

PRESSEINFORMATION

33 Länder, 5 Kontinente, 200 Restaurants: VAPIANO eröffnet erstes Restaurant in Dänemark und bleibt weiter auf Erfolgskurs

- **Die Lifestyle-Marke und Restaurant-Kette VAPIANO setzt ihren erfolgreichen Expansionskurs mit der 200. Restaurant-Eröffnung fort**
- **Am 1.12. öffnet das erste VAPIANO Restaurant im dänischen Kopenhagen im Tivoli, dem international bekannten und zweitältesten Vergnügungs- und Erholungspark der Welt, seine Türen**
- **Auf über 1.200 Quadratmetern bietet das Restaurant die gewohnte VAPIANO Frische sowie einen atemberaubenden Ausblick über den Vergnügungspark**

Köln, November 2017 VAPIANO ist weiterhin auf Wachstums- und Erfolgskurs: Mit der 200. Restaurant-Eröffnung feiert die Lifestyle-Marke ein besonderes Jubiläum. In nunmehr 33 Ländern auf fünf Kontinenten serviert VAPIANO fortan auch im dänischen Königreich kompromisslose Frische – und das an einem außergewöhnlichen und prestigeträchtigen Standort. Das erste Restaurant in Dänemark eröffnet im weltbekannten Tivoli in Kopenhagen. Der Vergnügungspark mit den meisten Besuchern je Saison weltweit, befindet sich in bester Innenstadtlage, ist für Kopenhagener und internationale Gäste eine beliebte Anlaufstelle und beeindruckt mit einzigartiger Architektur und exklusivem Ambiente.

Ob Europa, USA, Südamerika, Asien oder Australien – das Konzept VAPIANO kommt nicht nur hierzulande, sondern auch international gut an und bietet seinen Gästen in jedem Land das unverwechselbare, selbstbestimmte Genusserlebnis in einer lockeren und kosmopolitischen Atmosphäre. Viele Dänen kennen und lieben die Marke VAPIANO bereits von ihren Europareisen und können es kaum erwarten, ab dem 1.12. die VAPIANO-Vielfalt direkt in ihrer Hauptstadt zu genießen. Der Standort könnte hierbei zentraler und außergewöhnlicher kaum sein: Das neue Restaurant liegt mitten in der Innenstadt, zwischen Rathausplatz und Hauptbahnhof – im Tivoli, dem zweitältesten Vergnügungspark der Welt. Zwischen Blumenbeeten und Springbrunnen wird das Restaurant am 30.11. bei einer ausgelassenen Opening-Feier mit zahlreichen prominenten Gästen eröffnet.

Senior Operational Manager Poul Cullura blickt der dänischen VAPIANO Premiere freudig entgegen: „Wir sind stolz und glücklich, sowohl die Kopenhagener als auch Gäste aus aller Welt ab sofort mit frischer Pasta, ofenfrischen Pizzen, handgemachten Salaten und leckeren Dolci verwöhnen zu dürfen.“

Insgesamt umfasst das Restaurant auf über 1.200 Quadratmetern Fläche, die auf zwei Stockwerke verteilt sind, 411 Sitzplätze, davon über 60 im Außenbereich auf einer großflächigen Terrasse. Die Außenplätze sind eine atemberaubende Besonderheit. Die meisten von ihnen bieten eine fulminante Aussicht über den beeindruckenden Tivoli Garden. 115 Vapianisti sorgen sonntags bis donnerstags

PRESSEINFORMATION

von 11 Uhr bis Mitternacht und freitags und samstags von 11 bis 1 Uhr dafür, dass die Gäste sich wohl fühlen. Diese langen Öffnungszeiten sind in Dänemark übrigens eine Besonderheit, dort schließen viele Restaurants schon früher. Ab Januar sorgt das Team mit den beliebten Event-Formaten „Ladies Night“ und „Aperetivo“ für zusätzliche Abwechslung.

Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE, zeigt sich stolz auf das 200. VAPIANO und das damit fortgesetzte, internationale Wachstum: „Mit unserem ersten Restaurant in Kopenhagen konnten wir einen prestigeträchtigen Ort mit beeindruckender Architektur für uns gewinnen. Das VAPIANO-Feeling trifft hier auf die dänische Ausgelassenheit – eine perfekte Kombination für diesen weiteren Meilenstein unserer Expansion.“

In 2018 sollen weltweit insgesamt 30 bis 35 neue Standorte eröffnet werden, u. a. in London, Miami und Doha. Außerdem ist für 2018 eine Erweiterung des Take Away und Lieferserviceangebots auf 75 % aller Restaurants geplant.

Weitere Informationen gibt's unter www.vapiano.de.

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 vielen VAPIANO Restaurants 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. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Marie Wehmeier

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

PRESSEINFORMATION

Telefon: +49 40 450210-873

E-Mail: vapiano@achtung.de