

Vapiano



VAPIANO DEUTSCHLAND IN ZAHLEN

Mitarbeiter:	ca. 2.900
Auszubildende Fachmann/-frau für Systemgastronomie:	57
Auszubildende Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie:	10
Bachelorstudenten:	4
Restaurants:	44
Nettoumsatz 2010:	103,5 Millionen Euro

BdS-Mitglied seit Dezember 2007

2002 begann die Erfolgsgeschichte der gastronomischen Lifestylemarke Vapiano mit der Eröffnung des ersten Restaurants in Hamburg. Heute gibt es 94 Vapiano Restaurants in 23 Ländern auf vier Kontinenten und auch weiterhin stehen alle Zeichen auf Expansion.



Mit ihrem Fresh-Casual Dining ermöglicht die Marke Vapiano ihren Gästen einen hohen Grad an Selbstbestimmung und bietet auch denen mit wenig Zeit eine schnelle, frisch zubereitete Mahlzeit zu einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis. Jeder Gast hat durch die Bestellung direkt bei seinem Koch an den Front-Cooking-Stationen die Möglichkeit, wie beim Kochen mit Freunden das Gericht nach seinen Wünschen zubereiten zu lassen. Bezahlt wird erst beim Verlassen des Restaurants mittels einer Chipkarte, auf der alle Speisen und Getränke direkt beim Bestellen verbucht werden.

Frische Pasta, Pizza, knackige Salate, Antipasti und Dolci – alle Produkte werden täglich frisch vor Ort in jedem einzelnen Restaurant produziert, die frische Pasta und die hausgemachten Dolci sogar in der gläsernen Manifattura, so dass die Gäste live mit dabei sein können. Auch alle Saucen und Dressings werden täglich hausgemacht. Uneingeschränkte Frische und höchste Qualität stehen bei Vapiano absolut im Fokus.



Genießen kann der Gast sein Lieblingsgericht dann im großzügigen, hellen mediterranen Ambiente, das vom Mailänder Architekten Matteo Thun designt wurde. Ein 100 Jahre alter Olivenbaum, ein eigener Kräutergarten, eine gemütliche Lounge, ein Barbereich und große Tische, die zur Kommunikation einladen, sind nur einige der vielen Highlights, die die Vapiano Restaurants kennzeichnen.

Die Mitarbeiter von Vapiano, die sog. „Vapianisti“, spielen neben den Gästen eine der Hauptrollen. Ihre individuelle Förderung und die fortwäh-

rende Weiterentwicklung liegen Vapiano daher besonders am Herzen. „Restaurantbusiness ist Peoplebusiness. Unsere Vapianisti sind daher kommunikationsstark, weltoffen, tolerant und erheben einen hohen Anspruch an sich“, schwärmt Mirko Silz, Vorstand Vapiano SE. Seine Vapianisti bildet Vapiano zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie oder zur Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie aus. Ebenso bietet das Unternehmen ein duales Studium in den Bereichen „Food, Beverage & Culinary Management“ und „Food Management“ an.



Rück- und Ausblick von Mirko Silz, Vorstand Vapiano SE



» Wie zufrieden sind Sie mit dem Geschäftsjahr 2010?

Das Geschäftsjahr 2010 gestaltete sich sehr gut. Das Geschäftsjahr 2010 gestaltete sich sehr gut. Wir haben unsere gesteckten Ziele vollumfänglich erreicht. Die Umsatzsteigerung auf bestehender Fläche in Höhe von 7,6 Prozent stimmt uns sehr positiv. Auch in diesem Jahr gilt unser Dank wieder unseren Vapianisti, die jeden Tag hervorragende Arbeit leisten, unseren Gästen, Franchisenehmern, Lieferanten und Systempartnern. Nur durch deren Unterstützung ist dieser Erfolg möglich.

» Was sind Ihre Erwartungen für das Jahr 2011?

Wir wollen den eingeschlagenen Weg weiterverfolgen und werden unsere gesteckten Ziele erreichen. Wir erwarten einen Umsatz (national) in Höhe von 150 Millionen Euro.

» Welche Trends beobachten Sie in der Systemgastronomie?

Frische, Frische und nochmals Frische.

» Welche Neuerungen gibt es in Ihrem Konzept?

- » Einführung wechselnder Specials auch für Weine
- » Zusammenarbeit mit einem sehr kreativen und innovativen Koch, um unsere wechselnden Specials noch interessanter zu gestalten

» Worin sehen Sie aktuell die größten Herausforderungen?

Bei der von uns angestrebten weiteren Expansion unsere gelebte Unternehmenskultur auch weiterhin zu bewahren und weiter auszubauen.

» Was ist Ihr Lieblingsgetränk?

Rotwein.