



Medieninformation

Neu am ZIMA Standort Innsbruck: VAPIANO. Pasta.Pizza.Bar

Dornbirn, 11. Februar 2014

Medientext

Innsbruck/Dornbirn. Seit Anfang Februar ist Innsbruck um ein weiteres gastronomisches Highlight reicher: Am neuen ZIMA Standort in der Leopoldstraße 1 eröffnete eine weitere Niederlassung des internationalen Restaurant-Konzepts Vapiano. Mit dem neuen Vapiano weht nun auch im Herzen der Tiroler Landeshauptstadt frischer, mediterraner Wind.

Mediterraner Lifestyle

Vapiano leitet sich aus dem italienischen Sprichwort „Chi va piano va sano e va lontano“ ab, was so viel bedeutet wie „Wer alles im Leben locker und gelassen angeht, lebt gesünder und länger“. „Dieses lockere, mediterrane Lifestyle-Konzept habe ich auch nach Innsbruck gebracht“, erklärt der Tiroler Stefan Lindenberger, Vapiano Franchisenehmer, „ganz wichtig dabei ist, dass fast ausschließlich frische Zutaten für unsere Gerichte verwendet werden. Von der Pasta über die Saucen und Dolci wird täglich alles frisch im jeweiligen Vapiano produziert.“ Und auch die Zubereitung wird direkt vor den Augen des Gastes, in der Showküche, zelebriert. ZIMA Geschäftsführer Alexander Wolf freut sich ganz besonders über das neue Restaurant-Konzept am ZIMA Standort Innsbruck: „Ein außergewöhnlich attraktives Konzept für einen außergewöhnlichen Standort direkt bei der Triumphpforte im Herzen von Innsbruck. Wir sind begeistert über diese attraktive Aufwertung unseres ZIMA Bürostandortes in Innsbruck“.

Vollendeter Genuss im Herzen von Innsbruck

Das gastronomische Erfolgskonzept startete im Jahr 2002 mit der Eröffnung des ersten Vapiano Restaurants in Hamburg. Vapiano zählt aktuell 140 Restaurants in 26 Ländern weltweit, sieben davon gibt es bereits in Wien, ein weiteres seit 2010 in Innsbruck gegenüber dem DEZ-Eingang Ost und seit Februar 2014 weht nun auch im Herzen der Tiroler Landeshauptstadt ein frischer, mediterraner Wind. Im neuen Vapiano werden ungefähr 50 neue Arbeitsplätze mit MitarbeiterInnen aus 14 Nationen geschaffen, die sich fortan um das kulinarische Wohl ihrer Gäste kümmern werden. Alexander Nußbaumer (CEO ZIMA Holding AG): „Wir freuen uns außerordentlich das Dienstleistungsangebot im *element* Dornbirn weiter ausbauen zu können und damit den Unternehmern und deren Mitarbeitern im *element* als auch in der Stadt Dornbirn anbieten zu können.“

Fresh Casual Dining als Erfolgsgeheimnis

Gemäß dem „Fresh Casual Dining“ Konzept steht im Vapiano aber nicht nur Frische im Vordergrund. Ein weiteres Erfolgsgeheimnis ist die ungezwungene Atmosphäre: „Es gibt keinen Dresscode, keine Reservierung, es darf gelacht und kommuniziert werden – wie beim Essen mit Freunden und Familie.“, bringt es Lindenberger auf den Punkt.

Ein Restaurant zum Wohlfühlen

Beim Eingang ins Restaurant bekommen die Gäste eine Chipkarte, auf die das gewählte Gericht und die Getränke gebucht werden. Wünsche und Vorlieben können dem Koch persönlich an der Kochstation mitgeteilt werden. Gezahlt wird dann an der Kassa, womit das Warten auf den Kellner entfällt – ein Konzept, das die Gäste laut Lindenberger inzwischen voll überzeugt. Ein ganz besonderes Highlight ist die gläserne Pastamanufaktur, in der neben den verschiedenen Pastasorten auch die Dolci produziert werden. Natürlich gibt es auch eine eigene Antipasti-, Salat- und Dolcestation, übrigens eine sehr beliebte Kombination bei den weiblichen Gästen. Das Vapiano ist stets die richtige Wahl, egal ob für einen schnellen Lunch, einen Latte Macchiato mit Dolci am Nachmittag oder einen entspannten Abend mit Antipasti und erlesenen Weinen. Gespeist wird im neuen Lokal bei der Triumphpforte im mediterran gestalteten Gasträum. Und im Sommer lädt die 350 m² große Terrasse mit Blick auf die Nordkette zum Verweilen ein.

In mediterranem Ambiente genießen

Die Einrichtung im Vapiano beruht auf dem Design- und Farbkonzept des Mailänder Architekten und Innendesigners Matteo Thun. Klare Linien, Eichenholztische und das Setzen von Design-Highlights verleiht mediterranes Flair. Eine zentrale Rolle bei der Einrichtung jedes Vapianos spielen Olivenbäume, die in den Gasträum integriert werden.

Vapiano meets Cornelia Poletto

Nicht nur die Hamburger Herkunft haben Vapiano und Cornelia Poletto gemeinsam, sondern vor allem die Leidenschaft für Frische. Die Spitzenköchin ist bekannt für ihre Expertise in Sachen italienischer Küche mit frischen und hochwertigen Produkten. Das beweist sie jeden Tag in ihrem Restaurant – und seit Mitte 2013 auch als Kooperationspartnerin für Vapiano.

Öffnungszeiten

Das italienische Restaurant Vapiano bei der Triumphpforte in der Leopoldstraße 1 startet am 6. Februar 2014 mit einer Eröffnungswoche und kleinen Benefits für alle Gäste. Von Montag bis Samstag hat das Vapiano von 11 bis 24 Uhr (durchgehende Küche bis 23 Uhr) geöffnet. An Sonn- und Feiertagen lädt das Vapiano von 11 bis 23 Uhr (durchgehende Küche bis 22 Uhr) zum Genießen ein.

Über ZIMA

Die Entwicklung von Immobilien ist ein komplexes Thema. Wir reduzieren es auf das Wesentliche und schaffen dabei die Werte Lebensqualität und Sicherheit für unsere Kunden und Investoren. So entstehen besondere Gebäude zum Wohnen, Arbeiten und Einkaufen. Mit diesem Ansatz der Immobilienentwicklung hat sich die ZIMA in den letzten Jahren als der führende private Anbieter im Alpenraum etabliert. Der Hauptsitz der ZIMA ist in Dornbirn, weitere Standorte befinden sich in Röthis, Lauterach, St. Gallen, Innsbruck, Bozen und Grünwald (München). Rund 150 Mitarbeiter tragen mit ihrer Leidenschaft dazu bei, nicht nur Immobilien sondern auch das Unternehmen weiter zu entwickeln.

Medienkontakt

Ansprechpartner für weitere Informationen zur ZIMA:

Markus Hämmerle
Leiter Marketing ZIMA Unternehmensgruppe

ZIMA Holding AG

Lustenauerstraße 64
A-6850 Dornbirn
Tel.: +43/5572/38 38 115
Fax: +43/5572/38 38 915
Mail: markus.haemmerle@zima.at