

PRESSEINFORMATION

VAPIANO macht pflanzliche Ernährung auch für Nicht-Veganer schmackhaft

- **Veganuary - Aktion bis 31. Jänner 2024 in Kooperation mit Planted.**
- **Alle planted.chicken Pasta Gerichte kosten nur € 9,90.**
- **Als veganes Extra kann man das planted.chicken vergünstigt zu einer Speise dazunehmen.**

Wien, am 03.01.2024 - VAPIANO Österreich gilt nach einem Ranking, das auf der Wahl der Veganen Gesellschaft Österreich basiert, bereits seit 2021 als eine der führenden veganen Restaurantketten Österreichs. Seitdem wurde das vegane Speisenangebot konsequent erweitert. Die VAPIANO Speisekarte bietet aktuell knapp 22 vegane Gerichte und damit ist das gesamte Speisenangebot fast zu 50% vegan.

Auch heuer wieder tolle Veganuary-Aktion

Auch heuer schließt sich VAPIANO Österreich wieder der Idee der gemeinnützigen Organisation Veganuary an und ermutigt die Menschen, sich im Jänner und darüber hinaus vegan zu ernähren. Dazu wird mit Kooperationspartner Planted ab Anfang Jänner 2024 der Veganuary gestartet.

Um noch mehr Menschen für die vegane Ernährungsvielfalt von VAPIANO zu begeistern, gibt es die Pasta Gerichte Pollo Piccante und Pasta Chicken Alfredo mit planted.chicken um nur € 9,90

Außerdem kann man das planted.chicken als Extra auch vergünstigt zu allen Gerichten auf der Speisekarte dazunehmen und sich so an das natürliche Fleischersatzprodukt herantasten und neue Kombinationen ausprobieren.

„Wir haben in den letzten Jahren dem pflanzenbasierten Speisenangebot bewusst einen hohen Stellenwert eingeräumt und die Karte und Auswahl laufend erweitert. Wir stehen für hohe Individualisierbarkeit unserer Speisen und jeder und jede soll mit seiner persönlichen Ernährungsgewohnheit bei uns satt und glücklich werden. Darüber hinaus möchten wir zeigen, dass man nicht vegan sein muss, um vegan zu essen – denn pflanzliche Ernährung ist mehr als Pasta Pomodoro. Wir sind stolz darauf, dass es in den 14 VAPIANO Restaurants mittlerweile eine beachtliche Fangemeinde gibt, die auf ökologische und gesundheitsbedingte Ernährung mit bestem Geschmack Wert legt – egal ob Veganerin oder nicht“, sagt Philipp Zinggl, Geschäftsführer VAPIANO Österreich.

Pflanzlicher Partner Planted als veganer Freund am Teller

Planted kombiniert proprietäre Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um Fleisch aus Pflanzenproteinen zu produzieren. Der Schwerpunkt liegt dabei auf köstlichem Geschmack, einer fleischigen und saftigen Textur und der Verwendung von natürlichen Zutaten. Mit der ausschließlichen Verwendung von natürlichen Zutaten und dem Verzicht auf Konservierungsstoffe bei allen Produkten setzt Planted einen völlig neuen Maßstab in der Kategorie der pflanzenbasierten Fleischprodukte und macht sie zu einer gesunden und nachhaltigen Option für alle.

Weitere Food-Partner für die pflanzenbasierten Gerichte sind Violife für die pflanzliche Käsealternative und das deutsche Unternehmen Windau für die pflanzliche Salami.

Oatly versorgt VAPIANO darüber hinaus bereits seit Anfang 2022 mit dem Haferdrink für vegane Kaffeespezialitäten.

Über VAPIANO:

VAPIANO – von Freunden für Freunde des mediterranen Lebensgefühls im Jahr 2002 gegründet und noch heute tagtäglich gelebt. In jedem VAPIANO weltweit wird die Pasta 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

Bildmaterial: © VAPIANO Österreich

Abbildung 1: Mista della Casa mit planted.chicken als Extra © VAPIANO Österreich



Abbildung 2: Der pflanzenbasierte Pasta Klassiker Pollo Piccante mit planted.chicken © VAPIANO Österreich



Abbildung 3: Vegane Pasta Chicken Alfredo mit planted.chicken © VAPIANO Österreich



Abbildung 4: Vegane Pizza Bolognese © VAPIANO Österreich

Rückfragehinweis:

Stephanie Tacho

Brand & Marketing Lead | Fresh Casual Restaurants DoN Group

s.tacho@vapiano.at www.vapiano.at

+43 664 800 221 093