



ΧΩΡΟΣ  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗΣ  
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ  
EST. 2015

## «ΑΘΗΝΕΟ»

### Ο πρώτος Χώρος Δημιουργικής Ζυθοποιίας ξεκινάει στην Ελλάδα από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία

*\*Καινοτόμες συνταγές απαστερίωτης μπίρας θα δοκιμάζονται στο πρωτότυπο μικροζυθοποιείο και θα κυκλοφορούν, σε επιλεγμένη διανομή, τέσσερις φορές το χρόνο*

*\* Το ΑΘΗΝΕΟ θα προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία ζυθογνωσίας στον επισκέπτη μέσα από εκθεσιακό χώρο αλλά και κέντρο εκπαίδευσης, που θα φιλοξενεί διαδραστικά σεμινάρια*

**Αθήνα, 27 Απριλίου 2015** - Σημείο αναφοράς για την μπίρα, την ιστορία και την παράδοσή της στην Ελλάδα αλλά και την **καινοτομία** φιλοδοξεί να γίνει το «ΑΘΗΝΕΟ», ο πρώτος χώρος **Δημιουργικής Ζυθοποιίας** στην Ελλάδα που δημιούργησε η Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Πιστή στο όραμά της να πρωτοτυπεί και να προσφέρει μοναδικές εμπειρίες για τους καταναλωτές, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία εμπνεύστηκε έναν πολύ-λειτουργικό χώρο, που θα προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία στον επισκέπτη. Στο ΑΘΗΝΕΟ θα παράγονται μπίρες μικροζυθοποιείου, περιορισμένης κυκλοφορίας, θα λειτουργεί ένα μικρό «μουσείο» για τη μπίρα, ενώ θα διοργανώνονται σεμινάρια με θέμα την ιστορία, τα συστατικά, τις γεύσεις και τα είδη της μπίρας καθώς και τις μεθόδους ζυθοποίησης.

Από τα καζάνια του ΑΘΗΝΕΟ θα βγαίνουν απαστερίωτες μπίρες, κυρίως Lager και Ale, με την προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων, πλούσια αρώματα και έντονες γεύσεις, που θα παράγονται με 100% ελληνικό κριθάρι και ποικιλίες αρωματικών λυκίσκων. Θα είναι διαθέσιμες κυρίως σε βαρέλι 20 λίτρων σε **περιορισμένη και επιλεγμένη διανομή** και θα παράγονται **χειροποίητα**, χωρίς αυτοματοποίηση στη διαδικασία ζυθοποίησης. Το ΑΘΗΝΕΟ θα παράγει τέσσερις διαφορετικές γεύσεις μπίρας το χρόνο, ταιριάζοντας ουσιαστικά μια νέα γεύση σε κάθε εποχή. Η πρώτη μπίρα, που έχει ήδη παραχθεί από τους μικροζυθοποιούς του **ΑΘΗΝΕΟ**, είναι η ιδιαίτερα αρωματική **ΑΘΗΝΕΟ#1, μια γνήσια Lager** στα συστατικά της οποίας κυριαρχούν το **μέλι** και ο **κόλιανδρος**.

Το **ΑΘΗΝΕΟ**, ένας χώρος με σύγχρονη αισθητική, ακριβώς στο σημείο που πριν από πάνω από 50 χρόνια ξεκίνησε τη λειτουργία του το πρώτο Ζυθοποιείο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, έχει στόχο να αποτελέσει τόπο έμπνευσης αλλά και συνάντησης για τους λάτρεις της μπίρας. Στο **ΑΘΗΝΕΟ** θα

πραγματοποιούνται εκπαιδευτικά σεμινάρια για την ιστορία της μπίρας, τη διαδικασία ζυθοποίησης και τα είδη της, καθώς και γευσιγνωσίες, ενώ στο χώρο θα λειτουργεί ένα μικρό «μουσείο», όπου οι επισκέπτες θα έχουν τη μοναδική ευκαιρία να δουν από κοντά παλιά αντικείμενα και εργαλεία ζυθοποίησης, συλλεκτικές συσκευασίες μπίρας, παλιές διαφημίσεις, καθώς και πλούσιο οπτικό υλικό για την ιστορία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

Ο **Διευθύνων Σύμβουλος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, κ. Ζωούλλης Μηνά**, δήλωσε σχετικά: «Το ΑΘΗΝΕΟ είναι ο χώρος που συναντιούνται η τέχνη της ζυθοποιίας, η μάθηση, η ψυχαγωγία και η δημιουργικότητα. Είναι μια ιδέα που γεννήθηκε από τους ανθρώπους μας και υλοποιήθηκε με πολλή αγάπη και μεράκι γι' αυτό που εμείς, στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία, ξέρουμε πολύ καλά, την μπίρα. Πάνω από όλα όμως, είναι κάτι που θεωρούμε ότι οφείλουμε στους έλληνες καταναλωτές, που μας τιμούν εδώ και από πάνω 50 χρόνια με την εμπιστοσύνη τους: ένας χώρος που συγκεντρώνει ό,τι θα ήθελε να ξέρει κανείς για την μπίρα, από την ιστορία της, τη διαδρομή της στη χώρα μας, τους τύπους και τα είδη της, τα μυστικά της. Έτσι θεωρούμε ότι κάνουμε πράξη με τον καλύτερο τρόπο τη δέσμευσή μας για την περαιτέρω ανάπτυξη της κουλτούρας μπίρας στην Ελλάδα. Είμαστε σίγουροι ότι τόσο οι καταναλωτές όσο και η αγορά θα αγκαλιάσουν το ΑΘΗΝΕΟ και τα προϊόντα του με ενθουσιασμό, θα εμπνευστούν και θα μοιραστούν τη συγκίνησή μας για τα κομμάτια της ιστορίας της μπίρας στην Ελλάδα που αποκτούν ζωή στο νέο μας χώρο».

Το ΑΘΗΝΕΟ βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στην Αθήνα, στη Λεωφόρο Κηφισσού 102. Λεπτομέρειες για τη λειτουργία του, τα σημεία όπου βρίσκονται οι μπίρες που παράγει, τα εκπαιδευτικά σεμινάρια για την τέχνη της ζυθοποίησης και τις υπόλοιπες δραστηριότητες που προγραμματίζονται στο Κέντρο Ζυθογνωσίας του ΑΘΗΝΕΟ, θα είναι συγκεντρωμένες στην ιστοσελίδα [www.athineo.gr](http://www.athineo.gr) και στη σελίδα στο facebook: [letsbeer.gr](https://www.facebook.com/letsbeer.gr).

-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 50 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου Heineken N.V. **Παράγει στην Ελλάδα τις μπίρες Amstel, Amstel Pils, Amstel Bock, Amstel Radler, Amstel Free, Heineken, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΒΙΟΣ 5, Buckler** από 100% ελληνικό κριθάρι, καθώς και **το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ**. Παράλληλα, εισάγει γνωστές μάρκες μπίρας όπως τις: **Sol, Mc Farland, Erdinger, Affligem, Murphy's, Duvel, Chimay** και άλλες. Διαθέτει 3 μονάδες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα και 2 ιδιόκτητα βυνοποιεία σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα καθώς και μια μονάδα εμφιάλωσης του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΙΟΛΗ στη Λαμία.

Με τη βοήθεια ενός εκτεταμένου δικτύου διανομής και πώλησης παράγει και διανέμει τα προϊόντα της σε 26 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 9001:2008 για την ποιότητα των προϊόντων, ISO 22000:2005 για την ασφάλεια των προϊόντων (HACCP), ISO 14001:2004 για την προστασία του περιβάλλοντος και OHSAS 18001:2007 για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού.

Επιπλέον, είναι η **πρώτη εταιρία στην Ελλάδα** που έχει κατακτήσει την ανώτατη Διαμαντένια διάκριση του Εθνικού Δείκτη Εταιρικής Ευθύνης (**CR Index**) για το 2013 και η **πρώτη** στην Ελλάδα που απέκτησε βεβαίωση εφαρμογής του προτύπου **ISO 26000 για την υπεύθυνη επιχειρηματικότητα που έχει επιδείξει, τη σταθερή επίδοσή της στη βιώσιμη ανάπτυξη και τη μέριμνα για την κοινωνία και τη χώρα συνολικά**. Τέλος, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει βραβευτεί επανειλημμένα για το εργασιακό της περιβάλλον.

---

*Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:*

*την Grey Athens, Αγγελική Μουτσάτσου 213 0117757, [a.moutsatsou@gre雅典ens.gr](mailto:a.moutsatsou@gre雅典ens.gr)*

*ή*

*την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:*

*Αλέξανδρος Παπαδάκης, 210 5384292, [alexandros\\_papadakis@heineken.com](mailto:alexandros_papadakis@heineken.com)*