



Bilder: Peter Burgstaller

Dolce Vita der neuen Art

Anfang Dezember 2010 eröffnete der erste Wien-Standort von „papapico“. Österreichs erste „Genießeria“ verbindet italienische Küche mit österreichischer Gastlichkeit und internationalem Convenience-Standard. Das Ambiente punktet mit einem offenen Raumgefüge und schlichter Wohnlichkeit.

Der 21. Bezirk ist um einen Gastro-Hotspot reicher: papapico, ein neues Gastrokonzept, hat seine erste Niederlassung in Wien-Floridsdorf eröffnet. 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. papapico steht für Pasta, Pizza & Co – einem Hauch von Dolce Vita. Das Konzept setzt auf hohe Qualität, ein klares Bekenntnis zu österreichischen Produkten, einfache Erreichbarkeit, einen schnellen Service sowie ein Ambiente, das den Anspruch hat, ein zweites Zuhause für seine Gäste zu sein. Die Produktpalette umfasst neben kalten und warmen italienischen Snacks exzellente Back- und

Konditorspezialitäten, ein hochwertiges Kaffeeangebot wie auch „Coffee-to-go“.

Clever durchdacht

papapico ist von Haus aus als Franchise-System konzipiert und orientiert sich durch und durch an einem hohen Convenience-Anspruch. Auf 180 Quadratmetern bietet es 52 Sitzplätze im Innenbereich und 60 weitere auf den Terrassen im Freien. Die Filiale Wien-Floridsdorf wurde von Atelier Heiss Architekten als Flagship-Store entworfen, der nun als Standarddesign für alle kommenden Standorte fungieren soll. Für einen einladenden Empfang sorgt eine geradlinige Kubatur mit großzügiger Fassadenöffnung. Innen besticht das Raumkonzept durch eine klare Orientierung und starkem Außenbezug. „Gekonnt inszenierte Kontraste spannen den Bogen zwischen Ruhe und Le-

bendigkeit des Raumes, ausgesuchte markante Materialien bestimmen das Ambiente“, erläutert Architekt Christian Heiss. Filz-Hängeleuchten schweben wie wärmende Hauben für gutes Essen im Raum, unter einer Reben-Grafik an der Licht-Decke kann der Gast geistig in den mediterranen Weingarten übersiedeln. Hellgrüne Farbakzente und der konsequente Einsatz von Holz vermitteln ein Gefühl von Lebensfreude. Die cool gestaltete Bar, gefertigt aus schwarzen MDF-Platten und mit innovativer LED-Lichttechnik ausgestattet, dominiert als zentrales gestalterisches wie auch funktionales Element das Raumgefüge. Der Loungebereich erfuhr eine Zonierung durch niedrige Sitzgelegenheiten, während der offene Restaurantbereich mit großen Community-Tables bestückt wurde. Hier kann auch in größeren Runden gelümmelt, geplaudert und gespeist werden. (gg)

Das Konzept auf einen Blick

Qualität ist alles!

Der Anspruch an die Lieferanten ist hoch. Die Produkte müssen nicht nur hervorragend schmecken, sondern von ausgezeichneter Qualität, frei von künstlichen Zusätzen und frisch sein.

Österreichisches bevorzugt!

papapico arbeitet mit lokalen Anbietern zusammen. So wird für jeden Standort eine Bäckerei in der Nähe gesucht, die das gesamte Backwaren-Sortiment abdecken kann. Und auch für alle anderen Produkte sind österreichische Hersteller die erste Wahl.

Produktinnovationen erwünscht!

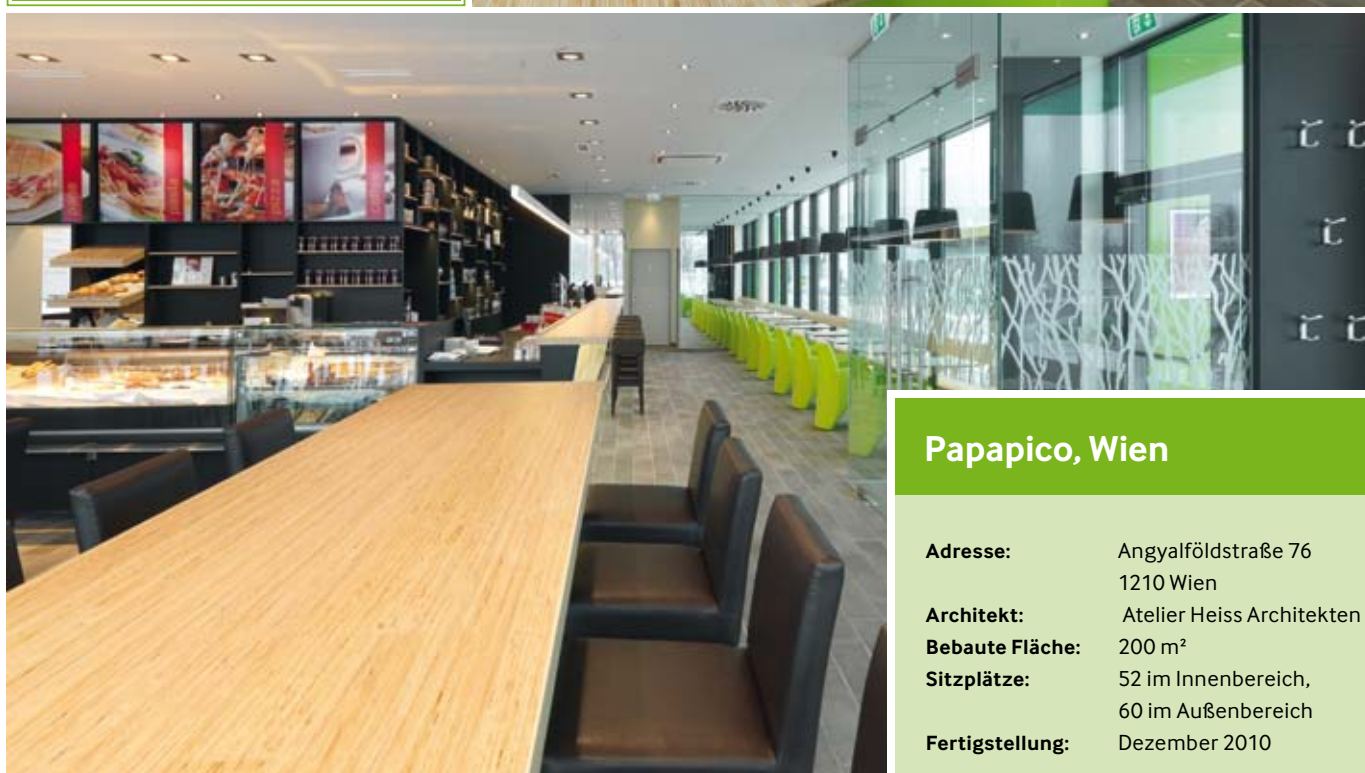
Neue Produkte und neue Ideen sind bei papapico willkommen. Wie zum Beispiel der Pizza-Cone – eine Stanitzel-Pizza, die bequem und ohne Kleckereien mit einer Hand gegessen werden kann.

Einfache Erreichbarkeit, erstklassige Bedienung und schneller Service!

papapico liegt auf dem Einkaufsweg seiner Gäste. Viele Produkte sind bereits fixfertig, alle anderen in wenigen Minuten bereit zum Genuss. Für besonders Eilige wartet der Drive-in.

Ambiente zum Wohlfühlen!

papapico hat den Anspruch, das zweite Wohnzimmer seiner Gäste zu werden. Schön, bequem, einladend. Mit gratis WLAN und freundlicher Bedienung.



Papapico, Wien

Adresse:	Angyalföldstraße 76 1210 Wien
Architekt:	Atelier Heiss Architekten
Bebaute Fläche:	200 m ²
Sitzplätze:	52 im Innenbereich, 60 im Außenbereich
Fertigstellung:	Dezember 2010