



Πατρινό καρναβάλι και μπύρα ΜΑΜΟΣ και πάλι μαζί

Χορηγός στον πιο διαχρονικό θεσμό της πόλης

Τετάρτη, 7 Φεβρουαρίου 2018 – Ημέρες γιορτής, κεφιού και διασκέδασης συνδυάζονται στο φετινό καρναβάλι της Πάτρας με μία παγωμένη μπύρα ΜΑΜΟΣ, όπως τότε. Η μπύρα που συνόδευσε την παράδοση και την ιστορία του πατρινού καρναβαλιού, θα είναι χορηγός των φετινών εορτασμών, αναβιώνοντας την πλούσια ιστορία της στον πιο διαχρονικό θεσμό της πόλης.

Η απλότητα και η αυθεντικότητά της σε συνδυασμό με τη μοναδική της ποιότητα υπόσχεται να ντύσει γευστικά τα πιο σημαντικά καρναβαλικά δρώμενα της πόλης που την γέννησε. Η ιστορική αυτή «συνάντηση» σηματοδοτεί ένα νοσταλγικό ταξίδι στο χρόνο: όταν η μπύρα ΜΑΜΟΣ συμμετείχε ενεργά από το 1909 έως το 1976 στους αποκριάτικους εορτασμούς, στηρίζοντας και συμβάλλοντας στην αναβάθμιση και ανάπτυξη του πολύ σημαντικού, για την πόλη των Πατρών, θεσμού.

Ραντεβού, λοιπόν, και πάλι στους δρόμους της Πάτρας με μία παγωμένη μπύρα ΜΑΜΟΣ, όπως τότε, για αυθεντικές στιγμές καρναβαλικής απόλαυσης!

Πατρινή μπύρα, πατρινό καρναβάλι!

Μπύρα ΜΑΜΟΣ από το 1876

###

Λίγα λόγια για την ιστορία της ΜΑΜΟΣ

Η ιστορία της **μπύρας ΜΑΜΟΣ** ξεκινάει από το **1876**, όταν ο **Λορέντζος Μάμος** ίδρυσε το **ζυθοποιείο** του **στην Πάτρα**, για να ακολουθήσει μια πορεία **100 χρόνων** γεμάτη βραβεία και διακρίσεις. Ο γιος του, **Πέτρος Μάμος**, ήταν ο πρώτος διπλωματούχος Έλληνας ζυθοποιός. Με τη φροντίδα, τη γνώση και το μεράκι του, έδωσε νέα πνοή στην ελληνική ζυθοποιία, με έμφαση στην ποιότητα και την καινοτομία. Εισήγαγε εξαιρετικές ποικιλίες βύνης, λυκίσκου και μαγιάς από τη Γερμανία και την Τσεχία και εξέλιξε τις παραδοσιακές συνταγές με δικές του τεχνικές. Το στοιχείο της **μπύρας ΜΑΜΟΣ** που τη χαρακτηρίζει σε αυτό το πέρασμα των χρόνων είναι η **απλότητα** και η **αυθεντικότητα** ενός παραδοσιακού προϊόντος, σε συνδυασμό με την **ανώτερη ποιότητα και γεύση** της. Ο Πέτρος Μάμος είχε προσαρμόσει την μπύρα στην ελληνική κουζίνα και τις ελληνικές προτιμήσεις. Ήταν μια μπύρα που έβρισκε κάποιος στη Μεγάλη Βρετανία, αλλά και στο μεγαλύτερο ζυθοπωλείο της Αθήνας. Μια ελληνική μπύρα που **εξάγονταν στο εξωτερικό** και ήταν το πρώτο ελληνικό προϊόν ζύθου το οποίο έλαβε διεθνή βραβεία: **χρυσό βραβείο αγνότητας και**

γεύσης στη Διεθνή Έκθεση της Τεργέστης το 1898, Δίπλωμα Τιμής μετά Χρυσού Μεταλλίου στη Διεθνή έκθεση Αθηνών.

Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μύρας 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 μύρες Amstel, Amstel Pils, Amstel Dark, Amstel Radler, Amstel Radler Ginger & Lime, Amstel Free, Heineken, Heineken LIGHT, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΜΑΜΟΣ, ΒΙΟΣ 5, Buckler** από 100% ελληνικό κριθάρι, καθώς και **το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ**. Παράλληλα, εισάγει γνωστές μάρκες μύρας 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 ιδιότητα 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 **19 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_iliopoulou@heineken.com

την Touchpoint Strategies:

Μαριτζίνα Καλογνωμά, τηλ: 210 6660854, maritzina.kalognoma@touchpointstrategies.gr