



Δελτίο Τύπου | 12 Απριλίου 2019

### **Μπύρα MAMOS: Εζυμώθηκε με πάθος**

*Νέα επικοινωνία για την MAMOS με πρωταγωνιστές το «ασίγαστο πάθος» και το «άπαυστο μεράκι» του δημιουργού της*

Με τη νέα της καμπάνια, η **MAMOS** μας ταξιδεύει στα χρόνια του **Πέτρου Μάμου**, του πρώτου Έλληνα διπλωματούχου ζυθοποιού. Η δίψα για γνώση, η εσωτερική ανάγκη για εξέλιξη και η αγάπη για δημιουργία πρωταγωνιστούν σε μία ταινία που μας ταξιδεύει στο μεταίχμιο του 19<sup>ου</sup> και του 20<sup>ου</sup> αιώνα.

Θέλοντας να εξελίξει τα όσα ο πατέρας του Λορέντζος ξεκίνησε, ο Πέτρος Μάμος αρχίζει το ταξίδι του. Γεμάτος όνειρα ο Πέτρος Μάμος ξεκινάει για το Μόναχο για να σπουδάσει στην Ακαδημία Ζυθοποιών. Αποκτώντας γνώση και κατάρτιση, εργαζόμενος παράλληλα σε κάποιες από τις μεγαλύτερες ζυθοποιείες στην Ευρώπη, επιστρέφει στη χώρα του με τον τίτλο του πρώτου διπλωματούχου Έλληνα ζυθοποιού. Με μια βαλίτσα γεμάτη όνειρα, έμπνευση, γνώση και μεράκι φτάνει στην Πάτρα για να ιδρύσει και λειτουργήσει ένα υπερσύγχρονο για την εποχή εκείνη ζυθοποιείο.

Κάπως έτσι, η μπύρα MAMOS αποκτά μία ολότελα δική της προσωπικότητα και χαρακτήρα. Η απλότητα και η αυθεντικότητα ενός παραδοσιακού προϊόντος σε συνδυασμό με την ανώτερη ποιότητα και γεύση της την κάνουν πραγματικά ξεχωριστή.

Η νέα ταινία της **MAMOS**, αποτελεί την απόδειξη πως όταν το **ασίγαστο πάθος** και το **άπαυστο μεράκι** «ζυμωθούν» με τη γνώση και την αυθεντικότητα, το αποτέλεσμα μένει ανεξίτηλο στο χρόνο.

***Μπύρα MAMOS: Εζυμώθηκε με πάθος***

Δείτε τη νέα καμπάνια [εδώ](#).

---

**Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με:**

**την Αθηναϊκή Ζυθοποιία:**

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

**την Touchpoint Strategies:**

Μαριτζίνα Καλογνωμά, τηλ: 210 6660854, [maritzina.kalognoma@touchpointstrategies.gr](mailto:maritzina.kalognoma@touchpointstrategies.gr)

#### **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. Εισηγάγε εξαιρετικές ποικιλίες βύνης, λυκίσκου και μαγιάς από τη Γερμανία και την Τσεχία και εξέλιξε τις παραδοσιακές συνταγές με δικές του τεχνικές. Το στοιχείο της μπίρας 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 μπίρα στην ελληνική κουζίνα και τις ελληνικές προτιμήσεις. Ήταν μια μπίρα που έβρισκε κάποιος στη Μεγάλη Βρετανία, αλλά και στο μεγαλύτερο ζυθοπωλείο της Αθήνας. Μια ελληνική μπίρα 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 μπίρας στην Ελλάδα, με ενεργή παρουσία στη χώρα για 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 και Buckler από 100% ελληνικό κριθάρι**, όπως και τις δύο μάρκες μηλίτη ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗ και Strongbow στο εργοστάσιό της στην Πάτρα, με ελληνικές πρώτες ύλες. Παράλληλα, στο χαρτοφυλάκιο της ανήκει και **το φυσικό μεταλλικό νερό ΙΟΛΗ**, ενώ **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.