

## PRESSEINFORMATION

### **VAPIANO auf Wachstumskurs in der Hansestadt: Fünftes Restaurant eröffnet in Altona**

**Hamburg, 28. April 2016. Hamburg ist jene Stadt, in der 2002 eine gastronomische Erfolgsgeschichte begann und deren kulinarisches Angebot durch VAPIANO nachhaltig bereichert wurde. Neben den 4 bestehenden, erfolgreichen Restaurants in der Hafenmetropole eröffnet VAPIANO nun ein fünftes Restaurant in Hamburg-Altona, wo hanseatische Eleganz und urbanes Großstadtflair charmant miteinander verschmelzen. Das neue Restaurant im Herzen des pulsierenden Stadtteils wird nicht nur mit seiner unverwechselbaren, kosmopolitischen Atmosphäre bestechen, sondern auch durch seine reinen Dimensionen beeindrucken. Ab dem 29. April 2016 wird VAPIANO seine Gäste nun täglich auf zwei stilvoll gestalteten Ebenen mit Genuss verwöhnen.**

VAPIANO hat in dem Gebäude gegenüber dem IKEA-Einrichtungshaus auf 770 Quadratmetern ein lichtdurchflutetes Restaurant mit über 300 Sitzplätzen geschaffen. Große Eichenholztische, die zur Kommunikation anregen, gleich zwei 100 Jahre alte Olivenbäume 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 mit Kamin und die gut sortierte Bar zum Verweilen ein.

VAPIANO hat mit seinen vier bisher in Hamburg existierenden Restaurants rund 300 Arbeitsplätze für die Stadt geschaffen. Mit dem neuen Restaurant kommen nun 60 Arbeitsplätze hinzu, die meisten davon in Vollzeit. Dafür investierte VAPIANO 2,4 Mio. Euro in Ausbau und Ausstattung des neuen Gastro-Highlights in Altona.

Ab dem 29. April ist das Restaurant in der Altona Bergspitze täglich von 10.00 Uhr vormittags bis 24.00 Uhr geöffnet, freitags und samstags sogar bis 1.00 Uhr in der Nacht. Die Küche öffnet um 11.00 Uhr und schließt immer um 23.00 Uhr, bzw. freitags und samstags um 24.00 Uhr. Die Anschrift für Gäste lautet „Neue Große Bergstraße 15“.

#### **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. Bei VAPIANO werden Pasta, Pizzateig, Soßen, Dressings sowie Dolci selbst hergestellt. 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 170 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)