

PRESSEINFORMATION

VAPIANO startet erste nationale Radiokampagne

- Die erste Radiokampagne von VAPIANO vermittelt unter dem Claim „So lecker wie du’s magst“, dass Gäste ihre Gerichte jederzeit an persönliche Vorlieben anpassen können.
- Der 20-sekündige Spot läuft ab dem 20. Mai 2016 zeitversetzt in fast allen VAPIANO-Städten.

Bonn, 20. Mai 2016 – Unter dem Claim „VAPIANO – so lecker wie du’s magst“ startet die Pizza- und Pasta-Restaurantkette VAPIANO ihre erste nationale Radiokampagne. Der von der Agentur Philipp & Keuntje entwickelte Spot soll auf humorvolle Art und Weise darauf aufmerksam machen, dass Gäste ihre Gerichte bei VAPIANO jederzeit individuell an ihre persönlichen Vorlieben anpassen können. Zu hören ist er ab dem 20. Mai 2016 deutschlandweit auf privaten Lokal- und Regionalsendern.

„Mittlerweile gibt es in allen größeren Städten Deutschlands VAPIANO-Restaurants. Damit ist eine Voraussetzung erfüllt, Gäste und potenzielle Gäste bundesweit via Radio anzusprechen“, so Johannes H. Mauss, Director Marketing von VAPIANO. Die erste Radiokampagne von VAPIANO läuft über einen Zeitraum von zwei bis drei Wochen und startet zeitversetzt ab dem 20. Mai 2016. Zu hören ist der 20-sekündige Spot auf privaten Lokal- und Regionalsendern.

In dem von der Agentur Philipp & Keuntje kreierte Spot mit dem Claim „So lecker wie du magst“ wird besonders auf die Flexibilität von VAPIANO hingewiesen. Denn jedes Gericht wird an den Kochstationen vor den Augen des Gastes frisch zubereitet – so können beispielsweise Vegetarier und Veganer unmittelbar ihre individuellen Varianten bestellen und die Zubereitung dann live verfolgen. Allergiker können zudem direkt angeben, worauf bei der frischen Zubereitung verzichtet werden soll.

In einer vom IMAS durchgeführten Marktforschung erzielte der Spot sehr gute Werte: So konnten sich 40 Prozent der Befragten nach einem Testlauf spontan an den Spot sowie die Marke VAPIANO erinnern. Die Ergebnisse liegen damit über dem Branchendurchschnitt.

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

PRESSEINFORMATION

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 166 Restaurants in 30 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf de.vapiano.com, facebook.com/vapiano und twitter.com/vapiano.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Karl Stubbe

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-540

E-Mail: vapiano@achtung.de