



Volt egyszer

- a megvalósult álom

Van egy hely Debrecen belvárosában, ahol 12 éve a kávé nemcsak ital, hanem alkalom egy jó beszélgetésre, egy ismerős mosolyra, egy kis belvárosi megállásra. A Volt egyszer kávézó 2014 októbere óta működik a Piac utca 16. szám alatt, és már indulásakor újdonságot hozott a városba: Debrecen első café to go kávézójaként nyitotta meg kapuit. Mára a belváros egyik hangulatos találkozási pontjává vált.

Csendes Attila tulajdonos Budapestről érkezett Debrecenbe, meghozza nem akárhonnan: „a Bazilika árnyékában” tanulta és élte meg a vendéglátást. A debreceni váltáshoz egy személyes történet vezetett: a fővárosi étterembe egyszer belépett egy szimpatikus debreceni hölgy, aki később a felesége lett. „Vikivel arról álmodtunk, hogy itt mindenki egy Volt egyszer-es papírpohárral fog sétálni, innen indult minden” – idézte fel a kezdeteket.

Az első évek lendületesek voltak, aztán jöttek a vállalkozói



tanulóévek, a food truckok, a strandos kitelepülés, az új internetkávézók, majd a Covid és az energiaválság. A tulajdonosok azonban nem mondtak le első álmukról, és a Volt egyszerrel visszatáltak ahhoz, amiért a törzsközönség kezdettektől fogva hálás volt: a közvetlen, családias, laza stílushoz. Nincs fehér abrosz, nincs merev távolságtartás, viszont van állandó tulajdonosi jelenlét, figyelem és mosoly.

A nyári teraszszезonra friss limonádékkal, házi, kistermelői szörpökkel, cukormentes smoothie-kkal, kombuchával, vízi kefirrel, tézstasalátával és kézműves finomságokkal készülnek. Ugyanakkor legyen szó kisebb meetingekről vagy nagyobb céges rendezvényekről, igény esetén szívesen gondoskodnak a finom harapnivalókról és frissítőkről. És hogy mit jelent egy budapesti számára Debrecen? „Én megtaláltam



a helyem. Három csodálatos gyermekünk van” – hangzott a sokatmondó válasz.

Így lett a Volt egyszer nete egy álmóból valósággá, egy sikeres kávézóvá, egy boldog családdá – papírpohárban, teraszon, jó szóval, finom kávé mellett.

VOLT EGYSZER KÁVÉZÓ

Debrecen, Piac u. 16.

Telefon: +36 52 218 105

www.voltegyyszerdebrecen.hu

Megszépült üzletsorokkal indul a nyár Debrecen belvárosában



Megújult Debrecen belvárosának több meghatározó üzletportálja és világító felirata. A Cívus Ház Zrt. – a bérlőivel együttműködve – több nagyszabású rekonstrukciós munkát valósított meg a belvárosi üzletsoron. A projekt következő üteme – a Simonffy utca 2. szám alatti épület földszinti homlokzatának felújítási munkálatai – rövidesen elkezdődik. A fejlesztés különösen fontos a közelgő turisztikai főszezon előtt, hiszen a Piac utca és környéke nemcsak a debreceniek mindennapi találkozóhelye, hanem a városba érkező vendégek egyik első és legfontosabb vizuális élménye is.

A 2024 nyarán indult, több ütemben megvalósult portálcsere a közelmúltban zárult le. A beruházás 9 üzlethelyiség 31 portálját érintette, többek kö-

zött: a Buddha Original, Maszek Bár, Francia Tacos, Blazing Burger, Meet & Eat, Flamingó Bár, Bortársaság, Kolor Bár. A kivitelezést hosszú előkészítés előzte meg: Fehér Zoltán tervező örökségvédelmi tervdokumentációjának hatósági tudomásulvételét a bérlői megállapodások, a pályázat és az ütemezett kivitelezés követte.

A portálok mellett egységesebb, korszerűbb világító üzletfeliratok is készültek, amelyek a belvárosi utcakép rendezettebb, vonzóbb megjelenését erősítik.

„A belváros Debrecen szíve, a városkép meghatározója, ezért a Cívus Ház Zrt. büszke arra, hogy a Simonffy utcai bérlőkkel sikeresen együttműködött a nagyszabású portálrekonstrukcióban. Ez egy kiemelkedő időszak volt, hiszen a folyamatos együttműködésen és anyagi megállapodáson túl számos üzemeltetési és belső átalakítási kérdésben kellett közös döntésre jutnunk, amit a bérlőinknek

ezúton is köszönök!” – hangsúlyozta Erdei Edit, a Cívus Ház Zrt. vezérigazgatója.

A beruházás célja egyszerűen volt az értékmegőrzés és a városképi megújulás annak érdekében, hogy Debrecen belvárosa rendezett, élhető és vendégcsalogató arcát mutassa a helyieknek és a turistáknak egyaránt.



Mi a SIKK most a Piac utcán?



Amikor a ruha hangulatot is ad!

A SIKK ruházati butik azoknak a nőknek szól, akik szeretik az elegáns, divatos, mégsem hivalkodó darabokat – hétköznapra, munkába, ballagásra, esküvőre. „Igazából minden nőnek, aki szeret elegánsan öltözni” – fogalmazott Molnár Gergő. Gergő a családi vállalkozás új generációját képviseli: édesanyjával, Molnár Jánosné Anikóval közösen viszi a Piac utca 67. szám alatt a közelmúltban megnyílt üzletet.

A SIKK nem az olcsó, tömeggyártott vonalat követi: „Minőségből talán kevesebb van, úgyhogy mi próbáljuk a minőséget képviselni” – mutatott rá Gergő. A kínálat 90 százalékban magyar, kisebb részben lengyel termékekből áll. A vállfákon többek között a Tara x VIKTORI, Verona, Crafty Clothes, Vilavy,



Top Mode, OZ collection, Rucy, Manda Collection és a Wannabee prémium termékekkel lehet találkozni. A szezonális portfólióban nadrágok, felsők, ruhák, alkalmi darabok és blézerek adják az alapot. A kollekciónban az élénk és pasztell színek egyaránt megtalálhatóak, gyönyörű mintákkal, vagy éppen egyszínűben. Árban a SIKK középkategóriás, jó ár-érték arányú darabokat kínál. Anikó kiemelte: „Lehet, hogy nem a legolcsóbbak, de nem

is drágák, én úgy gondolom... nem egy ilyen egyszézes ruhákat árulunk.” A minőséghez való ragaszkodás mögött több évtizedes tapasztalat áll: Anikó 36 éve él a divat világában. Mert a ruha több, mint anyag és szabás. „A ruha az a kirakatunk” – hangsúlyozta Anikó.



Gergő hamar megtalálja a közös hangot az ide betérő vevőkkel. Filozófiája szerint az öltözködés „egy kifejezési módszer”, amely hatással van arra is, hogyan érezzük magunkat. Ennek megfelelően a SIKK üzletében bátran lehet kérdezni, próbálni, beszélgetni, nyugodtan nézelődni. „Én nem vagyok rámenős” – mondta Gergő. – „Akivel lehet beszélgetni, viszont azzal nagyon szívesen beszélgetek.”



SIKK RUHÁZAT

Debrecen, Piac u. 67.
Telefon +36 70 406 6820
Nyitva: H.-P.: 9.00–17.30
Facebook: Sikk Ruházat

Negyven év szeretete és tudása egy gombócban

Az Annuska belvárosi találkozóhelyé bővült



Debrecen főutcáján, a Piac utca 30. szám alatt működő Annuska fagyaltbisztró és kávézó már nemcsak „elvitelre” csábít fagyaltjaival. Az újonnan kialakított belső vendégtérben több mint húszan ülhetnek le, így az Annuska egész évben működő kávézóvá lépett elő.

Az 1800-as évek végén emelt épület új vendégtere egyszerre elegáns és bohém: otthonos, mégis laza; olyan hely, amely marasztal. A kávézó – a fagyalt mellett – specialy kávékkal, süteményekkel, japán matchákkal, smoothie-kkal, télen pedig szendvicsekkel és különleges téli fagyikkal is várja a vendégeket.

– „Nagyon kevés olyan családi vállalkozás van, amely megéli negyven évet, különösen a vendéglátásban” – emelte ki Verdes Ferenc tulajdonos-fagyaltmester.

A manufaktúra története még 1986-ban, Nyíracsad főterén egy lángosos fémbódéban, egy NDK csavaros fagyigéppel kezdődött. Fecó már gyermekként a tölcseéket rakosgatta édesanyja, Verdes Ferencné, azaz Annuska néni mellett. Anyukája 1996-ban megnyitotta saját cukrászdáját, ahol 70 éves koráig mindent maga csinált. A legendás fagyaltműhelyt az utóbbi öt évben már fia vitte-fejlesztette tovább, sőt Debrecenben – a Piac utca 30. mellett – az Egyetem sugárút 75. szám alatt újabb üzletet nyitott.

– „Még ma is édesanyám receptgyűjteményéből változtatlanul használunk néhány klasszikus ízt; ilyen a puncs, a vajkaramell vagy a sárgadinnye. Arra is törekszünk, hogy mindhárom Annuskában helyben, frissen, minőségi alapanyagokból készüljenek a fagyaltok, miközben a recep-

túrák egyszerre őrzik a családi hagyományt és követik a mai ízlésvilágot” – hangsúlyozta. Így születtek meg a kreatívabb ízek: a lángon pirított tökmag, a tonkababos sült banán, a Tabasco chiliszósszal készült biborka, a pisztáciás baklava, a francia narancslikőrös fagyalt vagy mangós-pisztáciás ricotta.

Verdes Ferenc szerint – aki az Év Cívis Vendéglátója tavalyi versenyén az „Év Felfedezettje” különdíjat is elnyerte – hosszú távon csak a személyes, emberközpontú vendéglátás működik. Az ízek mellett ez teszi az Annuskát igazi belvárosi találkozóhellyé.



ANNUSKA FAGYALTBISZTRÓ ÉS KÁVÉZÓ

Debrecen, Piac u. 30.
Telefon: +36 30 609 5533
www.facebook.com/annuskadebrecen