

PRESSEINFORMATION

Vapiano – von Hamburg in die ganze Welt

Der Duft von frisch gebackener Pizza, hausgemachte frische Pasta, knackige Salate, köstliche Antipasti und Dolci – das und noch viel mehr ist Vapiano. Bei Vapiano genießen die Gäste Lieblingsgerichte, die nach individuellen Wünschen und immer frisch zubereitet werden. Die Vapianos laden zur mediterranen Auszeit in kosmopolitischer und kommunikativer Atmosphäre ein – auch auf ein gemütliches Glas Wein am Abend. Die Erfolgsgeschichte der Lifestylemarke begann 2002 mit der Eröffnung des ersten Vapianos in Hamburg. Damals begründete Vapiano mit dem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie in der Systemgastronomie. Heute gibt es weltweit 170 Vapianos in 30 Ländern auf fünf Kontinenten und auch weiterhin stehen alle Zeichen auf Expansion.

DAS KONZEPT: FRESH CASUAL DINING

Das Erfolgsgeheimnis von Vapiano ist die Frische – Frische in den Zutaten, in der Zubereitung und im Denken. In jedem einzelnen Vapiano weltweit werden elf Pastasorten (zwei davon aus Vollkorndinkel), Pizzateig sowie Soßen jeden Tag hausgemacht, zum Teil sogar mitten im Gastraum, in der gläsernen Manifattura. Auch die Dressings, Kuchen und Dolci (Desserts) werden täglich frisch hergestellt bzw. gebacken – und das weltweit in allen Vapianos. In der Showküche wird jedes Pastagericht, jede Pizza und jeder Salat individuell vor und für den Gast „à la minute“ zubereitet. Dieses interaktive Front-Cooking-Konzept ermöglicht, dass der Gast dem Koch während der Zubereitung seine Vorlieben und Wünsche direkt mitteilen kann. So werden persönliche Lieblingsgerichte gekocht, die sich ganz leicht auch an alternative Ernährungsformen anpassen lassen. Dadurch finden auch Gäste mit veganem oder vegetarischem Ernährungsbewusstsein genauso wie mit einer Lebensmittelunverträglichkeit bei Vapiano das, was zu ihrem persönlichen Anspruch passt, ohne dass sie dabei Kompromisse eingehen müssen.

Die zentrale Idee der Gründer bestand darin, ein Restaurant zu entwickeln, bei dem der Gast absolute Frische genießen kann und dazu sämtliche Freiheiten hat – die individuellen Wünsche und Vorlieben jedes Einzelnen sollten berücksichtigt werden. Vapiano bedeutet daher für die Gäste Selbstbestimmung und Individualität, gepaart mit fairen Preisen, und das in einer lockeren und kosmopolitischen Atmosphäre. Es gibt keinen Dresscode und eine Reservierung ist nicht nötig – wie beim Essen mit guten Freunden. Vapiano harmoniert mit dem flexiblen und urbanen Lebensstil seiner Gäste, egal in welchem Alter. Die Gäste kommen spontan zum Mittagessen, auf einen Latte Macchiato zwischendurch, zu einem entspannten Abendessen oder auch auf ein Glas Wein in der Lounge vorbei – ob allein oder in der Gruppe. Das innovative Chipkartensystem unterstützt dabei die Selbstbestimmung der Gäste. Jeder Besucher erhält bei Eintritt ins Vapiano eine Chipkarte, auf die sein gesamter Verzehr gebucht wird. Das ideale Konzept für Menschen, die flexibel und selbstbestimmt bleiben und trotzdem nicht auf Genuss, Qualität und Frische verzichten möchten.

KOSMOPOLITISCHES AMBIENTE

PRESSEINFORMATION

Genießen kann der Gast sein Lieblingsgericht dann in einer lockeren, kosmopolitischen Atmosphäre: Eine warme Farbgebung, ein gemütlicher Bar- und Loungebereich sowie große Eichenholztische, die zur Kommunikation anregen, kennzeichnen das urbane Wohlfühlambiente bei Vapiano. Die Einrichtung beruht auf dem Design- und Farbkonzept des Mailänder Designers und Architekten Matteo Thun. 2011 entwickelte Thun seine ursprüngliche Designidee noch einmal weiter, seither kommt das neue Design in immer mehr VAPIANOs zum Einsatz. Das Interieur macht das mediterrane Lebensgefühl von Vapiano noch intensiver erlebbar. Das helle Farbkonzept verleiht den Restaurants eine unbeschwertere Leichtigkeit und lädt zum Verweilen ein – egal ob zum Kaffee am Nachmittag oder als gemütlicher Start in den Abend. Highlights des neuen Design sind die neue Holztafel mit austauschbaren Tafелеlementen und die sogenannte Green Wall, eine Wand aus echten Pflanzen und Kräutern. Hinzu kommt der 100-jährige Olivenbaum, der in keinem Vapiano fehlen darf. An den Wänden im Gästebereich hängen von Vapianisti kreierte und handgeschriebene Rezepte neben stimmungsvollen Bildern. Auch in der Lounge erwartet die Besucher ein entspanntes Ambiente mit sanften Farbtönen, Lederoptik und modernen Sitzelementen.

DIE SEELE VON VAPIANO: DIE VAPIANISTI

Die Mitarbeiter von VAPIANO, die sogenannten Vapianisti, spielen neben den Gästen eine weitere Hauptrolle. Denn das Restaurantgeschäft ist „Peoplebusiness“: Waschechte Vapianisti sind kommunikationsstark, weltoffen, tolerant und stellen einen hohen Anspruch an ihre Arbeit. Darüber hinaus liegen VAPIANO ihre individuelle Förderung und die fortwährende Weiterentwicklung besonders am Herzen.

EXPANSION UND WACHSTUM

Das Konzept der frischen und schnellen Küche kommt weltweit gut an – egal ob in Europa, in den USA, in den arabischen Ländern, Südamerika, Australien oder Südostasien. So zählt Vapiano aktuell 170 Restaurants in 30 Ländern, davon über 70 in Deutschland (teils Franchise, Joint Venture oder eigene Betriebe) und 11 in Österreich. Mit jedem Standort werden zwischen 50 und 80 neue Arbeitsplätze geschaffen, die meisten in Vollzeit. Für 2017 sind zwei weitere Restaurant-Eröffnungen im Raum Wien und Umgebung geplant.

VAPIANO IN ÖSTERREICH

Im Jahr 2006 wurde das erste österreichische Vapiano in der Theobaldgasse, mitten im Herzen Wiens, eröffnet. Mit der Eröffnung in Linz wurde im Oktober 2014 das elfte Restaurant in Österreich in Betrieb genommen, zwei Restaurants befinden sich in Innsbruck, eines in Graz und sieben in Wien. Die österreichische Bundeshauptstadt ist damit Heim der meisten Filialen weltweit in einer Stadt. Auch das bisher größte Vapiano-Restaurant ist in Wien im Shoppingcenter „The Mall“ zu finden: Sie bietet auf 1.500 m² Platz für 420 Personen.

RESTAURANTS IN ÖSTERREICH

1060 Wien, Theobaldgasse

1020 Wien, Praterstraße

1010 Wien, Herrengasse

1150 Wien, Bahnhofcity Wien West

PRESSEINFORMATION

1010 Wien, Moulin Rouge Walfischgasse
1030 Wien Landstrasser Hauptstrasse
2334 Vösendorf, SCS Kaufhaus A
6020 Innsbruck, DEZ, Bleichenweg
6020 Innsbruck, Triumphpforte, Leopoldstrasse
8010 Graz, Sparkassenplatz
4020 Linz, Hauptplatz/Schmidtorstrasse 1

VAPIANO AUSGEZEICHNET

Das erfolgreiche Konzept der frischen mediterranen Küche wurde bereits mehrfach ausgezeichnet:

- 2006: Auszeichnung der Vapiano SE mit dem Hamburger Foodservice Preis
- 2006: Nominierung zum Finalisten des „Entrepreneur der Jahre 2006/07“
- 2007: Auszeichnung mit dem ECE-Retailer-Award für das „Innovativste Konzept“
- 2008: Auszeichnung vom Bundesminister a. D. Wolfgang Clement zu einem der Top-10-Arbeitgeber 2007 („TOP JOB Arbeitgeber 2007“)
- 2008: Auszeichnung mit dem „Hot Concept Award 2008“ (USA)
- 2011: Auszeichnung mit dem e-Star Online Excellence Award 2011
- 2012: Auszeichnung vom Bundesminister a.D. Wolfgang Clement TOP JOB 2012
- 2014: Auszeichnung mit dem Casual Dining Design Award in der Kategorie „Best Designed Multiple Restaurant“
- 2015: Auszeichnung mit dem MAPIC Award, IF Design Award (VAPIANO ICE TEA)
- 2016: Auszeichnung mit dem German Design Award (VAPIANO ICE TEA), Auszeichnung als Innovator des Jahres 2016 von Brand eins Statista, Auszeichnung der People App „Best Customer Experience“ bei den retail technology awards europe

Vapiano ist darüber hinaus seit 2007 Mitglied im Bundesverband der Systemgastronomie e. V. und seit 2008 geprüftes Mitglied im Deutschen Franchiseverband.

Medienkontakt

Himmelhoch Text, PR & Event
Lisa Rothen
Mobil:+43 680 236 0742
lisa.rothen@himmelhoch.at