

PRESSEINFORMATION

Flaggschiff-Taufe: VAPIANO feiert mit 800 Gästen

Bonn/Hamburg, 10. Dezember 2015 – VAPIANO feierte am Donnerstagabend in Hamburg mit 800 Gästen die Eröffnung des weltweit 164. VAPIANOs. Prominente wie Franziska Knuppe, Cathy Hummels, Dana Schweiger und Pierre-Michel Lasogga haben mitgefeiert. Nur wenige Meter entfernt vom neuen Flagship-Restaurant am Gänsemarkt wurde vor etwa 13 Jahren das erste VAPIANO eröffnet. Hier ist der „Geburtsort“ der bislang ersten und einzigen Gastro-Idee, die von Deutschland aus um die Welt gegangen ist.

Das neue Flagship-VAPIANO weist auf großzügigen 1.200 Quadratmetern 300 Sitzplätze auf, von denen sich 80 im Außenbereich befinden. Unter anderem Model Franziska Knuppe, Moderatorin Cathy Hummels, Unternehmerin Dana Schweiger, Schauspielerin Miriam Pielhau sowie viele bekannte Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik, Kultur und Hamburger Gesellschaft machten sich ein eigenes Bild vom neuen Restaurant. Auch HSV-Star Pierre-Michel Lasogga ließ sich frische Pizza und Pasta schmecken und von den Vapianisti die Besonderheiten des Restaurants erklären. Neben der frischen Zubereitung der Gerichte vor den Augen der Gäste, gehören die markante „Green Wall“ aus Kräutern, ein mehr als hundert Jahre alter Olivenbaum und die Innengestaltung aus der Feder des Mailänder Designers und Architekten Matteo Thun dazu. Eine echte Innovation: Man kann sein Handy auf den Tischplatten aufladen – schnurlos und kostenlos.

Die Gäste feierten zur Musik der Band Sonic Pearls und ließen später den Designer Peter Schmidt hochleben. Während VAPIANO die Eröffnung seines vierten Restaurants in Hamburg zelebrierte, feierte er seinen 78. Geburtstag. Die Gäste bescherten ihm ein Ständchen und VAPIANO servierte einen besonderen Geburtstagskuchen: eine extra große Variante des VAPIANO Schokoladenkuchens „Death by Chocolate“. Ab Freitag (11. Dezember) ist das VAPIANO am Gänsemarkt für jeden geöffnet.

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 und 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. Das, gepaart mit einem kosmopolitischen Ambiente, macht das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg verbreitete sich das Erfolgskonzept schnell in die ganze Welt. VAPIANO zählt aktuell über 160 Restaurants in 31 Ländern. Weitere Informationen auf vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

PRESSEINFORMATION

Medienkontakt

achtung! GmbH

Kim Strasser

Straßenbahnring 3

20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-644

E-Mail: vapiano@achtung.de