

## PRESSEINFORMATION

### **VAPIANO – Darmstadt freut sich auf ein zweites Home of Freshness**

*Darmstadt, 11. Dezember 2015. Bereits seit 2009 gehört VAPIANO zum kulinarischen Angebot Darmstadts und ist seither zum Synonym für Lifestyle und kompromisslose Frische in der Wissenschaftsstadt geworden. Entsprechend groß war die Freude, als bekannt wurde, dass VAPIANO nun ein zweites Restaurant zentral in der Innenstadt von Darmstadt eröffnet. Ab dem 12. Dezember 2015 wird VAPIANO seine Gäste nun täglich im historischen Gebäude der alten Darmstädter Markthalle mit Genuss verwöhnen.*

VAPIANO hat in dem denkmalgeschützten Gebäude im Herzen Darmstadts ein sehenswertes Restaurant mit kosmopolitischer Atmosphäre geschaffen. Auf rund 680 Quadratmetern erwarten die Gäste 185 Sitzplätze im Innenbereich sowie 220 weitere Plätze im Außenbereich. Große Eichenholztische, die zur Kommunikation anregen, ein 100 Jahre alter Olivenbaum und frische Kräuter kennzeichnen das urbane Wohlfühlambiente bei VAPIANO. Es gibt keinen Dresscode und eine Reservierung ist nicht nötig – wie beim Essen mit guten Freunden. Und nach dem Essen laden ein gemütlicher Loungebereich und die gut sortierte Bar zum Verweilen ein.

Die VAPIANO SE schafft über 70 neue Arbeitsplätze für Darmstadt.

Ab dem 12. Dezember ist das Restaurant in der Markthalle im Carree täglich geöffnet – Montag bis Samstag von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr. An Sonn- und Feiertagen öffnet VAPIANO seine Pforten von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr.

#### **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 Gerichte 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 rund 163 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!

Kim Strasser

Straßenbahnring 3

20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-981 | -644

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