

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στην HO.RE.CA. 2019

Στο επίκεντρο η νέα μπίρα χωρίς αλκοόλ, Heineken 0.0

13 Φεβρουαρίου 2019 – Με ένα εντυπωσιακό περίπτερο, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία συμμετείχε για μία ακόμη χρονιά στην **HO.RE.CA.**, τη μεγαλύτερη διεθνή έκθεση για την τροφοδοσία και τον εξοπλισμό Ξενοδοχείων και μονάδων Μαζικής Εστίασης.

Πρωταγωνιστικό ρόλο στην παρουσία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στη HO.RE.CA. είχε η **Heineken 0.0**, που ήρθε για να ενισχύσει την κατηγορία των προϊόντων της εταιρίας με λιγότερες θερμίδες και χαμηλό ή καθόλου αλκοόλ. Η Heineken 0.0 είναι μια ισορροπημένη μπίρα χωρίς αλκοόλ, με αναζωογονητικές φρουτώδεις νότες και απαλό σώμα βύνης. Ζυθοποιείται όπως ακριβώς η αυθεντική Heineken με 100% βύνη και τη μοναδική μαγιά A-Yeast, προσφέροντας μια αληθινή εμπειρία Heineken οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Να σημειωθεί ότι είναι η μοναδική μπίρα στην ελληνική αγορά που ζυθοποιείται με τη διαδικασία αφαίρεσης του αλκοόλ, πετυχαίνοντας το καλύτερο δυνατό γευστικό αποτέλεσμα.

Οι επισκέπτες του περιπτέρου της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας είχαν ακόμη την ευκαιρία να απολαύσουν τον μηλίτη **Strongbow** με έναν ιδιαίτερο τρόπο σερβιρίσματος, αλλά και τον ιδιαίτερα αγαπημένο πλέον **ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗ**. Υπενθυμίζεται ότι μέσα στο επόμενο διάστημα ξεκινά η παραγωγή των δύο αυτών μαρκών στο εργοστάσιο της εταιρίας στην Πάτρα, με ελληνικό χυμό μήλου και ελληνικές πρώτες ύλες.

Ιδιαίτερη αίσθηση προκάλεσε, επίσης, ο χώρος που φιλοξενούσε τη μπίρα **MAMΟΣ**, ο οποίος με «άρωμα» παλιάς Ελλάδας τράβηξε τα βλέμματα όλων των επισκεπτών. Η ιστορική μπίρα, που επανακυκλοφόρησε το 2017 στην Πάτρα και από πέρσι είναι διαθέσιμη πανελλαδικά, έχει κερδίσει το καταναλωτικό κοινό το οποίο δείχνει σταθερά την προτίμησή του.

Τέλος, για ακόμα μια χρονιά το ενδιαφέρον προσέλκυσε το **καινοτόμο σύστημα BLADE** που συστήθηκε πέρσι για πρώτη φορά στο κοινό. Το συμπαγές αυτό σύστημα βαρελίσιας μπίρας φέρνει την επανάσταση εξασφαλίζοντας υψηλή ποιότητα, διατηρώντας σταθερή τη θερμοκρασία του προϊόντος στους 2° C, και κρατώντας, παράλληλα, τη μπίρα φρέσκια για 30 ημέρες μετά το άνοιγμα του βαρελιού. Βασικά πλεονεκτήματά του για τις επιχειρήσεις και τα καταστήματα που θα το επιλέξουν είναι ο ελάχιστος χώρος που απαιτεί, η ευκολία στην εγκατάσταση, η χαμηλή κατανάλωση ρεύματος και η υψηλή αξιοπιστία.

-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 εδώ και περισσότερα από 55 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, Amstel Free Lemon, Heineken, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ Strong, ΑΛΦΑ Weiss, ΑΛΦΑ Χωρίς, Fischer, ΒΙΟΣ 5, ΜΑΜΟΣ, Buckler από 100% ελληνικό κριθάρι**, καθώς και **το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ**, ενώ σύντομα θα ξεκινήσει και την παραγωγή των δύο μαρκών μηλίτη **ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗ** και **Strongbow** στο εργοστάσιό της στην Πάτρα, με ελληνικές πρώτες ύλες. Παράλληλα, **εισάγει γνωστές μάρκες μπίρας** μεταξύ των οποίων οι: **Affligem, Sol, Mc Farland, Erdinger, Murphy's, Duvel, Chimay**. 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.

Από το 2008 πραγματοποιεί το πρώτο και μεγαλύτερο **Πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας Κριθαριού** μέσω του οποίου προμηθεύεται ελληνικό κριθάρι για την κάλυψη του 100% των αναγκών για την παραγωγή των προϊόντων της. Οι ελληνικές πρώτες ύλες σε συνδυασμό, με τα σύγχρονα ζυθοποιεία και τα 2 ιδιόκτητα βυνοποιεία, δημιουργούν μια πλήρως καθετοποιημένη ελληνική διαδρομή για τα προϊόντα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

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 9001:2015 για την ποιότητα των προϊόντων, FSSC 22000: Version 4.1 για την ασφάλεια των προϊόντων (HACCP), ISO 14001:2015 για την προστασία του περιβάλλοντος και OHSAS 18001:2007 για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού.

Επίσης, είναι η **πρώτη εταιρία στην Ελλάδα** που έχει κατακτήσει την ανώτατη Διαμαντένια διάκριση του Εθνικού Δείκτη Εταιρικής Ευθύνης (**CR Index**) για το 2013 καθώς και πολυάριθμες βραβεύσεις **για την υπεύθυνη επιχειρηματικότητα που έχει επιδείξει, τη σταθερή επίδοσή της στη βιώσιμη ανάπτυξη και τη μέριμνα για την κοινωνία και το περιβάλλον**. Τέλος, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει βραβευτεί επανειλημμένα για το εργασιακό της περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:

την Touchpoint Strategies:

Νάσια Μπουρνή, τηλ: 210 6660474, nassia.bourni@touchpointstrategies.gr

Νιόβη Γαραντζιώτη, τηλ: 210 6660856, niovi.garantzioti@touchpointstrategies.gr

την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:

Μαρία Ηλιοπούλου, τηλ: 210 5384292, maria_iliopoulou@heineken.com