

ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ

ΤΗΣ ΧΗΤΟΣ Α.Ε

Χορήγησε T-shirts και υποδήματα ασφαλείας για τους εργαζομένους στις επιχειρήσεις μέλη της ΕΔΕΟΠ

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών ευχαριστεί θερμά την εταιρεία ΧΗΤΟΣ Α.Β.Ε.Ε. και το νερό Ζαγόρι, που χορήγησαν εξ ολοκλήρου τη δράση της ΕΔΕΟΠ Αθηνών.

Αναφερόμαστε συγκεκριμένα στην αγορά υποδημάτων ασφαλείας για όλους τους εργαζομένους στις επιχειρήσεις που είναι μέλη της ΕΔΕΟΠ Αθηνών.

Επίσης, τυπώθηκαν και αγοράστηκαν T-shirt με το σήμα κάθε επιχείρησης και της ΕΔΕΟΠ, στο πλαίσιο της ίδιας δράσης και με τη χορηγία της ΧΗΤΟΣ Α.Β.Ε.Ε.

Στις σχετικές φωτογραφίες παρουσιάζουμε τα υποδήματα και τα T-shirt που προαναφέραμε.



Ο ΧΟΡΗΓΟΣ ΜΑΣ

Η ΧΗΤΟΣ είναι μια σύγχρονη ελληνική εταιρεία, με 70 χρόνια εμπειρίας, που πρωταγωνιστεί στην κατηγορία των "Better for You Beverages", σταθερά προσηλωμένη στην αειφόρο ανάπτυξη και στην κοινωνική και περιβαλλοντική υπευθυνότητα.

Διαθέτει ιδιόκτητες παραγωγικές μονάδες στις περιοχές της Ηπείρου, του Έβρου και της Πελοποννήσου, υλοποιεί σημαντική εμπορική και εξαγωγική δραστηριότητα και υποστηρίζει συνολικά περισσότερες από 1.500 άμεσες και έμμεσες θέσεις εργασίας στις εγκαταστάσεις και στα γραφεία της σε όλη τη χώρα.

Ως μέλος του διεθνούς Ομίλου Green Beverages, ακολουθεί σταθερή εμπορική στρατηγική και δημιουργεί στρατηγικές συνεργασίες τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά, με στόχο την ανάπτυξη των μεγεθών της.

Το χαρτοφυλάκιο προϊόντων της περιλαμβάνει κορυφαία, αγαπητά και καινοτόμα brands, όπως τα ΖΑΓΟΠΙ, ΖΑΓΟΠΙ SPARKLING, ΖΑΓΟΠΙ GO GREEN, GREEN COLA, GREEN FLAVORS, GREEN MOCKTAILS, ΖΗΡΕΙΑ, καθώς και τις αποκλειστικές διανομές των EVIAN, EVIAN SPARKLING και The Locals, των πρώτων ελληνικών craft cocktails σε can.



ΤΑ ΝΕΡΑ ΠΗΓΩΝ ΓΡΑΜΜΟΥ ΔΙΟΡΓΑΝΩΝΟΥΝ ΤΑΞΙΔΙ ΓΙΑ ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ

Μετά από ευγενική πρόσκληση της εταιρείας Νερά Πηγών Γράμμου Α.Ε., που εμφιαλώνει και διανέμει το φυσικό μεταλλικό νερό Αρρένα, η ΕΔΕΟΠ διοργανώνει εκδρομή το πρώτο Σαββατοκύριακο του Νοεμβρίου 2025 στην παραδυσένια περιοχή Natura 2000, όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης του φυσικού μεταλλικού νερού Αρρένα. Η φιλοξενία προβλέπεται να γίνει στην πανέμορφη πόλη της Καστοριάς. Σε περιοχή Natura 2000, στο όρος Γράμμος, το νερό



Αρρένα προέρχεται από πηγή και όχι από γεώτρηση, παραμένει ανέγγιχτο από τον άνθρωπο, φιλτράρεται μόνο φυσικά και έτσι αποκτά την ισορροπημένη και δροσερή του γεύση, με μη ανιχνεύσιμα νιτρώδη και ιδανικές περιεκτικότητες σε ιχνοστοιχεία και μέταλλα.

Η προέλευσή του νερού ΑΡΡΕΝΑ

Μέσα σε ένα δάσος οξιάς ενός υπέροχου οικοσυστήματος, βρίσκονται κατά μήκος του δύο αλπικές λίμνες, οι λίμνες Αρρένες. Το Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΑΡΡΕΝΑ® πήρε το όνομα του εμπνευσμένο από την ομορφιά αυτών των αλπικών λιμνών.



Η ΣΥΓΧΩΝΕΥΣΗ ΤΗΣ CRYSTAL BEVERAGES ΜΕ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ

Ενίσχυση της εταιρικής δομής και στρατηγική ανάπτυξης στον κλάδο ποτών

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης ΑΕ (EZA) ανακοίνωσε την ολοκλήρωση της συγχώνευσης με τη θυγατρική της εταιρεία Crystal Beverages – Μονοπρόσωπη Ανώνυμη Εμπορική, Βιομηχανική, Γεωργική, Τεχνική και Μεσιτική Εταιρεία. Η συγχώνευση πραγματοποιήθηκε μέσω απορρόφησης της Crystal Beverages από τη μητρική εταιρεία και ολοκληρώθηκε την **Παρασκευή 5 Σεπτεμβρίου 2025**.

Η κίνηση αυτή σηματοδοτεί ένα ακόμη βήμα στρατηγικής ενοποίησης, με στόχο την ενδυνάμωση της θέσης της EZA στον ελληνικό και διεθνή χάρτη ποτών.

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης: ένας δυναμικός «παίκτης» στην ελληνική αγορά μπύρας

Η EZA, με έδρα την Αταλάντη Φθιώτιδας, έχει καταφέρει μέσα σε λίγες δεκαετίες να αναδειχθεί σε έναν από τους βασικούς ανταγωνιστές των πολυεθνικών ομίλων που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα. Με προϊόντα που τονίζουν την ελληνικότητα, όπως οι μπύρες EZA Premium Pilsener και EZA Premium Lager, αλλά και με εξαγωγικό προσανατολισμό, η εταιρεία έχει κατορθώσει να κερδίσει σημαντικό μερίδιο αγοράς σε έναν ιδιαίτερα ανταγωνιστικό χώρο.

Οι επενδύσεις της σε παραγωγικές εγκαταστάσεις, σε νέες τεχνολογίες και σε δίκτυα διανομής έχουν ενισχύσει την παρουσία της σε όλη τη χώρα, ενώ τα τελευταία χρόνια η εταιρεία στρέφεται δυναμικά και σε ξένες αγορές, προβάλλοντας την ποιότητα των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό.



Ο ρόλος και η συμβολή της Crystal Beverages

Η Crystal Beverages ιδρύθηκε ως 100% θυγατρική της EZA για να καλύψει εξειδικευμένες δραστηριότητες σε εμπορικό και τεχνικό επίπεδο. Στη διάρκεια της λειτουργίας της, υποστήριξε ουσιαστικά την ανάπτυξη του ομίλου, όμως η ύπαρξη δύο ξεχωριστών νομικών προσώπων δημιουργούσε πολλαπλές εταιρικές και διαχειριστικές ανάγκες.

Με τη σημερινή συγχώνευση, οι λειτουργίες της Crystal Beverages ενσωματώνονται πλήρως στη μητρική εταιρεία, δίνοντας στην EZA μεγαλύτερη ευελιξία και δυνατότητα για πιο άμεση λήψη αποφάσεων.

Οι λόγοι πίσω από τη συγχώνευση

Γ. ΧΑΤΖΗΘΕΟΔΟΣΙΟΥ: ΑΠΟΛΥΤΑ ΣΩΣΤΗ Η ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΑΣ ΑΛΛΑ ΑΠΟΥΣΙΑΖΟΥΝ ΜΕΤΡΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΝΩΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ»

Η μείωση των φορολογικών συντελεστών –και ο μηδενισμός τους για κάποιες κατηγορίες ευάλωτων συμπολιτών μας- είναι σίγουρα μία θετική κίνηση καθώς πρόκειται για ένα αίτημα όλης της κοινωνίας. Ξεκάθαρα λοιπόν χαιρετίζω τη φορολογική μεταρρύθμιση που ανακοίνωσε ο Πρωθυπουργός.

Όμως από την άλλη δεν είμαι σίγουρος ότι αυτή η παρέμβαση θα αποτελέσει μία πειστική απάντηση στην ακρίβεια, η οποία συνεχίζει να «καλπάζει». Γιατί σημασία δεν έχει μόνο ο ονομαστικός μισθός ή το εισόδημα ενός πολίτη αλλά η αγοραστική του δυνατότητα.

Ένα μεγάλο θέμα λοιπόν είναι σίγουρα η ενίσχυση των εισοδημάτων, ένα άλλο

όμως πρέπει να είναι και η συγκράτηση των τιμών στα ράφια. Και σε αυτό τη λύση θα μπορούσε να δώσει η μείωση του ΦΠΑ σε βασικά αγαθά, κάτι που η κυβέρνηση αρνήθηκε να εφαρμόσει παρά τις προτάσεις παραγόντων της αγοράς. Η επίσημη δικαιολογία είναι ότι και να προχωρούσε σε αυτή τη μείωση, οι τελικοί καταναλωτές δεν θα έβλεπαν τη διαφορά. Άρα με αυτό το σκεπτικό μπορούμε να υποθέσουμε ότι ούτε οι κάτοικοι των ακριτικών νησιών- για τους οποίους ανακοινώθηκε μείωση του ΦΠΑ κατά 30% θα δουν χαμηλότερες τιμές. Μήπως η ίδια η κυβέρνηση ακυρώνει τη δική της πολιτική; Τι ισχύει τελικά; Θα ωφεληθούν αυτοί οι άνθρωποι ή όχι;

Παραμένοντας στο πεδίο της φορολογίας δεν ακούσαμε το παραμικρό για βελτιώσεις στον τρόπο φορολόγησης των ελεύθερων επαγγελματιών, μέσω του αυθαίρετου υπολογισμού του τεκμαρτού εισοδήματος.

Αλλά ούτε και για την κατάργηση μνημονιακών βαρών όπως η προκαταβολή φόρου και το τέλος επιτηδεύματος για τα νομικά πρόσωπα. Γενικότερα, πέρα από την απλοποίηση στις αδειοδοτήσεις, δεν ανακοινώθηκαν μέτρα που θα στοχεύουν στην τόνωση της επιχειρηματικότητας που έχει ανάγκη η χώρα. Ούτε και κάποιες παρεμβάσεις για την ουσιαστική αντιμετώπιση του ενεργειακού κόστους.

Πέρα λοιπόν από τις οπωσδήποτε θετικές παρεμβάσεις σε κάποιους τομείς, εκτιμώ ότι δεν ικανοποιήθηκαν βασικά αιτήματα των ανθρώπων της αγοράς. Και αν οι ΜμΕ αντιμετωπίζουν προβλήματα, αυτό αντανακλάται σε όλη την οικονομία.

Η απόφαση της EZA να προχωρήσει σε απορρόφηση της θυγατρικής της δεν είναι μεμονωμένη. Αντίθετα, εντάσσεται σε ένα ευρύτερο πλαίσιο στρατηγικής συγκέντρωσης και ενίσχυσης του εταιρικού σχήματος.

Όπως επισημαίνουν στελέχη της αγοράς:

• **Απλοποίηση εταιρικής δομής:** Μειώνονται οι επικαλύψεις, περιορίζονται τα κόστη διαχείρισης και βελτιώνονται οι εσωτερικές διαδικασίες.

• **Ενοποίηση πόρων:** Ανθρώπινο δυναμικό, τεχνικές υποδομές και δίκτυα διανομής αξιοποιούνται πιο αποτελεσματικά.

• **Ενίσχυση ανταγωνιστικότητας:** Σε μια αγορά με έντονο ανταγωνισμό, η συγκέντρωση δυνάμεων δίνει στην EZA τη δυνατότητα να κινηθεί πιο δυναμικά απέναντι σε πολυεθνικούς κολοσσούς.

• **Στρατηγική εξωστρέφειας:** Με λιγότερες εταιρικές πολυπλοκότητες, η EZA μπορεί να εστιάσει στην ανάπτυξη νέων προϊόντων και στην ενίσχυση των εξαγωγών.

Οι προοπτικές μετά τη συγχώνευση

Η συγχώνευση αναμένεται να έχει θετικό αντίκτυπο τόσο στην ίδια την εταιρεία όσο και στους συνεργάτες και καταναλωτές.

Οι εμπορικές σχέσεις της EZA παραμένουν σταθερές, ενώ δημιουργούνται νέες ευκαιρίες συνεργασίας με προμηθευτές και διανομείς. Παράλληλα, η εταιρεία δίνει έμφαση στην καινοτομία, με σχέδια για εμπλουτισμό της γκάμας προϊόντων της, καθώς και στη βιωσιμότητα, υιοθετώντας πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον στις παραγωγικές της διαδικασίες.

Ένα μήνυμα για την ελληνική επιχειρηματικότητα

Η συγχώνευση EZA – Crystal Beverages αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα μιας ελληνικής επιχείρησης που επιλέγει να ενδυναμώσει τις βάσεις της, επενδύοντας σε ανάπτυξη και μακροχρόνια σταθερότητα.

Σε έναν κλάδο όπου κυριαρχούν διεθνείς πολυεθνικοί όμιλοι, η κίνηση αυτή αναδεικνύει τη βούληση της EZA να συνεχίσει να αποτελεί βασικό «παίκτη» και να στηρίζει την εγχώρια παραγωγή.



Εφημερίδα
ΕΔΕΟΠ
Μηνιαίο
δημοσιογραφικό
όργανο της
**ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ
ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ**

Ιδιοκτήτης
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ
Οδός Ζ. Παπαντωνίου
54-58, 11145 Αθήνα
Τηλ. 210-8318221,
210-8312351
www.edeopath.gr
e-mail: edeopath@gmail.gr
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ
210-9702018

Επιμέλεια Έκδοσης -
Εκτύπωση
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ
Ε. Γιάνναρη 5, 11853
210-3468268

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ



ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	210-9702018	ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΝΤΑΜΠΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	210-2772005	ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΑΝΩΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΔΑΜΙΑΝΟΣ	210-8043465	ΓΕΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΖΑΜΠΟΥΡΑΣ ΧΑΡΗΣ	210-2465788	ΤΑΜΙΑΣ
ΔΑΝΙΗΛ ΣΠΥΡΟΣ	210-4934757	ΜΕΛΟΣ
ΔΕΡΜΙΤΖΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ	210-5779896	ΜΕΛΟΣ
ΓΕΡΑΡΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	210-2281583	ΜΕΛΟΣ



Η μείωση της κατανάλωσης αλκοόλ αλλάζει τις ταξιδιωτικές συνήθειες!

Οι Αμερικανοί μειώνουν σημαντικά την κατανάλωση αλκοόλ. Η αλλαγή αυτή επηρεάζει τις ταξιδιωτικές τους επιλογές με θετικά και αρνητικά αποτελέσματα

Ο Αμερικανός επιχειρηματίας Πίτερ Σάνκμαν περιέγραψε πως ταξίδευε με business class και απολάμβανε δωρεάν ποτά κατά τις πτήσεις. Συνήθιζε να καταναλώνει ένα ή περισσότερα ποτά, να κοιμάται και στη συνέχεια να φτάνει στον προορισμό του χωρίς προβλήματα — έως ότου διαπίστωσε ότι η κατάσταση είχε αλλάξει. Όπως εξομολογήθηκε, ένιωσε «κόπωση και ευερεθιστότητα», κατανοώντας πως η συνεχής κατανάλωση αλκοόλ κατά τις πτήσεις δεν ήταν βιώσιμη. Ως αποτέλεσμα, αποφάσισε να σταματήσει να πίνει, αρχικά κατά τη διάρκεια των πτήσεων και τελικά, εντελώς. «Μου αρέσει περισσότερο ο εαυτός μου όταν δεν πίνω», είπε ο Σάνκμαν. «Ξυπνάω νωρίτερα. Γυμνάζομαι. Τρώω υγιεινά». Ως ανύπαντρος πατέρας, ο Σάνκμαν τώρα πηγαίνει στο γυμναστήριο στις 5:00 π.μ. και επιστρέφει στο σπίτι για να στείλει την κόρη του στο σχολείο στις 6:30 π.μ. Στα επαγγελματικά ταξίδια, γυμνάζεται και κοιμάται καλύτερα από πριν.

«Η αλλαγή σε μένα είναι τεράστια», είπε. «Χάνω βάρος, είμαι γενικά πιο ευτυχισμένος».

Περισσότερη ενέργεια και χρήματα

Ο Σάνκμαν ανήκει σε μια ολοένα αυξανόμενη ομάδα ατόμων που μειώνουν ή έχουν διακόψει πλήρως την κατανάλωση αλκοόλ, σύμφωνα με το CNBC Travel.

Μόνο το 54% των Αμερικανών δηλώνει σήμερα ότι καταναλώνει αλκοόλ, σύμφωνα με δημοσκόπηση της Gallup που δημοσιεύθηκε τον Αύγουστο — το χαμηλότερο ποσοστό που έχει καταγραφεί από τότε που η εταιρεία άρχισε να παρακολουθεί τις καταναλωτικές συνήθειες το 1939. Επιπλέον, για πρώτη φορά η πλειοψηφία των ενηλίκων (53%) θεωρεί ότι η κατανάλωση αλκοόλ, ακόμη και με μέτρο, είναι επιβλαβής για την υγεία, σε σύγκριση με το 28% το 2018, σύμφωνα με την ίδια έρευνα.

Ο Τζόνθαν Αγιάλα, ειδικός σε στρατηγικές μάρκετινγκ ακινήτων, αναφέρει ότι η αποχή από την κατανάλωση αλκοόλ έχει συμβάλει στην αύξηση της ενέργειάς του, στη βελτίωση της ποιότητας του ύπνου και στην καλύτερη διαχείριση του προϋπολογισμού του, επιτρέποντάς του να επενδύει «σε πιο ουσιαστικές εμπειρίες». «Παλιότερα δεν μπορούσα να φανταστώ να πίνω λιγότερο ή καθόλου αλκοόλ σε ένα ταξίδι. Πλέον όμως ξυπνάω νωρίτερα για να κάνω πεζοπορία, αγορές και πολιτιστικές δραστηριότητες, κάτι που εμπλουτίζει σημαντικά την ταξιδιωτική μου εμπειρία». Η αποχή από την κατανάλωση αλκοόλ έχει αλλάξει τον τρόπο με τον οποίο ο Αγιάλα επιλέγει τους προορισμούς για τα ταξίδια του. «Με ελκύουν περισσότερο προορισμοί που ξεχωρίζουν για την γαστρονομία τους, τις ευκαιρίες για ευεξία και τις υπαίθριες δραστηριότητες, παρά μέρη όπου η νυχτερινή ζωή είναι το βασικό αξιοθέατο», είπε ο Αγιάλα. Η ταξιδιωτική blogger Τζο Ράμπι ανέφερε στο CNBC Travel πως παλιότερα, εκείνη και ο



σύζυγός της σχεδίαζαν τις διακοπές τους με βασικό κριτήριο επιλογής προορισμού το φαγητό και το ποτό, με γευσιγνωσίες κρασιού και επισκέψεις σε αποστακτήρια μπέερμπον. Πλέον όμως, προτιμούν υπαίθριες δραστηριότητες όπως ράφτινγκ, πεζοπορία, ποδηλασία



και καγιάκ, καθώς και προορισμούς πιο μακριά από τα κλασικά τουριστικά σημεία, αποφεύγοντας τα all-inclusive ξενοδοχεία και τα παραθαλάσσια θέρετρα. «Ωστόσο, δεν αποφεύγουμε τις εκδηλώσεις που περιλαμβάνουν ποτό», είπε. Ως μεγάλοι λάτρεις της μουσικής, εξακολουθούν να απολαμβάνουμε ζωντανές παραστάσεις. Μάλιστα, συμμετείχαμε σε μια εκδήλωση γευσιγνωσίας κρασιού στη Γρανάδα της Ισπανίας». «Στην Ισπανία χρειάστηκε να εξηγήσουμε πιο αναλυτικά ότι δεν καταναλώνουμε καθόλου αλκοόλ, ούτε καν λίγο», ανέφερε. «Τελικά μας έφεραν μια εκδοχή χωρίς αλκοόλ για να δοκιμάσουμε». Ο έμπειρος ταξιδιώτης Ρόμπερτ Μίντσακ, σημείωσε πως η απόφασή του να σταματήσει το ποτό πριν από τέσσερα χρόνια «δεν άλλαξε τους προορισμούς που επιλέγει», αλλά μόνο τις προτιμήσεις του όσον αφορά τα ποτά κατά τη διάρκεια των ταξιδιών του. «Δεν πίνω κρασί, όμως συνεχίζω να επισκέπτομαι αμπελώνες», ανέφερε, προσθέτοντας πως έχει επίσης επισκεφθεί ζυθοποιεία και έχει δειπνήσει σε εστιατόρια με αστέρια Michelin σε ταξίδια του σε Ευρώπη, Βόρεια και Νότια Αμερική. Παράλληλα, επισημαίνει ότι η απόφασή του αυτή έχει βελτιώσει σημαντικά την υγεία του — πλέον δεν χρειάζεται φάρμακα για γαστροοισοφαγική παλινδρόμηση — ενώ οι σχέσεις του με τους γύρω του έχουν γίνει πιο αρμονικές και ουσιαστικές.

«Η οικογένεια και οι φίλοι μου παρατηρούν ότι είμαι πιο ήρεμος και ευγενικός», είπε.

Προκλήσεις

Παρά τα σημαντικά οφέλη για την υγεία και τη μείωση των εξόδων, αρκετοί ταξιδιώτες επισημαίνουν πως η αποχή από το αλκοόλ συνοδεύεται από ορισμένες δυσκολίες. Η Ράμπι σημειώνει ότι «είναι δύσκολο να βρίσκεται κανείς σε περιβάλλοντα όπου οι περισσότεροι πίνουν, καθώς αυτό δημιουργεί ψυχολογική πίεση για προσαρμογή».

Ο Αγιάλα σημειώνει ότι μερικές φορές νιώθει πως δεν απολαμβάνει πλήρως το ταξίδι σε κάποιους προορισμούς. «Το βασικό πρόβλημα είναι ότι σε κάποιες περιοχές η νυχτερινή ζωή είναι πολύ σημαντική και όταν δεν συμμετέχεις νιώθεις πως χάνεις κάτι», εξηγεί. Ανέφερε επίσης πως η αποχή από το αλκοόλ μπορεί να δυσκολέψει τα ομαδικά ταξίδια, καθώς οι αντιδράσεις των συνταξιδιωτών είναι ποικίλες. «Κάποιοι με στηρίζουν ή ακόμη και δείχνουν περιέργεια να ακολουθήσουν και οι ίδιοι αυτή την επιλογή, ενώ άλλοι μπερδεύονται ή θεωρούν ότι αυτό σημαίνει πως είμαι λιγότερο διασκεδαστικός», ανέφερε. «Έχω μάθει να παρουσιάζω αυτή την επιλογή ως έναν τρόπο να απολαμβάνω καλύτερα το ταξίδι, κάτι που συνήθως κάνει τη συζήτηση πιο θετική», πρόσθεσε. Ο Πολ Σεντού, Γάλλος μετανάστης που ζει στη Σιγκαπούρη, ανέφερε ότι οι περισσότεροι φίλοι του έχουν αποδεχτεί την απόφασή του να περιορίσει την κατανάλωση αλκοόλ από τέσσερις φορές την εβδομάδα σε δύο φορές το μήνα. Ωστόσο, εξομολογήθηκε πως ο τρόπος ζωής του τον οδήγησε να ακυρώσει ένα ταξίδι με δύο φίλους που αγαπούν τα πάρτι. Για τον Σεντού, η ανταλλαγή αξίζει τον κόπο. «Νιώθω πως είμαι μια καλύτερη εκδοχή του εαυτού μου. Είμαι πιο σίγουρος και πιο ξεκάθαρος όσον αφορά το τι θέλω από τον εαυτό μου και τους γύρω μου», τόνισε.

www.newmoney.gr

Πρατηριούχες, δυνάμωσε τη φωνή της ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιλύσουμε τα προβλήματα του κλάδου



Έξυπνη Σπορά



Μάθετε περισσότερα

Παράγουμε ένα καλύτερο αύριο

Στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία επενδύουμε στο μέλλον του ελληνικού αγροτικού τομέα και στη δημιουργία μιας νέας γενιάς παραγωγών μέσω του καινοτόμου προγράμματος Ευφυούς Γεωργίας «Έξυπνη Σπορά», σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.



**ΑΘΗΝΑΪΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΙΑ**



Ακίνητα

Η GOLDEN VISA ΔΕΝ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΙΤΙΑ ΤΗΣ ΣΤΕΓΑΣΤΙΚΗΣ - ΟΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΙ ΛΟΓΟΙ

Οι πραγματικές αιτίες της στεγαστικής κρίσης

Ο«Ηαντιμετώπιση της στεγαστικής κρίσης στους Έλληνες πολίτες είναι απολύτως αναγκαία. Όμως, η Golden Visa δεν είναι το πρόβλημα». Αυτό σημειώνεται σε ανακοίνωση της Επιτροπής Real Estate του Συνδέσμου Ανωνύμων Εταιρειών και Επιχειρηματικότητας (ΣΑΕΕ), με αφορμή πρόσφατα δημοσιεύματα που παρουσιάζουν ευρήματα μελετών και ερευνών σχετικά με το στεγαστικό ζήτημα και τις αιτίες του.

Όπως υπογραμμίζει ο ΣΑΕΕ «κρίνεται σκόπιμο να τεθούν στη δημόσια συζήτηση ορισμένες κρίσιμες παράμετροι που συχνά παραβλέπονται».

Στην ανακοίνωση, αναλυτικά, αναφέρονται τα εξής:
«Όπως ξεκάθαρα διατυπώθηκε στο συνέδριο του ΣΑΕΕ τον περασμένο Φεβρουάριο με θέμα «Προκλήσεις & Ευκαιρίες στην Αγορά Ακινήτων - Ο ρόλος της στεγαστικής κρίσης», σύμφωνα με εμπειριστατωμένη έρευνα-μελέτη της Τράπεζας Πειραιώς, το Πρόγραμμα της Golden Visa δεν συγκαταλέγεται στους παράγοντες δημιουργίας της στεγαστικής κρίσης. Αντιθέτως, η Golden Visa μπορεί και πρέπει να αποτελεί μέρος της λύσης του προβλήματος. Η κρίση των ενοικίων είναι μια σύνθετη πραγματικότητα με εγχώριες κυρίως αιτίες.

Οι πραγματικές αιτίες της στεγαστικής κρίσης
Σύμφωνα με στοιχεία που συγκέντρωσε η Επιτροπή Ακινήτων του

Συνδέσμου, η έλλειψη προσιτής κατοικίας για τους Έλληνες δεν οφείλεται στο πρόγραμμα Golden Visa και ούτε είναι μονοδιάστατο. Αντίθετα, αποτελεί συνέπεια πολλών παραγόντων:

- Της αλλαγής στη δομή της ελληνικής οικογένειας, λόγω των διαζυγίων και της αυξημένης ανάγκης για περισσότερα οικιστικά ακίνητα.
- Της απουσίας οργανωμένης εθνικής στεγαστικής πολιτικής για δεκαετίες.
- Της χαμηλής οικοδομικής δραστηριότητας κατά την περίοδο 2010-2020.
- Της υπερφορολόγησης της ακίνητης περιουσίας, που αποθάρρυνε χιλιάδες ιδιοκτήτες από την ανακαίνιση ή εκμίσθωση των ακινήτων τους.
- Της ραγδαίας αύξησης της βραχυχρόνιας μίσθωσης (Airbnb), η οποία απορρόφησε περίπου 200.000 κατοικίες μόνο στην Αττική.
- Της αυξανόμενης παρουσίας πολιτών της Ε.Ε. που διαμένουν στην Ελλάδα αλλά εργάζονται εξ αποστάσεως στις χώρες τους - το



20% των ενοικιαστών στην Αττική σήμερα είναι μη Έλληνες πολίτες (ΤτΕ, 2024).

• Η καθυστέρηση στην εισροή στην αγορά των οικιστικών ακινήτων που βρίσκονται στα χέρια των servicers και των τραπεζών. Πρόκειται για περίπου 23.000 ακίνητα εκ των οποίων το 20% είναι σε προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης και επομένως αναμένεται να «πέσει» στην αγορά μέσα στο επόμενο διάστημα σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ένωσης Εταιρειών Διαχείρισης Απαιτήσεων από Δάνεια και Πιστώσεις, κ. Τάσο Πανούση. Σημειωτέον ότι σύμφωνα με τον ίδιο η διαδικασία ωρίμανσης κάθε ακινήτου εκτιμάται γύρω στα 2-3 χρόνια.

• Οι όροι με βάση τους οποίους χορηγούν στεγαστικά δάνεια οι τράπεζες που προβλέπουν πολύ αυστηρά κριτήρια επιλεξιμότητας.

Η Golden Visa δεν αφαιρεί κατοικίες από την αγορά - προσθέτει και αναβαθμίζει
Η συντριπτική πλειοψηφία των επενδυτών μέσω Golden Visa, ιδίως μετά την ψήφιση του Ν.5100/2024 και τις πρόσφατες αλλαγές που ισχύουν από 01/09/2024, επενδύει σε ακίνητα εκτός αγοράς, ειδικότερα:

- Εμπορικά ακίνητα που μετατρέπονται σε κατοικίες.
- Παλαιά εγκαταλελειμμένα κτίρια ή βιοτεχνικούς χώρους που αξιοποιούνται εκ νέου.
- Αυτοτελή κτίρια που ανακαινίζονται πλήρως, ενισχύοντας ποσοτικά και ποιοτικά το διαθέσιμο στεγαστικό απόθεμα. Σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Μετανάστευσης, μόνο το 6% των επενδυτών Golden Visa διαμένει στα ακίνητα που έχει αγοράσει. Το υπόλοιπο 94% παραμένει διαθέσιμο αποκλειστικά για μακροχρόνια μίσθωση, σύμφωνα και με τις ρυθμίσεις που τέθηκαν σε ισχύ από 01/09/2024.

Συνεπώς, δεν μειώνονται οι διαθέσιμες κατοικίες από τον εγχώριο πληθυσμό. Αντιθέτως, προστίθενται κατοικίες, πολλές εκ των οποίων βρίσκονται σε περιοχές που είχαν για χρόνια εγκαταλειφθεί από την κλασική αγορά του real estate. Άνω των 8,5 δισ. ευρώ σε εισροές κεφαλαίων - χιλιάδες θέσεις εργασίας και φορολογικά έσοδα

Η Golden Visa από το 2013 έως σήμερα έχει αποφέρει:

- Άνω των 8,5 δισ. ευρώ σε άμεσες ξένες επενδύσεις στο εγχώριο real estate. Με βάση τις αιτήσεις που παραμένουν εκκρεμείς από τον Ιούλιο του 2023, το συνολικό ποσό αναμένεται να ξεπεράσει τα 12 δισ. ευρώ.
- Αναβάθμιση υποβαθμισμένων γειτονιών όπως η Κυψέλη, τα Πατήσια, τα Εξάρχεια, το Κουκάκι κ.ά., που αποκτούν νέα ζωή με επενδύσεις σε ακίνητα και ανακαινίσεις κτιρίων.
- Δημιουργία και διατήρηση άνω των 100.000 θέσεων εργασίας σε τομείς όπως οι οικοδομές, τα αρχιτεκτονικά γραφεία, η διαχείριση ακινήτων, ο τουρισμός και η φιλοξενία (ΤτΕ, 2024).
- Αυξημένα φορολογικά έσοδα από μεταβιβάσεις, ΦΠΑ, ΕΝΦΙΑ, τέλη, καθώς και έμμεσες εισφορές μέσω αυξημένης κατανάλωσης σε περιοχές με έντονη επενδυτική δραστηριότητα.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΩ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΜΟΥ ΣΗΜΑ

Το εμπορικό σήμα είναι η «ταυτότητα» των υπηρεσιών και των προϊόντων σας και μπορεί να αποτελείται από οποιαδήποτε σημεία αρκεί να φέρει διακριτική δύναμη, να μπορεί, δηλαδή, να διακρίνει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας από τα προϊόντα και τις υπηρεσίες άλλων επιχειρήσεων. Η σύνδεση του εμπορικού σας σήματος με την ποιότητα στο μυαλό των καταναλωτών και η άμεση συνειρμική παραπομπή αυτών στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της επιχείρησής σας, που τη διακρίνουν από τις ανταγωνιστικές και σας δίνουν προβάδισμα στην αγορά, αποτελεί το άλφα και το ωμέγα για την εδραίωση, την προώθηση, την επέκταση και, εντέλει, την επιτυχία της επιχείρησής σας.

Το εμπορικό σήμα μιας επιχείρησης φέρει αυτοτελή αξία, αντανακλά την υπεραξία της επιχείρησης, είναι το πολυτιμότερο άυλο περιουσιακό της αγαθό και, πολλές φορές, αξίζει περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο στοιχείο της επιχείρησης, πάγιο ή μη.

Εάν παίρνετε στα σοβαρά την επιχείρησή σας, καθώς και τον χρόνο και την ενέργεια που αφιερώνετε στην ανάπτυξή της, απαιτείται να προχωρήσετε στην κατοχύρωση του εμπορικού σας σήματος, προκειμένου να είστε σε θέση να απολαύετε της προστασίας που του παρέχει ο νόμος και να μη βρεθείτε προ εκπλήξεων βλέποντας ανταγωνι-

στές σας να οικειοποιούνται τη φήμη και την πελατεία που με κόπο χτίζετε, αλλά και προκειμένου να του προσδώσετε μεγαλύτερη αξία και να είστε σε θέση να εκμεταλλευτείτε οικονομικά το περιουσιακό σας αγαθό, παρέχοντας, λόγου χάρη, άδειες χρήσης σήματος, στήνοντας δίκτυα franchise κ.ο.κ. Το εξειδικευμένο δικηγορικό γραφείο εμπορικών σημάτων ΟΑ | YOUR TRADEMARK είναι στη διάθεσή σας, πάντα σε ετοιμότητα για να προστατεύσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα συμφέροντά σας, να σας παράσχει συμβουλές ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες της επιχείρησής σας και να λύσει κάθε απορία σας με γνώση, υπευθυνότητα και διαφάνεια.



Ολίνα Ανδρουτσοπούλου
Ιδρύτρια & Γενική Διευθύντρια |
Νομική Σύμβουλος – Δικηγόρος LL.M |
Εξειδικευμένη Σύμβουλος IP

6936973490
2130441430

: info@oayourtrademark.gr
: www.oayourtrademark.gr

Φρέσκια Εμφάνιση - Ίδια Ανώτερη Ποιότητα

ΚΑΘΑΡΟ
ΣΑΝ
ΤΗΝ ΑΛΗΘΕΙΑ



Ανέγγιχτο
Ελαφρύ
Ισορροπημένο

Κατευθείαν από την πηγή μας

Πηγή: Κεφαλόβρυσο, Πευκόφυτο Καστοριάς,
Όρος Γράμμος 1100μ.

Οινογνωσία

7 ΝΗΣΙΩΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΟΥ ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΕΥΑ ΜΑΡΚΑΚΗ

7 κρασιά, 7 νησιά
• **Άλκαρ Ποταμίσι – Messarea Winery***
Ναι, η Τήνος δεν κάνει μόνο premium Ασύρτικα και εντυπωσιακά Μαυροτράγανα. Ποταμίσι έχετε δοκιμάσει; Όχι; Ε τότε αυτό πρέπει να αλλάξει άμεσα και σας έχω ένα από τα καλύτερα που κυκλοφορούν, το Άλκαρ Ποταμίσι από το Messarea Winery. Έχουμε και λέμε. Πρόκειται για ένα σούπερ boutique οικογενειακό οινοποιείο που για την ώρα κάνει μόνο ένα κρασί, το Ποταμίσι, το οποίο προέρχεται από αμπέλια στα χωριά Φαλατάδος, Μυροσίνη και Μέση, σε υψόμετρο περίπου 350-400 μέτρων. Το κρασί ζυμώνει σε τσιμεντένιες δεξαμενές και ωριμάζει εκεί για 9 μήνες, σε επαφή με τις φίνες οινολάσπες του. Το αποτέλεσμα είναι ένα φινό λευκό κρασί με κίτρινα και πράσινα φρούτα, βότανα, λουλούδια και έντονο mineral χαρακτήρα, ότι πρέπει για ψιλά τηγανητά ψαράκια, κολοκυθόπιτα και ψητά θραψαλάκια με οσπριοσαλάτα.

Mademoiselle Haritaton – Κτήμα Χαριτάτου*
Το μόνο κόκκινο της λίστας και σίγουρα το πιο τσαχπίνικο. Αυτή η «δεσποινίδα» από την Κεφαλονιά μας δείχνει τη ζουμερή και φρέσκια εκδοχή της Μαυροδάφνης (ναι υπάρχει κι αυτή). Χωρίς ίχνος βαρελιού και με ωρίμαση μόνο σε δεξαμενή, αυτό το κόκκινο ξεχειλίζει δαμάσκηνα, μούρα, κεράσια, δάφνη και λεβάντα. Στο στόμα οι μαλακές ταννίνες της Mademoiselle Haritaton επιτρέπουν σερβίρισμα και σε πιο χαμηλές θερμοκρασίες, ότι πρέπει για καλοκαίρι. Θα της ταιριάζουν χοιρινά μπριζολάκια, κεφτεδάκια με σάλτσα και ρολά μελιτζάνας με φέτα, σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας.

Arkovatos – L’Heritage Korres Yastra
Ο Arkovatos είναι μια νέα κυκλοφορία που μας έρχεται από τη Νάξο και το οικογενειακό οινοποιείο Κορρέ. Το χαρμάνι αποτελείται από Αηδάνι, Ποταμίσι και Μονεμβασιά, από γηραιούς, αυτόρριζους αμπελώνες σε μεγάλο υψόμετρο. Το μαγικό χέρι των Ζουμπούληδων φαίνεται στην μαεστρική οινοποίηση αλλά και στο απίθανο αποτέλεσμα. Το κρασί έχει οξύτητα ξυράφι, εντυπωσιακή συμπύκνωση φρούτου, έντονη αλμύρα και εξαιρετική ισορροπία. Βάλτε δίπλα του τα μεγάλα ψάρια που κρατάτε για τις Σαντορίνες και σας υπόσχομαι πως όχι μόνο δε θα μασήσει αλλά θα τα πάρει πρίμα. Εναλλακτικά του πάνε και λευκές μακαρονάδες θαλασσινών με ξύσμα λεμόνι και μπόλικο μαιντανό.

Λαούδια Σαντορίνη Τσέλεπος
Ε τόσα νησιά, μια Σαντορίνη να μην πάμε; Ε δε γίνεται! Τα Λαούδια του Τσέλεπου είναι πολλά παραπάνω από μια απλή Σαντορίνη και ναι, είναι premium αλλά αποζημιώνει τα μέγιστα σε κάθε γουλιά. Η συμπύκνωση του κρασιού είναι θεόρατη, μασιέται και όλα τα χαρακτηριστικά που αγαπάμε στα Ασύρτικα της Σαντορίνης (αλμύρα, ένταση, ορυκτότητα, δομή) είναι σαν να έχουν μπει σε μεγεθυντικό φακό. Για αυτό το κρασί μπορείτε να βγάλετε τα βαριά πυροβολικά για τον Δεκαπενταύγου-

στο. Τι εννοώ; Αμνοερίφια σε ξυλόφουρνους, στη σούβλα ή αντικριστά αλλά και γουρουνοπούλες με πέτσα τραγανή και χοντρό αλάτι.

Σαν τα Μάραθα – Οινοποιείο Σύρου Χατζάκης
Το λατρεμένο Ασύρτικο της Σύρου, το Σαν τα Μάραθα του Νίκου Χατζάκη, είναι στην καρδιά μου χρόνια τώρα, ξεχνάω πόσα. Από την πρώτη στιγμή που το δοκίμασα στην ταβέρνα στην Άμπελα, παρέα με αμπελοφάσουλα και αθηναϊκή με στήρα. Αυτό το Ασύρτικο είναι λίγο πιο ελαφρύ από τα αδερφάκια του από τη Σαντορίνη αλλά είναι κομψό, λεμονάτο και διακριτικά βοτανικό, με έντονο το mineral στοιχείο της ποικιλίας. Το καλύτερο όμως είναι πως λόγω του ιδιαίτερου προφίλ του μπορεί να ταιριάζει με πολλά διαφορετικά πιάτα από ψάρια ψητά, κυδώνια, γαύρο κακαβιά και ceviche μέχρι τυρόπιτες, μαραθόπιτες, φρέσκα τυριά, ντολμαδάκια και παϊδάκια κοτόπουλο.

Roseus – Garalis Winery
Το οικογενειακό οινοποιείο Γκαράλη από τη Λήμνο, σε αυτό εδώ το ροζέ, το Roseus, παντρεύει τις δυο ποικιλίες του νησιού, το Λημνιό και το Μοσχάτο. Χρωματικά είναι ροζ, ούτε παλ, ούτε έντονο αλλά σίγουρα γοητευτικό. Η μύτη μυρίζει ξεκάθαρα ζουμερά φρούτα του θέρους, όπως ροδάκινο, νεκταρίνι και κεράσι, μαζί με τριαντάφυλλα, γιασεμιά και λεμονανθούς.

Ακριβώς δηλαδή όπως μυρίζουν οι αυλές των σπιτιών στο νησί το καλοκαίρι. Τραγανή οξύτητα και μέτριο σώμα το καθιστούν και καλό παρτενέρ για μεζεδάκια όπως ψητό μελίχλωρο με πικάντικη μαρμελάδα πιπεριάς, spring rolls με sweet chili sauce, σαλάτες με burrata, βασιλικό και φρούτα.

Kostaki Dry – Οινοποιείο Κωστάκη
Και κλείνουμε με Σάμο, το νησί από το οποίο έχω ρίζες (ήταν ο παππούς μου από εκεί) αλλά δυστυχώς δεν έχω καταφέρει να πάω ποτέ. Από τα πιο φη-

μισμένα ελληνικά νησιά για τα κρασιά του, κυρίως τα γλυκά, σε όλο τον κόσμο αλλά σήμερα θα σας μιλήσω για ένα ξηρό Μοσχάτο που όμοιό του δεν έχετε δοκιμάσει ξανά. Και για αυτό είμαι 100% σίγουρη. Η Ευμορφία (μελλοντική Master of Wine της Ελλάδας και σύντομα) μαζί με τον Lorenz κάνουν ένα ξηρό Μοσχάτο, το Kostaki Dry, που θα έκανε τους Γερμανούς να αλληθωρίσουν, αφού κλείνει το μάτι πονηρά (και απειλητικά) στα Riesling του Μοζέλα. Κοφτερή οξύτητα, έντονο mineral στοιχείο, κομψά ανθικό μα και βοτανικό, πράσινα φρούτα και ωραία δομή στο στόμα. Θα πήγαινα κόντρα σε νόρμες και θα το έβαζα δίπλα σε αχινό. Αν όμως θέλετε να παίξετε πιο safe ποντάρετε σε κατσικίσια τυριά, λαβράκι με σάλτσα λεμονιού και ψητό καλαμάρι με αρωματικό λαδολέμονο με lime.

Πηγή : Andro.gr [<https://www.andro.gr/geusi/krasi/wine-vixen/7-krasia-7-nisia-protasis/>]

Όποιος πρατηριούχος είναι έξω από την ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια



Νέα
ΑΛΦΑ
-ΜΕ-
θαλασσινό
αλάτι

Εμπνευσμένη
από την
κοινή μας γη.



Φορολογικά

SAFARI ΕΛΕΓΧΩΝ ΑΠ’ ΤΗΝ ΑΑΔΕ - ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ & ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2025

Η φορολογική διοίκηση ανοίγει χιλιάδες φακέλους πριν την παραγραφή – Τι σημαίνει αυτό για πολίτες και επιχειρήσεις;

Γιατί τώρα;
Από τον Αύγουστο και όλο τον Σεπτέμβριο, η ΑΑΔΕ έχει εντατικοποιήσει τους ελέγχους σε παλιές υποθέσεις. Ο λόγος είναι ξεκάθαρος: το τέλος του 2025 φέρνει παραγραφή για χιλιάδες φορολογικούς φακέλους. Αν δεν ελεγχθούν μέχρι τότε, οι υποθέσεις αυτές κλείνουν οριστικά και το κράτος χάνει κάθε δυνατότητα να διεκδικήσει φόρους. Με άλλα λόγια, μιλάμε για μια «τελευταία ευκαιρία» της φορολογικής διοίκησης να φέρει έσοδα από εκκρεμότητες που σέρνονται εδώ και χρόνια.

Τι είναι η παραγραφή και γιατί έχει σημασία;
Η παραγραφή δεν είναι κάτι καινούργιο. Υπάρχει σε όλα τα κράτη για να υπάρχει ένα όριο στο πόσο πίσω μπορεί να ψάχνει η Εφορία. Συνήθως είναι 5 χρόνια, με εξαιρέσεις όπου φτάνει τα 10. Αν όμως φτάσει η προθεσμία και δεν γίνει έλεγχος, τότε η υπόθεση χάνεται. Αυτό σημαίνει ότι ο φορολογούμενος δεν πληρώνει τίποτα, ακόμα κι αν είχε παραλείψει σημαντικά ποσά. Γι’ αυτό φέτος η ΑΑΔΕ θέλει να κινηθεί γρήγορα: γιατί το 2019 και προηγούμενες χρονιές βρίσκονται στο «όριο» της παραγραφής.

Ποιες υποθέσεις μπαίνουν στο στόχαστρο;
Δεν ελέγχονται όλοι. Οι υπηρεσίες εστιάζουν σε κατηγορίες με μεγαλύτερη πιθανότητα φοροδιαφυγής.

- Επιχειρήσεις με ύποπτα στοιχεία: εταιρείες που για χρόνια δηλώνουν ζημιές, ή έχουν μεγάλες αποκλίσεις ΦΠΑ σε σχέση με τον κλάδο τους.
- Ιδιοκτήτες ακινήτων: όσοι δήλωσαν χαμηλά ενοίκια ή δεν δήλωσαν καθόλου βραχυ-χρόνιες μισθώσεις σε Airbnb/Booking.
- Μεταβιβάσεις και κληρονομίες: περιπτώσεις όπου δηλώθηκαν χαμηλότερες αξίες από τις πραγματικές.
- Αναδρομικά: συνταξιούχοι ή εργαζόμενοι που πήραν ποσά σε διαφορετικό έτος και δεν τα δήλωσαν σωστά.
- Τέλη κυκλοφορίας: πολίτες που δεν πλήρωσαν, αλλά το όχημά τους κυκλοφορούσε κανονικά.

Ο στόχος δεν είναι να ταλαιπωρηθούν οι συνεπείς, αλλά να βρεθούν εκείνοι που κέρδισαν από παραλείψεις ή «τρύπες» στο σύστημα.

Γιατί η ΑΑΔΕ μπορεί να το κάνει τώρα;
Παλιά, οι έλεγχοι γίνονταν χειροκίνητα και χρειάζονταν χρόνια. Σήμερα, η εικόνα είναι διαφορετική:

1. Ψηφιακά εργαλεία (myDATA): Όλες οι αποδείξεις περνούν ηλεκτρονικά στο σύστημα. Αυτό δίνει δυνατότητα άμεσης διασταύρωσης.
2. Ηλεκτρονική τιμολόγηση (e-invoicing): Από 1 Σεπτεμβρίου 2025, όλες οι συναλλαγές με το Δημόσιο γίνονται μόνο με ηλεκτρονικά τιμολόγια. Αυτό περιορίζει τη «μαύρη» οικονομία.
3. Διασταυρώσεις με τράπεζες: Η Εφορία έχει πλέον πρόσβαση σε κινήσεις λογαριασμών και τις συγκρίνει με τις δηλώσεις.
4. Αλγόριθμοι ανάλυσης κινδύνου: Υποθέσεις με αυξημένη πιθανότητα παρατυπίας «χτυπούν» αυτόματα και ελέγχονται κατά προτεραιότητα. Με αυτά τα εργαλεία, η ΑΑΔΕ μπορεί να ψάχνει πιο γρήγορα και στοχευμένα, χωρίς να σπαταλά πόρους.

Γιατί το κράτος το χρειάζεται;
Οι έλεγχοι δεν γίνονται μόνο για λόγους «δικαιοσύνης». Υπάρχει και η ανάγκη για νέα έσοδα.

- Στη ΔΕΘ τον Σεπτέμβριο, η κυβέρνηση θέλει να ανακοινώσει μειώσεις φόρων για μεσαία εισοδήματα. Για να το κάνει αυτό, πρέπει να βρει «χώρο» από αλλού.



- Η Ευρωπαϊκή Ένωση πιέζει την Ελλάδα να δείξει πρόοδο στη φορολογική συμμόρφωση.
- Το Δημόσιο εκτιμά ότι μπορεί να φέρει εκατοντάδες εκατομμύρια από αυτές τις εκκρεμείς υποθέσεις.

Με απλά λόγια:
αν δεν βρεθούν τα λεφτά από όσους απέφυγαν τους φόρους, είναι πιο δύσκολο να δοθούν ελαφρύνσεις στους συνεπείς.

Ποιες είναι οι συνέπειες για τον φορολογούμενο;
Αν σε καλέσει η Εφορία για έλεγχο, τα σενάρια είναι δύο:

- Απλός έλεγχος και διευκρινίσεις: μπορεί να ζητηθούν έγγραφα ή αποδείξεις. Αν όλα είναι σωστά, η υπόθεση κλείνει.
- Διαπιστωμένη παράλειψη: τότε προκύπτει φόρος που πρέπει να πληρωθεί, συν πρόστιμα και προσαυξήσεις.

Γι’ αυτό έχει σημασία η έγκαιρη συνεργασία με τον λογιστή και η προετοιμασία φακέλου με όλα τα δικαιολογητικά.

Τι πρέπει να κάνουν οι πολίτες και οι επιχειρήσεις;

1. Να ελέγξουν τις δηλώσεις τους των τελευταίων ετών για παραλείψεις.
2. Να ρυθμίσουν οφειλές πριν φτάσει ο έλεγχος στην πόρτα τους.
3. Να χρησιμοποιούν σωστά το myDATA και τα ηλεκτρονικά τιμολόγια.
4. Να κρατούν αποδείξεις και παραστατικά για κάθε συναλλαγή.

Η πρόληψη είναι πάντα φθηνότερη από την τιμωρία.

Συμπέρασμα
Ο Σεπτέμβριος του 2025 σηματοδοτεί μια νέα φάση στις φορολογικές πρακτικές. Οι έλεγχοι δεν είναι τυχαίοι ούτε μεμονωμένοι. Είναι το αποτέλεσμα ψηφιακής μετάβασης, ανάγκης για έσοδα και πίεσης για δικαιότερο φορολογικό σύστημα. Για τους πολίτες, αυτό μεταφράζεται σε διαφάνεια και προσοχή. Όσοι ήταν συνεπείς δεν έχουν να φοβηθούν τίποτα. Όσοι όμως βασιζόνταν στο ότι «η Εφορία δεν θα με βρει», καλούνται να αντιμετωπίσουν μια πραγματικότητα όπου τα δεδομένα μιλούν από μόνα τους.

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών μάχεται για την βιωσιμότητα του κλάδου

Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

Οι λευκές ποικιλίες

Μέρος 4ο

Δαφνί

Το Δαφνί ήταν μία σχεδόν εξαφανισμένη λευκή ποικιλία αμπέλου της Κρήτης, που γνωρίζει ξανά τα φώτα της δημοσιότητας. Αυτό οφείλεται στην παραγωγή λευκών ξηρών οίνων με έντονα αρώματα και στρογγυλό στόμα, που διατηρούν μέτρια επίπεδα αλκοόλης. Ορισμένοι φιλόδοξοι παραγωγόι χρησιμοποιούν τους πιο παλιούς αμπελώνες τους για να φτιάξουν έστω και λίγα κρασιά από Δαφνί, περασμένα από βαρέλι. Πάρνει το όνομα του από την δάφνη, αφού τα αρώματα της μύτης και του γεμάτου στόματος των κρασιών της παραμένουν σε αυτά τις δάφνης και άλλων βοτάνων όπως το θυμάρι και η ρίγανη τα οποία συνδυάζονται με φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν κίτρινα και λευκά φρούτα αλλά και κάποιες ανθικές νύξεις. Στο στόμα έχουν πολύ ξεχωριστή δομή: παρότι χαρακτηρίζονται από αρκετό εκκύλισμα, δύναμη και ήπια οξύτητα, η αλκοόλη τους είναι παραδόξως μέτρια, ιδίως για τα κλιματικά δεδομένα της Κρήτης, ξεπερνώντας σπανίως το 12,5%.

Το Δαφνί προέρχεται από την ευρύτερη περιοχή του Ηρακλείου και μολονότι οι αμπελώνες με αυτήν την ποικιλία παραμένουν περιορισμένοι και σε συγκεκριμένες περιοχές, οι φυτεύσεις συνεχώς αυξάνονται. Αυτό οφείλεται στο πολύ υψηλό γόνιμο που συνοδεύει την ποικιλία, που είναι και ο λόγος που οι οινοπαραγωγοί την αναμειγνύουν σπάνιως με άλλες. Έτσι, το Δαφνί έχει σημαντική υπεραξία και αναλογικά

με την έκταση που είναι φυτεμένο και τον αριθμό φιαλών που παράγονται από αυτό, προβάλλεται πολύ περισσότερο. Συμμετέχει σε ΠΓΕ κρασιά της Κρήτης, όπως τα ΠΓΕ Κρήτη (PGI Crete). Το Δαφνί χαρακτηρίζει τη μελλοντική και αναμενόμενη εξέλιξη των λευκών κρατικών κρασιών. Είναι μια ποικιλία που ευχαριστεί όσους απολαμβάνουν τα ιδιαίτερα κρασιά, αλλά αποστρέφονται τα υψηλά επίπεδα αλκοόλης. Αποτελεί έτσι ιδανικό συνοδό έντονων αρωματικά, αλλά ελαφρών καλοκαιρινών γευμάτων, π.χ. με ζυμαρικά και σαλάτες. Τα περισσότερα κρασιά που παράγονται από την ποικιλία Δαφνί, καλό είναι να καταναλώνονται μέσα σε τρία χρόνια από την εσοδεία τους. Ωστόσο, οι πιο τολμηροί λάτρεις του κρασιού, που αγαπούν την πολυπλοκότητα, μπορούν να κρατήσουν ορισμένες φιάλες τουλάχιστον για τρία χρόνια επιπλέον.

Θραψαθήρι

Το Θραψαθήρι είναι μια σημαντική ποικιλία της Κρήτης, η οποία αναδεικνύεται σε μια από τις πλέον υποσχόμενες και συναρπαστικές λευκές ποικιλίες του νησιού. Για δεκαετίες, επικρατούσε παρανόηση για το Θραψαθήρι, καθώς το θεωρούσαν εσφαλμένα συγγενές με το Αθήρι ή επισκιαζόταν από την πιο δημοφιλή Βηλάνα. Εν τούτοις, χάρη στα χαρακτηριστικά γνωρίσματά του προσελκύει πλέον την προσοχή πολλών οινοκριτικών, δίνοντας πρώτης τάξεως ξηρά και, σε κάποιες περιπτώσεις, γλυκά, λευκά κρασιά. Είναι κατάλληλο ακόμα και για τα πιο ζεστά σημεία της Κρήτης, καθώς επιδεικνύει μεγάλη αντοχή στην ξηρασία. Ωστόσο, προσφέρεται για υψηλές στρεμματικές αποδόσεις, γι' αυτό οι αμπελουργοί πρέπει να είναι συνετοί, αν θέλουν να παράγουν συμπυκνωμένο καρπό.



Τα κρασιά από Θρασαθήρι έχουν απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα και μύτη μέτριας έντασης, όπου κυριαρχούν πρωτογενή φρουτώδη αρώματα, που θυμίζουν κυρίως πεπόνι και ροδάκινο. Στο στόμα είναι σχετικά γκώδη, με ευδιάκριτη αλκοόλη και ήπια οξύτητα.

Καλλιεργείται σε όλη την Κρήτη, από τα Χανιά, στα δυτικά, έως το Λασιθί, σε ανατολικά. Τα πιο ονομαστά κρασιά προέρχονται από την περιοχή του Ηρακλείου αλλά και του Λασιθίου, όπου παράγεται ο σίνος ΠΟΠ Στεία (PDO Sitia). Τα λευκά κρασιά ΠΟΠ Στεία είναι χαρμάνια Βηλάνας με Θραψαθήρι, αλλά αρκετοί παραγωγοί του νησιού φτιάχνουν και μονοποικιλιακά κρασιά από Θραψαθήρι. Συμμετέχει επίσης στα ξηρά ΠΟΠ Χάνδακας Candia (PDO Handakas Candia), και στα γλυκά κρασιά ΠΟΠ Μάλβασια Στεία (PDO Malvasia Sitia) και ΠΟΠ Μάλβασια Χάνδακας Candia (PDO Malvasia Handakas Candia).



Σουρωτή με φυσικό άρωμα ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ



Ανεκτίμητες Ποικιλίες

ΟΤΑΝ Η ΣΠΑΝΙΟΤΗΤΑ ΞΕΠΕΡΝΑ ΤΗΝ ΤΙΜΗ

Μπουκάλια-θρύλοι που έγιναν μύθος και χάθηκαν από την αγορά

Στον κόσμο του κρασιού, η σπανιότητα είναι συχνά πιο δυνατή από τον χρυσό. Μπορείς να διαθέσεις εκατοντάδες χιλιάδες ευρώ, αλλά να μη βρεις ούτε μία φιάλη από συγκεκριμένα κρασιά. Γιατί; Γιατί αυτά τα κρασιά δεν είναι μόνο ποτά· είναι ιστορία, πολιτισμός και μύθος σε γυάλινη φιάλη. Παράγονται σε ελάχιστες ποσότητες, καταναλώθηκαν σχεδόν όλες οι σοδειές τους ή βρίσκονται ήδη σε ιδιωτικές συλλογές και μουσεία.

Ας δούμε μερικά από τα πιο θρυλικά παραδείγματα:

1. Romanée-Conti (Burgundy, Γαλλία)
- **Προέλευση:** Κοιλάδα της Βουργουνδίας, Γαλλία. Ένα μικροσκοπικό κομμάτι γης 1,8 εκταρίων στο χωριό Vosne-Romanée.
 - **Ιστορία:** Το Domaine de la Romanée-Conti (DRC) είναι το πιο ξακουστό κτήμα του κόσμου. Από τον 18ο αιώνα, οι φιάλες του θεωρούνται το απόλυτο παράδειγμα Pinot Noir. Το 1760 πέρασε στον πρίγκιπα Conti, που το κράτησε μόνο για τον εαυτό του — από εκεί και το όνομα.
 - **Σπανιότητα:** Κάθε χρόνο εμφανίζονται μόλις 5.000–6.000 φιάλες. Για να καταλάβεις, αυτός ο αριθμός μπορεί να αγοραστεί σε... μια μέρα δημοπρασίας από συλλέκτες.

- **Τιμή:** Σπάνιες χρονιές, όπως το 1945, έχουν φτάσει πάνω από 500.000 \$ το μπουκάλι.
- **Γιατί δεν το αγοράζεις:** Οι λίστες αναμονής είναι κλειστές, οι φιάλες πάνε σε ελάχιστους πελάτες, και ό,τι περισσέψει μπαίνει σε δημοπρασίες. Σαν να κυνηγάς φάντασμα.

2. Château d'Yquem 1811 (Sauternes, Γαλλία)
- **Προέλευση:** Στην περιοχή Sauternes, νότια του Μπορντό.
 - **Ιστορία:** Το Château d'Yquem θεωρείται ο βασιλιάς των γλυκών κρασιών. Το 1811 ήταν "έτος του κομήτη" — οι οινολόγοι πίστευαν ότι η εμφάνιση κομήτη στον ουρανό έφερε εξαιρετική σοδειά. Αυτό έκανε τις φιάλες του 1811 μύθο.
 - **Σπανιότητα:** Ελάχιστα μπουκάλια επέζησαν δύο αιώνες, και λιγότερα βρίσκονται σε καλή κατάσταση.

- **Τιμή:** Ένα μπουκάλι 1811 πουλήθηκε πάνω από 100.000 €.
- **Γιατί δεν το αγοράζεις:** Οι περισσότερες φιάλες

ανήκουν σε μουσεία ή σε λίγους μεγιστάνες. Αν βγει σε δημοπρασία, θα το κυνηγούν δεκάδες συλλέκτες και funds.

3. Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992 (Napa Valley, ΗΠΑ)
- **Προέλευση:** Napa Valley, Καλιφόρνια.
 - **Ιστορία:** Το πρώτο vintage του Screaming Eagle, ενός μικρού boutique winery. Η παραγωγή δεν ξεπέρασε τις 225 φιάλες.
 - **Σπανιότητα:** Ουσιαστικά ανύπαρκτη στην αγορά. Οι περισσότερες φιάλες ανοίχτηκαν πριν δεκαετίες.
 - **Τιμή:** Σε φιλανθρωπική δημοπρασία, ένα μπουκάλι έπιασε 500.000 \$.
 - **Γιατί δεν το αγοράζεις:** Είναι το πρώτο βήμα μιας θρυλικής ετικέτας. Οι κάτοχοι αυτών των μπουκαλιών τα βλέπουν σαν κειμήλια.

4. Massandra Collection (Κριμαία)
- **Προέλευση:** Οινοποιείο Massandra, Κριμαία, με ιστορία από τον τσάρο Νικόλαο Β'.
 - **Ιστορία:** Στα κελάρια του Massandra φυλάσσονται πάνω από ένα εκατομμύριο μπουκάλια, μερικά από τα οποία χρονολογούνται από τον 18ο αιώνα.
 - **Σπανιότητα:** Αυτά τα κρασιά δεν κυκλοφορούν στην αγορά. Θεωρούνται «εθνικός θησαυρός».

- **Τιμή:** Όταν σπάνια βγουν σε δημοπρασία, ξεπερνούν τις 30.000 €.
- **Γιατί δεν τα αγοράζεις:** Γιατί δεν πωλούνται — εκτός από ελάχιστες φορές για λόγους προβολής. Είναι σαν να ζητάς να αγοράσεις κομμάτι του Λούβρου.

5. Penfolds Block 42 Kalimna Cabernet Sauvignon (Australia)
- **Προέλευση:** Barossa Valley, Αυστραλία.
 - **Ιστορία:** Το 2012, η Penfolds εμφιέλωσε το Block 42 σε μόλις 12 αμπούλες από γυαλί, σχεδιασμένες σαν έργα τέχνης από γνωστό αρχιτέκτονα.
 - **Σπανιότητα:** 12 φιάλες σε όλο τον κόσμο.

- **Τιμή:** Περίπου 160.000 \$ η μία.
- **Γιατί δεν το αγοράζεις:** Και οι 12 πουλήθηκαν σε επιλεγμένους συλλέκτες πριν φτάσουν στην αγορά. Αν δεν ήσουν στη λίστα, τελείωσες.

6. Heidsieck 1907 – «Shipwrecked Champagne»
- **Προέλευση:** Σαμπάνια Heidsieck & Co Monopole, Ρεμς.
 - **Ιστορία:** Το 1916, πλοίο με σαμπάνιες βυθίστηκε στη Βαλτική. Το φορτίο



βρέθηκε το 1997 — και οι φιάλες είχαν διατηρηθεί απίστευτα.

- **Σπανιότητα:** Μερικές εκατοντάδες φιάλες από ναυάγιο· πολλές ανοίχτηκαν ήδη.
- **Τιμή:** Έφτασαν έως 250.000 \$.
- **Γιατί δεν το αγοράζεις:** Δεν υπάρχει παραγωγή. Είναι μια στιγμή της ιστορίας, τυχαία διασωσμένη.

Τι θα λέγαμε λοιπόν αν κάποιος μας ρώταγε γιατί δεν αυξάνεται η παραγωγή έτσι ώστε να εξυπηρετήσει τη ζήτηση;

1. Ο αμπελώνας είναι μοναδικός και περιορισμένος

- Σκέψου τη Romanée-Conti: είναι 1,8 εκτάρια γης. Αυτό είναι. Δεν υπάρχει άλλη Romanée-Conti στον πλανήτη.
- Η γη δίνει συγκεκριμένη ποσότητα σταφυλιών τον χρόνο, και δεν μπορείς να «ξεχειλώσεις» τον τρύγο χωρίς να χαλάσεις την ποιότητα. Άρα, δεν μπορεί να υπάρξει αύξηση παραγωγής χωρίς να χαθεί αυτό που κάνει το κρασί τόσο ξεχωριστό.

2. Η ταυτότητα βασίζεται στη σπανιότητα
- Αυτά τα κρασιά είναι brands πολυτελείας. Όπως η Hermès δεν βγάζει εκατομμύρια Birkin τσάντες, έτσι και οι παραγωγοί κρασιού κρατούν την παραγωγή χαμηλή.
 - Αν ξαφνικά βγάζανε 100.000 φιάλες Romanée-Conti, θα έπεφτε η αξία του μύθου.

3. Νομοθεσία και Appellation
- Σε περιοχές όπως η Βουργουνδία και το Μπορντό, η παραγωγή ρυθμίζεται αυστηρά από νόμους (AOC). Δεν μπορείς να φυτέψεις «κι άλλο» για να το βαφτίσεις Romanée-Conti.
 - Αν ανοίξεις νέα χωράφια, θα έχει άλλη ονομασία, άρα δεν θα είναι το ίδιο κρασί.

4. Ποιότητα έναντι ποσότητας
- Η λογική αυτών των οινοποιείων είναι «λίγο και κορυφαίο».
 - Κάθε επιπλέον κιλό σταφυλιών μπορεί να σημαίνει πιο αραιή, λιγότερο συμπυκνωμένη γεύση. Και η αγορά γι' αυτά τα κρασιά πληρώνει την τελειότητα, όχι την ποσότητα.

5. Το συλλεκτικό στοιχείο
- Η αξία δεν προκύπτει μόνο από τη γεύση, αλλά και από το ότι «σπανίζει». Αν ήταν διαθέσιμο παντού, θα έπαυε να είναι αντικείμενο μύθου και κυνηγιού.
 - Ο μύθος ανεβάζει την τιμή πολύ περισσότερο από τον τζίρο μιας μεγαλύτερης παραγωγής.





Bíkox[®]
Cola

Από τον χώρο των εταιρειών

Η ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΠΡΩΘΕΙ
ΣΤΑΘΕΡΑ ΤΗΝ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΜΕ «ΣΥΜΜΑΧΟ» ΤΟΝ ΜΥΘΟΣ 0.0%
ΚΑΙ ΤΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΑΛΚΟΤΕΣΤ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αθήνα, 15 Ιουλίου 2025 – Με σταθερή δέσμευση στην προώθηση της υπεύθυνης κατανάλωσης, η Ολυμπιακή Ζυθοποιία έδωσε δυναμικό «παρών» στα μεγαλύτερα μουσικά events του φετινού καλοκαιριού, με «όχημα» τον Μυθος 0.0%.

Μέσα από μια στοχευμένη και βιωματική δράση ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης του κοινού, η προωθητική ομάδα της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας και του Μυθος 0.0% συμμετείχε στο ΕJEKT Festival, στις συναυλίες του ΛΕΞ στο ΟΑΚΑ και του Bloody Hawk σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, μοιράζοντας ατομικά αλκοτέστ μίας χρήσης συνοδευόμενα από ενημερωτικά έντυπα που εξηγούσαν με σαφήνεια τους κινδύνους που συνδέονται με την οδήγηση υπό την επήρεια αλκοόλ.

Η διανομή των αλκοτέστ πραγματοποιήθηκε στο τέλος κάθε εκδήλωσης με στόχο την προσωπική ευαισθητοποίηση γύρω από την κατανάλωση αλκοόλ και την οδική ασφάλεια. Με τη βοήθεια αναλυτικών οδηγιών, οι οδηγοί μπορούσαν να διαπιστώσουν εύκολα και άμεσα αν παρέμεναν εντός των επιτρεπτών ορίων, καθώς το τεστ έδινε αποτελέσματα μέσα σε λίγα μόλις δευτερόλεπτα.

Η δράση συνοδεύτηκε από τη διανομή στο κοινό του νέου προϊόντος μπίρας Μυθος 0.0%, με μηδενική περιεκτικότητα αλκοόλ, ενισχύοντας το μήνυμα ότι η διασκέδαση μπορεί να συμβαδίζει με την υπεύθυνη κατανάλωση.

Η δράση κατάφερε να φέρει το μήνυμα της υπεύθυνης κατανάλωσης σε τουλάχιστον 30.000 άτομα τα οποία επισκέφθηκαν την ειδική κατασκευή του Μυθος 0.0%, με 3.000 οδηγούς να δοκιμάζουν επί τόπου το ατομικό τους αλκοτέστ, κάνοντας μια προσωπική επιλογή ασφαλείας.



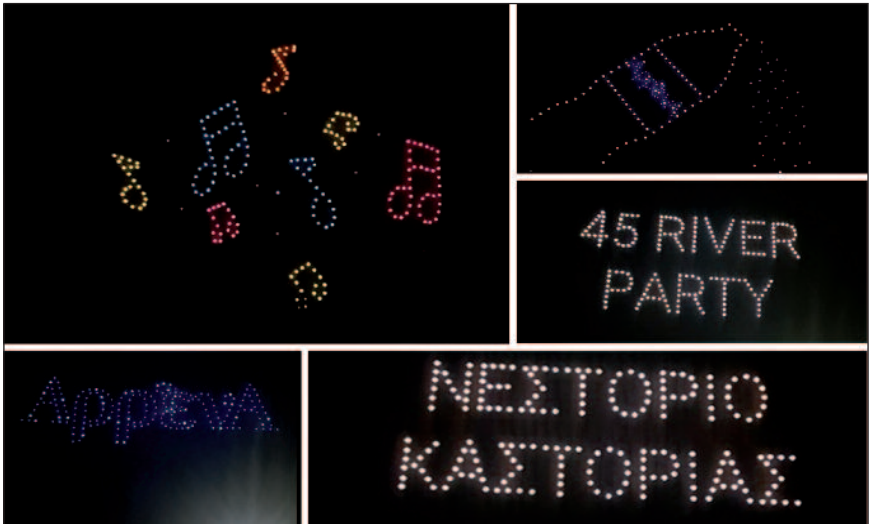
Η Μαρία Ηλιοπούλου, Communications Manager της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, δήλωσε σχετικά: «Στην Ολυμπιακή Ζυθοποιία, η αποστολή μας δεν περιορίζεται μόνο στην παραγωγή ποιότητας μπίρας. Εξίσου σημαντικό για εμάς είναι να ενθαρρύνουμε την υπεύθυνη κατανάλωση και να διασφαλίζουμε ότι τα προϊόντα μας απολαμβάνονται με σύνεση. Η δράση μας στα καλοκαιρινά μουσικά events ήταν μια ακόμη ευκαιρία να μεταφέρουμε αυτό το μήνυμα με βιωματικό τρόπο, ενισχύοντας την πρόληψη και την προσωπική ευθύνη, εκεί που η διασκέδαση συναντά τις καθημερινές μας επιλογές.»

ΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ ΑΡΡΕΝΑ
ΜΕ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΟ RIVER PARTY

Το Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΑρρένΑ έδωσε δυναμικά το παρών στο φετινό River Party στο Νεστόριο Καστορίας, ως Μεγάλος Χορηγός ενός από τα σημαντικότερα μουσικά φεστιβάλ της χρονιάς. Σε ένα μοναδικό τριήμερο μουσικής εμπειρίας, χιλιάδες επισκέπτες από όλη την Ελλάδα βρέθηκαν στις όχθες του ποταμού Αλιάκμονα για να απολαύσουν αγαπημένους καλλιτέχνες και να ζήσουν την ανεπανάληπτη ατμόσφαιρα του φεστιβάλ.

Η βραδιά κορυφώθηκε με το εντυπωσιακό Drone Show του ΑρρένΑ, που φώτισε τον ουρανό δημιουργώντας μαγικές εικόνες και προσφέροντας σε όλους μια εμπειρία που έμεινε αξέχαστη.

Οι εργαζόμενοι της Νερά Πηγών Γράμμου ήταν εκεί, μοιράζοντας δροσιά και ενέργεια και απολαμβάνοντας μαζί με το κοινό ένα από τα πιο όμορφα τοπία της χώρας. Με σεβασμό στη φύση και αγάπη για τη μουσική, το ΑρρένΑ συνεχίζει να στηρίζει δράσεις που αναδεικνύουν την ομορφιά του τόπου μας και προσφέρουν μοναδικές εμπειρίες σε όλους.



ΝΕΡΟ ΑΡΡΕΝΑ & ΚΑΕ ΟΛΥΜΠΙΑΚΟΣ:
ΜΑΖΙ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ, ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΦΥΣΗ

Το Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΑρρένΑ, κάνει το επόμενο μεγάλο βήμα στον χώρο του αθλητισμού, συμπορευόμενο με την ΚΑΕ Ολυμπιακός σε μια συνεργασία που βασίζεται σε κοινές αξίες: καθαρότητα, δύναμη, αυθεντικότητα.

Το νερό ΑρρένΑ επέλεξε να στηρίξει μια ομάδα με τεράστια ιστορία και αθλητική ταυτότητα, καθώς γίνεται ο συνοδοιπόρος σε κάθε προσπάθεια που στοχεύει ψηλά. Η συνεργασία περιλαμβάνει την προβολή του ονόματος ΑρρένΑ στις επίσημες εμφανίσεις και δράσεις της ομάδας, αλλά και μια σειρά κοινών πρωτοβουλιών που αναδεικνύουν τον ρόλο του φυσικού μεταλλικού νερού στην αθλητική απόδοση και την κα-

θημερινή ευεξία. Το φυσικό μεταλλικό νερό ΑρρένΑ με το κατάλληλο Ph 7,9, απαλλαγμένο από βαρέα μέταλλα, με μη ανιχνεύσιμα νιτρικά και νιτρώδη και χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα, είναι η ιδανική επιλογή για επαγγελματίες αθλητές αλλά και για όσους ασχολούνται με τον αθλητισμό.

Η χορηγία αυτή είναι από τις μεγαλύτερες που έχουν συμβεί ιστορικά στον ελληνικό αθλητισμό. Είναι μια στρατηγική συμμαχία με το πάθος και το ήθος του ελληνικού αθλητισμού.



Οι Ποικιλίες μπιρών ανά τον κόσμο

Gose: η αλμυρή μπύρα της Γερμανίας

Μέρος 10ο

Ιστορία
Η Gose (προφέρεται «Γκόζε») πήρε το όνομά της από τον ποταμό Gose στη Γερμανία. Η παράδοση της ξεκινά τον 16ο αιώνα, στην περιοχή γύρω από τη Λειψία και το Γκόσλαρ. Για αιώνες ήταν η τοπική αγαπημένη μπύρα, τόσο ιδιαίτερη που είχε δικό της «νόμο καθαρότητας» – διαφορετικό από το γνωστό Reinheitsgebot – αφού περιείχε υλικά που δεν συνηθίζονταν: αλάτι και κόλιανδρο. Στα μέσα του 20ού αιώνα η Gose παραλίγο να εξαφανιστεί, καθώς η βιομηχανική παραγωγή επικράτησε. Όμως, από τη δεκαετία του '80 και μετά, μικρά ζυθοποιεία στη Γερμανία και αργότερα craft brewers στην Αμερική την αναβίωσαν, δίνοντάς της μια νέα δυναμική.

Γευστικά χαρακτηριστικά
• Χρώμα: Συνήθως χρυσαφένιο, ελαφρώς θολό.
• Άρωμα: Φρουτώδες, με νότες λεμονιού και βοτάνων.
• Γεύση: Ξινή, αναζωογονητική, με χαρακτηριστική αλ-

μυρή επίγευση. Το αλάτι αναδεικνύει τα υπόλοιπα αρώματα, ενώ ο κόλιανδρος δίνει ένα πικάντικο twist.
• Σώμα: Ελαφρύ, με μέτρια ανθράκωση, ιδανικό για καλοκαιρινές μέρες.

Food Pairing
Η Gose είναι εξαιρετική συνοδεία για:
• θαλασσινά (γαρίδες, μύδια, ψάρια στη σχάρα),
• ελαφριές σαλάτες με εσπεριδοειδή,
• πικάντικη ασιατική κουζίνα, όπου η αλμυρή και ξινή της ισορροπία σβήνει τη φωτιά των μπαχαρικών,
• ακόμα και σαν «aperitif», πριν από το φαγητό.

Γιατί αξίζει να τη δοκιμάσεις
Η Gose δεν είναι απλώς άλλη μια μπύρα· είναι ένα ταξίδι γεύσης. Συνδυάζει την παράδοση με την τόλμη και σπάει τα στερεότυπα ότι η μπύρα είναι μόνο πικράδα και βύνη. Σήμερα, χάρη στα craft ζυθοποιεία, βρίσκουμε εκδοχές με φρούτα (φράουλα, καρπούζι, passion fruit), που κάνουν την Gose ακόμα πιο ενδιαφέρουσα.

Η σύγχρονη αναβίωση
Σήμερα, η Gose έχει γίνει ξανά μόδα, κυρίως χάρη στην craft σκηνή. Μικροζυθοποιεία στη Γερμανία, στις



ΗΠΑ αλλά και στην Ελλάδα φτιάχνουν εκδοχές με τροπικά φρούτα όπως passion fruit, mango ή καρπούζι. Αυτή η νέα γενιά Gose κρατά την παράδοση αλλά προσθέτει μια πιο παιχνιδιάρικη διάσταση, φέρνοντας τη μπύρα κοντά και σε νεότερους καταναλωτές.

Ένα ταξίδι διαφορετικό
Η Gose είναι από τις λίγες μπίρες που μπορούν να «σσκάρουν» ευχάριστα όποιον την δοκιμάσει πρώτη φορά. Δεν είναι για όλους, αλλά είναι σίγουρα μια εμπειρία που πρέπει να ζήσει κάθε μπιρόφιλος. Σε μια εποχή που η μπύρα εξελίσσεται, η Gose μάς θυμίζει ότι η παράδοση και η καινοτομία μπορούν να συνυπάρχουν σε κάθε γουλιά.



ΣΕ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΘΕΣ ΝΑ ΕΙΣΑΙ

Ταξίδεψε

ΣΤΗΝ ΜΠΥΡΑ

PILS HELLAS

ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Αρσένιος

PILS HELLAS

ΑΡΟΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ ΒΥΝΗΣ & ΛΥΚΙΣΚΟΥ

PILS HELLAS

ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Αρσένιος

PILS HELLAS

PILS HELLAS

ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Αρσένιος

PILS HELLAS

Απολαύστε υπεύθυνα

Από τον χώρο των εταιρειών

ΔΩΡΕΑ 1 ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΟΥ ΕΥΡΩ ΑΠΟ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ COCA-COLA HBC ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΠΥΡΟΠΛΗΚΤΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Το **Ίδρυμα Coca-Cola HBC**, ανταποκρινόμενο άμεσα στις καταστροφικές πυρκαγιές που έπληξαν την Ελλάδα το φετινό καλοκαίρι, ανακοινώνει δωρεά ύψους 1 εκατομμυρίου ευρώ για την αποκατάσταση των περιοχών που επλήγησαν. Η δωρεά θα διατεθεί σε συντονισμό με τις προτεραιότητες που θα καθοριστούν από τις αρμόδιες αρχές και φορείς, υπογραμμίζοντας τους ισχυρούς και διαχρονικούς δεσμούς της εταιρείας με την Ελλάδα.

Η πρωτοβουλία αυτή αποτελεί μέρος της ευρύτερης δέσμευσης του Ιδρύματος να στηρίζει τις τοπικές κοινωνίες σε περιόδους κρίσης και ευθυγραμμίζεται στενά με το μακροπρόθεσμο όραμα του Ομίλου Coca-Cola HBC για τη δημιουργία κοινής αξίας. Στον πυρήνα αυτού του οράματος βρίσκονται η βιωσιμότητα και η έμπρακτη στήριξη των κοινοτήτων, με το Ίδρυμα να διαδραματίζει ενεργό ρόλο στην ενίσχυση των δράσεων ανακούφισης και αποκατάστασης, όπου εντοπίζεται μεγαλύτερη ανάγκη.

Κατά τις πρώτες εβδομάδες του Αυγούστου, και καθώς μεγάλες πυρκαγιές μαίνονταν σε διάφορες περιοχές της χώρας, η Coca-Cola Τρία Έψιλον και η Coca-Cola Hellas κινητοποιήθηκαν άμεσα για να στηρίξουν τις τοπικές κοινωνίες, τους πελάτες και τους συνεργάτες τους. Σε συντονισμό με ΜΚΟ, Δήμους και τις πυροσβεστικές δυνάμεις, παρέδωσαν περισσότερα από 15.300 κιβώτια νερό ΑΥΡΑ, Fanta, Amita και Powerade, στηρίζοντας



τόσο όσους επιχειρούσαν στην πρώτη γραμμή, όσο και τους ανθρώπους που επλήγησαν. Οι ενέργειες αυτές κα-

τέστησαν εφικτές χάρη στην αφοσίωση των περιφερειακών ομάδων πωλήσεων της εταιρείας, οι οποίες, με ισχυρό αίσθημα αλληλεγγύης, παρείχαν στενή υποστήριξη στους τοπικούς συνεργάτες και πελάτες, συντονίζοντας την άμεση βοήθεια.

Οι φορείς που έλαβαν στήριξη, αναλυτικά:

- **Χίος:** Ελληνικός Ερυθρός Σταυρός, Όμικρον Εθελοντές Δασοπυροσβέστες, Πυροσβεστική Χίου
- **Πάτρα & Αχαΐα:** Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, 6η Ειδική Μονάδα Δασικών Επιχειρήσεων, Δήμος Δυτικής Αχαΐας, Δημοτική Ενότητα Ωλένιας, «Φωτεινό Αστéρι», Πυροσβεστικό Κλιμάκιο Χαλανδρίτσας, 1ος Πυροσβεστικός Σταθμός Πατρών

- **Κεφαλονιά:** Πυροσβεστική Υπηρεσία Κεφαλονιάς
- **Βόνιτσα:** Δήμος Ακτίου – Βόνιτσας, Πυροσβεστική Υπηρεσία Λευκάδας

- **Φιλιππιάδα:** Δήμος Ζήρου, Πυροσβεστική Υπηρεσία Φιλιππιάδας

- **Πρέβεζα:** Δήμος Πρέβεζας, Πυροσβεστική Υπηρεσία Πρέβεζας, Πυροσβεστικό Κλιμάκιο Θεσπρωτικού
- Από την έναρξη της αντιπυρικής περιόδου, η Coca-Cola Τρία Έψιλον και η Coca-Cola Hellas έχουν ήδη προσφέρει περισσότερα από 4.500 κιβώτια προϊόντων σε ΜΚΟ, μεταξύ των οποίων ο Ελληνικός Ερυθρός Σταυρός, η Humanity Greece και το Εθνικό Κέντρο Συντονισμού Εθελοντών

- Help Hellas, ενισχύοντας την αποστολή ανθρωπιστικής βοήθειας και την υποστήριξη των πυροσβεστών στο πεδίο.



Ο SVETOSLAV ATANASOV ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΗΣ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΓΙΑ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΚΥΠΡΟ ΔΗΛΩΣΕ:

Οι σκέψεις μας είναι με όσους επλήγησαν από τις καταστροφικές πυρκαγιές. Στην Coca-Cola Τρία Έψιλον και σε ολόκληρο τον όμιλο Coca-Cola HBC, αισθανόμαστε βαθιά ευθύνη να στεκόμαστε στο πλευρό των τοπικών κοινοτήτων, των πελατών και των συνεργατών μας. Με βαθιές ρίζες στην Ελλάδα εδώ και 56 χρόνια, η διαχρονική μας παρουσία και το εκτεταμένο τοπικό μας αποτύπωμα, με τις παραγωγικές μας μονάδες, τους τοπικούς προμηθευτές, τους συνεργάτες μας και τις χιλιάδες επιχειρήσεις της αλυσίδας αξίας μας, έχουν διαμορφώσει την ισχυρή μας δέσμευση στην ενίσχυση της ανθεκτικότητας των τοπικών κοινοτήτων και την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος που μας συντηρεί όλους. Μέσα από τις άμεσες ενέργειες που έχουν ήδη πραγματοποιηθεί και τη σημαντική δωρεά του Ιδρύματος, παραμένουμε αφοσιωμένοι στην υποστήριξη των προσπαθειών αποκατάστασης, όπως πράξαμε και μετά τις πυρκαγιές του Αυγούστου 2021, συμβάλλοντας στην αποκατάσταση της περιοχής της Βαρυμπόμπης μαζί με την Coca-Cola Hellas, καθοδηγούμενοι πάντα από τον σκοπό μας να δημιουργούμε ένα καλύτερο, κοινό μέλλον.

ΤΡΕΙΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΤΑ DEI AWARDS 2025 ΓΙΑ ΤΗΝ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ

Για 11η συνεχή χρονιά η Coca-Cola Τρία Έψιλον βρίσκεται ανάμεσα στις πιο αξιοθαύμαστες επιχειρήσεις της Ελλάδας, σύμφωνα με τη λίστα Most Admired Companies 2025 του Fortune Greece. Η εταιρεία αναδείχθηκε ως η κορυφαία επιχείρηση στον κλάδο τροφίμων και ποτών και 4η στη συνολική κατάταξη από κάθε κλάδο.

Παραλαμβάνοντας το βραβείο από τον Υπουργό Εσωτερικών, κ. Θεόδωρο Λιβάνιο, ο Γενικός Διευθυντής της Coca-Cola Τρία Έψιλον για Ελλάδα και Κύπρο, Svetoslav Atanasov. Η συγκεκριμένη έρευνα πραγματοποιείται από το Fortune Greece και την KPMG Ελλάδας και αποτελεί θεσμό για το ελληνικό επιχειρείν. Η κατάρτιση της λίστας με τις πιο αξιοθαύμαστες επιχειρήσεις στην Ελλάδα συνδέεται με την αξιολόγηση της εταιρικής τους φήμης, βάσει ποσοτικών και ποιοτικών κριτηρίων, όπως αυτά έχουν καθοριστεί από την αμερικανική έκδοση του Fortune. Για τους σκοπούς της έρευνας επιλέχθηκαν 500 εταιρείες από διάφορους κλάδους της αγοράς, βάσει κύκλου εργασιών, οι οποίες εμφανίζουν κερδοφορία. Περισσότερα από 2.200 κορυφαία στελέχη των εταιρειών συμμετείχαν φέτος στην έρευνα, επιλέγοντας τις καλύτερες εταιρείες του κλάδου τους, οι οποίες αποδεικνύουν με μετρήσιμες πρωτοβουλίες, πράξεις και αποτελέσματα την αντοχή τους, την εξωστρέφεια τους, την έμφαση στη καινοτομία, τη βιωσιμότητα και την αναπτυξιακή τους στρατηγική.

Ο SVETOSLAV ATANASOV ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΗΣ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΓΙΑ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΚΥΠΡΟ ΔΗΛΩΣΕ:

Αυτή η αναγνώριση, προερχόμενη από την ελληνική επιχειρηματική κοινότητα, είναι ιδιαίτερα

σημαντική, καθώς αντικατοπτρίζει τη συνέπεια στην απόδοσή μας, την εμπιστοσύνη των ενδιαφερόμενων μερών και το θετικό μας αποτύπωμα στη χώρα. Σχετίζεται τόσο με το τι κάνουμε ως επιχείρηση όσο και με το πως το κάνουμε, αντικατοπτρίζοντας τις αξίες μας ως οργανισμός, οι οποίες καθοδηγούν τις προτεραιότητές μας και την εστίασή μας στη βιώσιμη ανάπτυξη. Με όραμα να είμαστε ο συνεργάτης επιλογής για τους πελάτες μας, παράγουμε τοπικά και προσφέρουμε ένα συνεχώς αναπτυσσόμενο 24/7 χαρτοφυλάκιο, ώστε να εξυπηρετούμε καλύτερα τις ανάγκες τους.

Μαζί με τους πελάτες μας, τους τοπικούς προμηθευτές και τους ανθρώπους μας, δημιουργούμε μια αλυσίδα αξίας με σημαντικό αποτύπωμα και συμβολή στην οικονομία. Η βιώσιμη ανάπτυξη βρίσκεται στον πυρήνα της επενδυτικής και επιχειρησιακής μας στρατηγικής, καθώς προετοιμάζουμε τον οργανισμό μας για ένα εξυπνότερο και πιο διασυνδεδεμένο μέλλον. Καθώς προχωράμε μπροστά, παραμένουμε προσηλωμένοι στην καινοτομία, την ανάπτυξη, και την εξέλιξη των ανθρώπων μας!

