

## PRESSEINFORMATION

### **VAPIANO Re-Opening in Düsseldorfer Innenstadt: zusätzlich 70 neue Sitzplätze und eine neue Pasta-Station**

- **Seit dem 11. April 2017 ist das VAPIANO an den Schadow-Arkaden wieder eröffnet**
- **Insgesamt bietet das Restaurant jetzt über 180 Sitzplätze – rund 60 Mitarbeiter garantieren den gewohnt hervorragenden VAPIANO Service**
- **Das Restaurant hat täglich ab 11 Uhr sowie sonn- und feiertags ab 12 Uhr geöffnet**

*Düsseldorf, 24. April 2017* – Die gastronomische Lifestyle-Marke VAPIANO hat ihr Restaurant in der Düsseldorfer Innenstadt an den Schadow-Arkaden wieder eröffnet. Nach rund zwei Monaten Renovierungszeit bietet das Restaurant nun deutlich mehr Sitzplätze und eine zusätzliche Pasta-Station in einem neuen, frischen Ambiente.

Gäste können ab sofort wieder die gewohnte Vielfalt an hausgemachten Pasta-Gerichten, ofenfrischen Pizzen, knackigen Salaten und verführerischen Dolci genießen. Das älteste von insgesamt vier VAPIANOs in Düsseldorf verfügt über eine Kapazität von insgesamt 180 Sitzplätzen – davon befinden sich passend zum Start in die Sommersaison 88 Plätze auf der Terrasse im Außenbereich.

„Wir freuen uns sehr, den Düsseldorfer VAPIANO Fans auch im Restaurant in den Schadow-Arkaden wieder unsere kulinarische Vielfalt in mediterraner Atmosphäre bieten zu können. Mit der zentralen Lage direkt in der Innenstadt ist das Restaurant ideal geeignet für einen Zwischenstopp während des Stadtbummels oder für Geschäftsleute zum Lunch“, so Kai Bracklow, General Manager von VAPIANO.

Das neurenovierte Düsseldorfer VAPIANO ist das weltweit älteste Restaurant und wurde am 15. November 2004 erstmals eröffnet. Gäste können das Restaurant täglich ab 11 Uhr sowie sonn- und feiertags ab 12 Uhr besuchen. Am 27. April findet eine exklusive Re-Opening Party mit geladenen Gästen statt.

### **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

## PRESSEINFORMATION

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 über 180 Restaurants in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf [de.vapiano.com](https://de.vapiano.com), [facebook.com/vapiano](https://facebook.com/vapiano) und [twitter.com/vapiano](https://twitter.com/vapiano).

*Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.*

### **Medienkontakt**

achtung! GmbH

Kim Strasser

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-644

E-Mail: [vapiano@achtung.de](mailto:vapiano@achtung.de)