

Vapiano öffnet in Rostock

Das innovative und weltweit erfolgreiche Konzept von Vapiano bereichert ab März am Neuen Markt mit mediterranem Flair die Rostocker Gastronomie. Benny Müller kehrt nach Jahren in der europäischen Gastronomie-Szene in seine Heimatstadt zurück und eröffnet als Franchisenehmer das erste Vapiano in Mecklenburg-Vorpommern. Er ist Vapianist aus Überzeugung und ist sich sicher, dass das Frischekonzept, die Verwendung hochwertiger Produkte und das moderne Life-Style-Ambiente der erfolgreichen Kette auch die Rostocker Gäste begeistern werden.

„Wir bereiten die Speisen vor den Augen unserer Gäste zu. Frische Kräuter auf den Tischen, ein über 100 Jahre alter Olivenbaum, lichtdurchflutete Räume und farbige Highlights sorgen für ein stilvolles Ambiente. Bei uns fühlt man sich wie bei einem entspannten Essen unter Freunden - ohne Stress, ohne Dresscode und ohne Reservierung.“, so Benny Müller über das „Fresh Casual Dining“-Konzept der Restaurantkette Vapiano. Eben ganz nach dem italienischen Sprichwort: »Chi va piano va sano e va lontano« - Wer alles im Leben locker und gelassen angeht, lebt gesünder und länger.

„Wir freuen uns sehr, dass die Erfolgsgeschichte Vapiano nach Jahren der intensiven Vorbereitung ab sofort neben anderen deutschen Städten wie Berlin, Hamburg, Dresden und Leipzig jetzt auch in der Hansestadt Rostock geschrieben wird. Die Rostocker Wirtschaftsförderung hat Benny Müller aktiv bei der Standortsuche und den Kontakten mit der Verwaltung unterstützt.“, freut sich Christian Weiß, Geschäftsführer von Rostock Business, auf das Vapiano am Neuen Markt.

Unternehmer Müller wird die 120 Innenplätze und ganzjährig nutzbaren 50 Außenplätze des neuen Restaurants als Franchisenehmer betreiben. Und die Ansprüche des Franchisegebers Vapiano sind hoch, nur unter besonderen Voraussetzungen wie einer Einwohnerzahl ab 100.000, Innenstadt- und Ecklage und einer Restaurantmindestgröße kann in einer Stadt ein Vapiano eröffnet werden. Benny Müller, der im Rostocker Restaurant etwa 50 neue Arbeitsplätze schafft und Investitionen im Millionenbereich tätigt, hofft auf die Fortführung der Kooperation mit der Stadt, um noch mehr Außenfläche nutzen zu können.

Über Vapiano

Bei Vapiano wird mediterrane Gelassenheit gekonnt mit kosmopolitischer Lebensart kombiniert, es geht zwanglos und locker zu wie bei Freunden. Man muss nicht reservieren und auf Dresscodes wird auch verzichtet. Vapiano verwendet ausschließlich frische Zutaten. Alles wird täglich in jedem einzelnen Restaurant frisch hergestellt – sowohl Pasta, Pizzateig, Soßen, Dressings als auch Dolci zum Teil mitten im Gastraum in der gläsernen Manifattura. Die Speisen werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ zubereitet. So können die Gäste auch noch während der Zubereitung individuelle Wünsche äußern.

Ihre [Ansprechpartner](#) für Ihr Vorhaben.