

PRESSEINFORMATION

Knackig frische Zoodles für bewussten Genuss:

VAPIANO erweitert seine Pasta-Auswahl um die beliebten Gemüse-Nudeln

- **Als Alternative zur klassischen Pasta:** Ab sofort können Gäste deutschlandweit die neuen Zoodles genießen
- **Mit der Einführung der Zucchini-paggetti kommt VAPIANO einer steigenden Nachfrage seiner Restaurantbesucher entgegen, zeigt sich innovativ und trendbewusst**
- **Für jeden Geschmack:** Mit den Zoodles vergrößert die gastronomische Lifestyle-Marke ihr Sortiment an veganen, vegetarischen, glutenfreien und laktosefreien Gerichten

Köln, März 2018 – Wer nach einer Alternative zu Penne, Dinkel-Fusilli, Tagliatelle & Co. sucht, wird jetzt bei VAPIANO fündig!

Die Lifestyle-Marke widmet sich dem gefragten Food-Trend „Zoodles“ und erweitert ihre Speisekarte um eine leckere Pasta-Alternative. Mit der dauerhaften Einführung der Zucchini-paggetti in allen deutschen Restaurants kommt VAPIANO seinen Gästen, deren Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung stetig zunimmt, noch einen Schritt weiter entgegen. Zusätzlich führt der Systemgastronom von Mitte April bis Mitte Juni den Specials-Zeitraum „Do it Vegetalian“ ein – mit kreativen Gerichten passend zum Start in den Frühling und Sommer. Für einen Aufpreis von 1,50 Euro können die Zoodles ganz individuell mit diesen sowie jedem anderen VAPIANO-Pasta Rezept kombiniert werden.

Grasgrün, knackig frisch und für unterschiedlichste Ernährungsformen geeignet: Die Zoodles – eine Wortschöpfung aus Zucchini und Nudeln, im englischen Noodles – stehen seit Mitte Februar fest auf der Speisekarte aller VAPIANO Restaurants in ganz Deutschland.

„Neben sieben Pasta-Variationen, zwei Dinkelpasta-Sorten, glutenfreier und Kids-Pasta können wir unseren Gästen ab sofort auch die Zoodles dauerhaft anbieten“, so Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE. „Nachdem die Zucchini-paggetti als Special-Gericht im letzten Sommer großen Zuspruch durch unsere Gäste erhalten haben, freuen wir uns sehr über die zusätzliche Variante für vegane, vegetarische, gluten- und laktosefreie Ernährung. Die Zoodles fügen sich perfekt in den Trend zu einem bewussteren Lebens- und Ernährungsstil ein, der vielen VAPIANO Gästen wichtig ist.“

Als Alternative zur herkömmlichen Pasta können die Zoodles ab sofort zu einem Aufpreis von 1,50 Euro bestellt werden. Auch sind sie in Kombination mit anderen Pastavarianten oder als doppelte Portion verfügbar – beides je 2,00 Euro zuzüglich des Normalpreises.

Frisch, saisonal und von Trends inspiriert: die VAPIANO Special-Gerichte

Fünf Mal im Jahr bietet VAPIANO seinen Gästen neue, vielseitige Gerichte auf einer Special-Karte an und ist dabei ganz nah an aktuellen Food-Trends. Neben den Zoodles gibt es von Mitte April bis Mitte Juni unter dem Motto „Do it Vegetarian“ viele weitere neue Rezepte zu entdecken. Dieser Special-Zeitraum ist inspiriert durch die hohe Neugierde an ausgewogener, bewusster Ernährung und der großen Beliebtheit von veganen und vegetarischen Gerichten, die VAPIANO seit längerer Zeit wahrnimmt.

Über VAPIANO

Die gastronomische Lifestylemarke VAPIANO aus Deutschland begründete 2002 mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie in der Systemgastronomie. Sie kombiniert Elemente aus „Fast Casual“ und „Casual Dining“ und ermöglicht so den Gästen einen hohen Grad an Selbstbestimmung. Qualität, Frische und Transparenz sind die Basis des Restaurantkonzepts. VAPIANO verwendet fast ausschließlich frische Zutaten. In vielen VAPIANO Restaurants werden Pasta, Pizzateig, Soßen, Dressings sowie Dolci selbst hergestellt, zum Teil sogar mitten im Gasträum in der gläsernen Manifattura. Die Speisen werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ zubereitet. Dies, gepaart mit einem kosmopolitischen Ambiente, macht das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg aus verbreitete sich das Erfolgskonzept schnell in die ganze Welt. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Marie Wehmeier

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-873

E-Mail: vapiano@achtung.de