

PRESSEINFORMATION

VAPIANO ernennt Martin Heuer zum neuen General Manager Germany

Bonn, März 2017 – Martin Heuer übernimmt ab dem 01.04.2017 die Leitung des VAPIANO Kernmarktes Deutschland. Als General Manager Germany verantwortet er die deutschen Restaurants der VAPIANO SE.

„Mit Martin Heuer haben wir eine sehr erfahrene Führungskraft für unsere deutschen Restaurants gefunden“, so Jochen Halfmann, Vorstandsvorsitzender der VAPIANO SE. In seiner Funktion als General Manager Germany berichtet Heuer direkt an den Vorstand. „Martin Heuer ist nicht nur ein erfahrener Gastronomiemanager, sondern kennt auch das Geschäft der Systemgastronomie von der Pike auf. Wir freuen uns, die Aktivitäten in unserem Kernmarkt gemeinsam mit ihm weiter auszubauen und die Marke VAPIANO erfolgreich voranzutreiben“, erklärt Halfmann.

Martin Heuer arbeitete zunächst als ausgebildeter Koch und Hotelfachmann, bevor er bei Center Parcs Europe die Verantwortung für das Gastronomiegeschäft übernahm und die Systemgastronomie von Grund auf erlernte. Später hatte er bei Autogrill erst die Position des Airport Branch Managers inne, bevor er zum Country Operation Director ernannt wurde und in dieser Position das Geschäft deutlich ausbauen konnte. Zuletzt war Martin Heuer bei Landal Greenpark als Country Operation Director für das gesamte Geschäft in Deutschland verantwortlich.

Martin Heuer folgt auf John Rix, der sich aus dem Geschäft in Deutschland zurückzieht. „Wir danken John von ganzem Herzen für sein Engagement als Deutschland-Chef. Wir sind froh, dass er dem Unternehmen weiterhin als Managing Director des VAPIANO Joint Ventures in Dänemark erhalten bleibt“, so Jochen Halfmann.

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 180 Restaurants in 31 Ländern auf

PRESSEINFORMATION

fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Kim Strasser

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-644

E-Mail: vapiano@achtung.de