

# svgroup



2017

---

- SV SCHWEIZ ANDIAMO FÜR MOBILE MENSCHEN 6
- SV DEUTSCHLAND MIT EIGENER AKADEMIE ZUR EXZELLENZ 8
- SV ÖSTERREICH FÜR SENEcura IN 22 NEUEN HÄUSERN 10
- SV HOTEL DAS BUSINESS MIT UNSEREN HOTELS FLORIERT 12



START IN DIE  
BERUFLICHE ZUKUNFT

—  
48 Lernende  
haben letzten Sommer  
ihre Lehre bei  
SV Schweiz begonnen.

Liebe Aktionärinnen und Aktionäre

2017 setzte die SV Group ihre profitable Entwicklung fort. So steigerten wir den EBIT um 10,5 Prozent. Damit übertrafen wir das bereits gute Ergebnis des Vorjahres, und das deutlich. Zudem stärkten wir unsere strategische Positionierung und Wettbewerbsfähigkeit, was sich im Gewinn von attraktiven Mandaten zeigt. Dazu zählen zum Beispiel die Stadi-ongastronomie der ZSC Lions Arena in Zürich, das Messe- und Kongresszentrum in Salzburg oder die vier Standorte der Wacker Chemie AG in Deutschland.

Die strategische Neuausrichtung von SV Hotel legten wir mit der erfolgreichen Eröffnung unseres ersten Moxy Hotels in Stuttgart. Ein Meilenstein. Hinzu kommen Entwicklungen wie etwa in der Schweiz das neue Take-away-Konzept Andiamo oder die Umstellung auf Fleisch aus artgerechter Haltung. Kurz, wir finden die Antworten auf neue Bedürfnisse.

Die sich verändernden Lebens- und Arbeitswelten fordern laufend mehr Flexibilität. Deshalb integrieren wir digitale Lösungen, die Mehrwert bieten – sowohl für unsere Kunden und Gäste als auch für uns als Unternehmen. Das alles für unser unverändert wichtigstes Ziel: unsere Gäste jeden Tag aufs Neue mit genussvollem Essen zu begeistern. Und den Reisenden in unseren Hotels schöne Erlebnisse zu verschaffen.

Von wegen Zukunft. Diese liegt auch in der Leistung unserer jungen Generation. So bilden wir jedes Jahr rund 200 Lernende, Praktikanten und Trainees in sieben verschiedenen Lehrberufen aus und machen sie zu gefragten Fachkräften. Wir wissen, unsere konzernweite Entwicklung und die tollen Ergebnisse gelingen nur durch den Einsatz unserer über 8000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihnen allen gilt unser Lob und unser Dank.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre.

Mit besten Grüßen

SILVIO C. GABRIEL  
Verwaltungsratspräsident  
SV Group

PATRICK CAMELE  
CEO SV Group



## SV GROUP 2017

—  
BESTEHENDE MANDATE VERLÄNGERT,  
NEUE MANDATE GEWONNEN UND EIGENE BETRIEBE ERÖFFNET:  
DIE SV GROUP LEGT IN JEDEM BEREICH ZU.  
DAS ZEIGT SICH AUCH IM MARKANT GESTIEGENEN EBIT  
VON +10,5 PROZENT.



Mitarbeiterrestaurants und Mensen <sup>CH + DE + AT</sup>	450
Restaurants <sup>CH + AT</sup>	11
Event-Locations <sup>CH + DE + AT</sup>	7
Care-Betriebe <sup>DE + AT</sup>	90
Hauptmahlzeiten <sup>CH + DE + AT</sup>	38 746 000
Übernachtungen <sup>HOTEL</sup>	312 146
Mitarbeitende <sup>CH + DE + AT + HOTEL</sup>	8058

### Strategische Positionierung weiter gestärkt

Wie die SV Group ihre Positionierung strategisch ausbaut, zeigt das Beispiel SV Hotel: Die erfolgreiche Eröffnung unseres ersten Moxy Hotels in Stuttgart ist entscheidend für die Neuausrichtung von SV Hotel. Stylish, modern und behaglich präsentiert sich das neue Hotel, das sich vornehmlich an ein jüngeres und jung gebliebenes, urbanes Publikum richtet – eines, das auch das vorteilhafte Preis-Leistungs-Verhältnis schätzt.

Bis 2020 folgen acht weitere Moxys, sechs in Deutschland und je eines in Lausanne und Bern. Hinzu kommt das erste eigene Lifestyle Extended Stay Hotel in Bern.

### Fit für die Zukunft

Die gesamte Entwicklung der SV Group steigerte unsere Wettbewerbsfähigkeit, was sich auch in der Zahl der Mandate deutlich manifestiert. So konnten wir bestehende Mandate verlängern und neue Kunden dazugewinnen. Im Vergleich zum Vorjahr legten wir überall zu. Dabei sind wir uns

bewusst: Der Schlüssel dazu sind unsere Mitarbeitenden. Entsprechend fördern wir sie – und begleiten sie in ihrer persönlichen und fachlichen Entwicklung. Dieses Investment in unsere Fachkräfte ist ebenfalls ein grundlegend strategischer Entscheid, der uns für die Herausforderungen der Zukunft fit macht. •

# LOHNENDER WETTBEWERB UM NEUE MANDATE

## SCHWEIZ

SV Schweiz hat ein erfolgreiches, aber auch herausforderndes Jahr hinter sich.



	Betriebe	Hauptmahlzeiten
Business	293	19 215 000
Event	4	118 000
Restaurant	10	1 371 000
Total	307	20 704 000

5390 Mitarbeitende



Nicht nur neue Mandate sind im Markt hart umkämpft. Auch auslaufende Kundenmandate werden bei einer Einladung zum Pitch mit viel Engagement und Aufwand verteidigt. SV Schweiz macht das mit Erfolg.

2017 meisterte SV Schweiz ein äusserst herausforderndes Jahr. Umso schöner der Erfolg, nachdem viele bestehende Kunden ihre Mandate ausgeschrieben hatten. Sie alle wollten wir behalten. Innovative Konzepte wie die abwechslungsreichen Salatbuffets, die Gestaltung von inspirierenden Restaurants, die hochwertige Kulinarik und das Vertrauen in unsere bisher erbrachten Leistungen, das alles führte am Ende zu den gewünschten Vertragsverlängerungen. Dazu zählen Kunden wie die Zürcher Kantonalbank, die Universität Basel und die Bank Julius Bär. •



SV SCHWEIZ

HIRSLANDEN  
KLINIK IM PARK

UNIVERSITÉ  
DE GENÈVE

ICRC

ZETT  
RESTAURANT & BAR

güterhof

SCHAFFHAUSEN  
PARK CASINO  
Tagungsrestaurant • Events • Catering

NEUE MANDATE  
AUS VIELEN BRANCHEN

Hinzu kamen die gewonnenen Mandate aus den verschiedensten Branchen: Neu umsorgen wir namhafte Kunden wie die Klinik Hirslanden, das Verwaltungszentrum des Bundes am Guisanplatz in Bern, das Internationale Komitee vom Roten Kreuz und die Mensen der Universität Genf. Auch unsere öffentliche Gastronomie überzeugte mit ihrer Kompetenz und erhielt gewichtige Zuschlüsse, etwa mit der Stadiogastronomie der neuen ZSC Lions Arena in Zürich. Dazu kommt ein weiteres SPIGA Ristorante im Seedamm-Center in Pfäffikon (SZ) – übrigens bereits unser sechstes im Rahmen dieses erfolgreichen italienischen Restaurant-Konzepts, das SV Schweiz entwickelte. Ebenso freuen wir uns, dass wir neu das stadtbekanntes Restaurant Güterhof in Schaffhausen führen dürfen, zusammen mit dem angeschlossenen Veranstaltungs-Restaurant Park Casino. •

# CATERING ZWISCHEN ARTISTIK UND POP-UP



Das Team von dine&shine verzeichnete ebenfalls wichtige Erfolge: So war unser Event-Gastronom letzten Herbst der Catering-Partner von Gregory Knies Artistik-Show «Ohlala». Zudem inszenierte dine&shine mit der «Hidden Kitchen» ein Pop-up-Konzept im eigenen Haus in Urdorf – eine Umsetzung, die seit der Türöffnung am ersten Tag ein Erfolg war.

### Immer wieder ein Medienthema

Das kulinarische Beispiel von Pop-up-Restaurants ist ohnehin eine der Spezialitäten von dine&shine. Ein Geschäftssegment, das oft für viel Aufmerksamkeit sorgt – auch in

den Medien. dine&shine betrieb bereits Pop-ups an imposanten Stätten, etwa in der ehemaligen Druckerei der Neuen Zürcher Zeitung oder in der Zürcher Fraumünsterpost. Aus solchen Events ergeben sich auch immer wieder interessante Kontakte zu potenziellen Kunden für alle anderen Catering-Bereiche, allem voran für Corporate Events, aber auch für das Messe-Catering oder für Grossanlässe von Kultur und Sport. •

Erfahren Sie mehr auf  
[www.dine-shine.ch](http://www.dine-shine.ch)

SV SCHWEIZ

# ANDIAMO FÜR MOBILE MENSCHEN



Als Gastronomieunternehmen muss und will SV Schweiz innovativ bleiben. Es gilt, auf Trends eigene Lösungen zu finden, zum Beispiel das neue Take-away-Konzept Andiamo.

So modern die Arbeitswelt, so modern das Essen dazu. Das Stichwort heisst «to go». Doch trotz laufend wachsender Mobilität: Das tägliche Essen soll nicht nur schmecken, sondern auch gesund und abwechslungsreich sein. SV Schweiz als spezialisierte Gastronomie im Arbeitsumfeld brachte alle Bedürfnisse an «gutes Essen unterwegs» in einem neuen Take-away-Konzept zusammen: Andiamo heisst die Linie, die wir letzten Herbst lancierten. Und das nach diversen

Projektstudien in London – einem Hotspot für Gastro- und Food-Trends – und nach Tests in verschiedenen SV Restaurants.

**Von warm bis kalt – die Alternative zu den Restaurants**  
Das Angebot umfasst eine Auswahl von 80 Artikeln, die jedes SV Restaurant nach eigenen Wünschen und Bedürfnissen zusammenstellt und täglich frisch produziert. Dazu zählen Suppen und warme Mahlzeiten zum Aufwärmen, kleinere und grössere Salate, hausgemachte Joghurtmischungen, saisongerechte Birchermüesli, ganze und geschnittene Früchte und als feine Ergänzung

Nüsse und Kerne, Edamame und Hüttenkäse. Wem die Zeit für das Essen im Restaurant fehlt, der greift zu Andiamo.

**Der neue Take-away verkauft sich hervorragend**

Je nach Betriebsgrösse unserer Kunden wird die Auswahl in verschiedenen grossen Kühlern oder Vitrinen angeboten. Damit ist Andiamo die willkommene Alternative zu unseren SV Restaurants in diesen Betrieben. Die Rezepte dazu entwickelt Marcel Fuchs. Als Diätkoch und Projektleiter Gesundheit von SV Schweiz mischt er Qualität von Grund auf mit ein. Da wurde es schon beinahe erwartet, dass Andiamo bereits ein halbes Jahr nach der Lancierung ein Erfolg ist. •

# GÄSTE SCHÄTZEN FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG



«Als Unternehmen, das grossen Wert auf Nachhaltigkeit legt, haben wir das Projekt von Anfang an unterstützt. Wir freuen uns sehr, in unseren 18 Mitarbeiterrestaurants Fleisch aus zertifizierter Tierwohl-Haltung anbieten zu können.»

Hugo Alchenberger,  
Verantwortlicher Personalgastronomie der Post

Die Zusammenarbeit von SV Schweiz und dem WWF Schweiz begann 2013. Gemeinsam erarbeiteten die beiden Partner das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE für eine klimafreundliche Ernährung. Der Erfolg war eindrücklich. Nach nur drei Jahren wurde der CO<sub>2</sub>-Ausstoss um fast 10 Prozent gesenkt. 2016 erweiterte SV Schweiz ihre Nachhaltigkeit mit einem ethisch ebenso wichtigen Thema – Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

**75 Prozent würden mehr bezahlen**

Die repräsentative Konsumentenbefragung mit 500 Personen im Alter zwischen 18 und 79 Jahren war aufschlussreich: 52 Prozent der Befragten meinen, dass betreffend Tierschutz in der Gastronomie zu wenig oder eher wenig getan wird. Sogar 75 Prozent der

Befragten sind bereit, für Fleisch aus artgerechter Haltung mehr zu bezahlen. Gestützt durch diese Werte unterzeichnete SV Schweiz mit dem Schweizer Tierschutz eine strategische Partnerschaft, ein Novum in unserer Gastronomie. Im Zentrum stehen die beiden Programme «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS)» und «Regelmässiger Auslauf im Freien (RAUS)». Ziel ist, den Anteil an BTS- und RAUS-Fleisch bis Ende 2019 auf 80 Prozent zu erhöhen. Das Teilziel von 40 Prozent bis Ende 2017 wurde bereits erreicht. •

# AUSGEZEICHNET ALS «FRIENDLY WORK SPACE»

DIE GESUNDHEIT  
DER MITARBEITENDEN HAT  
BEI SV SCHWEIZ EINEN  
HOHEN STELLENWERT.



Für ihr betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) erhielt das Unternehmen im Oktober das Label «Friendly Work Space», das einzig anerkannte Qualitätssiegel für erfolgreiches BGM in der Schweiz. •

# AUCH ALS LEHR- BETRIEB ERFOLGREICH

32 LERNENDE  
AUS 5 BERUFSGRUPPEN  
BESTANDEN IM JULI  
IHRE LEHRABSCHLUSS-  
PRÜFUNG.



Rund einen Monat später starteten wieder 48 Berufseinsteiger mit ihrer Lehre. Letzten Herbst wurde schon die fünfte «chiefs for a week»-Projektwoche durchgeführt: 33 Lernende übernahmen die Führung der SV Mensen der Universität Basel und bereiteten jeden Tag rund 1000 genussvolle Mittagsmenus zu. •

# MINDESTLÖHNE NOCHMALS ERHÖHT

Im Januar erhöhte SV Schweiz die Mindestlöhne, und das deutlich über die im Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes vereinbarten Mindestlöhne von CHF 3417. Für unsere ungelernten Mitarbeitenden steigt der Lohn um CHF 100 auf CHF 3800. Auch für gelernte Mitarbeitende gibt es mehr Lohn: nach einer zweijährigen Lehre CHF 3900, nach einer dreijährigen Lehre mindestens CHF 4250. Hinzu kommen individuelle Lohnerhöhungen, um gute Leistungen zu honorieren. •

# MIT EIGENER AKADEMIE ZUR EXZELLENZ

## DEUTSCHLAND

SV Deutschland konnte seine Profitabilität erneut steigern und solide Erträge erzielen.



	Betriebe	Hauptmahlzeiten
Business	108	4 841 000
Event	2	219 000
Care	21	3 156 000
<b>Total</b>	<b>131</b>	<b>8 216 000</b>

1313 Mitarbeitende



Wer sich wie SV Deutschland als Caterer von Qualität positioniert, muss permanent in die Entwicklung seiner Fachleute investieren. Neu führt der Weg zur gastronomischen Meisterschaft in unserem Segment über die SV Culinary Excellence Academy. Der Name ist Programm.

**Die eigene Akademie gegründet**  
Den strategischen Entscheid zur Exzellenz im Bereich von Mitarbeitergastronomie und Catering setzt SV Deutschland weiter um. Ein wichtiger Schritt ist die Gründung der SV Culinary Excellence Academy. Das ist eine weitere entscheidende Massnahme in der konsequenten Positionierung von SV Deutschland als führende Expertin in der Gastronomie. Die Schulungsreihe

wird in Kooperation mit dem Sternekoch und TV-Pâtissier Peter Scharff und dem Institute of Culinary Art durchgeführt. Damit bietet die hauseigene Akademie den SV Restaurant Managern sowie den SV Köchinnen und Köchen in Deutschland ideale Möglichkeiten zur Weiterbildung in verschiedensten kulinarischen Themen. •



Culinary Excellence Academy

## Beiersdorf



### MIT NEUEN MANDATEN ZU MEHR GEWINN

Dass sich die Investition in die Förderung der Mitarbeitenden und damit in die Qualität lohnt, zeigten die zahlreichen Mandatsgewinne gewichtiger Kunden. Den Startschuss machten die Restaurant-Eröffnungen bei Beiersdorf in Berlin (Körperpflegeprodukte Nivea) und bei Mankiewicz in Hamburg (Lacke und Beschichtungen). Im Frühjahr übernahmen wir vier Standorte der Wacker Chemie AG, unter anderem in München und Burghausen. Bei Brenntag in Essen (Chemie) starteten wir im November mit einem weiteren attraktiven SV Restaurant. So konnte SV Deutschland die Profitabilität abermals steigern und solide Erträge erzielen. •

### ERLEBNIS- WOCHEN SIND EIN ERFOLG

IN DEN SV RESTAURANTS VON GANZ DEUTSCHLAND ERHIELTEN DIE GÄSTE 2017 IMMER WIEDER DIE GELEGENHEIT, NEUES ODER NEU KOMBINIERTES ZU ENTDECKEN.



Den perfekten Rahmen dazu bildeten letztes Jahr die zehn Erlebniswochen. «Heimisches Superfood», «Salatwerkstatt» und «Landfrauenküche» lauteten die saisonal abgestimmten Themen. Selbstverständlich sind diese Promotionswochen vor allem auch deshalb ein Erfolg, weil sich die Gäste das ganze Jahr hindurch vom attraktiven Angebot in den SV Restaurants überzeugen können. •

### WEITERE NEU- ERÖFFNUNGEN



#### Alte Oldenburger in Vechta

Letzten Sommer öffnete das «Twenty Seven» seine Pforten, das neue Mitarbeiterrestaurant der Alten Oldenburger Krankenversicherung in Vechta. Sein Interieur besticht durch helles Dekor, viel Holz und eine lichtspendende Glas- und Fensterfront. In dieser Gestaltung wirkt das Restaurant offen, freundlich und modern. Ein Ort, an dem man gern ist und isst. Das macht Freude, den Gästen wie dem Personal.



#### Messe-Gastronomie Düsseldorf

Auch mit den bestehenden Kunden gehen die Geschäfte gut. Ein Beispiel aus der Messe-Gastronomie: Trotz weniger Messen als 2016 trug das Geschäft der Messe Düsseldorf mit einem guten Ergebnis zum positiven Resultat bei. Das Angebot in diesem Segment umfasst das gesamte Catering mit der gastronomischen Begleitung von Empfängen, Tagungen und Kongressen, Gala-Abenden, Pressekonferenzen und Generalversammlungen sowie das Catering am Messestand. •

# FÜR SENECURA IN 22 NEUEN HÄUSERN



## ÖSTERREICH

SV Österreich setzte den Wachstumstrend der vergangenen Jahre fort.



	Betriebe	Hauptmahlzeiten
Business	49	3 286 000
Care	69	6 450 000
Event	1	45 000
Restaurant	1	48 000
<b>Total</b>	<b>120</b>	<b>9 829 000</b>

1042 Mitarbeitende



Der Care-Bereich in Österreich galt von Beginn an als höchst interessanter Wachstumsmarkt. Das bestätigt sich Jahr für Jahr. Die Partnerschaft mit SeneCura ist hervorragend. Davon zeugen fast zwei Dutzend neu übernommene Küchen.

Als Catering-Partnerin von SeneCura war SV Österreich auch im letzten Jahr äusserst erfolgreich unterwegs. Der Marktleader im Bereich von Gesundheits-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen in allen Bundesländern engagierte SV Österreich gleich an 22 neuen Standorten.

Weit mehr als nur den Appetit stillen  
Da bewährt sich, was unser Verständnis von Essen auszeichnet. Denn Essen ist besonders auch für ältere oder kranke Menschen

weit mehr als nur ein Appetitstillen. Essen vereint auch Schmecken und Riechen sowie die Erinnerung an kulinarische Traditionen. Besonders gefragt sind deshalb unsere täglich frisch zubereiteten Klassiker aus Österreichs Küche. Je nach Bedürfnis von Bewohnern oder Patienten bereiten wir auch Sonderkostformen zu. Damit das Essen rundum guttut. •



## CATERER IM MESSE- UND KONGRESSZENTRUM SALZBURG

Seit Juli ist SV Österreich auch kulinarische Partnerin des Messe- und Kongresszentrums Salzburg. Die Zusammenarbeit umfasst ein breites Spektrum an vielfältigen gastronomischen Dienstleistungen. Die Anlässe führen von Publikums- und Firmenveranstaltungen über Events in der Salzburgarena und Messen auf dem Gesamtgelände bis hin zu Kongressen mit bis zu 5000 Personen. •

## NACHHALTIGER GENUSS



### ZWÖLF NEUE MANDATE QUER DURCHS LAND

Die von SV Österreich konsequent umgesetzte Frischeküche stösst auf grossen Zuspruch. Das half, den Wachstumstrend der vergangenen Jahre ungebrochen fortzusetzen. Allein im Bereich Business Catering konnten insgesamt zwölf Mandate gewonnen werden. Dazu zählen so namhafte Unternehmen wie die Tyrolit Schleifmittelwerke Swarovski KG in Tirol, die Robert Bosch AG in Salzburg und die Steiermärkische Gebietskrankenkasse in Graz. •

Konsequent setzt SV Österreich auf Genuss, Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft. So wurden gemeinsam mit der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative in den SV Restaurants der Raiffeisen Organisationen auch letztes Jahr die beliebten Nachhaltigkeitswochen umgesetzt – übrigens schon zum neunten Mal in Folge. Ein besonderes Augenmerk lag auf dem regionalen und saisonalen Einkauf sowie auf neuen vegetarischen und veganen Speisen.

Aufgrund des langjährigen Engagements von SV Österreich für Nachhaltigkeit wurde Andreas Kabela, Geschäftsführer von SV Österreich, zusammen mit vier weiteren Persönlichkeiten zum «Gut zu wissen»-Botschafter ernannt. Mit ihrer Initiative «Gut zu wissen, wo unser Essen herkommt» verfolgt die Landwirtschaftskammer Österreich ein lohnendes Ziel: Die Herkunft von Fleisch und Eiern soll auf einen Blick einfach und klar erkennbar sein. Da ist Andreas Kabela im Namen von SV Österreich gern Botschafter. •

## DIE AUS- UND WEITERBILDUNG MACHT SICH BEZAHLT



Die Mitarbeitenden von SV Österreich wurden durch ein vielseitiges Weiterbildungs- und Entwicklungsprogramm gezielt gefördert. Im Fokus standen Trainingsprogramme für Führungskräfte und Qualifizierungen für Fachverantwortliche. Im Rahmen ihrer fachlichen Weiterbildung waren SV Mitarbeitende aus ganz Österreich gefordert, beispielsweise mit der Ausbildung zum Barista, dem Lehrgang zum diätetisch geschulten Koch oder der Ausbildung zum Lehrlingsausbilder. Diese Programme sind eine langfristige Investition in die kontinuierliche Entwicklung von SV Österreich. •

# DAS BUSINESS MIT UNSEREN HOTELS FLORIERT

## HOTEL

SV Hotel erlebte ein ebenso ereignisreiches wie erfolgreiches Jahr.



	Über- nachtungen
Courtyard Zürich	43 998
Courtyard Basel	42 095
Renaissance Zürich	89 115
La Pergola Bern	16 214
Courtyard München	67 797
Residence Inn München	39 576
Moxy Stuttgart	13 351
<b>Total</b>	<b>312 146</b>

313 Mitarbeitende

Unser Hotelgeschäft floriert. Gute Lagen, erfolgreiche Konzepte und betriebliches Know-how mit hohem Qualitätsbewusstsein – mit diesen Voraussetzungen stimmen hinterher auch die Zahlen. Deshalb werden in den nächsten Jahren laufend weitere Hotels eröffnet, die ersten beiden noch diesen Herbst.

Dank einem Rekordresultat konnten die guten Vorjahresergebnisse nochmals deutlich übertroffen werden. Dazu trugen alle Hotel-Konzepte bei, vom Renaissance Zürich Tower Hotel im Konzept Lifestyle über



die Extended Stay Hotels bis zu den Modern Essential Hotels. Das macht uns für die bereits projektierten neuen Häuser mehr als zuversichtlich.

**Das erste Moxy Hotel im Portfolio**  
Nach rund eineinhalb Jahren Bauzeit eröffnete letzten Herbst das Moxy Hotel Stuttgart Airport/Messe in Leinfelden-Echterdingen – das erste Moxy im Betrieb von SV Hotel. Stylish, modern und übersichtlich, so präsentiert sich die neue Generation von Lifestyle-Hotels – ein Konzept, das von Marriott International entwickelt wurde.

Die Hotels richten sich an junge und jung gebliebene Reisende. Schlanke Strukturen, technisch top ausgerüstet und eine gute Location in einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis: Das sind die Bausteine für das Moxy Feeling. Auch in der Schweiz wird 2019 das erste Moxy Lifestyle-Hotel eröffnen, und zwar passend zum Stil im trendigen Lausanner Quartier du Flon. Das Moxy Hotel Stuttgart war übrigens die erste Zusammenarbeit mit dem Projektentwickler GBI in Erlangen. Weitere gemeinsame Projekte sind bereits in Planung. •



«Stylisches Konzept, professionell umgesetzt! Kein Schnickschnack, sondern auf das Wesentliche konzentriert! Coole, freundliche Crew. Ich komme gerne wieder!»

Thorsten Rohrbach,  
Moxy Gast



## UNSER ERSTES EIGENES HOTEL



Bisher war SV Hotel vor allem als Betreiberin und Franchiseneherin von Marriott International bekannt. Jedenfalls zeigt die Entwicklung des La Pergola in Bern, dass SV Hotel auch kleinere, individuelle Hotels mit sehr viel Erfolg führt. Das La Pergola erzielte sogar sein Bestresultat. Nun betreibt SV Hotel seit Anfang 2018 mit dem Hotel Amaris in Olten ein eigenes Haus für Ferien- und Business-Gäste. Das Amaris liegt unmittelbar beim Bahnhof, nur wenige Minuten von der malerischen Oltener Altstadt entfernt. Das geschmackvoll eingerichtete Haus mit einer gelungenen Mischung aus Hotelzimmern, Langzeit-Apartments und Konferenzräumen passt perfekt in unser Portfolio. •

## «BUSINESS UNUSUAL» IM RENAISSANCE



Einer der Erfolgsfaktoren des Renaissance Zürich Tower Hotel am angesagten Rand von Zürich West ist das Tagungs- und Konferenzangebot. Hier leistet sich das Hotel Ungewohntes: «Business Unusual» heisst seit letztem Mai das neue Konzept für Geschäftsanlässe. Damit erleben die Teilnehmenden ihr Meeting in aussichtsreicher Höhe und im völlig neuen Flair. Das Angebot lässt keine Wünsche offen: Tagungstechnik auf neuestem Stand, die Meeting Service App für die störungsfreie Betreuung auf Knopfdruck, ergänzt mit den Food-Konzepten «Urban» für regionale Spezialitäten und «Green» für besonders gesunde Gerichte. Das alles versetzt die Teilnehmenden in die gewünschte Stimmung und Schwingung. •

## WEITERE ELF HOTELS IN DER PIPELINE

Die Projektierung von Hotels an besten Standorten in Deutschland und in der Schweiz geht weiter voran. Aktuell stehen elf Projekte in der Pipeline, wobei bereits diesen Herbst mit einem Moxy und einem Residence Inn ein Dual-Brand-Hotel in Frankfurt City eröffnet.

**7 neue Moxy Hotels** 2018 Frankfurt; 2019 München, Hamburg, Lausanne, Düsseldorf; 2020 Bern, Düsseldorf Airport  
**2 neue Residence Inn** 2018 Frankfurt; 2019 München  
**1 neues Extended Stay Hotel (Eigenmarke)** 2020 Bern  
**1 neues Courtyard** 2021 Freiburg

