

Észak-Magyarország egyik legjobb étterme egy igazán szerethető munkahely

Sajtóközlemény – 2019.02.11. / PResston PR

Három év alatt megduplázta bevételét a miskolci családi vállalkozás, amely immár 12 éve kínálja az ország legjobb palacsinta fogásait. Különleges munkavállalói élményt és kiemelkedő bérezést ígér Észak-Magyarország egyik legjobb étterme, amit a világ 20 legígéretesebb innovatív franchise vállalkozása között is számon tartanak. A Creppy PalacsintaHáz a közeljövőben a legmodernebb eszközökkel felszerelt oktató- és rendezvényközpont kialakítását tervezi, amelynek köszönhetően folyamatos létszám bővítés is várható.

A 12 éves Creppy PalacsintaHáz több mint egy étterem



Mára a Creppy egy sikeres franchise márkává nőtte ki magát. **Jelenleg a világ 20 legígéretesebb innovatív franchise vállalkozása között tartják számon**, így remek karrierlehetőségeket is biztosít.

A különleges étterem megálmodója **Oszlanczi Réka**, aki profi szakemberként tudatosan építette a Creppy brandet. Női vezetőként számos kihívással nézett szembe a jellemzően férfiak által uralt vendéglátás világában. A céltudatos és kitartó munka, a kifinomult vezetői szemlélet meghozta a gyümölcsét.

„Az én fő feladatomban a Creppy rendszerszintű működtetése, ami hasonló egy zsonglőr mutatványhoz, mely során több tényezőért pörgetek pálcákon és mindet mozgásban kell tartani ahhoz, hogy a Creppy élmény teljes legyen a vendégek számára. Ebben a remek szakemberekből álló csapatunk sokat segít” - nyilatkozta Oszlanczi Réka.



A Creppy soha nem volt egy „arctalan”, unalmas munkahely

A Creppy PalacsintaHáz szinte a kezdetektől foglalkoztat alkalmazottakat. Az **Észak-Magyarország legjobb éttermei között számon tartott családi vállalkozás** az elején kis létszámmal indult, azonban népszerűségének növekedésével párhuzamosan egyre több munkavállalót alkalmaztak. A Creppy csapata most több mint 20 főből áll, azonban folyamatosak a bővítések. Jelenleg a legtöbb nyitott pozíció a konyhai területen van (creppy.hu/karrier).

A palacsintas brand megálmodója méltán lehet büszke az étterem felszolgálóira, szakácsaira, akik egyre ismertebbek szakmai körökben, és országszerte jó hírért viszik a különleges étteremnek. A cég alapfilozófiája a legfrissebb újítások felkutatása, alkalmazásuk megfontolása és bevezetése. A Creppy PalacsintaHázban egy **innovatív technológiákban gazdag konyha szolgálja ki a vendégeket**, ahol mindig a legújabb fejlesztésű gépek, eszközök állnak a szakácsok és felszolgálók rendelkezésére. Ennek köszönhetően garantált a magas színvonalú vendégélmény.



Egyedülálló munkavállalói élményt garantálnak

*„A Creppynél munkavállalóink régiós viszonylatban **kiemelkedő bérezéssel** rendelkeznek, amelyhez társul az a **karrierív**, amelyben minden munkavállaló megláthatja az előrelépési lehetőségeit, illetve azt, hogy velünk nyugodtan tervezhet hosszú távra. Ezen túlmenően lényeges megtartó erő a különleges csapat, amely igazán egyedivé varázsolja a Creppyt, mint munkahelyet”* – hangsúlyozza a cégvezető – tulajdonos, **Oszlanczi Réka**.



A hosszútávú munkalehetőséget kínáló cég kiemelt bérezéssel foglalkoztat olyan szakembereket, akik szeretnek dolgozni és élvezik a kreativitást igénylő kihívásokat.

*„Az itt dolgozók egyik legfontosabb tulajdonsága az, hogy szeretnek fejlődni, tanulni. Az évek alatt **együtt nőttünk fel az étteremmel**, ahol a konyhavezetési feladatokért vagyok felelős. Rendszeresen a szakmai kihívások, amelyeket egy nagyszerű csapattal oldunk meg. Aki szeretné minden nap próbára tenni a tudását, kitartását és megoldóképességét, annak ebben a zsvány csapatban a helye”* – osztotta meg személyes tapasztalatait **Mihályi Maja**, aki hat éve dolgozik a Creppy PalacsintaHázban.



Folyamatosak a gyakornoki programok

Szívesen látják a pályakezdőket, illetve a már tapasztalattal rendelkező munkatársakat is a Creppy különleges csapatában. A szaktudást széles körű alapképzések, rendszeres továbbképzések és tréningek során lehet elsajátítani.

Mindig a leghatékonyabb módszereket alkalmazzák a brand stratégiájában, amely kiterjed mind a munkaerő-toborzás, mind a munkaerő-megtartás eszközeire, módszereire is.

*„A hagyományosnak mondott toborzási csatornákon túlmenően elkészítés alatt áll egy **hosszútávú együttműködés a régió szakiskoláival**, ahol már a **tanulmányi évek alatt bekapcsolódunk a fiatalok szakmai fejlesztésébe**. Ezzel az iskola befejeztével kiváló munkalehetőséget tudunk biztosítani a számukra **kiemelkedő fizetéssel és tervezhető karrierívvel**”* - **fűzte hozzá Oszlanczi Réka**.

A Creppy PalacsintaHázról röviden:

A magyar franchise márka és az étterem alapító tulajdonosa, Oszlánzi Réka, aki 2014-ben munkásságával kiérdemelte az Év Fiatallalkozója kategóriában a **Jövő Reménysége** különdíjat. Ezt követően az **Amerikai Egyesült Államokban** képviselte hazánkat 2016-ban, mint **Magyarország sikeres fiatal vállalkozója**. Jelenleg a FIVOSZ Észak-magyarországi regionális elnöke. Február végén **Las Vegasba utazik**, ahol a Nemzetközi Franchise Szövetség éves kongresszusán képviseli a Creppyt.

2006 óta a Creppy alapja és referenciaétterme a Creppy PalacsintaHáz, amely egyedi palacsintás gasztrorradalmát Miskolc belvárosából, az Avasi pincevilág szívéből irányítja. Az innovatív étterem számos országos és nemzetközi elismerés büszke tulajdonosa, amelyeknek köszönhetően **Észak-Magyarország legjobb éttermei** között is számon tartják. Elismert, egyedi palacsintás fogásai speciális kiszolgálással és páratlan atmoszférával társulva nyújtják a vendégeknek az **egyedülálló Creppy élményt**.

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

Károly Róbert | PR asszisztens | PResston PR | Csatárka Irodaház |
1025 Budapest | Csatárka út 82-84. | T + 36 1 325 94 88 | F +36 1 325 94 89 |
M +36 30 610 06 96 | robert.karoly@presstonpr.hu | www.presstonpr.hu