



HATZIYIANNAKIS



ποιοι είμαστε.  
η ιστορία μας,  
η απόλαυσή σας

who we are.  
our history,  
your pleasure

Η σχέση μας κρατάει πια περισσότερο από 60 χρόνια.  
Έχετε δοκιμάσει τα προϊόντα μας... Μας ξέρετε,  
έχουμε γίνει πια κομμάτι της οικογένειάς σας.  
Όμως, νιώθουμε την ανάγκη να ξανασυστηθούμε.  
Να μας γνωρίσετε από την αρχή και να σας φέρουμε  
κοντά σ' αυτό που αγαπάμε, τη δουλειά μας.  
Η Κουφετοποιία Χατζηγιαννάκη ξεκίνησε το ταξίδι της το  
1950, από την περιοχή του Πειραιά, με δημιουργό το Νικόλαο  
Χατζηγιαννάκη, ως οικογενειακή επιχείρηση με κύρια  
δραστηριότητα την παραγωγή κουφέτου. Σήμερα εξακολουθεί  
να διατηρεί τον οικογενειακό της χαρακτήρα, έχοντας όμως  
προσαρμοστεί πλήρως στις αυξανόμενες απαιτήσεις της  
εποχής, κερδίζοντας έτσι επάξια μια ιδιαίτερη θέση στην  
ελληνική αγορά και διεκδικώντας με αξιώσεις τη θέση της στις  
αγορές της Ευρώπης, της Αμερικής και της Μέσης Ανατολής.

Our relationship lasts for more than 60 years.  
You have tasted our products... You know us  
and we are a member of your family now.  
However, we feel that we have to introduce ourselves once  
more. Thus, you will get to know us from the very beginning  
and we will bring you closer to what we love, our work.  
Dragées Hatziyiannakis was founded by Nikolaos  
Hatziyiannakis. It started its journey as a family business  
with the production of dragées as its principal activity in  
1950, in the area of Piraeus. Today, it preserves its family  
character, but is also adapted to the increased requirements  
of the present years, gaining in this way a worthy place in  
the Greek market and acquiring an important stance in  
the European, American and Middle Eastern markets.



HATZIYIANNAKIS

## το μυστικό της επιτυχίας μας: ποιότητα & αφοσίωση

Ποιά είναι, όμως, η συνταγή της επιτυχίας; Η βασική αρχή στην οποία είμαστε πιστοί είναι η ποιότητα' εντοπισμένη στις προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες, από πιστοποιημένους παραγωγούς της Ελλάδας και του εξωτερικού, ικανές να ανταποκριθούν στις υψηλότερες γαστρομαργικές απαιτήσεις. Έχοντας την άριστη πρώτη ύλη στα χέρια μας, την αξιοποιούμε με το βέλτιστο δυνατό τρόπο, χρησιμοποιώντας την αιχμή της τεχνολογίας και εναρμονίζοντας παραδοσιακές και καινοτόμες μεθόδους. Η εξαιρετική ποιότητα, όμως, θα ήταν αδύνατον να επιτευχθεί χωρίς τη συμβολή των ανθρώπων μας. Καταρτισμένοι, απόλυτα εξειδικευμένοι, ανανεώνοντας συνεχώς τις γνώσεις τους, με μεράκι και αφοσίωση, δημιουργούν με το ταλέντο και τη φαντασία τους προϊόντα μοναδικής αισθητικής για κάθε ιδιαίτερη στιγμή σας.







## the secret of our success: quality & commitment

But what is the recipe of our success? The fundamental principal where we are devoted is quality. It lies to the carefully selected raw materials, from officially certified producers in Greece and abroad, capable of meeting the highest culinary requirements.

Having in our hand the best raw materials, we make the best out of them, in the best possible way, using cutting edge technology and aligning traditional with innovative methods.

Nevertheless, it would be impossible to obtain an excellent quality without the contribution of our staff.

Well trained, highly specialized, constantly upgrading their knowledge, with zest and commitment, they design products of unique aesthetic quality for all your special moments using their talent and imagination.



## οι δημιουργίες μας στα χέρια σας

Κάθε δημιουργός νιώθει τη μέγιστη ικανοποίηση όταν μοιράζεται το δημιούργημά του. Έτσι και εμείς θεωρούμε πρώτιστη μέριμνα, μετά την ποιοτική παραγωγή των προϊόντων μας, τη δική σας εύκολη πρόσβαση σε αυτά. Επίκεντρο της προσοχής μας η εξυπηρέτησή σας, με την αξιοποίηση κάθε δυνατότητας που οι νέες τεχνολογίες μας προσφέρουν.



## our creations in your hands

Every creator gets the highest satisfaction when he shares his creation. Thus, right after our care for the quality production of our products comes the care of easy accessibility to.

The center of our focus is our customer service by getting the most out of every advanced the new technologies offer to us.





Σύμμαχος μας το διαδίκτυο, στην προσπάθεια συνεχούς παρουσίασης των προϊόντων και των καινοτομιών μας με ενημερωτικές επιστολές (newsletters), ηλεκτρονικούς καταλόγους διαρκώς ανανεούμενους. Και για μια άμεση γευστική εμπειρία κάθε νέου προϊόντος, οι άνθρωποι μας στη διάθεσή σας, για να σας προσφέρουν δείγματα της δημιουργικότητας μας.

Επιδιώκοντας την ουσιαστική συνεργασία μαζί σας επιζητούμε και λαμβάνουμε προσεκτικά υπόψη τις επισημάνσεις σας. Για το λόγο αυτό βρίσκεται στη διάθεσή σας το Εμπορικό Τμήμα της επιχείρησής μας, το οποίο έρχεται σε προσωπική επαφή μαζί σας.

Τέλος με σεβασμό σε όσους εμπιστεύονται και προτιμούν τα προϊόντα μας, η πιστοποίηση των επιλεγμένων συνεργατών μας εγγυάται την αυθεντικότητά τους.





The internet is our main ally in our attempt to offer you a continuous presentation of our products and innovations via newsletters and continuously renewed electronic catalogs. For the direct taste experience of every new product, our people are at prepared to offer you tasting samples of our creations. Aiming at a real cooperation with you, we ask for and we carefully consider your remarks. For this reason, our Export Department is always at your disposal. Last but not least, showing respect to all the clients who trust us and prefer our products, the certification of our select partners guarantees their originality.

## οι άνθρωποί μας, η δύναμή μας

Η ελληνική παράδοση σέβεται το μάστορα, τον άνθρωπο που με το μεράκι και την εμπειρία του δημιουργεί μικρά αριστουργήματα. Στην περίπτωση μας... γευστικά. Αυτό αποζητούμε από τους ανθρώπους μας και με αυτό το κριτήριο τους επιλέγουμε. Η αγάπη για τη δουλειά, η αφοσίωση σε αυτήν συνδυασμένη με την αίσθηση της οικογένειας που αναπτύσσεται ανάμεσα στους εργαζομένους μας είναι η αληθινή δύναμή μας. Θεμέλιος λίθος η αγαστή συνεργασία και η διεκδίκηση κοινών στόχων' όχημα προόδου η αέναη εκπαίδευση, η κατάρτιση με εκπαιδευτικά σεμινάρια σε Ελλάδα και εξωτερικό, που καθιστά τις νέες τεχνικές κτήμα των συνεργατών μας. Και το επιθυμητό αποτέλεσμα... κάθε μέλος της οικογένειάς μας καταθέτει στην εργασία του γνώση, εμπειρία, δημιουργικότητα, με τη βεβαιότητα της αναγνώρισης σε ένα αξιοκρατικό και ασφαλές περιβάλλον.





## our people, our power

The greek tradition respects the creator, the man who creates little masterpieces using his zest and experience. In our case, they have to do with... taste. This is what we look for and the criteria we use to select our people. The love for their job, their devotion to it in combination with the family feeling developed among our employees is our true power. The keystone of our activities is the close cooperation and the pursuit of common goals. The key to progress is the continuous education and the training through educational seminars in Greece and abroad that make the new techniques a part of our partners' knowledge. And the desired result..... every member of our family uses in his work his knowledge, his experience and his creativity, being sure that it will be appreciated in a fair and safe environment.



Επιδιώξή μας να διεγείρουμε τις αισθήσεις σας. Γεύσεις που συνοδεύουν ξεχωριστές και καθημερινές στιγμές. Αναμνήσεις που μένουν ανεξίτηλες με αρώματα, υφές και αποχρώσεις ικανές να ικανοποιήσουν κάθε ιδιαίτερη απαίτηση.

Η ιστορία μας ξεκινά με ένα προϊόν που συντροφεύει τις πιο ευτυχισμένες στιγμές της ζωής σας: το κουφέτο! Με οδηγό την παράδοση, αναζητήσαμε τα μυστικά τους, εμπλουτίζοντάς τα διαρκώς με καινοτόμες ιδέες, γεμάτες φαντασία. Πυρήνες με τραγανά αμύγδαλα, ζαχαρένια περιβλήματα που σπάνε στο στόμα, αγνή σοκολάτα που λιώνει ισόρροπα, χρώματα, επιφάνειες λείες και φινετσάτες. Η ποικιλία και η άριστη ποιότητα των υλικών εναρμονίζεται με την κομψή εμφάνιση. Και η πρωτοπορία μας; Το δικό μας επώνυμο κουφέτο τυπώνεται πια με τα δικά σας προσωπικά μηνύματα και αποκτά μοναδική αξία!

Επόμενη κατάκτησή μας τα ζαχαρώδη και τα σοκολατένια προϊόντα. Καλοκαβουρδισμένοι ξηροί καρποί, δροσερά και ζουμερά φρούτα δημιουργούν εμπνευσμένους συνδυασμούς γεύσης καθώς περιβάλλονται από ένα μανδύα πλούσιας σοκολάτας.

Και καθώς η φαντασία μας απογειώνεται σας προσκαλούμε σε ένα ταξίδι στη μαγεία των ελληνικών νησιών. Απολαυστικά βότσαλα που περικλείουν σιροπιαστό κουμ κουατ, κεράσι, αμαρένα, βύσσινο, ginger αλλά και καρυδόψιχα.

Τολμήστε να τα δαγκώσετε!



οι γεύσεις μας,  
μικρές στιγμές απόλαυσης







our tastes,  
little moments of pleasure





Our goal is to excite your senses. Tastes accompanying special and daily moments. Unforgettable memories with flavors, textures and colors capable of meeting all your specific requirements. Our history starts with a product that accompanies the happiest moments of your life: the dragée! Keeping in mind the tradition, we searched for their secrets continuously enriching them with innovative ideas full of creativity. Cores of crispy almonds, sugar coatings shattering in the mouth, pure chocolate melting evenly, colors, smooth and elegant surfaces. The variety and the top quality of the materials are harmonized with the stylish appearance. What about our innovation? Our own branded dragée can be now printed with your personal messages and obtain a unique value! Our next conquest is the sugar and chocolate products. Well-roasted nuts, refreshing and juicy fruit create inspired combinations of taste surrounded by a chocolate covering. And as our imagination takes off, we invite you to a journey to the magic of the greek islands. Delicious pebbles containing syrupy kumquat, cherry, amarena, sour cherry, ginger and walnut. Dare to bite them!

Τα ποιοτικά δημιουργήματά μας δεν μπορούν παρά να συνοδεύονται από παρουσίαση ανάλογης αισθητικής. Συσκευασίες επιλεγμένες με επιμονή στη λεπτομέρεια για να επιτύχουν τον απόλυτο συνδυασμό καλαισθησίας και φροντίδας του προϊόντος. Σκοπός μας να σας τα προσφέρουμε τόσο φρέσκα όσο τη στιγμή της παραγωγής τους.

Our quality creations are undoubtedly accompanied by an equal quality aesthetic appearance. Packaging selected with persistence to details in order to achieve the ultimate combination of elegance and product care. Our goal is to offer you our products as fresh as they are at the moment of their production.









στο πέρασμα των χρόνων η εταιρία μας άλλαξε: δυνάμωσε και με την προτίμησή σας εδραιώθηκε σε έναν εξαιρετικά απαιτητικό χώρο. σας παρουσιάζουμε, λοιπόν, χρονολογίες ορόσημα στην ανοδική πορεία της εταιρίας μας.

## 1950

Ιδρύεται η εταιρία από τον Νικόλαο Χατζηγιαννάκη, με μοναδικό αντικείμενο την παραγωγή κουφέτων.

## 1991

Συστήνεται η Κουφετοποιία Χατζηγιαννάκη Α.Ε., μια Ανώνυμος Εταιρία που στεγάζεται στα ιδιόκτητα κτίριά της στον Πειραιά.

## 1995

Ιδρύεται το υποκατάστημα της Θεσσαλονίκης με αρχικό στόχο να λειτουργήσει ως κέντρο διανομής της Βορείου Ελλάδος.

## 2004

Το υποκατάστημα της Θεσσαλονίκης μεταφέρεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης.

Λαμβάνουμε πιστοποίηση για το σύστημα διαχείρισης ποιότητας, σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 9001:2000 και πιστοποίηση για το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με το εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 (HACCP).

## 2006

Το υποκατάστημα Θεσσαλονίκης ξεκινά να λειτουργεί και ως μονάδα παραγωγής σοκολάτας.

## 2007

Το Υπουργείο Ανάπτυξης μας τιμά με το «Εθνικό Βραβείο Επιχειρηματικής Αρίστευσης».

Για πρώτη φορά οι προσπάθειές μας αναγνωρίζονται σε διεθνές επίπεδο. Το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας iTQi απονείμει τρία αστέρια γευσιγνωσίας στο κουφέτο μας Choco Almond γεύση Καρύδα.

## 2008

Νέα αστέρια γευσιγνωσίας από το Ινστιτούτο iTQi. Τιμώμενα αυτή τη φορά τα κουφέτα Velvet Avola Almond, με τρία αστέρια και το Choco Almond Classic, με δύο αστέρια.

## 2009

Λαμβάνουμε πιστοποίηση για το σύστημα ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 22000:2005.

Το Ινστιτούτο iTQi απονείμει αστέρια γευσιγνωσίας σε περισσότερα προϊόντα μας:

- Ένα αστέρι για την Ελιά Αμυγδάλου Supreme.
- Ένα αστέρι για την Ελιά Φουντούκι Γάλακτος.
- Δύο αστέρια για την Ελιά Αμυγδάλου Γάλακτος Κανέλα.

## 2010

Λαμβάνουμε πιστοποίηση για το σύστημα ποιότητας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 9001:2008.

Λαμβάνουμε πιστοποίηση «Strongest Company in Greece» από τον όμιλο ICAP καθώς και πιστοποίηση Climate από την γερμανική εταιρία Ανακύκλωσης, Περιβαλλοντικής Προστασίας, Βιώσιμης Ανάπτυξης & Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης «Der grüne punkt».

## 2011

Λαμβάνουμε και πάλι πιστοποίηση «Strongest Company in Greece» από τον όμιλο ICAP, καθώς και πιστοποίηση "Αιέν Αριστεύειν" του εθνικού προγράμματος της ΕΕΔΕ, για την «Υιοθέτηση Αρχών Επιχειρηματικής Αριστείας».

Λαμβάνουμε πιστοποίηση «Committed to Excellence – Δέσμευση στην Επιχειρηματική Αριστεία» του Διεθνούς προγράμματος του EFQM «Levels of Excellence».

Και δύο νέα αστέρια γευσιγνωσίας από το Ινστιτούτο iTQi για το κουφέτο Bijoux Supreme.

## 2012

Οι νέες μας συσκευασίες διακρίνονται σε σχεδιαστικούς διαγωνισμούς σε Ελλάδα & εξωτερικό:

- Αργυρό Βραβείο – European Design Awards 2012 (Packaging Food & Beverages). (Ελσίνκι, Φινλανδία)
- Χρυσό Βραβείο - Dieline Package Design Awards 2012 (Confections, Desserts, Pastry, Chocolate, Candy, Sweets). (Βοστώνη, Αμερική)

- Χρυσό Βραβείο – Ermis Awards 2012 (Αθήνα, Ελλάδα)
- Βραβείο – Red dot award 2012 (communication design). (Βερολίνο - Γερμανία)
- Χρυσό Βραβείο – Pentawards 2012 (Παρίσι, Γαλλία)
- Βραβείο – iF award 2012 (Μόναχο, Γερμανία)

## 2013

Δύο νέα προϊόντα μας, η Ελιά Αμυγδάλου Υγείας με Stevia & η Ελιά Αμυγδάλου Γάλακτος με Stevia, κέρδισαν βραβείο καινοτομίας «Top 2 Innovations Products» στη διεθνή έκθεση ISM (Κολωνία, Γερμανία).

## 2015

Η εταιρία μας βραβεύεται ως National Champion στην κατηγορία "Επικέντρωση στον Πελάτη" των European Business Awards 2014/15.

Λαμβάνουμε πιστοποίηση κατά το πρότυπο BRC Global Standards (version 6), με βαθμό A.

Ανανεώνουμε τις πιστοποιήσεις μας για τα συστήματα Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων κατά τα πρότυπα ISO 9001:2008 & ISO 22000:2005.

Νέες διακρίσεις για τα προϊόντα μας από το Ινστιτούτο iTQi:

- ένα αστέρι γευσιγνωσίας για το βότσαλο Ρόδος &
- τρία αστέρια γευσιγνωσίας για το Together Stracciatella.

## 2016

Λαμβάνουμε πιστοποίηση κατά το πρότυπο BRC Global standards (version 7), με βαθμό A.

Ανανεώνουμε τις πιστοποιήσεις μας για τα συστήματα Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων κατά τα πρότυπα ISO 9001:2008 & ISO 22000:2005.

## 2017

Ανανεώνουμε την πιστοποίησή μας κατά το πρότυπο BRC Global standards (version 7), με βαθμό AA.

Ανανεώνουμε τις πιστοποιήσεις μας για τα συστήματα Ποιότητας & Ασφάλειας τροφίμων κατά τα πρότυπα ISO 9001:2008 & ISO 22000:2005.

Τα νέα προϊόντα της κατηγορίας Βότσαλα, διακρίνονται από το Ινστιτούτο iTQi:

- Δύο αστέρια Ανώτερης Γεύσης & Ποιότητας για το βότσαλο Σκιάθος
- Δύο αστέρια Ανώτερης Γεύσης & Ποιότητας για το βότσαλο Μύκονος

## 2018

Ανανεώνουμε την πιστοποίησή μας κατά το πρότυπο BRC Global standards (version 7) με βαθμό AA.

Ανανεώσαμε την πιστοποίηση για τα συστήματα Ποιότητας & Ασφάλειας τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22000:2005.

Το νέο μας καπνόμενο προϊόν, από την κατηγορία των διακοσμητικών, Ασημένιο Mini Crispy Vegetarian διακρίθηκε από το Ινστιτούτο Γεύσης & Ποιότητας, iTQi, με δύο αστέρια γεύσης.

Λανσάρουμε τη νέα σειρά προϊόντων Choco Bits, με premium gourmet σοκολατάκια.

## 2019

Λαμβάνουμε τη θρησκευτική πιστοποίηση Halal

Ανανεώνουμε την πιστοποίηση για τα συστήματα Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22000:200.

Ανανεώνουμε την πιστοποίησή μας κατά το πρότυπο BRC Global standards (version 8), με βαθμό AA.

## 2020

Λαμβάνουμε την πιστοποίησή μας κατά το πρότυπο BRC Global standards (version 8), με βαθμό AA σε συνδυασμό με το Module FSMA Preventative Controls and FSVP Preparedness.

Ανανεώνουμε την πιστοποίησή μας για το σύστημα ασφαλείας κατά το πρότυπο ISO 22000:2005.

## 2021

Ανανεώνουμε την πιστοποίησή μας κατά το πρότυπο BRC Global standards (version 8), με βαθμό AA σε συνδυασμό με το Module FSMA Preventative Controls and FSVP Preparedness.

## 2022

Ανανεώση πιστοποίησης BRC με αναβάθμιση βαθμού σε AA+.

## 2023

Χρυσό βραβείο στην κατηγορία 'Loyalty to Tradition' των Food Exports Awards. Πέρασαμε την επθεώρηση SMETA (πρότυπο SEDEx) που αφορά στα εργατικά δικαιώματα, την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων.

as the years passed by, our company changed: it became stronger and thanks to your preference it established itself in a highly demanding environment. here we present the dates we consider milestones for the progress of our company.

## 1950

The company is established by Nikolaos Hatziyiannakis, having as sole object the production of dragées.

## 1991

Dragées Hatziyiannakis S.A., an Anonymous Company with head offices in its privately owned buildings in Piraeus, is founded.

## 1995

The branch in Thessaloniki is established aiming at first to operate as the distribution center for Northern Greece.

## 2004

The branch in Thessaloniki moves to privately owned facilities in Kalochori of Thessaloniki.

We received a certification for our quality management system according to the international standard ISO 9001:2000 and a certification for the food safety management system according to the national standard ELOT 1416 (HACCP).

## 2006

Our branch in Thessaloniki starts to also operate as a chocolate production unit.

## 2007

The Hellenic Ministry of Development honors us with the "National Award for Business Excellence".

For the first time, our efforts are internationally recognized. The International Taste & Quality Institute - iTQi - awards three stars of superior taste to our dragée Choco Almond Coconut taste.

## 2008

New stars of superior taste from iTQi.

This time the awards were for Velvet Almond Avola, three stars, and Choco Almond Classic, two stars.

## 2009

We received a certification for our food safety system according to the international standard ISO 22000:2005.

iTQi awarded more of our products with stars of superior taste:

- One star for the Chocolate Almond Dragée Supreme.
- One star for the Milk Chocolate Hazelnut Dragée.
- Two stars for the Milk Chocolate Almond Dragée with Cinnamon.

## 2010

We received a certification for our quality system according to the international standard ISO 9001:2008.

We received the "Strongest Company in Greece" certification by the ICAP Group, as well as the Climate certification by the German company of Recycling, Environmental protection, Sustainable Development & Corporate and Social Responsibility "Der grüne punkt".

## 2011

We received once again the "Strongest Company in Greece" certification by the ICAP Group, as well as the Greek certification of Business Excellence "Aien Aristeuein" of the national program of the Hellenic Management Association, for the "Adoption of Business Excellence Principles".

We received the "Committed to Excellence – Commitment to Business Excellence" of the international program of EFQM "Levels of Excellence".

And two stars of superior taste by iTQi for the Dragée Bijoux Supreme.

## 2012

Our new packaging won numerous awards in design competitions in Greece & abroad:

- Silver award – European Design Awards 2012 (Packaging Food & Beverages). (Helsinki, Finland)
- Gold award – Dieline Package Design Awards 2012 (Confections, Desserts, Pastry, Chocolate, Candy, Sweets). (Boston – U.S.A.)

- Gold award – Ermis Awards 2012 (Athens, Greece)
- Winner – Red dot award 2012 (communication design). (Berlin - Germany)
- Gold award – Pentawards 2012 (Paris, France)
- Winner – iF design award 2012 – Packaging design (Munich, Germany)

## 2013

Two of our new products, the Dark Chocolate Almond with Stevia & the Milk Chocolate Almond with Stevia won the innovation award "Top 2 Innovations Products" at the international exhibition ISM (Cologne, Germany).

## 2015

Our company was awarded as National Champion of the "Customer Focus" category at the European Business Awards 2014/15.

We received a certification according to the BRC Global standards (version 6), with an A.

We renewed our certifications for the Quality and Food Safety systems, according to the ISO 9001:2008 & ISO 22000:2005 standards.

New distinctions for our products by the iTQi:

- one star of superior taste for Sweet Pebble Rhodes &
- three stars for together Stracciattella.

## 2016

We received a certification according to the BRC Global standards (version 7), with an A.

We renewed our certifications for the Quality and Food Safety systems, according to the ISO 9001:2008 & ISO 22000:2005.

## 2017

We renewed a certification according to the BRC Global standards (version 7), with an AA.

We renewed our certifications for the Quality and Food Safety systems, according to the ISO 9001:2008 & ISO 22000:2005.

The new products of the Sweet Pebbles product line are distinguished by the iTQi Institute:

- Two stars of Superior Taste for Sweet Pebble Skiathos
- Two stars of Superior Taste for Sweet Pebble Mykonos

## 2018

We renewed our certification according to the BRC Global standards (version 7) with an AA.

We renewed our certification for the Quality & Food Safety systems, according to the ISO 22000:2005.

Our new innovative product of the decoratives product category, Vegetarian Mini Crispy Silver Dragée was distinguished by the Institute of Taste & Quality, iTQi, with two stars of superior taste.

We launched the new Choco Bits product line, with premium gourmet chocolate bites.

## 2019

We received a Halal certification.

We launched the new Choco Bits product line, with premium gourmet chocolate bites.

We renewed our certification according to the BRC Global standards (version 8), with an AA.

## 2020

We received our certification according to the BRC Global standards (version 8), with an AA along with the Module FSMA Preventative Controls and FSVP Preparedness.

We renewed our certification for the Quality & Food Safety systems, according to the ISO 22000:2005.

## 2021

We renewed our certification according to the BRC Global standards (version 8), with an AA along with the Module FSMA Preventative Controls and FSVP Preparedness.

## 2022

Renewal of BRC certification with an AA+.

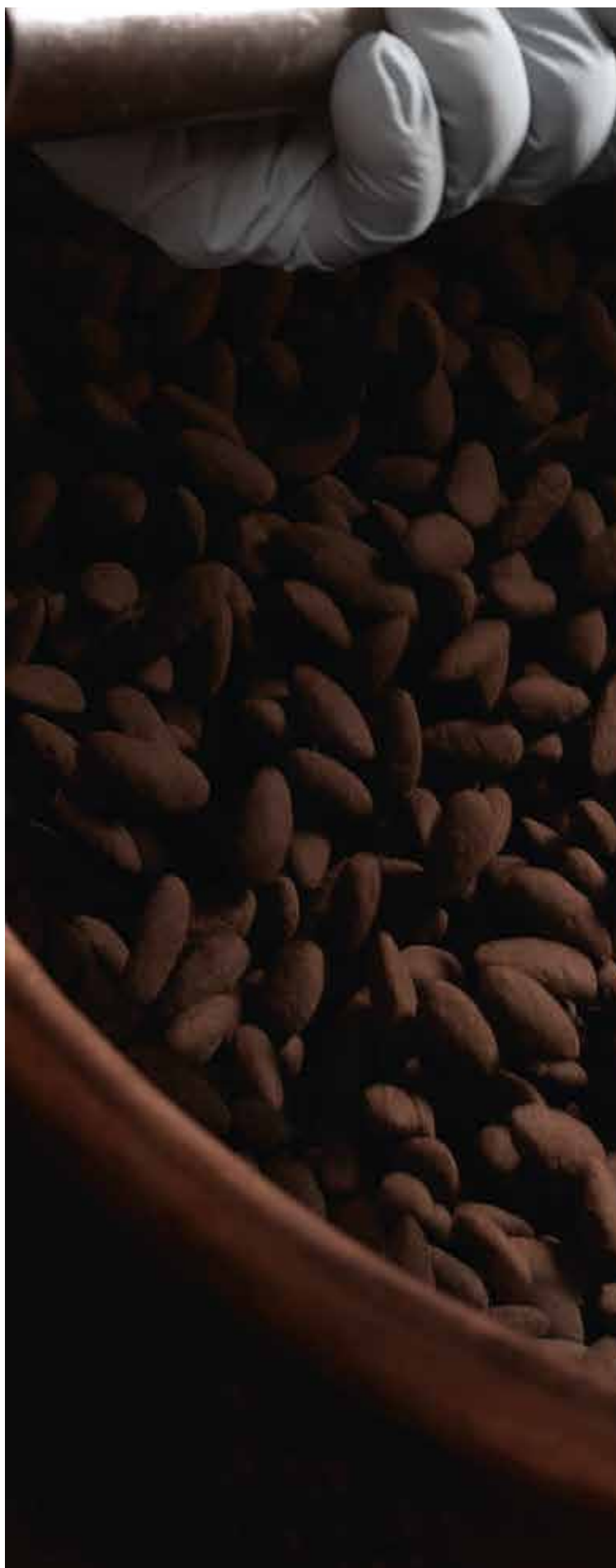
## 2023

Gold award in the 'Loyalty to Tradition' category of the Food Exports Awards. We passed the SMETA audit (SEDEX standard) regarding the labor standards, the health and safety of the employees.



Οι αξίες που αποτέλεσαν θεμέλιο της επιχείρησής μας διέπουν κάθε δραστηριότητα που αναλαμβάνουμε. Ο επαγγελματισμός αποτελεί για μας προτεραιότητα και πραγματώνεται με τη διατήρηση από κάθε μέλος του ανθρώπινου δυναμικού μας υψηλών προτύπων επαγγελματικής συμπεριφοράς και ικανότητας. Επιδιώκοντας την αριστεία δεσμευόμαστε απέναντί σας να υπηρετούμε καθημερινά αυτό που αποτελεί για την εταιρία μας αρχή' την έντιμη και ακέραιη επιχειρηματική δράση. Η επιθυμία μας για συνεχή βελτίωση δεν περιορίζεται στις μέχρι τώρα κατακτήσεις μας. Κίνητρό μας να διαμορφώνουμε τις εξελίξεις στον κλάδο μας και να προσαρμοζόμαστε άμεσα στις δικές σας ανάγκες. Πρωταρχικά επιδιώκουμε να παρακολουθούμε τις πιο εξελιγμένες και εμπνευσμένες ιδέες από όλο τον κόσμο. Η συμμετοχή μας στη μεγαλύτερη έκθεση ζαχαρωδών, την ISM, που διεξάγεται ετησίως στην Κολωνία της Γερμανίας, το αποδεικνύει. Έτσι διεκδικούμε την πρώτη θέση στην προτίμησή σας, τον εμπλουτισμό των προϊόντων, τη βελτιστοποίηση της τεχνογνωσίας μας, τη μεγιστοποίηση της εξαγωγικής μας δραστηριότητας. Στο πλαίσιο αυτό το βλέμμα μας στρέφεται στην επέκταση της εταιρίας μας σε νέα παραγωγική μονάδα που θα ανεγερθεί σε ιδιόκτητη έκταση στο Πολυδένδρι, με ανανεωμένο μηχανολογικό εξοπλισμό. Σας προσκαλούμε σε μια αδιάκοπη εξερεύνηση γεύσεων... Δέσμευσή μας η αναζήτηση της τελειότητας!

οραματιζόμενοι  
το μέλλον,  
παραμένουμε πιστοί  
στις αρχές μας









we envisage the future  
staying true to our principles



The values that were the basic foundation of our business are applied in every activity we undertake. Our professionalism is a priority for us and it is obtained via the maintenance of the high standards of professional behavior and ability by every member of our staff. Aiming at the excellence, we promise you to follow daily the principle of our company: the honesty and integrity of the business activity. Our desire for continuous improvement is not limited to our awards by now. Our motivation is to contribute in the developments of our sector and adapt directly to your needs. Primarily, our goal is to monitor the most advanced and inspired ideas from all over the world. This can be proved by our participation in the biggest sugar trade show, ISM, taking place every year in Cologne, Germany. This is how we try to be one of your best preferences, enrich our products, optimize our know-how and maximize our export activity. In this context, we are focused on the establishment of our company in a new production unit that will be erected in a privately owned area in Polydendri, Attica, with totally renewed mechanical equipment. We invite you to a constant exploration of our tastes... We are committed to the search for perfection!



κουφετοποιία κατζηγιαννάκη α.ε.  
γραφεία θηβών 70β  
1<sup>ο</sup> εργοστάσιο\_ θηβών 55-59  
18542 πειραιάς  
τ. 2104202962, φ. 2104201039  
2<sup>ο</sup> εργοστάσιο\_ ολύμπου 56  
57009 καλοχώρι, θεσσαλονίκη  
τ. 2310755556, φ. 2310755557

dragées hatziyiannakis s.a.  
head office 70b thivon ave.  
1<sup>st</sup> factory\_ 55-59 thivon ave.  
18542 piraesus, greece  
t.+30 2104202962, f.+30 2104201039  
2<sup>nd</sup> factory\_ 56 olympou st.  
57009 kalochori, thessaloniki, greece  
t.+30 2310755556, f.+30 2310755557

info@hatziyiannakis.gr  
www.hatziyiannakis.gr