

VAPIANO CONTINÚA APOSTANDO POR BARCELONA Y ABRE SU TERCER RESTAURANTE EN LA CIUDAD

- La cadena internacional de restaurantes Vapiano amplía su presencia en Barcelona con la apertura de un establecimiento situado en la Plaza Europa (zona Fira Gran Vía).
- Este nuevo punto de venta se enmarca dentro de un renovado enfoque de expansión que tiene como objetivo mejorar la penetración de la marca a través de ubicaciones estratégicas que acerquen su oferta de comida mediterránea al público local.
- El restaurante de Plaza Europa se suma así a los céntricos establecimientos Vapiano Gran Vía y Vapiano Ramblas.

Barcelona, 12 de noviembre de 2024.- La cadena de restaurantes Vapiano continúa su crecimiento en la ciudad de Barcelona con la apertura de su tercer establecimiento, consolidando así su presencia en la capital catalana. Este restaurante, ubicado en la Plaza Europa de la zona Fira Gran Vía, ha sido diseñado para fortalecer la conexión con el público local y ofrecer una experiencia gastronómica adaptada a las necesidades y preferencias de los barceloneses.

Este nuevo punto de venta refuerza la presencia de la marca en la ciudad e introduce una oferta diseñada para adaptarse a las necesidades de diferentes tipos de clientes, desde profesionales que trabajan en la zona hasta jóvenes familias residentes en el área de Fira Gran Vía. *“Queremos estar más cerca de nuestros clientes locales en Barcelona, ofreciéndoles no solo nuestra cocina abierta y de productos de calidad, sino también una experiencia del cliente, con servicio en mesa digitalizado”,* afirmó Antonia López, directora de la marca en el país.

Entre las principales novedades de este restaurante, destaca la implementación de un sistema de pedido digital, que permitirá a los comensales realizar sus pedidos de manera rápida y eficiente desde sus dispositivos móviles. Esta innovación se complementa con un servicio a mesa, que amplía la experiencia del cliente, permitiendo disfrutar de la oferta de Vapiano sin hacer la espera en las estaciones de pedidos. Asimismo, el nuevo establecimiento incorpora el desayuno en su oferta que cubre así todos los momentos de consumo y, para ampliar su alcance, también activará un servicio de take away y de pedido click and collect especialmente pensado para el público profesional. Además, en línea con su enfoque de ofrecer una experiencia completa, Vapiano ha diseñado promociones especiales como su menú diario o una atractiva happy hour y sigue ofreciendo una completa gama de alternativas veganas y vegetarianas.

La propuesta de Vapiano sigue orbitando en torno a la comida italiana, con especial atención a su pasta fresca elaborada en el propio restaurante, la pizza de masa ligera al horno, y sus variadas ensaladas, destacando también por su cocina abierta y la posibilidad de que los platos se puedan customizar de acuerdo con los gustos personalizados de cada cliente.

Vapiano ofrece también varias opciones que hacen su propuesta accesible para aquellos que buscan disfrutar de una comida de calidad a lo largo del día, ya sea en un ambiente relajado o aprovechando una pausa rápida durante su jornada laboral, o incluso en el momento del afterwork.

El nuevo restaurante con 200 metros cuadrados y un aforo de 104 personas, cuenta además con una amplia terraza y su diseño mantiene la enorme caja de luz que supone la fachada de cristal, lo que permite un diálogo constante con el exterior y una original manera de fusionar espacios. Las plantas aromáticas en las mesas para condimentar los platos, la madera de roble y el icónico olivo presente en todos sus restaurantes, siguen siendo señas de identidad en el nuevo punto de venta.

La apertura de este tercer Vapiano en Barcelona reafirma el compromiso de la marca con la innovación en el sector de la restauración, adaptándose a las nuevas tendencias tecnológicas y a las expectativas de los clientes. La combinación de una operativa digital avanzada y un servicio personalizado refuerza la propuesta de Vapiano como referente en el sector del hospitality y demuestra que su concepto gastronómico fresh casual de cocina abierta y personalizada continúa siendo un éxito en los más de 200 restaurantes de la cadena en los 5 continentes.

Vapiano Fira | Pl. d'Europa, 41 | +34 938 292 679 | barcelona4@vapiano.es

Para más información:

Luz Ballesteros

DEQUATRO

Gabinete de prensa

T. +34 93 488 30 60 _ +34 696 48 39 33

comunicacion@dequatro.com