

# SAJTÓTÁJÉKOZTATÓ

## VAPIANO ÉTTEREM MEGNYITÓ

Bécsi Corner 2009.10.30.

### SAJTÓANYAG

#### ÚJABB VAPIANO BUDAPESTEN

Terjeszkedik az eredeti olasz ízeiről és egyedi stílusáról ismert Vapiano. Az vendéglátás teljesen új irányzatát képviselő nemzetközi hálózat a Kolosy-téren nyitja meg legújabb látványkonyhas éttermét, mely a belvárosi után, a második lesz Budapesten. 2007. augusztusában a Fashion Street-en nyílt meg az első magyar Vapiano, most pedig a budai oldalt megcélozva, a Kolosy-téren találta meg a hálózat azt a környezetet, mely méltón tükrözi a cég minőségigényét, nyitottságát, kozmopolita stílusát. Kevés olyan nyüzsgéssel és étellel teli hely létezik, mint ez az átjáró a második és a harmadik kerület között, ráadásul a környék rehabilitációja, a fejlesztések színvonala, a második kerületi életstílus mind egy színvonalasabb jövőről szól. Márpedig a színvonal kulcsszó a nemzetközi étteremhálózat szótárában. A környezet, az alapanyagok, az ételek elkészítési módja, a személyzet azt bizonyítja, hogy a Vapiano olyan magas minőségű étkezési stílust kínál, amely egyedülállóvá teszi az egész világon.

#### BÉCSI CORNER- ÉRTÉK ÉS TREND EGYÜTT

A Vapiano különleges helyszínt választott legújabb hazai éttermének a Bécsi út 33-35-ben. Bár az étteremlánc nem titkolt szándéka, hogy stílusában mindig kövesse az éppen aktuális trendet, sőt esetenként akár előbbre járjon, a budai Vapiano mégis egy műemléképület alsó szintjén talált otthonra. A cég filozófiájának fontos része, hogy az étterem az adott környezet hangulatának megőrzésével, ám a legmodernebb technikát alkalmazva illeszkedjen a városrészbe. A Bécsi úti étterem létrejötté pozitív példája annak, hogyan épülhet be a modern design egy hagyományos műemléképület falai közé, megőrizve annak értékeit a kor igényeinek megfelelően. A rendhagyó stílust a világhírű designer, Matteo Thun elképzelései alapján a kiváló magyar építész, Szalay Tihamér valósította meg. A belsőben a belvárosi Vapiano étteremből már ismert mediterrán stílus itt is visszaköszön: a természetes anyagok, az eredeti tölgyfa bútorok, az egyedi fotelek, a nyílt, mégis meghitt terek az otthonosság érzését keltik. Természetesen az élő olajfa és a zöldellő fűszerpolc sem hiányozhat a Vapiano Bécsi Corner étteremből.

## SZEMÉLYRE SZABOTT, MÉGIS GYORS

A Budán nyíló közel 600 négyzetméteres étterem 40 fős személyzete naponta 1000 embert képes majd kiszolgálni, kényelmesen, és felesleges sorban állás nélkül. Eddig jól bevált és gyors módszernek bizonyult a Vapianóban használt chip-kártya rendszere, melyre rendelés közben rákerül a fogyasztás, így a vendég tülekedés nélkül válogathat, majd távozáskor egy összegben fizethet. A helyben készülő pizzához továbbra is jár a gyerekek kedvence, a „pizzajelző készülék”, mely szintén a kényelmet és a gyorsaságot tartja szem előtt, míg a ropogós tészta elkészül, a vendég nyugodtan válogathat az előételekből, vagy elfogyaszthatja személyre szabott salátáját. Az egyéni igényeket kielégítő olasz konyha szintén Vapiano sajátosság, itt a látványpult mögött sürgölődő szakácsok készséggel megkérdezik, miből mennyi kerüljön az ételre. A helyben készülő házi tészták tovább ízesíthetők az asztalokon található friss fűszernövényekkel, olívaolajjal, a nemzetközi borkínálat, pedig széleskörű ízlést képes kiszolgálni.

## BIZTOSAN EGÉSZSÉGES

A Vapiano édesség arzenálja különleges élményt kínál azoknak, akik kedvelik a helyben készült csokoládés csodákat és egyéb finomságokat, a diétázók pedig nemcsak a friss saláták, hanem a teljeskiőrlésű lisztből készült tészták között is válogathatnak. A pizza cukor és só mentes, a tészta pedig tojás nélküli, az étteremben a vegetáriánus választék nem lehet kérdés. Az ételek mind szűz olívaolajban készülnek, a különleges sütési eljárásnak köszönhetően a friss szezonális zöldségek nemcsak ízüket, hanem vitamintartalmukat is megőrzik. Nem utolsó szempont, hogy az étel elkészítésének minden állomását a nyomon követheti a vendég: az üvegfalú tésztagyártól a látványkonyháig, így biztos lehet abban, hogy a menü, amely végül tányérra kerül minőségi alapanyagokból, személyre szabottan készült el. Újdonságnak számít, hogy a harmadik kerületi Vapiano Bécsi Corner-ben reggelizni is lehet majd.

## NEM GASZTRONÓMIA, HANEM ÉLETSTÍLUS

A Vapiano étteremlánc nemcsak a minőségi alapanyagok, a gourmet ízvilág, az igényes berendezés miatt tett szert népszerűsége a világon, hanem azért is, mert éttermeiben a színvonalas szolgáltatásokhoz elfogadható áron juthat hozzá minden vendég. Aki az étteremben - a Vapiano szándékai szerint - egyáltalán nem kell, hogy vendégnek érezze magát, sokkal inkább a részese lehet mindannak, ami az üzletbe betérve történik. Maga választhatja ki az étel alapanyagait, beleszólhat az elkészítésbe, beszélgethet a személyzettel. A Vapianora jellemző közvetlenség azt a célt szolgálja, hogy mindenki otthon érezze magát, akár egyedül, akár társasággal érkezik. A lazítás itt kötelező, erre szolgál a hangulatos kandalló előtti tér is, mely meghitt beszélgetések remek helyszíne. Az étterem ugyanis nemcsak üzleti ebédekre, családi étkezésekre alkalmas, hanem az esti összejövetelek, randevúk színtere is lehet, hiszen az ételeken kívül prémium italok, számos kávéfajta, kézzel készült egyedi édesség, frissen facsart gyümölcslé, és nemzetközi borválaszték is szerepel a kínálatban.

## NEMZETKÖZI SIKEREK

A Vapiano lánc ma 65 étteremmel rendelkezik világszerte. Csak Németországban több mint 30 helyen működik a hálózat nyereségesen, de van Vapiano az Egyesült Államokban, Angliában, Svédországban, Szaud- Arábiában, Dubaiban, az Egyesült Arab Emírségekben, Mexikóban, Törökországban, Svájcban, Észtországban, Ausztriában, Lengyelországban, Romániában, Szerbiában, és Horvátországban is. A befektetők 2010-ben további 25 éttermet nyitnak meg, terveik szerint meghaladják majd a 100 millió eurós forgalmat. A Vapiano SE, az anyacég, öt német magánszemély tulajdonában van, ők a vendéglátó-és szállodaiparban szerzett tapasztalataikat használják fel a további terjeszkedésben. A hazai jogokat, két magyar és egy német üzletember kezében lévő Vapiano Magyarország birtokolja. A tervek szerint Magyarországon 2011-re öt étterem működik majd, a most nyitó Vapiano Bécsi Corner megnyitásához egymillió eurós beruházásra volt szükség. A Vapiano magyar sikerének mutatója, hogy a gazdasági recesszió ellenére a hazai forgalom tekintetében a tulajdonosok közel 20 százalékos növekedésről számolnak be.

[www.vapiano.hu](http://www.vapiano.hu)

További információ: Fülöp Virág

20 519 0457

[fulopvirag@gmail.com](mailto:fulopvirag@gmail.com)