

PRESSEINFORMATION

VAPIANO geht verstärkt auf individuelle Ernährungsformen seiner Gäste ein

- Ab Mitte Juli 2016 bietet VAPIANO seinen Gästen auch glutenfreie, laktosefreie, vegetarische und vegane Pasta, Pizza, Salate und Dolci an. Die neu gestaltete Speisekarte wurde mit übersichtlichen Symbolen gestaltet, um den Gästen eine klare Orientierung zu ermöglichen.
- Spitzenreiter im Ranking des VEBU (Vegetarierbund Deutschland e.V.): VAPIANO erreicht Platz 1 in der Kategorie veggio-freundlichstes Schnellrestaurant 2016.

Bonn, 20. Juni 2016 – VAPIANO geht verstärkt auf individuelle Gästewünsche ein und bietet ab Mitte Juli 2016 eine Vielfalt an glutenfreien, laktosefreien, vegetarischen und veganen Gerichten und Dolci an. Das Angebot der Kampagne wird durch den ebenfalls veganen und zuckerfreien VAPIANO ICE TEA Unsweetened Black Tea & Lemon ergänzt.

„Neben der steigenden Nachfrage nach der individuellen Zusammenstellung von Gerichten hat insbesondere der Wunsch unserer Gäste nach veganen, vegetarischen und glutenfreien Produkten deutlich zugenommen. Mit unseren neuen Angeboten sorgen wir nun verstärkt dafür, dass unsere Gäste ihre Gerichte jederzeit an ihre persönlichen Vorlieben anpassen können. Daher freuen wir uns besonders, als erster in unserer Kategorie, über das gesamte Sortiment eine breite Auswahl an glutenfreier, laktosefreier, vegetarischer und veganer Pasta und Pizza und Salate anbieten zu können“, so Jochen Halfmann, CEO von VAPIANO.

Dass VAPIANO mit einem vielfältigen Angebot als Vorreiter gilt, bestätigt auch ein aktuelles Ranking des VEBU (Vegetarierbund Deutschland e.V.): In der Kategorie veggio-freundlichstes Schnellrestaurant 2016 belegt VAPIANO Platz 1. „Der VEBU trägt mit dem Ranking dazu bei, ein gutes Angebot – wie das von VAPIANO – auszuzeichnen und andere Anbieter zur Verbesserung anzuregen. Heutzutage sollte ein Restaurant ein innovatives veganes Angebot für seine Gäste bereithalten. VAPIANO kommt diesem Wunsch nach und hat sein Angebot entsprechend gestaltet“, so VEBU-Geschäftsführer Sebastian Joy.

Neben glutenfreier Pasta und Pizza können Gäste mit den zwei neuen VAPIANO SORBET-Sorten „Raspberry“ und „Lemon“ außerdem zwischen laktosefreien und veganen Desserts wählen. Erweitert wird das Angebot durch den VAPIANO ICE TEA Unsweetened Black Tea & Lemon. Die neue ICE-TEA-Sorte enthält weder Zucker noch andere Süßungsmittel. Außerdem ist er gluten- und laktosefrei.

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

PRESSEINFORMATION

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.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Medienkontakt

achtung! GmbH

Anna Glombitza-Oelsner

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-740

E-Mail: vapiano@achtung.de