

PRESSEINFORMATION

15 Jahre und Millionen Pasta Portionen später: Vapiano feiert Geburtstag

- Am **22. Oktober** wurde die Lifestylemarke Vapiano **15 Jahre** alt
- Front-Cooking-Prinzip, hauseigene Kreationen, ausgefallene Special-Rezepte und der Börsengang sind Meilensteine der Vapiano Geschichte

Bonn, Oktober 2017 – Happy Birthday! Im Oktober feiert die Lifestylemarke Vapiano ihren 15. Geburtstag. Schon seit 2002 überzeugt die vom italienischen Lebensgefühl inspirierte Restaurantkette aus Deutschland mit „fresh casual dining“. Mittlerweile ist sie in über 30 Ländern erfolgreich und sogar an der Börse notiert. Eindeutig ein Grund zu feiern, und die letzten 15 Vapiano-Jahre Revue passieren zu lassen!

Wir lieben die Klassiker: Millionen Margherita Pizzen und Carbonara Portionen

Vapiano bietet mit einer vielfältigen Speisekarte und wechselnden Special-Gerichten eine große Auswahl an Pasta, Pizza, Salaten, Dolci & Co. Die Bestseller der letzten 15 Jahre sind aber die Klassiker: Pasta Carbonara und Pizza Margherita.

Seit der Eröffnung des ersten Vapianos bestellten Gäste in deutschen Restaurants so viele Margherita Pizzen, dass sich damit beinahe 96 Fußballfelder pflastern ließen. Gleichzeitig sind die verspeisten Mengen Pasta Carbonara insgesamt sieben Mal so lang wie der Umfang unserer Erde. Was sollen wir sagen? We love Pizza & Pasta! Und nicht zu vergessen: Unsere Dolci. Aufeinandergestapelt sind alle ausgelöffelten Dolci-Gläser* 200 Mal so hoch wie der Mount Everest.

Seit Einführung der Vapiano Ice Teas vor drei Jahren haben Vapiano Gäste* außerdem so viele Liter des hauseigenen Eistees getrunken, dass damit circa eineinhalb Olympiaschwimmbecken gefüllt werden könnten.

Aus Hamburg in die Welt

Das erste Vapiano eröffnete am 22. Oktober 2002 in Hamburg mit einem damals überraschend neuen Ansatz des „Front cooking“: Die Vapianisti bereiten die Speisen vor den Augen der Gäste frisch zu. Individuelle Wünsche werden sofort umgesetzt, viele Gerichte können vegan oder vegetarisch zubereitet werden und ganz nebenbei kann eine nette Unterhaltung mit dem Vapianisti geführt werden.

Seitdem ist viel passiert: Heute gibt es frisch zubereitete Pasta und knusprige Pizza in über 30 Ländern von Europa über Asien bis nach Nord- und Südamerika sowie Australien. In den letzten Jahren kreierte Vapiano eigene Ice Tea-, Wein und Eissorten, vergrößerte sein Angebot um einen Lieferservice und ging an die Börse. Neuester Zuwachs in der Vapiano-Familie sind die hauseigenen Bio-Teesorten.

Doch trotz aller Innovationen bleiben manche Dinge immer beim Alten: die entspannte Restaurant-Atmosphäre, Qualität und Frische und das italienische Lebensgefühl. *Chi va piano va sano e va lontano.*

*in deutschen Restaurants

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 195 Restaurants in 32 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf VAPIANO.com, facebook.com/VAPIANO und twitter.com/VAPIANO.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung!

Marie Wehmeier

Straßenbahnring 3

20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-873

E-Mail: vapiano@achtung.de