



Η μπύρα ΜΑΜΟΣ γιόρτασε την πανελλαδική κυκλοφορία της με ένα πάρτυ που απέπνεε «αέρα» από τα 20's

Αθήνα - Παρασκευή, 18 Μαΐου 2018 – Μετά την Πάτρα και την Πελοπόννησο, νέοι φίλοι αλλά και παλιοί γνώριμοι της ιστορικής μπύρας ΜΑΜΟΣ θα μπορούν να την απολαύσουν πλέον σε ολόκληρη την Ελλάδα. Έχοντας ταξιδεύσει από το 1876 στο σήμερα και από την Πάτρα σε ολόκληρη την Ελλάδα, η ΜΑΜΟΣ ήρθε για να μας μεταφέρει με τη γεύση και την εμφάνισή της σε εποχές #opwstote.

Την πανελλαδική κυκλοφορία της γιόρτασε με ένα μεγάλο **speakeasy πάρτυ**, σε μία από τις πιο κεντρικές πλατείες της Αθήνας. Την Πέμπτη 17/5 αναμνήσεις από τα 20's ξύπνησαν στην **πλατεία Αβησσυνίας** μέσα από μία μοναδική εμπειρία γεμάτη μουσική και χορό #opwstote. Οι **Gadjo Dilo** και οι **The Swingin' Cats** ξεσήκωσαν τον κόσμο με τις ζωντανές εμφανίσεις τους, όσο τα μέλη της χορευτικής ομάδας **Athens Swing Cats** τον παρέσυραν σε ρυθμούς διασκέδασης. Η ρετρό μουσική και ο χορός συνεχίστηκαν μέχρι αργά το βράδυ, πάντα συντροφιά με την μπύρα ΜΑΜΟΣ που δρόσιζε όλους τους φίλους της που βρέθηκαν εκεί.

Ο κ. **Γιώργος Μακρυγιαννάκης**, Marketing Manager της ΜΑΜΟΣ, δήλωσε σχετικά: «Είμαστε σίγουροι ότι οι καταναλωτές σε όλη την Ελλάδα θα αγκαλιάσουν με την ίδια αγάπη την ΜΑΜΟΣ, όπως έχουν κάνει ήδη από πέρσι στην Πάτρα και την Πελοπόννησο. Με την αναβίωσή της φιλοδοξούμε να στεφθεί και πάλι με επιτυχίες αντίστοιχες με αυτές που «έζησε» στο παρελθόν, στην πορεία των 100 ετών που διένυσε».

Από την πλευρά του, ο εκπρόσωπος της οικογενείας Μάμου, ιδιοκτήτριας του σήματος, κ. **Παναγής Μάμος**, δήλωσε: «Η οικογένεια Μάμου είναι γεμάτη χαρά, συγκίνηση και υπερηφάνεια, καθώς η επιστροφή της μπύρας ΜΑΜΟΣ στην αγορά ήταν ένα μεγάλο μας όραμα που έγινε πραγματικότητα μέσα από την συνεργασία μας με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Είμαστε σίγουροι ότι η μπύρα ΜΑΜΟΣ, με την υψηλή ποιότητά της θα κερδίσει ξανά την προτίμηση των φίλων του ζύθου, φέρνοντας στο παρόν μνήμες, αρώματα και γεύσεις μιας άλλης γνήσιας εποχής, ακριβώς όπως τότε».

Η ΜΑΜΟΣ είναι μια ξανθιά μπύρα **Pilsener**, με 5% αλκοόλ, που χαρακτηρίζεται από τη μεστή της γεύση, τον πλούσιο αφρό της καθώς και το ιδιαίτερο άρωμα λυκίσκου. Κυκλοφορεί σε **μπουκάλι** και **κουτί** των 500ml, καθώς και σε **βαρέλι** των 20L. Παράγεται και διανέμεται πανελλαδικά από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία μέσω παραχώρησης άδειας χρήσης του σήματος από την οικογένεια Μάμου.

#MamosBeer #opwstote

-Τέλος-

Λίγα λόγια για την ιστορία της ΜΑΜΟΣ

Η ιστορία της μύρας 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 μύρας 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 μύρα στην ελληνική κουζίνα και τις ελληνικές προτιμήσεις. Ήταν μια μύρα που έβρισκε κάποιος στη Μεγάλη Βρετανία, αλλά και στο μεγαλύτερο ζυθοπωλείο της Αθήνας. Μια ελληνική μύρα 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 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 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 **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_iliopoulou@heineken.com

την Touchpoint Strategies:

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