Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στην HO.RE.CA. 2018

Στο επίκεντρο το νέο σύστημα βαρελίσιας μπίρας BLADE, η ιστορική ΜΑΜΟΣ, ο μηλίτης και τα προϊόντα της κατηγορίας low/no alcohol

Τετάρτη, 14 Φεβρουαρίου 2017 – Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία συμμετείχε για ακόμη μία χρονιά στην HO.RE.CA., την έκθεση ορόσημο για τον ξενοδοχειακό κλάδο και τον κλάδο της εστίασης. Η εταιρία παρουσίασε τις πιο πρόσφατες γευστικές προτάσεις της στις κατηγορίες της μπίρας και του μηλίτη, καθώς και το νέο και πρωτοποριακό σύστημα βαρελίσιας μπίρας BLADE, εντυπωσιάζοντας τους δεκάδες χιλιάδες επαγγελματίες που επισκέπτονται κάθε χρόνο τη διεθνή έκθεση.

Το ενδιαφέρον των παρευρισκομένων προσέλκυσε το καινοτόμο σύστημα BLADE που φέρνει την επανάσταση στη βαρελίσια μπίρα, εξασφαλίζοντας σταθερή και υψηλή ποιότητα, σε μία πολύ συμπαγή και όμορφη συσκευή. Στο BLADE τοποθετούνται PET βαρέλια 8 λίτρων, ενώ η συσκευή λειτουργεί με ενσωματωμένο συμπιεστή αέρα, οδηγώντας την μπίρα στην κάνουλα, χωρίς απώλειες. Το BLADE διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία του προϊόντος στους 2° C, κρατώντας, παράλληλα, τη μπίρα φρέσκια για 30 ημέρες μετά το άνοιγμα του βαρελιού. Ο ελάχιστος χώρος που απαιτεί, η ευκολία στην εγκατάσταση, η χαμηλή κατανάλωση ρεύματος και η υψηλή αξιοπιστία είναι ορισμένα από τα πλεονεκτήματα για τις επιχειρήσεις και τα καταστήματα που θα το επιλέξουν.

Οι επισκέπτες του περιπτέρου της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας είχαν ακόμη την ευκαιρία να γευτούν την **ιστορική μπίρα ΜΑΜΟΣ**, η οποία επανακυκλοφόρησε πέρυσι στην πόλη της, την Πάτρα. Η απλότητα και η αυθεντικότητά της, σε συνδυασμό με την ανώτερη ποιότητα της γεύσης της, κέρδισαν τις εντυπώσεις των παρευρισκομένων. Η ΜΑΜΟΣ είναι πλέον διαθέσιμη και στην Αθήνα, ενώ σύντομα θα διατίθεται πανελλαδικά, ξαναφέρνοντας στο σήμερα αυθεντικές στιγμές του παρελθόντος.

Εντύπωση προκάλεσε, επίσης, και το ειδικό cider corner προσελκύοντας τους λάτρεις του μηλίτη, με το **Strongbow**, τη No.1 μάρκα cider στον κόσμο, αλλά και τον **Μηλοκλέφτη**, το νέο μηλίτη της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας που κυκλοφόρησε πέρυσι και έχει ήδη κατακτήσει μεγάλη μερίδα του καταναλωτικού κοινού.

Πρωταγωνιστικό ρόλο, όμως, στην παρουσία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στη HO.RE.CA. είχαν και τα προϊόντα με χαμηλή ή μηδενική περιεκτικότητα σε αλκοόλ, τα λεγόμενα **low/no alcohol**, που αποτελούν παγκόσμια τάση. Ανταποκρινόμενη στη στροφή των καταναλωτών προς πιο υγιεινές επιλογές, η εταιρία έχει εντάξει τα τελευταία χρόνια στην ευρεία γκάμα προϊόντων της τη δροσιστική **Heineken LIGHT**, με λιγότερες θερμίδες και λιγότερο αλκοόλ αλλά όλη τη γεύση, την **Amstel Free**, με μηδενική περιεκτικότητα σε αλκοόλ, καθώς και τις **Amstel Radler Lemon** με χυμό λεμονιού και **Amstel Radler Ginger & Lime**, με τη χαρακτηριστική δροσιστική και «πιπεράτη» γεύση. Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία συνεχίζει να επενδύει στην κατηγορία δημιουργώντας νέες στιγμές κατανάλωσης, από νωρίς το απόγευμα μέχρι αργά το βράδυ.

Τέλος, στο πλαίσιο του **Heineken Star Serve**, του προγράμματος εκπαίδευσης του προσωπικού των καταστημάτων για το σωστό τρόπο σερβιρίσματος της draught Heineken, πραγματοποιήθηκε σε ειδικό χώρο της έκθεσης ο τελικός Athens Bar Tender Final 2018. Μεγάλος νικητής αναδείχθηκε ο Λευτέρης Ηλιάκης, ο οποίος θα συμμετάσχει στον παγκόσμιο διαγωνισμό Heineken Star Serve που θα πραγματοποιηθεί στο Άμστερνταμ.

-Τέλος-

Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής και εμπορίας μπύρας 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 μπύρες 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 μπύρας 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 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 Touchpoint Strategies:
Αλέξης Μυλωνάς, τηλ: 210 6660472, alexis.mylonas@touchpointstrategies.gr
την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:
Μαρία Ηλιοπούλου, τηλ: 210 5384292, maria_iliopoulou@heineken.com