

Αθήνα, 14 Φεβρουαρίου 2019

Heineken 0.0:
Μοναδικά υπέροχη γεύση, με 0.0% περιεκτικότητα σε αλκοόλ
Τώρα Μπορείς!

*Καλωσορίζουμε τη **Heineken 0.0.**, τη μόνη μπίρα χωρίς αλκοόλ στην ελληνική αγορά, που ζυθοποιείται με τη διαδικασία αφαίρεσης του αλκοόλ, πετυχαίνοντας ένα μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα!*

Η **Heineken 0.0.** αποτελεί μία παγκόσμια καινοτομία της Heineken και λανσάρεται φέτος για πρώτη φορά στην Ελλάδα από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Ήρθε για να προσφέρει σε όλους μια μοναδική εμπειρία Heineken, οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Με την άφιξη της **Heineken 0.0** το iconic πράσινο λογότυπο της Heineken μετατρέπεται για πρώτη φορά σε μπλε, σηματοδοτώντας την έλλειψη αλκοόλ, ακολουθώντας τους κώδικες της κατηγορίας αυτής.

Με 50% λιγότερες θερμίδες από μια Lager μπίρα, η **Heineken 0.0.** είναι μια ξεχωριστή μπίρα χωρίς αλκοόλ που θα σε συντροφεύσει οποιαδήποτε ώρα της ημέρας, ξεπερνώντας τις καθιερωμένες στιγμές κατανάλωσης της μπίρας με αλκοόλ. Η τέλεια ισορροπημένη γεύση με φρουτώδεις νότες και απαλό σώμα βύνης, σε συνδυασμό με τα φυσικά συστατικά από τα οποία παρασκευάζεται, καθιστούν την **Heineken 0.0.** την ιδανική δροσιστική επιλογή για να την απολαύσεις στη δουλειά, σε στιγμές χαλάρωσης στο σπίτι, στην παραλία, ακόμα και μετά το γυμναστήριο.

Έτσι, με τη **Heineken 0.0.** τώρα μπορείς να απολαμβάνεις την γεύση της Heineken, χωρίς να συμβιβάζεσαι σε επίπεδο απόλαυσης, καταρρίπτοντας κάθε προκατάληψη για το πόσο απολαυστική μπορεί να είναι μία μπίρα χωρίς αλκοόλ.

Γιατί με την **Heineken 0.0.** #ToraMporais!

Η **Heineken 0.0.** είναι διαθέσιμη σε γυάλινο μπουκάλι 33cl και σε μεταλλικό κουτί (can) 33cl.

Hashtags: #Heineken0.0. #ToraMporais #Heinekengr

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 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 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**. Παράλληλα, **εισάγει γνωστές μάρκες μπίρας 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 **εκουγχρονισμό 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:

Αθηναϊκή Ζυθοποιία, Νατάσσα Λαγού, τηλ.: 210 5384415, e-mail: anastasia_lagou@heineken.com

Ogilvy PR, Ιωάννα Δασκαρόλη, τηλ: 210 6660473, e-mail: ioanna.daskaroli@ogilvy.com