

# PRESSEINFORMATION

## Vapiano im Überblick

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Unternehmen                   | VAPIANO SE  |
| Meilensteine                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2002: erstes Vapiano – Hohe Bleichen, Hamburg</li> <li>• 2004: Eröffnung des ersten Franchise-Vapianos in Düsseldorf</li> <li>• 2006: erstes Vapiano in Österreich – Beginn der internationalen Expansion</li> <li>• 2008: erstes Vapiano in den arabischen Ländern (Saudi-Arabien)</li> <li>• 2009: erstes Restaurant in Australien</li> <li>• 2010: erstes Vapiano in New York</li> <li>• 2011: Das weltweit 100. Vapiano eröffnet, Weiterentwicklung des Vapiano Designs, erstes Vapiano in Mittelamerika</li> <li>• 2012: 10 Jahre Vapiano, erstes Vapiano in Südamerika</li> <li>• 2013: erstes Restaurant auf dem afrikanischen Kontinent (La Réunion)</li> <li>• 2014: Das 150. Vapiano eröffnet in London-Soho</li> <li>• 2015: Eröffnung des ersten Vapiano Restaurants in China, IF Design Award ICE TEA</li> <li>• 2016: Vapiano wird vom Vegetarier Verband Deutschland zur besten vegetarischen Systemgastronomie prämiert; Auszeichnung als Innovator des Jahres 2016 (Deutschland)</li> </ul> |
| Grundidee                     | <p>Die zentrale Idee der Gründer bestand darin, ein Restaurant zu entwickeln, bei dem der Gast kompromisslose 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.</p>   |
| „Fresh Casual Dining“-Konzept | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fresh</b><br/>Basis des Konzepts ist die Frische – Frische in den Zutaten, in der Zubereitung und im Denken. In jedem einzelnen Vapiano weltweit werden Pasta, Pizzateig sowie Soßen selbst hergestellt, zum Teil sogar mitten im Gastraum, in der gläsernen Manifattura. In der Showküche wird jedes Gericht 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. Auch die</li> </ul>  |

---

Dressings, Kuchen und Dolci (Desserts) werden täglich frisch hergestellt bzw. gebacken – und das weltweit in allen Vapianos.

- **Casual**

Vapiano bedeutet für die Gäste Selbstbestimmung und Individualität, gepaart mit fairen Preisen sowie einer lockeren und kosmopolitischen Atmosphäre. Es gibt keinen Dresscode und eine Reservierung ist nicht nötig – wie beim Essen mit guten Freunden. Und: Die langen Eichenholztische, die großzügige Bar und die gemütliche Lounge laden zum Kommunizieren ein.

- **Dining**

Vapiano ist stets die richtige Wahl und harmoniert mit dem flexiblen und urbanen Lebensstil seiner Gäste, egal in welchem Alter. Die Gäste kommen spontan zum Mittagessen, auf einen Latte Macchiato mit Dolci zwischendurch oder für einen entspannten Abend mit Antipasti und einem erlesenen Wein in der Lounge vorbei – ob allein oder in der Gruppe.

---

Design und  
Einrichtung

Ein 100 Jahre alter Olivenbaum, frische Kräuter, ein gemütlicher Bar- und Loungebereich sowie große Eichenholztische, die zur Kommunikation einladen, kennzeichnen das Wohlfühlambiente bei Vapiano. Die Einrichtung beruht auf dem Design- und Farbkonzept des Mailänder Designers und Architekten Matteo Thun. 2011 entwickelte Thun seine ursprüngliche Designidee weiter, seither kommt das neue Design in immer mehr Vapianos zum Einsatz.

---

Was bedeutet der  
Name „Vapiano“?

Der Name wird abgeleitet von dem italienischen Sprichwort „Chi va piano va sano e va lontano“: Wer alles im Leben locker und gelassen angeht, lebt gesünder und länger.

---

Anzahl der Vapianos

170 VAPIANOs in über 30 Ländern auf fünf Kontinenten, davon 11 in Österreich (Stand Juli 2016)

---

Mitarbeiter  
Österreich 2016

Über 700 Vapianisti; seit 2014 werden in Österreich auch Lehrlinge ausgebildet

---

Headquarter

VAPIANO SE  
Kurt-Schumacher-Straße 22  
D-53113 Bonn  
Telefon: +49 (0)228 854670  
E-Mail: [info@vapiano.eu](mailto:info@vapiano.eu)  
URL: [www.vapiano.com](http://www.vapiano.com)  
[www.twitter.com/vapiano](https://www.twitter.com/vapiano)  
[www.pinterest.com/vapiano](https://www.pinterest.com/vapiano)

VAPIANO ÖSTERREICH  
Theobaldgasse 19/5  
A-1060 Wien  
Telefon: +43 (0)1 581 91 91  
E-Mail: [info@vapiano.eu](mailto:info@vapiano.eu)  
URL: [www.vapiano.at](http://www.vapiano.at)  
[www.facebook.com/VapianoÖsterreich](https://www.facebook.com/VapianoÖsterreich)  
[www.instagram.com/vapiano\\_austria/](https://www.instagram.com/vapiano_austria/)

---

---

(Stand: Juli 2016)

**Medienkontakt**

Himmelhoch Text, PR & Event

Lisa Rothen

Mobil: +43 680 236 0742

[lisa.rothen@himmelhoch.at](mailto:lisa.rothen@himmelhoch.at)