

PRESSEINFORMATION**Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan:  
VAPIANO Österreich erweitert veganes Angebot**

- **VAPIANO vergrößert vegane Speisenauswahl und macht pflanzliche Ernährung auch für Nicht-Veganer schmackhaft**
- **Gemeinsam mit Start-up Partnern aus dem Food- und Verpackungsbereich setzt VAPIANO nun noch stärker auf pflanzliche Ernährung und Nachhaltigkeit**
- **VAPIANO hat veganes Angebot seit 2020 von 12 auf 25 Gerichte erhöht – 46 Prozent der Speisen mittlerweile auf pflanzlicher Basis**

Wien, 05.09.2022 – Vegane Ernährung ist längst mehr als eine vorübergehende Modeerscheinung. Der Verzicht auf tierische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte ist eine Ernährungsform, für die sich immer mehr Menschen bewusst entscheiden – sei es aus gesundheitlichen, ethischen oder umweltbezogenen Gründen. Gleichzeitig gibt es viele, die sich zwar nicht strikt vegan ernähren, aber ihren Konsum von tierischen Lebensmitteln dennoch einschränken und wenn, ausschließlich qualitativ hochwertige Produkte zu sich nehmen. Das unterstreicht auch eine Gästenumfrage von VAPIANO Österreich, nach der sich 25 Prozent der Befragten\* flexitarisch, vegetarisch oder vegan ernähren. Gesundheit und persönliche Präferenz sind dabei die häufigsten Gründe für die Wahl dieser Ernährungsformen.

Vor diesem Hintergrund hat VAPIANO Österreich eine neue Speisekarte kreiert, die den Gästen ab sofort eine noch größere Speisenauswahl mit pflanzlichem Käse, Huhn, Salami und Thunfisch bietet. Dabei ist alles was das vegane Herz begehrt – von Antipasti über Pizza und Pasta bis zu Salatgerichten und Desserts. Neu auf der veganen Karte sind unter anderem Pasta Pollo Piccante, Pasta Chicken Alfredo, Pasta Salvia, Pizza Tonno, Pizza Salame, Insalata Greco, Insalata Nizza und eine Blutorangencreme mit Granola. Weiterhin auf der Karte bleiben die beliebte vegane Pasta Bolognese und andere pflanzliche Pasta- und Pizzaklassiker, die VAPIANO schon bisher geführt hat.

„Unser USP ist die hohe Individualisierbarkeit unserer Speisen – aufgrund von Geschmack, aber auch basierend auf ökologischen oder gesundheitsbedingten Ernährungsgewohnheiten. Vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte hatten schon bisher einen hohen Stellenwert auf unserer Speisekarte. Wir wollten unser Angebot aber noch weiter ausbauen und vor allem zeigen, dass man nicht vegan sein muss, um vegan zu essen – denn pflanzliche Ernährung ist mehr als Pasta Pomodoro“, so Philipp Zinggl, Geschäftsführer VAPIANO Österreich zum neuen veganen Speisenangebot.

Mittlerweile sind 25 der insgesamt 54 Speisen bei VAPIANO vegan. Zudem kann jede Pizza auf Wunsch mit veganem Mozzarella bestellt werden. Eine Auswahl, die Anerkennung findet: Für das wachsende Angebot an pflanzlichen Speisen wurde VAPIANO bereits letztes Jahr von der Veganen Gesellschaft Österreich auf Platz 4 des veganen Restaurantkettenranking gewählt.

### **Planted liefert pflanzliches Fleisch ohne Zusatzstoffe**

Das pflanzliche Huhn bezieht VAPIANO vom Schweizer Foodtech-Start-up Planted. Planted stellt Fleisch aus alternativen Proteinen her und konzentriert sich dabei auf den perfekten Biss. Inspiriert von der Natur leistet das Unternehmen mit einem neuartigen Biostructuring-Ansatz, der Proteinstrukturierung und Biotechnologie kombiniert, Pionierarbeit. Planted ist überzeugt, dass biostrukturierte Proteine in Zukunft tierisches Fleisch in Bezug auf Geschmack, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Produktivität und Preis schlagen werden. Darüber hinaus hat sich Planted dazu verpflichtet, für alle seine Produkte ausschließlich natürliche Zutaten und keine Zusatzstoffe zu verwenden.

„Unser Ziel ist es, pflanzenbasiertes Fleisch mit einzigartigem Geschmack und toller Textur an die Konsument:innen zu bringen – und das ganz ohne Zusatzstoffe oder Einschränkung in der Anwendung. Wir wollen so die Art und Weise, wie Fleisch wahrgenommen und konsumiert wird, revolutionieren. Wir freuen uns daher enorm, dass unser Produkt planted.chicken nun auch im Bereich der Fresh & Fast Casual-Gastronomie von VAPIANO noch mehr Menschen in Österreich kulinarisch erreichen und begeistern kann“, erklärt Pascal Bieri, Mitgründer und Mitglied der Geschäftsleitung bei Planted.

Weitere Food-Partner für die pflanzenbasierten Gerichte sind Violife für die pflanzliche Käsealternative, das deutsche Unternehmen Windau für die pflanzliche Salami und Vgarden für den pflanzlichen Thunfisch. Oatly versorgt VAPIANO darüber hinaus bereits seit Anfang des Jahres mit dem Haferdrink für vegane Kaffeespezialitäten.

### **Gerichte nachhaltig verpackt mit Vytal**

Das Thema Nachhaltigkeit endet bei VAPIANO aber nicht bei den Speisen, sondern geht über den Tellerrand hinaus. So können die Gäste in den Wiener VAPIANOS und Graz ihre Take Away-Speisen in den nachhaltigen Mehrwegschalen von Vytal mit nach Hause oder ins Büro nehmen. Die auslaufsicheren Schalen sind BPA-frei, eignen sich für Mikrowelle und Spülmaschine und können somit wiederverwendet werden. Durch die Kooperation mit Vytal trägt VAPIANO gemeinsam mit seinen Gästen dazu bei, Verpackungsmüll einzusparen und einer unnötigen Ressourcenverschwendung entgegenzusteuern.

Im Quartal 4 2022 werden außerdem die rot-weißen VAPIANO Take Away-Plastikschalen nun gänzlich durch kompostierbare Bagasse-Schalen ersetzt.

\*Quelle: marketmind, repräsentative Online-Befragung im Einzugsgebiet aller Vapiano-Standorte in Österreich im Februar 2021, n=1243

**Bildmaterial: ©VAPIANO Österreich**

**Über VAPIANO:**

VAPIANO – von Freunden für Freunde des mediterranen Lebensgefühls im Jahr 2002 gegründet und noch heute tagtäglich gelebt. In jedem VAPIANO weltweit werden die Pasta und Dolci hausgemacht und jedes Gericht von der Pizza bis zum Insalata wird individuell für die Gäste „à la minute“ zubereitet. So werden persönliche Lieblingsgerichte gekocht, die sich ganz leicht auch an alternative Ernährungsformen anpassen lassen. Bei VAPIANO fühlen sich alle wohl, die eine Auszeit bei gutem Essen und lockerer & gemütlicher Atmosphäre suchen – ganz nach dem Motto „chi va piano, va sano e va lontano“: Wer alles im Leben locker und gelassen angeht, lebt gesünder und länger.

VAPIANO Österreich zählt 14 Standorte in Wien, Graz, Linz und Innsbruck und gehört seit 2020 zur DoN group.

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

**Über die DoN group**

Mit derzeit rund 1.800 MitarbeiterInnen ist die DoN group, die auch die VAPIANO Restaurants betreibt, Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen und liefert maßgeschneiderte Cateringlösungen – national und international. Seit 1992 betreibt die Gastronomiegruppe von Josef Donhauser Restaurants, Cafés, Bars sowie Cateringservices für alle Qualitätsansprüche. Angeboten werden unter anderem Rail Catering, Lounge Service, Office-, Congress- und Airport Catering sowie Firmen-, Sport-, Kunst-, Kultur- und Event Catering.

[www.don.at](http://www.don.at)

**Rückfragehinweis**

DoN-Marketing  
Stephanie Tacho, MA  
[stephanie.tacho@don.at](mailto:stephanie.tacho@don.at)

DoN-Pressbüro  
Mag. Dietmar Trummer  
+43 664 415 90 42  
[dietmar.trummer@trumnerundteam.at](mailto:dietmar.trummer@trumnerundteam.at)