

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 über 200 VAPIANOs in 33 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 fast jedem einzelnen VAPIANO weltweit werden zehn Pastasorten (zwei davon aus Vollkorndinkelmehl) und Pizzateig jeden Tag hausgemacht, zum Teil sogar mitten im Gastraum, in der gläsernen Manifattura. In der Showküche wird jedes Pastagericht, jede Pizza und jeder Salat individuell 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 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

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

PRESSEINFORMATION

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 Designs 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 über 200 VAPIANOs in 33 Ländern, davon über 76 in Deutschland (teils Franchise, Joint Venture oder eigene Betriebe). Mit jedem Standort werden zwischen 50 und 80 neue Arbeitsplätze geschaffen, die meisten in Vollzeit.

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 „Entrepreneurs der Jahre 2006/07“
- 2007: Auszeichnung mit dem ECE-Retailer-Award für das „Innovativste Konzept“
- 2008: Auszeichnung vom Bundesminister a. D. Wolfgang Clement als einer der Top-10-Arbeitgeber 2007 („TOP JOB Arbeitgeber 2007“)
- 2008: Auszeichnung mit dem „Hot Concepts Award 2008“ (USA)
- 2011: Auszeichnung mit dem e-Star Online Excellence Award 2011
- 2012: Auszeichnung vom Bundesminister a.D. Wolfgang Clement – TOP JOB 2012
- 2012: Auszeichnung mit dem Deutschen Preis für Onlinekommunikation
- 2014: Auszeichnung mit dem Casual Dining Design Award in der Kategorie „Best Designed Multiple Restaurant“

PRESSEINFORMATION

- 2015 MAPIC Award: „Best Retail Global Expansion“, IF Design Award ICE TEA
- 2016 German Design Award ICE TEA, Auszeichnung als Innovator des Jahres 2016 von Brand eins Statista, Auszeichnung für die People App „Best Customer Experience“ bei den retail technology awards europe
- 2017 Auszeichnung mit dem CEE Retail Award 2017 in der Kategorie „Cafe/Food Retailer“

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

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

PRESSEINFORMATION

Medienkontakt

achtung!

Marie Wehmeier

Straßenbahnring 3

20251 Hamburg

Telefon: + 49 40 450210-873

E-Mail: vapiano@achtung.de