

PRESSEINFORMATION

Roll-out der VAPIANO-App ab April 2017: jetzt mit mobiler Bezahl- und Bestellfunktion

- **Ab dem 18. April 2017 können Gäste die neue VAPIANO-App in vielen Restaurants benutzen**
- **Mobile Payment und Mobile Ordering per Smartphone: Die App bietet Gästen die Möglichkeit, sich völlig kartenlos im VAPIANO zu bewegen und per Smartphone zu bestellen und zu bezahlen**
- **Alle Funktionen der App sind mit dem Loyalty-Programm von VAPIANO verknüpft**

Bonn, 18. April 2017 – Mit der VAPIANO-App können Gäste ab dem 18. April 2017 über ihr Handy im Restaurant ein- und auschecken, bezahlen und alle Angebote des Barsortiments bestellen sowie sich an den Platz bringen lassen. Durch den Self-Check-out verkürzt sich die Wartezeit am Ausgang auf wenige Sekunden. Zudem erscheint die App im komplett neuen, modernen Design und ist jetzt noch intuitiver nutzbar.

Einchecken, Getränke oder Dolci an der Bar bestellen und an den Tisch bringen lassen, bezahlen und wieder auschecken – ab dem 18. April 2017 ist all das über die VAPIANO-App möglich, die Chipkarte und Geldbeutel ersetzt. Nach erfolgreichen Testläufen können Gäste die App in vielen Restaurants benutzen. „Wir freuen uns sehr, dass wir unseren Gästen durch den Roll-Out ab sofort ein noch angenehmeres Restauranterlebnis bieten können. Die App ist ein weiterer Meilenstein in der VAPIANO-Geschichte“, so Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE.

In der Praxis funktioniert die App wie folgt: Beim Betreten des Restaurants klickt der Gast auf den Icon „Check-in“. Ein QR-Code erscheint und der Gast scannt diesen im Eingangsbereich an einem Terminal ein – damit ist er eingeklickt. Bestellungen von Pasta, Pizza und Co. werden nach wie vor an den Live-Cooking-Stationen abgegeben.

Nach der Bestellung wird die Essensauswahl per Handy-Scan bestätigt und eingebucht. Produkte von der Bar – zum Beispiel Heiß- und Kaltgetränke, hausgemachte Dolci oder erlesene Weine – kann der Gast unter dem Menüpunkt „Ordering“ direkt unter Angabe der Tischnummer via Smartphone bestellen und an den Tisch bringen lassen.

Check-out verkürzt sich auf wenige Sekunden

Beim Verlassen des Restaurants öffnet der Gast ein letztes Mal die App. Unter der Funktion „Check-out“ erscheint nach dem Scannen des QR-Codes ein digitaler Kassenbon. Die Bestätigung der Zahlung erfolgt entweder mit einem Fingerabdruck oder einer selbst gewählten PIN. Dabei kann der User

PRESSEINFORMATION

zwischen mehreren Zahlungsmöglichkeiten wie Kreditkartenzahlung und Lastschrift wählen. Der Bezahlvorgang im klassischen Sinn entfällt – das Auschecken verkürzt sich auf wenige Sekunden. Um den neuen In-App-Service „Mobile Payment & Mobile Ordering“ nutzen zu können, muss der Gast sich lediglich mit den bestehenden VAPIANO PEOPLE Zugangsdaten anmelden oder einen neuen VAPIANO PEOPLE Account registrieren. Sobald er angemeldet ist, kann er die neuen Services Mobile Payment und Mobile Ordering nutzen.

Zusätzlich zu den Hauptfeatures Mobile Payment und Mobile Ordering bietet die neue App Einbindungen zu Social-Media-Kanälen wie Instagram und Facebook. So können Gäste die VAPIANO Facebook-News einsehen oder ihr Essen auf Instagram teilen.

Bereits vor dem offiziellen Launch der App durfte VAPIANO auf der Retail Technology Messe EuroCIS in Düsseldorf bei den retail technology awards europe einen Preis in der Kategorie „**Best Customer Experience**“ entgegennehmen. „Eine weitere Bestätigung unserer erfolgreichen Arbeit in Sachen Innovation“, so Jochen Halfmann.

Alle Funktionen der App sind mit dem Loyalty-Programm von VAPIANO verknüpft. So hat der Gast die Möglichkeit, über die App seinen VAPIANO-PEOPLE-Account zu verwalten, weiterhin People Punkte zu sammeln und diese gegen Prämien einzulösen.

Die App mit Mobile-Payment und Mobile-Ordering wurde in Zusammenarbeit mit dem Dienstleister MobiLab Solutions GmbH entwickelt. Sie funktioniert auf den mobilen Betriebssystemen iOS, Android.

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 182 Restaurants in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

PRESSEINFORMATION

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Elena Bücheler

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-751

E-Mail: vapiano@achtung.de