

PRESSEINFORMATION

Systemgastronom VAPIANO will schon 2018 weltweit keine Käfigeier mehr verwenden

Auf alle 33 Länder will das Unternehmen seine Vorreiterrolle aus Deutschland rasch ausweiten

Köln, April 2017 – Der Systemgastronom VAPIANO hat angekündigt, schon in diesem Jahr weltweit keine Käfigeier mehr zu verwenden. Das in Deutschland gegründete Unternehmen hat für alle seine Restaurants Eier aus Bodenhaltung zur Mindestanforderung erklärt. In Zusammenarbeit mit der Albert Schweitzer Stiftung soll die weltweite Umsetzung dieses Standards vorangetrieben werden. Unterstützung erhielt die Stiftung von der Open Wing Alliance, dem internationalen Bündnis gegen Käfighaltung von Legehennen.

Die Anregung zum Ausstieg aus der Käfighaltung traf bei VAPIANO auf offene Ohren. Das Unternehmen reagierte prompt und setzte sich gleich ein ehrgeiziges Ziel: Es kündigte an, Bodenhaltung als Mindeststandard bereits 2018 umzusetzen; und zwar in allen 33 Ländern, in denen die Restaurantkette vertreten ist. Nicht nur für Eier soll der Mindeststandard gelten, sondern auch für alle aus Eiern produzierten Erzeugnisse.

„Wir begrüßen, dass VAPIANO unser Anliegen engagiert unterstützt und so schnell Eier aus der besonders tierquälerischen Käfighaltung an allen Standorten verbannt“, sagt Silja Kallsen-MacKenzie, Kampagnenleiterin der Albert Schweitzer Stiftung. „Andere Unternehmen haben sich bei der globalen Umsetzung weit längere Übergangsfristen gesetzt, häufig bis 2025.“

In Deutschland ist VAPIANO schon seit 2011 käfigfrei. Damit war VAPIANO eines der ersten Unternehmen hierzulande, das Eier und Eiprodukte ausschließlich aus alternativen Haltungsformen bezieht. In Österreich, den Niederlanden und Schweden nutzt VAPIANO ebenso keine Eier aus Käfighaltung mehr. Diese Vorreiterrolle will das Unternehmen jetzt auf seine internationalen Märkte ausweiten. Mit über 200 Restaurants ist das Unternehmen außer in Europa noch in den USA, einigen arabischen Ländern, Südamerika, Australien und Südostasien vertreten.

„Wir freuen uns, mit unserem Ziel, in diesem Jahr international auf Bodenhaltung umzusteigen, unsere Vorreiterrolle in der Gastronomiebranche auszubauen. In allen 33 Ländern, in denen wir mit VAPIANO vertreten sind, setzen wir die Bodenhaltung der Legehennen als Mindeststandard um – und das schnellstmöglich. Denn Tierwohl liegt uns sehr am Herzen“, so Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE, zur Zusammenarbeit mit der Albert Schweitzer Stiftung.

PRESSEINFORMATION

Zwar haben nach Ansicht der Albert Schweitzer Stiftung auch die alternativen Haltungsformen von Legehennen Mängel. Jedoch können die Tiere unter diesen Haltungsbedingungen mehr von ihren Grundbedürfnissen ausleben.

„Ebenfalls erfreulich finden wir, dass VAPIANO beim Thema vegan positiv hervorsticht; gerade im Vergleich mit anderen Schnellrestaurants, sowohl was das Angebot als auch die Kommunikation betrifft“, ergänzt Silja Kallsen-MacKenzie von der Albert Schweitzer Stiftung. „Es bietet mehrere pflanzliche Hauptgerichte sowie Snacks und Desserts an. Das Thema ist bei VAPIANO offensichtlich im Bewusstsein und wird zunehmend umgesetzt.“

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 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. 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