

CHI VA PIANO,
VA SANO
E VA LONTANO.



VAPIANO®

PASTA | PIZZA | BAR

VAPIANO



»Chi va piano, va sano e va lontano. – Wer alles im Leben locker und gelassen angeht, lebt gesünder und länger.«

Das italienische Sprichwort, aus dem sich der Name Vapiano ableitet, könnte auch für die ersten zwei Jahre der Geschichte von Vapiano stehen. Zwei Jahre ging man es mit der Expansion gelassen an, um eine sichere und solide Basis zu schaffen, der ein langes und gesundes Leben folgen kann. Inzwischen geht es mit großen, schnellen und gut durchdachten Schritten vorwärts und hinaus in die weite Welt.

Vapiano hat die Herzen moderner Großstädter erobert. Und das nicht als kurzlebiger Trend, sondern als weltweit erfolgreiches Konzept zukunftsorientierter Systemgastronomie.

Im Jahr 2002 in Hamburg mit einer Idee gestartet, handelt es sich heute um ein ausgereiftes, genauestens durchdachtes Konzept, das fortlaufend weiterentwickelt und optimiert wird – und das in nun mehr als 33 Ländern (Stand 05/2017) auf fünf Kontinenten. Dabei hat es sich Vapiano zum Ziel gemacht, immer neue Impulse zu setzen, stets individuell zu bleiben und dabei auf jeden einzelnen Gast einzugehen. Der hohe Selbstbestimmungsfaktor in den Vapianos erfüllt den Wunsch nach persönlicher Individualität, auch unterstützt durch die typische Vapiano Chipkarte.





»Chi va piano, va sano e va lontano. – Those who take it easy, live more healthy and live longer.«


The Italian saying, from which the name Vapiano is derived, could also be applied to the first two years of the history of Vapiano. For two years, taking it easy was the keyword in expansion in order to create a safe and sound basis which was to be followed by a long and healthy life. In the meantime, giant, quick and well-thought-out steps have been taken ahead and into the world.

Vapiano has taken the heart of modern city dwellers by storm – not as a short-lived trend but as a successful concept of future-oriented system catering world-wide.

It started with an idea in Hamburg in 2002, and today it has turned into a fully developed, well-thought-out concept which has been continuously developed and has been optimised – in more than 33 countries (status: May 2017) on six continents. Vapiano aims at pursuing new ideas, at remaining unique and at concentrating on each and every guest individually. The high degree of self-determination in the Vapianos meets the desire for personal individuality which is additionally supported by the typical Vapiano chip card.

DAS PRODUKT.
THE PRODUCT.





FrISChe Pasta, Pizza aus dem Steinofen, hausgemachte Dolci, knackige Salate und aromatische selbst gemachte Saucen und Dressings.

Italienisch geprägte Küche wird bei Vapiano außergewöhnlich und weltoffen interpretiert.

Tag für Tag werden nahezu all unsere Produkte direkt in den Vapianos frisch hergestellt, wie z.B. die Pasta in der gläsernen Pasta Manifattura. Damit bieten wir den Gästen höchste Transparenz, die durch das Kochen direkt vor den Augen und nach Wunsch des Gastes weiter unterstrichen wird.

Zweimonatlich wechselnde, auf die Jahreszeit ausgerichtete Specials runden das reichhaltige Speisenangebot ab.

Erlesene Weine, hochwertige Kaffeespezialitäten und eine große Auswahl an Spirituosen, Bieren und Softdrinks vervollständigen das Angebot. Auch im Getränkebereich gibt es immer wieder saisonbezogene Kreationen.



Fresh pasta, pizza from a stone baking oven, home-made dolci, crisp salads and self-made aromatic sauces and dressings.

The Italian cuisine is interpreted in an extraordinary and cosmopolitan manner at Vapiano.

Nearly all products are prepared fresh in the Vapianos day after day, such as the pasta made in the Pasta Manifattura. Thus, we offer our guests the best possible transparency underlined by the fact that the cooking is done directly in front of the customer according to his or her personal requests.

Specials according to the season changing every two months round off the large selection of dishes we offer.

Choice wines, high-quality coffee specialties and a large choice of spirits, beers and soft drinks complement the offer. Frequently we also offer seasonal creations in our beverage range.

DIE VAPIANISTI. THE VAPIANISTI.



Bei Vapiano arbeiten Menschen unterschiedlichster Kulturen und Nationen. Eines vereint sie – ihre positive Einstellung zum Leben, die Freude an der Kommunikation mit dem Gast und ihre Weltoffenheit.

Individuelle Förderung und eine fortwährende Weiterentwicklung haben bei Vapiano einen hohen Stellenwert. Damit stehen die Mitarbeiter ebenso im Zentrum unserer Bemühungen wie auch die Gäste – Restaurantbusiness = Peoplebusiness.

Ein online-basiertes Trainingssystem, das Vapiano Vii-Learning, und unsere Vii-Academy unterstützen das tägliche Training-on-the-job.

People of different cultures and nations work for Vapiano. The main thing that bring them together are their positive attitude to life, the pleasure in communicating with the guest and their cosmopolitan outlook.

Individual promotion and continuous further development are of high importance at Vapiano. Thus, the staff members are in the focus of our efforts as well as our guests – restaurant business = people's business.

An online-based training system, i.e. the Vapiano Vii learning and our Vii Academy, support daily training on the job.



DAS AMBIENTE. THE AMBIANCE.

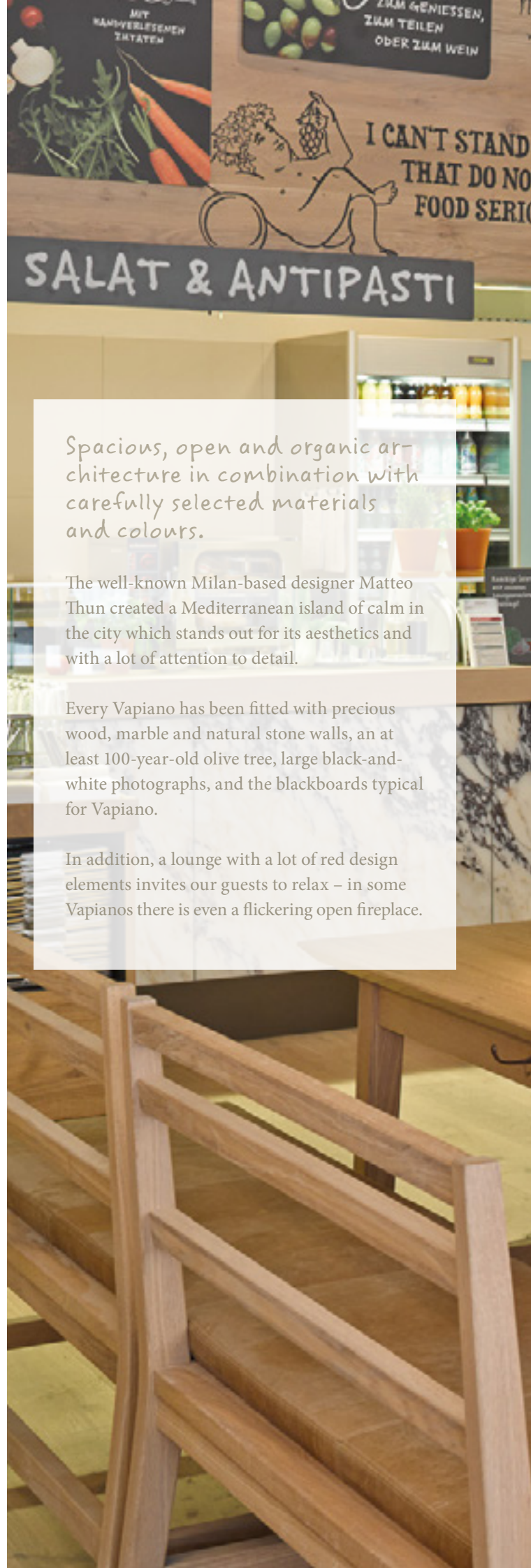


Großzügige, lichte und organische Architektur in Kombination mit sorgfältig ausgewählten Materialien und Farben.

Damit kreierte der Mailänder Designer Matteo Thun eine mediterrane Ruheinsel in der Großstadt, die durch Ästhetik und viel Liebe zum Detail besticht.

Jedes Vapiano ist mit edlen Hölzern, Marmor- und Natursteinwänden, einem mindestens 100 Jahre alten Olivenbaum, großen Schwarz-Weiß-Fotografien und mit den für Vapiano so typischen Kreidetafeln ausgestattet.

Ebenso lädt eine Lounge mit vielen roten Designelementen zum Entspannen ein – in einigen Vapianos sogar vor flackerndem Kaminfeuer.



Spacious, open and organic architecture in combination with carefully selected materials and colours.

The well-known Milan-based designer Matteo Thun created a Mediterranean island of calm in the city which stands out for its aesthetics and with a lot of attention to detail.

Every Vapiano has been fitted with precious wood, marble and natural stone walls, an at least 100-year-old olive tree, large black-and-white photographs, and the blackboards typical for Vapiano.

In addition, a lounge with a lot of red design elements invites our guests to relax – in some Vapianos there is even a flickering open fireplace.

PEOPLE
T TAKE
OUSLY.



Geschmack

VON REINER SCHONEN WURST, SCHNITZBRETTER
 AUSGEWÄHLT – UND VERFÜHRT VON ALLEN
 BEI UNS UND DAS BESTE.

LEBENSZWECK
IST BORSTENVIEH,
IST SCHWEINESPECK.

FRANK STRASS

Vino

FRANK STRASS

Cheese Please
 IT'S NOT JUST A TASTE OF AMERICA FOR
 THE ITALIANS, BUT A TASTE OF AMERICA FOR
 THE AMERICANS. WITH A HISTORY OF CHEESE
 THAT GOES BACK TO THE 18TH CENTURY, THE
 AMERICAN CHEESE INDUSTRY IS NOW A \$1.5
 BILLION INDUSTRY.



SPECIALE
— CHOCOLAT —
BOUVE MENTHOLÉ
BOUVE CITRUS
BOUVE VANILLE
BOUVE CHOCOLAT
BOUVE MENTHOLÉ

GLI SPAGHETTI SONO BUONI
IN TUTTE LE STAGIONI.

PASTA

PASTA



UNSERE GÄSTE. OUR GUESTS.



Unsere Gäste vereint nicht das Alter oder die Herkunft, sondern die ganz persönliche Einstellung zum Leben.

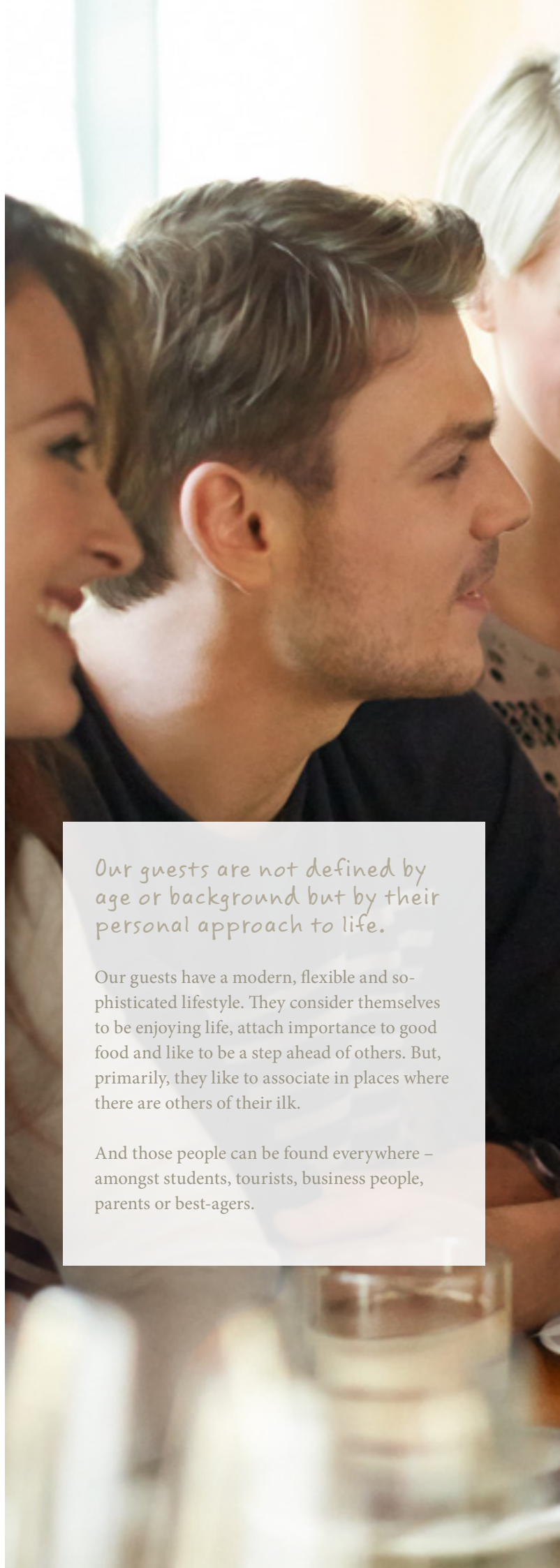
Unsere Gäste haben einen modernen, flexiblen und anspruchsvollen Lebensstil. Sie bezeichnen sich selbst als Genießer, legen Wert auf gute Ernährung und sind anderen gerne einen Schritt voraus. Doch vor allem halten sie sich gerne dort auf, wo Menschen sind, die wie sie sind.

Und diese Menschen finden sich überall – unter Studenten, Touristen, Berufstätigen, Eltern oder Best Agern.

Our guests are not defined by age or background but by their personal approach to life.

Our guests have a modern, flexible and sophisticated lifestyle. They consider themselves to be enjoying life, attach importance to good food and like to be a step ahead of others. But, primarily, they like to associate in places where there are others of their ilk.

And those people can be found everywhere – amongst students, tourists, business people, parents or best-agers.







DIE STANDORTE. THE LOCATIONS.

Vapiano Restaurants gehören
in die Zentren des Geschehens.

Daher sind sie immer in der Nähe von Geschäfts- und/oder Einkaufsadressen sowie Bürostandorten und Wohnvierteln zu finden. Jeder Standort wird anhand verschiedener Kriterien (demografische Gesichtspunkte, Kaufkraft etc.) genauestens geplant, sodass eine hohe Besuchsfrequenz zu jeder Tageszeit garantiert ist.



© Georg Bodenstein

Vapiano restaurants are part
of the centre of action.

For this reason they are always in the vicinity of business and/or shopping addresses as well as office locations and residential areas. Every location is precisely planned by means of various criteria (demographic consideration, purchasing power, et cetera) so that a high number of guests is ensured at every time of the day.

DIE IDEALE VAPIANO IMMOBILIE.



LAGe.

1a/b oder 2a/b. zentrale Lage in Städten ab 100.000 Einwohnern.

GRÖSSE.

Idealgröße 600–1.000 m², Erdgeschoss min. 300 m², Nebenflächen im Kellergeschoss oder teilweise im 1. OG, bei 2 Etagen Lastenaufzug notwendig.

ANSICHT.

Vorzugsweise Ecklagen oder gut sichtbare Lauflagen, hohe und großflächige Glasfront mit moderner Architektur oder hochwertiger Altbau bzw. renovierte Bausubstanz, mindestens 10 m Fensterfront.

ARCHITEKTUR.

Hohe Decken und helle Räume (lichte Raumhöhe 3 m, installationsfreier Raum 3,5–4 m), so rechtwinklig wie möglich, da mit offener Showküche gearbeitet wird (gesamte Thekenlänge Pizza-Pasta-Salat: 14,5 m + 1,5 m Durchgang), und zwingend notwendig die Möglichkeit einer Außenterrasse sowie Anlieferungsmöglichkeit für 40t-Gliederzüge.

TECHNISCHER AUSBAU.

- Be- und Entlüftung mit Aircondition, ca. 5–6-facher Umschlag Gastraum und 10-facher Umschlag Küche;
- Stromanschluss für mindestens 180 kW und mit 200 A Vorsicherung;
- Fettabscheider ist Voraussetzung;
- Gäste- und Personal-WC je nach örtlicher Genehmigung; Kaltwasser 2,1 l/s;
- Gewerbekälte für Kühlmöbel;
- Beheizung und Kühlung gem. aktuellem Stand der Technik.

NACHBARN.

Exklusive Geschäfte, hochwertige Boutiquen, viele Büros für das Tagesgeschäft und idealerweise Gastronomie, Unterhaltung (Theater, Kinos usw.) sowie ein gutes Wohnumfeld für das Abendgeschäft.

DEMOGRAFIE.

Im Umkreis von 1 km sollten folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

- 10.000 Büroangestellte;
- 10.000 bis 20.000 Anwohner mittleren Einkommens;
- Alter der Einwohner: zwischen 20–65 Jahren;
- Gastronomiebetriebe müssen auch in der Umgebung genehmigungsfähig sein;
- keine Anwohner im Haus oberhalb des Gastronomiebetriebes (Lärmschutz).

MIETKRITERIEN.

- langfristige Mietverträge mit Option;
- Sicherheit: durch Bankbürgschaft;
- keine Restriktionen hinsichtlich der Öffnungszeiten oder des Speisen- bzw. Getränkeangebots;
- keine Werbegemeinschaften oder Umsatzmeldungen etc.





THE IDEAL VAPIANO REAL ESTATE.

LOCATION.

1a/b or 2a/b. Town centre locations in towns with more than 100,000 inhabitants surrounded by exclusive retail shopping streets and many offices. Car parks or parking garages are in the direct vicinity.

SIZE.

Ideal size: 600 sqm to 1,000 sqm, ground floor at least 300 sqm, side areas in the cellar or partly on the first floor; in case of 2 floors a freight elevator is necessary.

EXTERIOR.

Preferably at a corner or in well-visible highly frequented locations, high and large window fronts in modern architecture or high-quality old buildings or renovated buildings; at least 10 m of window front.

INTERIOR.

High ceilings and light rooms, as square as possible due to our showkitchens and the front cooking as well as the possibility for delivery by 40t truck, and an outdoor terrace.

TECHNICAL EQUIPMENT.

- Ventilation system with air conditioning, approx. 5 to 6 air changes in the dining area and 10-fold air change in the kitchen.
- Power connection offering at least 180 kW and a series fuse of 200 A.
- Gas would be advantageous; grease separator is essential.
- Size of guest and staff WCs depending on local approval.



NEIGHBOURS.

Exclusive shops, high-quality boutiques, book shops, many administration offices offering medium-income jobs and a good residential area for the evening business.

DEMOGRAPHY.

These points should be given within a radius of 1 km:

- 10,000 office workers.
- 10,000 to 20,000 inhabitants earning a medium wage.
- The age of the inhabitants should range between 20 and 65.
- Restaurants have to be approvable within the surrounding area.
- No tenants in the house above the restaurant (noise protection).

RENTAL CRITERIA.

- Long-term rental contracts with options.
- Security: by bank guarantee.
- No restrictions with respect to opening times or food and/or beverages on offer.
- No advertising associations or turnover announcements et cetera.



A black and white photograph showing a close-up of a white apron. The apron has a large pocket on the front. On the pocket, the word "VAPIANO" is printed in a bold, sans-serif font, followed by a registered trademark symbol (®). The apron is secured with dark, round buttons along its edges. The background is out of focus, showing what appears to be a kitchen or food service area with various items and equipment.

VAPIANO®



VAPIANO FRANCHISING
INTERNATIONAL GMBH
4, RUE CHARLES VI
L-1327 LUXEMBOURG
LUXEMBOURG

franchise@vapiano.eu

FRANCHISING.VAPIANO.COM

VAPIANO®
PASTA | PIZZA | BAR