

PRESSEINFORMATION

So wie du's am liebsten magst

VAPIANO ergänzt sein Angebot um gluten- und laktosefreie Gerichte

- Ob Pizza, Pasta, Salat oder Dolci - ab 1. August bietet VAPIANO Österreich seinen Gästen zum bestehenden Sortiment zusätzlich auch laktose-, glutenfreie, vegetarische und vegane Alternativen an.
- Erfrischender Geschmack ohne Reue – mit dem veganen und zuckerfreien Unsweetened Black Tea & Lemon bringt VAPIANO eine kalorienarme Alternative mit nur 5 kcal pro Flasche zum klassischen Eistee.
- Sortimentserweiterung im Süßspeisenbereich mit der hauseigenen VAPIANO ICE CREAM und zwei veganen, gluten- und laktosefreien Sorbets.

Wien, 14. Juli 2016 – „So wie du's am liebsten magst“ – VAPIANO bietet ab sofort zum bestehenden Sortiment auch gluten- und laktosefreie Produkte an und macht seine Restaurants in ganz Österreich damit zum Vorreiter in Sachen Service-Gastronomie.

Einmal mehr nimmt VAPIANO damit die Vorreiterrolle in Sachen Frische und Individualität ein. Aufbauend auf den internationalen Food-Trends erweitert der Systemgastronom mit der „Good Food Kampagne“ sein Angebot, um noch mehr auf die individuellen Wünsche seiner Gäste einzugehen. Die neu gestaltete Speisekarte ermöglicht es den Gästen ab 1. August, ihre Lieblingsgerichte mit dem persönlichen Ernährungsstil zu kombinieren. Ganz nach dem Motto, „So wie du's am liebsten magst“, werden Pizza, Pasta und Salate auf Wunsch laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch und/oder vegan zubereitet. Übersichtliche Symbole informieren darüber, welche Gerichte bereits von Natur aus die jeweiligen Besonderheiten innehaben und welche Speisen individuell angepasst werden können. Erste Erfolge über das erweiterte Produktportfolio sind bereits in Deutschland zu verzeichnen. Dort wurde VAPIANO vom Vegetarierbund Deutschland (VEBU) zur besten vegetarischen Systemgastronomie gekürt.

„Ernährung ist zunehmend eine Frage der Persönlichkeit und der Selbstbestimmung geworden. Das zeigt sich u.a. in den aktuellen Food-Trends. Der Wunsch nach maßgeschneiderten Speisen, beispielsweise ohne Milchprodukte oder Fleisch, ist bei weitem keine Randerscheinung mehr“, meint Philipp Zinggl, Geschäftsführer VAPIANO Österreich, „Daher war es für uns ein logischer, nächster Schritt unseren Gästen neben der individuellen Zusammenstellung nun auch eine breite Auswahl an glutenfreier, laktosefreier, vegetarischer und veganer Pasta und Pizza sowie dementsprechenden Salaten anzubieten.“

PRESSEINFORMATION

VAPIANO ICE TEA und ICE CREAM: Erfrischend sommerlich und herrlich cremig

Um die Wartezeit bis dahin zu verkürzen, ist der Unsweetened Black Tea & Lemon ab sofort exklusiv in allen VAPIANO-Restaurants erhältlich. Er ist nicht nur wegen seinem feinherben Aroma nach Schwarztee, feinen Hibiskusblüten und Hagebutten sowie spritzigen Zitrusnoten der perfekte Begleiter durch den Sommer. Mit nur 5 kcal pro Flasche ist der zuckerfreie und vegane ICE TEA besonders erfrischend. Rechtzeitig zu den besonders heißen Sommertagen dürfen sich Gäste ab Mitte Juli außerdem über einen Neuzugang aus der Kühltruhe freuen: die erste VAPIANO ICE CREAM. In vier Sorten vom cremigen „Dark Chocolate“ bis hin zum himmlisch fruchtigen „Strawberries & Cream“ ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und alle, die es lieber vegan, gluten- und laktosefrei haben, können das Sorbet in den beiden Geschmacksrichtungen „Raspberry“ und „Lemon“ probieren.

Unter dem Hashtag #MyFoodStyle informiert VAPIANO auf allen gängigen Social Media-Kanälen über weitere Neuigkeiten und Neuheiten der Good Food-Kampagne.

Bildmaterial für Presse Zwecke honorarfrei abdruckbar © Adrian Almasan

Bild01: vlnr. Philipp Zinggl (GF Vapiano Österreich), Marco Müllner (Restaurant Manager Moulin Rouge)

Bild02: Good Food Kampagne

Bild03: Vapiano ICE TEA

Bild04: Vapiano ICE CREAM

Bild05: Philipp Zinggl (GF Vapiano Österreich)

Über VAPIANO Österreich

In Österreich befinden sich derzeit insgesamt elf VAPIANO-Restaurants, sieben davon alleine in Wien – wo sich damit weltweit die meisten VAPIANOs in einer Stadt befinden – zwei in Innsbruck, eines in Graz sowie eines in Linz. Mehr als 700 Mitarbeiter arbeiten österreichweit für VAPIANO. Die gastronomische Lifestylemarke begründete mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie in der Systemgastronomie. Sie kombiniert Elemente aus „Fast Casual“ und „Casual Dining“ und ermöglicht ihren Gästen einen hohen Grad an Selbstbestimmung. Qualität, Frische und Transparenz sind die Basis des Konzepts. Das erste VAPIANO wurde 2002 in Hamburg eröffnet. Inzwischen zählt das Unternehmen über 170 Restaurants in 30 Ländern auf fünf Kontinenten, davon elf in Österreich. Alle weiteren Informationen unter www.vapiano.at oder facebook.com/VapianoAustria

PRESSEINFORMATION

Pressekontakt

Himmelhoch Text, PR & Event

Lisa Rothen

Mobil:+43 680 236 0742

lisa.rothen@himmelhoch.at