

## PRESSEINFORMATION

### **Vapiano – Der Medienhafen Düsseldorf freut sich auf das neue Home of Freshness**

*Bonn/Düsseldorf, 8. Oktober 2015. Düsseldorf ist eine Vapiano-Stadt der ersten Stunde. Seit über zehn Jahren ist Vapiano als Synonym für Lifestyle und kompromisslose Frische in der Landeshauptstadt etabliert. Umso größer war die Freude, als bekannt wurde, dass Vapiano nun ein Restaurant im Düsseldorfer Medienhafen eröffnet. Ab dem 9. Oktober 2015 wird Vapiano seine Gäste nun täglich im Herzen des kreativen Hotspots der Stadt mit Genuss verwöhnen.*

Vapiano hat im Medienhafen ein elegantes Restaurant mit kosmopolitischer Atmosphäre geschaffen. Auf 380 Quadratmetern erwarten die Gäste 140 Sitzplätze im Innenbereich sowie 120 weitere Plätze im Außenbereich. Große Eichenholztische, die zur Kommunikation anregen, ein 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 investierte rund 2 Millionen Euro in den Ausbau des Restaurants und schafft damit über 60 neue Arbeitsplätze für Düsseldorf.

Ab dem 9. Oktober ist das Restaurant im Medienhafen 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 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 rund 160 Restaurants in 30 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)