

## PRESSEINFORMATION

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

*Münster, 28. Januar 2016.* **Bereits seit 2007 gehört VAPIANO zum kulinarischen Angebot Münsters und ist seither zum Synonym für Lifestyle und kompromisslose Frische in der westfälischen Universitätsmetropole geworden. Entsprechend groß war die Freude, als bekannt wurde, dass VAPIANO nun ein zweites Restaurant am Münsteraner Hafen, dem Kreativ-Hotspot der Stadt eröffnet. Ab dem 29. Januar 2016 wird VAPIANO seine Gäste nun täglich im sehenswerten Gebäude des ehemaligen Borchert-Theaters am Hafen mit Genuss verwöhnen.**

VAPIANO hat in dem traditionsreichen Gebäude an der Spitze des Hafenbeckens ein modernes Restaurant mit kosmopolitischer Atmosphäre geschaffen. Auf rund 450 Quadratmetern erwarten die Gäste 198 Sitzplätze im Innenbereich sowie weitere 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.

Joachim Rehkämper, der als VAPIANO-Franchisepartner bereits drei erfolgreiche VAPIANOS in Osnabrück, Bielefeld und Münster betreibt, hat in die Planungen seines zweiten Restaurants in Münster viel Fachwissen und Herzblut einfließen lassen. Mit einem Investment von rund 2 Millionen Euro schafft er so zudem über 70 neue Arbeitsplätze für Münster.

Ab dem 29. Januar ist das Restaurant am Hafen täglich von 10.00 Uhr vormittags bis 1.00 Uhr nachts geöffnet.

### **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 166 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)