

Łódź, 04.12.2012

Pizzeria Da Grasso w łódzkiej Manufakturze

Nie jesteśmy szczególnie sentymentalni. Cały czas myślimy o przyszłości, rozwijamy się i stawiamy sobie nowe wyzwania. Zdarzają się jednak takie wydarzenia, które skłaniają nas do podsumowań, sprawiają, że zaczynamy myśleć o tych kilkunastu latach pracy i o tym jak się w tym czasie zmieniliśmy. Takim wydarzeniem jest dla nas otwarcie pizzerii Da Grasso w łódzkiej Manufakturze – mówi Magdalena Piróg, wiceprezes Sieci Pizzerii Da Grasso.

W ostatni weekend, na rynku łódzkiego centrum handlowego Manufaktura, miało miejsce wielkie otwarcie nowej pizzerii Da Grasso. Lokal urządony jest zgodnie ze sprawdzonym, rozpoznawalnym standardem sieci, do tego obecność w miejscu takim jak Manufaktura – oraz wyjątkowy mural na jednej ze ścian wewnątrz pizzerii – nadaje mu charakterystycznego, wyjątkowego klimatu. Teraz wszyscy odwiedzający centrum handlowe mają możliwość spróbować jednej z siedemdziesięciu pięciu rodzajów pizz, z których słynie Da Grasso, ale także wybrać coś z bogatej oferty dań mięsnych, makaronów, sałat, czy deserów.



Pierwsza pizzeria Da Grasso powstała w Łodzi przy ulicy Piotrkowskiej w połowie lat 90-tych. W tym czasie Łódź, a także Piotrkowska, wyglądały zupełnie inaczej. Lokal Da Grasso szybko zaczął żyć w rytmie miasta – przychodziły tam tłumy młodych ludzi, którzy pokochali pizzę oraz wysmienity sos czosnkowy – dodawany, obok pomidorowego, gratis do każdego placka. Przed laty to właśnie Da Grasso było prekursorem pizzy w rozmiarze 42 centymetrów, który obecnie jest standardem w całym kraju. Jeszcze ważniejsza okazała się jednak niecodzienna atmosfera panująca w pizzerii.



Część stałych bywalców bardzo szybko zechciała przenieść wyjątkowość Da Grasso w inne miejsca – dzięki temu nowe pizzerie w krótkim czasie pojawiły się w innych dzielnicach Łodzi, a później także w całej Polsce.

Sieć powstała, bo młodzi ludzie tworzący Da Grasso postanowili skorzystać z nowego konceptu, nie do końca jeszcze wtedy w Polsce rozpowszechnionego, z franczyzy. Firma rozwijała się niezwykle dynamicznie, w dwudziesty pierwszy

Dodatkowych informacji udziela:

Iwona Ociepa

661 97 01 46

Iwona.ociepa@goh.pl



wiek wchodząc już z 30 lokalami. Prawdziwy wzrost był jednak jeszcze przed nią – największym sukcesem okazało się uruchomienie 40 lokali w ciągu jednego roku! Nowootwarta pizzeria Da Grasso w łódzkiej Manufakturze znalazła się w gronie niemal dwustu lokali sieci działających w całej Polsce.

Jesteśmy łódzką firmą i choć bardzo przez te lata się rozwinęliśmy, nigdy nie pomyśleliśmy o tym, żeby opuścić Łódź i przenieść firmę na przykład do Warszawy. Chcemy, by już na zawsze cechą Da Grasso pozostało podejście do Klientów jak za czasów pierwszego lokalu na Piotrkowskiej – serdecznie i jak do przyjaciół. Nasi zadowoleni Klienci są prawdziwym dowodem tego, że Da Grasso uzależnia – mówi Magdalena Piróg, wiceprezes zarządu Da Grasso.

Więcej informacji o Sieci Da Grasso:

Da Grasso to największa sieć pizzerii w Polsce, obejmująca ponad **200 pizzerii** zlokalizowanych w **150 miastach**. Znakiem rozpoznawczym sieci jest **75 rodzajów pizzy** serwowanych z unikalnymi w smaku, zawsze świeżymi sosami, w tym z kultowym sosem czosnkowym. Jej oferta jest jednak nieustannie rozbudowywana – wprowadzane są **przekąski, makarony, sałaty**, a przede wszystkim oferty specjalne z cyklu **Smaki Da Grasso**.

Najwyższa jakość, smak potraw, a także **doskonała obsługa** w naszych pizzeriach zostały wielokrotnie docenione przez specjalistów z branży, oraz, co dla nas szczególnie ważne, przez Klientów.

Najważniejsze nagrody i wyróżnienia:

- 2010, 2009, 2008, 2007 złoty Laur Konsumenta
- 2012, 2010 Jakość Obsługi
- 2009 Jakość Roku
- 2008 Hermes w kategorii – sieć restauracji
- 2008 Grand Prix Konsumenta
- 2006 srebrny Laur Konsumenta

Dodatkowych informacji udziela:

Iwona Ociepa

661 97 01 46

Iwona.ociepa@goh.pl