

PRESSEINFORMATION

VAPIANO treibt Expansion sowie Ausbau des Take-Away und Lieferservicenetzes weiter voran

- VAPIANO forciert weiter die internationale Expansion: mehr als 200 Restaurants weltweit bis Ende 2017
- Erfolgreicher Markteintritt in der Tschechischen Republik, weitere Neueröffnungen in Paris, Marseille, Köln, Breslau und Chicago
- Ausbau von Take-Away und Lieferserviceangebot deutlich über Erwartungen; bereits mehr als 30 Prozent aller Restaurants ausgestattet

Bonn, 27. Oktober 2017 – VAPIANO setzt seine Expansionsstrategie sowie den Ausbau des Take-Away und Lieferserviceangebots zügig und erfolgreich fort. So gab es in den ersten Monaten des zweiten Halbjahres Neueröffnungen in Paris, Marseille, Köln, Breslau, Prag und Chicago.

Der Markteintritt in der Tschechischen Republik, wo im August das erste Vapiano im Prager Einkaufszentrum Quadrio eröffnete, war ein wichtiger Meilenstein für Vapiano. Ein zweites Restaurant in Prag wurde bereits im Oktober im Einkaufszentrum Chodov eröffnet. Damit hat VAPIANO international mittlerweile 195 Restaurants. Bis Ende des Jahres werden weltweit mehr als 200 Restaurants in Betrieb sein.

Im Bereich Take-Away und Lieferservice kann der Ausbau des Netzes noch schneller umgesetzt werden als erwartet. Mit 70 Restaurants sind aktuell bereits mehr als 30 Prozent aller Restaurants mit speziellen Take-Away und Lieferservicekapazitäten ausgestattet. Bis Ende des Jahres rechnet VAPIANO damit, mehr als 35 Prozent aller Restaurants voll ausstatten zu können. Damit erhöht VAPIANO seine Prognose zum Ausbau des Take-Away und Lieferserviceangebots von ursprünglich 50 bis 60 Restaurants auf bis zu 75 Restaurants bis Ende 2017.

„Wir schreiten mit unserer internationalen Expansion noch schneller als geplant voran. In Kürze erwarten wir, die Eröffnung des weltweit 200. Restaurants feiern zu können. Außerdem baut VAPIANO sein Take-Away und Lieferserviceangebot weiter aus – und das ebenfalls zügiger als erwartet. Ich freue mich, dass wir unsere Prognose für den Netzausbau erhöhen konnten. Auch für die kommenden Jahre bleibt der Ausbau unseres Restaurantnetzwerks unsere absolute Priorität“, sagte Jochen Halfmann, CEO der VAPIANO SE.

Über Vapiano

PRESSEINFORMATION

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 Gasträum 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 195 Restaurants in 31 Ländern auf fünf Kontinenten. Weitere Informationen finden Sie auf www.vapiano.com.

Pressekontakt

TBD