

**Η αλήθεια είναι
ότι το νερό μας
φιλτράρεται
από τη φύση.
Εκεί όπου ανήκει.**



Αρρένα
ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ

Καθαρό. Σαν την αλήθεια.

arrena.gr   arrena.water



SAY *yes* to the press

YOUR DAILY ONLINE MAGAZINE



ΖΩΓΡΑΦΟΣ: Δεν είναι όλες οι καστανές ζάχαρες ίδιες



Χαμόγελα... ή και όχι!

Καλημέρα **SayYesser!!!**

Σήμερα είναι η Παγκόσμια Ημέρα Χαμόγελου και, μιας και το έφερε η κουβέντα, θέλω να μιλήσουμε για ένα συγκεκριμένο είδος. Το μόνιμο χαμόγελο.

Ξέρεις ποιο λέω. Εκείνο που είναι κολλημένο στο πρόσωπο από τις 8 το πρωί μέχρι τις 11 το βράδυ. Στη δουλειά, στο ασανσέρ, στο τηλέφωνο, σε meeting, σε καβγά, παντού.

- Καλημερούδια!
- Τι κάνουμε; Τέλειααα!
- Όλα υπέροχα!

Όχι. Δεν είναι όλα υπέροχα. Και δεν πειράζει. Δεν ξέρω πότε αποφασίσαμε ότι η μόνιμη ευθυμία είναι ένδειξη καλού χαρακτήρα και ότι το ουδέτερο πρόσωπο σημαίνει πως κάτι έχεις. Μπορεί απλώς να σκέφτεσαι. Μπορεί να βαριέσαι. Μπορεί να είσαι κουρασμένος. Μπορεί να μην έχει συμβεί τίποτα αρκετά αστείο ώστε να κυκλοφορείς με 32 δόντια σε κοινή θέα.

Και υπάρχει και εκείνο το χαμόγελο που το βλέπεις και ξέρεις ότι πίσω του κρύβεται ολόκληρο Excel με παράπονα.

Δεν λέω να γίνουμε μούτρωμένοι. Λέω απλώς ότι προτιμώ χίλιες φορές ένα αληθινό χαμόγελο που εμφανίζεται για δέκα δευτερόλεπτα, παρά ένα ψεύτικο που δουλεύει υπερωρίες.

Γιατί το ωραίο με το χαμόγελο είναι ακριβώς ότι δεν είναι μόνιμο. Έρχεται όταν κάτι μας αρέσει. Όταν κάποιος μας κάνει να γελάσουμε. Όταν βλέπουμε έναν άνθρωπο που μας έλειψε. Όταν συμβαίνει κάτι μικρό και καλό. Και τότε φαίνεται. Τα υπόλοιπα είναι απλώς οδοντοστοιχία.

Tip of the Day: Μην ξοδεύεις χαμόγελα από ευγένεια εκεί που δεν τα νιώθεις. Κράτα τα για εκεί που σου βγαίνουν μόνο τους.

Άντε και καλό μας σαββατοκύριακο!



♥ love it

Το χαμόγελο που σου ξεφεύγει πριν προλάβεις να το σκεφτείς.

☹ leave it

Το ψεύτικο - μόνιμο χαμόγελο-βιτρίνα που δουλεύει υπερωρίες όλη μέρα.

✓ we suggest

Κάνε σήμερα κάτι μικρό που θα κάνει κάποιον να χαμογελάσει χωρίς να του το ζητήσεις.

Η Formula 1 του σούπερ μάρκετ



Είσαι στην ουρά. Μπροστά σου καρότσια γεμάτα, πίσω σου άλλα τόσα και έχεις ήδη αποδεχτεί τη μοίρα σου. Και τότε ακούγεται η μαγική φράση: «Μπορείτε να περάσετε κι από εδώ».

Για ένα δευτερόλεπτο όλα κρίνονται στα αντανakλαστικά. Ποιος το άκουσε

πρώτος; Ποιος θα στρίψει το καρότσι χωρίς να χτυπήσει κανέναν; Ποιος θα φτάσει πρώτος στο καινούργιο ταμείο;

Και όταν είσαι εσύ αυτός που βρίσκεται ξαφνικά πρώτος στη σειρά, δεν είναι απλώς τύχη. Είναι δικαίωση για όλα εκείνα τα χρόνια εμπειρίας στους διαδρόμους.

Μικρή νίκη; Ναι. Αλλά νίκη.

Η μεγαλύτερη απόδειξη αγάπης χωράει σε μία τελευταία πατάτα



Μία τελευταία πατάτα στο πιάτο. Ένα τελευταίο κομμάτι σοκολάτα. Μία μπουκιά γλυκό που ξέρεις ότι τη θέλει όσο κι εσύ.

Και τότε ακούς: «Πάρ' το εσύ». Όχι από ευγένεια. Όχι με εκείνο το βλέμμα που σημαίνει «αν το αγγίξεις, θα το θυμάμαι». Το λέει και το εννοεί πραγματικά.

Υπάρχουν άνθρωποι που λένε «σ' αγαπώ» με λέξεις. Υπάρχουν κι εκείνοι που το λένε αφήνοντάς σου το τελευταίο κομμάτι χωρίς δεύτερη σκέψη. Και μεταξύ μας; Εκεί φαίνεται ο χαρακτήρας. Γιατί η πραγματική γενναιοδωρία μερικές φορές σερβίρεται στο τέλος του πιάτου.

Ο άνθρωπος που σε έσωσε από το «βρε εσύ!»

Τον βλέπεις. Σε βλέπει. Χαμογελάτε. Ξέρεις ακριβώς από πού τον ξέρεις, θυμάσαι τι είχατε συζητήσει, μπορεί να θυμάσαι ακόμη και τι φορούσε όταν γνωριστήκατε.

Το όνομά του; Πουθενά.

Και ενώ ετοιμάζεσαι να ξεκινήσεις εκείνο το επικίνδυνο «βρε εσύ, τι κάνεις;», σου λέει μόνος του: «Γιώργος, παρεμπιπτόντως — είχαμε γνωριστεί στη...».

Χωρίς να σε εκθέσει. Χωρίς να περιμένει να αποτύχεις θεαματικά. Χωρίς να σε αφήσει να περάσεις όλη τη συζήτηση αποφεύγοντας οποιαδήποτε προσφώνηση.

Αυτό δεν είναι απλώς καλοί τρόποι. Είναι κοινωνική διάσωση.



Sabine Marcelis x SolidNature: Από ένα fashion dinner σε 400 αντικείμενα design



Ένα τραπέζι δημιουργήθηκε για το Amsterdam Fashion Week. Θα μπορούσε να μείνει απλώς ως εντυπωσιακό σκηνικό μιας βραδιάς. Αντί γι' αυτό, η Sabine Marcelis και η SolidNature του έδωσαν δεύτερη ζωή, μετατρέποντάς το σε 400 συλλεκτικά κηροπήγια από τραβερίνη και όνυχα.

Το project συνδυάζει μόδα, design και επαναχρησιμοποίηση υλικών χωρίς να μοιάζει με μάθημα βιωσιμότητας. Ένα αντικείμενο που σχεδιάστηκε για λίγες ώρες γίνεται εκατοντάδες μικρότερα κομμάτια που μπορούν να μείνουν για χρόνια.

Γιατί το καλύτερο after party ενός design αντικειμένου είναι να μη γίνει σκουπίδι.

ΖΩΓΡΑΦΟΣ: Δεν είναι όλες οι καστανές ζάχαρες ίδιες

Dark Muscovado ή Demerara; Δύο ζάχαρες με διαφορετικό χαρακτήρα, υφή και γεύση — και πολύ περισσότερες χρήσεις απ' όσες φαντάζεσαι.

Η «καστανή ζάχαρη» ήταν απλώς... καστανή ζάχαρη. Την έβαζες στον καφέ, ίσως σε κάποιο κέικ, και κάπου εκεί τελείωνε η ιστορία.

Μόνο που δεν είναι όλες οι καστανές ζάχαρες ίδιες.

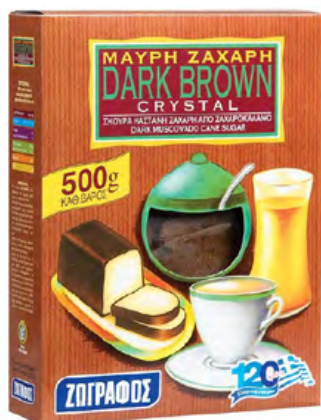
Η ΖΩΓΡΑΦΟΣ εδώ και χρόνια έχει φέρει δύο μοναδικές διαφορετικές ποικιλίες ακατέργαστης ζάχαρης, τη Dark Muscovado και τη Demerara, που έχουν διαφορετικό χρώμα, υφή, ένταση και άρωμα. Και αυτό σημαίνει ότι μπορούν να αλλάξουν όχι

μόνο τη γλυκύτητα μιας συνταγής, αλλά ολόκληρο τον χαρακτήρα της.

Από τον Μαυρίκιο, με ιστορία

Η προέλευσή τους μας πηγαίνει στο εξωτικό νησί του Μαυρικίου, έναν τόπο με μακρά παράδοση στην καλλιέργεια ζαχαροκάλαμου και στην παραγωγή ιδιαίτερων τύπων ζάχαρης.





Εκεί, η μελάσα, ο φυσικός χυμός του ζαχαροκάλαμου αντιμετωπίζεται ως συστατικό που δίνει γεύση και άρωμα και όχι ως κάτι που πρέπει να απομακρυνθεί, όπως στη λευκή κατεργασμένη ζάχαρη.

Ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής και την ποικιλία, παραμένει στους κρυστάλλους και δίνει στη ζάχαρη διαφορετική υφή, άρωμα και βάθος γεύσης.

Και κάπου εδώ αρχίζουν οι διαφορές.

Ποικιλία ακατέργαστης μαύρης ζάχαρης Dark Muscovado: η βαθιά, έντονη πλευρά της ζάχαρης

Η **ΖΩΓΡΑΦΟΣ Dark Muscovado** είναι σκούρα, μαλακή και σχεδόν υγρή στην υφή, με λεπτούς κρυστάλλους και υψηλή παρουσία φυσικής μελάσας.

Στη γεύση δεν μένει απλώς στο «γλυκό». Έχει νότες καραμέλας, βουτύρου και μπαχαρικών, μαζί με πιο σύνθετες αποχρώσεις που θυμίζουν γλυκόριζα και χουρμά.

Είναι η ζάχαρη που θέλεις όταν η συνταγή χρειάζεται βάθος.

Ταιριάζει εξαιρετικά σε σοκολατένια κέικ και brownies, cookies, banana bread, gingerbread, σάλτσες με πιο γλυκόξινο χαρακτήρα, μαρινάδες, αλλά και συνταγές όπου θέλεις εκείνη τη βαθιά, σχεδόν καραμελωμένη γεύση.

Και ναι, μπορεί να μπει και στον καφέ — αλλά εδώ δεν τον γλυκαίνει απλώς. Αλλάζει πραγματικά το γευστικό του προφίλ.

Ποικιλία ακατέργαστης καστανής ζάχαρης Demerara: η χρυσαφένια και τραγανή

Η **ΖΩΓΡΑΦΟΣ Demerara** προσφέρει μία άλλη γευστική εμπειρία.

Χρυσοκίτρινη, με λαμπερούς κρυστάλλους και χαρακτηριστικά τραγανή υφή, έχει πιο φωτεινή γεύση, με νότες μελιού και καραμέλας.

Είναι ίσως σαν πιο ελαφριά η πρώτη γνωριμία με τον κόσμο της ακατέργαστης ζάχαρης.

Λειτουργεί υπέροχα σε καφέ και τσάι, αλλά και πάνω από muffins, cookies ή crumble πριν μπουν στον φούρνο, γιατί οι κρύσταλλοί της προσθέτουν όχι μόνο γεύση αλλά και υφή.

Δοκίμασέ την ακόμη πάνω σε ψημένα φρούτα, porridge ή για να δώσεις μια ελαφριά καραμελένια νότα σε cocktails και σπιτικά ροφήματα.

Λοιπόν, ποια διαλέγεις; Εύκολο.

Θέλεις ένταση, υγρασία και βαθιά καραμελωμένη γεύση; Ζωγράφος Μαύρη ακατέργαστη ζάχαρη ποικιλία Dark Muscovado.

Θέλεις πιο ανάλαφρη καραμέλα, τραγανό κρύσταλλο και κάτι που να

αναδεικνύει και τα ροφήματα; Ζωγράφος Καστανή ακατέργαστη ζάχαρη ποικιλία Demerara.

Δεν υπάρχει «καλύτερη». Υπάρχει η σωστή ζάχαρη για αυτό που θέλεις να φτιάξεις.

Και ίσως αυτό είναι το πιο ενδιαφέρον: ένα υλικό που έχουμε συνηθίσει να αντιμετωπίζουμε απλώς ως «γλυκό» μπορεί στην πραγματικότητα να λειτουργήσει όπως μία επιπλέον γευστική νότα — να προσθέσει άρωμα, υφή και προσωπικότητα.

Οι δύο ποικιλίες της ΖΩΓΡΑΦΟΣ έρχονται πλέον και με **νέα, ανανεωμένη συσκευασία**, που αποτυπώνει την μοναδικότητα της προέλευσης της ποιοτικής πρώτης ύλης: δύο εντελώς διαφορετικοί τρόποι να δεις — και να γευτείς — την ακατέργαστη καστανή ζάχαρη.

Tips

- Αν μια συνταγή γράφει απλώς «καστανή ζάχαρη», μην την προσπεράσεις τόσο εύκολα. Η επιλογή ανάμεσα σε Dark Muscovado και Demerara μπορεί να είναι ακριβώς αυτό που θα κάνει το «ωραίο» να γίνει «τι έβαλες μέσα».
- Όταν επιλέγετε καστανή ζάχαρη δώστε σημασία να είναι Ακατέργαστη από Ζαχαροκάλαμο!
- Η προέλευση της καστανής ζάχαρης έχει επίσης σημασία για την ποιότητα γι' αυτό ο Ζωγράφος επιλέγει σταθερά, και αποκλειστικά εδώ και δεκαετίες το νησί του Μαυρικίου για να μας προσφέρει την μοναδικά υπέροχη ζάχαρή του!



Το χαμόγελο δεν είναι dress code



Το «χαμόγελα!» σε άνθρωπο που απλώς κάθεται ήσυχος, δουλεύει, περπατά ή περιμένει στην ουρά. Γιατί ακριβώς; Δεν ξέρεις πώς είναι η μέρα του, τι σκέφτεται ή αν απλώς το φυσικό του πρόσωπο δεν μοιάζει με διαφήμιση οδοντόκρεμας. Και, κυρίως, δεν είναι υποχρεωμένος να

δείχνει ευδιάθετος για να νιώθουν πιο άνετα οι γύρω του. Το χαμόγελο είναι αντίδραση, συναίσθημα, διάθεση. Όχι υποχρεωτικό αξεσουάρ κοινωνικής ευγένειας.

Αν υπάρχει λόγος, θα έρθει μόνο του. Δεν χρειάζεται παραγγελία.

Το άδειο δεν επιστρέφει στη θέση του



Το γάλα τελείωσε; Το κουτί δεν ξαναπαίρνει στο ψυγείο. Τα μπισκότα τελείωσαν; Η άδεια συσκευασία δεν επιστρέφει στο ράφι λες και υπάρχει πιθανότητα να αναγεννηθούν μέχρι το πρωί.

Το ίδιο ισχύει για τα δημητριακά, τον χυμό, τον

καφέ, το χαρτί κουζίνας και οτιδήποτε έχει μείνει με... περιεχόμενο αέρα.

Γιατί τίποτα δεν εκνευρίζει περισσότερο από το να ανοίγεις κάτι με την πεποίθηση ότι υπάρχει και να ανακαλύπτεις ότι κάποιος πριν από σένα άφησε πίσω του μόνο το κουτί.

Αν πήρες το τελευταίο, πάρε μαζί σου και τη συσκευασία.

Το «έρχομαι» χρειάζεται γεωγραφικό προσδιορισμό

Υπάρχουν άνθρωποι που όταν γράφουν «έρχομαι» εννοούν ότι έχουν ήδη ξεκινήσει. Και υπάρχουν κι εκείνοι που το στέλνουν ενώ είναι ακόμη με πετοέτα, κοιτάζουν την ντουλάπα και αναρωτιούνται αν χρειάζεται να λουστούν.

Να συμφωνήσουμε κάτι; «Έρχομαι» σημαίνει ότι η απόσταση ανάμεσα σε σένα και στον προορισμό σου έχει αρχίσει να μικραίνει.

Αν βρίσκεσαι ακόμη σπίτι, υπάρχουν άλλες, πολύ τίμιες επιλογές: «ετοιμάζομαι», «ξεκινάω σε λίγο», «άργησα».

Το «έρχομαι» δεν είναι πρόθεση. Είναι κατάσταση μετακίνησης.



Το πεζοδρόμιο δεν είναι του σκύλου σου



Έβγαλες τον σκύλο βόλτα; Μαζί βγαίνει και η σακούλα. Γιατί το «θα το πάρει ο δήμος», το «είναι χώμα» ή το «σιγά, ένα είναι» δεν είναι δικαιολογία.

Ο δρόμος, το πεζοδρόμιο και το παρκάκι είναι κοινόχρηστοι χώροι. Και κανείς δεν είναι υποχρεωμένος να κάνει σλάλομ επειδή εσύ αποφάσισες ότι η ευθύνη σου τελειώνει μόλις ο σκύλος τελειώσει τη δουλειά του.

Το κατοικίδιο είναι δικό σου, η βόλτα είναι δική σου, άρα και το μάζεμα είναι δικό σου.

Η αγάπη για τα ζώα φαίνεται και μετά τη βόλτα.

Αν είσαι φοιτητής, πες πώς φαντάζεσαι τη δουλειά σου



Τι περιμένεις από τον πρώτο σου εργοδότη; Νιώθεις έτοιμος για την αγορά εργασίας; Βλέπεις το μέλλον σου στην Ελλάδα ή σκέφτεσαι ήδη το εξωτερικό;

Η νέα πανελλαδική έρευνα NextGen Greece 2026 του BrainExplore θέλει να ακούσει ακριβώς αυτή τη φωνή: των φοιτητών που ετοιμάζονται να κάνουν τα πρώτα τους επαγγελματικά βήματα. Η συμμετοχή είναι ανώνυμη, χρειάζεται περίπου 12 λεπτά και οι απαντήσεις θα αξιοποιηθούν για να αποτυπωθούν πραγματι-

κές ανάγκες, προσδοκίες και επιλογές της νέας γενιάς.

Συμμετοχές έως 30/11, [εδώ](#).

Το τεστ της μίας ημέρας για την ντουλάπα σου



Διάλεξε αύριο ένα ρούχο που έχεις να φορέσεις πάνω από έναν χρόνο. Όχι για να αποδείξεις ότι «κάποτε σου άρεσε», αλλά για να δεις αν σου αρέσει ακόμη τώρα.

Φόρεσέ το κανονικά μέσα στη μέρα, χωρίς δεύτερες σκέψεις. Αν το βράδυ νιώθεις ότι σου ταιριάζει, σε βολεύει και θέλεις

να το ξαναφορέσεις, επιστρέφει στην ενεργή ντουλάπα. Αν όμως όλη μέρα το τραβάς, το διορθώνεις ή αναρωτιέσαι γιατί το κράτησες, μόλις βρήκες το πρώτο πράγμα που μπορεί να φύγει.

Μερικές φορές, μια μέρα αρκεί για να αποφασίσεις.

Οι σεξουαλικές νευρώσεις των γονιών μας επιστρέφουν

Ένα από τα έργα που συνδέθηκαν με την ιστορία του Θεάτρου του Νέου Κόσμου επιστρέφει, 21 χρόνια μετά την πρώτη του παρουσίαση. Από 16 Οκτωβρίου, ο Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης σκηνοθετεί ξανά τις Σεξουαλικές νευρώσεις των γονιών μας του Λούκας Μπαίρφους, με τη Χριστίνα Χειλά-Φαμέλη και την Αλεξάνδρα Αϊδίνη.

Ένα έργο για την αυτοδιάθεση, την επιθυμία, τα όρια της προστασίας και το πόσο εύκολα μια κοινωνία που δηλώνει προοδευτική δυσκολεύεται όταν η διαφορετικότητα παύει να είναι θεωρία.

Από 16/10 | Θέατρο του Νέου Κόσμου | Διάρκεια 100'



Η συναυλία όπου παίζουν... μπολ

Τρεις κυκλικές πισίνες, εκατοντάδες λευκά πορσελάνινα μπολ και κανένας μουσικός. Στο clinamen του Céleste Boursier-Mougenot, τα μπολ επιπλέουν στο νερό, συναντιούνται, απομακρύνονται και συγκρούονται απαλά, δημιουργώντας κάθε φορά διαφορετικούς ήχους.

Η εγκατάσταση, που έχει παρουσιαστεί από το Παρίσι μέχρι τη Νέα Υόρκη, βρίσκεται τώρα στην Onassis Mandra, στην Πλάκα, για πρώτη φορά σε ανοιχτό χώρο. Ένα μικρό διάλειμμα μέσα στην πόλη, όπου το τυχαίο φτιάχνει τη μουσική.

Έως 5/12 | Τετάρτη-Κυριακή | Είσοδος 5€



Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2026: Ρεκόρ συμμετοχής σε όλη την Ελλάδα



Με τη μεγαλύτερη προσέλευση μέχρι σήμερα ολοκληρώθηκαν τα «Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2026», η καθιερωμένη γιορτή της ελληνικής ζυθοποιίας που πραγματοποιήθηκε για 7η χρονιά.

Στις 26 και 27 Σεπτεμβρίου, σχεδόν 3.500 επισκέπτες πέρασαν τις πόρτες 15 ζυθοποιείων-μελών της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών σε διαφορετικές περιοχές της χώρας. Το κοινό είχε την ευκαιρία να περιηγηθεί στους χώρους

παραγωγής, να γνωρίσει τις πρώτες ύλες και τα στάδια της ζυθοποίησης και να συναντήσει τους ανθρώπους πίσω από αγαπημένες ελληνικές ετικέτες. Η φετινή επίδοση αποτελεί νέο ρεκόρ για τον θεσμό, επιβεβαιώνοντας το αυξανόμενο ενδιαφέρον για την ελληνική μπίρα.

Το επόμενο ραντεβού έχει ήδη δοθεί για το τελευταίο Σαββατοκύριακο του Σεπτεμβρίου 2027.

ΒΙΚΟΣ: Νέα γυάλινη φιάλη και παρουσία στο Gastrosophy Fest powered by Protergia

Το φυσικό μεταλλικό νερό ΒΙΚΟΣ συμμετέχει στο Gastrosophy Fest powered by Protergia, την Κυριακή 4 Οκτωβρίου στο Tae Kwon Do, σε μια ημέρα αφιερωμένη στη σύγχρονη γαστρονομία και τη δημιουργικότητα.

Η φετινή διοργάνωση σηματοδοτεί και την πρώτη επίσημη παρουσίαση της νέας γυάλινης φιάλης ΒΙΚΟΣ στο κοινό. Με σύγχρονο, minimal σχεδιασμό και

αναφορές στο φαράγγι του Βίκου, η νέα φιάλη έρχεται να ενισχύσει την παρουσία του brand στο γαστρονομικό τραπέζι.

Παράλληλα, ο chef Χάρης Νικολούζος θα εκπροσωπήσει το ΒΙΚΟΣ σε συζήτηση για τον ρόλο του νερού ως βασικού, συχνά «αόρατου», παράγοντα στη διαδρομή της τροφής από την παραγωγή έως την τελική γευστική εμπειρία.



Gastrosophy Fest powered by Protergia: Η Αθήνα γίνεται ξανά σημείο συνάντησης της γαστρονομίας

Την Κυριακή 4 Οκτωβρίου, το Κλειστό Γήπεδο Φαλήρου φιλοξενεί το 2ο Gastrosophy Fest powered by Protergia, μια ολόημερη συνάντηση αφιερωμένη στη σύγχρονη γαστρονομία. Στη φετινή διοργάνωση συμμετέχουν σημαντικοί Έλληνες και διεθνείς chefs που συγκεντρώνουν συνολικά 15 αστέρια Michelin, ενώ το forum θα κινηθεί γύρω από τη διαδρομή της τροφής, τη βιωσιμότητα, την πρώτη ύλη και τη γαστρονομία του αύριο.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει ομιλίες, πάνελ, live cooking shows και περισσότερα από 20 cooking stations, με ομάδες από Basegrill, Ateno, Travolta, Hoocut και MetaMeat, ενώ η ημέρα ολοκληρώνεται με live party από τις 48 Ώρες.



IKEA: 25 χρόνια στην Ελλάδα και ένας Οκτώβριος γεμάτος εκπλήξεις

Η IKEA συμπληρώνει φέτος 25 χρόνια παρουσίας στην Ελλάδα, από το πρώτο κατάστημα που άνοιξε στη Θεσσαλονίκη τον Οκτώβριο του 2001, και γιορτάζει με επετειακές δράσεις σε όλη τη χώρα. Μέσα σε αυτά τα χρόνια, τα καταστήματα IKEA έχουν υποδεχθεί περισσότερες από 120 εκατ. επισκέψεις, διαθέτοντας πάνω από 600 εκατ. προϊόντα, 36 εκατ. hot dogs και 8,5 εκατ. μερίδες κεφτεδάκια.

Για όλο τον Οκτώβριο, το κοινό θα βρει επετειακές εκπλήξεις, ενώ από 7 έως 18/10 περισσότερα από 300 προϊόντα θα διατίθενται με έκπτωση 25%. Παράλληλα, τα μέλη IKEA Family μπορούν να διεκδικήσουν δωροκάρτες των 25€, ενώ στο εστιατόριο σερβίρεται επετειακό πιάτο με 25 κεφτεδάκια.

25 χρόνια "πάμε IKEA" — και συνεχίζουμε.



ENDLESS EC: Νέος θεσμός επιβραβεύει τη νέα γενιά

Η ENDLESS EC εγκαινίασε τον νέο θεσμό «ENDLESS αριστεύειν», με στόχο να αναγνωρίζει και να επιβραβεύει τις επιτυχίες των παιδιών των εργαζομένων της εταιρείας και της FINEZZA.

Στην πρώτη βράβευση, που πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις της ENDLESS EC στον Ασπρόπυργο, τιμήθηκαν οι νέοι που πέτυχαν την εισαγωγή τους στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση. Κάθε παιδί έλαβε δωροεπιταγή αξίας 300 ευρώ, μαζί με συμβολικά δώρα για το νέο του φοιτητικό ξεκίνημα.

Ο θεσμός φιλοδοξεί να συνεχιστεί και τα επόμενα χρόνια, ενισχύοντας τη σύνδεση της εταιρείας με τους ανθρώπους της και τις οικογένειές τους.



OREO: Το pistachio craze έγινε... Pistash-YO

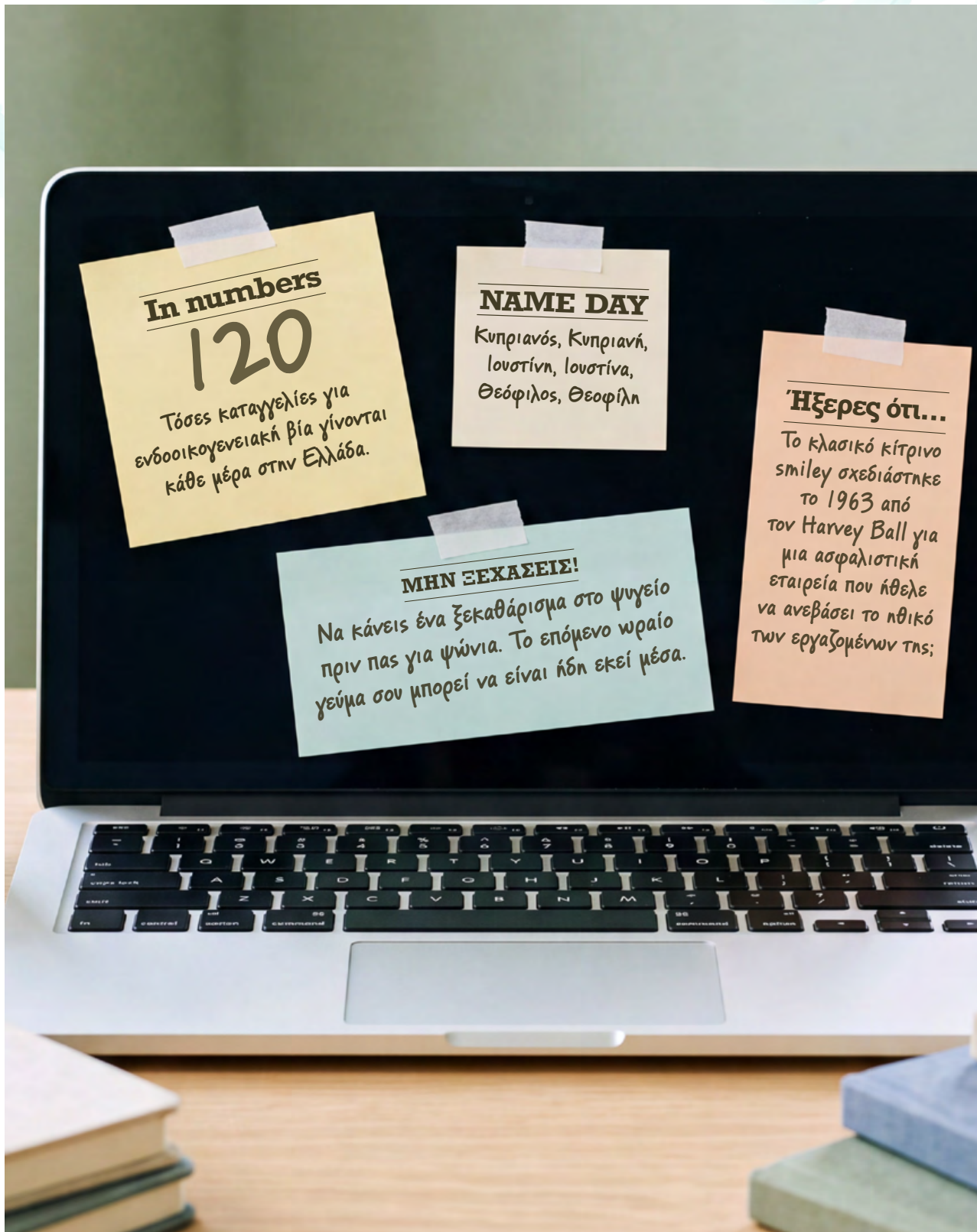
Η OREO μπαίνει στην παγκόσμια μανία του φιστικιού με το limited edition Pistash-YO, μια νέα καμπάνια που λανσάρεται σε αγορές της Μέσης Ανατολής, της Βόρειας Αφρικής και του Πακιστάν.

Το νέο προϊόν παίζει όχι μόνο με τη γεύση, αλλά και με την τοπική κουλτούρα: τα μπισκότα φέρουν λέξεις σε Arabizi, ενώ το λανσάρισμα απέκτησε ακόμη μεγαλύτερη προβολή με εμφάνιση του Pistash-YO στο Burj Khalifa.

Η καμπάνια αξιοποιεί το τεράστιο κύμα του pistachio trend που ακολούθησε το viral Dubai chocolate, μεταφέροντάς το στον κόσμο της OREO με limited-edition χαρκτήρα και μήνυμα «Now or Never».

Για την ώρα, πάντως, δεν έχει ανακοινωθεί διάθεση του Pistash-YO στην Ελλάδα. Αν θα φτάσει και στα δικά μας ράφια; Ίδωμεν — και με τέτοια μανία για φιστίκι, δεν θα μας έκανε καθόλου εντύπωση.





SAY **yes** press

ΔΩΡΕΑΝ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ
NEWSLETTER

ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΣ ΛΑΜΒΑΝΕΙΣ ΔΩΡΕΑΝ ΣΤΟ MAIL ΣΟΥ ΚΑΘΕ ΠΡΩΙ, ΠΑΤΑ [ΕΔΩ](#)



Chief of SayYessers: Claire Styliara

Creative Direction: C•Design

Operation & Marketing Manager: Χρύσα Γώτα

Τεχνική Υποστήριξη: ● BlackDot Web Services

Ιδιοκτησία: Κλειώ Στυλιάρη & ΣΙΑ Ε.Ε. - Say Yes Communications
Σκουζέ 14, 18536 Πειραιάς, ΑΦΜ: 801923795, ΔΟΥ: ΚΕ.ΦΟ.ΔΕ ΑΤΤΙΚΗΣ
Νόμιμος Εκπρόσωπος: Κλειώ Στυλιάρη

Τηλ.: 213.0990585, e-mail: media@sayes.gr

 Αριθμός Πιστοποίησης Μ.Η.Τ. 252127

www.sayyestotheppress.gr


sayes
communications