

21

ΜΑΡΤΙΟΥ Ο ΧΟΡΟΣ ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ ΣΤΟ «THEAMA Athens Live Stage»

Έλλη Κοκκίνου - Χρήστος Μενιδιάτης

Το Σάββατο 21 Μαρτίου 2026, η Ένωση Διακινητών Εμπόρων Οίνων Ποτών Αθηνών διοργανώνει την καθιερωμένη ετήσια χοροεπεριόδη της, μια εκδήλωση που έχει πλέον καθιερωθεί ως θεσμός για τον κλάδο και αποτελεί σημείο αναφοράς για τα μέλη και τους φίλους της Ένωσης.

Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί στο THEAMA Athens Live Stage (Σίνα 7, Μαρούσι), σε έναν χώρο που εγγυάται μια ξεχωριστή βραδιά γεμάτη κέφι, μουσική και διασκέδαση, με ώρα προσέλευσης από τις 10.30 μ.μ. Στο πλούσιο καλλιτεχνικό πρόγραμμα της βραδιάς θα εμφανιστούν η Έλλη Κοκκίνου και ο Χρήστος Μενιδιάτης, οι οποίοι θα φροντίσουν να ανεβάσουν το κέφι και



να χαρίσουν μοναδικές στιγμές διασκέδασης μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες.

Όπως κάθε χρόνο, κατά τη διάρκεια του χορού της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, θα πραγματοποιηθεί λαχειοφόρος αγορά με πλούσια και ιδιαίτερα δώρα, προσφέροντας επιπλέον ενθουσιασμό και ευχάριστες εκπλήξεις στους παρευρισκόμενους.

Σας περιμένουμε να τιμήσετε με την παρουσία σας τη βραδιά αυτή, να διασκεδάσουμε όλοι μαζί και να ενισχύσουμε ακόμη περισσότερο το πνεύμα συνεργασίας και συναδελφικότητας που χαρακτηρίζει τον κλάδο μας. Παρακαλούμε να προμηθευτείτε

έγκαιρα τις προσκλήσεις σας.

Επίσκεψη στο Κτήμα Οινότρια Γη

Στις 8 Φεβρουαρίου του 2026 με πρωτοβουλία του Διοικητικού Συμβουλίου της ΕΔΕΟΠ μέλη του Δ.Σ και μέλη του σωματίου επισκέφθηκαν μετά από σχετική συνεννόηση με την εταιρεία Λαζαρίδης Α.Ε το κτήμα Οινότρια Γη.

Σε ένα συγκρότημα 10.500 τετραγωνικών μέτρων, φιλοξενούνται το Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη, χώροι για τη διοργάνωση κοινωνικών εκδηλώσεων, αίθουσες συνεδρίων και φυσικά οι υπόγειες κάβες για την παλαίωση των κρασιών.

Σε αυτό το κτήμα παράγονται τα περίφημα κρασιά της Οικογένειας Λαζαρίδη που είναι το 1. Cabernet Sauvignon – Αγιωργίτικο – ΒΙΟ και 2. Οινότρια Γη Syrah – Αγιωργίτικο – ΒΙΟ.

Εκτός των άλλων η φίρμα παράγει και το περίφημο τσίπουρο "Ηδωνικό" που διακινείται σε μεγάλες ποσότητες από τα πρατήρια.

Ειδική ξεναγός διατέθηκε στο γκρούπ των επισκεπτών για την επίσκεψη στο μουσείο οίνου, στα κελάρια και στον χώρο όπου παλιώνεται το περίφημο βαρσαμικό ξύδι της φίρμας.



Έκθεμα στο Μουσείο Οίνου που παρουσιάζει τομή αρχαίας φορηγίδας που μεταφέρει αμφορείς με κρασί

Συνέχεια στη σελίδα 2

ΠΩΣ
ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ
Η ΑΝΕΡΓΙΑ ΣΤΗΝ
ΕΛΛΑΔΑ - ΓΙΑΤΙ
ΟΙ ΟΔΗΓΟΙ
ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΝ
ΔΥΣΣΥΡΕΤΟΙ;



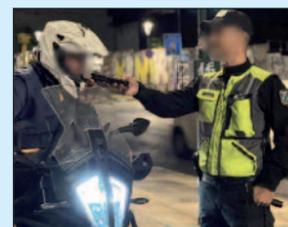
Στη σελίδα 4

ΑΚΙΝΗΤΑ:
ΟΙ 5
ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΕΣ
ΠΕΡΙΟΧΕΣ
ΤΟ
2025



Στη σελίδα 6

Πόσο οι έλεγχοι
της Τροχαίας
επηρεάζουν
την κατανάλωση
αλκοολούχων
ποτών
στην Ελλάδα;



Στη σελίδα 9

Επίσκεψη στο Κτήμα Οινότρια Γη

Μετά την ξενάγηση ο διευθυντής του κτήματος καλωσόρισε τους συναδέλφους και μίλησε για την αυξανόμενη παραγωγή της εταιρείας η οποία έχει φθάσει να παράγει και να διαθέτει στην αγορά ένα εκατομμύριο φιάλες οίνου, αντιμετωπίζοντας τον αυξανόμενο εγχώριο και παγκόσμιο ανταγωνισμό. Ευχαρίστησε τον κλάδο για τη βοήθεια και το κοινό για την προτίμησή του στις εκλεκτές ετικέτες της φίρμας.

Αμέσως μετά έλαβε τον λόγο για ένα σύντομο χαιρετισμό ο κ.Ιωάννης Βυτινιώτης Πρόεδρος της ΕΔΕΟΠ Αθηνών ο οποίος ευχαρίστησε για τη φιλοξενία της Εταιρείας και την άριστη συνεργασία με τον κλάδο των χονδρεμπόρων.

Μετά το πέρας των χαιρετισμών η ομάδα των επισκεπτών οδηγήθηκε σε έναν εξαιρετικό και φωτεινό χώρο όπου η Εταιρεία παρέθεσε μεσημβρινό γεύμα με τη συνοδεία εκλεκτών κρασιών.

Η εκδήλωση εντάσσεται στα πλαίσια της δραστηριοποίησης του διοικητικού συμβουλίου όσον αφορά τη γνωριμία με τις συνεργαζόμενες Εταιρείες και βέβαια τη σύσφιξη των σχέσεων.

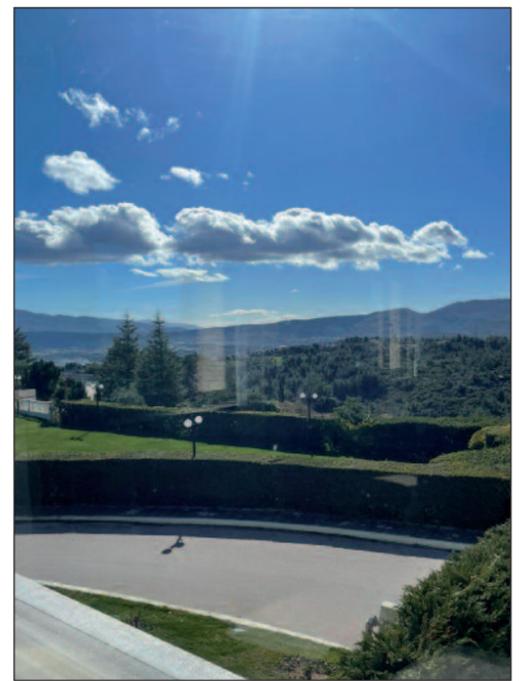
Παραθέτουμε στιγμιότυπα από την επίσκεψη.



Στιγμιότυπα από τη μεσημβρινή συνεστίαση του Συλλόγου



Βαρέλια παλαίωσης κρασιού στον χώρο του οινοποιείου



Το βαλσάμικο σε στάδιο ωρίμανσης μέσα στα βαρέλια του οινοποιείου



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

NEO

Schweppes®



ΚΑΘΕ ΣΤΙΓΜΗ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΟΒ
ΜΕ ΤΗ ΝΕΑ ΤΡΟΠΙΚΗ
ΓΕΥΣΗ SCHWEPPES

Απολαύστε Υπεύθυνα. © 2025 European Refreshments UC. Schweppes is a registered trademark of European Refreshments UC.

Ανεργία-Μεταφορές

ΠΩΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ Η ΑΝΕΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ - ΓΙΑΤΙ ΟΙ ΟΔΗΓΟΙ ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΝ ΔΥΣΕΥΡΕΤΟΙ;

Αιτίες και λύσεις

Η εικόνα της ανεργίας στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια παρουσιάζει σαφή βελτίωση. Τα συνολικά ποσοστά υποχωρούν, η απασχόληση αυξάνεται και ειδικά στις νεότερες ηλικίες καταγράφεται σταδιακή απορρόφηση στην αγορά εργασίας. Παρ' όλα αυτά, πίσω από τη γενική εικόνα κρύβονται έντονες ανισορροπίες ανά επάγγελμα, με χαρακτηριστικό παράδειγμα τους οδηγούς. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής, η ανεργία κινείται πλέον σε μονοψήφια επίπεδα. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι όλες οι επιχειρήσεις βρίσκουν εύκολα προσωπικό. Αντιθέτως, σε κλάδους που απαιτούν εξειδίκευση, πιστοποιήσεις και αυξημένη ευθύνη, όπως οι μεταφορές και η διανομή, παρατηρείται δομική έλλειψη εργαζομένων.

Η αντίφαση της αγοράς

Ενώ υπάρχουν άνεργοι, οι επιχειρήσεις δυσκολεύονται να βρουν οδηγούς:

- φορτηγών και βαν διανομής
 - επαγγελματικών οχημάτων πόλης
 - μεταφορών με αυξημένες απαιτήσεις χρόνου και ασφάλειας
- Η αντίφαση αυτή δεν είναι ελληνικό φαινόμενο· παρατηρείται σε ολόκληρη την Ευρώπη και σχετίζεται με βαθύτερους παράγοντες.

Μισθοί: το ζήτημα δεν είναι μόνο το ύψος

Ο κατώτατος μισθός έχει αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια, όμως για τους οδηγούς αυτό λειτουργεί συχνά αντίστροφα. Όταν η διαφορά ανάμεσα στον κατώτατο μισθό και την αμοιβή ενός επαγγελματία οδηγού μικραίνει, το επάγγελμα χάνει το συγκριτικό του πλεονέκτημα.

Η εργασία του οδηγού:

- έχει αυξημένη ευθύνη
 - απαιτεί πολύωρη απασχόληση
 - συχνά περιλαμβάνει νυχτερινά, Σαββατοκύριακα και πίεση χρόνου
- Όταν όλα αυτά δεν αντισταθμίζονται επαρκώς οικονομικά, η επιλογή γίνεται λιγότερο ελκυστική.

Παραγωγικότητα και «χαμένος χρόνος»

Ένα ακόμη κρίσιμο στοιχείο είναι η παραγωγικότητα. Στην πράξη, ο οδηγός:

- χάνει ώρες σε αναμονές
- μπλέκει σε κακό προγραμματισμό
- αντιμετωπίζει γραφειοκρατία και ασυνεννοησία στις παραδόσεις

Αυτό μειώνει την πραγματική απόδοση ανά ώρα εργασίας, πιέζει τα περιθώρια των επιχειρήσεων και περιορίζει τη δυνατότητα για υψηλότερες αποδοχές.

Το θέμα της «θέλησης»

Συχνά γίνεται λόγος για «έλλειψη διάθεσης για δουλειά». Στην πραγματικότητα, πρόκειται για λογική στάθμιση κόστους-οφέλους. Οι υποψήφιοι οδηγοί αξιολογούν:

- καθαρό εισόδημα
- σταθερότητα ωραρίου
- συνθήκες εργασίας

- ασφάλεια και σεβασμό
- Όταν το ισοζύγιο δεν είναι θετικό, στρέφονται σε άλλους κλάδους ή εγκαταλείπουν εντελώς το επάγγελμα.

Τι σημαίνει αυτό για τις επιχειρήσεις;

Για τις εταιρείες που βασίζονται σε οδηγούς, το πρόβλημα δεν είναι θεωρητικό. Είναι λειτουργικό και καθημερινό. Η λύση δεν βρίσκεται μόνο στην αύξηση του μισθού, αλλά:

- στη μείωση του νεκρού χρόνου
- στη σαφή οργάνωση δρομολογίων
- στη διαφάνεια αμοιβών και υπερωριών
- στη δημιουργία σταθερού και προβλέψιμου πλαισίου εργασίας

Συμπέρασμα

Η ανεργία στην Ελλάδα μειώνεται, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι η αγορά εργασίας λειτουργεί ομαλά σε όλους τους κλάδους. Οι οδηγοί αποτελούν χαρακτηριστικό παράδειγμα ενός επαγγέλματος όπου η ζήτηση υπερβαίνει σταθερά την προσφορά. Όσο οι συνθήκες, η παραγωγικότητα και οι αμοιβές δεν αντιμετωπίζονται συνολικά, το πρόβλημα θα παραμένει – ανεξάρτητα από τα γενικά ποσοστά ανεργίας.

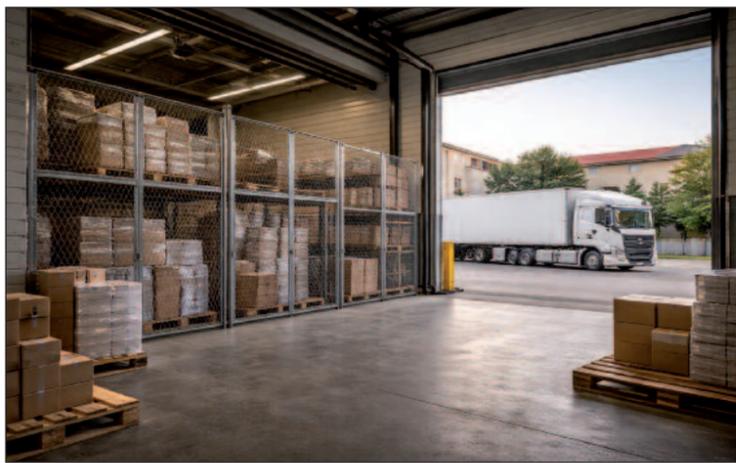
Πού μπορεί να εντοπιστεί η ρύση στην πράξη;

- Σταθερότητα στον προγραμματισμό
- Σε επιχειρήσεις που καταφέρνουν να διατηρούν οδηγούς, η καθημερινή λειτουργία βασίζεται σε σαφή και προβλέψιμο προγραμματισμό. Ο οδηγός γνωρίζει εκ των προτέρων τα βασικά του δρομολόγια, τις ημέρες και τις ώρες εργασίας του, καθώς και το πότε αναμένεται να επιστρέψει. Αυτή η προβλεψιμότητα μειώνει την κόπωση, περιορίζει το άγχος της τελευταίας στιγμής και επιτρέπει καλύτερη οργάνωση της προσωπικής ζωής. Όταν το πρόγραμμα αλλάζει συνεχώς και χωρίς προειδοποίηση, η αβεβαιότητα λειτουργεί αποτρεπτικά, ακόμη κι αν υπάρχει οικονομικό αντίλλαγμα.

- Περιορισμός του «νεκρού χρόνου»
- Ένα μεγάλο μέρος της καθημερινής απώλειας παραγωγικότητας προέρχεται από αναμονές και ασυντόνιστες διαδικασίες. Καθυστερήσεις σε αποθήκες, μη ρεαλιστικά ωράρια παραδόσεων και κακός σχεδιασμός δρομολογίων μεταφράζονται σε χαμένες ώρες για τον οδηγό και αυξημένο κόστος για την επιχείρηση. Όπου ο προγραμματισμός είναι καλύτερος και οι διαδικασίες πιο οργανωμένες, ο

ίδιος οδηγός αποδίδει περισσότερο μέσα στο ίδιο χρονικό πλαίσιο, χωρίς πρόσθετη πίεση.

- Καθαροί όροι αμοιβής και ρόλος των αποδοχών
- Η σαφήνεια στις αποδοχές παίζει καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση οδηγών. Όταν οι υπερωρίες, τα νυχτερινά και οι έκτακτες βάρδιες είναι ξεκάθαρα ορισμένα και πληρώνονται με συνέπεια, δημιουργείται κλίμα εμπιστοσύνης και σταθερότητας. Παράλληλα, οι αποδοχές παραμένουν βασικός παράγοντας προσέλκυσης προσωπικού, ιδιαίτερα σε ένα περιβάλλον αυξημένου κόστους ζωής. Για πολλούς εργαζόμενους, η επιλο-



γή εργοδότη δεν βασίζεται μόνο στο ύψος του μισθού, αλλά στη συνολική εικόνα των καθαρών απολαβών σε σχέση με τις απαιτήσεις και την ευθύνη της θέσης. Όταν η αμοιβή δεν διαφοροποιείται επαρκώς από λιγότερο απαιτητικά επαγγέλματα, η ελκυστικότητα του ρόλου μειώνεται, ακόμη κι αν άλλες συνθήκες είναι θετικές.

- Αναγνώριση της ευθύνης του ρόλου
- Ο οδηγός δεν εκτελεί απλώς μεταφορές. Διαχειρίζεται όχημα, φορτίο και χρόνο, ενώ συχνά αποτελεί την πρώτη εικόνα της επιχείρησης προς τον πελάτη. Όταν αυτή η ευθύνη αναγνωρίζεται έμπρακτα, μέσα από σεβασμό, ξεκάθαρο ρόλο και συ-



νέπεια στη συνεργασία, ενισχύεται η επαγγελματική δέσμευση. Αντίθετα, όταν θεωρείται δεδομένη, η επαγγελματική εικόνα σταδιακά τη δυναμική του.

- Ασφαλές και αξιόπιστο όχημα
- Η κατάσταση του οχήματος επηρεάζει άμεσα την καθημερινότητα του οδηγού. Ένα καλοσυντηρημένο και λειτουργικό όχημα μειώνει το άγχος, περιορίζει τα απρόοπτα και αυξάνει την αίσθηση ασφάλειας στον δρόμο. Η επένδυση στον στόλο δεν αφορά μόνο την εικόνα της επιχείρησης, αλλά και τη σχέση εμπιστοσύνης με τον άνθρωπο που βρίσκεται πίσω από το τιμόνι.

- Μείωση της αβεβαιότητας στην εργασία
- Στην πράξη, πολλοί οδηγοί δίνουν μεγαλύτερη αξία στη σταθερότητα και τη συνέπεια παρά αποκλειστικά στο ύψος της αμοιβής. Ένα περιβάλλον όπου οι κανόνες είναι σαφείς, οι υποχρεώσεις ξεκάθαρες και το πρόγραμμα προβλέψιμο θεωρείται συχνά πιο ελκυστικό από ένα ασταθές πλαίσιο με μεταβαλλόμενο εισόδημα. Η εμπειρία της αγοράς δείχνει ότι η μείωση της αβεβαιότητας λειτουργεί ως καθοριστικός παράγοντας προσέλκυσης και διατήρησης οδηγών.

Πρατηριούχε, απέδειξε έμπρακτα ότι σε ενδιαφέρει η πορεία του κλάδου, συσπειρώσου λοιπόν στην ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιτύχουμε τους στόχους μας!



Crème Délice

Η ELLVINO Distillery με υπερηφάνεια ανακοινώνει τη βράβευση του **Crème Délice Premium Λικέρ Κρέμας Φυστικιού με Χρυσό Μετάλλιο** στον διεθνώς αναγνωρισμένο διαγωνισμό **Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles (CMB)** επιβεβαιώνοντας την ανώτερη ποιότητα του και την μοναδική του ισορροπία η οποία ξεχωρίζει σε κάθε ποτήρι.



Dulce TERRA

Το **Dulce TERRA Premium Λικέρ Πεπόνι** της ELLVINO Distillery απέσπασε **Ασημένιο Μετάλλιο** στον **Spirits Selection by CMB**, ξεχωρίζοντας για το δροσερό άρωμα και την απαλή γλυκύτητα του πεπονιού — μια ακόμη διεθνής επιβεβαίωση της ποιότητας και της δημιουργικής ταυτότητας της Ελληνικής απόσταξης.

Ακίνητα

ΑΚΙΝΗΤΑ: ΟΙ 5 ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΟ 2025

Πώς κινήθηκαν οι τιμές στα ακίνητα το 2025 - Οι τάσεις που διαμορφώθηκαν

Η έναρξη του προγράμματος «Σπίτι μου 2», οι εξελίξεις γύρω από τη Golden Visa, η έντονη ζήτηση για ακίνητα και ενοικίαση, καθώς και οι διαδοχικές αυξήσεις τιμών στα μεγάλα αστικά κέντρα αλλά και σε όλη την Ελλάδα, συγκαταλέγονται στις σημαντικότερες εξελίξεις που διαμόρφωσαν την ελληνική κτηματαγορά το 2025.

Το Spiritogatos Insights αναλύει την πορεία των Μέσων Ζητούμενων Τιμών (ΜΖΤ) καθ' όλη τη διάρκεια του έτους σε όλη τη χώρα εστιάζοντας περαιτέρω σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.

Τα ακίνητα

Σε πανελλαδικό επίπεδο, η αγορά κατοικίας συνέχισε την ανοδική της πορεία και το 2025, με τη μέση ζητούμενη τιμή (ΜΖΤ) πώλησης να επιταχύνει τον ρυθμό αύξησής της στο 9,4% σε ετήσια βάση, από 8,8% έναν χρόνο νωρίτερα. Την ίδια στιγμή, η αγορά ενοικίασης παρουσίασε πριότερη δυναμική, καθώς η ΜΖΤ ενοικίασης κατοικίας αυξήθηκε κατά 6,0%, έναντι υψηλότερης ετήσιας απόδοσης 7,8% το 2024. Η ΜΖΤ πώλησης κατοικίας ενισχύθηκε κατά 8,7% το 2025 σε σχέση με το προηγούμενο έτος, καταγράφοντας μεγαλύτερη ετήσια αύξηση σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά. Αντίθετα, η ΜΖΤ ενοικίασης κατοικίας κινήθηκε με χαμηλότερο ρυθμό, αυξανόμενη κατά 4,5% σε ετήσια βάση υποχωρώντας από την σημαντική άνοδο 8,1% που είχε καταγραφεί το

2024.

Στη Θεσσαλονίκη, σημαντική ετήσια αύξηση στη ΜΖΤ πώλησης κατοικίας σημειώθηκε το 2025 της τάξης του 11,2% σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά, ενώ ελαφρώς μικρότερη της τάξης του 9,2% ήταν η αύξηση της ΜΖΤ ενοικίασης κατοικίας το 2025 σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά.

Εξετάζοντας την εξέλιξη της Μέσης Ζητούμενης Τιμής πώλησης και ενοικίασης κατοικίας την περίοδο 2021-2025 σε Αττική και Θεσσαλονίκη, διαπιστώνεται έντονη ανοδική δυναμική και στις δύο αγορές, με σαφώς ισχυρότερη ανοδική τάση στη Θεσσαλονίκη. Ειδικότερα, η ΜΖΤ πώλησης κατοικίας στη Θεσσαλονίκη αυξήθηκε κατά 63,5%, ποσοστό υψηλότερο από το αντίστοιχο της Αττικής (41,5%) όπως φαίνεται χαρακτηριστικά και στον σχετικό πίνακα. Αντίθετα, οι αυξήσεις στις ΜΖΤ ενοικίασης εμφανίζονται πιο συγκρατημένες φτάνοντας το 28,4% στη Θεσσαλονίκη και το 24,9% στην Αττική. Η διαφοροποίηση μεταξύ πωλήσεων και ενοικ



κίων αποτυπώνει την έντονη ζήτηση για αγορά κατοικίας καθώς και επενδυτικά ακίνητα.

Εστιάζοντας στους επιμέρους τομείς της Αττικής, η εικόνα της κτηματαγοράς το 2025 αποτυπώνει τις ζητούμενες τιμές κατοικίας προς πώληση σε ανοδική τροχιά, με αυξήσεις στη Μέση Ζητούμενη Τιμή (ΜΖΤ) σε όλους τους τομείς σε σύγκριση με το 2024. Ο Δήμος Αθηναίων ανασδεικνύεται ως η περιοχή της Αττικής με τη μεγαλύτερη ετήσια αύξηση (11,6%), γεγονός που αντανάκλα τη συνεχιζόμενη ενίσχυση της ζήτησης για κεντρικές και αναβαθμιζόμενες περιοχές.

Αντίστοιχα έντονη είναι η αύξηση στην ΜΖΤ πώλησης κατοικίας και στα Δυτικά Προάστια (11,2%), γεγονός το οποίο επιβεβαιώνει την μετατόπιση ενδιαφέροντος των δυνητικών αγοραστών προς πιο προσιτές αγορές, ενώ τα Προάστια του Πειραιά ακολουθούν με αύξηση 8,3%. Σε αντίθεση με τους υπόλοιπους τομείς, η ΜΖΤ πώλησης κατοικίας στον Πειραιά εμφανίζεται σχετικά σταθερή το 2025, στοιχείο που ενδεχομένως υποδηλώνει φάση εξισορρόπησης μετά τις έντονες αυξήσεις των προηγούμενων ετών.

Με αυξήσεις στη Μέση Ζητούμενη Τιμή σε όλους τους τομείς σε σύγκριση με το 2024!

Στη Θεσσαλονίκη, η ανοδική δυναμική της αγοράς πώλησης κατοικίας παραμένει ισχυρή και το 2025, καθιστώντας την πόλη ως μια από τις ταχέως αναπτυσσόμενες αγορές ακινήτων στη χώρα. Τα προάστια της Θεσσαλονίκης σημειώνουν την σημαντική ετήσια αύξηση στη ΜΖΤ πώλησης (12,6%) ενώ σημαντική άνοδος της τάξης του 10,1% σημειώνεται και στον Δήμο Θεσσαλονίκης.

Στον τομέα της ενοικίασης, η υψηλότερη ΜΖΤ ενοικίασης κατοικίας στην Αττική εντοπίζεται στα Νότια και στα Βόρεια Προάστια ενώ όπως και στο κομμάτι της πώλησης, οι μεγαλύτερες αυξήσεις καταγράφονται στον Δήμο Αθηναίων και στα Δυτικά Προάστια υπογραμμίζοντας την ελκυστικότητα των περιοχών αυτών κατά το 2025.

Σε σχέση με την Αττική, ακόμη υψηλότερες ετήσιες αυξήσεις στη ΜΖΤ ενοικίασης κατοικίας παρατηρήθηκαν στη Θεσσαλονίκη, τόσο στον Δήμο Θεσσαλονίκης όσο και στα Προάστια της, με αυξήσεις 8,1% και 7,1% αντίστοιχα.

Περιοχές των Νοτίων Προαστίων με εξαίρεση την περιοχή του κέντρου της Αθήνας Κολωνάκι-Λυκαβηττός, μονοπωλούν το top 5 των πιο ακριβών περιοχών της Αττικής για αγορά κατοικίας το 2025 με την Βουλιαγμένη να βρίσκεται στην κορυφή με ΜΖΤ πώλησης κατοικίας στα 7.500 ευρώ/τ.μ.

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, αντανάκλα 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 ανταγωνισ

τές 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, λόγω χάρη, άδειες χρήσης σήματος, στήνοντας δίκτυα franchise κ.ο.κ. Το εξειδικευμένο δικηγорικό γραφείο εμπορικών σημάτων OA | 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

ΣΤΙΣ
στιγμές
μας



Απολαύστε υπεύθυνα

Γεύση

Τελικά, ταιριάζει καλύτερα το λευκό κρασί με το τυρί;

Γράφει η Εύα Μαρκάκη

Τις προάλλες «σκόνταψα» σε ένα βιντεάκι ενός Γάλλου sommelier που εξηγούσε με ζέση τον «μύθο» πως το τυρί δεν ταιριάζει με κόκκινο κρασί αλλιώς με λευκό και πως μάλλον τόσα χρόνια το κάνουμε λάθος. Στην αρχή σκέφτηκα πως δεν ξέρει τι λέει. Μετά από λίγη μελέτη και σκέψη όμως κατέληξα στο ότι ίσως η άποψη του να μην είναι τελείως λάθος. Γιατί; Διαβάστε παρακάτω και θα δείτε. Αρχικά, ας ξεκινήσουμε λέγοντας πως η συνήθεια να τρώμε τυρί με το κρασί ξεκίνησε από τη Γαλλία. Καμία έκπληξη εδώ, αν αναλογιστούμε πόσα κρασιά αλλιώς και πόσα τυριά βγάζει η χώρα. Παράλληλα πολλές περιοχές, διάσημες για τα κρασιά τους, κάνουν και τυριά (φωτεινό παράδειγμα ο Λίγυρας με τα Crotin του) οπότε κάπως, αυτά τα δυο πάνε χέρι με χέρι μια ζωή. Επιπλέον, να μην ξεχνάμε και την ευκολία του πράγματος. Όταν έρχεται κάποιος ξαφνικά ή όταν δεν υπάρχει χρόνος ή όρεξη για να ετοιμάσουμε κάτι ιδιαίτερο, ένα πιάτο με δυο τυριά, κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα μπορεί να αποτελέσει ιδανικό συνοδευτικό για το κρασί μας.

Με τι κρασί όμως ταιριάζει το τυρί;

Η απάντηση είναι πως εξαρτάται από το τυρί. Σκοπός σε κάθε τέτοιο συνδυασμό είναι να πάμε είτε συμπληρωματικά, είτε αντίθετα, διατηρώντας πάντα την ισορροπία. Συμπληρωματικά σημαίνει να ταιριάζουμε όμοια στοιχεία (αρώματα, γεύσεις, δομή). Για παράδειγμα, ένα τυρί με «καρυδάτο» χαρακτήρα, όπως το παλαιωμένο Comté, βρίσκει φυσική αρμονία σε ένα κρασί με αντίστοιχα αρωματικά στοιχεία, όπως το Vin Jaune (η ευγενική οξείδωση του δίνει αυτόν τον ξηροκαπάτο χαρακτήρα).

Από την άλλη, η αντίθεση δημιουργεί εντυπωσιακές ισορροπίες: η γλύκα ενός Sauternes ή ενός Port «εξημερώνει» την αλμύρα και την πικάντικη ένταση ενός μπλε τυριού, δημιουργώντας έναν συνδυασμό που θεωρείται κλασικός εδώ και δεκαετίες. Η ισορροπία έγκειται στο να μη βάλουμε κάτι πολύ ελαφρύ μαζί με κάτι πολύ βαρύ ή έντονο, χοντρικά. Για παράδειγμα δεν θα βάλουμε ένα φρέσκο ανθότυρο δίπλα σε ένα Cab από τη Νάπα καθώς το κρασί θα εξαφανίσει το τυρί.

Με ποιο κρασί κάνει ιδανικό pairing κάθε τυρί;

Πάμε τώρα σε πιο συγκεκριμένα παραδείγματα και συνδυασμούς. Τα σκληρά και παλαιωμένα τυριά είναι μεγάλο κεφάλαιο. Καθώς ωριμάζουν, αποκτούν πολυπλοκότητα, πιο πλούσια και ενίοτε, αλμυρή γεύση και μια έξτρα λιπαρότητα που τους επιτρέπει να σταθούν δίπλα σε πολλά στυλ κρασιών. Μια παλαιωμένη γραβιέρα μπορεί να ταιριάζει εξίσου όμορφα με ένα δομημένο κόκκινο, όπως ένα Bordeaux blend ή μια πλούσια Νεμέα, αλλά και με ένα λευκό με σώμα, όπως ένα βαρελάτο Chardonnay. Ακόμη και η σαμπάνια, με τη φρεσκάδα και τις φυσαλίδες της, αναδεικνύει υπέροχα την υφή και την αλμυρή ένταση ενός σκληρού τυριού. Κλασικός και άχαστος συνδυασμός είναι παλαιωμένα Παρμεζάνα με Σαμπάνια.

Στο Cheddar όμως ή στο Gouda η κατάσταση αλλιώς είναι ελαφρώς.

Το Cheddar όταν παλαιώνει έχει θριφτή (crumbly που λένε και στο χωριό μου), πλούσια υφή, αλμύρα και μια διακριτική οξύτητα. Για το λόγο αυτό βρίσκω πιο ταιριαστό τον συνδυασμό με ένα Riesling ή ένα λεμονάτο Gavi di Gavi (όχι ότι δεν ταιριάζει με ένα Syrah as πούμε απλά εγώ ψηφίζω λευκό). Η οξύτητα του κρασιού έρχεται και κουμπώνει με το τυρί ενώ κόβει και την λιπαρότητά του. Το Gouda όταν παλαιώνει αποκτά αρώματα που θυμίζουν αλμυρή καραμέλα βουτύρου. Για το λόγο αυτό τα βαρελάτα λευκά από Βουργουνδία, Kumeu River και Rioja του πάνε πολύ καλύτερα από ερυθρά, κατά τη γνώμη μου. Τα φρέσκα κατσικίσια τυριά έχουν τη δική τους γοητεία: φρέσκια οξύτητα, χαρακτηριστική μυρωδιά και κρεμώδη υφή, που τα κάνει ιδανικά για λευκά κρασιά με υψηλή οξύτητα. Ένα Sauvignon Blanc από το Sancerre,



ένα Aligote, ένα Saumur λευκό ή ένα δροσερό Μοσχοφίλερο αναδεικνύουν τη φρεσκάδα τους. Δείτε πάνω το παράδειγμα με το Crotin, πάει χέρι με χέρι με τα Sauvignon της περιοχής, αλλά δε θα έλεγε ότι και σε ένα πειρωτικό Ασύρτικο. Αλλά και το ανάποδο, το δικό μας γκερεμέζι μια χαρά θα πήγαινε και με Sauvignon. Τώρα αν πάμε σε γλυκές γραβιέρες και φρέσκα κασέρια από αιγοπρόβειο γάλα, τα αρώματα του γάλακτος και ενίοτε ένας βοτανικός χαρακτήρας υπερισχύουν.



Αυτά τα τυριά αγαπούν εξίσου μαλακά και ήπια κρασιά όπως η Μαλαγουζιά και το Βιδιανό αλλά και ένα ωραίο, τραγανό Σαββατιανό. Αν η όρεξη μας τραβάει κόκκινο τότε ένα φρέσκο Αγιωργίτικο, μια Barbera ή μια Λημνιώνα θα ταιριάζουν μια χαρά.

Σε παλαιώμενες εκδοχές π.χ. Πεκορίνο, πάμε σε πιο πλούσια και δυναμικά κόκκινα όπως Chianti και Brunello. Τα μαλακά bloomy rind τυριά, όπως το Brie και το Camembert, είναι ίσως τα πιο «ευαίσθητα» στο pairing. Πέραν της έντονης οσμής τους έχουν και μια πίκρα, χωρίς έντονη αλμύρα, γεγονός που κάνει τα ρωμαλέα κόκκινα κακή επιλογή.

Ο λόγος για αυτό είναι πως το πικρό στοιχείο στο κρασί (ταννίνες) ενισχύεται από το τυρί και σε συνδυασμό με την απουσία της αλμύρας (που ενισχύει το φρούτο και «μαλακώνει» τις ταννίνες) κάνουν το κρασί να φαίνεται άγριο και άχαρο. Δοκιμάστε να βάλετε δίπλα του ένα αρωματικό λευκό όπως Gewurztraminer και Viognier (τρελό παράδοξο, τα βρωμότυρα θέλουν αρωματικά κρασιά) ή ένα αφρώδες κρασί που «καθαρίζει» τον ουρανίσκο από την πλούσια υφή τους.

Από την άλλη μεριά όμως, ένα κόκκινο κρασί με πλούσιο φρούτο και μαλακές ταννίνες μπορεί να κάνει μαγικά. Δοκιμάστε brie, ακόμα και με τρούφα, δίπλα σε ένα Pinot Noir, ένα Gamay ή ένα Σινόμαυρο Αμυνταίου και θα με θυμηθείτε.

Τελικά λευκό ή κόκκινο;

Πιστεύω πως με το λευκό παίζουμε πιο σίγουρα και αποφεύγουμε τις... κακοτοπιές αλλά κάποιοι συνδυασμοί με κόκκινο είναι αυτό που λέμε foodgasm! Και στο συνδυασμό όπως και στη ζωή συνήθως κερδίζουν οι τολμηροί.

Πηγή : Andro.gr

[<https://www.andro.gr/geusi/ti-krazi-paei-perissotero-tiri/>]



Πόσο οι έλεγχοι της Τροχαίας επηρεάζουν την κατανάλωση αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα;

Τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα, και ιδιαίτερα μετά την αυστηροποίηση του Κώδικα Οδικής Κυκλοφορίας και την εντατικοποίηση των ελέγχων για οδήγηση υπό την επήρεια αλκοόλ, παρατηρείται μια ξεκάθαρη μεταβολή στη συμπεριφορά των οδηγών και, κατ' επέκταση, των καταναλωτών αλκοολούχων ποτών. Η αύξηση των αλκοτέστ, η χρήση καμερών και τα αυξημένα πρόστιμα έχουν δημιουργήσει ένα περιβάλλον στο οποίο η κατανάλωση αλκοόλ συνδέεται πλέον άμεσα με την έννοια του ρίσκου.

1. Αυστηρότερο πλαίσιο και εντατικοί έλεγχοι

Η Τροχαία έχει αυξήσει σημαντικά τον αριθμό των ελέγχων αλκοτέστ, ιδιαίτερα σε περιόδους αυξημένης κυκλοφορίας, όπως εορτές και αργίες.

Την Πρωτοχρονιά, πραγματοποιήθηκαν χιλιάδες έλεγχοι σε όλη τη χώρα, με ιδιαίτερα χαμηλό αριθμό θετικών περιστατικών, γεγονός που δείχνει υψηλό βαθμό συμμόρφωσης από τους οδηγούς.

Η εικόνα αυτή επαναλαμβάνεται και σε άλλες μεγάλες εξορμήσεις της Τροχαίας. Το συμπέρασμα είναι σαφές: οι οδηγοί γνωρίζουν ότι οι έλεγχοι είναι εκτεταμένοι και λειτουργούν αποτρεπτικά.

2. Οι κυρώσεις και η συνειδητοποίηση του κινδύνου

Με το ισχύον πλαίσιο, ακόμη και χαμηλές συγκεντρώσεις αλκοόλ αρκούν για να επιφέρουν κυρώσεις. Συγκεκριμένα, συγκεντρώση αλκοόλ 0,25-0,39 mg/l στον εκπνεόμενο αέρα:

- συνεπάγεται διοικητικό πρόστιμο,
- αφαίρεση άδειας οδήγησης για έναν μήνα,

- και άμεση οικονομική και πρακτική επιβάρυνση για τον οδηγό.

Το συγκεκριμένο εύρος αλκοόλ δεν αντιστοιχεί σε υπερβολική κατανάλωση:

- μπορεί να προκύψει από μία μπίρα των 330 ml,
- ή από ένα ποτήρι κρασί περίπου 120-150 ml, ανάλογα με το φύλο, το σωματικό βάρος και τον μεταβολισμό. Ποσότητες που μέχρι πρόσφατα θεωρούνταν «ασφαλείς» ή «αμελητέες» επαρκούν πλέον για να οδηγήσουν σε σοβαρές κυρώσεις. Αυτό έχει ενισχύσει μια νέα αντίληψη: αν πρόκειται να οδηγήσει κανείς, δεν επιλέγει να πει, ούτε «λίγο».

3. Μεταβολές στην κατανάλωση στην εστίαση

Η αλλαγή αυτή αποτυπώνεται και στην καθημερινή λειτουργία της εστίασης. Επαγγελματίες του χώρου καταγράφουν:

- μείωση της κατανάλωσης ανά πελάτη,
- περισσότερες επιλογές χαμηλής ή μηδενικής κατανάλωσης,
- μετατόπιση της εξόδου σε πιο τοπικά και χαμηλότερου ρυθμού καταστήματα. Σε αρκετές περιπτώσεις εκτιμάται ότι σημαντικό μέρος της μείωσης της κατανάλωσης στα νυχτερινά καταστήματα συνδέεται άμεσα με τον φόβο των ελέγχων και τις αυστηρές ποινές.

4. Τι σημαίνει αυτό για τον κλάδο των ποτών

Η εικόνα αυτή δεν συνεπάγεται αποκλειστικά αρνητικές εξελίξεις για τον κλάδο.

- Παρατηρείται τάση προς μικρότερη ποσότητα αλλά υψηλότερη ποιότητα κατανάλωσης.
- Η κατανάλωση μετατοπίζεται χρονικά και χωρικά, σε



περιβάλλοντα που δεν συνδέονται με οδήγηση.

- Η έννοια της υπεύθυνης κατανάλωσης αποκτά κεντρικό ρόλο στη σχέση προϊόντος και καταναλωτή. Ο κλάδος καλείται να προσαρμοστεί σε μια νέα πραγματικότητα, όπου η εμπειρία και η ποιότητα αποκτούν μεγαλύτερη βαρύτητα από τον όγκο.

Συμπέρασμα

Οι αυξημένοι έλεγχοι της Τροχαίας και το αυστηρό πλαίσιο κυρώσεων έχουν ουσιαστικό αντίκτυπο στη συμπεριφορά των οδηγών και στην κατανάλωση αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα. Όταν ακόμη και μία μπίρα ή ένα ποτήρι κρασί μπορεί να επιφέρει κυρώσεις, η κατανάλωση γίνεται πιο συνειδητή και επιλεκτική, ιδιαίτερα όταν συνδέεται με τη μετακίνηση. Για τον κλάδο, το ζητούμενο μετατοπίζεται από την ποσότητα προς την ποιότητα, την υπευθυνότητα και τη βιώσιμη σχέση με τον καταναλωτή.

110 ΧΡΟΝΙΑ
ΣΟΥΡΩΤΗ.
1916 - 2026

Φυσική Πηγή Ευεξίας!

f d v in @
www.souroti.gr

Αναζητήστε τις
ΕΠΕΤΕΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

LEARN MORE

Από τον χώρο των εταιρειών

Αλκοολούχα ποτά: Βουτιά στις πωλήσεις – «Πηγάδια» από απούλητα αποθέματα

Με ένα τεράστιο απόθεμα απούλητων αποσταγμάτων έχουν βρεθεί οι εταιρείες παραγωγής αλκοολούχων ποτών, εξαιτίας της ιστορικής πτώσης της ζήτησης για ουίσκι, κονιάκ και τεκίλα, μετά την εκτόξευση των πωλήσεων στην πανδημία, με αποτέλεσμα να αναγκάζονται να κλείσουν αποστακτήρια και να μειώσουν δραστικά τις τιμές για να «διώξουν» τα μπουκάλια που συσσωρεύονται στις αποθήκες τους.

Μόνο πέντε από τους μεγαλύτερους εισηγμένους παραγωγούς αλκοολούχων ποτών -Diageo, Pernod Ricard, Campari, Brown Forman και Rémy Cointreau- έχουν αποθέματα αξίας 22 δισ. δολαρίων, η μεγαλύτερη αξία σε πάνω από μια δεκαετία. Πιο κραυγαλέα περίπτωση είναι εκείνη της Rémy, που αναφέρει αποθέματα αξίας 1,8 δισ. ευρώ, σχεδόν διπλάσια από τα ετήσια έσοδά της και πλησιάζουν το σύνολο της κεφαλαιοποίησής του.

«Η συσσώρευση αποθεμάτων είναι άνευ προηγουμένου», δήλωσε ο αναλυτής της Bernstein Trevor Stirling, προσθέτοντας ότι μεταξύ των εταιρειών που δημοσιοποίησαν τις πληροφορίες, τα τρέχοντα αποθέματα είχαν ξεπεράσει αυτά που είχαν συσσωρευτεί μετά την παγκόσμια χρηματοπιστωτική κρίση.

Τα αποθέματα της Diageo που βρίσκονται σε διαδικασία ωρίμανσης ως ποσοστό των ετήσιων εσόδων της εταιρείας αυξήθηκαν από 34% το οικονομικό έτος 2022 σε 43% το 2025.

Η αξία των αποθεμάτων της ομάδας FTSE 100 που βρίσκονται σε διαδικασία ωρίμανσης, κυρίως αμερικανικό ουίσκι και σκωτσέζικο ουίσκι, είχε φτάσει τα 8,6 δισεκατομμύρια δολάρια τον Ιούνιο του περασμένου έτους.

Τα βαρέλια με τα παλαιωμένα αποστάγματα άρχισαν να συσσωρεύονται μετά την αντίδραση των εταιρειών στην έκρηξη της κατανάλωσης αλκοόλ κατά τη διάρκεια της πανδημίας, η οποία οδήγησε σε δραματική αύξηση της παραγωγής.

«Το 2021 και το 2022 όλοι έχασαν τον έλεγχο και πίστευαν ότι [η ζήτηση] θα συνεχιζόταν για πάντα», δήλωσε ο Stirling.

Απότομη «προσγείωση»

Η ραγδαία αύξηση του πληθωρισμού ανάγκασε τον κλάδο σε μια απότομη «προσγείωση» στην πραγματικότητα. Η παγκόσμια συμπύεση των διαθέσιμων εισοδημάτων τα τελευταία χρόνια έχει εξαντλήσει τη ζήτηση για αλκοολούχα ποτά, προκαλώντας μια σειρά προειδοποιήσεων για τα

κέρδη, αλλαγές σε ηγεσίες και μαζική έξοδο των μετόχων από τις μεγαλύτερες εταιρείες του κλάδου.

Μεταξύ των επενδυτών συζητείται και το κατά πόσον η ύφεση της κατανάλωσης είναι αποτέλεσμα βαθύτερων κοινωνικών αλλαγών, με ορισμένους να υποστηρίζουν ότι συνδέεται κυρίως με την ταχεία υιοθέτηση φαρμάκων για την απώλεια βάρους, όπως τα Wegovy και Ozempic, σε συνδυασμό με μεγαλύτερη έμφαση στην υγεία και στην ευεξία γενικά.

Η μεταβλητότητα της ζήτησης είναι ένας παράγοντας κυρίαρχος για τις αποφάσεις των παραγωγών παλαιωμένων αποσταγμάτων, οι οποίοι πρέπει να προβλέπουν τη πώς θα εξελιχθεί χρόνια ωριότερα.



Οι παραγωγοί κονιάκ, για παράδειγμα, πρέπει να αποφασίσουν πόσα λίτρα eau-de-vie, το απόσταγμα από σταφύλια που παλαιώνεται για να παραχθεί κονιάκ, θα τοποθετήσουν σε βαρέλια για δύο, τέσσερα, δέκα ή δώδεκα χρόνια στο μέλλον — τα κύρια προφίλ παλαιώσης του κονιάκ.

Βουτιά στις πωλήσεις

Οι πωλήσεις του γαλλικού μπράντι έχουν πληγεί ιδιαίτερα από την ύφεση, με τις εξαγωγές να μειώνονται κατά 72% σε ετήσια βάση τον Φεβρουάριο του 2025, σύμφωνα με την εθνική διεπαγγελματική οργάνωση Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC).

Στην εξαμηνιαία ενημέρωση της Rémy Cointreau τον Νοέμβριο, όπου αναφέρθηκε πτώση 7,6% στα έσοδα από το οργανικό κονιάκ, ο διευθύνων σύμβουλος Franck Marilly υπογράμμισε ότι η αυξημένη προσφορά eau-de-vie θα οδηγούσε σε πτώση των τιμών. «Βρισκόμαστε σε έναν διαφορετικό κόσμο», δήλωσε ο Marilly.

Η έκρηξη της τεκίλας την τελευταία δεκαετία -που τροφοδοτήθηκε από νέες μάρκες- οδήγησε παραγωγούς όπως η Diageo και η Brown Forman να διαθέσουν εκατομμύρια δολάρια για την προσθήκη νέας παραγωγικής ικανότητας.

Ωστόσο, μόλις οι νέες εγκαταστάσεις άρχισαν να λειτουργούν, η ζήτηση έπεσε κατακόρυφα.

Στις ΗΠΑ, οι πωλήσεις αλκοολούχων ποτών, από την τεκίλα Don Julio έως το ιρλανδέζικο ουίσκι Jameson, πηγαίνουν από το κακό στο χειρότερο. Οι συνολικές πωλήσεις αλκοολούχων ποτών μειώθηκαν κατά 3,4% στις τέσσερις εβδομάδες έως τα τέλη Δεκεμβρίου, σε σύγκριση με πώση 2,4% τις προηγούμενες τέσσερις εβδομάδες, σύμφωνα με στοιχεία της Nielsen.

Κλείνουν αποστακτήρια

Οι αναλυτές ανέφεραν ότι οι παραγωγοί είχαν μέχρι στιγμής αντισταθεί στις μεγάλες εκπτώσεις που είχαν πλήξει τον κλάδο κατά τη διάρκεια προηγούμενων περιόδων υπερπροσφοράς αλκοολούχων ποτών, όπως η λεγόμενη «λίμνη ουίσκι» της δεκαετίας του 1980.

Ωστόσο, οι μεγάλες επενδύσεις στην παραγωγή και στην αποθήκευση επιβαρύνουν σημαντικά τους ισολογισμούς των εταιρειών.

Οι εταιρείες έχουν σταματήσει την παραγωγή, ενώ προσπαθούν να πουλήσουν τις υπάρχουσες παραγωγές.

Ο ιαπωνικός όμιλος ποτών Suntory έχει κλείσει το κύριο αποστακτήριο του Jim Beam bourbon, με έδρα το Κεντάκι, για τουλάχιστον ένα χρόνο και η Diageo έχει σταματήσει την παραγωγή ουίσκι στις εγκαταστάσεις της στο Τέξας και το Τενεσί μέχρι το καλοκαίρι.

Ο αναλυτής της Jefferies, Edward Mundy, προειδοποίησε ότι η μείωση της παραγωγής παλαιωμένων οινοπνευματωδών ποτών ενέχει τον κίνδυνο οι παραγωγοί να βρεθούν με έλλειψη αποθεμάτων σε πέντε ή ακόμα και δέκα χρόνια, όταν η ζήτηση για μια συγκεκριμένη μάρκα ή κατηγορία μπορεί να έχει αυξηθεί και πάλι.

«Αν μειώσουν τα αποθέματα κατά τη διάρκεια μιας ύφεσης, θα έχουν τεράστια προβλήματα όταν προσπαθήσουν να ικανοποιήσουν τη ζήτηση στο μέλλον», δήλωσε ο Mundy, προσθέτοντας ότι η άνθηση και η ύφεση των οινοπνευματωδών ποτών τα τελευταία πέντε χρόνια ήταν σχεδόν αδύνατο να προβλεφθεί.

Engine Gin και Disaronno Velvet: δύο εμβληματικές αφίξεις με ιταλική υπογραφή και ξεκάθαρη ταυτότητα, πλέον διαθέσιμες μέσω της Concepts SA

Η Concepts SA παρουσιάζει στην ελληνική αγορά δύο εμβληματικά ιταλικά προϊόντα με έντονη ταυτότητα και premium χαρακτήρα: το Engine Gin και το Disaronno Velvet.

Engine Gin

Το Engine Gin είναι ένα 100% ιταλικό και 100% organic, hand crafted distilled gin από την Alta Langa,



εμπνευσμένο τόσο από την παράδοση όσο και από τον κόσμο του μηχανοκίνητου αθλητισμού. Η ιδιαίτε-

ρη τενεκεδένια φιάλη του, που θυμίζει δοχείο λαδιού μηχανής, αποτελεί ξεκάθαρη αναφορά στις μηχανές και τους cult μύθους των 80s. Η συνταγή του βασίζεται σε ένα παραδοσιακό γιατροσόφι του Piedmont και περιλαμβάνει οργανικές πρώτες ύλες όπως άρκευθο από την Τοσκάνη, φασκόμηλο από το Piedmont και λεμόνι από τη Σικελία.

Η απόσταση σε χαμηλές θερμοκρασίες και υπό κενό αέρος αναδεικνύει τον έντονο χαρακτήρα του άρκευθου, τις φρέσκες νότες λεμονιού και τη χαρακτηριστική παρουσία του φασκόμηλου, με μακρά και ισορροπημένη επίγευση.

Disaronno Velvet

Το Disaronno Velvet έρχεται να αποκαλύψει τη βελούδινη πλευρά του Disaronno, ως ένα cream liqueur με εξαιρετικά απαλή υφή και αλκοολικό βαθμό 17% ABV. Απολαμβάνεται ιδανικά με πάγο, προσφέροντας μια δροσερή και κομψή εμπειρία κα-



τανάλωσης. Η νέα total white εμφάνιση της εμβληματικής φιάλης με το τετράγωνο καπάκι ενισχύει τον σύγχρονο και premium χαρακτήρα του προϊόντος. Με τις νέες αυτές αφίξεις, η ελληνική αγορά υποδέχεται δύο ιταλικά brands που ξεχωρίζουν τόσο για την ποιότητα και τη γεύση τους όσο και για τη μοναδική αισθητική και το ξεκάθαρο positioning τους.



BIKOS[®]
COLA

Από τον χώρο των εταιρειών

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ: ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗΣ ΓΙΑ ΤΡΙΤΗ ΣΥΝΕΧΟΜΕΝΗ ΧΡΟΝΙΑ

Σταθερή προσήλωση στον άνθρωπο και την ανθρωποκεντρική κουλτούρα επιβεβαιώνει η νέα διάκριση της εταιρείας

Η Ελένη Δρακοπούλου, Διευθύντρια Ανθρώπινου Δυναμικού, επεσήμανε: «Στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία παραμένουμε πιστοί στη φιλοσοφία μας ότι οι άνθρωποι αποτελούν την καρδιά και τη δύναμή μας. Η αναγνώριση ως Top Employer για τρίτη συνεχόμενη χρονιά επιβεβαιώνει ότι η ανθρωποκεντρική κουλτούρα που έχουμε υιοθετήσει παραμένει βασική προτεραιότητά μας και δεσμευόμαστε να συνεχίσουμε να επενδύουμε στους ανθρώπους μας, παρέχοντας ίσες ευκαιρίες, υποστήριξη και ουσιαστική πρόοδο για όλους».

Με κύριο προσανατολισμό στον άνθρωπο, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία επενδύει διαχρονικά σε πρακτικές ανθρώπινου δυναμικού που ενισχύουν τη συνεργασία, τη διαφορετικότητα και τη συνεχή ανάπτυξη. Η συγκεκριμένη διάκριση επιβεβαιώνει τη σταθερή της προσήλωση στη δημιουργία ενός σύγχρονου και εξελισσόμενου εργασιακού περιβάλλοντος, καθιερώνοντας την εταιρεία ως



εργοδότη επιλογής στην Ελλάδα.

Με το βλέμμα στο μέλλον, η εταιρεία συνεχίζει να επενδύει σε πρακτικές και πρωτοβουλίες που ενδυναμώνουν τους ανθρώπους της, ενισχύουν τη συνεργασία και καλλιεργούν μια κουλτούρα εμπιστοσύνης, σεβασμού και ουσιαστικής ανάπτυξης.

Σχετικά με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι η μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Ελλάδα, με ενεργή παρουσία στη χώρα για περισσότερα από 62 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και σήμερα αποτελεί μέλος του Ομίλου HEINEKEN N.V.

Παράγει στην Ελλάδα μια ευρεία γκάμα μαρκών μπίρας, μεταξύ των οποίων η Amstel, Heineken και ΑΛΦΑ. Διαθέτει 3 μονάδες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα και 2 ιδιόκτητα βυνοποιεία σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα.



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 κατοχυρωμένη ελληνική διαδρομή για τα προϊόντα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

Παράλληλα με την επιχειρηματική της ανάπτυξη, η εταιρεία 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.

COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ: «ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗΣ»

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΓΙΑ 7Η ΣΥΝΕΧΗ ΧΡΟΝΙΑ!

Η Coca-Cola Τρία Ήψιλον αναδείχθηκε ως «Κορυφαίος Εργοδότης» στην Ελλάδα για 7η συνεχόμενη χρονιά, σύμφωνα με την αξιολόγηση του διεθνούς θεσμού «Top Employers Institute», ο οποίος επιβράβευσε τη στρατηγική και τις πρακτικές της για τη διαχείριση και ανάπτυξη του Ανθρώπινου Δυναμικού.

ΤΙ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ ΤΗΝ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΣΕ «ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΕΡΓΟΔΟΤΗ»

Βασική προτεραιότητα της εταιρείας αποτε-

προσώπηση των φύλων αποτελεί στρατηγικό άξονα της πολιτικής της στο ανθρώπινο δυναμικό. Ενδεικτικά, το 54% της Ανώτερης Διοίκησης, το 42,8% των Διευθυντικών Στελεχών, καθώς και το 49% των «Κορυφαίων 60» Στελεχών της εταιρείας, είναι γυναίκες.

Παράλληλα, η Coca-Cola Τρία Ήψιλον πραγματοποιεί σε ετήσια και εξαμηνιαία βάση έρευνες αξιολόγησης, παρακολουθώντας συστηματικά το εργασιακό περιβάλλον και την εμπειρία των ανθρώπων

της, με στόχο να ανταποκρίνεται έμπρακτα στις ανάγκες τους και να τους παρέχει τις κατάλληλες συνθήκες για βέλτιστη επαγγελματική απόδοση και ενίσχυση δεξιοτήτων.

Σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα αποτελέσματα, ο δείκτης δέσμευσης των εργαζομένων ανέρχεται στο 85%, το 95% δηλώνει υπερήφανο που αποτελεί μέλος της Coca-Cola Τρία Ήψιλον και το 88% αναφέρει ότι

αισθάνεται χαρούμενο στον εργασιακό του χώρο. Παράλληλα, για πρώτη φορά αξιολογήθηκε ο Δείκτης Συμπερίληψης (Inclusion Index), ο οποίος ανήλθε στο 87%, επι-

βεβαιώνοντας τη δέσμευση της εταιρείας σε μία κουλτούρα αποδοχής και ισότητας. Όλα τα παραπάνω αποτυπώνουν τη σταθερή στρατηγική της Coca-Cola Τρία Ήψιλον να δημιουργεί ένα σύγχρονο και υποστηρικτικό εργασιακό περιβάλλον που ενισχύει την ευημερία των εργαζομένων σε προσωπικό, κοινωνικό και επαγγελματικό επίπεδο.

Η προσέγγιση αυτή επιβεβαιώνεται και από τις διακρίσεις που απέσπασε η εταιρεία το προηγούμενο έτος, με συνολικά 6 HR Awards και 3 DEI Awards, οι οποίες αναγνωρίζουν την αριστεία της σε τομείς όπως η στρατηγική στελέχωσης, η ανάπτυξη ταλέντων, η προώθηση της διαφορετικότητας και της ισότητας, καθώς και η εφαρμογή δίκαιων και χωρίς διακρίσεις συστημάτων αμοιβών.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΑΣΕΙ ΥΨΗΛΩΝ ΔΙΕΘΝΩΝ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ

Το «Top Employers Institute», ως ανεξάρτητος και διεθνώς αναγνωρισμένος οργανισμός πιστοποίησης, αξιολογεί τους συμμετέχοντες μέσω μίας παγκόσμιας έρευνας βέλτιστων πρακτικών στη Διαχείριση Αν-



θρώπινου Δυναμικού.

Η έρευνα καλύπτει ένα ευρύ φάσμα θεμάτων που αφορούν την ανάπτυξη των εργαζομένων και περιλαμβάνει τη στρατηγική ανθρώπινου δυναμικού και την προσέλκυση ταλέντων, τον σχεδιασμό εργατικού δυναμικού, την εκπαίδευση και την ανάπτυξη εργαζομένων και ηγεσίας, τη διαχείριση απόδοσης, καριέρας και διαδοχής, τις παροχές, καθώς και την εταιρική κουλτούρα.

Μέσα από συγκριτική αξιολόγηση, εξειδικευμένη καθοδήγηση και στρατηγικά insights, οι οργανισμοί έχουν τη δυνατότητα να βελτιώνουν και να αναδεικνύουν τις πρακτικές τους στη διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού.



λεί η καλλιέργεια μίας κουλτούρας εμπιστοσύνης, αποδοχής και ίσων ευκαιριών που προάγει τη διαφορετικότητα και τη συμπερίληψη σε όλα τα επίπεδα. Η ισόρροπη εκ-



Στη βύνη της απόλαυσης!




EZA
ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΙΑ
ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ



 eza.gr

  [@cretankingsbeer](https://www.instagram.com/cretankingsbeer) [@pils_hellas](https://www.instagram.com/pils_hellas) [@odyssey.beer](https://www.instagram.com/odyssey.beer) [@eza_beer](https://www.instagram.com/eza_beer) [@atodamadregr](https://www.instagram.com/atodamadregr) [@peiraikibeer](https://www.instagram.com/peiraikibeer) [@menabrea.gr](https://www.instagram.com/menabrea.gr)

Απολαύστε υπεύθυνα

Από τον χώρο των εταιρειών

ΤΑ THREE CENTS PREMIUM MIXERS ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΩΝ WORLD'S 50 BEST BARS: NO1 TOP TRENDING MIXER ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ

Με ιδιαίτερη χαρά, ανακοινώνουμε ότι τα Three Cents, premium mixers που ανήκουν στο 24/7 χαρτοφυλάκιο προϊόντων της Coca-Cola Τρία Έψιλον, κατέκτησαν την πρώτη θέση στην κατηγορία Top Trending Mixer στο επίσης Brands Report των World's 50 Best Bars του κορυφαίου κλαδικού περιοδικού «Drinks International».

Παράλληλα, τα Three Cents σημείωσαν άνοδο τριών θέσεων και κατέλαβαν τη δεύτερη θέση στην κατηγορία Top Selling Mixer.

Το «World's 50 Best Bars Brands Report» του «Drinks International» αποτελεί μια ετήσια έρευνα του θεσμού World's 50 Best Bars Awards, με τη συμμετοχή κορυφαίων bars από όλο τον κόσμο, η οποία καταγράφει τα πιο δημοφιλή και εμπορικά επιτυχημένα brands του κλάδου.

Το brand Three Cents, «παρών» στη διοργάνωση από το 2016, παρουσιάζει σταθερά ανοδική πορεία τα τελευταία χρόνια, έχοντας κατακτήσει την περσινή χρονιά τη 2η θέση στην κατηγορία Top Trending Mixer και την 5η θέση στην

κατηγορία Top Selling Mixer, αντίστοιχα.

Το 2025 αποτέλεσε χρονιά-ορόσημο για τα Three Cents premium mixers, καθώς κυκλοφόρησαν την καινοτόμο γεύση Fig Leaf Soda που κέρδισε πολύ γρήγορα το ενδιαφέρον της διεθνούς bartending κοινότητας, εμπνέοντας bartenders στο Ηνωμένο Βασίλειο, την Ευρώπη και παγκοσμίως, και καθιερώθηκε ως μία από τις σταθερές επιλογές των bartenders.

Παράλληλα, η συνεχώς αυξανόμενη δημοτικότητα του cocktail Paloma ανέδειξε το Three Cents Pink Grapefruit Soda ως βασικό συστατικό για την παρασκευή του, ενώ οι στρατηγικές συνεργασίες του brand ενίσχυσαν περαιτέρω



τη διεθνή του παρουσία.

ΟΓΙΩΡΓΟΣ ΜΠΑΓΚΟΣ ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΙΔΡΥΤΗΣ ΤΗΣ THREE CENT Δήλωσε:

Είναι πάντα τιμή μας να συμπεριλαμβανόμαστε στο τόσο σημαντικό "The World's 50 Best Bars Annual Brands Report" · το γεγονός όμως ότι φέτος κατακτήσαμε μια τόσο υψηλή θέση αποτελεί για το brand μία στιγμή ιδιαίτερης υπερφάνειας.

Το 2025 υπήρξε μία εξαιρετική χρονιά για την Three Cents και συνεχίζουμε δυναμικά να εξελισσόμαστε και να προχωράμε μπροστά. Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά όλους για τη στήριξη και την αναγνώριση που με συνέπεια επιδιώκαμε και στην οποία πάντα πιστεύαμε.

Η COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ HORECA 2026 ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΓΙΑ ΜΙΑ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΣΕΖΟΝ

Η Coca-Cola Τρία Έψιλον δίνει δυναμικό «παρών» στη HoReCa Expo 2026, από τις 13 έως τις 16 Φεβρουαρίου, και υποδέχεται τους επαγγελματίες της αγοράς σε έναν πλήρως ανανεωμένο χώρο, στο Hall 1 (B21/B23, C19/C21), με πρωταγωνιστή τα προϊόντα της.

Με οδηγό το όραμά της να αποτελεί συνεργάτη επιλογής για τους πελάτες της, η Coca-Cola Τρία Έψιλον στηρίζει τους επαγγελματίες του HoReCa, ενεργοποιώντας περισσότερες περιστάσεις κατανάλωσης και ενισχύοντας τις ευκαιρίες ανάπτυξης που προσφέρουν στους πελάτες τους. Αυτό επιτυγχάνεται με το διευρυμένο χαρτοφυλάκιο προϊόντων της το οποίο καλύπτει κάθε στιγμή της ημέρας, ενισχύει τις δυνατότητες mixability με καινοτόμες προτάσεις και αξιοποιεί έξυπνους συνδυασμούς σεβριρίσματος.

Με στόχο να προσφέρει ολοκληρωμένες εμπειρίες κατανάλωσης που δημιουργούν αξία τόσο για τους επαγγελματίες του κλάδου όσο και για τους καταναλωτές, η εταιρεία θα παρουσιάσει τις επιλογές του χαρτοφυλακίου της για κάθε περίπτωση: από το πρωί, με τα blends καφέ Costa Coffee και Caffè Vergnano και τους χυμούς Amita, στο μεσημεριανό γεύμα με την αγαπημένη Coca-Cola, και από το απόγευμα και μετά με Three Cents και Schweppes, με μοναδικές προτάσεις mixability, μπίρες Stella Artois και Corona, μέχρι τις βραδινές εξόδους με αλκοολούχα ποτά, με Finlandia Vodka, καθώς και κορυφαίες προτάσεις των οίκων Edrington, Brown-Forman και Ισιδώρου Αρβανίτου. Και φυσικά, δεν θα λείπουν τα απολαυστικά Tsakiris Chips, αλλά και το Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΑΥΡΑ, ο σύμμαχος ενυδάτωσης για κάθε στιγμή της ημέρας.

Η COCA-COLA ZERO ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΪΝΗ ΜΕ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΤΗΣ HORECA EXPO

Η συσκευασία Coca-Cola Zero Χωρίς Καφεΐνη με νέο, κομψό σχεδιασμό θα είναι διαθέσιμη και στην έκθεση HoReCa. Αναγνωρίζοντας ότι τα βράδια αποτελούν πολύτιμο χρόνο για χαλάρωση και σύνδεση με τους αγαπημένους μας, πολλοί καταναλωτές στρέφονται σε επιλογές ροφημάτων που ταιριάζουν σε αυτές τις στιγμές.

Η ανανεωμένη Coca-Cola Zero Χωρίς Καφεΐνη ανταποκρίνεται σε αυτή την ανάγκη, προσφέροντας μία απολαυστική επιλογή που συμβαδίζει με τις σύγχρονες επιλογές τρόπου

ζωής, χάρη στην αυθεντική, δροσιστική γεύση της Coca-Cola, με μηδέν καφεΐνη, μηδέν ζάχαρη και μηδέν θερμίδες.

Με παρουσίαση της νέας συσκευασίας Coca-Cola Zero Χωρίς Καφεΐνη, η εταιρεία ενισχύει τις βραδινές περιστάσεις κατανάλωσης στο HoReCa, στηρίζοντας την ανάπτυξη των πελατών της.

NEA ΣΕΙΡΑ SINGLE ORIGIN CAFFÈ VERGNANO – LIVE PAIRING ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΑΚΕΚΡΙΜΕΝΟ PASTRY CHEF ΚΑΙ BRAND AMBASSADOR ΔΗΜΗΤΡΙΟ ΜΑΚΡΥΝΙΩΤΗ
Η Coca-Cola Τρία Έψιλον συνεχίζει να ενισχύει το χαρτοφυλάκιο του premium καφέ και τις ευκαιρίες ανάπτυξης για τους πελάτες της, λανσάροντας μία νέα σειρά Single Origin

γειώνει τη σοκολάτα.

EXCLUSIVE TASTINGS & MASTERCLASSES ΑΠΟ ΤΟ 24/7 ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Παράλληλα, καθ' όλη τη διάρκεια της Έκθεσης θα δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στο mixability, με την παρουσίαση καινοτόμων serves και cocktails που αξιοποιούν το μοναδικό χαρτοφυλάκιο της εταιρείας, βοηθώντας τους επαγγελματίες της HoReCa να εμπλουτίσουν τα μενού τους και να αναβαθμίσουν την εμπειρία κατανάλωσης.

Ο κορυφαίος bartender και Schweppes Lead Activation Strategist, Βασίλης Κυρίτσος, θα μιλήσει στους επαγγελματίες του κλάδου και head bartenders στο Perfect Highball, μέσα από τέσσερα εντατικά μισάωρα masterclasses, το Σάββατο 14/2 (16:00-17:00) και Κυριακή 15/2 (14:00-15:00).

Οι επισκέπτες θα μπορέσουν να συμμετάσχουν σε exclusive tastings, σε έναν ειδικά διαμορφωμένο χώρο μέσα στο περίπτερο της εταιρείας, μοναδικά masterclasses και να συναντήσουν τους ambassadors των brands της Coca-Cola Τρία Έψιλον, οι οποίοι θα τους ταξιδέψουν σε ένα συναρπαστικό κόσμο νέων εμπειριών, παροτρύνοντάς τους να δοκιμάσουν διαφορετικούς συνδυασμούς, γεύσεις και προτάσεις σεβριρίσματος.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΞΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΗΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Η Coca-Cola Τρία Έψιλον στηρίζει σταθερά την εξέλιξη του κλάδου μέσα από δράσεις που δημιουργούν προστιθέμενη αξία.

Ήδη από το 2019 υλοποιεί το πρόγραμμα HoReCa Empowered, το οποίο προσφέρει στους συμμετέχοντες επαγγελματίες και επιχειρηματίες του κλάδου HoReCa την ευκαιρία να αναπτύξουν

την δεξιότητές τους, λαμβάνοντας εκπαίδευση από κορυφαία στελέχη του κλάδου, σε συνεργασία με αναγνωρισμένους διεθνείς οργανισμούς.

Επιπλέον, μέσω του προγράμματος Zero Waste HoReCa, που υλοποιείται από τη ΜΚΟ Οικολογική Εταιρεία Ανακύκλωσης με την υποστήριξη του Ιδρύματος της Coca-Cola, βοηθάει τις επιχειρήσεις του κλάδου να υιοθετήσουν πιο βιώσιμες πρακτικές και να μειώσουν το λειτουργικό τους κόστος, συμβάλλοντας έτσι στο θετικό αποτύπωμα της ελληνικής τουριστικής βιομηχανίας.



από τον Caffè Vergnano.

Οι coffee experts της Coca-Cola Τρία Έψιλον και του Caffè Vergnano, Στάθης Κορέμτας και Σάββας Πετρούτσος παρουσιάζουν τη φιλοσοφία της νέας σειράς single origin, τη σημασία της προέλευσης και τον ρόλο τους σε σύγχρονες εφαρμογές HoReCa.

Το Σάββατο 14/2, από τις 14:00 έως τις 16:00, στο περίπτερο της εταιρείας, ο Δημήτριος Μακρυνιώτης, διακεκριμένος pastry chef και ambassador του brand, συμμετέχει σε ένα live pairing, αναδεικνύοντας πώς ο ποιοτικός καφές μπορεί να λειτουργήσει ως συστατικό που ενισχύει και απο-

HEINEKEN 0.0
ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΣ

NEA

0.0% ΑΛΚΟΟΛ

ΥΠΕΡ



ΧΗ

ΓΕΥΣΗ

PHARMACIA / ΓΕΥΣΗ



Απολαύστε υπεύθυνα

Από τον Γράμμο στα tennis courts του κόσμου: Νερό ArrénA και Μαρία Σάκκαρη μαζί

**Κοινές αξίες, κοινή πορεία
από την ελληνική φύση στη διεθνή σκηνή**

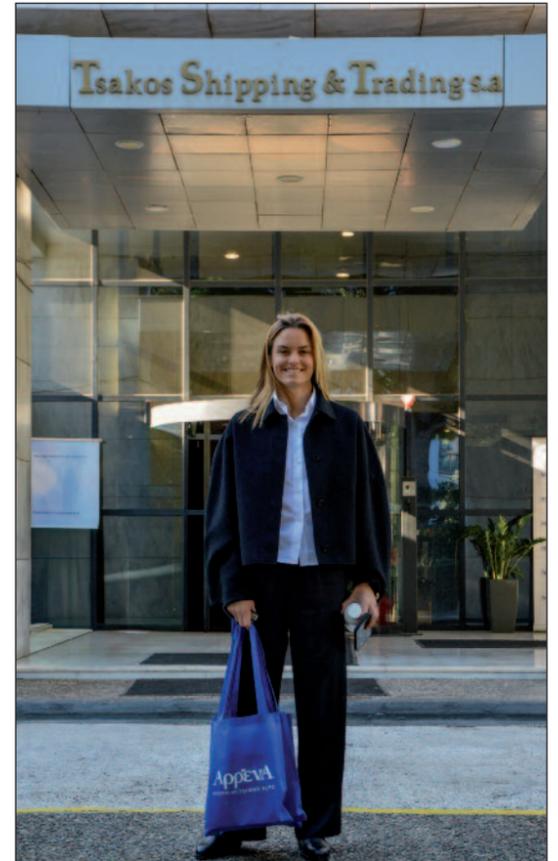
Το Φυσικό Μεταλλικό Νερό ArrénA ανακοινώνει με υπερηφάνεια τη συνεργασία του με την κορυφαία Ελληνίδα τενίστρια όλων των εποχών, Μαρία Σάκκαρη. Η συνεργασία αυτή βασίζεται σε κοινές αξίες: την αριστεία, την αυθεντικότητα, το ήθος και τη διαρκή επιδίωξη της κορυφαίας απόδοσης. Το Νερό ArrénA που πηγάζει από τηνακρική περιοχή του Γράμμου, συναντά τη Μαρία Σάκκαρη, μια αθλήτρια που έχει τιμήσει την Ελλάδα σε παγκόσμιο επίπεδο και αποτελεί πρότυπο αφοσίωσης και δύναμης.

Η Μαρία Σάκκαρη έχει φτάσει τη θέση Νο3 της παγκόσμιας κατάταξης WTA και αναγνωρίζεται διεθνώς ως μία από τις πιο γυμνασμένες και δυναμικές αθλήτριες του WTA Tour.

Ξεχωρίζει για τη σωματική της ένταση, την πειθαρχία και την αδιάκοπη εργασιακή της ηθική.

Στο υψηλότερο επίπεδο του επαγγελματικού αθλητισμού, η σωστή ενυδάτωση αποτελεί βασικό παράγοντα για τη διατήρηση της απόδοσης. Το Νερό ArrénA προσφέρει καθαρή, φυσική ενυδάτωση, με μοναδικά χαρακτηριστικά ανώτερης ποιότητας, υποστηρίζοντας αθλητές που απαιτούν το καλύτερο από τον εαυτό τους και από το νερό που επιλέγουν.

Για όλους αυτούς τους λόγους, το Νερό ArrénA αναδείχθηκε ως η συνεργασία που είχε το μεγαλύτερο νόημα για τη Μαρία Σάκκαρη: μια συνεργασία γνήσια και φυσική.



Όπως ανέφερε η Μαρία Κατσαμπούρη, Διευθύντρια Marketing & Βιωσιμότητας της Νερά Πηγών Γράμμου: «Η Μαρία Σάκκαρη είναι ένα σύμβολο επίμονης προσπάθειας, πειθαρχίας και δύναμης. Η προσήλωσή της στην αριστεία ευθυγραμμίζεται απόλυτα με τη δική μας φιλοσοφία για το προϊόν μας. Η ειλικρίνεια και ο χαρακτήρας της συμφωνούν άψογα με την ταυτότητά του νερού ArrénA. Μοιραζόμαστε την ίδια αλήθεια.»

Η συνάντηση του Νερού ArrénA με τη Μαρία Σάκκαρη αποτυπώνει μια κοινή αντίληψη για την προσπάθεια, τη συνέπεια και τη διαρκή εξέλιξη.

Από το φυσικό περιβάλλον του Γράμμου έως τη διεθνή αθλητική σκηνή, αναδεικνύεται η αξία της σταθερότητας και της προσήλωσης στην ποιότητα, στοιχεία που χαρακτηρίζουν τόσο το προϊόν όσο και την πορεία της κορυφαίας Ελληνίδας αθλήτριας.



Σε κάθε επίπεδο υψηλής απόδοσης, οι καθημερινές επιλογές παίζουν καθοριστικό ρόλο.

Η φυσική ενυδάτωση αποτελεί βασικό στοιχείο ενός ισορροπημένου τρόπου ζωής και μιας απαιτητικής αθλητικής ρουτίνας. Το Νερό ArrénA, με τη φυσική του προέλευση και τα σταθερά ποιοτικά χαρακτηριστικά του, ενσωματώνεται με φυσικό τρόπο σε αυτή τη φιλοσοφία, συνοδεύοντας την έννοια της φροντίδας και της συνέπειας. Η συνεργασία αυτή αναδεικνύει τη σύνδεση της ελληνικής φύσης με τη σύγχρονη αθλητική πραγματικότητα και προβάλλει αξίες που ξεπερνούν το πλαίσιο του αθλητισμού. Η αφοσίωση στον στόχο, ο σεβασμός στη διαδικασία και η πίστη στη διαρκή προσπάθεια αποτελούν κοινό σημείο αναφοράς. Από τον Γράμμο έως τα κορυφαία τένις κορτ του κόσμου, το μήνυμα παραμένει σταθερό: αυθεντικότητα, ποιότητα και διαχρονική αξία.

Επίλογος

Σε μια εποχή όπου η συνέπεια και η ποιότητα αποκτούν ολοένα μεγαλύτερη σημασία, τέτοιες συνεργασίες αναδεικνύουν τη δύναμη των κοινών αξιών. Το Νερό ArrénA και η Μαρία Σάκκαρη συναντώνται σε μια κοινή φιλοσοφία που βασίζεται στην αυθεντικότητα, τη σταθερότητα και τη διαρκή προσπάθεια. Ένα μήνυμα που ξεκινά από την ελληνική φύση και απευθύνεται σε ένα διεθνές κοινό, υπενθυμίζοντας ότι η πραγματική αξία χτίζεται με διάρκεια, προσήλωση και σεβασμό στη διαδρομή.

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