

## Η μπίρα ΒΙΟΣ 5 αναδεικνύει την ελληνική καινοτομία στον κόσμο

***\*Πρωτιά για την μπίρα με τα πέντε δημητριακά της ελληνικής γης στα παγκόσμια βραβεία Sial D'Or, στο Παρίσι***

**Τετάρτη 31 Οκτωβρίου** – Σε πρεσβευτή της Ελλάδας στην καινοτομία στα τρόφιμα και ποτά αναδείχθηκε η μπίρα ΒΙΟΣ 5, η πρώτη μπίρα στο κόσμο που παράγεται από τη ζυθοποίηση 5 δημητριακών. Η ΒΙΟΣ 5, που παράγεται από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία από 100% ελληνικά δημητριακά, διακρίθηκε σε παγκόσμιο επίπεδο για τη μοναδική της συνταγή, συγκεντρώνοντας την υψηλότερη βαθμολογία από όλα τα προϊόντα της ελληνικής συμμετοχής και κερδίζοντας έτσι το **βραβείο Sial D'Or Country** στο διεθνή διαγωνισμό καινοτομίας Sial D'Or. Η απονομή του βραβείου πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι στις 21 Οκτωβρίου.

Η μπίρα ΒΙΟΣ 5, που παρουσιάστηκε στην ελληνική αγορά το 2011, αποτελεί παγκόσμια καινοτομία που σχεδιάστηκε και παράγεται εξολοκλήρου στην Ελλάδα. Είναι η πρώτη μπίρα στον κόσμο που παράγεται από τη ζυθοποίηση πέντε δημητριακών (κριθάρι, σιτάρι, σίκαλη, καλαμπόκι και ρύζι), όλα προερχόμενα από την ελληνική γη, τα οποία είναι βασικά για την υγιεινή διατροφή. Καθένα από αυτά χαρίζει στη ΒΙΟΣ 5 και ένα διαφορετικό στοιχείο στη γεύση της. Το σιτάρι γλυκύτητα, η σίκαλη πικράδα, το καλαμπόκι ελαφρότητα, το ρύζι εκλεπτυσμένη γεύση και βεβαίως το κριθάρι που αποτελεί το κύριο συστατικό της - όλα μαζί συνθέτουν τη ΒΙΟΣ 5 δημιουργώντας μια απολαυστική μεστή γεύση. Η ΒΙΟΣ 5 ξεχώρισε από την πρώτη στιγμή για τα ειδικά χαρακτηριστικά της, την πολύ υψηλή ποιότητα αλλά και την πολύ αρμονική σχέση της ποιότητας αυτής με την τιμή της.

Ο διαγωνισμός **Sial D'Or** διοργανώνεται ανά διετία στο πλαίσιο της έκθεσης Sial και αποτελεί τη σημαντικότερη διοργάνωση για την καινοτομία για τον κλάδο τροφίμων και ποτών σε παγκόσμιο επίπεδο. Φέτος, στο διαγωνισμό συμμετείχαν προϊόντα από 29 χώρες σε 9 κατηγορίες. Η ΒΙΟΣ 5 εκπροσώπησε τη χώρα μας στην κατηγορία Αλκοολούχα Ποτά, και συγκέντρωσε τη μεγαλύτερη βαθμολογία από όλα τα προϊόντα της ελληνικής συμμετοχής.

# ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ Α.Ε.

AMSTEL

Heineken  
open your world

Fischer  
Brewery

ΑΛΦΑ

BIOΣ 5

Ο Διευθυντής Επικοινωνίας και Εταιρικών Σχέσεων της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, κ. Μηνάς Μαυρικάκης δήλωσε σχετικά: «Η καινοτομία είναι μία από τις βασικές αξίες της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας και ένας τομέας στον οποίο πάντα δίνουμε προτεραιότητα. Όταν σχεδιάζαμε τη ΒΙΟΣ 5 ήμασταν πολύ αισιόδοξοι για το αποτέλεσμα και περιμέναμε τη θερμή υποδοχή του προϊόντος μας από την ελληνική αγορά. Η παγκόσμια διάκρισή της όμως, μας δίνει ακόμα μεγαλύτερη χαρά, αφού αναδεικνύει σε ένα διεθνές και πολύ αξιόπιστο πλαίσιο την ξεχωριστή δυναμική που διαθέτει το μοναδικό αυτό προϊόν. Το αποτέλεσμα αυτό δικαιώνει τη συντονισμένη προσπάθεια όλων μας να επενδύουμε στην ελληνική αγορά και να ανταποκρινόμαστε στις ανάγκες των καταναλωτών λανσάροντας νέα καινοτόμα προϊόντα, ακόμα και σε περιόδους κρίσης».

## Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Ελλάδα. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου Heineken N.V. Παράγει στην Ελλάδα τις μπίρες **Amstel, Amstel Pulse, Amstel Premium Pilsener, Amstel Bock, Heineken, ΑΛΦΑ, Fischer, ΒΙΟΣ 5** και το φυσικό μεταλλικό νερό **ΙΟΛΗ** στα τέσσερα εργοστάσιά της σε **Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Πάτρα και Λαμία**. Ταυτόχρονα, εισάγει περισσότερες από **17 μάρκες μπίρας**, ενώ εξάγει τα προϊόντα της σε **17 χώρες ανά τον κόσμο**. Παράλληλα με την επιχειρηματική της ανάπτυξη, η εταιρία επενδύει επί σειρά ετών 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 του αλκοόλ και την κοινωνική προσφορά, πάντα με την έμπρακτη συμβολή των εργαζομένων της, με διαφάνεια και λογοδοσία.

Στα εργοστάσια της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας **λειτουργεί βιολογικός καθαρισμός, ανακυκλώνεται περισσότερο από το 99% των απορριμμάτων** ενώ, με βάση συγκεκριμένους δείκτες, γίνεται σταθερή πρόοδος σχετικά με τη **μείωση των πόρων ενέργειας** (ηλεκτρική, θερμική και νερό) και των **ρύπων βάσης**. Επιπλέον, από το 2008 επικοινωνεί το **πρόγραμμα επαναχρησιμοποίησης των επιστρεφόμενων φιαλών**, που αποτελεί μία συμπεριφορά ακόμα πιο φιλική προς το περιβάλλον και από την ανακύκλωση.

Στο πλαίσιο της σχέσης με την κοινωνία και τις τοπικές κοινότητες, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει να επιδείξει έντονη συνεισφορά. Τον Αύγουστο του 2007, στάθηκε στο πλευρό των πυρόπληκτων, μελέτησε τις ανάγκες που δημιουργήθηκαν και προχώρησε σε ένα πρόγραμμα υποστήριξης σε επίπεδο βοήθειας και πρόληψης **με την προσφορά 15 πυροσβεστικών οχημάτων** σε αντίστοιχους δήμους της χώρας.

---

# ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ Α.Ε.

AMSTEL

Heineken  
open your world

Fischer  
PILSENER BEER

ΑΑΘΑ  
2004

ΕΙΟΣ5

---

Παράλληλα, η **συμμετοχή στα κοινωνικά, αθλητικά και πολιτιστικά δρώμενα** αποτελεί σημαντικό άξονα της δραστηριότητας της εταιρίας. Ήταν **Μέγας Χορηγός των Ολυμπιακών Αγώνων του 2004** στην Αθήνα, ενώ από το 2005 χορηγεί την πιο δημοφιλή αθλητική διοργάνωση, το **UEFA Champions League** και στηρίζει το ελληνικό ποδόσφαιρο, χορηγώντας την **Εθνική Ομάδα Ποδοσφαίρου**. Παράλληλα, μέσω της Heineken, προσφέρει τη δυνατότητα στους λάτρεις της καλής ξένης μουσικής να απολαμβάνουν μοναδικές μουσικές βραδιές, ενώ, μέσω της Amstel, υποστηρίζει την καλή ελληνική μουσική και πολλά ακόμα πολιτιστικά δρώμενα της χώρας.

---

**Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με**

**τη CIVITAS:**

Νάντια Ζάχου, 210 6852400 (ext. 231), 6947 995415, n.zachou@civitas.gr ή

**την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:**

Έλλη Παναγιωτοπούλου, 210 5384368, 6945 418255, elli\_panagiotopoulou@heineken.com