

OGZ

www.wirtschaftsverlag.at | www.gast.at | HOME > GASTRONOMIE > Archiv Gastro > Papapico öffnet in Wien >

suchen

21.12.2010

Papapico öffnet in Wien

Österreichs erste „Genießeria“ will italienische Küche mit österreichischer Gastlichkeit und internationalem Convenience-Standard verbinden



Das neu entworfene Designkonzept in Wien-Floridsdorf von Atelier Heiss Architekten gilt als Flagship-Store und soll nun als Standarddesign für alle

© Archiv

Der 21. Bezirk ist um ein Gastroparadies reicher: Papapico, das Restaurant mit völlig neuartigem Gastrokonzept, hat seine erste Niederlassung in Wien-Floridsdorf in der Angyalföldstraße 76 (Ecke Donaufelder Straße) eröffnet. Dieser Tage stellten Harald Sükar, Gründer und Geschäftsführer der Restaurantkette Papapico, Alexander Sgustav, Franchisenehmer des Papapico Wien, und Architekt DI Christian Heiss das neue Restaurant vor.

Papapico steht für Pane, Pasta, Pizza und Coffee und ist auf den modernen, mobilen Lebensstil und den damit verbundenen schnellen, unkomplizierten Genuss zugeschnitten. Die Produktpalette umfasst neben kalten und warmen italienischen Snacks diverse Back- und Konditorspezialitäten und ein hochwertiges Kaffeeangebot, auch als „Coffee-to-go“. Mit ein Grund, warum die Papapico-Gründer Harald Sükar und Peter Ulm den Servicebetrieb im Restaurant zusätzlich um ein Drive-in-Konzept im Außenbereich erweitern. „Wir bieten Gästen in Wien ein Gastronomiekonzept, das voll im Trend liegt: Frische, mediterrane Küche auf höchstem Niveau, schnell und einfach konsumierbar“, erläutert Sükar, der vormals Managing Director von McDonald's Österreich war.

Nach Zeltweg und St. Margareten a. d. Raab ist dies nun der dritte Standort in Österreich – immer angesiedelt bei Fachmarktzentren in frequenzstarken Lagen. 2011 sind fünf weitere Niederlassungen geplant, in den nächsten Jahren sollen zusätzliche Standorte auch in Zentraleuropa entstehen. Auf 180 m² bietet Papapico 52 Sitzplätze im Innenbereich und 60 weitere auf den Terrassen im Freien. Franchisenehmer Alexander Sgustav freut sich über die neue Herausforderung: „Sechs Mitarbeiter kümmern sich sieben Tage die Woche um das Wohl der Gäste. Wir freuen uns auch, dass wir hauptsächlich mit heimischen Lieferanten zusammenarbeiten und so das internationale Konzept mit heimischen Produkten bieten können!“