

## Διάκριση της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας για τη ΜΑΜΟΣ στα φετινά Corporate Affairs Excellence Awards

Τετάρτη, 25 Απριλίου 2018 – Για το λανσάρισμα της ΜΑΜΟΣ σε επίπεδο Επικοινωνίας & Δημοσίων Σχέσεων βραβεύτηκε η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στα φετινά Corporate Affairs Excellence Awards. Συγκεκριμένα, η εταιρεία διακρίθηκε στην κατηγορία «Έμμεση επικοινωνία προϊόντος/υπηρεσίας (Brand P.R.)» για το ολοκληρωμένο πρόγραμμα που σχεδίασε και υλοποίησε για την αναβίωση και επανακυκλοφορία της ιστορικής μπίρας ΜΑΜΟΣ, με αφετηρία τη γενέτειρά της, την Πάτρα.

Η επιστροφή της μπίρας ΜΑΜΟΣ στην αγορά αποτελεί καρπό της συνεργασίας της οικογένειας Μάμου με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Διατηρώντας την ποιότητα της αυθεντικής συνταγής και τη μοναδική της γεύση, η ιστορική μπίρα παράγεται στην υπερσύγχρονη μονάδα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στην Πάτρα, ξαναρχίζοντας ένα ταξίδι που πρωτοξεκίνησε το 1876. Με μια σειρά από εκδηλώσεις, η ΜΑΜΟΣ επανασυστήθηκε στο κοινό της πόλης καταγωγής της και ταξίδεψε τους λάτρεις της μπίρας πίσω στο χρόνο, ξαναφέροντας στο σήμερα αυθεντικές στιγμές του τότε. Παράλληλα, μέσω επιτυχημένου storytelling, ξεδιπλώθηκε η ιστορία της οικογένειας Μάμου και της μοναδικής αυτής ετικέτας, δίνοντας την ευκαιρία στους νέους της πόλης να γνωρίσουν και να απολαύσουν την πιο αγαπημένη μπίρα της Πάτρας, όπως τότε.

-Τέλος-

### Σχετικά με τα Corporate Affairs Excellence Awards

Τα βραβεία αυτά προκηρύσσονται από το 2012 από τον Τομέα Εταιρικών Υποθέσεων (ΤΕΥΠ) της ΕΕΔΕ. Είναι μια προσπάθεια ενθάρρυνσης και έμπρακτης στήριξης, σε διαρκή βάση, των ανθρώπων που απασχολούνται και δραστηριοποιούνται στο χώρο των Εταιρικών Υποθέσεων, οριοθετώντας το πλαίσιο μέσω του οποίου εντοπίζονται, αναδεικνύονται, δημοσιοποιούνται και επιβραβεύονται επιτυχημένες δράσεις, οι οποίες προσθέτουν αξία στη λειτουργία και στα αποτελέσματα των επιχειρήσεων και αποτελούν πρακτικές προς μίμηση στη λειτουργία Εταιρικών Υποθέσεων στην Ελλάδα.

### Λίγα λόγια για την ιστορία της ΜΑΜΟΣ

Η ιστορία της μπίρας 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 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 Free, Heineken, Heineken LIGHT, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, Fischer, ΒΙΟΣ 5, ΜΑΜΟΣ, 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:**

Λίλιαν Δανού, τηλ: 210 6660474, [lilian.danou@touchpointstrategies.gr](mailto:lilian.danou@touchpointstrategies.gr)

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

#### **την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:**

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