

Modern gasztronómia a történelmi Avason Palacsintatészta lendíti fel a miskolci turizmust

Sajtóközlemény – 2019.08.02./PREsston PR

Nemzetközi szinten is egyedülállónak számító íz-élmény, 12 éves magas színvonalú gasztronómiai különlegesség, turisztikai vonzerő és magyar érték. Az Avasi turizmust fellendítő, Amerikát is meghódító palacsintás streetfood és gasztroforradalom zászlóshajójaként a Creppy újabb, merész álmait valósítja meg.

Az elmúlt években számos turisztikai beruházás valósult meg Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. Újjáépült a Lillafüredi függőkert, átadták a Diósgyőri Várat és Stadiont, sor került a helyi pihenőhelyek, valamint a Miskolci Állatkert és Kultúrpark korszerűsítésére, Miskolctapolca új fürdőkomplexumával pedig a strandfejlesztés is felélénkült. A kétezres évek elején az akkor még hanyatlófélben lévő Mátra-Bükk térség egyik központi desztinációjának számító történelmi Miskolc és a város fölé emelkedő Avas, a dinamikus fejlesztéseknek köszönhetően szintén hangsúlyosabb szerephez jutott. A terület fellendítésében azonban a Creppy PalacsintaHáz megnyitásának is jelentős szerepe volt.

Palacsintaláz! Újra él a történelmi Avas

Közel 13 éve, hogy először nyitotta meg kapuit a Creppy PalacsintaHáz és ezzel egyidőben indult hódító hadjáratára a Creppy márkanév is. A brand és a mögötte rejlő tulajdonosi kör a kezdetek óta számos hazai és nemzetközi sikert zsebelt már be. Tavaly Amerikát megjárva Las Vegasban bekerült a világ 12 legjobb feltörekvő franchise koncepciója közé, idén pedig megkapta a miskolci vendéglátó szakma egyik legnívósabb kitüntetését, a Weidlich Pál Kereskedelmi és Vendéglátóipari Nívódíjat. Az étterem felvirágozásával és a vendégek gyarapodásával együtt lassanként az élet is kezdett visszatérni az avasi pincék zezugos világába, amelynek köszönhetően az ide látogatók és a helyiek újra felfedezhették a térség valódi értékét és szépségét. Az országos szinten rendkívül nagy népszerűségnek örvendő márnakév minden kezdeti elvárást túlszárnyalva mostanra már azt is elérte, hogy a Miskolcra érkező hazai és külföldi turisták kifejezetten a Creppy egyedülálló palacsintái miatt vegyék úticéljukba a települést.





„A PalacsintaHáz is átélte a maga fázisait. Kezdetben voltak lesajnáló pillantások, együttérző félmosolyok, majd jöttek a türelmetlen, bukásra éhező morgások, később az irigység nagyszámú katonája. Valahogy mégis túléltek, minden alkalommal, minden attitűdnek megmutattuk, hogy van út előre, van lehetőség egyre feljebb lépdelni.” – mesélte **Oszlánczi Réka** a **Creppy Franchise** és a **Creppy PalacsintaHáz** tulajdonosa.

Magasan szárnyaló tervek a Creppynél



A vállalkozás jövőbeni tervei pedig valóban arról tanúskodnak, hogy a fejlődés és a gyarapodás üteme még csak most fog igazán kicsúcsosodni. Európa egyik legkülönlegesebb éttermeként számon tartott Creppy PalacsintaHáz idén májusban régi álmát váltotta valóra streetfood kocsijának debütálásával, amely az idei fesztiválszezon számos rendezvényének volt üde színpontja. A cégvezetés eltökélt abban, hogy az új vállalkozási formát, csakúgy, mint az éttermi vonalat franchise irányba mozdítsa tovább. A Creppy 2019-ben megvalósuló tervei közé tartozik az országos szinten egyedülállónak számító Creppy Center őszi megnyitása is, amely a palacsintás élményt egy újabb szintre hivatott emelni. A high-tech berendezéssel felszerelt multifunkcionális komplexum, mindamelllett, hogy egy 100 fős, nagyszabású eseményeknek helyet adó rendezvényteremmel is rendelkezik majd, a franchise oktató és üzemeltetési bázisaként fog szolgálni.



„A Creppy Center átadásával egy országos szinten is egyedülállónak számító multifunkcionális Creppy palacsinta központ kezdi meg működését a város szívében. A jelenleg is üzem alatt lévő, legmodernebb technológiával kialakított konyhánk a későbbiek során oktató konyhaként, illetve a kiszállítási és a palacsinta torta üzletágunk bázisaként fog szolgálni. Ezen túlmenően egy olyan különleges kialakítású, osztható, összességében 100 fő befogadására alkalmas rendezvény teremnek nyújt majd helyszínt, amilyennek a környéken nincs párja. A komplexum továbbá a Creppy franchise oktató és továbbképzési központjaként, és a Creppy Franchise főhadiszállásaként is funkcionálni fog. A kivételes hangulatú palacsinta terasz pedig a nyári rendezvényeknek ad majd otthont.” – mondta el Oszlánczi Réka.



Mesélő ízek – A Creppy recept túra

A Creppy az idei évre tervezi egyedi szakácskönyvének megjelentetését is, amely a márka kabala figuráján, Palacsinta Patrikon keresztül mutatja be a különböző palacsintás finomságok receptjeit, a különféle országok gasztronómiai szokásait figyelembe véve. Így a kiadvány egyszerre nyújt majd kulináris, edukációs és turisztikai ismereteket is.

További információ és interjúegyeztetés:

Terdik Adrienne | ügyvezető igazgató | **PResston 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 | **PResston 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