

## **Der britische Starkoch Jamie Oliver landet mit seinem Take-Away-Konzept „Jamie's Deli“ am Flughafen Wien**

**Der Flughafen Wien ist ab sofort um eine kulinarische Attraktion reicher: Der britische Starkoch Jamie Oliver eröffnet erstmals in Österreich und nimmt im ersten Schritt das Take-Away-Konzept „Jamie's Deli“ im Terminal 3 in Betrieb. Angeboten wird eine Vielzahl an schnell zubereiteten und gesunden italienischen Speisen zum Mitnehmen, vom Honey Toasted Granola Pot über gefüllte Sandwiches bis hin zu zahlreichen Salat-Variationen. Die Jamie Oliver-Betriebsfläche wird, gemeinsam mit dem Investor und Betreiber SSP – The Food Travel Experts, erweitert. So eröffnet Ende 2017 das Restaurant „Jamie's Italian“, gefolgt von einer Jamie Oliver-Bar Mitte 2018.**

„Der sukzessive Ausbau der hochqualitativen Küche von Jamie Oliver ist ein zentrales Element unserer Qualitätsstrategie im Food & Beverage-Bereich und wird das kulinarische Angebot für Passagiere und Mitarbeiter am Flughafen Wien immens erweitern. Das im ersten Schritt implementierte Take-Away-Konzept „Jamie's Deli“ ist ein exzellenter Appetizer in Hinblick auf das zu realisierende Gesamtkonzept der Jamie Oliver-Gastronomieflächen am Airport.“, zeigt sich Mag. Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG, über den ersten Meilenstein erfreut.

### **Erster Meilenstein: „Jamie's Deli“ im Terminal 3**

Der britische Starkoch, Unternehmer und Buchautor Jamie Oliver eröffnet österreichweit den ersten Gastronomiebetrieb. Den Auftakt macht er mit seinem Take-Away-Konzept „Jamie's Deli“ am Flughafen Wien im Terminal 3, nahe den F- und G-Gates. Das Lokal erstrahlt im rustikal-urbanen Stil und lockt Passagiere mit einem vielfältigen Angebot an Take-Away Gerichten für jede Tageszeit. Zur Auswahl stehen frische Smoothies, gefüllte Sandwiches, Pizzen und zahlreiche Salat-Variationen. In den Morgenstunden werden ein Englisches Frühstück sowie Croissants und Gebäck angeboten. „Jamie's Deli“ ist täglich von 05:00 bis 22:00 Uhr geöffnet. Betrieben wird es von SSP – The Food Travel Experts.

### **Regionalität & Nachhaltigkeit groß geschrieben**

Jamie Oliver setzt auf Nachhaltigkeit und auf regionale Produkte – der gesunde Lifestyle steht im Mittelpunkt. Verarbeitete Lebensmittel werden einem strikten Prüfungsvorgang unterzogen und müssen den hochqualitativen Standards der Jamie Oliver Restaurant Group entsprechen. So werden beispielsweise Eier aus der Freilandhaltung und Fische aus nachhaltigen, anerkannten Fischereien bezogen. Außerdem verzichtet Jamie Oliver auf jegliche Konservierungsstoffe.

### **Jamie Oliver-Gastronomieangebot wird sukzessive erweitert**

Schrittweise werden zwei weitere Gastronomiebetriebe der Jamie Oliver Restaurant Group im Terminal 3 errichtet. So wird voraussichtlich Ende 2017 das populäre „Jamie's Italian“, in dem Passagiere in entspannter Restaurantatmosphäre mediterrane Speisen und ein hochqualitatives Service genießen können, eröffnet. Exklusive Cocktails sowie kleine Snacks werden bei der Bar des Starkochs ab Mitte 2018 angeboten werden. Die Jamie Oliver-Lokalitäten werden eine Fläche von über 800 m<sup>2</sup> einnehmen. Gut erreichbar sind sie für Passagiere, die bei den F- und G-Gates abfliegen.

**Rückfragehinweis:**

**Pressestelle Flughafen Wien AG**

Peter Kleemann, Unternehmenssprecher

Tel.: (+43-1-) 7007-23000

E-Mail: [p.kleemann@viennaairport.com](mailto:p.kleemann@viennaairport.com)

Website: [www.viennaairport.com](http://www.viennaairport.com)

 [www.facebook.com/flughafenwien](https://www.facebook.com/flughafenwien)  [PeterKleemannVIE](https://twitter.com/PeterKleemannVIE)

**SSP – The Food Travel Experts**

Michael Glatz

Tel.: +49 6196 99 86 130

E-Mail: [michael.glatz@ssp-ce.de](mailto:michael.glatz@ssp-ce.de)

Website: [www.foodtravelexperts.com](http://www.foodtravelexperts.com)