

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στην 12 HO.RE.CA. EXPO 2020

Με νέες προτάσεις και αγαπημένα προϊόντα

13 Φεβρουαρίου 2020 – Γνωριμία με νέα προϊόντα για την ελληνική αγορά, γευστικές προτάσεις χωρίς ή με χαμηλή περιεκτικότητα αλκοόλ, premium brands, μηλίτες, αλλά και παρουσίαση του μεγαλύτερου προγράμματος συμβολοιακής καλλιέργειας κριθαριού στην Ελλάδα ήταν τα βασικά συστατικά της εμπειρίας που έζησαν οι χιλιάδες επισκέπτες στο περίπτερο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στη φετινή HO.RE.CA.

Η μεγαλύτερη ζυθοποιία στην Ελλάδα σύστησε στο ελληνικό κοινό την αντισυμβατική **Lagunitas**, την craft IPA από την Καλιφόρνια που παρασκευάζεται με καραμελωμένη βύνη κριθαριού και τρεις μοναδικούς λυκίσκους, αλλά και την **Brand**, μία αυθεντική Pilsener που ξεχωρίζει για τη μεστή γεύση της χάρη στον απολαυστικό συνδυασμό των αρωματικών λυκίσκων. Το «παρών» έδωσε και η Amstel KARGO IPA, η αρωματική Session IPA πρόταση της Άμστελ που πρωτοκυκλοφόρησε πέρσι, με τη θολή όψη, το πλούσιο και γεμάτο σώμα και τη γοητευτική πικράδα στην επίγευση.

Επιπρόσθετα, οι επισκέπτες της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας δοκίμασαν τον νέο μηλίτη **Strongbow Cucumber & Mint**, έναν μοναδικό συνδυασμό μήλων με δροσιστικές νότες από αγγούρι και μέντα.

Δίπλα στις νέες προτάσεις της εταιρείας, οι επισκέπτες έζησαν από κοντά τις ιστορίες επιτυχίας που γράφουν η πατρινή MAMΟΣ, που κυκλοφορεί ως αποτέλεσμα της συνεργασίας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας με την οικογένεια Μάμου, και η Θεσσαλονικιά ΝΥΜΦΗ, αλλά και τις πολλές "Zero Zone" επιλογές της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας που διευρύνουν σταθερά τη low-no alcohol κατηγορία στη χώρα μας.

Τέλος, στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο για το Πρόγραμμα Συμβολοιακής Καλλιέργειας της εταιρείας, οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να μάθουν πώς η Αθηναϊκή Ζυθοποιία προμηθεύεται 100% ελληνικό κριθάρι για τα προϊόντα που παράγει, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα ένα «καλύτερο αύριο» για τους 2.500 Έλληνες παραγωγούς που συμμετέχουν σε αυτό.

-Τέλος-

Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Ελλάδα, με ενεργή παρουσία στη χώρα για περισσότερα από 55 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών

και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου HEINEKEN N.V. Παράγει στην Ελλάδα τις μπύρες **Amstel, Amstel Dark, Amstel Radler, Amstel Free, Amstel Free Lemon, Amstel KARGO IPA, Heineken, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, ΑΛΦΑ Χωρίς, Fischer, ΜΑΜΟΣ** (με παραχώρηση άδειας χρήσης σήματος από την οικογένεια Μάμος), **ΝΥΜΦΗ** και **Buckler** από **100% ελληνικό κριθάρι**, όπως και τις δύο μάρκες **μηλίτη ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗ** και **Strongbow** στο εργοστάσιό της στην Πάτρα, με ελληνικές πρώτες ύλες. Παράλληλα, στο χαρτοφυλάκιό της ανήκει και το **φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ**, ενώ **εισάγει γνωστές μάρκες μπύρας** μεταξύ των οποίων οι: **Affligem, Sol, Mc Farland, Erdinger, Murphy's, Duvel, Chimay**. Διαθέτει 3 μονάδες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα και 2 ιδιότητα βυνοποιεία σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα καθώς και μια μονάδα εμφιάλωσης του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΙΟΛΗ στη Λαμία.

Από το 2008 πραγματοποιεί το πρώτο και μεγαλύτερο **Πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας Κριθαριού** μέσω του οποίου προμηθεύεται ελληνικό κριθάρι για την κάλυψη του 100% των αναγκών για την παραγωγή των προϊόντων της. Οι ελληνικές πρώτες ύλες σε συνδυασμό, με τα σύγχρονα ζυθοποιεία και τα 2 ιδιότητα βυνοποιεία, δημιουργούν μια πλήρως καθετοποιημένη ελληνική διαδρομή για τα προϊόντα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

Με τη βοήθεια ενός **εκτεταμένου δικτύου διανομής και πώλησης παράγει και διανέμει τα προϊόντα της σε 19 χώρες και στις 5 ηπείρους.**

Παράλληλα με την επιχειρηματική της ανάπτυξη, η εταιρία έχει επενδύσει στον **εκσυγχρονισμό της παραγωγικής διαδικασίας**, στην υιοθέτηση μιας ολοκληρωμένης **περιβαλλοντικής πολιτικής**, τη διαμόρφωση ενός **ασφαλούς και δίκαιου εργασιακού περιβάλλοντος**, την ενημέρωση των καταναλωτών για την **υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ** και την **κοινωνική προσφορά**, πάντα με την έμπρακτη συμβολή των εργαζομένων της, με διαφάνεια και λογοδοσία.

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία διαθέτει από την TÜV AUSTRIA HELLAS ISO 9001:2015 για την ποιότητα των προϊόντων, FSSC 22000: Version 4.1 για την ασφάλεια των προϊόντων (HACCP), ISO 14001:2015 για την προστασία του περιβάλλοντος και OHSAS 18001:2007 για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού.

Επίσης, είναι η **πρώτη εταιρία στην Ελλάδα** που έχει κατακτήσει την ανώτατη Διαμαντένια διάκριση του Εθνικού Δείκτη Εταιρικής Ευθύνης (**CR Index**) για το 2013 καθώς και πολυάριθμες βραβεύσεις **για την υπεύθυνη επιχειρηματικότητα που έχει επιδείξει, τη σταθερή επίδοσή της στη βιώσιμη ανάπτυξη και τη μέριμνα για την κοινωνία και το περιβάλλον**. Τέλος, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει βραβευτεί επανειλημμένα για το εργασιακό της περιβάλλον.