

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΑΜΣΤΕΛ

Μία ιστορία ελληνική για την πιο αγαπημένη μπίρα των Ελλήνων!

Αθήνα, 24 Ιουλίου 2012 - Με τις πιο αγνές και διαλεκτές πρώτες ύλες της ελληνικής γης, περισσότεροι από 1.000 Έλληνες αγρότες, άλλοι 3.500 Έλληνες προμηθευτές και 1.000 εργαζόμενοι δίνουν καθημερινά τον καλύτερό τους εαυτό για να παραχθεί η Άμστελ. Γιατί κάθε ποτήρι Άμστελ περιέχει και μία ελληνική ιστορία που γράφεται με το μεράκι των Ελλήνων και την υψηλή ποιότητα των αγαθών του τόπου μας. Από την ιστορία της Άμστελ στην πατρίδα μας εμπνέεται και η νέα επικοινωνιακή καμπάνια της, η οποία αναδεικνύει την ιδιαίτερη σχέση της μάρκας με τον τόπο μας, όχι μόνο λόγω της διαδικασίας παραγωγής της, αφού φτιάχνεται τόσα χρόνια με το δικό μας ελληνικό κριθάρι και τα δικά μας χέρια στη δική μας γη, αλλά κυρίως λόγω του συναισθηματικού δεσίματος που έχει με τους Έλληνες, εδώ και περίπου 50 χρόνια!

Μέσα από ένα υπέροχο ταξίδι από το παρελθόν στο παρόν, η νέα ταινία της Άμστελ έρχεται να μας θυμίσει πόσο δικά μας θεωρούμε εμείς οι Έλληνες όλα εκείνα που αγαπάμε. Πολλές φορές μάλιστα φτάνουμε και στο σημείο να επινοούμε διασκεδαστικές ιστορίες για την προέλευση ονομάτων, προσδίδοντάς τους ελληνικές ρίζες με τον πιο ιδιαίτερο τρόπο. Γυρισμένη στο παραδοσιακό καφενείο ενός χωριού, σε ένα τοπίο πλημμυρισμένο από κριθάρι, η νέα ταινία της Άμστελ αναζητά με τον ίδιο διασκεδαστικό τρόπο και διάθεση τις «ελληνικές» ρίζες του ονόματος Amstel. Μία αστεία ιστορία που μας θυμίζει πόσο δική μας μπίρα είναι η Άμστελ. Πόσο συνδεδεμένη είναι με τον τόπο μας, τις ιστορίες και την κουλτούρα μας. Και όταν οι Έλληνες θεωρούμε κάτι τόσο δικό μας, μέσα μας ξέρουμε πως αυτό είναι αναμφίβολα ελληνικό!

Η σταθερά εξαιρετική ποιότητα της Άμστελ οφείλεται στις διαλεκτές πρώτες ύλες της πατρίδας μας. Βασικά συστατικά για τη συνταγή επιτυχίας είναι, το ελληνικό κριθάρι, το οποίο η Άμστελ προμηθεύεται από αγρότες της Βόρειας και Κεντρικής Ελλάδας μέσω προγράμματος Συμβολαιακής Καλλιέργειας, και φυσικά το νερό του τόπου μας. Για κάθε ποτήρι Άμστελ περισσότεροι από 1.000 Έλληνες αγρότες έχουν δώσει το καλύτερο μέρος της σοδειάς τους από την καλλιέργεια 100.000 στρεμμάτων ελληνικής γης και άλλοι 3.500 Έλληνες προμηθευτές τα υψηλής ποιότητας υλικά συσκευασίας τους. Και σε όλα αυτά, προστίθεται η προσπάθεια των περισσότερων από 1.000 εργαζομένων σε 3 εγχώρια ζυθοποιεία, που με μεράκι και ζήλο εργάζονται καθημερινά για το καλύτερο αποτέλεσμα. Έτσι παράγεται η Άμστελ, από τους Έλληνες για τους Έλληνες, που εδώ και περίπου 50 χρόνια την έχουν αναδείξει στην μπίρα «της καρδιάς τους».

Τη νέα επικοινωνιακή καμπάνια της Άμστελ, η οποία αναδεικνύει την ελληνικότητα της μάρκας, υπογράφει η διαφημιστική εταιρία Tribe , ενώ την παραγωγή επιμελήθηκε η εταιρία παραγωγής Stefi.

Λίγα Λόγια για την Άμστελ

Η μπίρα Άμστελ λανσάρεται στην Ελλάδα από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ το 1965. Πρώτη σε κατανάλωση μπίρα στην Ελλάδα με 47 και πλέον χρόνια ποιοτικής παρουσίας, η αγαπημένη ξανθιά lager οφείλει το χρυσό της χρώμα στο συνδυασμό ανοιχτόχρωμης και σκουρόχρωμης Βύνης. Με γεμάτη γεύση και άρωμα λυκίσκου και μαγιάς, περιλαμβάνει 5% αλκοόλ.

Σήμερα η παραγωγή της πραγματοποιείται σε τρία εργοστάσια στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη και την Πάτρα.

Με μία πλούσια ιστορία σχεδόν 50 χρόνων, και σταθερά στην κορυφή των προτιμήσεων των Ελλήνων καταναλωτών για 30 χρόνια, η Άμστελ, όλα αυτά τα χρόνια έχει επιδείξει μία μεγάλη επενδυτική δραστηριότητα και καινοτομική πρωτοβουλία στο σύνολο της επικοινωνίας της, στην παραγωγή των προϊόντων της και στη σχέση της με τον καταναλωτή. Ανταποκρίνεται στις ανάγκες της κοινωνίας και προσφέρει σε αυτή και τον πολιτισμό μας παραμένοντας πιστή στις αξίες και την ποιότητά της που τη χαρακτηρίζουν και την έχουν κάνει να ξεχωρίσει μέσα στο χρόνο.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- Φαίη Χαδιού, Ντόρα Μπουγιούκα, Μαριλένα Παπαχαραλάμπους, Publicom/ Hill & Knowlton, τηλ: 210 6281800, φαξ: 210 6281820, E-mail: fchadiou@hkstrategies.com, dbougiouka@hkstrategies.com, marilena.papacharalampous@hkstrategies.com
- Αμαλία Τριφύλλη, Αθηναϊκή Ζυθοποιία, τηλ: 210 5384345, Amalia_Trifilli@Heineken.com