

Jubileumi évben debütált a Creppy Streetfood kocsija az 50. Debreceni Virágkarneválon

Sajtóanyag – 2019.08.21. /PResston PR

Sztárparádével és lebilincselő programsorozattal indult az idén jubiláló, félszáz éves Debreceni Virágkarnevál. Az államalapításhoz és a kenyér ünnepéhez kapcsolódó országos hírű eseményre idén Caramel, Pál Dénes, Dánielfy Gergő és az ország pékje, Szabadfi Szabolcs mellett a palacsintás különlegességeiről híres Creppy is meghívást kapott. Az 13 éves magyar családi vállalkozás Debrecen központjába, a Kossuth térre hozta el az avasi ízvilágot idéző ínycsiklandozó ételkülönlegességeit a rendezvényre látogatók nagy örömére.



Az államalapításhoz kapcsolódó teljes hetet felölelő debreceni rendezvénysorozaton 18 virágkocsi, 2000 fellépő és több száz kulturális program idézte fel a régi karneválok hangulatát, amelyre csupán a gasztronómiai élmény kedvéért is érdemes volt kilátogatni. Szabadfi Szabolcs, az ország pékje közösségi sütés keretében, több mint 100 éves kovászból készítette el Debrecen kenyerét, a hűsítő édességek szerelmeseit pedig különleges fagyalkreációkkal várták a szervezők. Természetesen a hungarikumokból – pálinka, bor, fröccs, mangalica ételek – sem volt hiány. A jubileumi évben először pedig látványsütéssel és streetfood ízkompozíciókkal Észak-Magyarország egyik legjobb étterme, a miskolci Creppy is bemutatkozott. A brand neve sokak számára már nem ismeretlen, hiszen pár héttel ezelőtt a Virágkarnevál sajtótájékoztatóján is a márka ínycsiklandozó palacsinta különlegességei várták a média képviselőit és a VIP meghívottakat.

Creppy élmény a Virágkarneválon

A karneválra látogatók Debrecen központi helyszínén, a Kossuth téren, a nagyszínpad közelében kóstolhatták meg az egyedi receptúra alapján készült sós és édes fogásokat. A Creppy Streetfood Truck 10 kivételes palacsintát tartalmazó kínálatából, többek között az olvadó cheddar sajtba mártott, fokhagymás tejföllel nyakon öntött és jégsaláta ágyon tálalt csirkemell kockákat palacsinta tortillába rejtő Quesadilla, valamint a nutellás vaníliakrém töltelékkel bújtató, karamellel öntött, roppanós grillázzsal szórt Toffee palacsintát tesztelhetők le az arra járó vendégek.

Az eseményen nem csak az isteni palacsintakülönlegességeket kóstolhatták meg a résztvevők, de felejthetetlen Creppy élménnyel is gazdagodhattak.



„Biztos vagyok abban, hogy a Creppy messze földön híres, utánozhatatlan palacsintái lenyűgözik majd a debreceni közönséget is. A Creppy Csapata nagy elánal készült a debreceni túrára, annál is inkább, mert rengeteg palacsinta rajongó barátunk él a városban, akik rendszeresen látogatják a miskolci Creppy PalacsintaHázat. A jubileumi Debreceni Virágkarneválra, a Creppy Streetfood a legkülönlegesebb palacsintaválogatását hozta el streetfood verzióban, megmutatva ezzel, hogy az egyszerű palacsinta a Creppy erejével és kreativitásával nem ismer határokat.” – mesélte **Oszlánczi Réka**, a Creppy és a Creppy Franchise System alapítója.

Hamarosan nyílik az első franchise Creppy Bisztró Debrecenben

A karneválon hatalmas népszerűségnek örvendő Creppy nem csak hazánkat hódította meg, de már Amerikában is felfigyeltek a palacsinta íz-élményt egy teljesen új perspektívába helyező vállalatra. 2018-ban Las Vegasban a franchise legnagyobb nevei a Creppy Franchise koncepcióját beválasztották a világ 12 legígéretesebb szisztémája közé. A gasztronómiai trend új hullámaként a magyar vállalat hihetetlen népszerűsége mostanra olyannyira meghatározóvá vált, hogy hamarosan Debrecenben megnyílik a hálózat első franchise üzlete, amelynek tulajdonosai a Debreceni Virágkarneválon mutatkoztak be először.



„Mikor először találkoztunk a Creppyyel, olyan felejthetetlen gasztronómiai élményben volt részünk, hogy már a hazafele tartó úton elhatároztuk, Debrecenben nyitnunk kellene egy ugyanilyen éttermet. Várhatóan szeptember második felében megnyit a Creppy PalacsintaBistro a Nagyerdő legfrekvenciáltabb helyén, ahol szeretettel várjuk a palacsintarajongókat! Legyenek a törzsvendégeink!” – mondta el **Szabó László**, a

Creppy PalacsintaBistro Debrecen tulajdonosa.

Óriási mérföldkő - egyben egy nagy álom megvalósulása – a Creppy PalacsintaBistro Debrecen létrejött a miskolci PalacsintaHáz életében, hiszen az ország második legnagyobb városaként, Franchise terjeszkedés tervezetének egyik fő desztinációja volt Kelet-Magyarország stratégiai központja.

*„Kiváló partnerünk szintén nagy Creppy palacsinta rajongó, aki óriási szenvedéllyel vágott bele a közös munkába. Az együttműködés során végig ott vagyunk mellette, és már a kezdetektől a Creppy Franchise rendszerének útmutatásai alapján haladunk előre. Ez az átfogó üzemeltetési rendszerünk biztosítja majd, hogy a debreceni Creppy PalacsintaBistro-ba látogató vendégünk is megkapja a Creppy élményt. A Creppy Franchise rendszerében mind a termelésben, mind az oktatásban, mind a háttérfolyamatok ellátásában szigorú szabályozás szerint dolgozunk - minden egyes tevékenység során aktívan segítve partnerünket - így biztosítva a Creppy minőséget.” – fűzte hozzá **Oszlánczi Réka**.*

A Creppy PalacsintaHázról röviden:

A magyar franchise márka és az étterem alapító tulajdonosa, Oszlánczi Réka, aki 2014-ben munkásságával kiérdemelte az év fiatal vállalkozója díjat, melyet követően számos előadást tartott országszerte. **Társelnöke lett a FIVOSZ gasztró bizottságának**, valamint az **Amerikai Egyesült Államokban képviselte hazánkat 2016-ban, mint Magyarország sikeres fiatal vállalkozója**.

2006 óta a Creppy alapja és referenciaétterme a Creppy PalacsintaHáz, amely egyedi gasztronómiai forradalmát Miskolc belvárosából, az Avasi pincevilág szívéből irányítja. Az étterem számos országos és nemzetközi elismerés büszke tulajdonosa. Elismert, egyedi palacsintás fogásai speciális kiszolgálással és páratlan atmoszférával társulva nyújtják a vendégeknek az egyedülálló **Creppy élményt**. 2019-ben régóta dédelgetett álmát váltotta valóra a miskolci PalacsintaHáz saját **Streetfood kocsjának felépítésével**, amely azóta is számos rendezvénynek és fesztiválnak volt üde színfoltja. A magyar brand streetfood vonala a Creppy minden részletre kiterjedően felépített **franchise koncepciójának egyik fő csatornáját képezi**.

További információ és interjúegyeztetés:

Terdik Adrienne | **Ügyvezető igazgató** | **PREston PR** | **Csatárka Irodaház** |
1025 Budapest | Csatárka út 82-84. | 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

Benkovich Adrienn | **PR tanácsadó** | **PREston PR** | **Csatárka Irodaház** |
1025 Budapest | Csatárka út 82-84. | T + 36 1 325 94 88 | F +36 1 325 94 89 |
M +36 30 831 64 56 | adrienn.benkovich@presstonpr.hu | www.presstonpr.hu