

PRESSEINFORMATION

Italienische Köstlichkeiten für zu Hause: VAPIANO startet Lieferservice

- **Die Restaurantkette VAPIANO bietet in Kooperation mit dem Online-Anbieter Lieferando.de ab sofort in München, Fürth und Hamburg einen Lieferservice an.**
- **Ein Ausbau in weiteren fünf Städten (Frankfurt, Augsburg, Köln, Düsseldorf und Berlin) ist bis Ende des Jahres geplant.**

Bonn, 31. Mai 2016 – Pizza, Pasta, Salate und Co. von VAPIANO zu Hause oder im Büro genießen: Ab sofort können VAPIANO-Gäste in München-Pasing, Fürth und Hamburg-Altona in bis zu vier Kilometern Umkreis ihre Gerichte über die Plattform Lieferando.de bestellen. Bis Ende Juli wird der Service an zwei weiteren Standorten in Deutschland angeboten.

„Als Lifestylemarke setzen wir konsequent auf stetige Innovationen, um unseren Gästen immer wieder Neues zu bieten. Home Delivery ist die konsequente Schlussfolgerung und macht VAPIANO überall erlebbar“, so Jochen Halfmann, Vorstandsvorsitzender der VAPIANO SE. Die Gäste der Restaurantkette können in München-Pasing, Fürth und dem im April 2016 eröffneten Restaurant in Hamburg-Altona ab sofort Online über die Plattform Lieferando.de bestellen. Der Lieferradius beträgt vier Kilometer.

Bis Ende Juli wird VAPIANO Home Delivery zusätzlich an den Standorten Frankfurt-Westend und Augsburg angeboten. Ein weiterer Ausbau in ausgewählten Restaurants in Köln, Düsseldorf und Berlin ist bis Ende des Jahres geplant. Die Bestellung erfolgt auch hier über Lieferando.de. „Wir freuen uns, einen so erfahrenen Partner wie Lieferando.de an unserer Seite zu haben“, so Jochen Halfmann.

Bestellt werden kann eine breite Auswahl an Pizza, Pasta, Salaten, Risotti und süßen Dolci.

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 über 170 Restaurants in 30 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

Anna Glombitza-Oelsner

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-740

E-Mail: vapiano@achtung.de