

Οι μικροζυθοποιοί αλλάζουν την αγορά της μπύρας

Η ανάπτυξη ενός επιχειρηματικού κλάδου στην Πάτρα, που γεννήθηκε μέσα από την περιέργεια και την αναζήτηση

Αυξάνονται με ραγδαίο ρυθμό τα τελευταία χρόνια, καθώς από μόλις έξι το 2009, τώρα υπολογίζονται σε περίπου 45 σε όλη την Ελλάδα. Ο λόγος για τις μικροζυθοποιίες που ξεφυτρώνουν σαν μανιτάρια και άλλαξαν άρδην το σκηνικό στην αγορά μπύρας της χώρας μας, όπου μέχρι πριν λίγα χρόνια κυριαρχούσαν λίγες πολυεθνικές και ελληνικές εταιρείες.

Σήμερα αν κοιτάξει κάποιος τον χάρτη της Ελλάδας, θα διαπιστώσει πως, σχεδόν σε κάθε νομό, έχει δημιουργηθεί τουλάχιστον από μια μικροζυθοποιία. Η Αχαΐα είναι από τους πιο δραστήριους νομούς, με επιχειρηματίες, κυρίως νεαρής ηλικίας που δοκιμάζουν την τύχη τους, σε αυτό τον νέο παραγωγικό κλάδο, διακρίνονται για τα προϊόντα τους και βραβεύονται. Ηδη η περιοχή μετρά τέσσερις επιχειρήσεις, που έχουν βγάλει στην εγχώρια και διεθνή αγορά, δεκάδες ετικέτες χειροποίητης μπύρας, τους οποίους θα γνωρίσουμε στο σημερινό οικονομικό ένθετο της «Π». ▶ 2-3|24-25



«ΨΙΘΥΡΟΙ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ»

«Αρωμα» Πάτρας στο deal του Αστακού και νέα ξενοδοχεία

Ποια η σχέση της Πάτρας, με την επικείμενη πώληση του λιμανιού του Αστακού; Γιατί το διοικητικό συμβούλιο του ΣΕΒ Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας είχε τηλεδιάσκεψη με τον διευθύνοντα σύμβουλο της ΔΕΔΑ Μάριο Τσάκα; Ποιος έφτιαξε νέο ξενοδοχείο στην Πάτρα; Τι ψιθυρίζεται στην αγορά της πόλης; ▶ 4|26



ΜΕΓΑΛΩΝΕΙ Η COFFEE ISLAND

Η τοπική εταιρεία που έφτασε τα 400 καταστήματα

Καταρρίπτει το ένα ρεκόρ μετά το άλλο η πατρινή αλυσίδα καφεκοπείων Coffee Island, αποδεικνύοντας ότι δεν είναι τυχαία ηγέτης της αγοράς. Το πλάνο ανάπτυξης της εταιρείας περιλαμβάνει για το πρώτο εξάμηνο του 2021 το άνοιγμα 20 νέων καταστημάτων. ▶ 3|25



ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΤΟΥ ΔΕΣΦΑ

Η εφοδιαστική αλυσίδα για το LNG στη Δυτική Ελλάδα

Από τα τέλη του έτους βιομηχανικές και αστικές περιοχές, που βρίσκονται μακριά από το δίκτυο φυσικού αερίου, θα έχουν τη δυνατότητα εξυπηρέτησης των αναγκών τους με φυσικό αέριο, από τον υπό κατασκευή Σταθμό Φόρτωσης Βυτιοφόρων LNG, που κατασκευάζεται από τον ΔΕΣΦΑ στη Ρεβυθούσα. ▶ 4|26

Γνωρίστε τους ζυθοποιούς της Πάτρας

Του ΣΩΤΗΡΗ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ
sprandreu@pelop.gr

«Φοσκούνουν» σαν τον αφρό των πρωτότυπων και μοναδικών προϊόντων που παράγουν και αφήνουν ένα χαμόγελο στα χείλη, από τη μοναδική τους γεύση. Γεννήθηκαν ως ιδέα και διέξοδος στα χρόνια της οικονομικής κρίσης, ή και ως ένα «πείραμα», στην αποθήκη κάποιου σπιτιού, αλλά γρήγορα βρήκαν χώρο, για να αναπτυχθούν και να δημιουργήσουν. Ο λόγος για τις τέσσερις μικροζυθοποιίες της Πάτρας, οι οποίες μπορεί να μην είναι πολύ γνωστές στο ευρύ κοινό, αλλά, στην εξειδικευμένη αγορά που απευθύνονται, έχουν αφήσει άριστες εντυπώσεις και διαμορφώνουν τον πυρήνα μιας πρωτότυπης αγοράς, που μόνο καλές εντυπώσεις αφήνει μέχρι τώρα. Τα τελευταία χρόνια, υπήρξε στην

Ελλάδα μια έκρηξη ερασιτεχνών ζυθοποιών, ξεκινώντας από τους γνωστούς «οικο-ζυθοποιούς», οι οποίοι άρχισαν να πειραματίζονται στα σπίνια και τα γκαράζ τους. Στη συνέχεια αυτοί αποτέλεσαν την μαγιά για την δημιουργία νέων μικρο-ζυθοποιείων σε όλη την Ελλάδα και στο «χορό» μπήκε και η Πάτρα. Αυτή τη στιγμή, στην Πάτρα υπάρχουν 4 brands μπίρας που παράγουν πληθώρα μοναδικών προϊόντων, πολλά από τα οποία έχουν βραβευθεί και άλλα εξάγονται μέχρι και σε αγορές της Ευρώπης. Πρόκειται για την Πατραϊκή Ζυθοποιία, την Κύκλα, την Toul's και την Amoussa. Το ένθετο «Οικονομία» έψαξε και βρήκε τους δημιουργούς αυτής της μοναδικής αγοράς και ερευνά τους λόγους της ραγδαίας ανάπτυξης των μικροζυθοποιείων, δεδομένου, μάλιστα, ότι η ζυθοποίηση δεν είναι και κάποιο φθινό χόμπι. Ξεκίνησε ως ανάγκη για την παραγωγή ξεχωριστών και ιδιαίτερων προϊόντων. Κάποιοι είδαν και ένα ίχνος

«οικονομικού πατριωτισμού» που βρήκε πεδίο έκφρασης στον κλάδο της ζυθοποιίας, με τις μεγάλες ζυθοποιίες που μονοπωλούσαν κάποτε την αγορά της Ελλάδας. Στην πορεία όμως, αποτέλεσε ένα πεδίο πειραματισμού και ταξιδιού αναζήτησης, που οδήγησε νέους αλλά και «γρηραιότερους» σε ένα επιχειρηματικό άνοιγμα με προοπτικές. Τα τελευταία χρόνια, η μικροζυθοποιία αποτελεί μια μικρή αλλά, ενδιαφέρουσα αγορά, όπου κυριαρχεί η ποιότητα, η καινοτομία και η πρωτοτυπία και η Πάτρα, έχει μια ξεχωριστή θέση σε αυτή την αγορά, την οποία θα γνωρίσουμε σε αυτό το αφιέρωμα.

Στην Πάτρα υπάρχουν 4 brands μπίρας που παράγουν πληθώρα μοναδικών προϊόντων



Η ομάδα της ΚΥΚΛΑ μαζί με φίλους και συνεργάτες, χωρίς τους οποίους το εγχείρημα δεν θα είχε υλοποιηθεί



Η γκάμα των ετικετών της ΚΙΚΑΩ είναι πραγματικά ανεξάντλητη



Τα αδέρφια Κώστας και Βαγγέλης Σιάζος της ΚΙΚΑΩ



► AMMOUSA Ένα «πείραμα» που έγινε επιτυχία

Για τον Γιώργο Ντάνο, όλα ξεκίνησαν το 2016 μετά από μια μικρή έρευνα για την «οπτική μπίρα» όπου ο πατρινός ζυθογώνστης, θέλησε να «ψάξει» μία καλή μπίρα, που σταδιακά έμελλε να την βγάλει από τα... σύνορα της Αχαΐας. Σε αυτή την 5ετία, ο Γιώργος Ντάνος «έβγαλε» την Amoussa του, σε διαγωνισμό Οικιακής Ζυθοποίησης, γεννημένος, εκθέσεις εντός και εκτός συνόρων με βραβεύσεις, με κορυφαία στο Great Taste Awards, το 2018, στο Λονδίνο. Η Amoussa English IPA κατάφερε να «ωριμάσει» και είναι πλέον μία μπίρα μοναδική

► TOUL'S BREWS

«Η ιδέα ξεκίνησε από τα ταξίδια μας»

Η Toul's Brews δημιουργήθηκε από τους «the Toul's Bros» ή αλλιώς τα αδέρφια Γιώργο και Ηλία Τουλιάτο, μηχανολόγοι και τεχνολόγοι τροφίμων αντίστοιχα. Μια ιδέα που γεννήθηκε ενώ βρίσκονταν στο εξωτερικό και τους έφερε πίσω στα πάτρια εδάφη για να την υλοποιήσουν. Το 2018 η μικροζυθοποιία the Toul's Brews ιδρύθηκε στο Βασιλικό του Δήμου Ερμιόλυων και παραγωγικά έκλεισε την πρώτη της χρονιά τον Αύγουστο του 2020 βγάζοντας στην αγορά φρέσκια και απαστερωτή μπίρα με την επωνυμία της. Ο Ηλίας Τουλιάτος μας είπε: «Η ιδέα ξεκίνησε από τα ταξίδια μας. Εκεί είδαμε την τρέσιμα ποικιλία από ποιοτικές μπίρες μικρής παραγωγής και θέλαμε να φέρουμε κάτι τέτοιο πίσω στην Ελλάδα. Στη συνέχεια ξεκινήσαμε την παραγωγή της μπίρας ερασιτεχνικά και μέσα από την επαγγελματική εμπειρία μας, σε διάφορα πόστα σε μεγάλες εταιρείες τροφίμων και μη, αποφασίσαμε να κάνουμε το επόμενο βήμα και να ασχοληθούμε επαγγελματικά με την αγαπημένη μας ασχολία. Η μπίρα παρόλο που στην Ελλάδα την έχουμε συνδυάσει με καλοκαιρί και ζέστη, αρχίζει πλέον και καταναλώνεται όλους τους μήνες. Το γεγονός αυτό το βοηθάει η μικροζυθοποιία προσφέροντας διαφορετικές γεύσεις για όλο το χρόνο. Όσο για το φαγητό δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε πως υπάρχει μια κατάλληλη μπίρα για κάθε πιάτο. Μεγάλο στόιχημα για όλους τους μικροζυθοποιούς της χώρας είναι να συστήσουμε τα προϊόντα μας στο ευρύ κοινό και να μην παύσουμε τις γνώσεις μας και την αγάπη μας για την μπίρα και την τρέσιμα ποικιλία της».



Από αριστερά, ο Ηλίας Τουλιάτος και ο αδελφός του Γιώργος Τουλιάτος



Οι εγκαταστάσεις παραγωγής της μικροζυθοποιίας «the Toul's Brews» λίγο έξω από το Βασιλικό Ερμιόλυων



Οι πρώτες ετικέτες της μικροζυθοποιίας κυκλοφορούν ήδη στην αγορά

► ΠΑΤΡΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Οι πρωτοπόροι αδελφοί Αντωνακόπουλου

«Στην Πατραϊκή Ζυθοποιία χρησιμοποιούμε κλασικές πρακτικές παραγωγής, με σύγχρονο εξοπλισμό, έχοντας ως στόχο να δίνουμε στον πελάτη μια μοναδική εμπειρία με κάθε γουλιά»



Ο Κώστας Αντωνακόπουλος

Η «Πατραϊκή Ζυθοποιία» των αδελφών Αντωνακόπουλου είναι η πιο γνωστή όλων τοπική μπίρα. Είναι η πρώτη απόπειρα «μικροζυθοποιίας» που ξεκίνησε το 2012 στα Βραχνάκια Πατρών και έκανε την εμφάνισή της στην αγορά με την ετικέτα «Διώνη» που προκάλεσε αμέσως μεγάλη εντύπωση στην αγορά πανελλαδικά. Πολύ σύντομα η «Πατραϊκή Ζυθοποιία» αύξησε το προϊόντολόγιό της και σήμερα έχει δημιουργήσει τη δική της σειρά προϊόντων που περιλαμβάνει τις μπίρες ORA Dion Pils, ORA Stout, ORA IPA και ORA Carnival. Ο Κώστας Αντωνακόπουλος, είναι ο ιδρυτής της «Πατραϊκής Ζυθοποιίας», ενώ ο αδελφός του Γιώργος είναι ο άνθρωπος που βρίσκεται πίσω από τις δημιουργίες αυτής της μοναδικής μπίρας. Η «Πατραϊκή Ζυθοποιία» με την μπίρα «Διώνη», έχει αποσπάσει τα βραβεία της «Καλύτερης Πρωτοεμφανιζόμενης Μπίρας» για το 2014 και της «Καλύτερης Ελληνικής Μικροζυθοποιίας» στην ηλεκτρονική Ψηφιοφορία των 2nd BeerBartender Awards.



Στο ζυθοποιείο της «Πατραϊκής Ζυθοποιίας» παρασκευάζεται με μεγάλη δεξιοτεχνία φρέσκια μπίρα, χωρίς παστερίωση, μακράς ωρίμανσης και ψυχρής διήθησης, χρησιμοποιώντας μόνο τα καλύτερα υλικά που έχει να προσφέρει η φύση.

Η μοναδική «Διώνη» με την οποία έκανε το ντεμπούτο της η «Πατραϊκή Ζυθοποιία»

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ



Διευρύνεται το δίκτυο της Coffee Island

Το 400ο κατάστημα του δικτύου της εγκαινίασε πρόσφατα η πατρινή εταιρεία καφεσιτάσης Coffee Island. Μάλιστα, το συγκεκριμένο κατάστημα έχει έκταση 70 τ.μ. και βρίσκεται στην Πάτρα, την πόλη από την οποία η εταιρεία ξεκίνησε το 1999. Ειδικότερα, το πλάνο ανάπτυξης της Coffee Island για το πρώτο εξάμηνο του 2021 περιλαμβάνει το άνοιγμα 20 νέων καταστημάτων, γεγονός που εκτιμάται ότι θα οδηγήσει στην περαιτέρω ισχυροποίηση της θέσης της στην ελληνική αγορά. Προτεραιότητα της εταιρείας αποτελεί η ποιοτική ανάπτυξη του δικτύου της και η ακόμα μεγαλύτερη γεωγραφική διασπορά, τόσο μέσω των κλασικού τύπου καταστημάτων της, όσο και μέσω του νέου μοντέλου «Coffee Little Island». Διανύοντας πλέον την τρίτη δεκαετία της, η εταιρεία, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση, έχει καταφέρει να δημιουργήσει το μεγαλύτερο δίκτυο καφεσιτάσης στην Ελλάδα, ενώ παράλληλα εργάζεται εντατικά για την ενίσχυση της παρουσίας της στο εξωτερικό, διανομής ήδη το «παρών» σε 49 σημεία στην Αμερική, την Ευρώπη και τη Μέση Ανατολή. Τέλος, να σημειωθεί ότι το προηγούμενο έτος, η Coffee Island ολοκλήρωσε το άνοιγμα 24 νέων καταστημάτων, που ενίσχυσαν σημαντικά τα μικρομεσαία επιχειρηματικότητα στις αντίστοιχες περιοχές.



Γίνεται premium το αλάτι Μεσολογγίου

Υπεραλί στην Αφρική, έναν τύπο θαλασσινού αλατιού γνωστού και ως ανθός αλατιού που παράγεται αποκλειστικά στις Αλυκές Μεσολογγίου, επιδιώκουν να δώσουν οι Ελληνικές Αλυκές. Αυτός ήταν και ο λόγος για τον οποίο η εταιρεία, πρόεδρος του διοικητικού συμβουλίου της οποίας είναι ο γνωστός manager Λεωνίδας Βρεττάκος, υπέβαλε στις 23 Μαρτίου στην αρμόδια υπηρεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Αφρίνα» στο Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΙΠ της ΕΕ ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ενδειξη (ΠΓΕ). Με τη νέα αυτή σφραγίδα το προϊόν θα αποκτήσει «διαβατήριο» ποιότητας που θα επιτρέψει στις «Ελληνικές Αλυκές ΑΕ» πιο αποτελεσματικά και λειτουργικά πλασάρισμα, αλλά και το άνοιγμα νέων αγορών. Ο ανθός αλατιού, διεθνώς αποκαλούμενος ως fleur de sel, είναι ιδιαίτερα δημοφιλές προϊόν όχι μόνο στις κουζίνες των chefs. Η παραγωγή και συγκομιδή της Αφρίνας γίνεται χειρωνακτικά στην αλυκή Μεσολογγίου, η οποία είναι η μεγαλύτερη αλυκή της Ελλάδας, ικανή να παράγει το 50-60% (αναλόγως της χρονιάς) του κοινού αλατιού. Έχει έκταση 12.400 στρεμμάτων και η παραγωγή φτάνει τους 120.000 τόνους κοινού αλατιού ετησίως. Στο πλαίσιο αυτό όλες οι επιχειρήσεις που επιθυμούν να κάνουν χρήση της ονομασίας ΠΓΕ θα πρέπει να τηρούν σύστημα ικνολογίας με μπρβόρα εισροών – εκροών, έτσι ώστε να είναι εύκολα αναγνωρίσιμα οι προμηθευτές, οι αγορατές, οι ποσότητες και η σχέση μεταξύ εισροών – εκροών αλλά και η παροχή στοιχείων τεκμηρίωσης ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.



Ο Γιώργος Ντάνος με την AMMOUSA του



Μια τυχαία δοκιμή φρέσκιας μπίρας μικροζυθοποιίας από τον Γιώργο Ντάνο δεν άργησε να «ζυμώσει» σε μία από τις πιο επιτυχημένες επιχειρηματικές προσπάθειες

ΨΙΘΥΡΟΙ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

✓ Στον ΣΕΒ Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας, προετοιμάζονται για την έλευση του φυσικού αερίου στην περιοχή. Προ ημερών, το διοικητικό συμβούλιο είχε συνεργασία μέσω τηλεδιάσκεψης με τον διευθύνοντα σύμβουλο της ΔΕΔΑ Μάριο Τσάκα, με θέμα το δίκτυο φυσικού αερίου σε Πάτρα, Αγρίνιο και Πύργο. Η ΔΕΔΑ ζητά από τις βιομηχανίες και εμπορικές επιχειρήσεις της περιοχής, να συμπληρώσουν απογραφικό δελτίο, με στοιχεία που θα αξιοποιηθούν από την εταιρεία, για την διεξαγωγή τεχνοοικονομικής μελέτης, για να καθορισθεί με μεγάλη ακρίβεια το όφελος που θα έχει κάθε παραγωγική μονάδα από την σύνδεσή της με το δίκτυο του φυσικού αερίου. Επιπρόσθετα θα συεισφέρουν στον σχεδιασμό και τον προγραμματισμό της ΔΕΔΑ για τις συνδέσεις των βιομηχανικών μονάδων της περιοχής.

✓ Κλεισμένο deal θεωρείται πλέον η επένδυση για την αξιοποίηση του λιμανιού στον Αστακό Αιτωλοακαρνανίας. Η Alpha Bank ως επικεφαλής με μετοχές που ξεπερνούν το 71% και δευτερευόντως η Τράπεζα Πειραιώς με 29%, προκρίνουν την πρόταση που έχει υποβληθεί από κοινοπραξία εταιρειών και φυσικών προσώπων για την ανάπλαση του Αστακού ως τουριστικό λιμάνι για mega yachts με παράπλευρες υπηρεσίες. Το deal θέλει ακόμα δουλειά, λένε οι πιο πληροφορημένοι. Και κάποιοι άλλοι (επίσης πληροφορημένοι) κάνουν λόγο για ισραηλινή σφήνα.

Πάντως, το σχέδιο έχει ένα «άρωμα» Πάτρας, καθώς στους βασικούς φορείς της επένδυσης συγκαταλέγονται ένα επενδυτικό σχήμα από το Αμπου Ντάμπι, και στελέχη που προέρχονται από τον κατασκευαστικό όμιλο Αρχιρόδον, ιδρυτής του οποίου, ήταν ο αείμνηστος πατριός αρχιτέκτονας Θεόδωρος Κωνσταντόπουλος. Η εταιρεία βέβαια, ελέγχεται σήμερα από αραβικά κεφάλαια. Πάντως, αν όλα πάνε σύμφωνα με τον προγραμματισμό, από το 2022 μπορεί να δούμε το λιμάνι του Αστακού να μεταμορφώνεται σε μαρίνα για mega yachts.

✓ Ποιος θυμάται τον κατασκευαστή Γιάννη Μαρούλη; Κάποτε είχε έρθει στην Πάτρα ως «λευκός ιππότης», για να αναστήσει την επένδυση του Αυτοκινητοδρόμου, αλλά, αποχώρησε αθόρυβα, κρατώντας ωστόσο το μεγαλύτερο μερίδιο μετοχών ακόμα και σήμερα. Ο Γιάννης Μαρούλης γεννήθηκε πριν 70 χρόνια στο Ληξούρι της Κεφαλονιάς, σπούδασε αρχιτέκτων-μηχανικός, και ανέθηκε τα σκαλοπάτια του επιχειρείν με τις εργολαβίες που σταδιακά τον ισχυροποίησαν. Δεν άντεξε όμως, από τη σκληρή οικονομική κρίση και τώρα όλα δείχνουν ότι φτάνει το «τέλος του παιχνιδιού».

Από πέρυσι τα τελευταία «ασημικά» της τεχνικής εταιρείας «Ιόνιος Κατασκευαστική» άρχισαν να ανεβαίνουν στην πλατφόρμα των ηλεκτρονικών πλειστηριασμών. Πρώτα το οικόπεδο και οι εγκαταστάσεις της στη Μάνδρα και φέτος, αναρτήθηκε ένας ακόμη πλειστηριασμός που είναι προγραμματισμένος για τις 12 Μαΐου, με επισπεύδουσα τη Special Financial Solutions (για δάνεια της Πειραιώς) για απαίτηση 85.000 ευρώ που είναι μέρος της συνολικής απαίτησης ύψους 3 εκατ. ευρώ.

✓ Σε ξενοδοχείο διαμορφώνεται ένα ακόμα κεντρικό κτίριο της Πάτρας. Βρίσκεται επί της οδού Αγίου Ανδρέου 140 και Κανάρη στην πλατεία Πίνδου. Σε αυτό μέχρι πριν λίγα χρόνια (2017) στεγαζόταν το Δασαρχείο. Το κτίριο είναι ιδιοκτησία της οικογένειας Γεωργίου που ασχολείται με το εμπόριο ξυλείας και συγκεκριμένα δύο γυναικών αδελφών, που όμως, δεν είναι ξεκάθαρο ακόμα αν θα το λειτουργήσουν οι ίδιες ή θα το επινοικιάσουν. Το ενδιαφέρον είναι ότι πλέον περιοχή γύρω από την πλατεία αυτή έχει εξελιχθεί σε δυναμική αγορά ξενοδοχείων της πόλης, καθώς πρόκειται για μια κομβική περιοχή, συνδυαζόμενη με το τοπικό εμπόριο.

Ο ΔΕΣΦΑ ετοιμάζει την εφοδιαστική αλυσίδα

Από τα τέλη του έτους βιομηχανικές και αστικές περιοχές, που βρίσκονται μακριά από το δίκτυο φυσικού αερίου, θα έχουν τη δυνατότητα εξυπηρέτησης των αναγκών τους με φυσικό αέριο.

Με την ένταξη στο Σύστημα τον Δεκέμβριο του 2021 του Σταθμού Φόρτωσης Βυτιοφόρων LNG, που κατασκευάζεται από τον ΔΕΣΦΑ στη Ρεβυθούσα, καθώς και το Μνημόνιο Συνεργασίας που υπέγραψαν ΔΕΣΦΑ και Οργανισμός Λιμένος Ελευσίνας, ανοίγει ο δρόμος για τη θαλάσσια μεταφορά και εφοδιασμό βυτιοφόρων φορτηγών LNG από και προς τη Ρεβυθούσα.

Ταυτόχρονα, ως το φθινόπωρο του 2022 εκτιμάται ότι θα είναι έτοιμη από τον ΔΕΣΦΑ και η νέα προβλήτα στη Ρεβυθούσα για τον εφοδιασμό πλοίων μικρής χωρητικότητας, από 1.000 έως 20.000 m³. Ανοίγει έτσι ο δρόμος για το LNG bunkering στην Ελλάδα και θα υπάρχει η δυνατότητα να ανεφοδιάζονται πλοία που χρησιμοποιούν ως καύσιμο το LNG, και πιθανώς σε άλλα λιμάνια, να τροφοδοτούνται δορυφορικοί σταθμοί αποθήκευσης και διανομής LNG όπως η Πάτρα, καθώς και στα νησιά, μέσα από το συγχρηματοδοτούμενο από την ΕΕ πρόγραμμα Poseidon Med I. Δημιουργείται, έτσι, για πρώτη φορά στη χώρα μας, μια ολοκληρωμένη εφοδιαστική αλυσίδα LNG μικρής κλίμακας, με διπλό όφελος: Να φτάσει το φυσικό αέριο σε περιοχές όπου δεν υπάρχουν δίκτυα μεταφοράς και να ενι-



Τον Δεκέμβριο του 2021 θα είναι έτοιμος ο Σταθμός Φόρτωσης Βυτιοφόρων LNG του ΔΕΣΦΑ στη Ρεβυθούσα

ZEUS PALACE: ΞΕΚΙΝΑ ΣΕ ΜΙΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΤΡΑ

Μικρή παράταση παίρνουν οι εκτεταμένες εργασίες που λαμβάνουν χώρα στο Zeus Palace, προκειμένου να επαναδραστηριοποιηθεί στην Αδριατική. Το πλοίο αναμένεται να ξεκινήσει τελικά τη σύνδεση της Πάτρας με την Ανκόνα της Ιταλίας, σε απευθείας δρομολόγιο, από την Δευτέρα 12 Απριλίου, έχοντας συμπληρώσει περίπου ένα μήνα στο ναυπηγείο της Γιάλοβας στην Τουρκία, όπου βρίσκεται, ενώ θα αντικαταστήσει το Cruise Bonaria. Σύμφωνα με πληροφορίες, το πλοίο θα φορά τα νέα σινιάλα της Grimaldi Lines, αλλά θα φέρει και το διακριτικό «Μίνοα» στις μπάντες του.



σχυθεί η υιοθέτηση του LNG ως καυσίμου για τη ναυτιλία στην Ανατολική Μεσόγειο, καθιστώντας την Ελλάδα κομβικό σημείο ανεφοδιασμού και διανομής υγροποιημένου φυσικού αερίου στη Νοτιοανατολική Ευρώπη.

Το έργο κατασκευής Σταθμού Φόρτωσης Βυτιοφόρων LNG στη Ρεβυθούσα έχει προϋπολογισμό 6,5 εκατ. ευρώ και

είναι ενταγμένο στο 10ετές Πρόγραμμα Ανάπτυξης του ΔΕΣΦΑ. Ο σχεδιασμός του συγχρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Poseidon Med II και η κατασκευή του από το ΕΣΠΑ 2014-2020, καθώς και ίδια κεφάλαια.

Η Πάτρα θα χρειαστεί να περιριμεί λίγο ακόμα, καθώς η κατασκευή της υποδομής

υποδοχής φυσικού αερίου LNG, στην περιοχή βρίσκεται ακόμα «στα σκαριά». Ο διαχειριστής ΔΕΔΑ έχει υποβάλει πρόταση χρηματοδότησης του έργου κατασκευής των δεξαμενών αποθήκευσης και των δικτύων, στο πλαίσιο του ΠΕΠ Δυτικής Ελλάδας, και η απόφαση ένταξης αναμένεται το προσεχές διάστημα.

ΤΗΛΕΟΠΤΙΚΗ ΠΡΕΜΙΕΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΤΡΙΝΗ ΜΠΥΡΑ ΜΑΜΟΣ

«Εζυμώθηκε με πάθος»

Η πατρινή μπύρα ΜΑΜΟΣ που «Εζυμώθηκε με πάθος» έκανε πρεμιέρα με νέο τηλεοπτικό σποτ στους δέκτες μας, μέσα από ένα νοσταλγικό ταξίδι αυθεντικότητας. Η νέα ταινία της ΜΑΜΟΣ, αποτελεί την απόδειξη πως όταν το ασίγαστο πάθος και το άπαυστο μεράκι «ζυμωθούν» με τη γνώση, την επιμονή, την καινοτομία και τη συνεχή εξέλιξη, δημιουργούν τον ελληνικό υγρό άρτο που απολαμβάνουμε μέχρι σήμερα με την αυθεντική συνταγή του.

Το ταξίδι του Πέτρου Μάμου χρονολογείται μεταξύ 19ου και του 20ού αιώνα. Ένα ταξίδι που χαρακτηρίζεται από τα όνειρα του Πέτρου Μάμου, που θέλοντας να εξελίξει τα



όσα ο πατέρας του Λορέντζος ξεκίνησε, φεύγει με προορισμό το Μόναχο για να σπουδάσει στην Ακαδημία Ζυθοποιών, επιδιώκοντας τη γνώση και την κατάρτιση.

Παράλληλα, εργαζόμενος σε κάποιες από τις μεγαλύτερες ζυθοποιίες στην Ευρώπη, μαζεύει εικόνες και εμπειρίες για να επιστρέψει στη χώρα

του με τον τίτλο του πρώτου διπλωματούχου Έλληνα ζυθοποιού.

Η λαχτάρα του να μεταλαμπαδεύσει όλα όσα έμαθε, σε συνδυασμό με το πάθος του, τον οδηγούν στην Πάτρα όπου ίδρυσε το 1908 ένα νέο τεχνολογικά σύγχρονο ζυθοποιείο, εφάμιλλο των καλύτερων του εξωτερικού,

ώστε να προσφέρει στους συμπατριώτες του τη δυνατότητα να απολαύσουν και αυτοί μια καθαρώς ελληνικής δημιουργίας μπύρα, εξαιρετικής ποιότητας. Με τη φροντίδα, τη γνώση και το μεράκι του, έδωσε νέα πνοή στην ελληνική ζυθοποιία.

Εισήγαγε εξαιρετικές ποικιλίες βύνης, λυκίσκου και μαγιάς από τη Γερμανία και την Τσεχία και εξέλιξε τις παραδοσιακές συνταγές με δικές του τεχνικές. Το στοιχείο της μπύρας ΜΑΜΟΣ που τη χαρακτηρίζει σε αυτό το πέρας των χρόνων είναι η απλότητα και η αυθεντικότητα ενός παραδοσιακού προϊόντος, σε συνδυασμό με την ανώτερη ποιότητα και γεύση της.