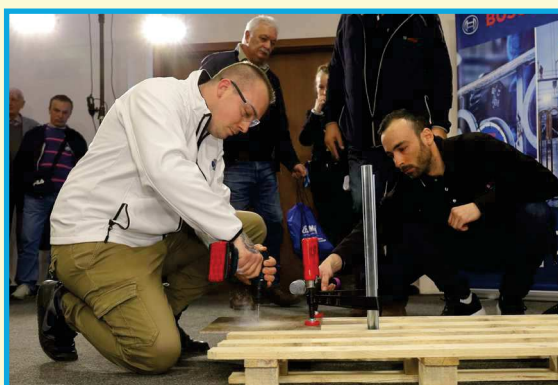
e-mail: mapei@mapei.hu

web: www.mapei.hu

Pályázat:

Építőipari szakember közösség fejlesztő program

A Mapei Kft. alapvető küldetése a segítségnyújtás, hogy segítsünk az építkezőknek, kivitelezőknek a jövő épületeinek megalkotásában. Ez az „alkotás” néhány éve veszélybe került, amikor szembesültünk az egyre nagyobb szakemberhiánnyal. Éppen ezért a cég vezetése úgy döntött, hogy mozgalmat indít a szakemberhiány ellen, részint a szemlélet megváltoztatása által, részint, hogy tovább segítse az építőipari szakembereket. Éppen ezért az elmúlt 5-10 évben számos olyan aktivitást és szolgáltatást kezdeményezett és azóta is folytat, amiben hisz. A visszajelzések egyértelműen azt tükrözik, hogy ez a tevékenység rendkívül hasznos és szükséges az építőiparon belül is.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



Pályázó neve:

Nádudvari Élelmiszer Feldolgozó és Kereskedelmi Kft.

Címe: H-4181 Nádudvar, Gutenberg utca 1.

Postacíme: H-4181 Nádudvar, Pf.: 23.

Telefon: +3654480633

e-mail: nadudvari@nadudvari.hu

web: www.nadudvari.hu

Pályázat:

Nádudvari réteges krémjoghurt család

kajsziarackkal, áfonyával, erdei gyümölcsökkel

A Nádudvari réteges krémjoghurtok igazi krémes élvezetet nyújtanak fogyasztóiknak. A joghurthoz felhasznált tej nagy része a cég saját telephelyeiről, a Hortobágy környékéről érkezik. Az alföldi tej egyedi, kiváló minőségű alapanyagként biztosítja a tejtermékek, így a Réteges krémjoghurt magas és állandó minőségét. Az élőflórás joghurtok magas kalciumtartalma és probiotikus alkotóelemei számos módon segítenek egészségesebben élni. A gyümölcsvelő, mely lágyan terül el a pohár alján, tökéletes harmóniában van a fölé magasodó krémes joghurttal. A termékcsalád joghurtjai jelenleg 3 féle ízben érhetők el. A kajsziarackos a finoman édes ízt kedvelők számára érdekesebb, míg az áfonyával készült joghurtot az enyhén savanykás, tipikus áfonya ízt kedvelők részesítik előnyben. Az erdei gyümölcsökkel készült réteges krémjoghurt vegyesen tartalmaz édesebb és kicsit savanykásabb gyümölcsöket, mint a földieper, vagy a ribizli.





Pályázó neve:

Nádudvari Élelmiszer Feldolgozó és Kereskedelmi Kft.

Címe: H-4181 Nádudvar, Gutenberg utca 1.

Postacíme: H-4181 Nádudvar, Pf.: 23.

Telefon: +3654480633

e-mail: nadudvari@nadudvari.hu

web: www.nadudvari.hu

Pályázat:

Nádudvari Chef Exclusive „reggeliző család”

Virslí, Debrecziner, Nürnbergi

A Nádudvari brand hosszú évek óta elkötelezett a magas minőségű élelmiszerek előállításában, és mindent megtesz azért, hogy a minőségi fejlődés ne álljon meg. Hosszú évekkel ezelőtt felismerték annak jelentőségét, hogy a legjellemzőbb allergének kizárásával még sikeresebbek lehetnek ebben a kiélezett versenyhelyzetben. Ennek jegyében folytatták útjukat, mikor a termékpaletájuk bővülésének és megújulásának részeként bevezették a Chef Exclusive reggeliző termékcsaládot. A cégüzenet egyben a cég filozófiájának is a meghatározása: olyan egyszerű elkészíteni tökéletesen a grillkolbászokat, mintha egy profi grillséf készítette volna el! Ezért bővült a Chef Exclusive termékcsalád 3 új taggal: virslivel, debreczinerrel és nürnbergi kolbásszal. Vásárlói motivációjuk változatlan: válhasson mindenki saját konyhájának mesterszakácsává, mert így az egyszerűbb ételek gyors elkészítésével is professzionális fogások készülhetnek. Ezért nem túlzó a biztatás: „Legyél a konyhád séfje egész évben!”





Pályázó neve:

Optimális Biztosítási Portfólió Kft.

Címe: H-1181 Budapest, Kemény Zsigmond utca 1. 3. ép.

Postacíme: H-1181 Budapest, Kemény Zsigmond utca 1. 3. ép.

Telefon: +3612970155; +36302055005

e-mail: info@optimalis.info; info@optimalis.hu

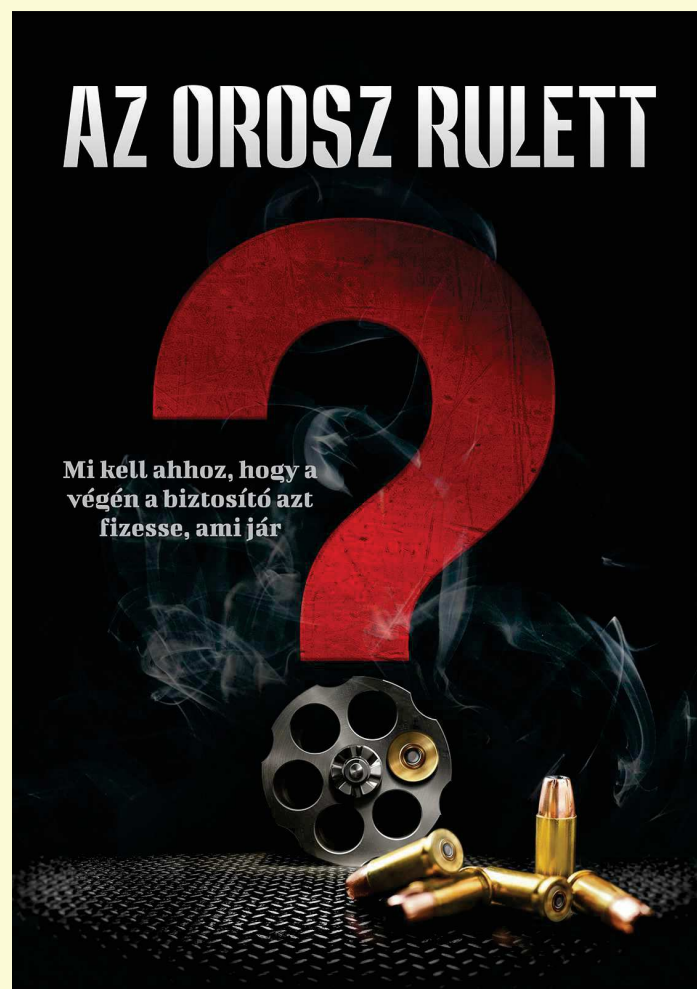
web: www.optimalis.info; www.optimalis.hu

Pályázat:

AZ OROSZ RULETT

(avagy: Mi kell ahhoz, hogy a biztosító a végén azt fizesse, ami jár) című kiadvány

Társadalmunkban a biztosítás egy viszonylag gyakran használt szolgáltatás, azonban sok a rossz tapasztalat, és az egész ágazat megítélése, presztízse igen negatív. A biztosítás-szakmai ismeretek hiányosak, rengeteg a félreértés, a téves meggyőződés, beidegződés. A kiadvány hétköznapi nyelven, egyszerű példákon keresztül nyújt segítséget a biztosítási terület jobb megértésében, átláthatóbbá tételében. A cél az, hogy eloszlassa a tévhiteket, megmutassa, miért nincs azoknak megfelelő valóság alapjuk, vagy milyen félreértések, félreértelmezések, milyen asszociációk vezethetnek egy-egy rossz következtetéshez. Rövid, önállóan is értelmezhető, olvasmányos fejezetek kerültek kialakításra, hogy ha valaki akár csak egy fejezetet is elolvas, már megoldást kaphasson egy-egy megtapasztalt problémára, azaz minél szélesebb kör számára váljanak elérhetővé az információk. Készült egy azonnal és könnyen alkalmazható itiner is, mely kézzelfogható, gyakorlati segítséget nyújt az olvasóknak abban, hogyan találják meg azt a szakértőt, aki eléri, hogy a biztosító végül azt fizesse, ami jár, hogy a biztosítás ne legyen számukra OROSZ RULETT!



Mi kell ahhoz, hogy a végén a biztosító azt fizesse, ami jár





Pályázó neve:

Pannon Agroteh Kft.

Címe: H-9026 Győr, Malomsok sétány 17.

Postacíme: H-9026 Győr, Malomsok sétány 17.

Telefon: +36302164308

e-mail: ballajeno@agroteh.hu

web: www.agroteh.hu

Pályázat:

MARHA-VARÁZS szarvasmarhatrágya briklett mikroelemekkel

A termék mikroelemekben gazdag MARHA-VARÁZS szarvasmarhatrágya briklett. A marhatrágya briklett lényege, hogy nedvesség hatására fejt ki folyamatosan, hónapokig tartó hatását, kizárólag természetes anyagokat tartalmaz, helyettesítve ezzel a szintetikus műtrágyákat. Az innovatív termék újdonság a piacon, mivel a hőkezelés hatására a termék felhasználása során nem érezhető a sok más esetben zavaró szarvasmarhatrágya szag, de ennek ellenére a növényekre gyakorolt áldásos hatásából semmit nem veszít. A cég szlogenje utal a termék hatékonyságára is: „*A trágya, amitől a növények az éjig érnek.*”





Pályázó neve:

Pápai Hús Kft.

Címe: H-8500 Pápa, Kisfaludy utca 2.

Postacíme: H-8500 Pápa, 106.

Telefon: +3689313044

e-mail: info@papaihus.hu

web: www.papaihus.hu

Pályázat:

Papa De Vega szeletelt vegán szendvicsfeltét

natúr

A Papa de Vega szeletelt vegán natúr szendvicsfeltét a termékcsalád legnépszerűbb tagja. Nemcsak húsmentes, de teljesen allergénmentes is, azaz sem szóját, sem laktózt, sem glutént nem tartalmaz. Legfőbb alapanyaga a módosított keményítő, napraforgó olaj, fehérjeként borsófehérje (4%), ami az egyik legértékesebb növényi fehérje, rostként útifű. Íze és külleme megszólalásig hasonlít hús alapú megfelelőjéhez. Az alkotóelemeinek köszönhetően rostokban gazdag, sok benne az ásványi anyag és a vitamin, viszont a telített zsírsav kevés.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Pápai Hús Kft.

Címe: H-8500 Pápa, Kisfaludy utca 2.

Postacíme: H-8500 Pápa, 106.

Telefon: +3689313044

e-mail: info@papaihus.hu

web: www.papaihus.hu

Pályázat:

Esterházy sonka

Az Esterházy sonka a Pápai Hús Mestersonka termékcsalád tagja, a cég egyik ikonikus terméke. Íze és külleme a hagyományos magyar konyhát idézi. Sertés frikandóból, azaz combhúsból készül. Az elkészítési folyamata összetett, komoly szaktudást és háttérrel igényel. Elsőként pácolják a sonkát többszörös forgatással, majd pihentetik, főzőedényben megfőzik, abban hagyják kihűlni, majd ezután történik a füstölés.

Az Esterházy sonka a piacon fellelhető hasonló termékek között piacvezető pozícióban van.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Plan-Design Építész Stúdió Kft.

Címe: H-8900 Zalaegerszeg, Gazdaság utca 70.

Postacíme: H-8900 Zalaegerszeg, Gazdaság utca 70.

Telefon: +36302162318

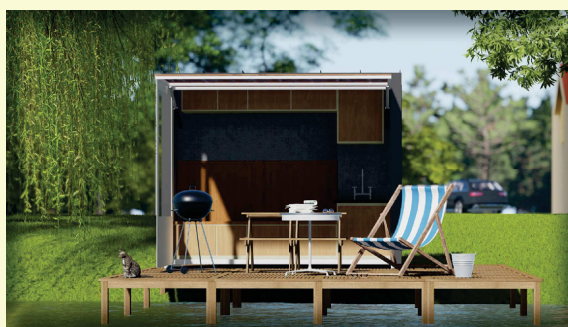
e-mail: design@thecabinns.com

web: www.thecabinns.com

Pályázat:

„The Cabinns” márkanévű moduláris kültéri építészeti egység

A „Cabinns” márka alatt olyan moduláris kültéri egységeket értünk, amelyek számtalan funkcióval ruházhatók fel. A portfólióban grill és BBQ kabinok, szauna-, vagy barista kabinok, horgász kabinok, de akár vízpartra telepíthető elsősegély nyújtó kabinok is megtalálhatók. Technológiai újdonsága abban rejlik, hogy az adott funkció egy egységet képezve mozgatható, szinte bárhova telepíthető és akár közművek nélkül is használható.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Roll-Lamell Kft.

Címe: H-2120 Dunakeszi, Bem utca 5.

Postacíme: H-2120 Dunakeszi, Bem utca 5.

Telefon: +3627544544

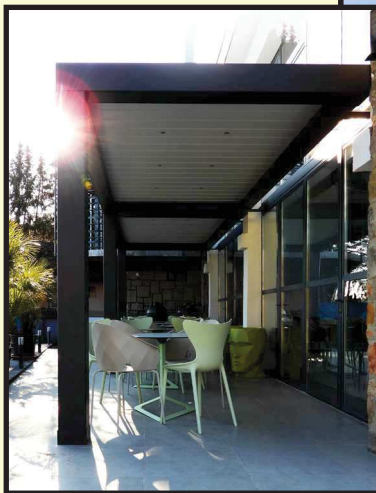
e-mail: info@roll-lamell.hu

web: www.umbroll.hu

Pályázat:

Umbroll Bioklimatikus Pergola

Az Umbroll bioklimatikus pergolák új megvilágításba helyezik a télikert és a pergola fogalmát. Mindent tud, amit hagyományos társai, de emellett a bioklimatikus pergola alatti légtér a légkondicionált helyiségekhez hasonló komfortot is biztosítja. Négy évszakos tervedés lehetőségét kínálja, exkluzív szolgáltatásokkal. A pergola vagy télikert a családi házak esztétikai és funkcionális kiegészítésétől kezdve egészen a nagyméretű vendéglők exkluzív tervedéséig kiváló megoldást jelent.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS

ÉRTEK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

SOLE-MiZo Zrt.

Címe: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Postacíme: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Telefon: +3662569000

e-mail: solemizo@solemizo.bonafarm.hu

web: www.mizo.hu

Pályázat:

MIZO TÚRÓ RUDI termékcsalád

0% HCN 30 g, 0% HCN 5x30 g, Duó Étsoki 2x15 g,

Duó Étsoki MP 5x2x15 g, Étsoki 30 g, Étsoki MP 5x30 g

A Túró Rudi már nem csak egy desszert, hanem az életünk része, több generáció kedvenc tejipari édessége. Marcali üzemük több mint 130 éves múltra tekint vissza és 1984. óta a Túró Rudi gyártás egyik fellegvára. A Túró Rudi titka: magyar termék, tradíció, egészséges édesség. Olyan örömforrás, melyhez kis gyermekkortól a jó kedvet, törődést, odafigyelést és a gondoskodást társítjuk.





Pályázó neve:

SOLE-MiZo Zrt.

Címe: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Postacíme: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Telefon: +3662569000

e-mail: solemizo@solemizo.bonafarm.hu

web: www.mizo.hu

Pályázat:

MIZO IMMUN+ Joghurtok újrahasznosítható csomagolása edukatív tartalmú grafikákkal

A Mizo Immun+ termékek új innovatív, 100%-ban újrahasznosítható csomagolásban kerültek a polcokra. Az egy poharas termékek 125 g-os kiszerelésben, modern, egyenes falú, nyakrész nélküli pohárban kerülnek forgalomba. A pohár könnyen, kényelmesen megfogható, a termék maradék nélkül kicanalazható. A fenntarthatóság jegyében történt innovációval a nyomatlan műanyag pohárra leválasztható, újrahasznosított papírpalást kerül. A pohár zárása leválasztható alumínium fóliával történik. A csomagolás különböző komponensei tehát teljesen szétválaszthatók, így valóságban is megoldható a szelektív hulladék gyűjtés. A grafika kialakításánál a cél az volt, hogy modern, a Mizo arculattal egységes, de a terméket illetően a fogyasztók számára edukatív tartalom is felhelyezésre kerüljön.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



Pályázó neve:

SOLE-MiZo Zrt.

Címe: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Postacíme: H-6728 Szeged, Budapesti út 6.

Telefon: +3662569000

e-mail: solemizo@solemizo.bonafarm.hu

web: www.mizo.hu

Pályázat:

MIZO IMMUN+ 125 g-os Gyümölcsjoghurt termékcsalád

Áfonya-pirosribizli, Őszibarack-narancs, Eper-málna

A Mizo Immun+ gyümölcsjoghurtok hozzáadott D-vitaminnal és cinkkel készülnek, mely vitamin és ásványi anyag támogatja az immunrendszert. Cink és D-vitamin-forrás. A D-vitamin és a cink hozzájárul az immunrendszer normál működéséhez. A kedvező hatás 100 g termék napi bevitelével érhető el. A változatos és kiegyensúlyozott étrend és egészséges életmód részeként fogyasztandó. A termék jellegét tekintve habart joghurt, így valósul meg a termék élvezeti értékét növelő krémes jellege. A joghurtok háromféle ízben érhetőek el, D vitaminnal és cinkkel dúsítva, melyek hozzájárulnak az immunrendszer normál működéséhez.





Pályázó neve:

SPAR Magyarország Kft.

Címe: H-2060 Bicske, Spar út 1.

Postacíme: H-2060 Bicske, Spar út 1.

Telefon: +36208237000

e-mail: info@spar.hu

web: www.spar.hu

Pályázat:

SPAR purpur tésztás kakaós csiga

A SPAR Magyarország elkötelezett a minőségi, friss és széles választékban elérhető - azon belül is az egészségtudatos életmódot támogató - pékáruk iránt. A cukormentes, purpur kakaós csiga (90g) a leveles tésztából készült termékcsaládba tartozik, amely 2023. áprilisában került be a SPAR-csoport áruházainak kínálatába. A termék harmonikus ízvilágú, kellemes állagú, tésztája magas értékű összetevőkből álló purpur lisztkeveréket tartalmaz: a teljes kiőrlésű purpur búzaliszt és a teljes kiőrlésű rozsliszt is gazdag élelmi rostokban. A SPAR és INTERSPAR üzletekben elérhető kakaós csiga maximálisan támogatja az egészséges életvitelt: cukormentes és purpur lisztkeverék hozzáadásával készült, így az egészségtudatos vagy diétás étrendbe is beilleszthető. A termék kelesztett, fagyasztott állapotban kerül szállításra, így tartósítószer nem tartalmaz, a vásárlók frissen sütött állapotban vásárolhatják meg az üzletekben.





Pályázó neve:

SULISZERVIZ Oktatási és Szakértői Iroda Kft.

Címe: H-4029 Debrecen, Pacsirta utca 12.

Postacíme: H-4029 Debrecen, Pacsirta utca 12.

Telefon: +3652534490

e-mail: suliszerviz@suliszerviz.com

web: www.suliszerviz.com

Pályázat:

Országos Közoktatási és Szakképzési Szakértői Konferencia

1999 óta minden év őszén, idén 25. alkalommal találkoznak a pedagógusok, oktatók, szakértők, szaktanácsadók, intézményvezetők, intézményfenntartók, szakpolitikusok, felsőoktatási szakemberek, oktatáskutatók, határon túli magyar pedagógusok a háromnapos Országos Közoktatási szakértői Konferencián (2022 óta Országos Közoktatási és Szakképzési Szakértői Konferencián) azért, hogy megismerjék a köznevelés, a szakképzés előtt álló aktuális feladatokat, az ágazati irányítás terveit, szándékait, fejlesztési elképzeléseit az oktatás eredményességének és minőségének biztosítása érdekében. A konferencia keretében megvalósuló plenáris előadásokon, kerekasztal-beszélgetéseken, szekciókon, kiállításokon, bemutató foglalkozásokon, workshopokon, valamint kulturális és szabadidős rendezvényeken az utóbbi években jellemzően többszáz (legtöbbször 1300-an) vesznek részt. A konferencián elhangzott előadások, vitaindítók, szekció-összefoglalók gyűjteménye a konferenciát követően minden évben megjelenik egy kötetben, s az egyes évek kiadványainak online változatai a kiadvany.suliszerviz.com

konferencián történő részvétel in-

- amennyiben jelentkezés-állítunk ki a részvételről, a hétevenkénti kötetteljesítésébe. Az elévek válaszaival visszaigazoló magas (általában séget, pl.: „fantasztikiválóak az előadók és

oldalon tekinthetők meg. A

gyenes, a pedagógusoknak

sükkor kérik - igazolást

amely beszámítható

lező továbbképzés

gedettségi kérdő-

zolják a szervezéssel

98%-os) elégedett-

kus volt a rendezvény,

a szervezés”.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



Pályázó neve:

SW Umwelttechnik Magyarország Kft.

Címe: H-2339 Majosháza, Tóközi utca 10.

Postacíme: H-2339 Majosháza, Tóközi utca 10. Pf.: 7.

Telefon: +3624620401

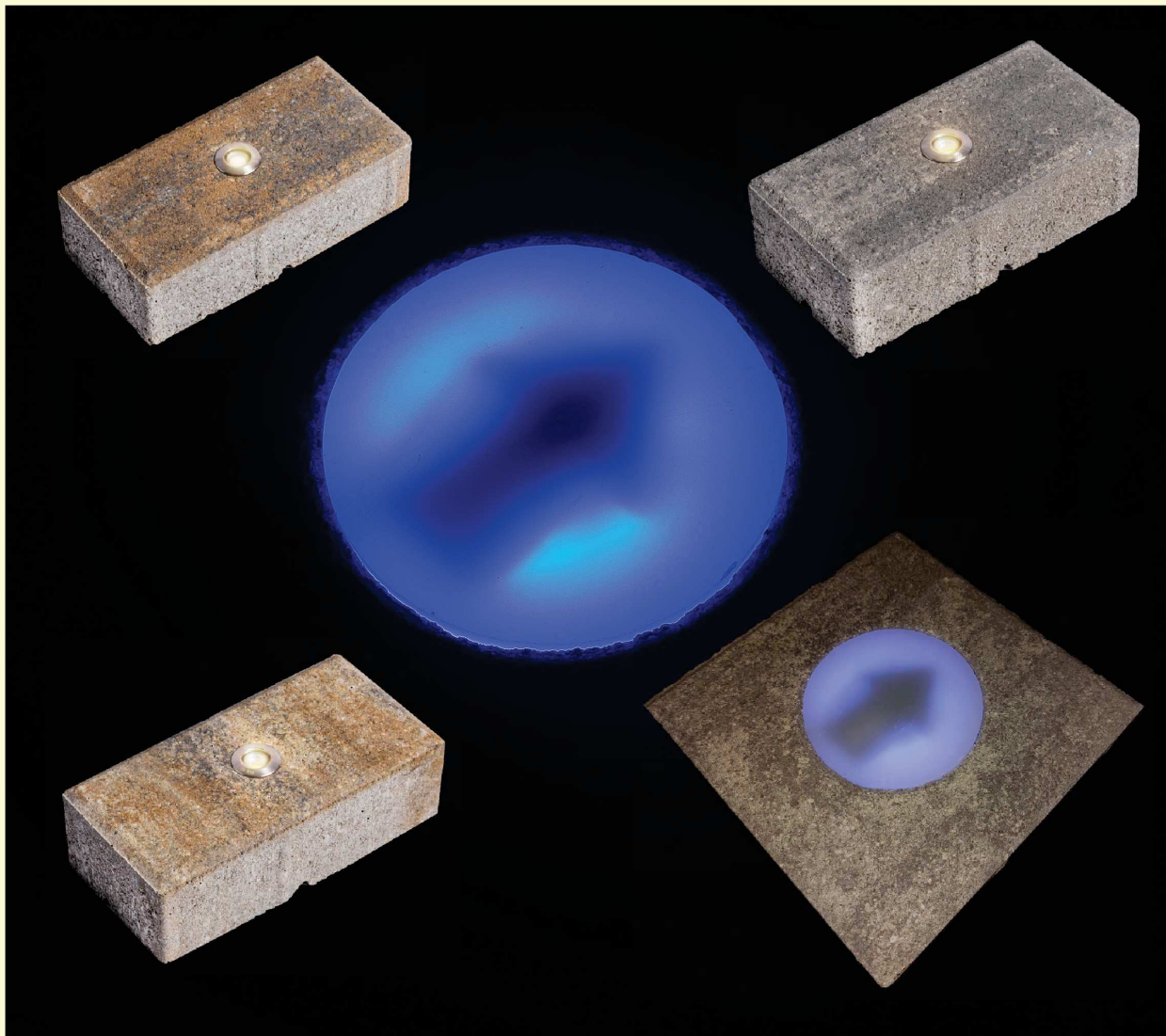
e-mail: office@sw-umwelttechnik.hu

web: www.sw-umwelttechnik.hu

Pályázat:

Funkcionális térkő (e-térkő)

Általánosságban elmondható, hogy a Funkcionális térkő (e-térkő) olyan új technológiai megoldás, amely egyre népszerűbbé válik az okos városok és az épületek tervezésében és kialakításában. A funkcionális térkövek lehetővé teszik a különböző adatok és információk gyűjtését és továbbítását, például a közlekedési, környezeti vagy éppen az energiafogyasztási adatokat. Továbbá segítségével megfelelő visszajelzések is adhatók a telepítés helyszínén. E technológiai tartalom installálásához a termékekben üregeket kell képezni, melyben elhelyezhetők az infokommunikációs vizuális és egyéb felhasználási célú eszközök. A végtermék egy, az alapfunkciókon felül plusz funkciót nyújtó betonkő (installációs elem), mely szabadon felruházható új intelligens funkciókkal. A fejlesztés eredményeként létrejött funkcionális térkő (e-térkő): egyedülálló, innovatív; széles választékban, nagy sorozatban előállítható; változatos kialakítású belső üregekkel rendelkezik; felhasználási területe szerteágazó (tér- és épület-megvilágítás; tájékoztató célra irányító futófények; forgalomirányítás; eltérő funkciójú terek kijelölése; klimatikus beavatkozások, párapapuk, párafolyosók létesítése; veszélyt jelző fénysorompók, menekülési utak kijelölése; világító szimbólumok, reklámok elhelyezése).



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

SZABÓ Nyelviskola és Fordítóiroda Kft.

Címe: H-4400 Nyíregyháza, Dózsa György út 2. 2. em.

Postacíme: H-4400 Nyíregyháza, Dózsa György út 2. 2. em.

Telefon: +3642787577

e-mail: info@szabonyelviskola.hu

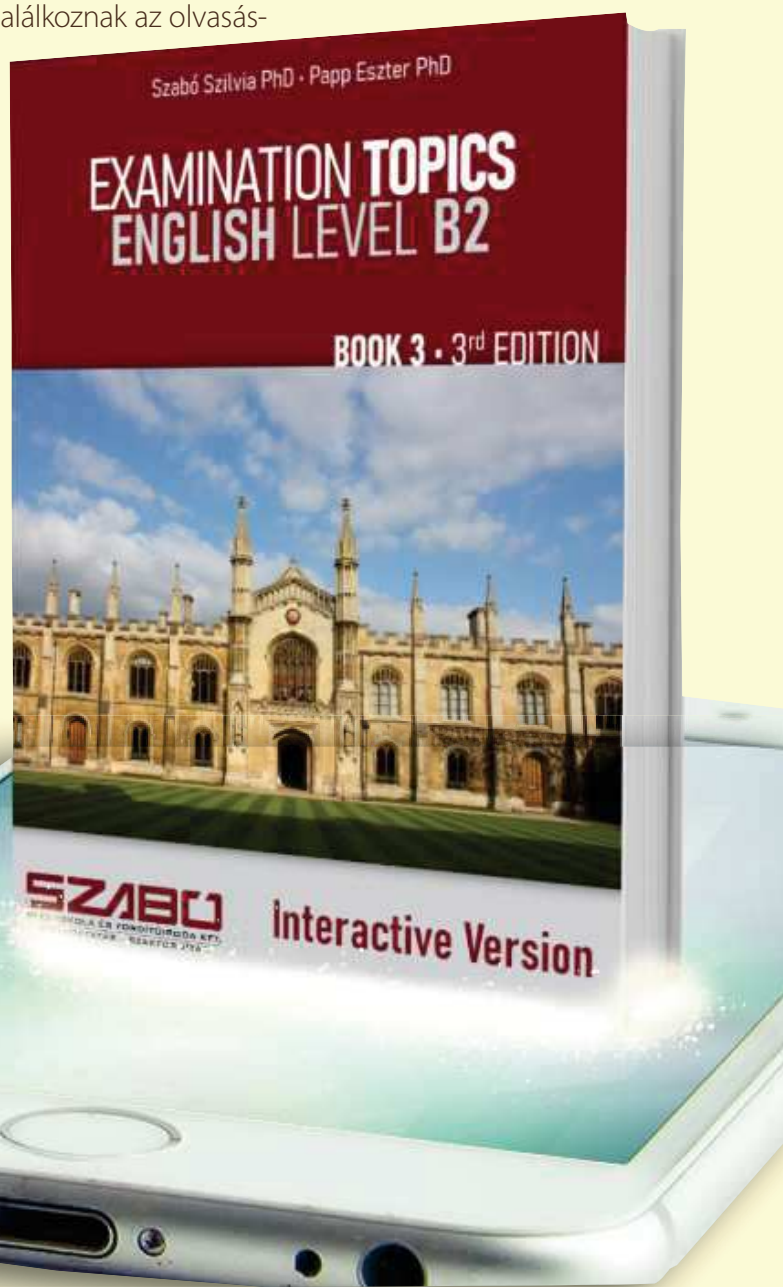
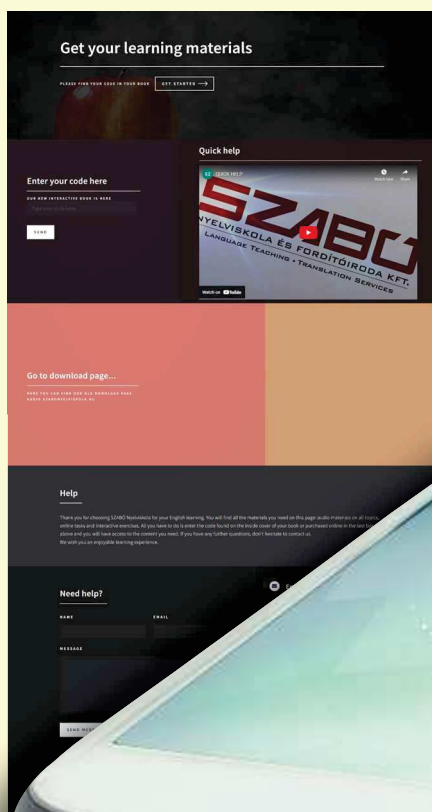
web: www.szabonyelviskola.hu

Pályázat:

**Szabó Szilvia PhD és Papp Eszter PhD:
EXAMINATION TOPICS ENGLISH LEVEL B2 BOOK 3
3rd edition, Interactive Version**

A termék 2021 decemberében jelent meg papír alapú formában, mely elérhető a kereskedelmi forgalomban (ld. az alábbi linken: <https://szabonyelviskola.hu/33-6-588>), számos helyen bel- és külföldön egyaránt. Napjaink felgyorsult világában a nyelvtanításban is egyre nagyobb teret hódít az internet adta online képzési lehetőség. Az online nyelvtanítást, mint módszert a modern kor kihívásai hívták életre, ezért készült el a könyv interaktív, online verziója. Az online könyv tartalmaz olvasás- és íráskészség, beszédértés és beszédalképzés, továbbá Vocab és DIY részeket, valamint a képleírás alapjául szolgáló színes képmontázsokat is. A tanulók így már online formában találkozhatnak az olvasás-

és beszédértés készség feladataival hét különböző témában. A beszédértési feladatok szövegének teljes átirata lementhető, így bármikor megtekinthető, továbbá az összes feladat megoldása is megtalálható.





Pályázó neve:

Szatmári Konzervgyár Kft.

Címe: H-4762 Tyukod, Bem út 85.

Postacíme: H-4762 Tyukod, Bem út 85.

Telefon: +3644376436

e-mail: szatmari@regeweb.hu; marketing@regeweb.hu

web: www.regeweb.hu

Pályázat:

REGE Krémlevesek

Menzás paradicsom, Olasz ízesítésű paradicsom,
Édesburgonya, Sütőtök, Zöldborsó, Zöldség

A Rege krémlevesek egyedül álló termékek a piacon, tartósítószerrel nem tartalmaznak, hőkezeléssel készülnek. Fejlesztésükkor az elsődleges szempont olyan konzervek gyártása volt, amelyekkel úgy lehet megkönnyíteni a vásárlók mindennapjait, hogy közben változatos és egészséges ételeket tudnak fogyasztani. Ezen termékek laktóz- és gluténmentes, valamint vegán termékek. A krémlevesek rendkívül innovatívak, konzervdobozban, készételként vásárolhatók meg, csak meg kell melegíteni és már fogyaszthatók is. Kiváló ebéd és vacsora megoldás.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER



Pályázó neve:

Szilber Ingatlan Menedzsment Kft.

Címe: H-1054 Budapest, Bajcsy-Zsilinszky út 58. fsz. 4.

Postacíme: H-1054 Budapest, Bajcsy-Zsilinszky út 58. fsz. 4.

Telefon: +36704083292

e-mail: iroda@szilber.hu

web: www.lakasvasarlasokosan.hu

Pályázat:

Lakásvásárlók Kézikönyve

A Lakásvásárlók Kézikönyve segít informálni a leendő lakástulajdonost a társasházi értékmódosító tényezőkről. Tanácsokkal látja el arról, minek nézzen utána, miket mérlegeljen, mire figyeljen oda, hogy valóban ahhoz az lakáshoz juthasson hozzá és lakóközösséghez csatlakozzon, amit valóban szeretne, és ne csak ahhoz, ami első látásra megfogta anélkül, hogy utánajárt volna. Könnyed stílusban, szemléletes példák által segíti az új vásárlót felelős lakástulajdonossá tenni, aki megérti azt, hogy a lakókörnyezete fejlesztése személyes érdeke, de úgy, hogy általa végül a nemzet gazdasága is erősödik. A könyv egyúttal edukál, ösztönöz, felráz minden lakástulajdonost, miközben tisztába tesz zavaros fogalmakat. Szórakoztat miközben rávezeti az olvasót, hogy a megfelelő szakemberek igénybevétele a legbölcsebb döntés.





Pályázó neve:

YAMUNA Kft.

Címe: H-8699 Somogyvámos, Fő utca 104.

Postacíme: H-7400 Kaposvár, Dombóvári út 3.

Telefon: +36304417274

e-mail: info@yamuna.hu

web: www.yamuna.hu

Pályázat:

skin by Yamuna arcápoló család

Szenzitív hidratáló arckrém növényi kollagénnel 50 ml, Stop akné gél pattanásos bőrre 50 ml, Nappali arckrém érett bőrre 50 ml, Éjszakai arckrém érett bőrre 50 ml, Anti-aging szemkörnyékápoló 15 ml, Hidratáló arctisztító tej 150 ml, Arctadír avokádó olajjal 150 g, Gyümölcssavas peeling 50 g, Alkoholmentes tonik zsályával 150 ml, Éjszakai arckrém száraz bőrre 50 ml, Nappali arckrém száraz bőrre 50 ml, Hidratáló arckrém 50 ml, Habzó arclemosó 150 ml

A skin by Yamuna arcápoló termékcsalád hagyományos növényi és innovatív biotechnológiai hatóanyagok kombinálásával készült, a különböző bőrtípusok komplett otthoni ápolására. A fejlesztésénél két nagyon fontos szempont volt: az egyik, hogy a különböző bőrtípusok igényeihez igazodjon az összetevők összeállítása, a másik, hogy gyorsan, könnyen lehessen a lépéseket megtartva a napi arcápolási rutint otthon is elvégezni. A bőr tisztításától kezdve a kiegészítő ápoló szerektől minden arcápolási lépéshez készült termék, az adott bőrtípus jellemzőinek megfelelően. A csomagoláson található számok segítenek a helyes arcápolási sorrend betartásában.

skin
by YAMUNA



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS

ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



Pályázó neve:

Zalakarosi Családi-, Élmény- és Gyógyfürdő Zrt.

Címe: H-8749 Zalakaros, Termál út 4.

Postacíme: H-8749 Zalakaros, Termál út 4.

Telefon: +3693340420

e-mail: info@zkf.hu

web: www.zkf.hu

Pályázat:

Zalakarosi gyógyvizes termékcsalád

Masszázs krém, Tusfürdő & sampon, Testápoló

A kozmetikai termékcsalád megalkotásában kiemelt szempont volt, hogy a fejlesztést olyan partner végezze, aki hasonlóan hisz a természet gyógyító erejében. A kifejlesztett készítmények különlegességét az európai szinten is egyedülálló zalakarosi gyógyvíz adja, ami már önmagában is komoly értéket képvisel és rendkívül figyelemre méltó. A felhasznált gyógyvíz európai szinten is egyedi, hiszen együttesen intenzív kombinációban vannak benne nyomelemek, szerves anyagok, ásványi anyagok, melyeknek a kiváló élettani hatása már bizonyított. A készített kozmetikumok a gyógyvízen felül felhasználhatóságuknak megfelelően tartalmaznak különböző tápláló anyagokat: avokádó olajat, mandulaolajat, ureát, betaint, E-vitamin komplexet; a tusfürdő & sampon termék bőrkondicionálót, hajkondicionálót, búzaprotein származékot.





Pályázó neve:

Zwack Unicum Nyrt.

Címe: H-1095 Budapest, Soroksári út 26.

Postacíme: H-1095 Budapest, Soroksári út 26.

Telefon: +3614762383

e-mail: muzeum@zwackunicum.hu

web: www.unicumhaz.hu

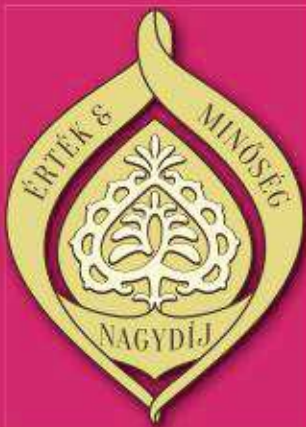
Pályázat:

Unicum Ház múzeum és látogatóközpont

Unicum Ház - ahol a titkokat őrizzük! A Zwack család és az Unicum évszázados történetét bemutató egyedülálló gyűjtemény, ahol mind az 5 érzékre ható élményben lehet része a látogatóknak. A 2015 óta Hungarikumnak számító Unicum készítésének titkaiba is betekintést nyerhetnek a vendégek, az érlelőpincében pedig egyenesen a tölgyfahordókból kóstolhatják meg a több, mint 230 éves italt. Hitvallásuk a tradíciók megőrzése és bemutatása, melyet jelenleg a Zwack család hatodik generációja képvisel.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDEZÉS



KÜLÖNDÍJASOK 2023



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat 2023. évi különdíjai és egyéb elismerései

A tárgyévben védjegyhasználatot nyert pályázatok és pályázók kiemelkedő munkájuk elismeréseként különdíjakat is kiérdemelhetnek.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer keretében a Pályázat Kiírói Tanácsa, a pályázat kiírói külön-külön, és különböző cégek, intézmények, szervezetek is felajánlanak különdíjakat.

Külo ndíjak felajánlására a pályázat meghirdetése után is van lehetőségük a különböző cégeknek, intézményeknek, szervezeteknek. Külo ndíj felajánlásokat minden év június 29-ig lehet írásban megtenni a Pályázati Titkárság felé a külö ndíj pontos megnevezésének megjelölésével. A külö ndíjak befogadásáról a Kiírói Tanács egyszerű szavazattöbbséggel dönt. A külö ndíj befogadásáról a felajánlót a Pályázati Titkárság elektronikus levélben értesíti. A pályázat meghirdetése után érkezett és befogadott külö ndíj felajánlásokat közzé tesszük az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat www.emin.hu honlapján.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Média Nagykövete Díj, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kommunikációs Nívódíjai, elismerések odaítélése ajánlások alapján történik.

A Kiírói Tanács által alapított Külo ndíjak:

A Kiírói Tanács által alapított külö ndíjakat magyar és angol nyelvű, Sárkány Gábor grafikus által tervezett díszoklevél és a Ferenczi Noémi díjas Dr. Szócs Andrea egyetemi docens, iparművész által készített egyedi iparművészeti trófea tanúsítja.

Az elismeréseket Dr. Latorcai János ú r, az Országgyűlés alelnöke vagy megbízottja adja át.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Vállalkozási Nívódíj

A Vállalkozási Nívódíj elismerést azon gazdálkodó szervezetek érdemelhetik ki, amelyek bizonyítottan hosszú ideje kiemelkedő színvonalú értékeket állítanak elő. Több pályázatuk is kiérdemelte az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy használatát. Fejlesztéseikkel, innovációikkal is hozzájárulnak a gazdaság fejlődéséhez, piaci munkájukkal tartósan öregbítik a magyar gazdaság jó hírét. **A nívódíjat a CSOMIÉP Beton és Meliorációs Termékgyártó Kft. érdemelte ki.**

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Energiahatékonyságért és Környezetvédelemért Nívódíj

A környezet védelmének, a föld ökológiai egyensúlya megőrzésének, a fenntartható civilizációs fejlődés biztosítása, ösztönzésének elismerése az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Energiahatékonyságért és Környezetvédelemért Nívódíj. A Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek nyerhetik el, amelyek mérhető módon hozzájárulnak a szén-dioxid kibocsátás csökkenéséhez, az energiatudatos környezet alakításához, fejlesztéséhez, a fenntarthatósághoz. **A külö ndíjjal a GREEN-GOES Kft.: Infrastrukturális és technológiai fejlesztés a GEEN-GOES Kft-nél megnevezésű pályázatát jutalmazták.**

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíj

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Innovációért Nívódíjat azon megoldások, termékek, illetve rendszerek alkotói nyerhetik el, akik pályázatuk újdonság értékével tárgyévben kiemelkedően mutatták meg a hazai alkotóerőben rejlő kreativitást a magyarországi vállalkozói kultúra tükréeként. **Az Innovációért Nívódíjat a Pannon Agroteh Kft.: MARHA-VARÁZS szarvasmarhatrágya briklett mikroelemekkel pályázattal érdemelte ki.**

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíj

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Digitalizációért Nívódíjat a XXI. század technológiájának kiemelten kreatív alkalmazásáért, az élet minőségének javítása és megővése céljából bemutatott pályázat érdemelheti ki. **A nívódíjjal a Bastion Security Kft. Innovatív biztonságtechnikai szolgáltatás robot- és drón technológiával kiegészítve megnevezésű pályázatát jutalmazták.**





ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Év Felfedezettje különdíj

A különdíjat olyan vállalkozás érdemelheti ki, amelyik pályázatában kiemelten kezeli a helyi természeti értékek felhasználásával az ember jobb közérzetének elősegítését magas minőségi színvonalú termékekkel vagy szolgáltatással, kiemelkedően igényes pályázati dokumentáció összeállításával. **A különdíj idei jutalmazottja a FANNI-ZERO Kft.**



Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Ifjúságért Nívódíj

A Nívódíjat hagyományteremtő céllal azért alapította a Kiírók Tanácsa, hogy elismerje azt a kiemelkedő tevékenységet, melyet egy díjazott vállalkozás a fiatalok tanulási és tanítási folyamatainak folyamatos fejlesztéséért, megújításáért végez a korszerű oktatási trendek és eszközök figyelembe vételével és alkalmazásával. **A SULISZERVÍZ Oktatási és Szakértői Iroda Kft. érdemelte ki.**



Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Média Nagykövete Díj

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa megalapította, az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat MÉDIA NAGYKÖVETE Díjat, melyet olyan természetes személy érdemelhet ki, aki hosszú ideje, közvetíti az értékek és a kiváló minőség fontosságát, szükségességét és magas színvonalon segíti az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat népszerűsítését. Az elismerés tényét díjazott saját kommunikációjában használhatja és az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat is minden kommunikációs felületén feltünteti. Idén először Gecse Vivien asszony a TV 2 hírigazgatója érdemelte ki a kitüntetést.



Az Érték és Minőség Nagydíj Kommunikációért Nívódíj

A Nívódíjat az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kiírói Tanácsa ítéli oda annak a nyomtatott vagy elektronikus médiának, amely megítélése szerint a kiírás évében a legtöbbet tett a kiemelkedő minőségű értékek bemutatásáért, ezen belül az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer népszerűsítéséért. Az elismerés tényét saját kommunikációjában használhatja. **A különdíjak idei jutalmazottjai: a Hír TV – Hír-és magazin műsorainak szerkesztőségei, a MediaWorks Tömeglapok Divízió Aktuál Szerkesztősége és a Magyar Távirati Iroda (MTI) alkotógárdája.**



Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat Kárpát Hazáért Nívódíj

Az elismerést egyrészt olyan Magyarországon vagy a Kárpát-régióban tevékenykedők kaphatják meg, aki/akik/amelyek évek óta bizonyítottan elkötelezettek a határon túli térségek és az anyaország gazdasági és kulturális kapcsolatainak erősítésében és bővítésében. Tevékenységük során kiemelt szerepet vállalnak a Kárpát-medencei térségek gazdasági, kulturális együttműködésében. A díj elismeri a hagyományok tiszteletét és a magyarság eszméje iránti elkötelezettséget. **Az elismerés díjazottja a Matula Média Kft.**



Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat kiíróinak Különdíjai

A DIAMOND Szervezőiroda Bt. Különdíja

A DIAMOND Szervezőiroda Bt. megalapította az Érték és Minőség Nagydíj Pályázathoz kapcsolódó HÍRMONDÓ különdíjat. Az általa kiválasztott, tárgyévben védjegyhasználatot nyert pályázó részére felajánl a www.emin.hu honlapon egy évig tartó állandó önálló megjelenési lehetőséget, melyet tetszés szerint frissíthet, továbbá lehetőséget biztosít a pályázatot meghirdető sajtótájékoztató sajtóanyagiban saját információs anyag elhelyezésére 100 példányban. **A különdíjat a DIAMOND Szervezőiroda Bt. a Zwack Unicum Nyrt-nek ajánlotta fel.** A különdíjat a Ferenczi Noémi díjas Dr. Szőcs Andrea egyetemi docens, iparművész által készített egyedi dísz tárgy és Balázs Károly grafikusművész által készített díszoklevél tanúsítja. A különdíjat Kiss Károlyné Ildikó az ÉMIN védjegy alapítója adja át.

DIAMOND
SZERVEZŐIRODA BT.



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

Az ExVA Vizsgáló és Tanúsító Kft. Különdíja

A különdíj az ExVA Vizsgáló és Tanúsító Kft által kiválasztott díjazott pályázónak a díj elnyerését követő évben egy tetszőlegesen választott üzemére vonatkozó robbanásvédelmi szakértői vélemény kiadása. Az idei különdíjas az **SW Umwelttechnik Magyarország Kft.** A különdíjat a Ferenczi Noémi díjas Dr. Szócs Andrea egyetemi docens, iparművész által készített egyedi dísztárgy és díszokirat tanúsítja. Az elismerést **Bálint Ágnes asszony az ExVA Kft. ügyvezető igazgatója adja át.**



EXVA
Vizsgáló és Tanúsító Kft.

A Hajnal Húskombinát Kft. Különdíja

A sokszoros Érték és Minőség Nagydíjas, Gazdaságért Nívódíjas Hajnal Húskombinát Kft. 2016. évben eltávozott vezetője, Hajnal László úr emlékére – akinek szívügye volt a kiemelkedő minőségű termékek elismerése – hagyományteremtő céllal különdíjat alapított. A különdíj a Hajnal László Emlékdíj. A különdíjat élelmiszeriparhoz kötődő pályázónak ítéli oda a cég vezetősége. Az elismerés a védjegyhasználatot nyert termékek forgalmazása a cég üzleteiben. A különdíjat dísztárgy és a forgalmazás tényét rögzítő okirat jelképezi. Az elismerést idén a **Pápai Hús Kft. Papa De Vega szeletelt vegán szendvicsfeltét pályázata érdemelte ki.** Az elismerést **Hajnalné Raucsik Krisztina ügyvezető igazgató, cégtulajdonos adja át.**



A Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt. Különdíja

Az általa kiválasztott védjegyhasználatot nyert pályázónak különdíjként egy prémium kategóriás saját gyártású termékcsomagot ajánl fel. A különdíjat a **Mapei Kft-nek ajánlotta fel.** A különdíjat a **Legrand Magyarország Villamos Rendszerek Zrt. vezérigazgatója, Károlyi László úr adja át.**



A SZÁM-PONT Számítástechnikai és Oktató Központ Kft. Különdíja

A SZÁM-PONT Kft. különdíjat ajánl fel az általa kiválasztott védjegyhasználatot nyert pályázónak: Csapatépítő tréning külső helyszínen, kiegészítve HR és Marketing tanácsadással. Értéke: 600.000,-Ft. A különdíjat a **Tudás Almája kerámia dísztárgy és Díszokirat tanúsítja.** Az elismerést a **Mapei Kft kapta.** **Csalló Andrea a SZÁM-PONT Kft. tulajdonos ügyvezetője adja át.**



Különböző Szervezetek által felajánlott Különdíjak

Communautrade – Europe Kereskedelmi és Tanácsadó Kft. Különdíja

A Communautrade – Europe Kereskedelmi és Tanácsadó Kft. hosszú évek óta folytat sikeres és szerteágazó tevékenységet a Nyugat-Balkán országokban gazdasági, kereskedelmi és pénzügyi területeken egyaránt. Különdíjként felajánlja egy általa kiválasztott kitüntetett vállalkozásnak piacra jutást elősegítő információit a nyugat-balkáni régió, díjazott által kiválasztott célországába. A különdíjat **Galambos Attila, a cég ügyvezető igazgatója adja át a Zwack Unikum Nyrt-nek, az Unicum Ház Múzeum és Látogatóközpont pályázatáért.**

Farkas Bertalan Oktatási és Módszertani Központ Különdíja

Az általa kiválasztott felelősségvállalás terén kiemelkedő példát mutató, védjegyhasználatot nyert pályázót különdíjjal jutalmazza. A különdíjat a **Szozuj-36 úrhajó indítókulcsának replika másolata és díszokirat tanúsítja.** Az elismerést **Farkas Bertalan nyugállományú dandártábornok, az első magyar úrhajós, a Farkas Bertalan Oktatási és Módszertani Központ névadója és szakmai mentora adja át a SULISZERVÍZ Oktatási és Szakértő Iroda Kft. részére**

A Health-ness Alapítvány Különdíja

A Health-ness Alapítvány, amely az egészségmegőrzés, a prevenció, és rehabilitáció fő területeivel foglalkozik, különdíjasa részére felajánlja együttműködését a VOSZ Női Vállalkozói Szekcióba való bekapcsolódásban, szakmai rendezvényeken és vállalkozásfejlesztési programokban való részvételben. A különdíjat **Átadja Gläser-Katona Zsuzsanna a Health-ness Alapítvány kuratóriumi elnöke és egyben a VOSZ Női Vállalkozás Szekció társelnöke a FANNIZERO Kft-nek.**



ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG NAGYDÍJ PÁLYÁZATI RENDSZER

Károlyi László úr Különdíja

Károlyi László úr évtizedek óta meghatározó vezetője a hazai és a nemzetközi gazdasági életnek. Kiemelkedő szakmai tudására és tapasztalataira alapozva különdíjat ajánl fel az általa kiválasztott tárgyévben védjegyhasználatot kiérdemelt leginnovatívabb, vagy crenchmarking, azaz kreatív benchmarking üzleti logikára épülő kezdő kis, vagy közepes vállalkozás részére. A különdíj: Vállalati szervezeti átalakítás, illetve üzletfejlesztési tanácsadás 6 alkalommal 1 óra terjedelemben, 300.000.- Ft. értékben, melyet díszokirat tanúsít. A különdíjat Károlyi László úr adja át a **Bastion Security Kft-nek**.

A Magyar Elektrotechnikai Egyesület Különdíja, az ELEKTROTECHNIKA KÜLÖNDÍJ

Az elismerést az energia, energetika, elektronika, mérés technika, épület villamosság, világítástechnika elektronikai témakörökben díjazott pályázó érdemelheti ki. A különdíj a 120 éves Magyar Elektrotechnikai Egyesület 112 esztendő's Elektrotechnika című folyóiratában egy címloldali megjelenés, valamint a nyertes pályázat cikk formájában történő bemutatása. A különdíjat díszoklevél tanúsítja, melyet Tóth Péterné Marketing és Kommunikációs referens ad át az **SW Umelttechnik Magyarország Kft-nek**.

A SÉRÜLTEK.hu MAGAZIN Különdíja: az ODAFIGYELÉS DÍJ

A SÉRÜLTEK.hu MAGAZIN különdíjának célja a segítséggel élő emberek számára kifejlesztett, a kereskedelemben már forgalomban lévő vagy már gyártás alatt álló eszközök, gépek, találmányok felkutatása és elismerése, melyek a segítséggel élők számára értéket jelentenek. Az elismerést díszoklevél jelképezi. A különdíjat Horváth László Tibor, a magazin főszerkesztője adja át a **Baker Street Kft-nek** a **FreeScuits gluténmentes vegán keksz termékcsalád édesítőszerral** megalkotásáért.

A Transilvanum Alapítvány Különdíja

A Transilvanum Alapítvány közössége és rendezvényei öt éve kínálnak találkozási pontot a sikeres erdélyi származású üzletembereknek, művészeknek, szakembereknek. Az Alapítvány kuratóriuma a Transilvanum különdíját olyan erdélyi szervezetnek ítéli oda, mely kimagaslóan sokat tett a kultúra népszerűsítéséért. A különdíjat egy egyedi emlékplakett jelképezi. A díjazott szervezet kiemelt vendégként vehet részt és bemutatkozhat a 2024. év elején rendezendő – az alapítvány egyik legjelentősebb rendezvényén – Transilvanum Gálán. **Az elismerést Simó Klára, a Transilvanum Alapítvány elnöke adja át az idei kitüntetett a Matula Média Kft.**

A Trade magazin kommunikációs felajánlása

A Trade magazin októberi száma ÉMIN melléklettel jelenik meg, ahol a díjátadó összefoglalójával és a zsűri köszöntőjével együtt az összes díjazott is felsorolásra kerül. Ezen felül minden díjazott kap egy 30% kedvezményre jogosító vouchert, amit felhasználhat valamilyen Trade magazinban való megjelenésre.

Az új védjegyhasználók (alkotók és alkotások) díjmentes bemutatására kerülnek az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati Rendszer hivatalos magyar és angol nyelvű elektronikus katalógusában, mely hazai nemzetközi-, és külföldi kiállításokon, üzleti fórumokon jelenik meg, eljut a gazdaságdiplomácia képviselőihez.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat információi, a díjazottjainak bemutatása, a pályázat felhívása, az interneten a www.emin.hu címen található.