

## PRESSEINFORMATION

### **VAPIANO startet Flagship-Restaurant im „Heimat-Hafen“**

*Bonn/Hamburg, 10. Dezember 2015* - Nur 300 Meter vom ersten, vor mehr als 13 Jahren eröffneten VAPIANO entfernt, öffnet jetzt ein Flagship-Restaurant der Pizza- & Pasta-Kette seine Türen. Das neue Restaurant erstreckt sich über zwei Etagen, liegt direkt am Gänsemarkt und ist weltweit das 164. VAPIANO. Zwischen dem ersten VAPIANO an den Hohen Bleichen und dem neuen Flagship-VAPIANO liegen gerade einmal 13 Jahre, aber beachtliche 162 VAPIANOs in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Von Hamburg aus ist die erste Gastro- beziehungsweise Restaurant-Idee „Made in Germany“ um die Welt gegangen. Das Gastronomiekonzept aus Deutschland ist zum echten Exportschlager geworden und beglückt Liebhaber hausgemachter frischer Pasta, Pizza und Salate sogar in China, den USA sowie der Karibik. Das neue VAPIANO in Hamburg wartet zudem mit einer bundesweiten Restaurant-Innovation auf. In Kooperation mit RWE startet VAPIANO ein Pilotprojekt zum kabellosen Laden von Smartphones oder Tablets, komplett integriert ins Restaurantdesign.

Vor mehr als 13 Jahren eröffneten die VAPIANO-Gründer das erste Restaurant an den Hohen Bleichen. Zu dem Zeitpunkt dachte noch keiner von ihnen daran, dass es mal 164 VAPIANOs in 31 Ländern geben würde. Nun eröffnet nur zwei Gehminuten vom „Ur-VAPIANO“ entfernt ein Flagship-VAPIANO – beeindruckend groß und von zeitgemäßem Design. Insgesamt sind in diesem Jahr bereits acht neue VAPIANOs in Deutschland und ebenso viele im Ausland eröffnet worden. Außerdem dürfen sich bis Ende des Jahres noch die Bewohner von Paris, Nantes und Darmstadt auf die gastronomische Lifestylemarke aus Deutschland freuen, die 2002 mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie in der Systemgastronomie begründete.

Jochen Halfmann, Vorstandsvorsitzender der VAPIANO SE, zur Eröffnung in Hamburg: „Uns erfüllt gerade diese Neueröffnung mit besonderem Stolz. Gleichzeitig empfinden wir sie hier am Geburtsort der Marke auch als besondere Verpflichtung, die Marke VAPIANO weiter sorgfältig zu pflegen und die Idee frisch zu halten. Daran arbeiten wir.“ Das neue VAPIANO wartet mit 300 Sitzplätzen auf, von denen sich 80 im Außenbereich befinden. Die Gäste können auf 1.200 Quadratmetern frisch zubereitete Gerichte und Drinks genießen und zugleich ihr Smartphone oder Tablet aufladen – und das kostenlos. RWE liefert die innovative Technologie, die das Aufladen von Akkus ohne Kabel ermöglicht. In die Tische der Restaurants sind Ladeflächen integriert, über die sogar mehrere Geräte gleichzeitig laden können. Alles, was die Gäste derzeit benötigen, ist ein kleiner Empfänger in Größe einer Kreditkarte, der ihnen an der Kasse ausgehändigt wird.

VAPIANO möchte auch hier das Erfolgsrezept der Marke spürbar werden lassen: Die Gerichte werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ und nach individuellen Wünschen zubereitet. Die Zutaten werden täglich frisch angeliefert. Sogar Saucen und Dressings werden frisch selbst hergestellt. Nach dem Essen lädt ein gemütlicher Loungebereich zum Entspannen und Genießen ein. An der Bar werden internationale und regionale Weine, spritzige Drinks und Kaffeespezialitäten serviert, dazu gibt es hausgemachte Dolci.

Im Eingangsbereich empfängt ein Olivenbaum die Gäste. Dieser Olivenbaum – für jedes VAPIANO charakteristisch – ist über hundert Jahre alt und gilt als Symbol der Beständigkeit sowie langer Lebensdauer und unterstreicht das mediterrane Lebensgefühl, das in jedem VAPIANO bestimmend

## PRESSEINFORMATION

ist. Ein weiteres Highlight im Erdgeschoss des neuen VAPIANOs ist zweifelsohne die große „Green Wall“, die eine Vielzahl von Pflanzen beherbergt und VAPIANOs Liebe zur Frische bekundet. Insgesamt besticht das helle und leichte Design- und Farbkonzept des Mailänder Designers und Architekten Matteo Thun. Ein großer Bar- und Loungebereich sowie große Eichenholztische, die zur Kommunikation anregen, kennzeichnen das urbane Wohlfühlambiente bei VAPIANO und laden zum Verweilen ein – egal ob zum Mittagessen, Kaffee am Nachmittag oder mit Freunden gemütlich am Abend.

Den Startschuss bildet die Eröffnungsfeier mit geladenen Gästen am 10. Dezember. Ab dem 11. Dezember ist das VAPIANO am Gänsemarkt 24 dann täglich geöffnet – montags bis donnerstags und an Sonn- und Feiertagen von 11:00 Uhr bis 24:00 Uhr, freitags und samstags sogar bis 1:00 Uhr in der Nacht.

### **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](http://vapiano.com), [facebook.com/vapiano](https://facebook.com/vapiano) und [twitter.com/vapiano](https://twitter.com/vapiano).

*Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.*

### **Medienkontakt**

achtung! GmbH

Kim Strasser

Straßenbahnring 3

20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-644

E-Mail: [vapiano@achtung.de](mailto:vapiano@achtung.de)