**Palacsintából kikövezett út Miskolctól Las Vegasig  
- Történelmet írt a 15 éves Creppy PalacsintaHáz -**

Sajtóközlemény – 2021.10.27. / PResston PR

**Kis családi vállalkozásból indultak, majd számos hazai és nemzetközi díjat besöpörtek. Meg sem álltak Las Vegasig, ahol az innovatív magyar vállalkozás franchise koncepcióját is elismerték. Az elmúlt 15 évben legalább 1 millió palacsintát sütöttek, a ma már high-tech felszereltségű konyhájukban. Alapjaiban értelmezték újra a vendéglátást és bebizonyították, hogy a palacsinta bármilyen kulináris igényt ki tud szolgálni, sőt azt is, hogy a magyarok inkább "sósszájúak", ha palacsintáról van szó. A palacsinták Disneylandje ma már az észak-magyarországi régió meghatározó piaci szereplője és turisztikai látványossága. Oszlánczi Rékát, a Creppy brand megálmodóját a siker receptjéről kérdeztük.**

**Hogy néz ki mindez a számok tükrében?**

A Creppy élményt nem lehet elmesélni, ezt mindenkinek át kell élnie. Az évről évre egyre sikeresebb magyar márka törzsvendégei tavaly több, mint 48.370 palacsintát fogyasztottak el, amelynek 2/3-át a sós palacsinták tették ki. „*A sós ízek népszerűségét támasztja alá a Creppy piackutatásának eredménye is, ugyanis a kitöltők 18,2%-a inkább a sós, míg 12,1%-a inkább az édes Creppy palacsintákat választja. Arra a kérdésre, hogy melyik a kedvenc Creppy fogásuk, a válaszadók több mint fele, a sós ízvilágú Rakaván palacsintánkra szavazott”-* **mondta Oszlánczi Réka.**

**A tények azt igazolják, hogy a befektetett munka meghozta gyümölcsét**

Az elmúlt 15 évben a palacsintás alapokon indított vendéglátó vállalkozás a régió meghatározó piaci szereplőjévé nőtte ki magát. A jól felépített franchise szisztéma sikert hozhat az üzleti partnereknek is. Érdeklődők szép számban akadnak nemcsak Magyarországról, hanem külföldről egyaránt, hiszen a know-how magáért beszél. A ma már Creppy Center néven ismert palacsintás rendezvényközponttal is rendelkező vállalkozás tálcán kínálja a siker receptjét a hasonló gondolkodású és értékrendű partnereknek. A Creppy PalacsintaHáz elmúlt éveit jellemző 15 mérföldkő látványosan szemlélteti a dinamikusan fejlődő cég életének legfontosabb állomásait.

1. A Creppy, a palacsintás gasztronómia nemzetközi szinten is elismert brandje, forradalmasította hazánkban a **gourmet sós palacsinták**at.
2. Több mint **300 féle saját recept,** egyedi ízvilág, és kreatív felhasználásmód jellemzi a palacsintás márkát.
3. A Creppy franchise rendszere bekerült **a világ legjobbjai közé** a Nemzetközi Franchise Szövetség (IFA) éves kongresszusán.
4. A miskolci Creppy, Európa egyik legjobbjaként képviselte hazánkat a **világversenyen Las Vegasban**, ahol beválogatták a világ 12 legígéretesebb franchise koncepciója közé.
5. Az étterem alapító tulajdonosa, **Oszlánczi Réka** 2014-ben munkásságával kiérdemelte az Év Fiatal Vállalkozója kategóriában a **Jövő Reménysége különdíjat.**
6. Miskolc ’nevezetességei’ közt tartják számon a Creppy PalacsintaHázat, mely a város egyik turisztikai vonzerejévé vált az elmúlt 15 év során.
7. Tavaly a Creppy alapítója, **Oszlánczi Réka** városától megkapta **’Miskolc Város Turizmusáért’** járó díjat is, hiszen a Creppyvel nagy mértékben hozzájárult az avasi turizmus újraélesztéséhez, ismételt fellendítéséhez.
8. Mérföldkő lehet ez a **magyar gasztronómiá**nak is, hiszen hazánk már nemcsak a gulyásról és a pirospaprikáról lehet híres, hanem a miskolci vállalkozásnak köszönhetően a különleges palacsintákról is.
9. Az innovatív étterem számos országos és nemzetközi elismerés büszke tulajdonosa, amelyeknek köszönhetően **Észak-Magyarország legjobb étterme**i között tartják számon évek óta.
10. A Creppy PalacsintaHáz megálmodója, **Oszlánczi Réka** a **Nemzetközi Franchise Szövetség tagja, illetve a FIVOSZ alelnöke.**
11. Creppy Center néven olyan multifunkcionális **élményközpont** nyílt Miskolc szívében a PalacsintaHáz mellett, ami esküvők és céges rendezvények befogadására alkalmas. A **high-tech berendezéssel felszerelt multifunkcionális komplexum**, többek között akár 100 fős, nagyszabású eseményeknek is helyet adó rendezvényteremmel rendelkezik. A Creppy design jegyeit ízlésesen viselő központ franchise oktató és üzemeltetési bázisként is működik.
12. A nagy sikerű **Creppy bor** is nemrég debütált, mely a feltörekvő Bükki Borvidék szülöttje, különleges nedűje.
13. A márkának **Palacsinta Patrik** a saját kabala figurája a családosok nagy kedvence.

Patrik jeles napokon szórakoztató meséivel mutatja be a különböző palacsintás finomságok receptjeit a gyerekeknek, a különféle országokban tett gasztronómiai utazásait elmesélve.

1. Az elmúlt **15 évben, közel 1 millió palacsintá**t készített, melynek 2/3-át a sós palacsinták tették ki, tehát mondhatjuk, hogy a magyarok inkább ’**sósszájúak**’.

Az étlapon található több mint 60 féle minőségi étel között a gluténérzékenyek és a vegetáriánusok is találnak kedvükre való, sós vagy édes ízvilágú fogásokat.

1. A Creppy elkötelezett híve a környezet megóvásának. Ennek érdekében már 4 éve gyűjtik szelektíven a hulladékot és használnak energiatakarékos izzókat a palacsintás éttermeikben. A zöld megoldások terén élen járó brand, beelőzve az egyszer használatos műanyagokat kivezető rendeletet, már 2020-ban átállt a **100%-ban lebomló csomagolóanyagok** használatára.

**Minek is köszönheti a hatalmas sikert és a számos elismerést a Creppy brand?**

**Az egyedi koncepció, a szakmai felkészültség, a sok éves tapasztalat, a környezettudatosság, és az innovatív gondolkodásmód mind-mind hozzájárul a sikersztorihoz.

Reimann Zoltán,helytörténeti kutató szavai jól tükrözik a siker receptjét: *„Oszlánczi Réka, a Creppy PalacsintaHáz alapító-tulajdonosa, az egyik legtehetségesebb fiatal vállalkozó az országban, aki rendkívül sokat dolgozik a vállalkozásáért. Magabiztos, profi üzletasszony, sugárzik belőle a tenni akarás és a város szeretete. Csak az elmúlt években többek között a Weidlich Pál Kereskedelmi és Vendéglátó Nívódíjjal, a Miskolc és Térsége Turisztikai Egyesület emlékplakettjével, és a Miskolc Város Turizmusáért járó díjjal is jutalmazott üzletvezető megmutatta, hogy az egyik legjobb a szakmájában”*

Elhivatottság, kitartás, motiváció - a  jobb napokat is látott vendéglátóiparban ezek az erények mostanában különösen felértékelődtek, ugyanis a pandémiával kapcsolatos intézkedések a vendéglátás helyzetét is kedvezőtlenül befolyásolták. A Creppy csapata azonban az elmúlt időszakot nem problémának, hanem kihívásnak, megoldandó feladatnak tekintette. Nem rágódtak, nem visszafelé tekintgettek, hanem azonnal reagáltak a hirtelen megváltozott körülményekre. Éttermi kiszolgálás helyett, pillanatokon belül **áttértek a kiszállítás rendszerére** és a vendégkör ma már természetesnek veszi, hogy akár házhoz is rendelheti az ínycsiklandó finomságokat. A minőségre, higiéniára ma már garancia a Creppy brand neve és a tulajdonos-ügyvezető személye.

"*A Creppy PalacsintaHáz életének forgatókönyvét a vendégek írják. Én csak a rendező vagyok.*" - mondta **Oszlánczi Réka**, aki nagy hangsúlyt helyez arra, hogy az étterem minden szinten megfeleljen az igényes vendégkör elvárásainak. A high tech megoldásokkal gazdagított vendégtér, illetve az oktatókonyha remekül példázza a palacsintás cég jövőbe mutató törekvéseit.

**A digitalizáció és a vendéglátós szoftver felpörgette a Creppy működését**

****

A Creppy a kezdetektől fogva az innováció elkötelezett híve, mindig keresve a leghatékonyabb és legmodernebb megoldásokat.

A **digitalizáció bevezetése** a vállalkozás életébe egyértelmű döntés volt, mely azóta is nagyban segíti a munkavégzést, minden területen. A szakmai szoftverpark, hardver háttér, kommunikációs és oktató csatornák digitalizálása hatékonyabbá teszi a Creppy csapatának mindennapi feladatait. Abban hogy a Creppy az ország egyik leginnovatívabb vendéglátó vállalkozása legyen, óriási szerepet játszott az éttermek és azok háttereinek digitalizálása. A covid alatt, új modullal és komplett, új cégre szabott termelési rendszerrel szabályozzák a belső folyamatokat a hétköznapokban. A legnagyobb lépés a vállalkozás életében, a napi folyamatokat irányító **vendéglátós szoftver** bevezetése volt. Egy új rendszer integrálása sosem egyszerű, sok tesztelés és tanulás eredménye a napi munkavégzésbe történő beillesztése. Ám a napi szintű rutin kialakítása után nagyban megkönnyíti a folyamatokat és gyorsítja, precízebbé teszi a termelést.

Természetesen a tökéletes szereposztáshoz elengedhetetlen a munkatársak képzése, motiválása és megbecsülése is. " *A legtöbb dolgozónkra már hosszú évek óta számíthatunk. Sikerült anyagi megbecsülést és kiszámítható jövőképet előrevetíteni munkatársainknak, még a pandémia ideje alatt is*." - tette hozzá Réka, a Creppy brand megálmodója.

**Mit hoz a jövő?**A Creppy PalacsintaHáz teljes csapata optimistán tekint a jövő új kihívásaira.

*„A jövőben a legfontosabb számunkra továbbra is az elégedett vendégek mosolya! Mindehhez elengedhetetlen, hogy a dolgozói elégedettséget fenntartsuk, hiszen a Creppy élményhez hozzátartozik a teljes csapat elkötelezett munkája.”*– büszkélkedett **Oszlánczi Réka.**

A dinamikusan fejlődő éttermi brand igazi gasztroforradalmat indított el 15 évvel ezelőtt, amivel kikövezte és azóta is diktálja a vendéglátás nemzetközi szinten is helytálló trendjét. Megújult weboldalán hamarosan a Creppy webshopból is rendelhetünk, és igazi nagydobás lesz a jövőre megjelenő szakácskönyv, természetesen Creppy módra:) És a szülinapra mi mással készültek nekünk, mint palacsintatortával! Isten éltesse sokáig a Creppyt!

**További információ és interjúegyeztetés:**

**Terdik Adrienne| Ügyvezető igazgató | PResston 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@presstonpr.hu**](mailto:adrienne.terdik@presstonpr.hu) **|www.presstonpr.hu**

**Szekeres Nikoletta | PR vezető | PResston 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@presstonpr.hu**](mailto:nikoletta.szekeres@presstonpr.hu) **|** [**www.presstonpr.hu**](http://www.presstonpr.hu)

**Katona Phaedra| Senior PR account | PResston PR | Rózsadomb Center |   
1025 Budapest | Törökvész u. 87-91. | T + 36 1 325 94 88 | F +36 1 325 94 89 |   
M +36 30 276 73 60 | phaedra.katona@presstonpr.hu |www.presstonpr.hu**