

A társadalmi szerepvállalás mellett új munkahelyeket is teremtett a palacsinták Disneyland-je

Sajtóközlemény – 2020.09.21./Presston PR

Ez az év rendkívüli kihívásokat állított minden vendéglátóipari egység elé. Nehéz volt azok számára is, akik az élménydús vendéglátás szerelmesei. Eddig nem tapasztalt fenyegetés terhe alatt kellett alkalmazkodniuk a kulináris különlegességek kedvelőinek, és a palacsinta rajongóknak egyaránt, mivel az idejében pandémiás helyzet nem tette lehetővé kedvenc éttermeik látogatását. A koronavírus miatt a vendéglátás vált az egyik legveszélyeztetettebb területté gazdasági és munkaügyi szempontból is, hiszen csak a hiteles és valódi különlegességeket kínáló éttermek tudtak talpon maradni.

Palacsintás CSR

A Creppy ezekben a rendkívüli időkben is jól alkalmazkodott, remekül helytállt. Egyediségének és erejének köszönhetően sikerült legyőznie a nehézségeket. A legfontosabb szempont a fenntarthatóság megőrzése volt, amit a palacsinta mestere sikeresen véghezvitt. Megtartotta minden palacsintás csapat tagjának kiemelt munkahelyét, sőt a nyár folyamán további, új egységekkel bővült a Creppy. Júliusban Miskolc belvárosában megnyílt a sokoldalú élményközpont, a **Creppy Center**, majd ezt követően augusztusban a **márka második franchise étterme** is, a **Creppy PalacsintaBistro Gyula**. A sikeres terjeszkedésnek köszönhetően - a **Creppy - további munkahelyeket teremtett** tehetséges szakemberek számára.



"2020-ban a Covid-19 soha nem tapasztalt kihívás elé állított mindenkit. Rendkívül hátrányosan hatott ez a gazdaságra, kiemelten a vendéglátásra. Célunk a termelés folyamatosságának a szituációhoz mért megőrzése, és a Creppy Család minden tagjának megtartása volt, ami sikerült is. A vírus ideje alatt elindult a házhozszállításunk, amely ősztől újra elérhetővé válik Miskolcon" - mondta **Oszlánczi Réka**, a Creppy megálmodója és tulajdonosa.

A munkahelyteremtés és munkaerőmegtartás mellett, a Creppy nagy hangsúlyt fektetett az egészségügyi létesítmények segítésére is. A debreceni Creppy PalacsintaBistro különleges palacsintás adományaival rendszeresen támogatta többek között a **Debreceni Gyermekklinikát**, valamint a **Kenézy Gyula Kórház** dolgozóit és betegeit.



Az egészségügyi dolgozóknak járó 30%-os kedvezményen kívül, a **debreceni Creppy PalacsintaBistro jótékonyági koncertet szervezett** Szirota Jennifer közreműködésével. Az esemény teljes bevételéből a beteg gyerekeket támogató **Gyermekremény Alapítványt segítették**. A súlyos betegséggel küzdő kis hősöket nemcsak a debreceni egység támogatta, hanem Miskolcon

Palacsinta Patrik is. A Creppy ikonikus utazó séfje, gyermeknap alkalmából kedveskedett finom falatokkal, és közös mókával a legkisebb korosztálynak.

„A Creppy miskolci és debreceni étterme is túlélte, sőt permanensen termelve átvészelte a legnehezebb időszakot. Amire talán a legbüszkébb vagyok, hogy folyamatosan támogatni tudtuk a legnagyobb terhelésnek kitett egészségügyi dolgozókat, és a veszélyeztetett beteg kisgyerekeket Debrecenben és Miskolcon egyaránt.”-nyilatkozta **Oszlánczi Réka**.

A Creppy mindenre felkészült

A Creppy továbbra is a **legmagasabb higiéniai szabályok** szem előtt tartásával készíti el, szolgálja fel, illetve csomagolja be ínycsiklandozó különlegességeit a palacsinta rajongói számára. Kiemelten fontos a **munkaterületek** és **munkaeszközök rendszeres, alapos fertőtlenítése** és tisztítása. A Creppy minden vendége a legnagyobb biztonsággal fogyaszthatja el kedvenc palacsintás fogásait, legyen az akár Miskolcon, Debrecenben, vagy a nemrég megnyílt gyulai étteremben. **Minden egység felkészült a vírus lehetséges második hullámára**, és az esetleges szigorításokra is.

„Közel nincs vége a vírus tombolásának, de a fentiek tekintetében bátran jelentem ki, hogy a Creppy minden tekintetben felkészült. Ismét sikerült bizonyítanunk, hogy egy konkrét vízióval, tervezéssel és következetes munkával bármilyen kihívás legyőzhető. Ha citromlevet facsar az élet, tegyél hozzá cukrot és szódat, hogy a legjobb limonádét élvezhesd belőle.

Ez a klasszikus talán most a legaktuálisabb. Bátran haladjunk ebben a nehéz időszakban is, merjünk lépni, vállalkozni, fejlődni. – tette hozzá **Oszlánczi Réka**, a Creppy alapító tulajdonosa.

A Creppy éttermek célja továbbra is a zavartalan, folyamatos működés, a palacsinta kedvelőinek biztonságos kiszolgálása, és a Creppy egységeiben dolgozó munkaerő megtartása.



A Creppy márkáról röviden:

A nemzetközi szinten is egyedülállónak számító gasztronómiai különlegességet nyújtó Creppy, egy családi vállalkozásból indult 13 évvel ezelőtt, Miskolcra. Az elmúlt évek sikereinek köszönhetően a Creppy mára egy sikeres franchise márkává nőtte ki magát, amit jelenleg a világ 20 legígéretesebb innovatív franchise vállalkozása között tartanak számon.

Közel 14 éve, nyitotta meg kapuit a **Creppy PalacsintaHáz** és ezzel egyidőben indult hódító hadjáratára a Creppy márkanév is. Az innovatív étterem számos országos és nemzetközi elismerés büszke tulajdonosa, amelyeknek köszönhetően Észak-Magyarország legjobb éttermei között is számon tartják.

2018-ban Las Vegasban bekerült a világ 12 legjobb feltörekvő franchise koncepciója közé, 2019-ben pedig megkapta a vendéglátó szakma egyik legnívósabb kitüntetését, a Fekete kutya díjat. Szintén 2019-ben sikerült elnyerni a miskolci vendéglátó szakma

egyik legnagyobb kitüntetését, a Weidlich Pál Kereskedelmi és Vendéglátóipari Nívódíjat.

Név a brand mögött: Oszlanczi Réka

A magyar franchise márka és az étterem alapító tulajdonosa, Oszlanczi Réka, aki 2014-ben munkásságával kiérdemelte az Év Fiatalközvállalkozója kategóriában a Jövő Reménysége különdíjat. Ezt követően az Amerikai Egyesült Államokban képviselte hazánkat 2016-ban, mint Magyarország sikeres fiatal vállalkozója, 2019 februárban pedig a Nemzetközi Franchise Szövetség éves kongresszusán is részt vett. Jelenleg a FIVOSZ Észak-Magyarországi regionális elnöke.

Creppy egységek:

Creppy referencia étterem:

Creppy PalacsintaHáz Miskolc

Creppy rendezvényközpont:

Creppy Center Miskolc

Creppy Franchise éttermek:

Creppy PalacsintaBistro Debrecen

Creppy PalacsintaBistro Gyula

Bővebb információ:

<https://creppy.hu/>

További információ és interjúegyeztetés:

Terdik Adrienne | Ügyvezető igazgató | PRESTON 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@prestonpr.hu | www.prestonpr.hu

Szekeres Nikoletta | PR tanácsadó | PRESTON 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@prestonpr.hu | www.prestonpr.hu

