

Zöldebb lábnyomot hagy Palacsinta Patrik

Sajtóközlemény – 2020.02.04./PResston PR

Napjainkban a környezettudatos gondolkodásmód egyre jobban előtérbe kerül. Ennek lényege, hogy igyekszünk olyan életmódot folytatni, amely tekintettel van környezetünkre, óvja, védi a föld természeti kincseit. A Creppy elkötelezett híve a környezetünk megóvásának, és rendkívül fontosnak tartja, hogy étletterünk, a minket körülölelő világ egészségesebb legyen. Ennek érdekében már 4 éve gyűjtik szelektíven a hulladékot és használnak energiatakarékos izzókat a palacsintás éttermeikben. A Creppy zöld filozófiájához mostantól az is hozzátartozik, hogy az egységeikben ezentúl csak 100%-ban lebomló csomagolóanyagokkal találkozhatunk.

A Creppy palacsintái a legmagasabb minőségű, prémium alapanyagokból készülnek, ugyanakkor figyelembe veszik azt is, hogy főbb beszállítóik számára is elsődleges szempont legyen a környezettudatosság. Fontos, hogy alapvető termékük, a Creppy palacsinták, éttermi megjelenésük, csomagolásuk és elkészítési folyamatuk tekintetében mind a vendégek igényeit, mind a környezet megóvását maximálisan szolgálják.

A Creppy környezettudatosságával is kiemelkedik a mezőnyből, hiszen mindig valami mást csinál, valamivel többet tesz, mint amit egy étteremtől megszoktunk. De hogy mik is azok a törekvések, amiket a Creppy franchise hálózata megtesz a fenntarthatóság érdekében?

A Creppy zöld filozófiája

A szelektív hulladékgyűjtés, az energiatakarékos berendezések, eszközök használata már több mint 4 éve kiemelt fontossággal bír a Creppy egységeiben. A beszállítók révén nagy mennyiségben érkeznek csomagolástechnika céljából papír kartonok, melyeket különválogatnak, majd szelektív módon hulladékgyűjtő telepekre szállítják azokat, ezzel is elválasztva a kommunális hulladéktól az újrahasznosíthatót.

A felelős hulladékgazdálkodás mellett az energiatakarékos izzók használatát is fontosnak tartja a Creppy. Ezzel nemcsak a rezsiköltség tehető barátságosabbá, de kevesebb energia felhasználásával egyúttal a bolygó védelméhez is hozzájárulnak. Mindezen törekvések mellett a Creppy most emelte a tétet a környezettudatosság jegyében.

Lebomló csomagolóanyagok



Bevezetésre került minden Creppy palacsintázóban a teljesen lebomló, 100%-ban komposztálódó csomagolóanyagok használata is.

„Amikor kiválasztottuk, melyik csomagolóanyag gyártóval szeretnénk szerződni, szem előtt tartottuk, hogy mindenképpen a környezetet kímélő, lebomló, minőségi csomagolóanyaggal szeretnénk dolgozni.

*Mindezek mellett fontos szempont volt a palacsintás ételeink csomagolásának praktikusága- az, hogy jól elférjen a dobozban a palacsinta, ne essen szét miközben hazaviszi a vendég, illetve, hogy hő hatására se változzon meg a doboz. Nem utolsó sorban, a jó anyagtapintásra és a letisztult, Creppy stílusra is igényt tartottunk.” – mondta el **Oszlánczi Réka**, a Creppy PalacsintaHáz és a Creppy Franchise alapító tulajdonosa.*

Asztalkultúra és mosdóhigiéniá

A Creppy számára nagyon fontos a minőség és precizitás megjelenítése az asztalkultúra tekintetében is. Fontos szempont volt a szalvéták és az evőeszköz alátétek beszerzésének szempontjából viszont az is, hogy ezek az eszközök fenntartható forrásból származzanak.

Az asztalkultúra termékei mellett a mosdókban is minőségi adagolókat és higiéniai szereket választottak. Minden adagoló egyedi, gazdaságos filozófia mentén került kifejlesztésre annak érdekében, hogy a legkevésbé terhelje a környezetet. A Creppyben található kéztörölők és szalvéták rendelkeznek EU Ecolabel tanúsítvánnyal, ami azt jelenti, hogy újrahasznosított rostanyagokból, illetve cellulózból készültek, melyek 100%-ban fenntartható erdőkből származnak.

A Creppyben a kávé is környezetbarát

A fenntarthatóság jegyében a Creppy következő terve a Puro Bio Kávé családjának bevezetése, akik szintén elkötelezett hívei az úgynevezett Fair Trade kereskedelemnek és a környezetünk megóvásának. Ez a kávémarika több mint két évszázados múltra tekint vissza, és a Creppyhez hasonlóan egy családi vállalkozásból indult Belgiumban. Kezdetben a Michielsen család egy egzotikus

fűszereket, teákat értékesítő élelmiszer boltot üzemeltetett, majd 100 évvel később ez a családi vállalkozás egy pörkölőüzemmé fejlődött át. Mivel az üzem, az Antwerpeni kikötő közelében helyezkedett el, ez lehetővé tette azt, hogy a világ minden tájáról eljussanak a kávébabok a Miko pörkölőbe.

2005-ben a család figyelme a bolygónk védelme irányába kezdett el haladni, ugyanis ekkor született meg a Puro és vele együtt az elköteleződés a harmadik világ kizsákmányolása ellen, biztosítva a tisztességes felvásárlási árakat a termelőknek, az esőerdők és a bennük otthonra lelő fajok védelmének támogatását.



Zöld fejlődés a jövőben is

Ez az a filozófia és szemléletmód, amelyet a Creppy is követ és követni is akar a közeljövőben, hiszen mindezek mellett rengeteg ötletük és tervük van arra vonatkozóan, hogyan tehetnék még zöldebbé a Creppy lábnyomát a jövőben is.

Sok apró lépés, mégis áldoznak és odafigyelnek a környezetre, a természet megóvására, ezzel jelezve több ezer vendég felé is ennek a fontosságát.

A Creppy ezzel a szemléletével követendő példa lehet, akár más éttermek, vállalkozások, akár a vendégei számára. Ha nem dobjuk el a szemetet az utcán, ha szelektíven gyűjtjük a hulladékot, ha odafigyelünk kicsit, Mi is beilleszthetünk egy darabot a nagy kirakósba, könnyítve ezzel egy kicsit a természet terhein.

További információ és interjúegyeztetés:

Terdik Adrienne | **Ügyvezető igazgató** | **PResston PR** | **Rózsadomb Center** | **1025 Budapest** | **Törökvész u. 87-91.** | **T + 36 1 325 94 88** | **F +36 1 325 94 89** | **M +36 30 257 60 08** | adrienne.terdik@presstonpr.hu | www.presstonpr.hu

Szekeres Nikoletta | **PR tanácsadó** | **PResston PR** | **Rózsadomb Center** | **1025 Budapest** | **Törökvész u. 87-91.** | **T + 36 1 325 94 88** | **F +36 1 325 94 89** | **M +36 30 831 64 56** | nikoletta.szekeres@presstonpr.hu | www.presstonpr.hu