



Fase 2, l'idea per ripartire: "Farine e impasti per realizzare a casa le nostre crêpes"

Mercoledì 29 aprile 2020



Genova. Per restare 'vicina' ai propri affezionati clienti in questi due mesi di lockdown ha prodotto tutorial e video con le ricette delle crêpes e delle galettes più amate dagli habitués, poi si è messa a organizzare la consegna a domicilio degli ingredienti e a proporre vere e proprie sfide tra i clienti per la crêpes più originale realizzata a casa che diventerà la nuova ricetta al momento della riapertura.

In attesa di una riapertura 'vera' dai tempi ancora incerti la creperia J'aime les Crêpes di stradone Sant'Agostino - 25 anni di attività festeggiati a ottobre - è comunque pronta a ripartire.

"Da lunedì ripartiremo con il servizio di take away e via whatsapp o telefono fisso e con consegne a domicilio tramite delivery - spiega il titolare Stefano Caccia - si potranno ordinare Crêpes e Galettes senza glutine e gli impasti per realizzare da casa le crêpes". E in questi giorni di attesa il lavoro non manca: "Ci stiamo attrezzando con un una parete in plexiglass per le consegne dell'asporto in sicurezza" spiega ancora Stefano che ha dovuto mettere il suo unico dipendente in cassa integrazione a causa dello stop mentre un giovane in tirocinio è fermo per lo stop arrivato dalla Regione alla formazione.

"Purtroppo dovremo sbarrare l'ingresso per evitare che le persone entrino nel locale ma per lo meno potremo ricominciare a produrre le nostre crêpes.

