

Österreichweit erste „Jamie Oliver’s Bar“ eröffnet am Flughafen Wien

Die erste „Jamie Oliver’s Bar“ in ganz Österreich: Mit der heute, 27. April 2018, eröffneten „Jamie Oliver’s Bar“ des britischen Starkochs Jamie Oliver erleben Passagiere ab sofort eine noch breitere Gastronomieviefalt am Flughafen Wien. Angeboten werden Snacks, wie der Chicken Schnitzel Club Sandwich und ein Buffalo Bocconcini Salad, Bier und Wein sowie eine Auswahl an Cocktails und Longdrinks. Die Inbetriebnahme der Bar komplettiert das 841m²-Gesamtkonzept des Briten am Flughafen Wien. Mit dem servicierten Restaurant „Jamie’s Italian“, dem Take-Away-Lokal „Jamie’s Deli“ und der „Jamie Oliver’s Bar“ können Passagiere ganz nach ihren Bedürfnissen kulinarisch verwöhnt werden. Betrieben werden die Jamie Oliver Gastronomieeinheiten im Terminal 3 bei den F- und G-Gates von SSP – The Food Travel Experts.

„Mit der Fertigstellung der Jamie Oliver-Gastronomiewelt am Flughafen Wien erleben Reisende auf über 800m² hochwertige Gastronomie und neue kulinarische Angebote. Wir freuen uns, unseren Passagieren damit mehr Qualität bieten zu können.“, so Mag. Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG.

„Wir sind sehr stolz über die großartige Zusammenarbeit mit dem britischen Starkoch Jamie Oliver, der auf der ganzen Welt berühmt und beliebt ist. Die weltweit einmalige Kombination dieser drei Konzepte lassen jeden Aufenthalt für den Gast zu einem unvergesslichen Erlebnis werden, so Jan Kamp, Director Business Development SSP.

„Jamie Oliver’s Bar“: Little Bites, Burgers & Cocktails à la Jamie Oliver

Der britische Küchenstar bietet in seinem Barkonzept „Jamie Oliver’s Bar“ eine Vielzahl an Snacks, wie Crunchy Italian Nachos, einen Buffalo Bocconcini Salad und Happy Chicken Wings, sowie eine Burger- und Sandwich-Variation. So können Passagiere vor ihrem Abflug beispielsweise einen Smoky oder Classic Cheeseburger, einen Chicken Schnitzel Club Sandwich oder einen Super Green Veggie Burger genießen. Außerdem wird mit Tiramisù, Eiscreme und einem Chocolate Brownie für eine süße Nachspeise gesorgt. Passend zum jeweiligen Snack bietet die Barkarte eine vielseitige Auswahl an Drinks: Frisch gezapftes Craft-Beer aus der Region und international bekannte Biermarken, österreichische und italienische Weine, Soft Drinks und Heißgetränke sowie klassische und erfrischende Cocktails. Die „Jamie Oliver’s Bar“ bietet Sitzmöglichkeiten sowie Arbeitsplätze und ist täglich zwischen 05.00 und 22.00 Uhr für Passagiere, die am Terminal bei den F- und G-Gates abfliegen, geöffnet.

Regionalität & Nachhaltigkeit

Jamie Oliver setzt auf Nachhaltigkeit und Regionalität – der gesunde Lifestyle steht in all seinen Konzepten 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 künstliche Konservierungsstoffe.

Hochqualitative Küche: Jamie Oliver auf über 800 m²

Mit dem Grab-and-Go-Konzept „Jamie’s Deli“ wurde im April 2017 das österreichweit erste Lokal von Jamie Oliver in Betrieb genommen, gefolgt vom mediterranen Restaurant „Jamie’s Italian“ im Dezember 2017. Mit der Inbetriebnahme der freistehenden „Jamie Oliver’s Bar“ wurde das 841m²-Gesamtkonzept des britischen Starkochs am Flughafen Wien komplettiert.

Mit dem Ausbau der Jamie Oliver Gastronomiewelt am Flughafen Wien erleben Passagiere eine noch breitere kulinarische Angebotsvielfalt. Betrieben wird die Jamie Oliver Gastronomiewelt von SSP – The Food Travel Experts.

Rückfragehinweis:

Pressestelle Flughafen Wien AG

Peter Kleemann, Unternehmenssprecher

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

E-Mail: p.kleemann@viennaairport.com

Website: www.viennaairport.com

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