



Ξεναγήσεις
σεμινάρια
διάλογοι
εκδηλώσεις
εκθέσεις

Επίδοξοι Beer Masters έφτιαξαν τη δική τους συνταγή για μπίρα στο 2^ο σεμινάριο ζυθογνωσίας του ΑΘΗΝΕΟ

Το Σεπτέμβριο το επόμενο σεμινάριο

Το Σάββατο 25 Ιουνίου πραγματοποιήθηκε το 2^ο φετινό σεμινάριο ζυθογνωσίας του ΑΘΗΝΕΟ με τη συμμετοχή φίλων της μπίρας που μυήθηκαν στον κόσμο και την κουλτούρα του αγαπημένου τους ποτού, ενώ έφτιαξαν συνταγές για τη δική τους μπίρα.

Οι ειδικοί εισηγητές οδήγησαν το κοινό σε μια συναρπαστική ξενάγηση σε όλη τη διαδρομή της μπίρας από το χωράφι μέχρι το ποτήρι και από εκεί στο τραπέζι δίπλα σε κάθε γεύμα. Μέσα από βιωματικές δραστηριότητες και διαδραστικές ασκήσεις, οι επίδοξοι beer masters γνώρισαν την ιστορία, τα συστατικά και τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας της μπίρας, τους τύπους της, το σωστό σερβίρισμα, τη διατροφική της αξία, καθώς και το συνδυασμό της μπίρας με το φαγητό!

Η καλύτερη στιγμή και σε αυτό το σεμινάριο ήταν όταν οι συμμετέχοντες κλήθηκαν να συνδυάσουν όλα όσα έμαθαν και να αναπτύξουν μια πρωτότυπη συνταγή για την παραγωγή της δικής τους μπίρας («Make My Beer»). Με την καθοδήγηση των ζυθοποιών της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, οι φίλοι της μπίρας χωρισμένοι σε 3 ομάδες, δημιούργησαν 3 νέες συνταγές τις οποίες αξιολόγησαν ειδικοί του ΑΘΗΝΕΟ, επιλέγοντας τη νικήτρια συνταγή που θα μπει στην παραγωγή. Μέσα στο επόμενο διάστημα, οι εκκολαπτόμενοι ζυθοποιοί θα επιστρέψουν στο ΑΘΗΝΕΟ για να παρακολουθήσουν τα στάδια παραγωγής της μπίρας τους που θα ξεκινήσει στη συνέχεια να είναι διαθέσιμη στους επισκέπτες του ΑΘΗΝΕΟ.

Αξίζει να σημειωθεί ότι τα έσοδα από το σεμινάριο διατέθηκαν στον φιλανθρωπικό οργανισμό Make A Wish.

Με αυτό τον τρόπο, το ΑΘΗΝΕΟ ευχήθηκε Καλό Καλοκαίρι στους «θαυμαστές» της μπίρας, καθώς θα παραμείνει κλειστό τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Οι πόρτες του θα ανοίξουν ξανά για το κοινό το Σεπτέμβριο, με την υπόσχεση ότι και ο φετινός χειμώνας θα είναι «γεμάτος» από διαδραστικές εκδηλώσεις, δημιουργικά δρώμενα και φυσικά...άφθονη μπίρα.

Σχετικά με το ΑΘΗΝΕΟ:

Το **ΑΘΗΝΕΟ** βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στην Αθήνα, στη Λεωφόρο Κηφισού 102, ακριβώς στο σημείο που πριν από πάνω από 50 χρόνια ξεκίνησε τη λειτουργία του το πρώτο Ζυθοποιείο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Είναι ένας χώρος με σύγχρονη αισθητική και αποτελεί τόπο έμπνευσης αλλά και συνάντησης για τους λάτρεις της μπίρας. Στο **ΑΘΗΝΕΟ** παράγονται απαστερίωτες μπίρες, κυρίως Lager και Ale, με την προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων, πλούσια

αρώματα και έντονες γεύσεις, παράγονται με 100% ελληνικό κριθάρι και ποικιλίες αρωματικών λυκίσκων. Είναι διαθέσιμες κυρίως σε βαρέλι 20 λίτρων σε **περιορισμένη και επιλεγμένη διανομή** και παράγονται **χειροποίητα**, χωρίς αυτοματοποίηση στη διαδικασία ζυθοποίησης.

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.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:

την Grey Athens, Αγγελική Μουτσάτσου 213 0117757, a.moutsatsou@greyathens.gr

ή την Αθηναϊκή Ζυθοποιία: Μάνος Ιατρέλης 210 5384229, manos_iatreelis@heineken.com