

Heineken Star Serve

Όλα όσα συνέβησαν στο μεγάλο τελικό

Την **Πέμπτη 9 Απριλίου**, πραγματοποιήθηκε για τρίτη συνεχή χρονιά ο τελικός του **Heineken Star Serve** στην Τεχνόπολη Αθηνών, με σκοπό να αναδείξει τον καλύτερο bartender στον σωστό τρόπο σερβιρίσματος μιας παγωμένης Heineken Draught μπύρας.

Σε μια γιορτινή βραδιά αφιερωμένη στην μπύρα, οι **24 φιναλίστ** και καλύτεροι Έλληνες bartenders διαγωνίστηκαν στον τελικό του Star Serve σε μια 1-1 αναμέτρηση, αναδεικνύοντας τις δεξιότητες τους στην «τέχνη» του τέλειου σερβιρίσματος μπύρας μέσα από 5 απλά βήματα: το πλύσιμο του ποτηριού, το γέμισμα, το κόψιμο του αφρού, τον έλεγχο και το σερβίρισμα.

Με το μέσο όρο επίδοσης να είναι πλέον σε πολύ καλό επίπεδο, καθώς οι συμμετέχοντες είχαν ήδη θέσει τον πήχη αρκετά ψηλά, το τελικό αποτέλεσμα κρίθηκε στην λεπτομέρεια από τους κριτές της διοργάνωσης, που ήταν ο Global Heineken Draught Master, Eric de Kock, ο Draught Master Γιώργος Πίμπας καθώς και ο περσινός νικητής του Heineken Star Serve Λευτέρης Ηλιάκης.

Νικήτρια του φετινού τελικού αναδείχτηκε η **Χρυσάνθη Κουκουσιώτη**, bartender στο BookAlli bar στη Λάρισα, η οποία κέρδισε το εισιτήριο για τον **τελικό του Grand Prix της Formula 1** που θα πραγματοποιηθεί στη Monza της Ιταλίας **με χορηγό την Heineken** αλλά και την συμμετοχή στον παγκόσμιο τελικό Star Serve της Heineken όπου θα αναμετρηθεί με τους καλύτερους bartenders του κόσμου.

Καθ' όλη τη διάρκεια της βραδιάς οι καλεσμένοι της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας είχαν την ευκαιρία να απολαύσουν παγωμένη μπύρα Heineken, ενώ στον φετινό τελικό του Heineken Star Serve έκανε την εμφάνιση της η νέα **Heineken 0.0**, η μόνη μπύρα

χωρίς αλκοόλ στην ελληνική αγορά, που ζυθοποιείται με τη διαδικασία αφαίρεσης του αλκοόλ, πετυχαίνοντας ένα μοναδικό γευστικό αποτέλεσμα.

Η βραδιά ολοκληρώθηκε με ένα ξεχωριστό party, με τους Onirama επί σκηνής που ξεσήκωσαν το κοινό με τε τους μουσικούς τους ρυθμούς!

Λίγα λόγια για το πρόγραμμα Heineken Star Serve

Το παγκόσμιο πρόγραμμα Heineken Star Serve αποτελεί μια πρωτοβουλία της Heineken με στόχο να προσφέρει στους καταναλωτές την εμπειρία μιας τέλειας φρέσκιας μπίρα όπως θα την απολαμβάναν στο ζυθοποιείο της Heineken. Μέσα από το πρόγραμμα ποιότητας Star Serve, η Heineken έχει δημιουργήσει καινοτομίες Draught όπως ειδικά βαρέλια και δεξαμενές που σερβίρουν απευθείας από την κάνουλα την Star Serve ποιότητα με το σωστό αφρό, για να διατηρεί η μπίρα τη γεύση και το άρωμά της.

Αυτή η πρωτοβουλία έχει υιοθετηθεί στην Ελλάδα από το 2013, όπου πάνω από 450 καταστήματα και περισσότεροι από 2.500 bartenders & bar staff έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα με σκοπό να μάθουν να προσφέρουν τέλεια σερβιρισμένη τη Heineken Draught!

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** (με παραχώρηση άδειας χρήσης σήματος από την οικογένεια Μάμος) 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 ιδιότητα 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 ιδιότητα 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.