

svgroup



2018

SV GROUP WIR SCHAFFEN GENUSS UND LIFESTYLE 2

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE EMIL FRÖHLICH, IMMER NAH, IMMER DA 5

ÖFFENTLICHE GASTRONOMIE NEUES SPIGA RISTORANTE IM SEEDAMM-CENTER 12

SV HOTEL STAY KOOOOK – DAS LANGZEIT-ZUHAUSE, MADE BY SV HOTEL 16

FACTS AND FIGURES 2018

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN



Unsere beliebtesten Menus



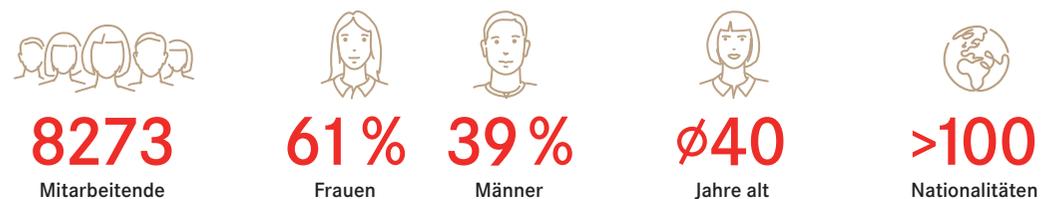
Regionale Produkte



Übernachtungen



UNSERE MITARBEITENDEN



AUS- UND WEITERBILDUNGEN



Liebe Leserin, lieber Leser

Die SV Group blickt auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2018 zurück. Wir konnten Wachstum in allen Bereichen erzielen und zahlreiche neue Standorte eröffnen. Mit unseren innovativen Lösungen verfolgen wir konsequent unser oberstes Ziel, unsere Kunden und Gäste zu begeistern.

Die Trends in der neuen Arbeitswelt sowie im Hotelmarkt haben uns zur Entwicklung von zwei zukunftsweisenden Konzepten angeregt. So hat SV Hotel den eigenen Long-Stay-Brand «Stay Kooook» entwickelt. Und mit Emil Fröhlich haben wir diesen Frühling einen intelligenten Kühlschrank auf den Markt gebracht, der Mitarbeitende rund um die Uhr mit gesundem Essen versorgt.

Bei all unserem Tun verstehen wir uns als innovative, zuverlässige Partnerin und herzliche Gastgeberin, die Mitverantwortung für die grossen Themen übernimmt. Nachhaltigkeit, Gesundheit, neue Arbeitswelten, Mobilität – für diese und andere Herausforderungen arbeiten wir mit erfolgserprobten Programmen und multiplizierbaren Konzepten. Dabei haben wir alle Generationen im Blickfeld, von den Kleinsten bis zu den Senioren.

Das alles erreichen wir nur dank dem Einsatz unserer über 8300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Bei uns finden sich Menschen aus über 100 Nationen sowie ganz unterschiedlichen beruflichen und persönlichen Hintergründen. Wir bieten ihnen Chancen für eine erfolgreiche Zukunft und eine Laufbahn, die wir mit kontinuierlicher Aus- und Weiterbildung begleiten. Ihnen allen sagen wir Danke für ihre erfolgreiche Arbeit. Schön, dass sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre.

SILVIO C. GABRIEL
Verwaltungsratspräsident
SV Group

PATRICK CAMELE
CEO
SV Group

WIR SCHAFFEN GENUSS UND LIFESTYLE

Als innovative Gastronomie- und Hotel-Gruppe sind Genuss und Lifestyle unsere Spezialität. Mit einem breiten Angebot in höchster Güte zählen wir in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu den Top-Unternehmen im Markt.

3 GESCHÄFTSBEREICHE

Gemeinschaftsgastronomie

Unsere Kundschaft ist so unterschiedlich wie die Standorte, wo Menschen regelmässig zu Mittag oder zu Abend essen: Mitarbeiterrestaurants und Mensen (D/A/CH), Mittagstische von Schulen und Horten (CH) wie auch Einrichtungen von Altersresidenzen und Pflegeinstitutionen (D/A). Für jeden Kunden entwickeln wir ein kulinarisches Angebot, das alles erfüllt: Das Essen ist frisch zubereitet, abwechslungsreich, zudem gesund – und schmeckt richtig gut.

Öffentliche Gastronomie

In der Schweiz führen wir eigene Restaurants mit starken Konzepten und dem gleichen Ziel: Für die Gäste jederzeit das Beste anzubieten und deren Erwartungen zu übertreffen. So begeistern die SPIGA Ristoranti mit Italianità, andere Restaurants pflegen Schweizer Spezialitäten oder vereinen gleich mehrere Küchen unter einem Dach –

von regional bis mediterran und von amerikanisch bis asiatisch. Unterschiedlich sind auch die Standorte: Das Spektrum führt vom Schloss bis zum Schiff und vom Shoppingcenter bis zum Stadion und Stadrestaurant.

SV Hotel

Menschen auf Reisen finden bei uns das gesuchte Hotel. An Top-Lagen in angesagten Städten in Deutschland und der Schweiz führen wir bekannte Hotelbrands von Marriott: Courtyard, Renaissance, Residence Inn und Moxy. Zudem entwickeln wir innovative Hotelkonzepte wie den Long-Stay-Brand «Stay Kooook» und führen unsere eigenen Hotels. So haben wir Angebote für Businessreisende, die nur eine Nacht oder für ein paar Wochen in einem Hotel wohnen. Ebenso wohl fühlen sich Privatreisende, die einen Event besuchen oder eine fremde Stadt erkunden. •

UNSERE WERTE

«Herzlich, initiativ, verantwortlich, kompetent» – diese vier zentralen Werte bestimmen das Denken und Handeln von uns allen, in jedem Geschäftsbereich und in allen Ländern. Diese Werte sind auch unsere Basis, auf der wir Trends aufnehmen,

Innovationen entwickeln und kontinuierliches Wachstum ermöglichen – in bewusster Verantwortung gegenüber Mitarbeitenden, Gesellschaft und Umwelt. •

UNSER Credo

«Mit Freude essen, mit Stil übernachten.» In Deutschland, Österreich und der Schweiz investiert die SV Group mit ihren drei Geschäftsbereichen in die moderne Arbeitswelt und den urbanen Lifestyle. Ob Restaurant, Mensa oder Hotel, wir bespielen inspirierende Orte, an denen wir Gastfreundschaft leben. Hier sorgen wir für eine nachhaltige, gesunde und feine Küche. Und Reisenden öffnen wir Räume, von jugendlich und trendy bis hochwertig und elegant. Von den Kleinsten in der Kita bis zu den Seniorinnen und Senioren im Alterszentrum sorgen wir für Genuss und Erholung. •

Betriebe	594
Mahlzeiten pro Tag	161 718
Mahlzeiten pro Jahr	40 Mio.
Übernachtungen pro Tag	1275
Übernachtungen pro Jahr	377 965

UNSERE MITARBEITENDEN

Die SV Group ist geprägt von Vielfalt. Vielfalt in den Kompetenzen, für die wir unsere Mitarbeitenden in ihrer Laufbahn aus- und weiterbilden. Und Vielfalt in der Herkunft, auch als Abbild der Gesellschaft. Wir erleben diese Vielfalt als Chance und setzen bewusst auf durchmischte Teams. So erkennen und verstehen wir die unterschiedlichen Bedürfnisse im Markt. Damit schaffen wir Mehrwert für alle – für unsere Kunden, Gäste und Mitarbeitenden. •

Mitarbeitende	8273
Frauen / Männer	61 % / 39 %
Frauen in Führungsfunktionen	32 %
Nationen	über 100



EMIL FRÖHLICH, IMMER NAH, IMMER DA

GEMEINSCHAFTS- GASTRONOMIE

	Betriebe
Total	565
Schweiz	297
Deutschland	133
Österreich	135

	Mahlzeiten
Pro Tag	154 000
Pro Jahr	38 284 000

6484 Mitarbeitende



Keine Zeit fürs Restaurant? Oder ist die Küche bereits zu? Unser Emil Fröhlich ermöglicht tolles Essen am Arbeitsplatz. Der neu lancierte Kühler ist schnell installiert und hält rund um die Uhr frisches Essen bereit. Ob für ein KMU oder ein Grossunternehmen – er eignet sich für jedes Budget und jede Unternehmensgrösse.

Ende Januar nahm unser erster Emil Fröhlich seinen Betrieb auf. Seither steht er in regem Kontakt mit der Belegschaft von Apleona Real Estate in Wallisellen. Aktuell stellen wir den smarten Kühlschrank praktisch im Monatsrhythmus in die Pausenräume von Unternehmen, die ihren Mitarbeitenden damit etwas Gutes tun. Zum Frühstück ein hausgemachtes Müesli, zu Mittag ein Salat, ein Sandwich oder Smoothie und abends eine feine Suppe oder ein würziges Curry für die Mikrowelle oder für zu Hause – Emil Fröhlich stillt jeden Appetit.

Täglich frisch nachgefüllt

«Wir sehen den Kühlschrank nicht als Ersatz für das Mitarbeiterrestaurant, sondern als Ergänzung», verdeutlicht Urs Meier, Leiter Geschäftsbereich Meal Services. So sind wir für Emil jeden Tag auf Achse. Die Gerichte werden in unserer eigenen Produktionsküche frisch zubereitet und am gleichen Tag ausgeliefert. Dabei verwenden wir wenn immer möglich saisonale Produkte aus der Region und Schweizer Fleisch. Und wenn unsere Foodscouts irgendwo einen tollen Trend wahrnehmen, wird ihn auch Emil Fröhlich bald im Sortiment anbieten.

Alles per App

Emil ist übrigens clever. Der Kühler wird per App geöffnet und die Konsumation auch gleich per App über die Kreditkarte bezahlt. Emil erkennt auch, wer in der Nähe ist. So lassen sich Foodvorlieben hinterlegen und die Zutaten eines Gerichts anzeigen. Wirklich smart, unser Emil. •

PARTNER FÜR ÜBER 50 NEUE KUNDEN

Auch 2018 bestätigten viele für die SV Group wichtige Auftraggeber ihr Vertrauen in uns und verlängerten ihre abgelaufenen Mandate. Zudem freuen wir uns über neue Mandatsgewinne und eröffneten zahlreiche Restaurants. Interessant ist auch die Fülle an Branchen, für die wir je nach Kundenwunsch individuelle Lösungen anbieten.

SCHWEIZ: VOM FLUGHAFEN BIS ZUR BRAUEREI

Die Breite unseres Angebots führt von den unterschiedlichsten Restaurants über Take-away-Lösungen bis zum mobilen Catering. Auch das Spektrum an Branchen, die wir bedienen, ist eindrucksvoll. Ob Dienstleister oder Produktionsbetrieb, ob Hochschule oder Mittagstisch in der Kita, dank unserer breiten Erfahrung können wir auf alle Besonderheiten unserer Kunden und Gäste fachkundig eingehen.

In vielen Branchen engagiert

In der Schweiz freuen wir uns über den Gewinn von 25 Mandaten, 19 davon von neuen Kunden. Dazu zählen so namhafte Firmen und Standorte wie «The Circle» am Flughafen Zürich, Lidl Schweiz und Syngenta, weiter das Kultur- und Kongresszentrum Thun, die Berufsfachschule Baden und das Siemens Visitor Center wie auch das Tissot Velodrome, die MBA-Schulen Zürcher Oberland und die Brauerei Eichhof.

Take-away neu mit Mehrweg-Gläsern

Was wir für unsere Gäste jeden Tag so selbstverständlich anrichten, sind die Resultate längerer Entwicklungsprozesse. Unser Product Management setzt immer wieder einen anderen Fokus.

«Betriebsführung, Ambiente, Freundlichkeit und natürlich die Qualität des Essens haben meine Erwartungen übertroffen. Was mich besonders freut: Heute essen mehr Berufsschüler in den beiden Restaurants als je zuvor.»

Rolf Häner, Rektor,
Berufsfachschule Baden



Im Berichtsjahr waren das zum Beispiel unsere neuen Gemüse- und Salatrezepturen sowie neue Kompositionen von Sandwiches. Etwa das Kartoffelbrötchen mit Karotten, Brie, Apfel und Spinat. Oder das Sandwich mit Mezzaluna, Pastrami und Senf-Dip. Für unser Take-away-Angebot «Andiamo» testeten wir zudem Mehrweg-Gläser statt Plastikverpackungen – mit Erfolg! Und auch der Einsatz für die beiden Erlebniswochen «Mexico» und «Superfood» ermöglichte unseren Restaurant-Gästen, Neues zu entdecken. •

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

DEUTSCHLAND: VON DER KLINIK BIS ZUR MESSE

20 neue Mandate im Business-Segment und zehn im Care-Bereich, damit entwickelte sich das Neukundengeschäft hervorragend. Zu diesen Mandaten zählen Referenzen wie die Öffentlichen Versicherungen Oldenburg und die Messe München. Namhaft ist auch unser Erfolg im Bereich Care, etwa mit der ATOS Klinik Heidelberg und dem Sana Klinikum Hameln-Pyrmont.

Bronze für unsere «Landfrauenküche»
Wichtige Synergien schafft unsere Gründung der Eigenbetrieb 4.0 GmbH. Sie bietet den Kunden die effiziente Verbindung von Einkaufskooperation, Warenwirtschaftssystem und Speiseplangestaltung. Zudem konnten sich 2018 über 120 Köchinnen und Köche, Küchenleiterinnen und Küchenleiter bei der SV Culinary Excellence Academy weiterbilden. Und auch wir gewinnen Medaillen, nämlich Bronze für unsere Aktionswoche «Landfrauenküche» mit dem Marketing Award der Gemeinschaftsgastronomie. •



ÖSTERREICH: VOM BUSINESS-TOWER BIS ZUR HIGHTECH-INDUSTRIE

Auch in Österreich gilt: Die Breite von 18 neuen Mandaten erweitert unsere Erfahrung, die allen zugutekommt. Die Reihe führt von je einem Restaurant und einem Café im DC- und im ORBI-Tower mitten in zwei modernen Wiener Business-Zentren, über Toyota Austria bis zur Hightech-Industrie von ABB, dazu drei weitere Seniorenzentren der SeneCura-Gruppe, um nur einige Beispiele zu nennen.

Wo Fleisch und Eier herkommen

In den SV Restaurants unserer Kunden war während zwei Aktionswochen Superfood der Star, Kürbis zum Beispiel, oder Linsen und Kraut. Natürlich sprechen wir von Zutaten aus Österreich, ganz im Sinn unserer unternehmensweiten Klimapolitik. Dazu passt auch die Initiative «Gut zu wissen, wo unser Essen herkommt» der Landwirtschaftskammer Österreich. Durch die Teilnahme setzen wir ein Zeichen, um die Herkunft von Fleisch und Eiern auf einen Blick einfach und klar erkennbar zu machen. •



GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

AUS RESPEKT VOR DEM TIERWOHL



Vor zwei Jahren startete die SV Group ihr Tierwohl-Programm. Das Ziel: Angebote mit Fleisch und Wurstwaren zu einem Grossteil mit Produkten aus Tierwohlfaltung zuzubereiten. Ende 2018 standen wir bei 55 Prozent an BTS- und RAUS-Fleisch – und sind damit führend in der Schweiz.

Obwohl der Umsatz vegetarischer und veganer Gerichte laufend wächst, besteht nach wie vor ein Grossteil unseres Angebots aus Fleisch. Dabei wissen wir: Wenn wir Fleisch verkaufen, haben wir gegenüber Tieren eine ethische Verpflichtung. Ein erster Schritt war, auf Tierqual-Produkte zu verzichten. Das heisst zum Beispiel: Keine Stopfleber, keine lebend eingeführten Hummer und keine Froschschinken. 2016 wurden diese Produkte in unseren Restaurants und Hotels konsequent aus dem Angebot gestrichen.

Pioniere in der Branche

Das allein genügte uns nicht, wir wollten weiter gehen. «Während im Detailhandel tierfreundliche Produkte bereits weit verbreitet sind, wurde das Thema in

der Gastronomie nur von wenigen Restaurants beachtet – und in der Gemeinschaftsgastronomie von niemandem», sagt Patrick Camele, CEO der SV Group. So waren wir einmal mehr Pioniere, als wir 2016 auch den zweiten Schritt machten: Wir schlossen mit dem Schweizer Tierschutz STS eine Partnerschaft mit dem Ziel, Fleisch aus Tierwohlfaltung anzubieten. Dies unter den Vorgaben BTS («Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme») und RAUS («Regelmässiger Auslauf im Freien»).

Eine Frage der Ethik

Der Erfolg unterstützt uns. Ende 2018 kamen bereits 55 Prozent unserer Fleischprodukte aus Tierwohlfaltung, was unsere Gäste schätzen. Über die Umstellung informierten wir sie in einer Kampagne quer durch alle unsere Restaurants und Mensen. Denn es gibt nur eines, das noch besser ist als der Genuss eines guten Essens: der Genuss mit gutem Gewissen. •

WEITERE KLIMAZIELE ERREICHT

Das Thema Fleisch ist die konsequente Folge aus unserem Einsatz für Nachhaltigkeit. Den Boden dafür bildet das Nachhaltigkeitsprogramm ONE TWO WE, das wir 2013 gemeinsam mit dem WWF Schweiz konzipierten und seither laufend weiterentwickeln. Die Inhalte umfassen alle Bereiche, vom Angebot über die Logistik bis zum Management und zur Infrastruktur in unseren Betrieben.



Küchenchefs in der Weiterbildung

Die Massnahmen reichen weit. Um den CO₂-Ausstoss zu reduzieren, beschränken wir Flugtransporte auf das absolute Minimum. Damit setzen wir vor allem auf regionale und saisonale Produkte. Zudem schulen wir unsere Köchinnen und Köche in der Hiltl Akademie in Zürich und investieren fortlaufend in die Kreation von genussvollen vegetarischen Gerichten. •



VORTEIL AMBIENTE

Wenn wir das Mandat für den Betrieb eines Restaurants oder einer Mensa anstreben, wollen viele Kunden mit uns nicht «nur» ihr kulinarisches Angebot aufwerten. Gleichzeitig soll auch ein neues Ambiente entstehen und für zusätzlichen Wohlfühl-Effekt sorgen. Die Gäste sollen einen Moment der Ruhe erleben und aus ihrem Besuch mehr mitnehmen als den fein gestillten Appetit.

Mehr Wirkung, mehr Wert

Diese Ausgangslage ist ideal für uns, denn wir verfügen über langjährige Erfahrung, die wir in Hunderten von Restaurants und Mensen gewonnen haben. Unsere Spezialisten im Bereich Business Development wissen, wie ein Ambiente den Aufenthalt im Restaurant noch stimmungsvoller oder anregender macht – und damit noch wirkungsvoller und wertvoller, für die Gäste wie auch die Unternehmen. •



DAS RESTAURANT ALS COWORKING-SPACE

Wer nicht den ganzen Tag am gleichen Schreibtisch sitzen mag – und das sind zunehmend mehr und mehr Mitarbeiterinnen und Freiberufler –, findet bei einem Platzwechsel neue Inspiration. Zum Beispiel im Caravan, unserem Coworking Café, das wir letztes Jahr als Pilotprojekt in zwei Mitarbeiterrestaurants der Swisscom und einem SPIGA Ristorante einrichteten. Während sechs Monaten stand der Caravan allen offen, sowohl Mitarbeitenden wie auch Externen.

Alles, was Coworking braucht

Gestaltet wurden diese «mixed zones» mit flexiblen Tischen, Stühlen, Sofas und Sesseln sowie mit Pflanzen und praktischen Dekorelementen. WLAN, Stromanschlüsse, Präsentationsmittel, alles war da – wie natürlich der stilisierte Caravan selbst, der als Rückzugsort gleichzeitig einen Arbeits- und Besprechungsraum bildete. Und für Essen und Getränke war das Restaurant ja gleich in Griffnähe. •

Die Videos dazu auf caravan-coworking.ch



«Ich schätze den Caravan als Treffpunkt für Arbeit, Begegnung und Genuss – und dies alles in einer angenehmen Atmosphäre.»

Ruggero Cramerì, Crativ.ch





DINE&SHINE KOCHT NEU FÜR «SECRET DINNER»

ÖFFENTLICHE GASTRONOMIE

	Betriebe
Schweiz	19

	Mahlzeiten
Pro Tag	7000
Pro Jahr	1 842 000

1405 Mitarbeitende



Als Veranstalter von kulinarischen Abenteuern an «geheimen» Orten kooperiert SECRET DINNER neu mit unserem Eventcaterer dine&shine. Ein Glücksfall für beide. So hat SECRET DINNER ab sofort einen hochkarätigen Gastronom an der Seite, während sich für dine&shine die Möglichkeit eröffnet, seine Kochkunst einem breiteren Publikum zu zeigen.

Das Konzept von SECRET DINNER fasziniert. Gäste, die sich auf ein sinnliches Erlebnis freuen, melden sich auf der Website an. Das sind jedes Jahr Tausende. Und sie alle lassen sich auf einen Dinnerabend ein, ohne zu wissen, wo sie essen werden und was sie bestellt haben. Bekannt sind einzig das Thema, die Uhrzeit und der Treffpunkt. Denn der Ort des Geschehens ist immer an einem neuen, ausgefallenen Ort.

Spektakulär essen

Die letzten drei von bereits 28 Dinnerabenden hiessen «Fashion & Style», «Goldene 20er» und «Street Art», begleitet von spektakulärem

Essen in überraschenden Locations und unterhaltsamen Showprogrammen. Mit an Bord ist neu auch dine&shine, der Eventcaterer der SV Group. Für Nicolai Squarra, Geschäftsführer von dine&shine, ergänzen sich beide Unternehmen perfekt: «SECRET DINNER erhält mit uns einen erfahrenen Cateringpartner. Und wir bekommen Zugang zu mehrheitlich privaten Gästen, denen wir unsere Begeisterung für kunstvolle Gerichte präsentieren können.»

Orte für grosse Auftritte

Auch die zahlreichen Partnerlocations von dine&shine dürfen sich über den Entscheid freuen. Dazu zählen so repräsentative Orte wie die Halle 622 in Oerlikon, die Giesserei in Baden oder ab 2020 das Kultur und Kongresszentrum in Thun. Sie alle werden ebenfalls profitieren, denn künftig wird dine&shine nebst innovativen Eventcaterings auch ein wohldurchdachtes Eventkonzept in die Partnerschaft mit einbringen. •

NEUES SPIGA RISTORANTE IM SEEDAMM-CENTER



Letztes Jahr eröffneten wir das sechste SPIGA Ristorante in der Schweiz, im Seedamm-Center in Pfäffikon (SZ). Auf über 300 Quadratmetern bietet das Restaurant mit Terrasse Platz für 160 Gäste – und einen fantastischen Ausblick auf den Zürichsee. Gleichzeitig wurden in allen SPIGA Ristoranti Neuerungen eingeführt, die bei den Gästen bereits ein Erfolg sind.

Restaurant Manager Dominik Scherrer weiss aus seiner Erfahrung im SPIGA Glattzentrum: Die italienischen Klassiker begeistern die Gäste auch im Seedamm-Center. Pasta in leckeren Variationen, Pizzas, wie man sie liebt, die saisonalen Gerichte aus verschiedenen Regionen Italiens, Salate,

ausgesuchte Dolci, alles Bestseller. Zubereitet und serviert wird das Angebot von einem Team, das jeden Tag für die erwartete Qualität sorgt – und das im SPIGA-eigenen, gemütlichen Ambiente. So weit das Erfolgsrezept, das wir mit diversen neuen Zutaten erweitert haben.

Unser eigener Fairtrade-Espresso
Apropos Salate: Neu im Angebot sind der Pastasalat mit warmen Vollkorn-Fusilli und Ofengemüse. Super ist auch der «Super Verde» mit verschiedenen Blattsalaten, Avocado, Broccoli und Erbsen. Und für den Espresso zum Abschluss haben wir jetzt unsere eigene Mischung, den SPIGA Espresso L'Onesto. Ein exquisiter Fairtrade-Kaffee von Kollektivbauern aus Afrika,

Mittel- und Südamerika, in einer schonenden Trommelröstung veredelt und für jede Tasse einzeln gemahlen.

Alles wird digitaler

Auch betrieblich ist einiges neu: Das ehemalige Menuboard ist jetzt ein digitaler Screen, der – klick – sofort aktualisiert ist. Wer will, kann seine Bestellung bequem am Tisch per App aufgeben und bezahlen. Ist das Menu an der Theke bereit zum Abholen, wird das im Smartphone angezeigt. Umrahmt werden die SPIGA Ristoranti von einem Markenauftritt, der das frühere Grün zurücknimmt und einem Marmorrot Platz macht. Warm und sinnlich ist das. •

AM START IM GÜTERHOF UND PARK CASINO

In Schaffhausen kamen zur Gastronomie im Schloss Laufen zwei weitere wichtige Adressen hinzu. Im Januar 2018 konnten wir das beliebte Restaurant Güterhof und den Tagungs- und Veranstaltungsort Park Casino übernehmen – und gleich ohne Betriebsunterbruch weiterführen. Geleitet werden die Häuser von Bruno Greuter, Petra Hangartner und Wolfgang Schmiedke, drei auf Erfolg gepolte Persönlichkeiten. •



ZUNFTHAUS ZUR SCHMIDEN MIT SPITZENJAHR

Das Zunftthaus zur Schmidin am Zürcher Limmatquai zählt zur Riege der ersten Adressen unter den Zürcher Restaurants. In der Reihe von erfolgreichen Jahren erarbeitete sich das Zunftthaus 2018 seinen besten Geschäftsabschluss seit je. Dafür verantwortlich ist Ramona Günther, die mit ihrem Team Privat- und Firmengäste kulinarisch aufs Schönste verwöhnt. •

YB MACHT UNS ZU GEWINNERN



Satte 32 Jahre mussten die Fans des BSC Young Boys auf ihren nächsten Meistertitel in der Schweizer Super League warten – bis am 28. April 2018 alle Dämme brachen. Als Caterer der Stadionsgastronomie konnte die zur SV Group gehörende YB Gastro AG an einem einzigen Abend über 60 000 Liter Bier ausschenken – und das war erst der Kick-off zu einem weiteren, unglaublichen Jahr mit einer möglichen Fortsetzung der Erfolgsgeschichte. •



«Egal um welche Zeit ich als Stammgast ins SPIGA Glatt komme, das Personal überrascht mich immer wieder aufs Neue. Ich schätze den gegenseitigen Umgang des Teams, das ich als überaus herzlich und motiviert wahrnehme.»

Linda Kabashi,
Leiterin Kuoni Reisen, Glatt

25 LERNENDE ÜBERNAHMEN EIN RESTAURANT



Die Projektwoche bewährt sich: Bereits zum sechsten Mal hiess es letzten September «chiefs for a week». 25 Lernende aus dem 2. und 3. Lehrjahr übernahmen Küche und Service im SPIGA Ristorante Glattzentrum. Sie alle waren

eine Woche lang Chiefs: 11 Köchinnen und Köche, 1 Hotelfachmann, 8 Systemgastronomiefachfrauen und -männer, 3 Restaurationsfachfrauen und -männer und 2 Kaufleute. Die Gäste staunten – und freuten sich. •



ERLEBNIS CITY-HOTEL – MIT LIFESTYLE AN BESTEN LAGEN

SV HOTEL

Betriebe	
CH+DE	10
Übernachtungen	
Pro Tag	1275
Pro Jahr	377 965
Schweiz	211 925
Deutschland	166 040

Eröffnungen	
2019	Residence Inn München Ostbahnhof
2019-2022	Moxy München Ostbahnhof
	Moxy Lausanne
	Moxy Hamburg Mitte
	Moxy Bern
	Moxy Bremen
2020	Stay KooooK Live Bern
	Stay KooooK Live Nürnberg
2021	Courtyard Freiburg i. Br.

384 Mitarbeitende



Wir checken alle ein: Businessreisende und Kongressteilnehmerinnen, Stadtentdeckerinnen und Partygänger. Sie alle finden in unserem Angebot das Hotel, das ihnen zusagt. Denn in vielen Städten sind wir mit ganz unterschiedlichen Häusern vertreten.

So vielseitig die Anlässe, so unterschiedlich unsere Gäste. Deshalb sind wir mit unseren Hotels breit aufgestellt. «Boutique trifft Budget» lautet der Slogan für die Moxy Hotels. Zielgruppe sind junge und junggebliebene Menschen, die Wert auf ein stylisches Zimmer und ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis legen.

Zuhause auf Zeit

Langzeitgäste schätzen ein Hotel, in dem sie sich weit weg von zu Hause rundum wohl fühlen. Das ermöglichen wir mit einem speziell auf sie zugeschnittenen Angebot in den Residence Inn Hotels – und ab nächstem Jahr in den Stay KooooK Häusern, unserem ersten eigenen Brand für Gäste, die Tage, Wochen oder sogar über Monate bei uns wohnen.

Wohlfühlen und Entspannen

Unsere Courtyards sind vor allem bei Geschäftsreisenden erste Wahl. In den Zimmern mit eigenem WLAN lässt sich gut arbeiten, und die stilvollen Hotels bieten die gewünschte Erholung nach einem langen Tag, begleitet von einem hochwertigen Service. Das gilt auch für unser Renaissance Zürich Tower Hotel, das sich als Geschäftsreisehotel der anderen Art versteht, frei nach dem Motto «It's Business Unusual». Mitten im angesagten Zürich-West verwöhnen wir hier unsere Business-, Konferenz- und Privatgäste mit massgeschneiderten Dienstleistungen.

Erlebnis City-Hotel

Nahe am Geschehen von Politik und Wirtschaft sind das La Pergola in Bern wie auch das Amaris in Olten, das nur eine halbe Stunde von Basel, Bern und Zürich entfernt ist. Was alle unsere Hotels verbindet, ist das Erlebnis City-Hotel – mit Lifestyle an besten Lagen. •

STAY KOOOOK – DAS LANGZEIT-ZUHAUSE, MADE BY SV HOTEL



Mit Stay Kooook hat SV Hotel ein neues «Zuhause auf Zeit»-Konzept entwickelt. Damit bündeln wir die Vorzüge moderner Übernachtungsformen zu einem innovativen Angebot für anspruchsvolle Langzeit-Reisende. 2020 eröffnen die ersten beiden Häuser in Bern und Nürnberg.

Länger auf Reise sein macht rastlos. Umso grösser ist der Wunsch nach einem Ort der Ruhe und Geborgenheit. Doch oft sind die Angebote teuer, oder es gibt Abstriche bei Lage, Ausstattung und Service. Zudem lassen sich private Kontakte nur schwer aufbauen. «Das alles führt dazu, dass man sich an einem Ort auf Zeit selten richtig wohl fühlt. Deshalb entwickelten wir ein neues Konzept», sagt Kornell Otto, Director of Project Management bei SV Hotel. Mit drin ist die ganze Erfahrung, was sich Langzeitgäste wünschen.

Jedes Studio ist multifunktional
Stay Kooook heisst, mit dem Service eines Hotels zeitgemäss übernachten. Und das in Studios, die auf rund 22 Quadratmetern

den Komfort moderner Unterkünfte bieten: von der Küchenzeile, über das grosszügige Bad bis zum Arbeitsplatz und der Ausstattung fürs Entertainment. Mit einem mobilen Wohnelement lässt sich jedes Studio den Bedürfnissen anpassen: Ein Schwung – und die Küche verschwindet nach der Zubereitung des Frühstücks, um dem Wohnen oder Arbeiten Platz zu machen.

Gemeinsam Zeit verbringen

Im Gemeinschaftsbereich finden die Gäste eine praktisch ausgestattete Küche. Hier können sie kochen, Snacks wärmen oder einfach Zeit mit andern verbringen. Und vielleicht haben sie Lust auf eine Partie Pool-Billard oder ein gutes Gespräch am Kamin. Schnell lässt sich der Backyard in eine Workshop-Area, ein Yoga-Studio oder in eine Konzertbühne verwandeln. In jedem Stay Kooook hat zudem ein Host ein offenes Ohr für die Wünsche der Gäste – und alle Tipps für einen gelungenen Aufenthalt in der Stadt. •



«Ich spüre hier im Courtyard Zürich Nord die Wertschätzung eines höchst aufmerksamen Teams. Das moderne Hotel wurde für mich emotional schnell ein zweites Zuhause, und dieses Gefühl trägt mich auch nach 80 Besuchen.»

Christian Liss,
Geschäftsführer,
DK IT Services AG



NEU IN FRANKFURT: MOXY & RESIDENCE INN



Das «Flare of Frankfurt» ist mit seiner Citylage eine Rarität. Umso bemerkenswerter, dass SV Hotel gleich mit zwei Häusern vertreten ist: Mit 255 Zimmern im Lifestyle Hotel Moxy. Und mit 157 Apartments für Langzeitaufenthalte im Residence Inn. Letzten November wurden die ersten Gäste begrüsst. Das Interior Design im Moxy ist ein Erlebnis – mit Anleihen an die «Frankfurter Rundschau», die hier produziert wurde, und natürlich an die Börse Frankfurt. Zudem gibts im Gebäudekomplex neben den beiden Hotels einen zweiten Bau mit Eigentumswohnungen sowie Flächen für Einzelhandel und Gastronomie. Ein perfekter Mix.

Im Moxy mittendrin

«Industrial Chic» ist das vorherrschende Thema, das noch in keinem Moxy Hotel in Europa so konsequent umgesetzt wurde wie hier. Wir haben moderne Grafiken und Lichtinstallationen, die dem Moxy-Konzept einen neuen Standard verleihen. Viel Licht gehört zum Design, nicht nur in der Lobby

und Bar, sondern auch in den Zimmern. Holz und stylische Elemente, die die Geschichte dieses wichtigen Gebäudes aufgreifen, werden geschickt kombiniert. «Wir sind die Adresse für junge und junggebliebene Reisende, die mitten im Geschehen sein wollen», sagt Hannes Egger, Captain im Moxy Frankfurt.

Im Residence Inn daheim

Die Zielgruppe des Residence Inn ist eine andere. In der Regel bleiben die Gäste beruflich länger in Frankfurt. Entsprechend wurden Design und Ausstattung angepasst. Denn wer über Wochen am gleichen Ort ist, schätzt die besonderen Extras. Etwa den grossen Kleiderschrank und die Kitchenette, ausgestattet mit Kochplatten, Kühlschrank, Mikrowelle und Spülmaschine. Oder den multifunktionalen Arbeits- und Esstisch. Inspirierend sind auch Lobby und Restaurant, wo man Gäste von überall trifft. So lassen sich auch lange Aufenthalte komfortabel gestalten. •



COURTYARD ZÜRICH IM NEUEN GLANZ

Mitten in Zürich Oerlikon ist alles in der Nähe: Drei Minuten zum Bahnhof Richtung Flughafen und ins Stadtzentrum, zehn Minuten zur Messe Zürich und zum Hallenstadion. Die Lage des Courtyard führt den Gast schnell ans Ziel – sofern er denn weg muss. Denn der rund 600m² grosse Veranstaltungsbereich ist selbst ein Anziehungspunkt für Meetings, Schulungen und Konferenzen.

Offen, trendig, neu

Nachdem vor vier Jahren die Zimmer ein neues Design erhielten, wurde der Umbau letzten Sommer fortgesetzt. Der Empfang wurde gestalterisch geöffnet. Im neuen Market werden jetzt rund um die Uhr warme Speisen angeboten. Das Bistro wurde durch das trendige Marriott-Konzept «Kitchen & Bar» abgelöst. Und hinzu kamen die neue Bibliothek und ein Coworking Space. Kurz: Ein perfekter Ort für Geschäftsreisende und Urlauber. •



