

PRESSEINFORMATION

VAPIANO hat Take-Away und Lieferservice Stationen in 51 Restaurants eröffnet

- VAPIANO baut sein Take-Away- und Lieferangebot im ersten Halbjahr in Deutschland und sechs weiteren Märkten zügig aus
- Bereits 51 Restaurants voll ausgestattet, bis Ende 2017 Ausweitung auf mehr 30 Prozent aller Restaurants geplant
- Umsatzanteile von bis zu 15 Prozent und Erschließung neuer Kundengruppen

Bonn, 21. August 2017 – VAPIANO nutzt die Dynamik im europäischen und US-amerikanischen Markt und baut sein Take-Away und Lieferserviceangebot zügig aus. In beiden Märkten wächst die Nachfrage jährlich um bis zu 27 Prozent. Bis heute hat VAPIANO allein in Deutschland bereits 30 Restaurants mit einem speziellen Bereich für Take-Away und Lieferdienste ausgestattet. Darüber hinaus wurde das Konzept in sechs weitere Länder ausgerollt, darunter Österreich, Frankreich, die Niederlande, Schweden, die Vereinigten Staaten und die Schweiz.

Bis Ende des zweiten Quartals 2017 waren 51 der weltweit über 185 Restaurants mit zusätzlichen Kapazitäten ausgestattet, um die steigende Nachfrage nach schnellem und unkompliziertem Essen außerhalb der Restaurants zu bedienen. Damit bieten zum Ende des ersten Halbjahres 2017 bereits mehr als 25 Prozent aller VAPIANO Restaurants Take-Away und Lieferservice an. Bis Ende 2017 plant VAPIANO, das Take-Away- und Lieferangebot auf mehr als ein Drittel seiner Restaurants weltweit auszuweiten.

Die erfolgreiche Einführung der VAPIANO App, die eigene Bestellwebseite und strategische Partnerschaften in allen internationalen Märkten mit Delivery Hero, Lieferando, foodora und takeaway.com unterstützen dieses dynamische Wachstum.

„Mit dem Ausbau des digitalen Geschäfts ist VAPIANO jederzeit und überall für unsere Gäste erreichbar. Diese Dynamik erschließt zusätzliche Kundengruppen und stärkt unser erfolgreiches Restaurantkonzept deutlich“, sagte Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE. „Wir werden dieses Geschäft weiter konsequent, schnell und international vorantreiben und das Take-Away- und Lieferserviceangebot im zweiten Halbjahr deutlich ausbauen. Der Erfolg dieses Konzept lässt sich auch in Zahlen messen – aktuell trägt Take-Away bis zu 15 Prozent zum Restaurantumsatz bei.“

PRESSEINFORMATION

Über Vapiano

Die gastronomische Lifestylemarke VAPIANO 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 Gästen somit 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. Dieses Konzept sowie das kosmopolitische Ambiente machen das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg aus verbreitete sich das Erfolgskonzept schnell in die ganze Welt. VAPIANO zählt aktuell über 185 Restaurants in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf VAPIANO.com, facebook.com/VAPIANO und 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