

## Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία ταξίδεψε σε Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική και Ξάνθη για να γιορτάσει το φετινό θερισμό κριθαριού

*Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, μαζί με 2.200 παραγωγούς σε όλη την Ελλάδα, φέρνει μπίρα από 100% ελληνικό κριθάρι στα ποτήρια όλων μας*

**Δευτέρα, 19 Ιουνίου 2017** – Με αφορμή την **περίοδο θερισμού του κριθαριού** και με όχημα για δεύτερη χρονιά μία **κινούμενη καντίνα**, η **Αθηναϊκή Ζυθοποιία** ξεκίνησε και φέτος το ταξίδι της για να βρεθεί δίπλα στους παραγωγούς που συμμετέχουν στο πρόγραμμα της για τη **Συμβολαιακή Καλλιέργεια**. Στόχος της ενέργειας είναι να ευχαριστήσει τους συνεργάτες-παραγωγούς για τη δέσμευσή τους, διοργανώνοντας για αυτούς μία γιορτή.

Το ταξίδι της **κινούμενης καντίνας** της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας ξεκίνησε από την Αθήνα και πραγματοποίησε τρεις στάσεις στους σταθμούς συλλογής κριθαριού σε **Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική και Ξάνθη**. Κατά τη διάρκεια του μεσημεριανού διαλλείματος των παραγωγών, η ομάδα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας έστησε μια υπαίθρια γιορτή με απολαυστικό φαγητό και παγωμένη μπίρα, διασκεδαστικά παιχνίδια, πολλές μικρές εκπλήξεις και δώρα.

Φέτος, είναι η **ένατη χρονιά** για το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας Κριθαριού, μέσω του οποίου η Αθηναϊκή Ζυθοποιία προμηθεύεται αποκλειστικά ελληνικό κριθάρι ως πρώτη ύλη για τα προϊόντα της. Η εταιρεία συνεργάζεται με **2.200 παραγωγούς** σε 19 νομούς σε όλη την Ελλάδα και απορροφά το σύνολο της ετήσιας παραγωγής τους, περίπου 40.000 τόνους βυνοποιήσιμου κριθαριού, σε εγγυημένη τιμή. Από το 2008 έως σήμερα, το πρόγραμμα έχει δημιουργήσει **προστιθέμενη αξία** για τον αγροτικό τομέα και τους συνεργαζόμενους κλάδους που ανέρχεται στα **60 εκατ. ευρώ**, ενώ υπολογίζεται πως έχει συμβάλει στη δημιουργία **830 νέων θέσεων εργασίας**<sup>1</sup>.

Αξίζει να αναφερθεί ότι στο πλαίσιο του προγράμματος, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία διοργανώνει κάθε χρόνο, σε συνεργασία με την **Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης, εκπαιδευτικά σεμινάρια** για τους συμμετέχοντες στο πρόγραμμα παραγωγούς, τα οποία αφορούν στην παροχή τεχνογνωσίας για τη βέλτιστη αξιοποίηση ποικιλιών κριθαριού κατάλληλων για βυνοποίηση και σποροπαραγωγή. Παράλληλα, σε συνεργασία με το **Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**, λειτουργεί **πέντε πειραματικούς αγρούς** στους οποίους δοκιμάζονται και αναπτύσσονται νέες, αποδοτικότερες ποικιλίες κριθαριού που προσαρμόζονται καλύτερα στο ελληνικό κλίμα, προσφέροντας μεγαλύτερη στρεμματική απόδοση, αλλά και καλύτερη συμπεριφορά κατά τη διαδικασία της βυνοποίησης και της ζυθοποίησης.

---

<sup>1</sup> Στοιχεία από τη Μελέτη Κοινωνικού και Οικονομικού Αντίκτυπου της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας

**Ο Διευθύνων Σύμβουλος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, κ. Ζωούλλης Μηνά, δήλωσε σχετικά:**

«Οι μπίρες μας παράγονται από 100% ελληνικό κριθάρι, το οποίο προμηθευόμαστε από τους συνεργάτες μας σε όλη την Ελλάδα. Μέσω του Προγράμματος Συμβολαϊακής Καλλιέργειας, στηρίζουμε στην πράξη τους Έλληνες παραγωγούς, προσφέρουμε διέξοδο και προοπτική στην αγροτική παραγωγή, ενώ συμβάλλουμε στην απασχόληση και στην ενδυνάμωση των ανθρώπων της ελληνικής Περιφέρειας. Δεσμευόμαστε ότι θα συνεχίσουμε να δίνουμε το παρών και να παράγουμε αξία για την ελληνική οικονομία, δημιουργώντας ένα καλύτερο μέλλον για τον τόπο μας.»

-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 Dark, Amstel Radler, Amstel Free, Heineken, Heineken LIGHT, 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 μεταξύ των οποίων οι: **Affligem, Sol, Mc Farland, Erdinger, , Murphy's, Duvel, Chimay** καθώς και το μηλίτη **Strongbow**. 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 Αθηναϊκή Ζυθοποιία:**

Μαρία Ηλιοπούλου, τηλ: 210 5384292, [maria\\_iliouliou@heineken.com](mailto:maria_iliouliou@heineken.com)

**την Touchpoint Strategies:**

Σύνθια Σαραφιανού, τηλ: 210 6660860, [cynthia.sarafianou@touchpointstrategies.gr](mailto:cynthia.sarafianou@touchpointstrategies.gr)