

PRESSEINFORMATION

VAPIANO SE verstärkt das Management Team

Bonn, 27. Oktober 2015 – Ab dem 1. Dezember 2015 wird Johannes Mauss Marketing Director der VAPIANO SE, in dieser Funktion fungiert er als Mitglied der Geschäftsführung. Johannes Mauss wird den Bereich Marketing, national und international, verantworten und in seiner Position direkt an Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE, berichten.

Neuer Zuwachs für das Führungsteam der VAPIANO SE: Der neue Marketing Director, Johannes Mauss, wird zu Anfang Dezember 2015 die Leitung des nationalen und internationalen Marketings übernehmen. Mauss war seit 2004 im Haus Rabenhorst tätig und hat in diesem Zeitraum als Verantwortlicher die Marken Rotbäckchen, Rabenhorst und 3Pauly mit großem Erfolg weiterentwickelt. Er verantwortete damit maßgeblich die positive Umsatzentwicklung des Unternehmens. Vor seiner Zeit bei Rabenhorst erwarb Johannes Mauss seine Marketing-Expertise in Unternehmen wie Schneekoppe und Bahlsen, insbesondere im Bereich des Innovationsmanagements. „Wir sind sehr stolz darauf, dass wir mit Johannes Mauss einen international erfahrenen Marketingexperten für die Position des Marketing Directors bei der VAPIANO SE gewinnen konnten und freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit ihm. Er überzeugte uns nicht nur durch seine exzellente fachliche Expertise, sondern auch durch seine Begeisterungsfähigkeit für die Marke VAPIANO“, so Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE. Johannes Mauss wird im Rahmen seines Onboardings in verschiedenen Bereichen des Unternehmens – darunter auch in den VAPIANO Restaurants vor Ort – arbeiten, um alle Stationen aus eigener Erfahrung kennenzulernen.

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 jedem einzelnen VAPIANO werden Pasta, Pizzateig, Soßen, Dressings sowie Dolci selbst hergestellt, zum Teil sogar mitten im Gastraum 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. VAPIANO zählt aktuell über 161 Restaurants in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Anna Glombitza-Oelsner

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-740

E-Mail: vapiano@achtung.de